



# 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.....4

Warn- und Sicherheitshinweis ..... 5

    Richtiger Einsatzort und korrekte Betriebsbedingungen ..... 5

    Warnung: Heiße Oberflächen ..... 5

    Wichtige Sicherheitshinweise ..... 6

    Hinweise zur Reinigung ..... 7

    Hinweise zur Bedienung ..... 7

Gasflasche ..... 8

    Anforderungen ..... 8

    Wie Sie eine Gasflasche anschließen..... 8

    Wie Sie eine Gasflasche trennen..... 9

    Wie Sie den Schlauch prüfen ..... 9

Gaslecktest ..... 10

Zündanleitung ..... 12

    Wichtige Ratschläge zum Zünden ..... 12

    Wie zündet man einen Hauptbrenner ..... 12

    Wie zündet man einen Seitenbrenner und/oder einen hinteren Infrarotbrenner (falls vorhanden)13

Smarte Steuerung ..... 13

Benutzeroberfläche.....	13
Benutzeroberfläche des Einstellungsmodus .....	15
Grillmodi .....	15
Temperaturfühler und Rezeptbibliothek.....	18
Timer .....	18
Licht .....	19
Farbige Knopfbeleuchtung.....	19
Gasflaschenwaage.....	19
WLAN Verbindung.....	20
Elektrische Details .....	20
Schaltplan.....	21
Elektrik .....	22
Batterietyp .....	22
Wie wechselt man die Starterbatterie.....	22
Wie ersetzt man die LED-Batterien .....	22
Wichtige Informationen zu den Batterien.....	22
Hinweise zur Batterie- und Akku-Entsorgung .....	23
Allgemeines zum Grillen.....	24
Gasverbrauch und Energieeinsparung.....	25
Keramikkbrenner.....	25
Heckbrenner .....	25
Reinigung und Wartung.....	26
Reinigungsintervall.....	26
Reinigungshinweise.....	26
Lagerung .....	27
Wie wechselt man einen Hauptbrenner.....	28

Fehlerbehebung .....	29
Ersatzteile .....	31
Tipps, Tricks & Rezepte.....	32
<b>GARANTIEBEDINGUNGEN.....</b>	<b>33</b>
Informationsseite zum EU Data Act für den Grillfürst Independence Smart Grill .....	35
Anwendungsbereich .....	35
Welche Daten werden erzeugt?.....	35
Speicherung und Aufbewahrung .....	35
Zugang und Export der Daten.....	35
Rechte nach dem EU Data Act .....	36
Kontinuität & Echtzeit-Weitergabe.....	36
Sicherheit & Datenschutz .....	36
Art. Nr.: Independence P530E-Smart .....	37
Technische Daten .....	37
Explosionszeichnung .....	38
Einzelteilliste .....	39
Verpackungsübersicht.....	41
Inhalt des Kits .....	42
Montageschritte.....	44
Vor der Inbetriebnahme des Gasgrills.....	63
Sicherheitsabstände .....	63

# Symbole auf dem Karton

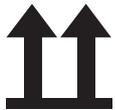


Konformitätserklärung

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 61) 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.

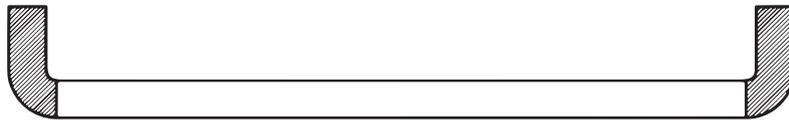
## **Warnung: Heiße Oberflächen**

- **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)
- Achtung: Legen Sie kein Plastik auf die Seitenablagen.



**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.

DE

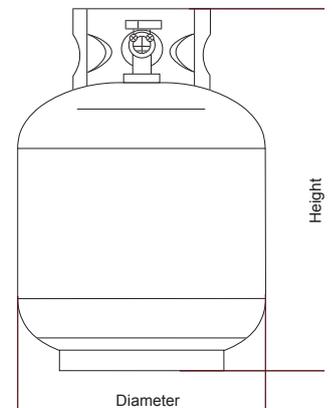
# Gasflasche

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.



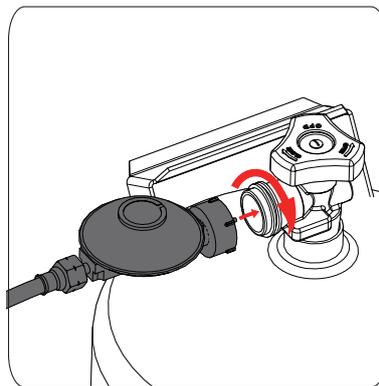
**Warnung: Bevor Sie versuchen, Ihren Gasgrill anzuzünden, müssen Sie Ihre Anzündanweisungen und Warn-/Sicherheitshinweise lesen.**

## Wie Sie eine Gasflasche anschließen



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

1. Befestigung der Gasflasche in der Halterung des Grills. (falls vorhanden)
2. 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.
3. Überprüfen Sie und stellen Sie sicher, dass sich die Steuerventile in der Stellung AUS befinden. Überprüfen Sie, ob die schwarze Dichtscheibe im Flaschenventil sitzt.
4. 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.
5. 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



**Wichtig: Die Gasflasche muss in der Mitte der Waage sitzen und darf sonst nichts vom Grill berühren, um das Ergebnis nicht zu verfälschen.**

### 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.



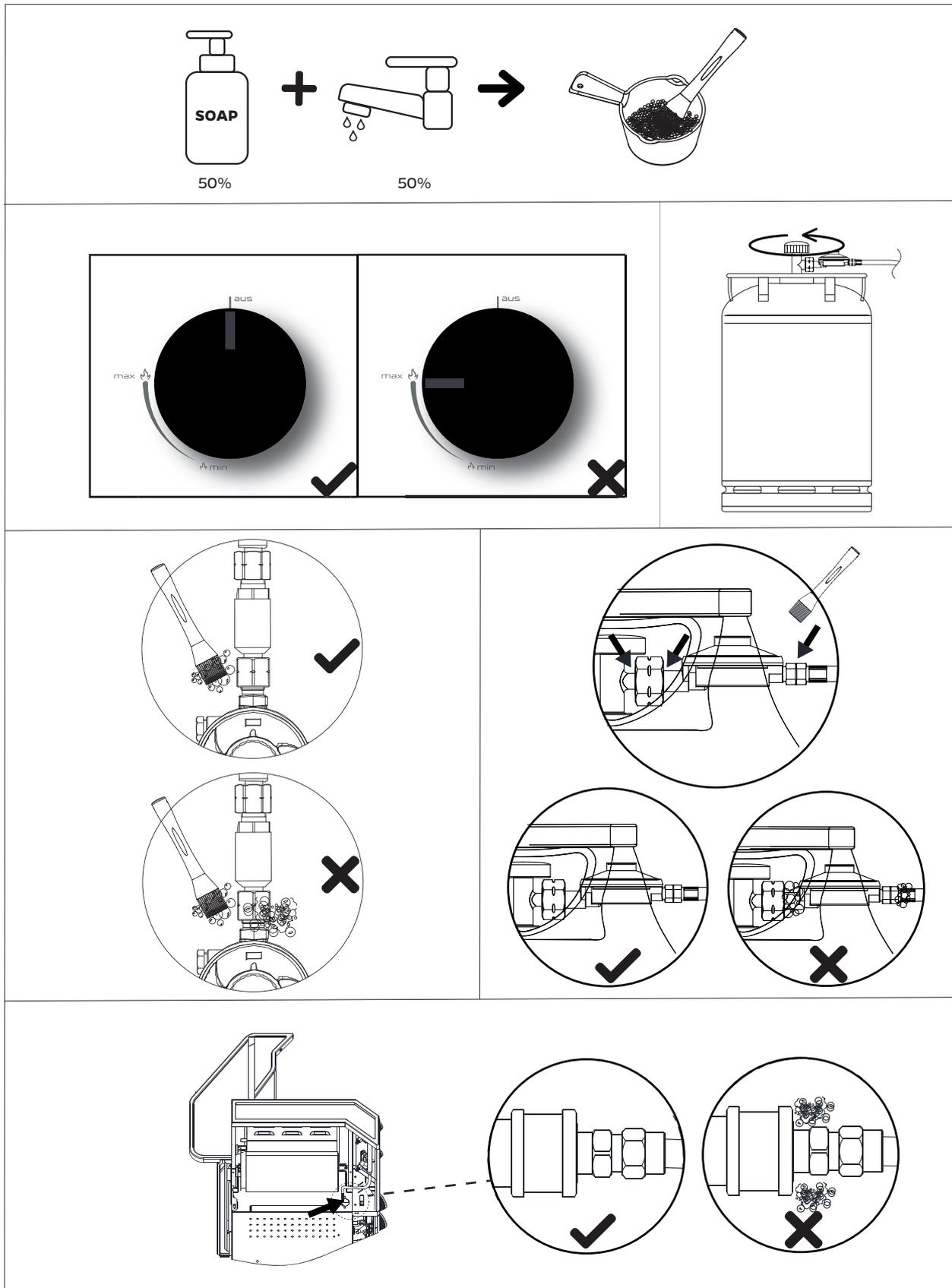
**Warnung: Überprüfen Sie die Gasleitung immer mit Seifenwasser auf Undichtigkeiten am Anschluss, nachdem Sie alle Verbindungen hergestellt haben.**

## 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

DE

## 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):

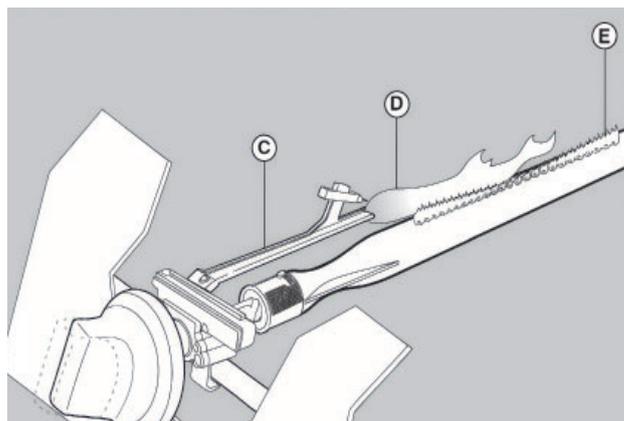
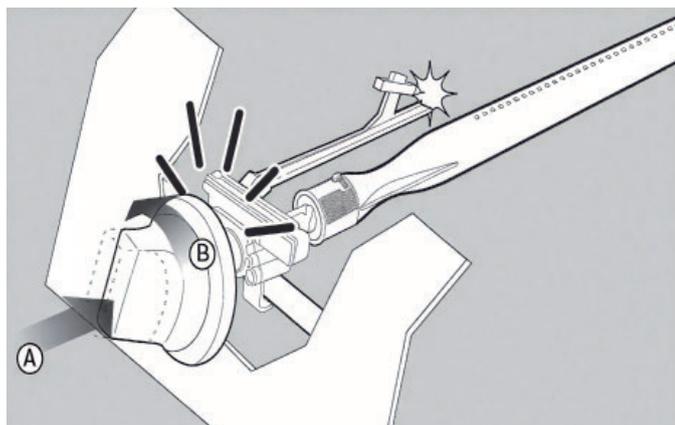
## Wie zündet man einen Hauptbrenner

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.

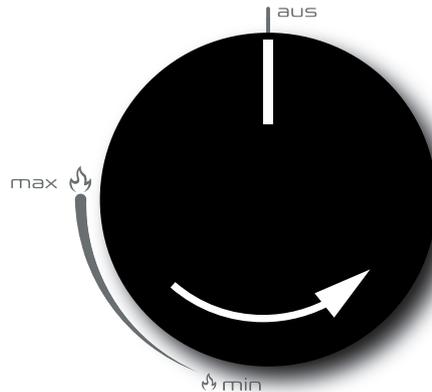


### Wie zündet man einen Seitenbrenner und/oder einen hinteren Infrarotbrenner (falls vorhanden)

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.

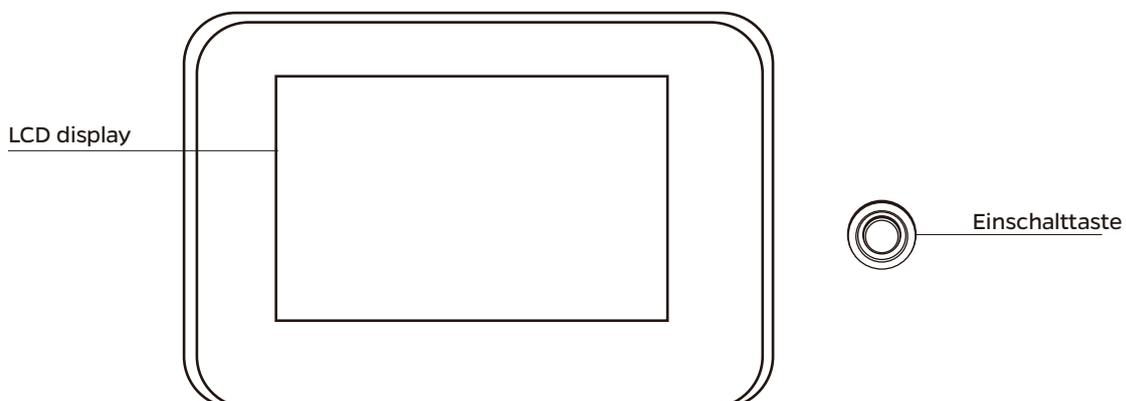
Wenn Sie Probleme beim Anzünden Ihres Gasgrills haben, wenden Sie sich an Ihren Händler.

## Smarte Steuerung

### Das 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.

### Bedienfeld



### Benutzeroberfläche

#### 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:

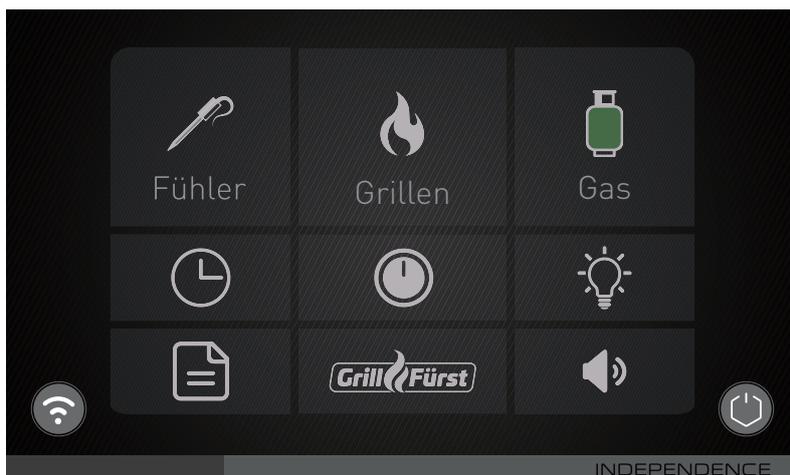
DE



### Startseite

Drücken Sie im Standby-Modus  , um die Startseite aufzurufen.

### Hauptmenü



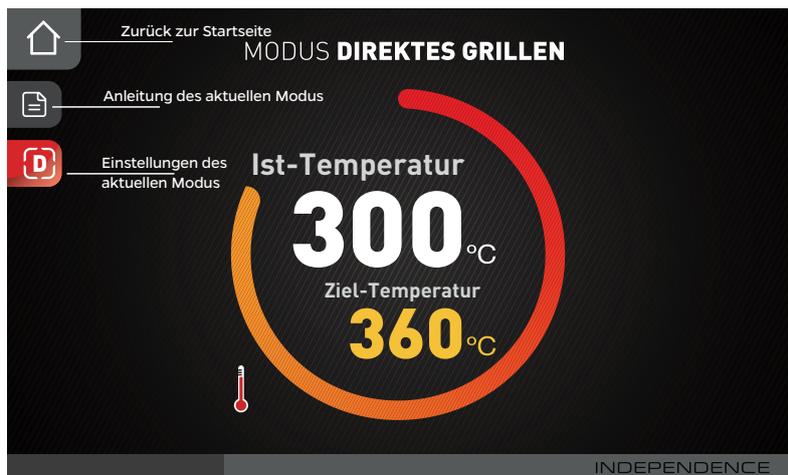
### Herunterfahren

Drücken Sie auf der Startseite auf  , um in den Standby-Modus zu gelangen. Alle Lichter sind aus, und das Hauptventil ist komplett geöffnet.

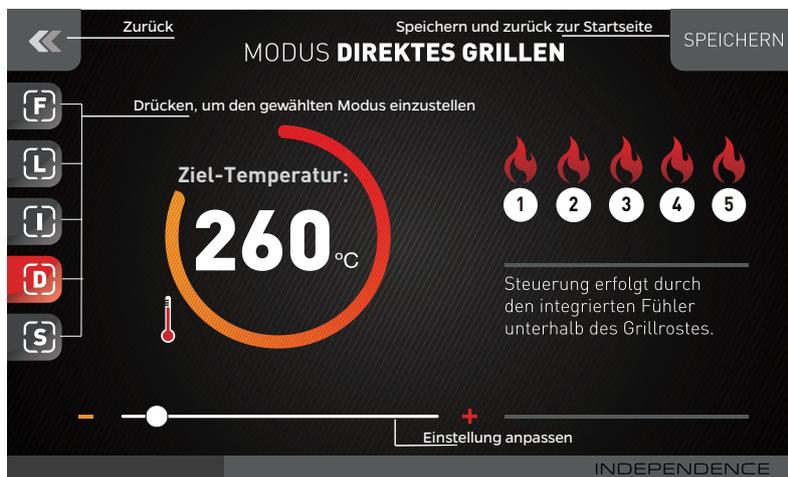
**Achtung:** Das Ventil verbleibt in der Stellung des Ausschaltens. Wenn Sie das Gerät direkt ausschalten oder den Strom kappen, ist das Ventil möglicherweise nicht vollständig geöffnet.

## Benutzeroberfläche des Einstellungsmodus

Drücken Sie "Grillen" im Hauptmenü, um zu den Grillmodi zu gelangen.



Drücken Sie einen Buchstaben (F, L, I, D, S) auf der linken Seite, um in die Modus Einstellungen zu gelangen.



Das Display steht auf Modus direktes Grillen und die eingestellte Gartemperatur beträgt 260°C.



**Nach jedem Gebrauch des Grills müssen Sie die Gaszufuhr am Grill abschalten, indem Sie den Drehknopf auf die Position "aus" drehen.**

## Grillmodi

### 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.

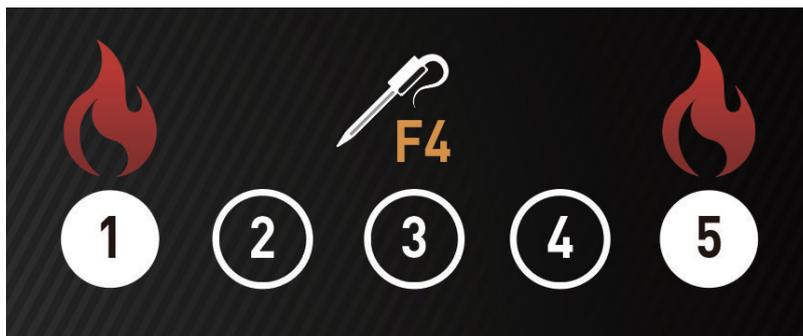
## low & slow

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

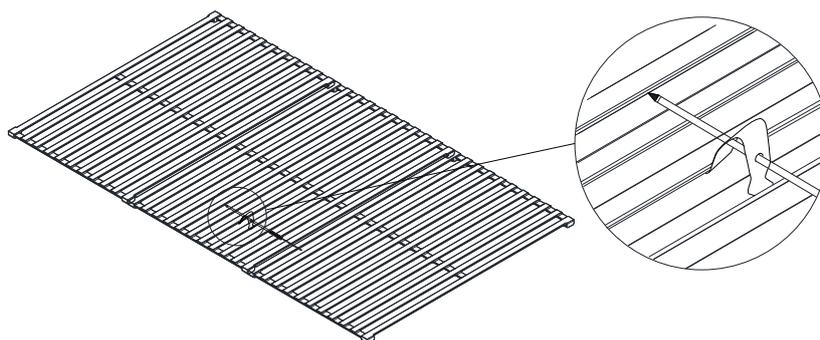
Darüberhinaus muss die Spitze des Fühler F4 für eine korrekte Temperatursteuerung über Brenner-3 und vor dem Grillgut auf dem Grillrost platziert werden.

Die Grilltemperatur in diesem Modus ist zwischen 95 und 115°C wählbar.

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



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



**Achtung:** Fühler 4 nicht näher als 6 cm zur Deckelwand positionieren.

## indirektes Grillen

Beim indirekten Grillen werden nur die vier äusseren Brenner verwendet.

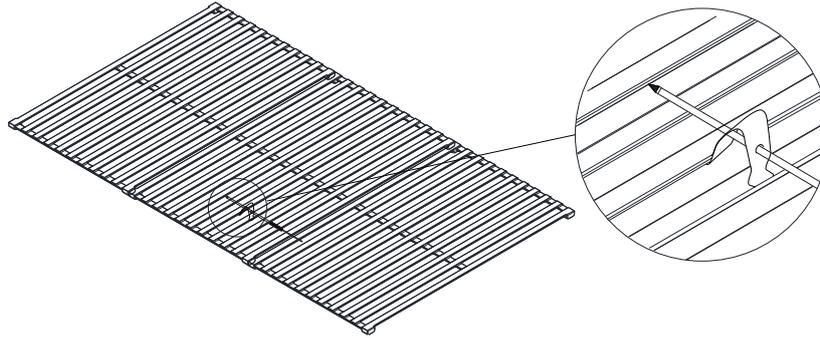
Darüberhinaus muss die Spitze des Fühler F4 für eine korrekte Temperatursteuerung über Brenner-3 und vor dem Grillgut auf dem Grillrost platziert werden.

Die Grilltemperatur in diesem Modus ist zwischen 120 und 200°C wählbar.

Zünden Sie die vier Brenner, stellen Sie Brenner 1 auf 5 auf Max, Brenner 2 und 4 auf Min, wählen und speichern Sie die gewünschte Grilltemperatur im Display. Dann übernimmt der Grill die automatische Steuerung.



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



**Achtung:** Fühler 4 nicht näher als 6 cm zur Deckelwand positionieren.

### Allgemeiner Hinweis

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.

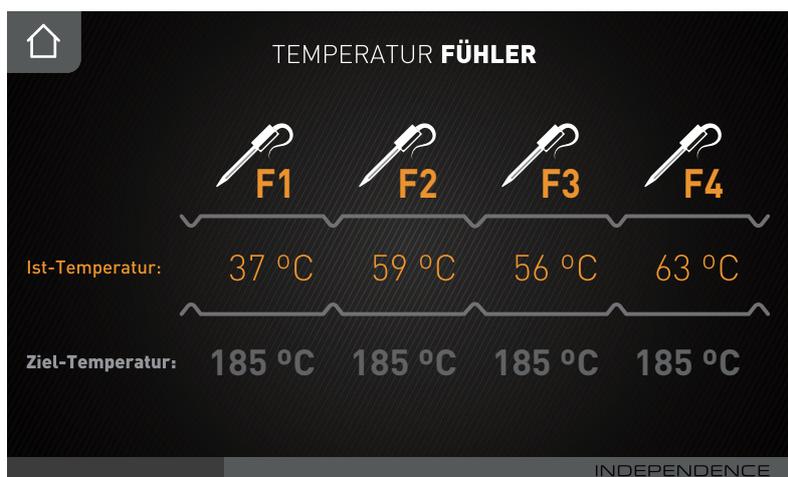
Zünden Sie die Brenner, stellen Sie diese auf Max, wählen und speichern Sie die gewünschte Stufe im Display. Dann übernimmt der Grill die automatische Steuerung.

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

### Temperaturfühler und Rezeptbibliothek

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

Drücken Sie "Fühler" im Hauptmenü, um zu den Zieltemperatur-Einstellungen zu gelangen.



Wählen Sie einen 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  auch eine individuelle Kerntemperatur vorgeben. Drücken Sie auf  um die Einstellung zu löschen.



Platzieren Sie den Fühler mittig im Grillgut.

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

### Timer

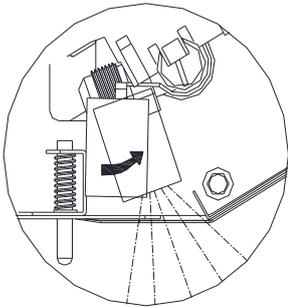
Die Timerfunktion erinnert Sie nach der eingestellten Zeit per Alarm am Gerät. Ideal für Erinnerungen.

## Licht

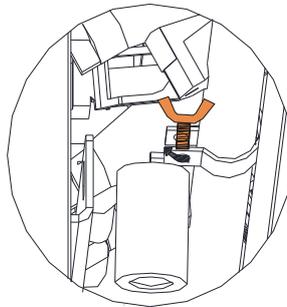
Die Garraum-Beleuchtung sowie die Logoprojektion lassen sich per Schaltfläche am Gerät Ein- und Ausschalten.

Nach dem ersten Einschalten müssen Sie den Logo-Projektor richtig einstellen und ausrichten:

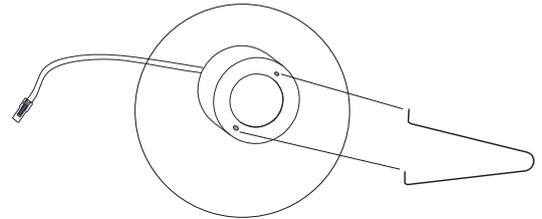
Platzieren Sie das Logo etwa 30 cm vor dem Grill.



Stellen Sie den Winkel für die Wunsch-Logoprojektion ein



Bitte per Hand fest anziehen



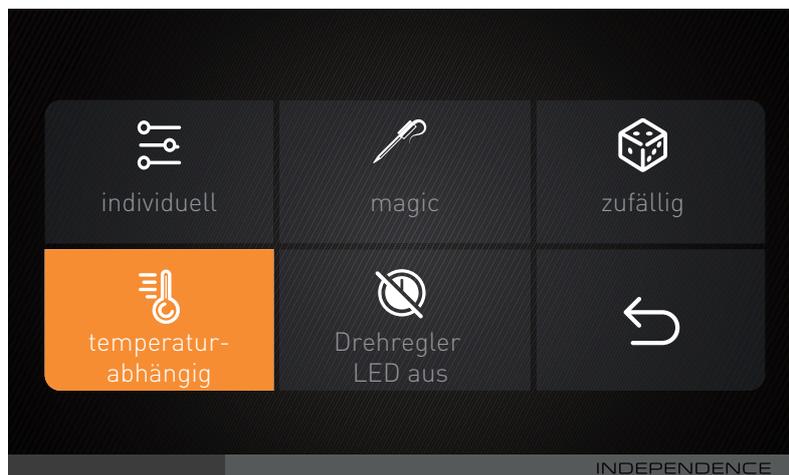
Drehen Sie das Logo nach eigenem

## Farbige Knopfbeleuchtung

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

Im „magic“-Modus wird die Knopffarbe durch die Temperatur an Fühler F1 gesteuert.

Hierbei startet die Beleuchtung mit der Farbe Blau und wechselt abhängig von der eingestellten Kerntemperatur über Pink, Rot, Orange und Gelb bis hin zu Grün kurz vor Erreichen des Ziels.



## Gasflaschenwaage

### Hinweis:

- Die Gasflasche muss in der Mitte der Waage sitzen und darf sonst nichts vom Grill berühren, um das Ergebnis nicht zu verfälschen.
- Der Grill muss in Waage stehen, damit die Gasflaschen-Waage zuverlässig funktioniert.
- Die Gummifüße unter der Waage müssen korrekt platziert sein, damit die Waage zuverlässig funktioniert.

Um das verbleibende Gas korrekt berechnen zu können, müssen Sie zu Beginn die korrekte Gasflaschengröße und das Tara-Gewicht Ihrer Flasche angeben.

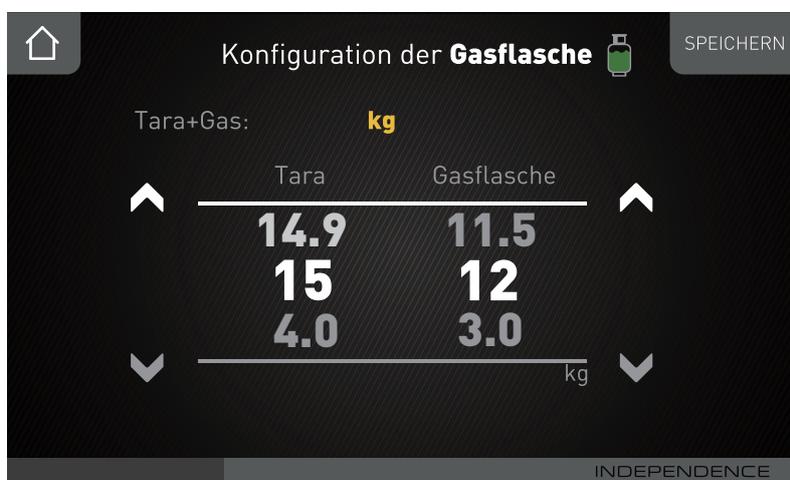
Das Tara Gewicht ist auf der Flasche selbst abgedruckt.

Aus diesen Werten kann der Grill dann die verbleibende Gasmenge berechnen und diese Anzeigen, egal ob die Flasche neu oder bereits angebrochen ist.

Achten Sie hier zwingend darauf, dass weder Flasche noch Schlauch das Gehäuse oder etwas anderes ausser der Waage berührt, da sonst das Ergebnis verfälscht wird.

Achten Sie bitte darauf die Anzeige bei einem Flaschentausch neu einzustellen.

**Hinweis:** Das Gewicht des serienmäßigen Schlauches und des Druckreglers wird automatisch abgezogen, um eine korrekte Anzeige zu ermöglichen.



## WLAN Verbindung

### Wie man den Grill mit dem WLAN verbindet

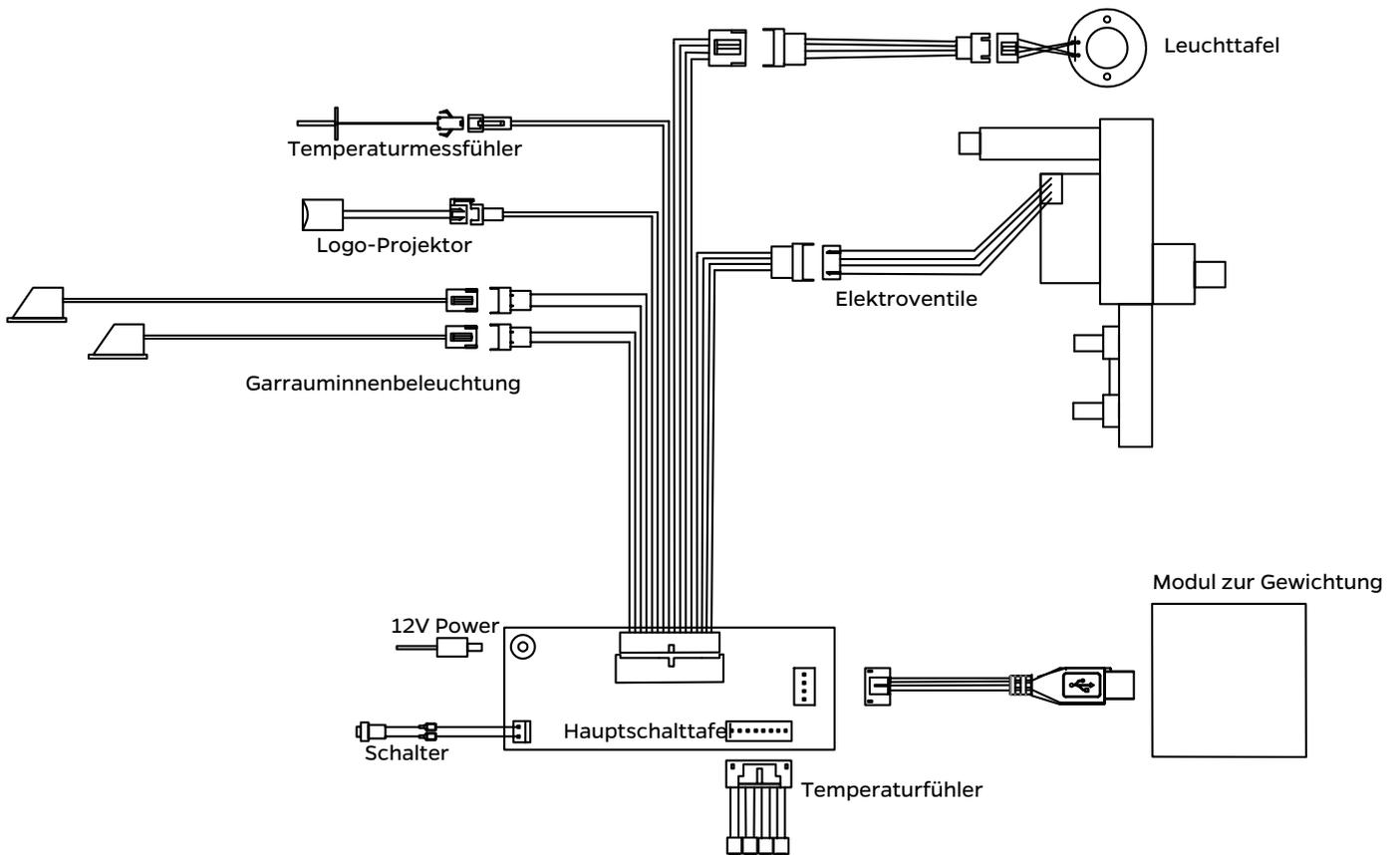
1. Platzieren Sie das Gerät so nah wie möglich an Ihrem Mobiltelefon.
2. Schalten Sie die Bluetooth- Funktion Ihres Mobiltelefons ein und verbinden Sie es mit Ihrem Heim-WLAN.
3. Klicken Sie am Grill Display auf „Connect. Daraufhin startet die WLAN Animation und die Kopplung.
4. Öffnen Sie die Tuya bzw. die Smartlife App und wählen Sie Gerät hinzufügen.
5. Nachdem das Gerät gefunden wurde, wird es in der App angezeigt. Bitte klicken Sie auf das Grillfürst Smart Grill Symbol, um das Gerät hinzuzufügen.
6. Folgen Sie den Anweisungen, um das WLAN-Konto und das Passwort einzugeben.
7. Das Gerät wurde erfolgreich hinzugefügt.

### Elektrische Details

- Eingangsspannung: AC110V ~ AC240V 60Hz

- Maximale Leistung: 48W
- Touchscreen Leistung: 1.15W ±10%
- Knopflampen Leistung: 1W ±10%
- Logo-Projektor Lichtleistung: 1.6W ±10%
- Lampenleistung: 21W±10%
- Gasventilleistung: 3.6W±10%
- Summerleistung: 0.12W±10%
- Sondentyp: PT1000

**Schaltplan**



# Elektrik

DE

## Batterietyp

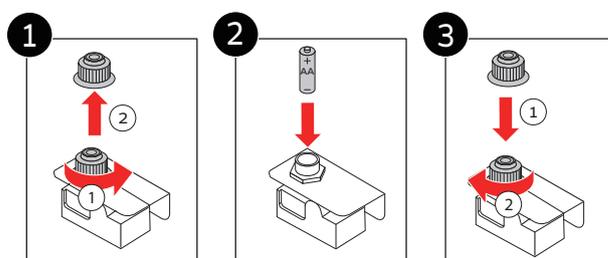
1x AA 1,5V Batterie.

3x AAA 3V Batterien.

## Wie wechselt man die Starterbatterie

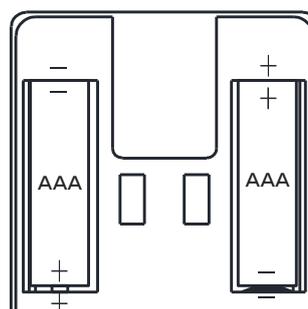
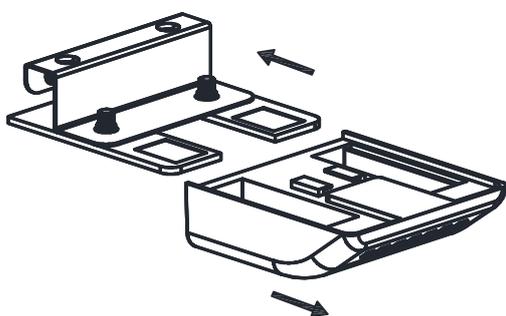
If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

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	
	<p>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.</p>

---

# 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, wie z. B. Seitenbrenner, ausschalten.

Der Gasverbrauch steigt ebenfalls bei niedrigeren Außentemperaturen.

## Keramikkbrenner

Der Keramikbrenner 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 Keramikbrenner legen, wenn dieser ausgeschaltet ist. Herabtropfende Säfte, Gewürze oder Marinade können Ihren Keramikbrenner 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.

## 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.



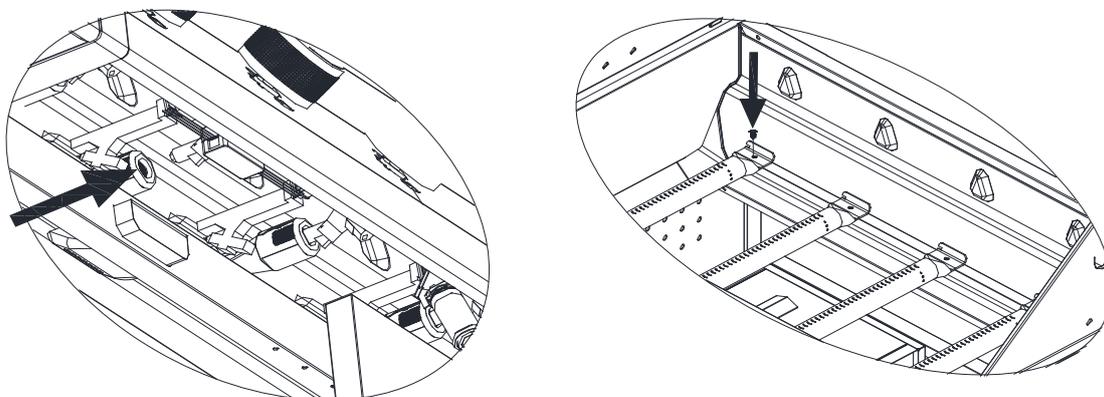
**Starke Winde und Stürme können den Grill umwerfen oder beschädigen! Stellen Sie Ihren Grill immer an einem sicheren Ort auf!**



**Starke Winde und Stürme können den Grill auch dann verschieben, wenn die Bremsen aktiviert sind! Stellen Sie Ihren Grill immer an einem sicheren Ort auf!**

# 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

Problem	Mögl. Ursache	Lösung
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

## Hinweise für das smarte Grillen

Problem	Mögl. Ursache	Hintergrund	Lösung
Die auf dem Bildschirm angezeigte Echtzeittemperatur stimmt nicht mit der eingestellten Temperatur überein.	Beim Grillen im I- oder L Modus wird die F4-Sonde nicht an der angegebenen Position platziert.	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.
Die Flammengröße des Seitenbrenners und des Heckbrenners lässt sich nicht kontrollieren.	Der Kunde verwendet elektronische Steuerung zur Steuerung der Flammengröße des Seitenbrenners und des Heckbrenners.	Der Seitenbrenner und der hintere Brenner sind nicht an der elektrischen Regelung beteiligt.	Steuerung des Seitenbrenners und des Heckbrenners mittels Drehregler.
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.	Der Kunde benutzt den Heckbrenner, während er den I oder L oder D-Modus verwendet.	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 Temperaturkontrollsystems führt.	Verwenden Sie den Heckbrenner nicht, wenn Sie den Modus L oder I oder D verwenden.
Fleisch verbrennt.	Wenn der Kunde im Modus D bei geöffneter Haube grillt, kann die Echtzeittemperatur nicht die eingestellte Temperatur erreichen.	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
Temperaturfühler	 <p>Störung interner Fühler Kundenservice kontaktieren</p>	Wenn das Bedienfeld keine Rückmeldung vom Temperaturfühler erhält, gibt es einen Alarm aus.	Der Temperaturfühler selbst ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Temperaturfühler.
			Die Temperaturfühler Schnittstelle auf der Schalttafelplatine ist fehlerhaft.	Prüfen Sie, ob der Stromkreis anormal ist, oder tauschen Sie die Schalttafelplatine.
			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	 <p>Display Fehler Kundenservice kontaktieren</p>	Wenn die Kommunikation zwischen der Steuerplatine/Schalttafel und dem Bildschirm ausfällt, wird ein Alarm ausgegeben.	Der Bildschirm selbst ist beschädigt.	Prüfen Sie, ob der Schaltkreislauf beschädigt/gestört ist oder ersetzen Sie den Bildschirm.
			Das Verbindungskabel zwischen dem Bildschirm und der Steuerplatine ist beschädigt.	Schaltkreis ist nicht einwandfrei oder ersetzen Sie das Anschlusskabel.
			Schaltkreisfehler auf der Steuerplatine.	Schaltkreislauf ist beschädigt/gestört oder tauschen Sie die Steuerplatine.
Waage	 <p>Störung Waage Bitte rekalisieren Sie die Gasflasche oder prüfen Sie die Anschlüsse.</p>	Wenn das Bedienfeld keine Rückmeldung von der Waage erhält, gibt es einen Alarm aus.	Der Waage selbst ist beschädigt.	Prüfen Sie, ob der Schaltkreislauf beschädigt/gestört ist oder ersetzen Sie die Waage.
			Das Verbindungskabel zwischen die Waage und der Steuerplatine ist beschädigt.	Schaltkreis ist nicht einwandfrei oder ersetzen Sie das Anschlusskabel.
			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 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

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)

# Informationsseite zum EU Data Act für den Grillfürst Independence Smart Grill

## Anwendungsbereich

Der EU Data Act (Verordnung (EU) 2023/2854) gilt für vernetzte Produkte und die dazugehörigen Dienste.

Unser Grillfürst Smart Grill ist ein vernetztes IoT-Produkt, das Nutzungs- und Sensordaten erzeugt und über die Tuya-Plattform verarbeitet.

## Welche Daten werden erzeugt?

Der Grill kann folgende Daten generieren:

- Temperaturdaten
  - Aktuelle Grilltemperatur (0–500 °C)
  - Temperatur an bis zu 4 Fleischsonden (0–400 °C)
- Statusdaten
  - Betriebsstatus, Fehlerprotokolle, Gerätestatus, Gerätedaten
- Nutzerkontodaten (App)
  - Registrierung (E-Mail, ggf. Telefonnummer optional)
  - Vom Nutzer gesetzte Nicknames oder Profilbilder (optional)

## Format & Volumen:

Die Daten liegen als strukturierte Werte (z. B. JSON, CSV) vor. Temperatur- und Statusdaten können kontinuierlich in Echtzeit entstehen, solange das Gerät online ist.

## Speicherung und Aufbewahrung

- Cloud-Speicherung: Alle Gerätedaten werden standardmäßig auf Tuya-Cloudservern gespeichert.
- Dauer: Gerätesensordaten (Data Points, z. B. Temperatur) werden standardmäßig für 7 Tage gespeichert.
- Löschung: Nutzer können Daten jederzeit löschen, indem sie das Gerät in der App entbinden („Unbind device and delete data“). Die genaue Bezeichnung in der APP kann abweichen.

## Zugang und Export der Daten

- Zugriff:

Über die Tuya App / Smartlife APP können Nutzer ihre Daten einsehen und exportieren.

- Schritte:
  - App öffnen → Bereich „Me“ → Einstellungen → Verwaltung der Datenschutzrichtlinien. Die

---

genaue Bezeichnung in der APP kann abweichen.

- Gerätedaten exportieren wählen und Gerät auswählen. Die genaue Bezeichnung in der APP kann abweichen.
  - Auf der Vorschau die Daten ansehen oder über das Export-Icon herunterladen
  - Export erfolgt an eine vom Nutzer angegebene E-Mail-Adresse
- Format: Daten werden in einem maschinenlesbaren Format (CSV/XLSX) bereitgestellt.

### **Rechte nach dem EU Data Act**

- Recht auf Zugang: Nutzer können jederzeit ihre Gerätedaten anfordern.
- Recht auf Weitergabe: Nutzer dürfen die Daten mit Dritten (z. B. Servicedienstleistern) teilen.
- Datenportabilität: Export in gängigen Formaten ermöglicht Übertragung auf andere Plattformen.
- Kosten: Für Privatnutzer ist der Datenzugang kostenfrei.

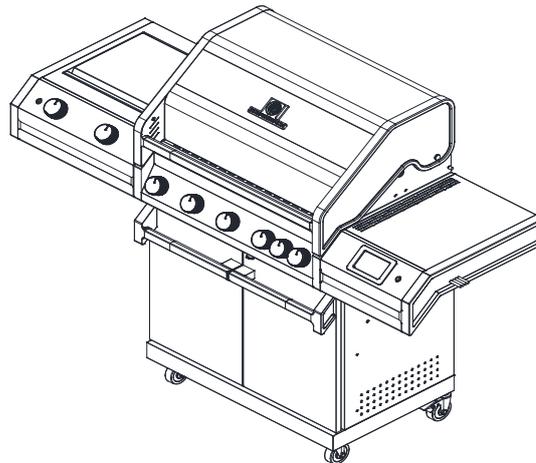
### **Kontinuität & Echtzeit-Weitergabe**

- Einmaliger Export: Nutzer können Daten manuell exportieren und weitergeben.
- Echtzeit-Weitergabe: Für kontinuierliche Datenfreigaben an Dritte (z. B. Servicepartner) kann über den Tuya-Support eine Anfrage gestellt werden. Eventuell entstehen Kosten für den Empfänger.
- Wichtiger Hinweis: Daten dürfen nicht an EU-designierte Gatekeeper (z. B. Google, Amazon, Apple, Meta, Microsoft, TikTok, Booking, AliExpress) weitergegeben werden.

### **Sicherheit & Datenschutz**

- Datenübertragung erfolgt verschlüsselt (TLS).
- Zugriff erfolgt nur nach Authentifizierung (App-Login).
- Personenbezogene Daten (z. B. App-Login, E-Mail) werden nach DSGVO verarbeitet.

# Art. Nr.: Independence P530E-Smart



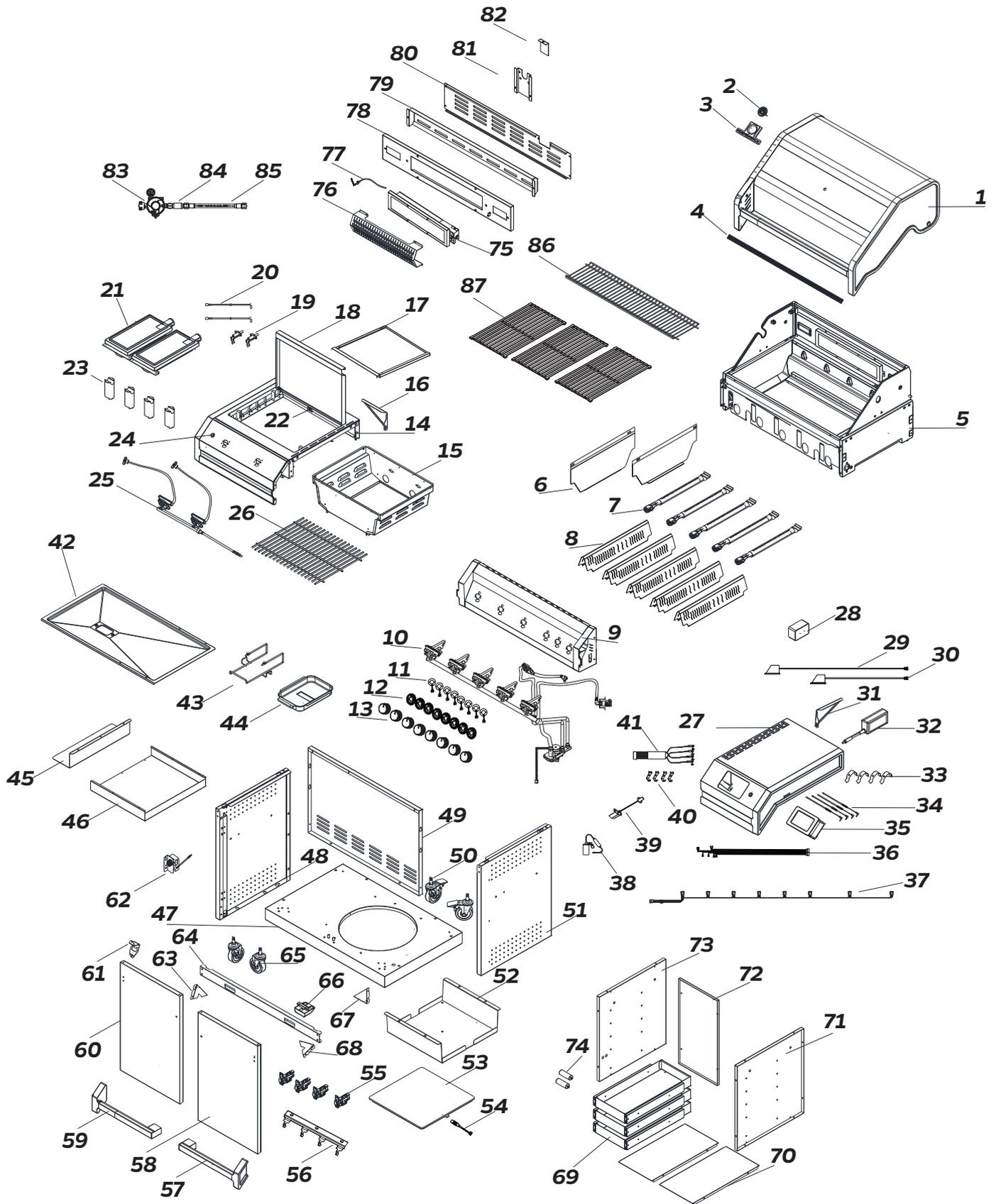
## Technische Daten

<b>Grillfurst GmbH</b>			
Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld,Germany			
Produkt	Gasgrill für den Außengebrauch		
Modellnummer	P530E-Smart		
PIN	2575DL26629		
Gassorte und Gasdruck	I3P(50), Propan, 50 mbar		
Bestimmungsland	DE,CZ,ES,NL,CH		
Düsen Ø	Hauptbrenner	Seitenbrenner	Heckbrenner
	Ø 0.75mm	Ø 0.86mm	Ø 0.79mm
Gesamte Nennwärmeleistung	22.5kW(1608g/h )		
Elektrische Energie(V/DC)	1xAA (1.5V $\text{---}$ ) - Seitenbrenner und Heckbrenner Zündung (Infrarot)		
	2xAAA (1.5V $\text{---}$ ) - Beleuchtung der Wagenlampe		
	230V~, 50Hz, 48W, Class I, IPX4, Steuereinheit und Beleuchtung		
2575-25		made in China	

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

# Explosionszeichnung

DE

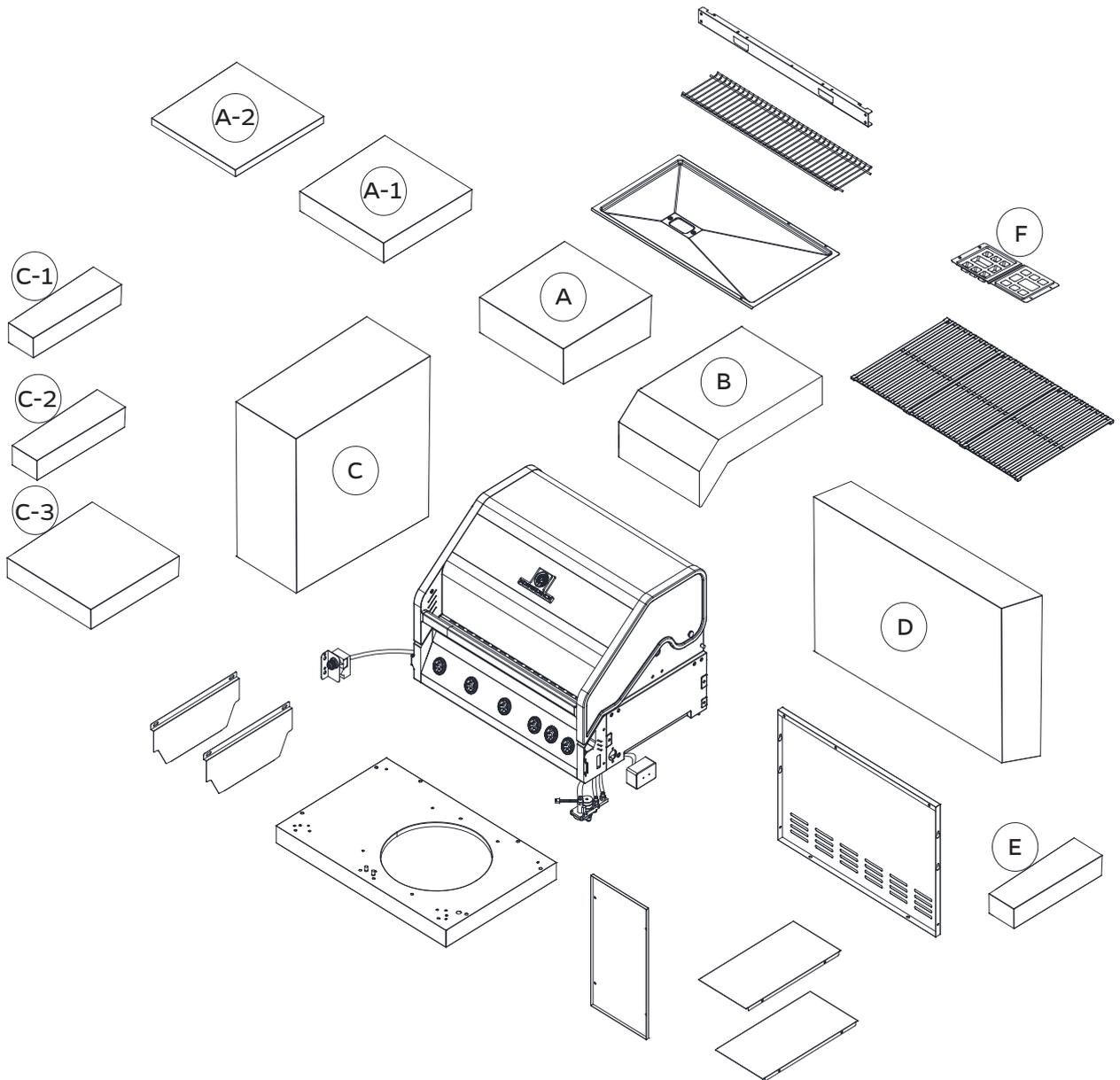


# Einzelteilliste

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	GEP14S	Garraum	1
6	GEP155A	Innenplatte der Garraum	2
7	GEP7A	Hauptbrenner	5
8	GEP6A	Flammenschutzblech	5
9	GEP159S	Bedienblende	1
10	GEP41S	Manifold	1
11	GE135A	LED Platine mehrfarbig	8
12	GE45A	Halterung Drehregler	8
13	GEP158A	Drehregler	8
14	GEP161A	Seitenablage links	1
15	GEP215A	Seitenbrenner Garraum	1
16	GEP183A	Stabilisator Seitenablage links	1
17	GEP36A	Fettauffangschale Seitenbrenner	1
18	GEP98A	Deckel Seitenbrenner	1
19	GE108A	Seitenbrenner Zündstab	2
20	GE82A	Kabel von Zündung zu Seitenbrenner	2
21	GE35A	Infrarot Seitenbrenner	2
22	GEP204A	Kleiner Halter für den Deckel des Seitenbrenner	1
23	GEP203A	Hebevorrichtung für das Grillrost	4
24	GEP199A	Zündknopf	1
25	GEP172A	Ventileinheit für Seitenbrenner	1
26	GEP202A	Grillrost Seitenbrenner	1
27	GEP160S	Seitenablage rechts	1
28	GEP193A	Hauptwasserdichte Box	1
29	GEP143A	Beleuchtung links	1
30	GEP142A	Beleuchtung rechts	1
31	GEP182A	Stabilisator Seitenablage rechts	1
32	GEP136A	Stromadapter	1
33	GE147A	Halteklammer für Thermometerfühler	4
34	PG21A	Kerntemperaturfühler	4
35	GEP162A	Bedieneinheit	1
36	GEP186S	Hauptanschlusskabel	1
37	GEP187S	LED-Lichtanschlusskabel	1
38	GE145A	Logo-Projektor	1
39	GE138A	Temperaturfühler	1
40	GE139A	Haken fuer Netzkabel	4
41	GEP196A	Kabel für die Lebensmittelsonde	1
42	GE89B	Fettauffangwanne	1

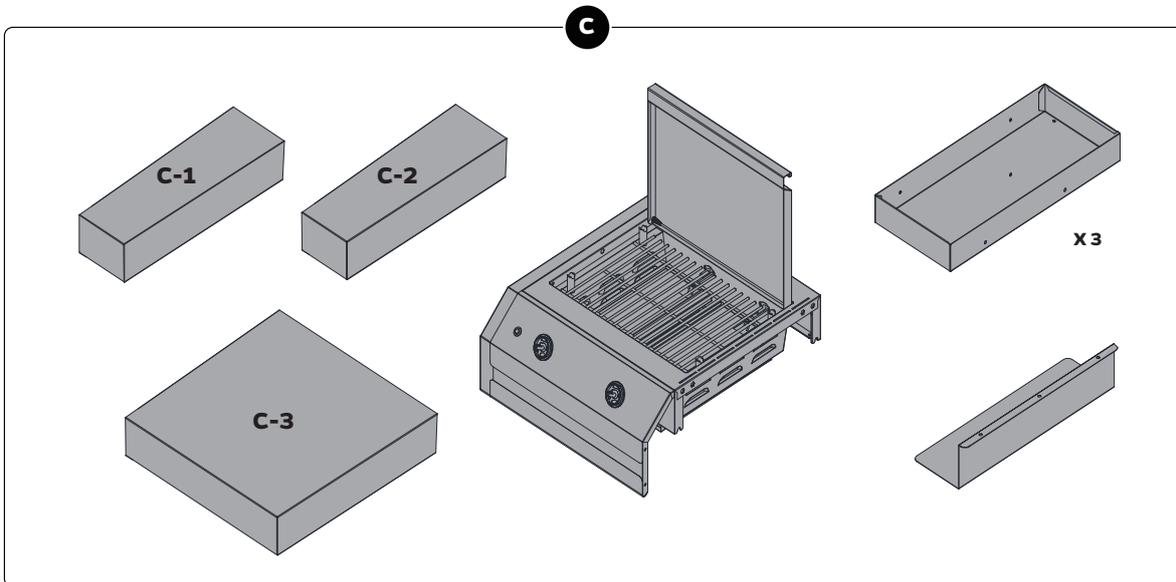
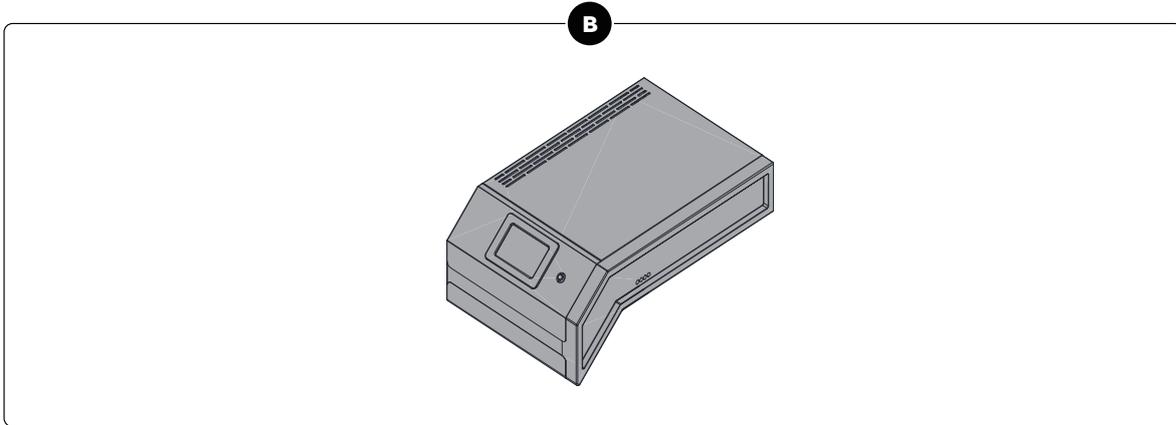
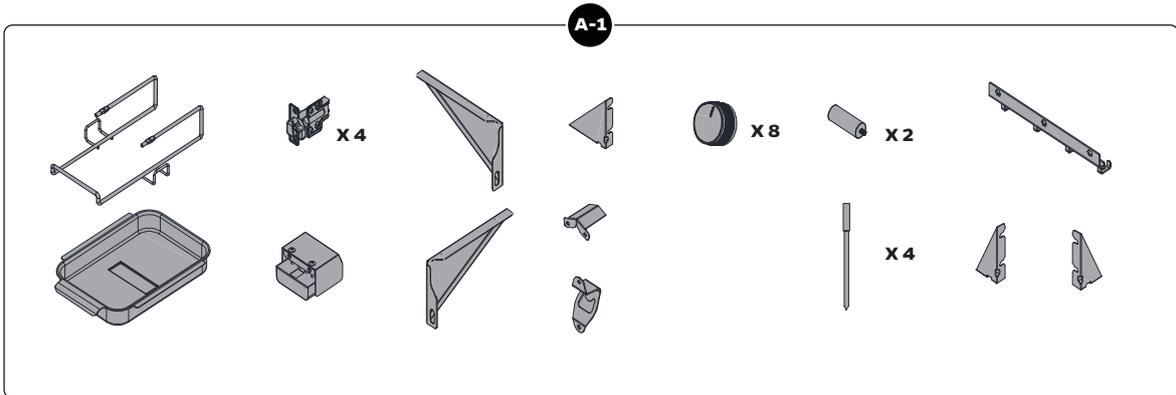
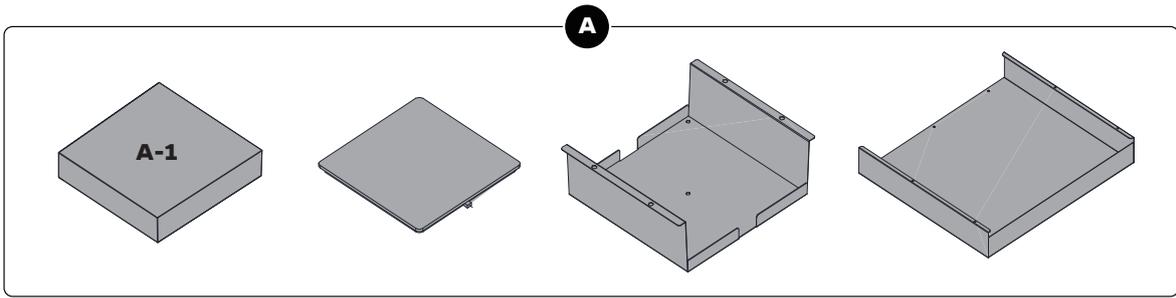
43	GE9B	Halter Fettauffangschale	1
44	GE140A	Fettauffangschale	1
45	GEP174A	Gasflaschen Isolation - B	1
46	GEP173A	Gasflaschen Isolation - A	1
47	GEP19B	Bodenblech	1
48	GEP15A	Seitenwand links	1
49	GEP17B	Rückwand	1
50	GEP166A	Laufrolle mit Bremse	2
51	GEP18A	Seitenwand rechts	1
52	GEP38A	Bodenplatte Gasflasche	1
53	GEP163A	Waage	1
54	GEP164A	Verbindungskabel für Waage	1
55	GEP170A	Türscharnier	4
56	GE30A	Hakenleiste	1
57	GEP168B	Türgriffe rechts	1
58	GEP26S	Tür rechts	1
59	GEP169B	Türgriffe links	1
60	GEP42S	Tür rechts	1
61	GE29A	Flaschenöffner	1
62	GEP181B	Zündung	1
63	GEP185A	Dreieckshalterung unter dem Balken L.	1
64	GEP16S	Frontleiste Unterwagen	1
65	GEP167A	Laufrolle ohne Bremse	2
66	GEP165A	Lampe in der Tür	1
67	GEP20A	Stabilisator, Unterwagen	1
68	GEP184A	Dreieckshalterung unter dem Balken R.	1
69	GEP176A	Schublade	3
70	GEP177A	obere/untere Blende für Schublade	2
71	GEP180A	rechte Blende für Schublade	1
72	GEP178A	Rückwand für Schublade	1
73	GEP179A	linke Blende für Schublade	1
74	GEP175A	Seitenhalterung für Schubladenset	2
75	GE72A	Heckbrenner	1
76	GE78A	Windschutz Heckbrenner	1
77	GE79A	Zündkabel Heckbrenner	1
78	GE80B	Montagerahmen Heckbrenner	1
79	GE81B	Abdeckung Heckbrenner	1
80	GEP122B	Brennkammer Rückwand	1
81	GE121A	Abdeckung des Rückbrennerschlauchs	1
82	GE124A	Gasschlauchabdeckung Heckbrenner	1
83	GE54A	Sicherheitsdruckregler	1
84	GE55A	Schlauchbruchsicherung	1
85	GE71A	80mm Schlauch	1
86	GE5A	Gusseisenrost groß	3
87	GEP4B	Warmhalterost	1

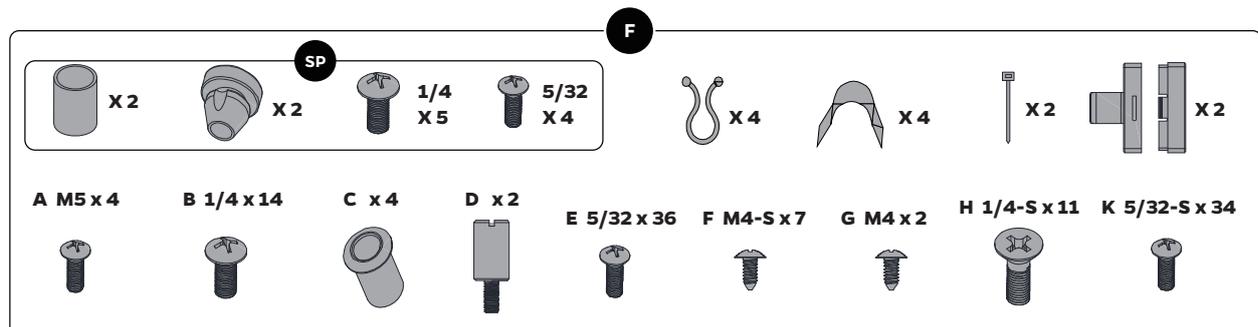
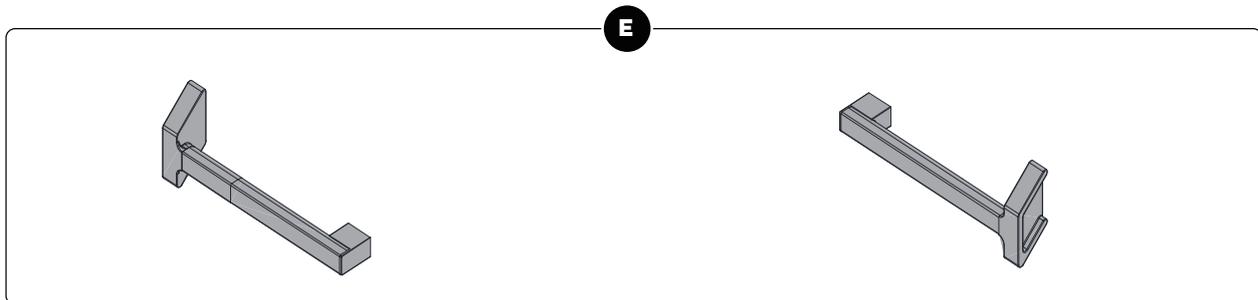
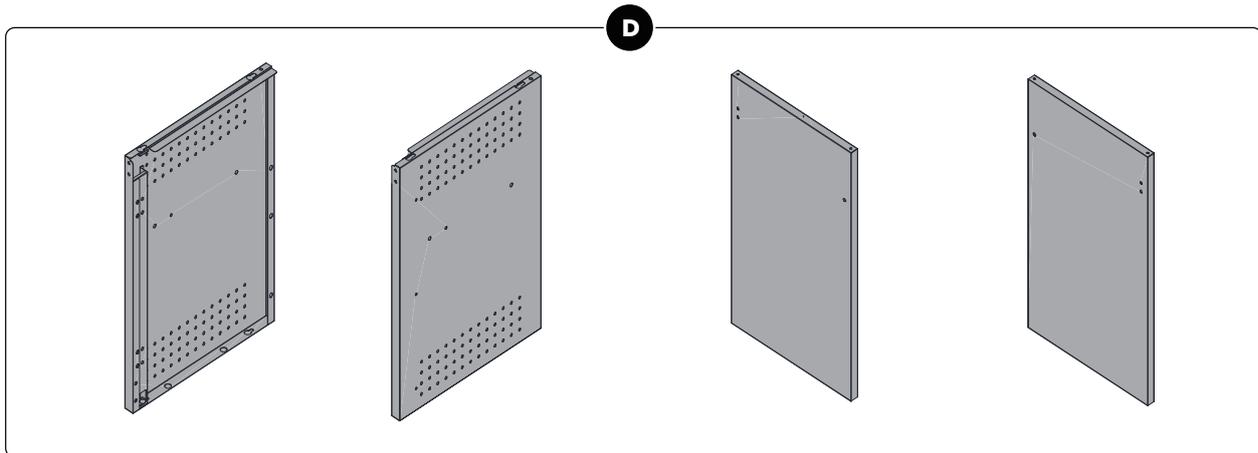
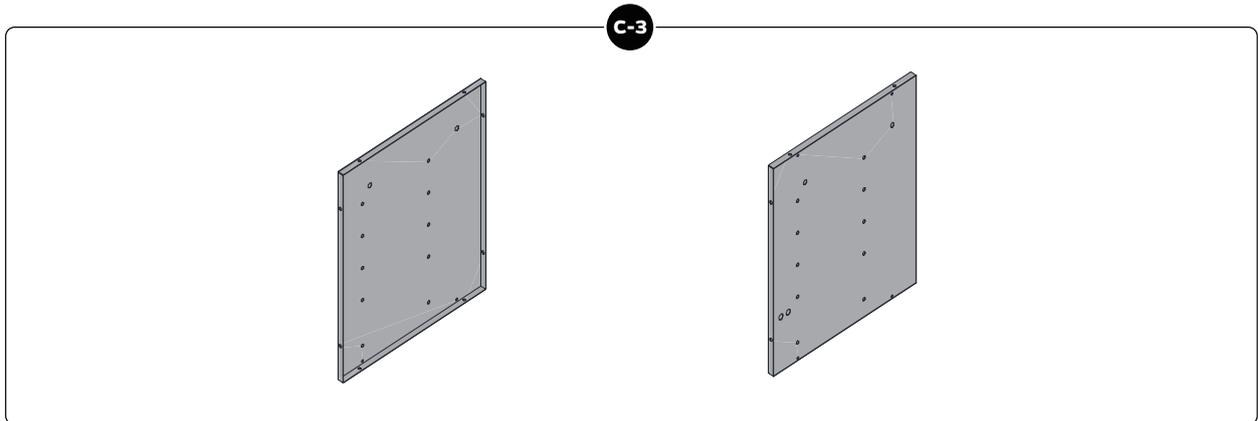
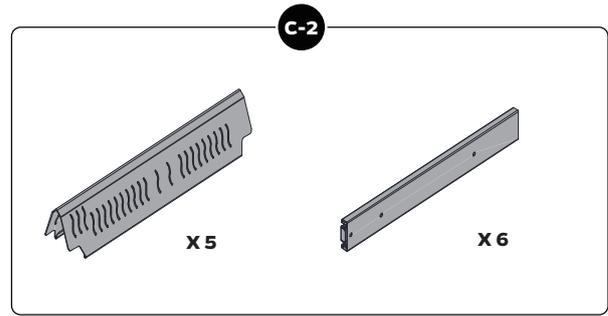
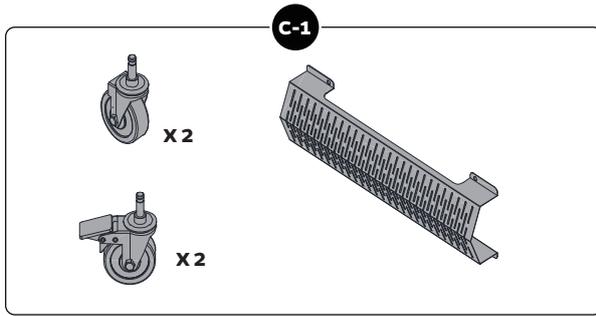
# Verpackungsübersicht



# Inhalt des Kits

DE





# Montageschritte

DE

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.

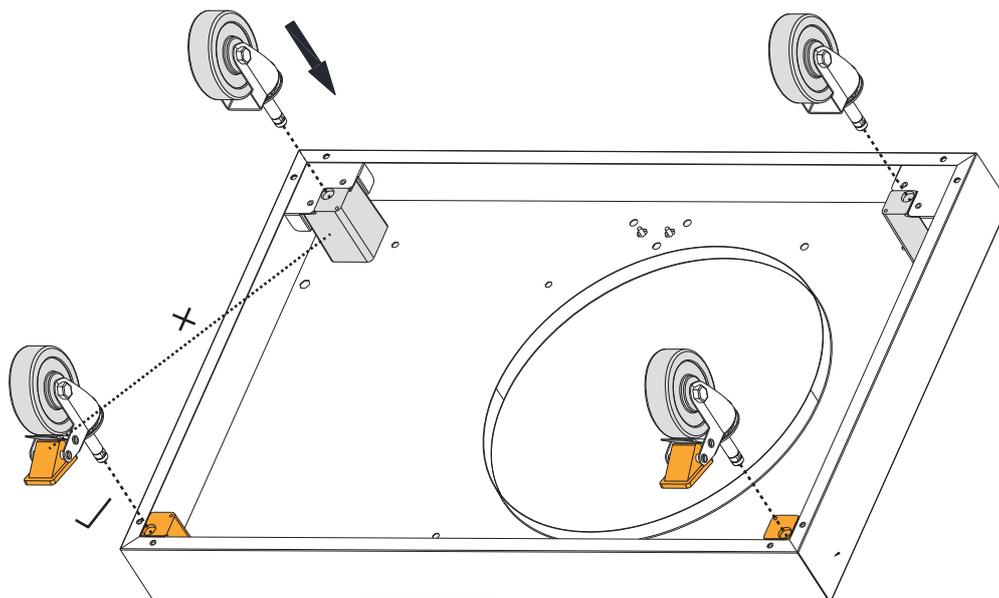
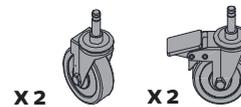
**Vorsicht:** Obwohl wir uns bemühen, den Montagevorgang so einfach wie möglich zu gestalten, ist es bei gefertigten Stahlteilen üblich, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während des Montagevorgangs zu Schnittverletzungen führen können. Seien Sie beim Umgang mit Teilen während der Montage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

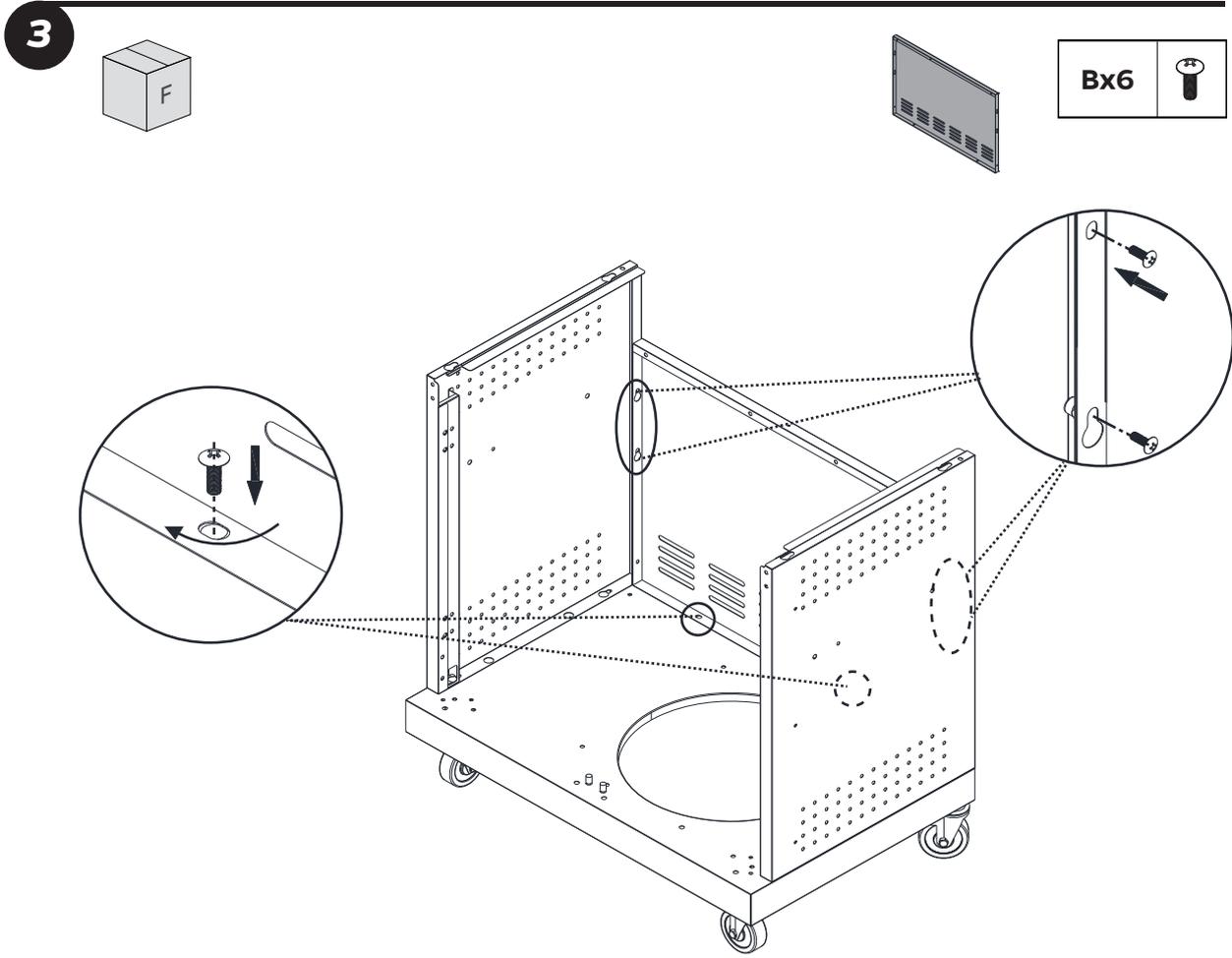
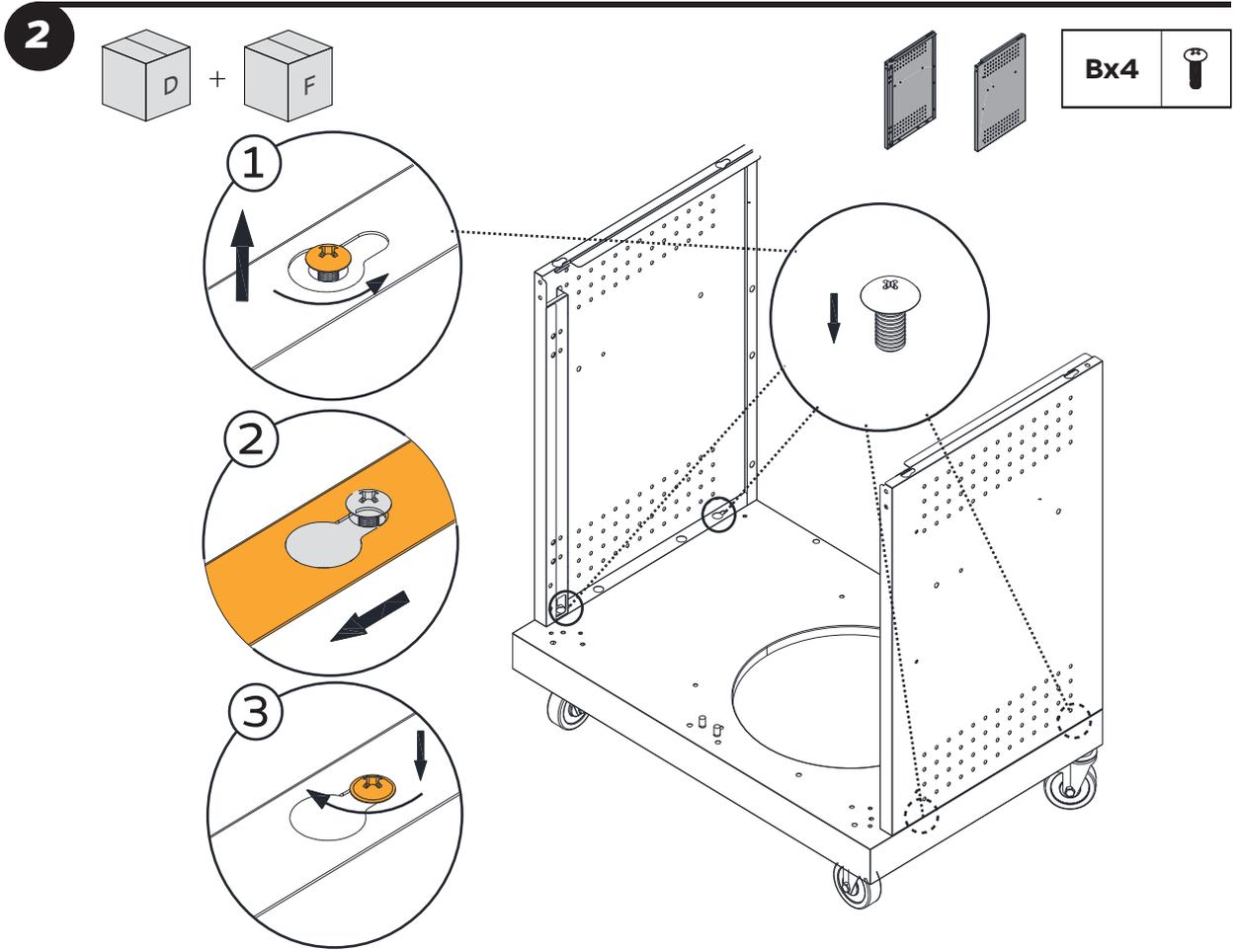


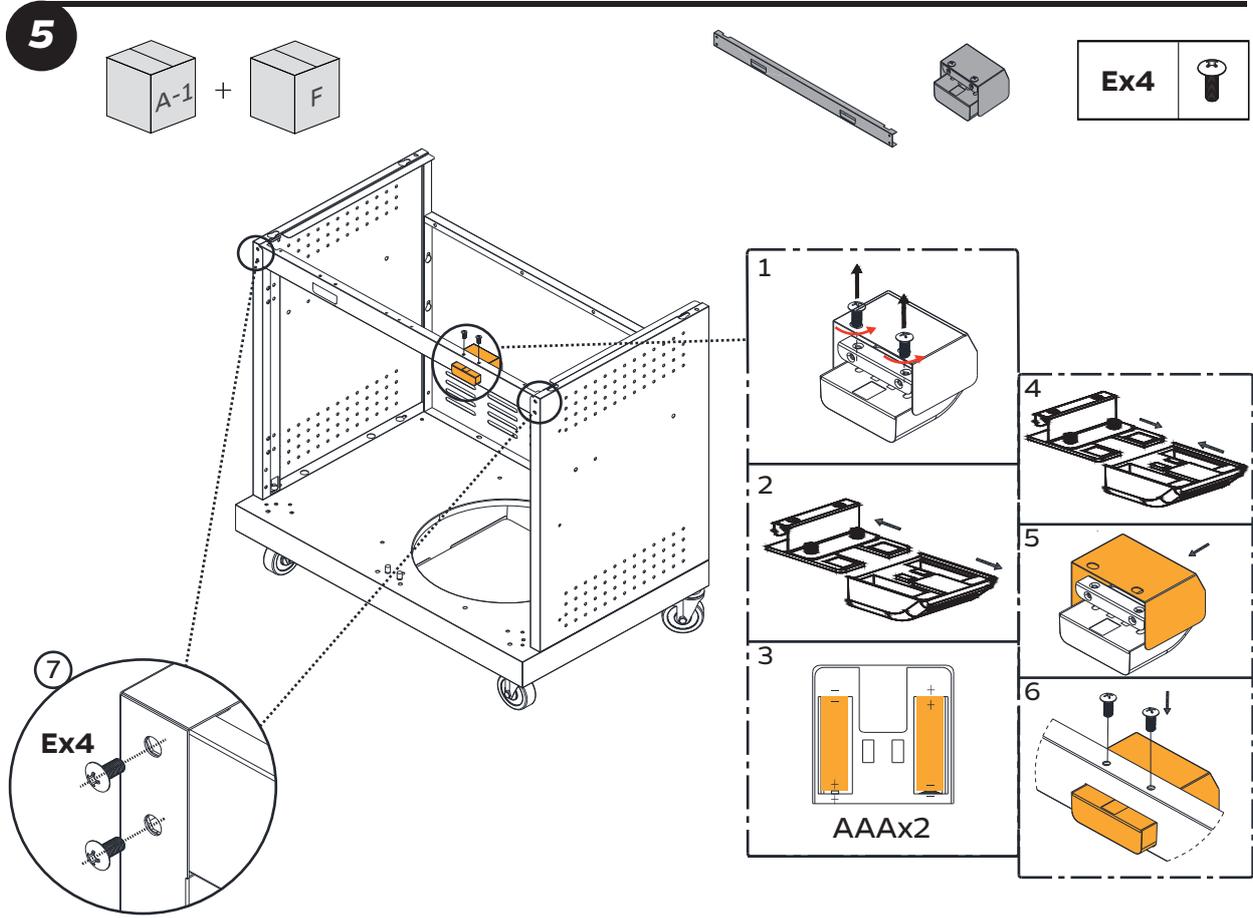
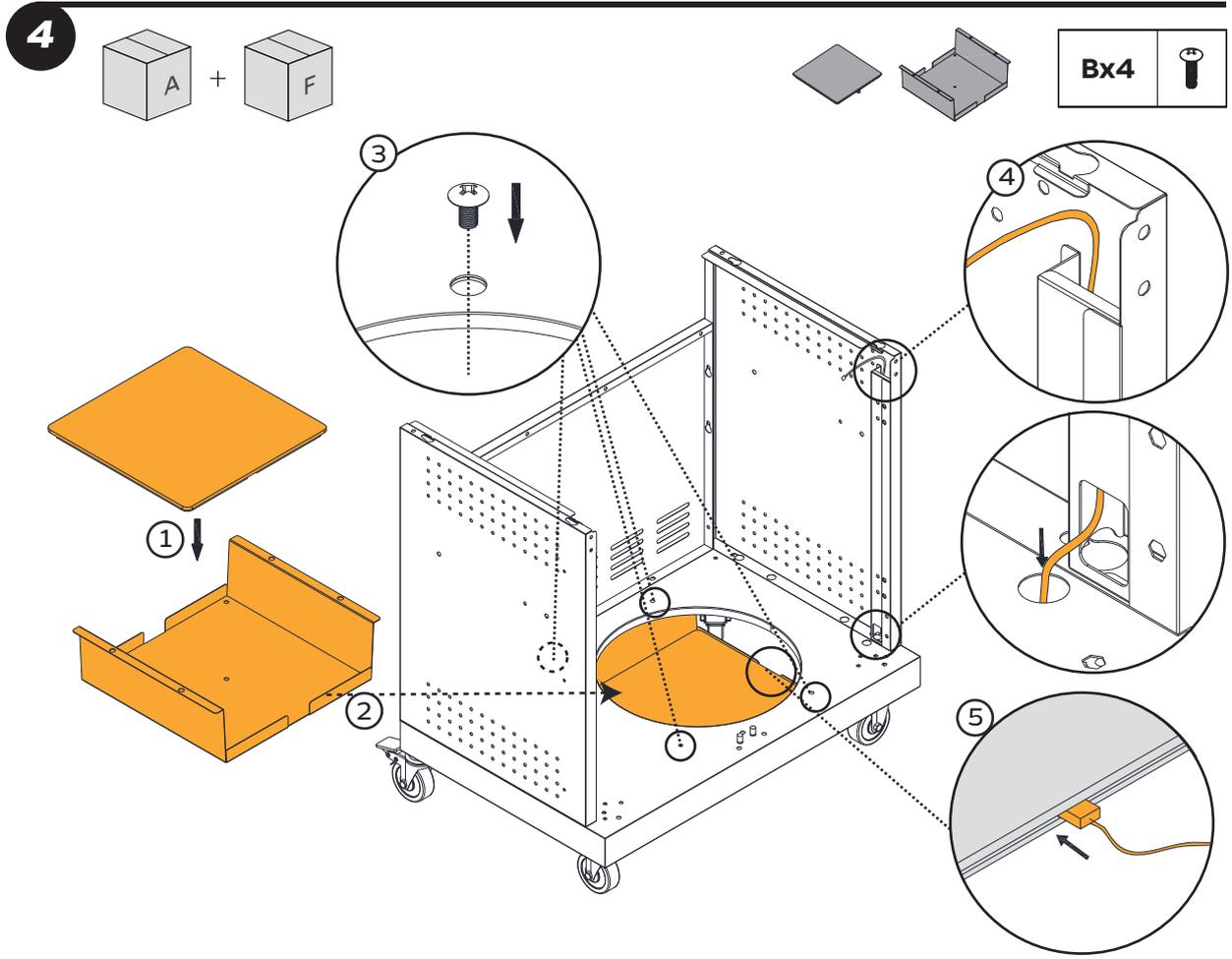
**Hinweis: Entfernen Sie bitte nur die weißen, wiederverwendbaren Kabelbänder.**

**Die roten Kabelbänder bitte nicht abschneiden!**

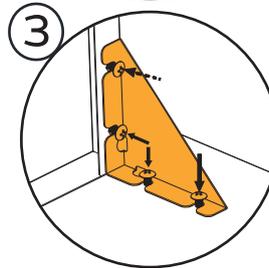
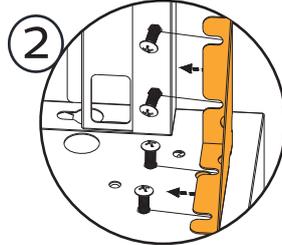
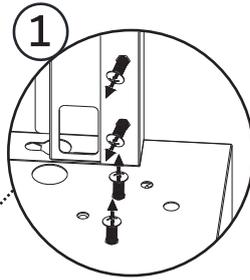
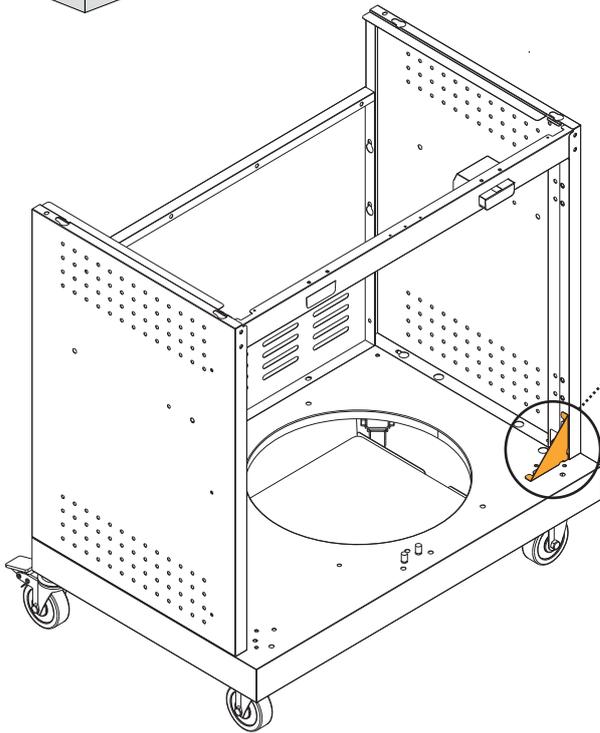
1



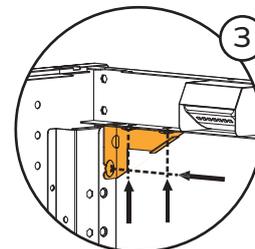
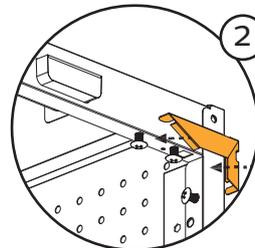
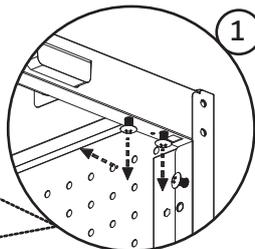
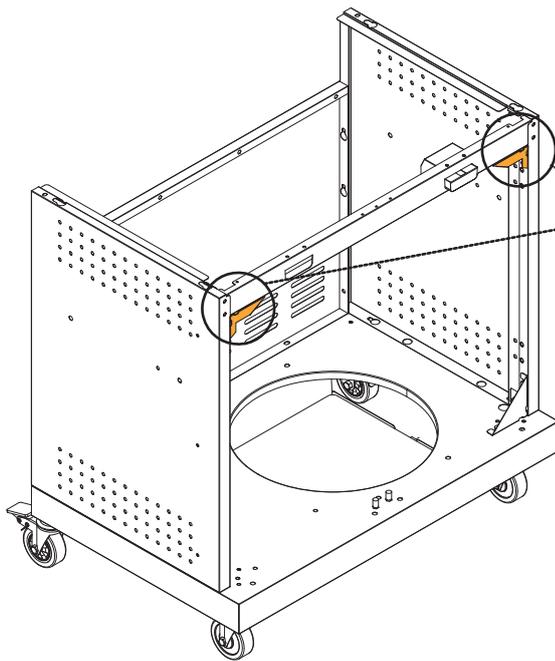
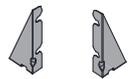




6

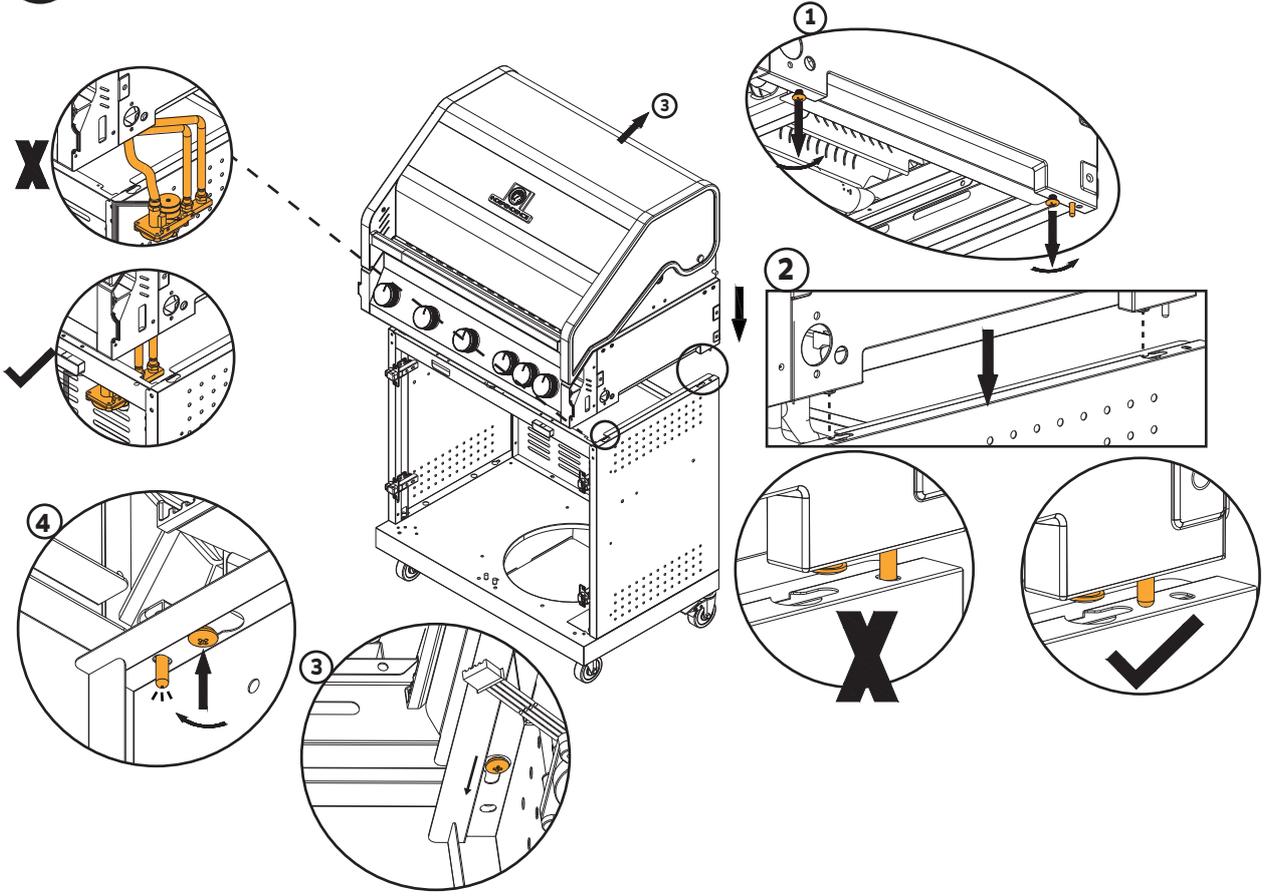


7

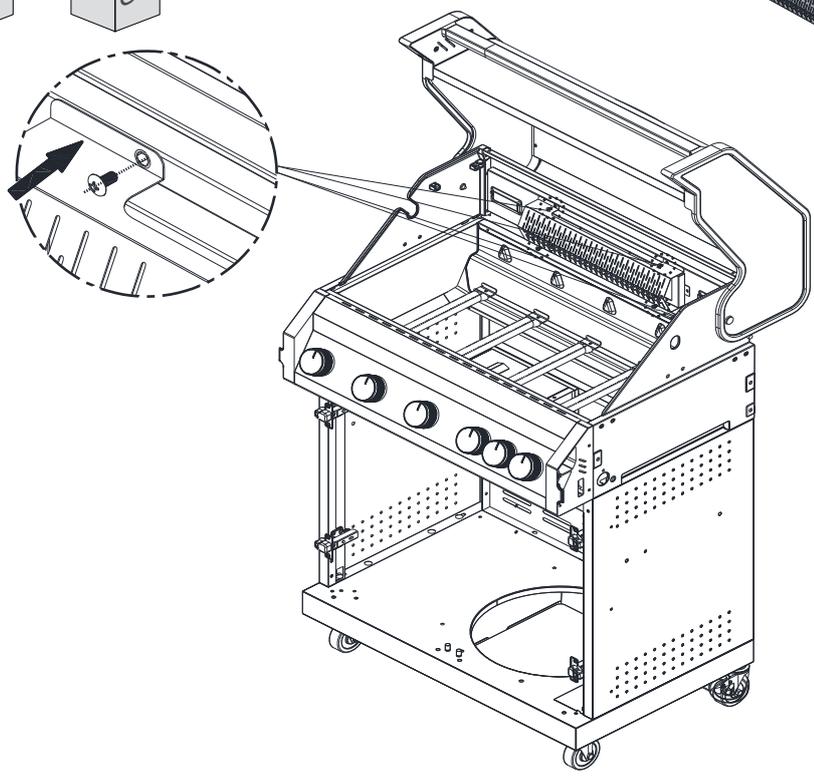
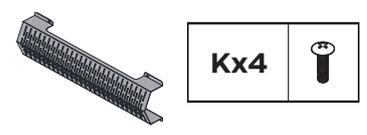
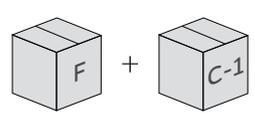


EN

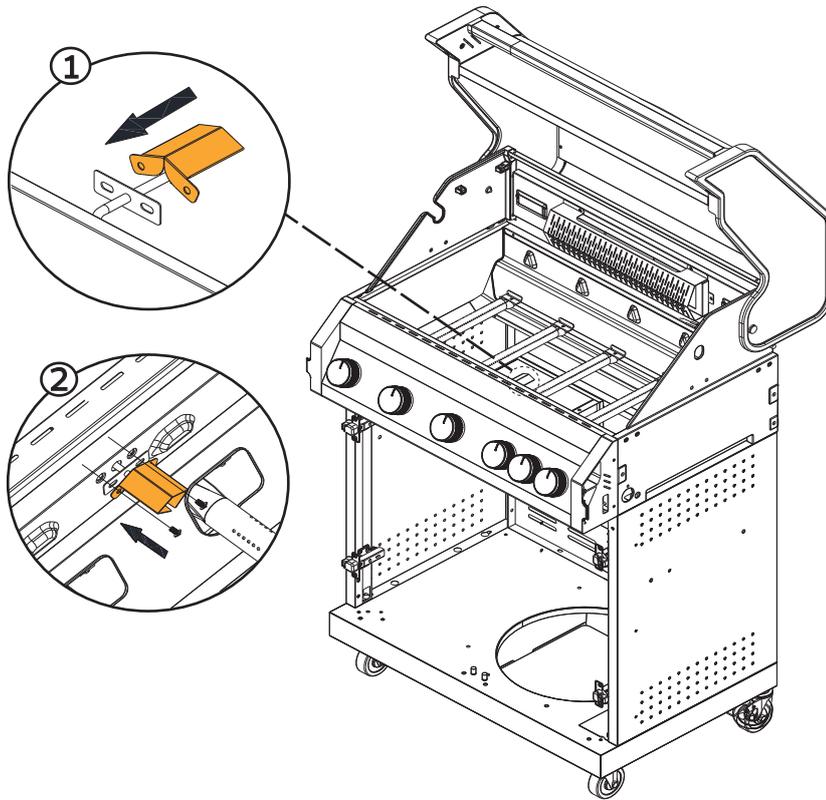
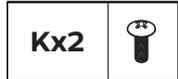
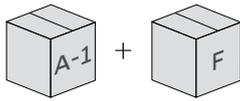
10



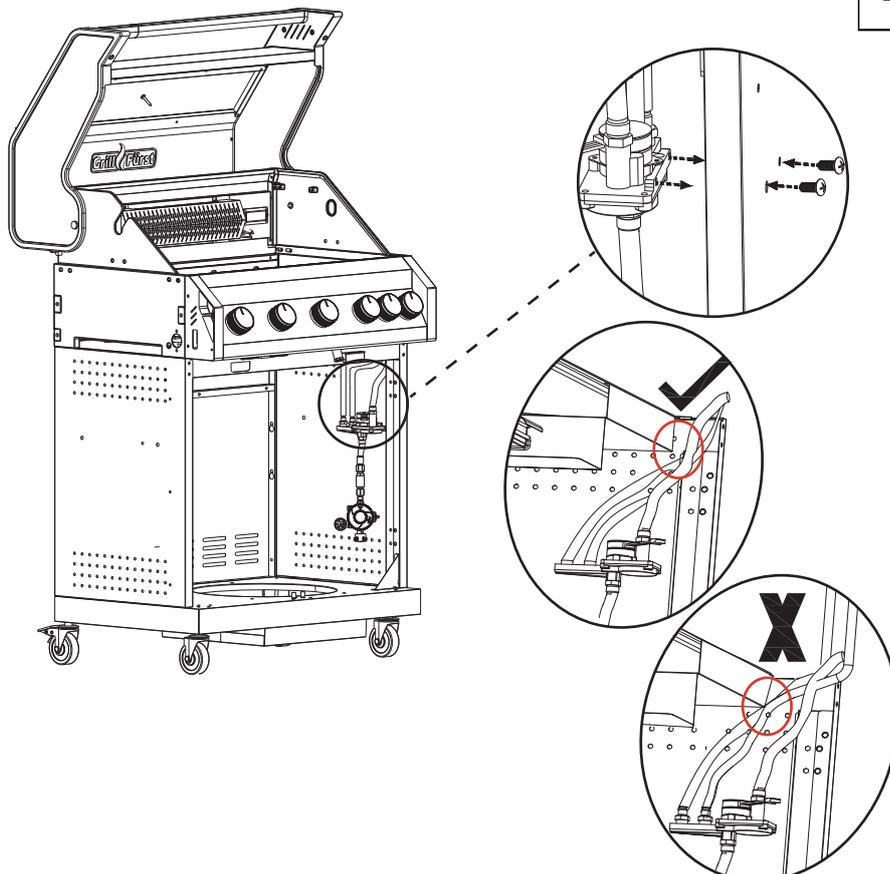
11



12

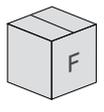


13

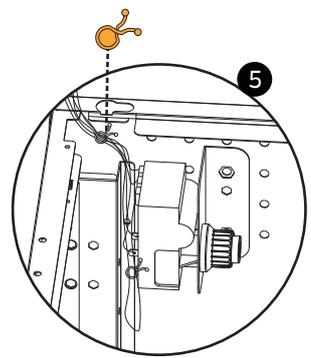
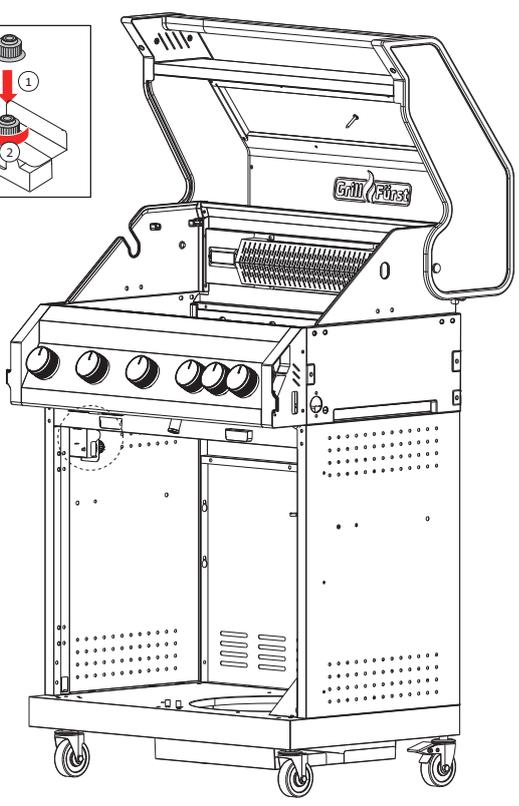
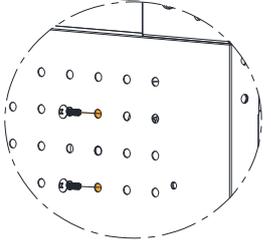
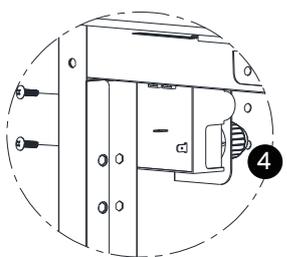
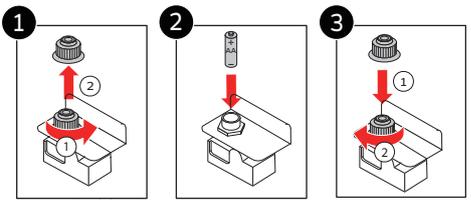


NE

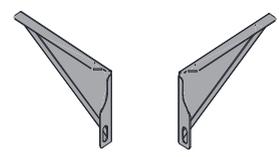
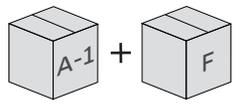
14



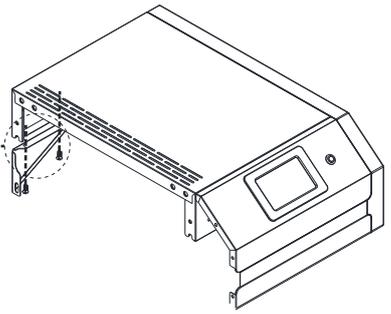
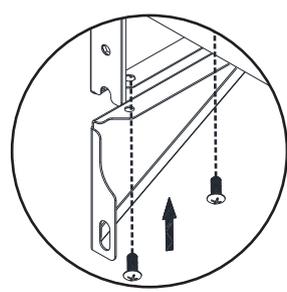
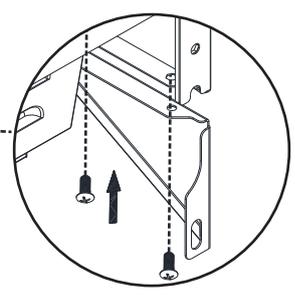
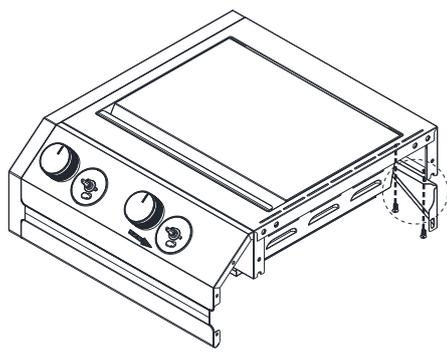
	<b>Bx2</b>	
--	------------	--



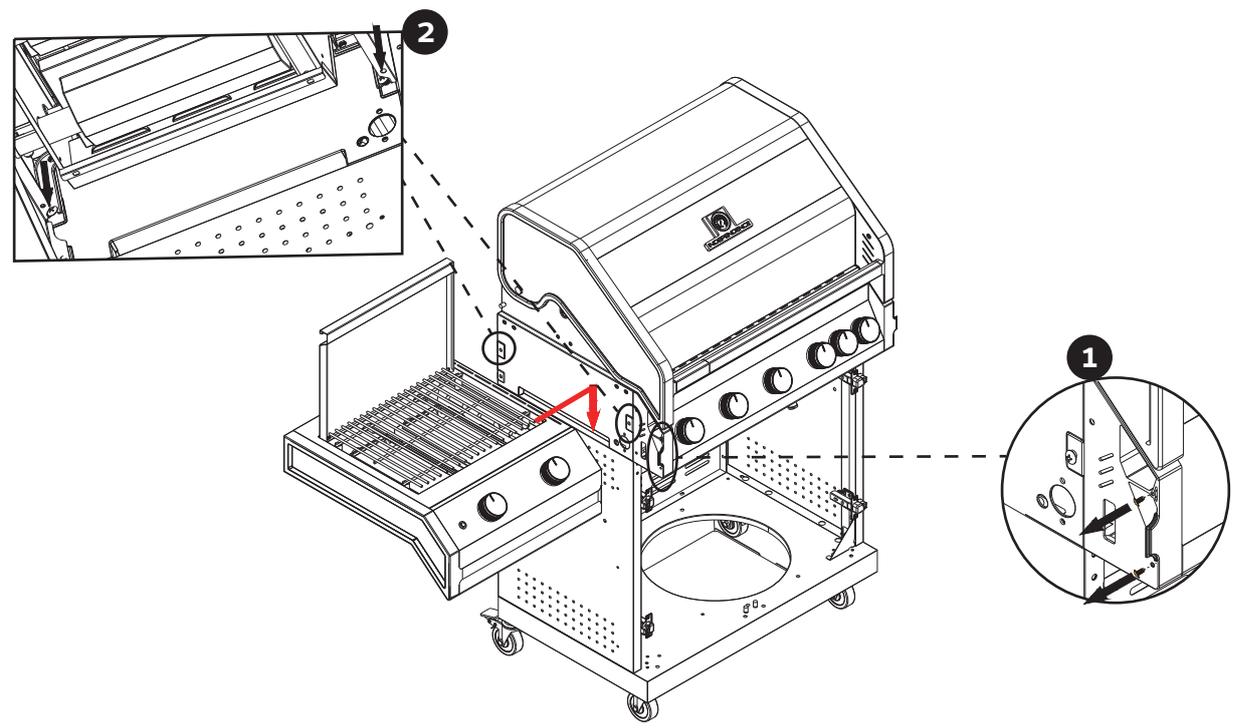
15



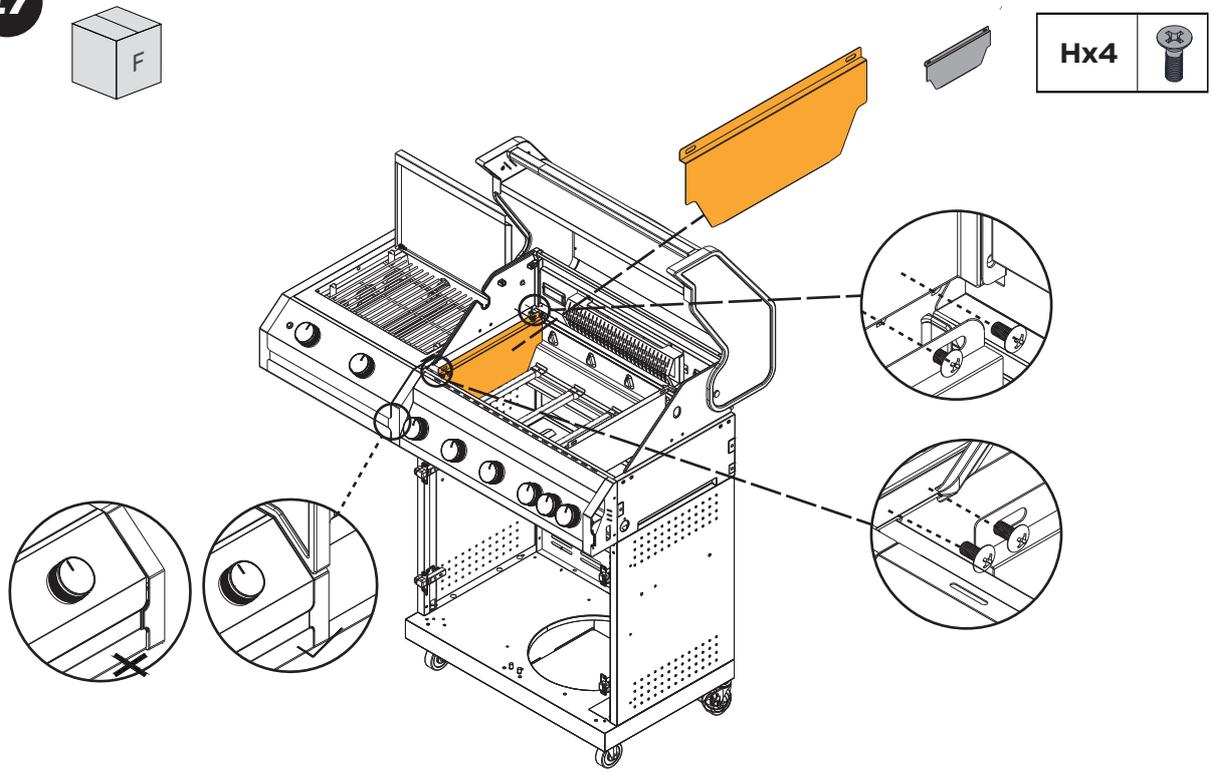
<b>Ex4</b>	
------------	--



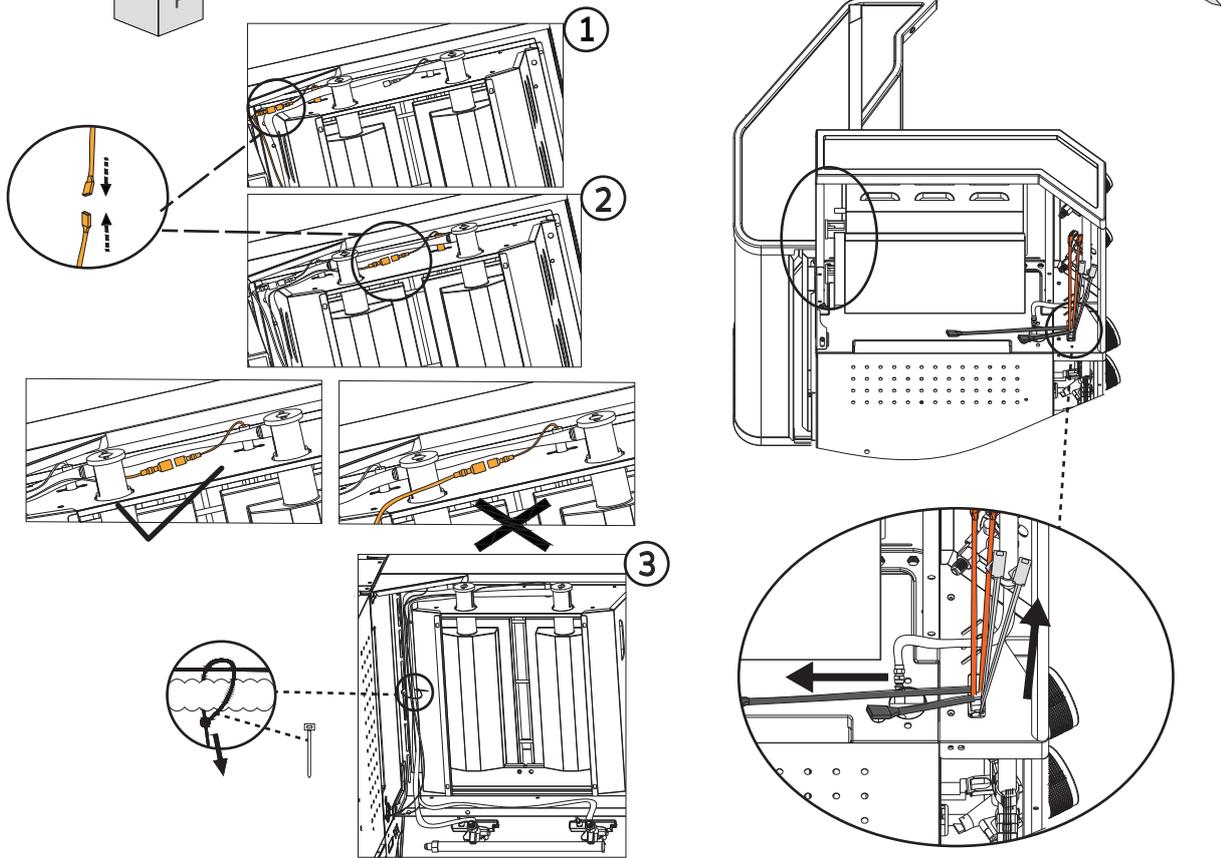
16



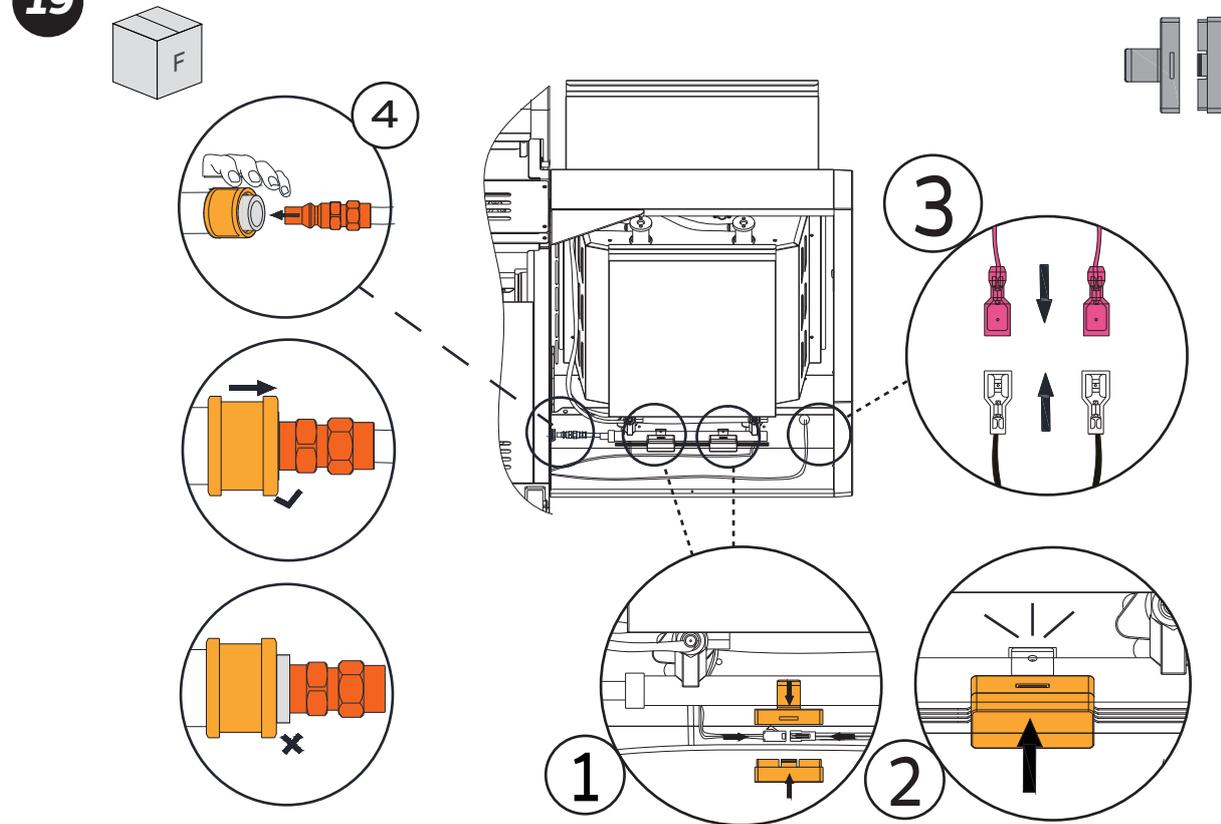
17



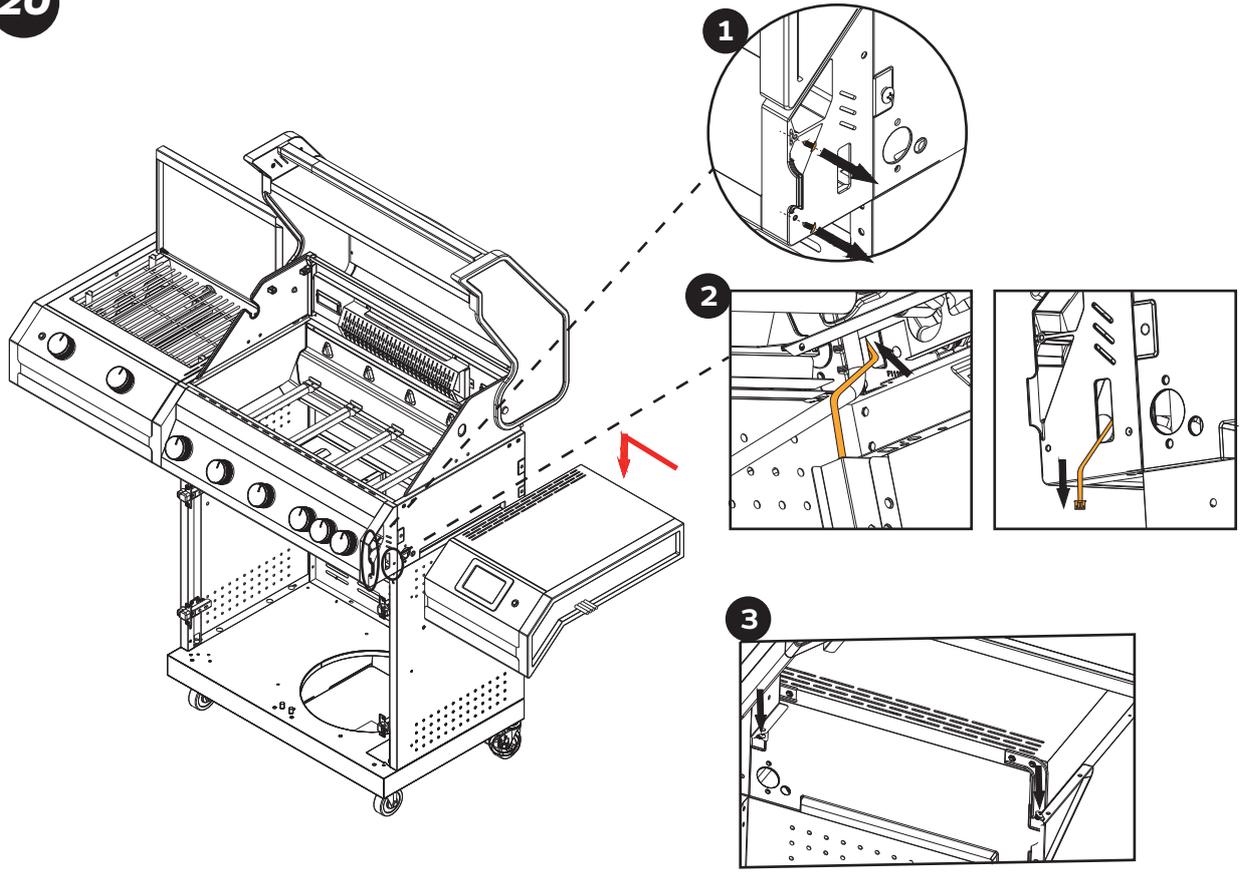
18



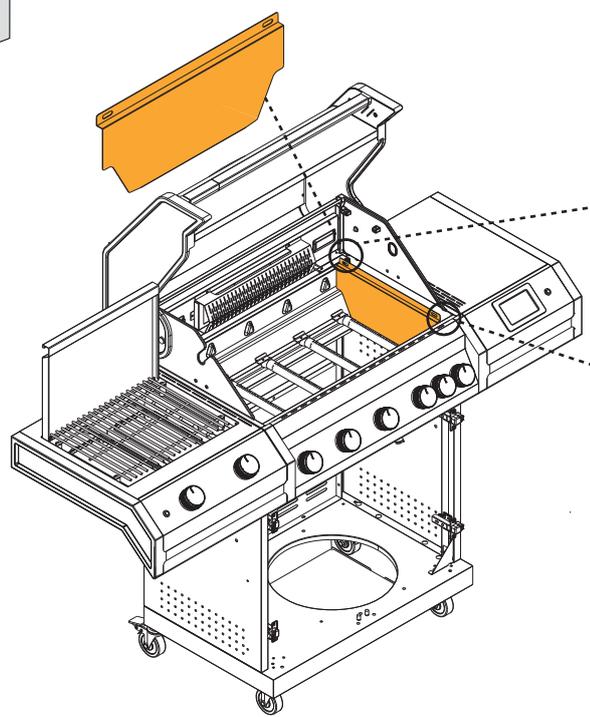
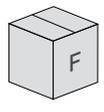
19



20



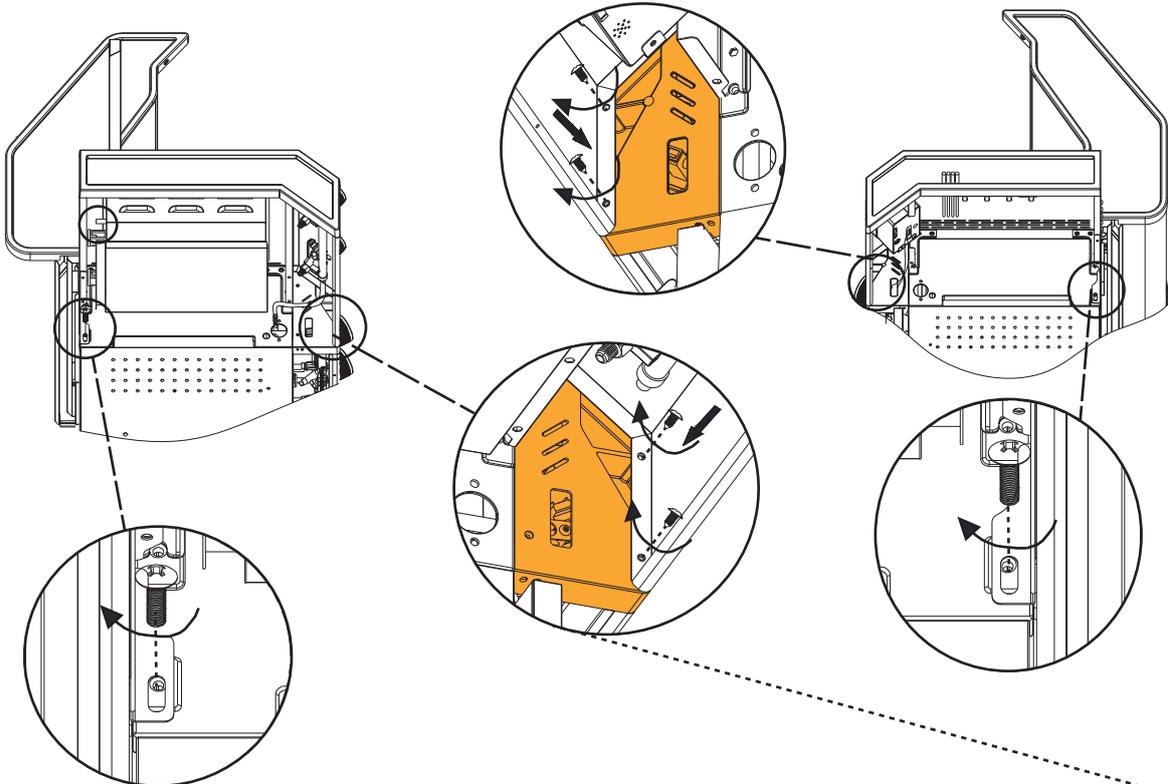
21



22



Bx2

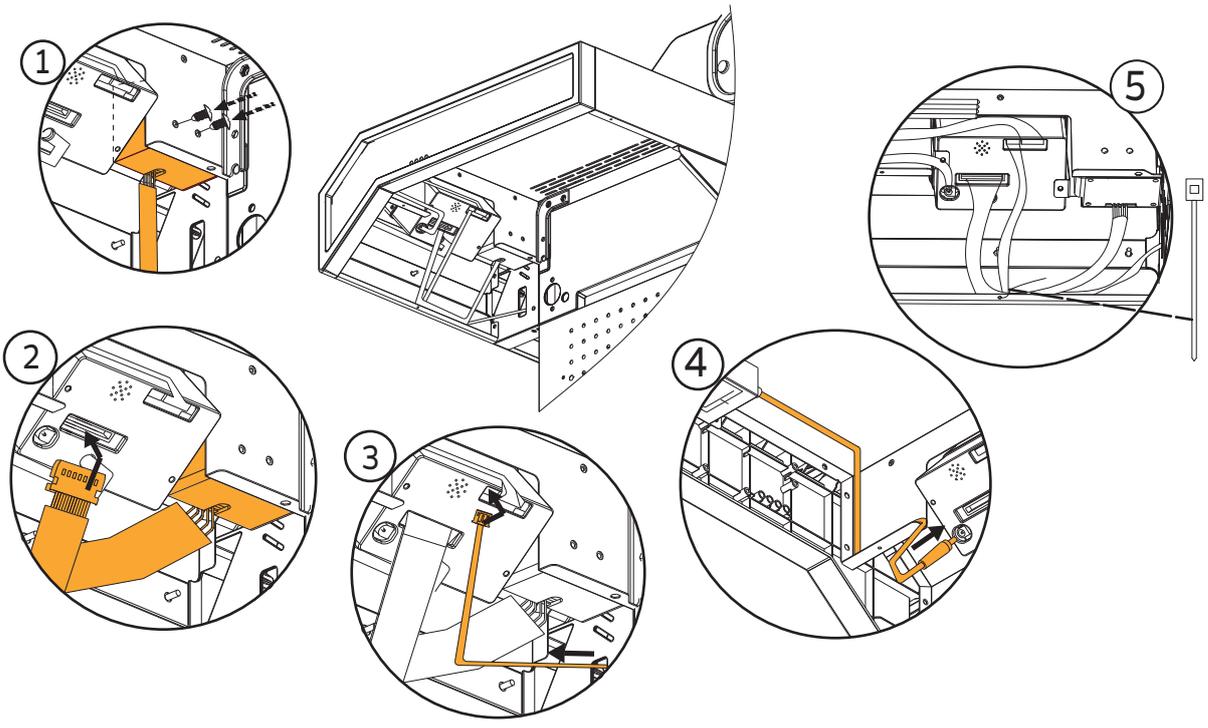


Bitte verwenden Sie die Schrauben, welche Sie in Schritt 16 und 20 entfernt haben.

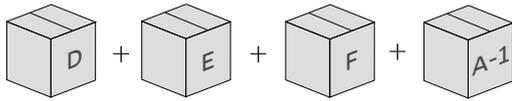
23



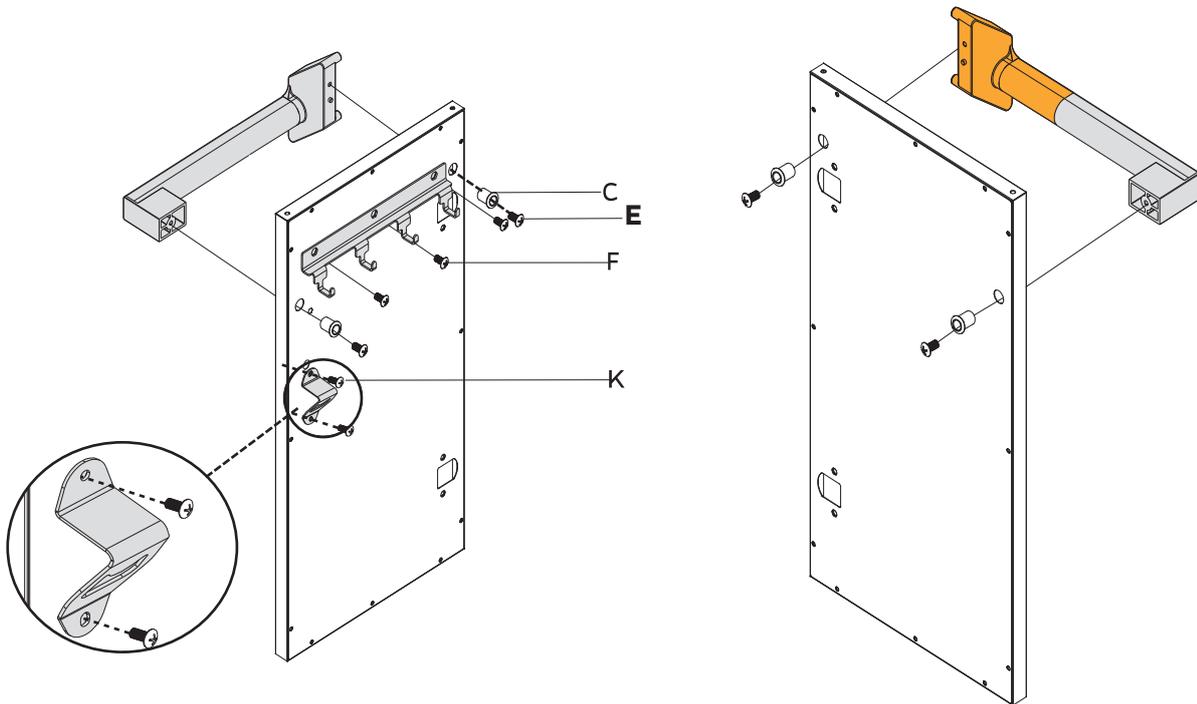
Gx2



24



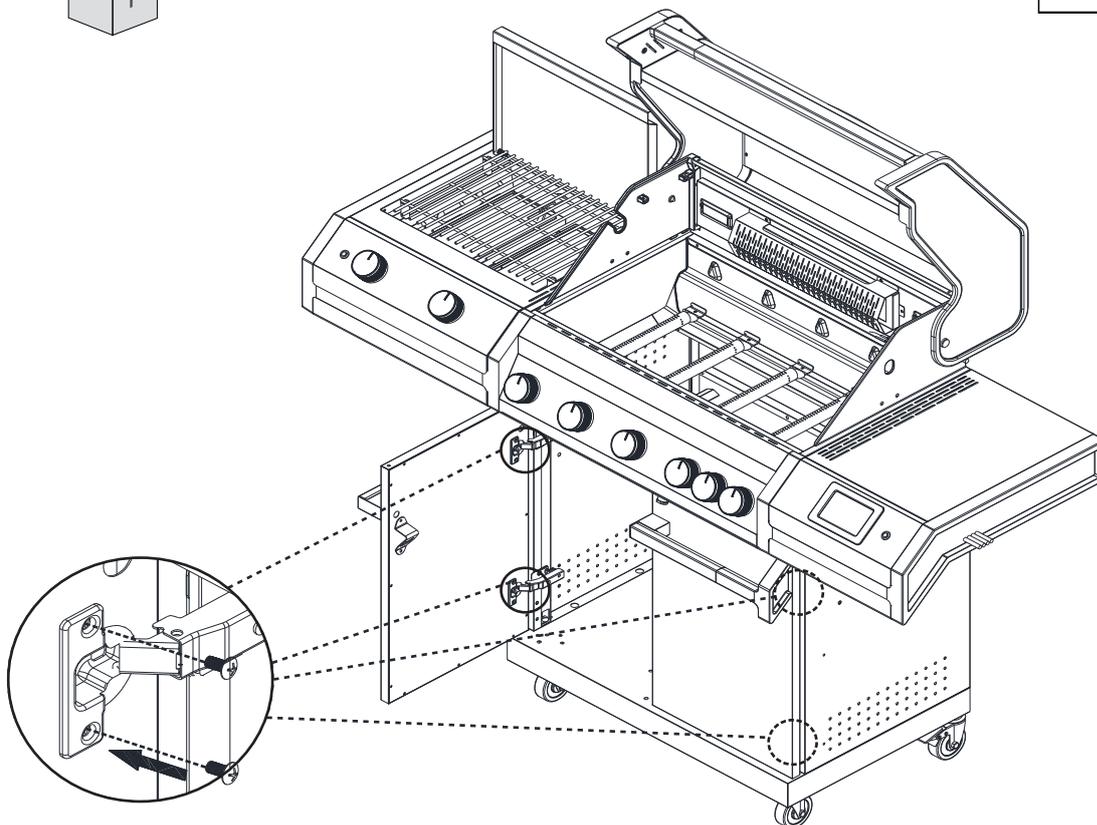
Cx4		Ex4		Kx2		Hx3	
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--



25



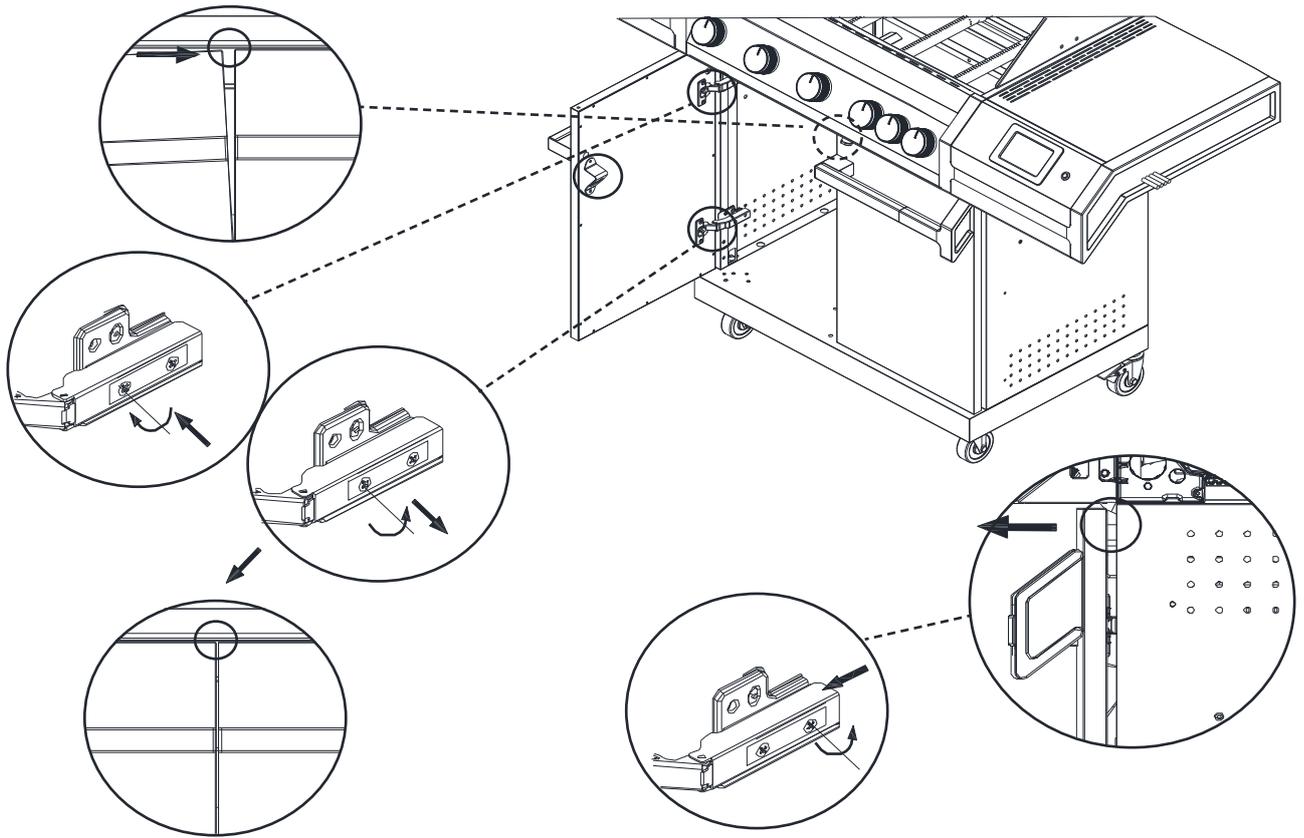
Kx8	
-----	--



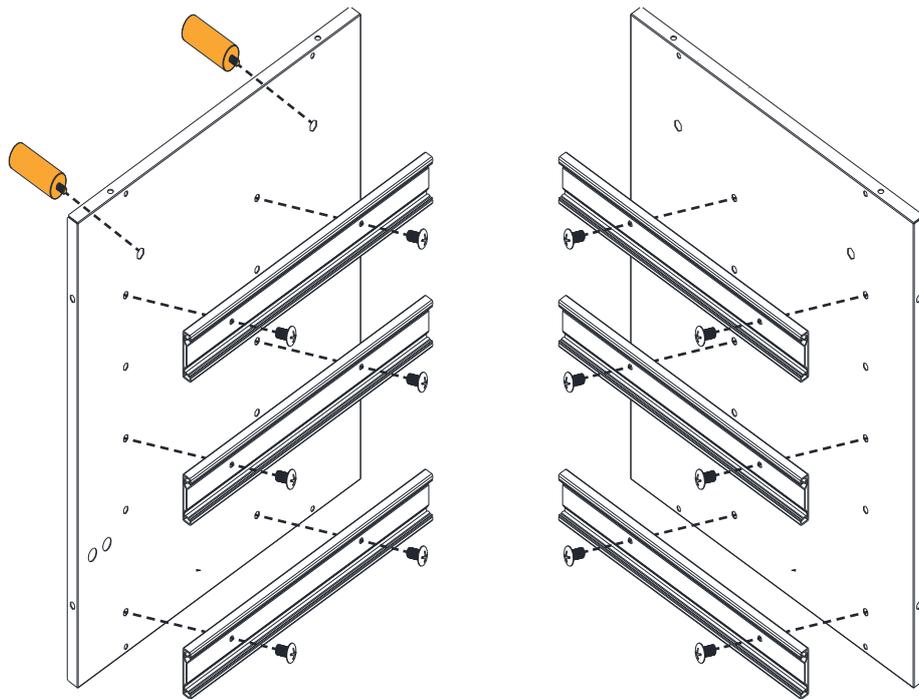
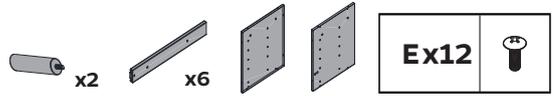
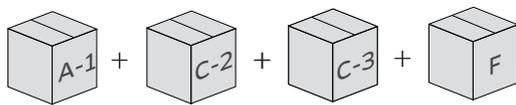
NE

26

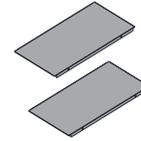
EN



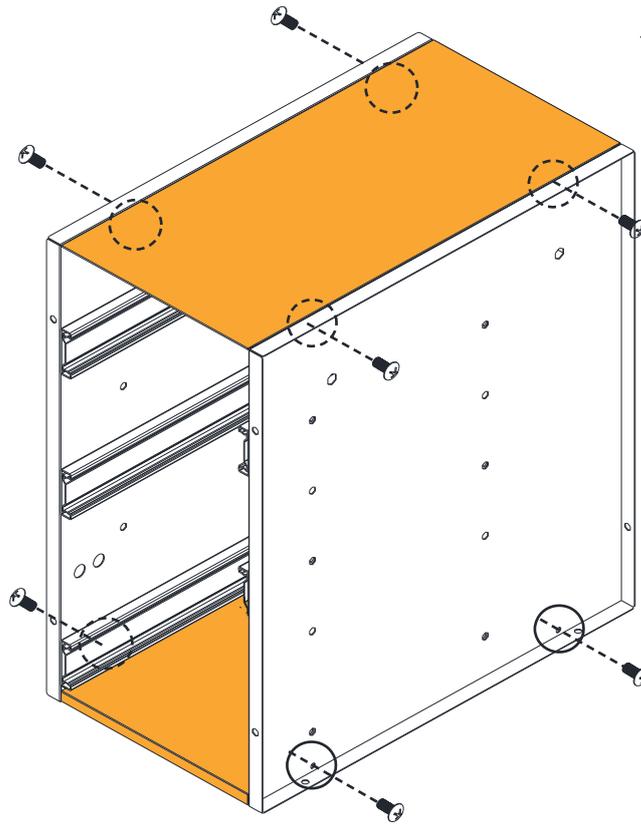
27



28



Ex8 

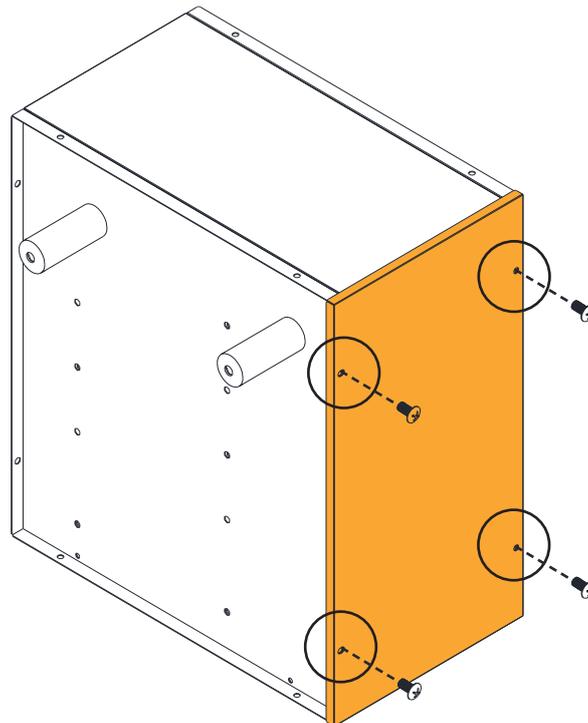


NE

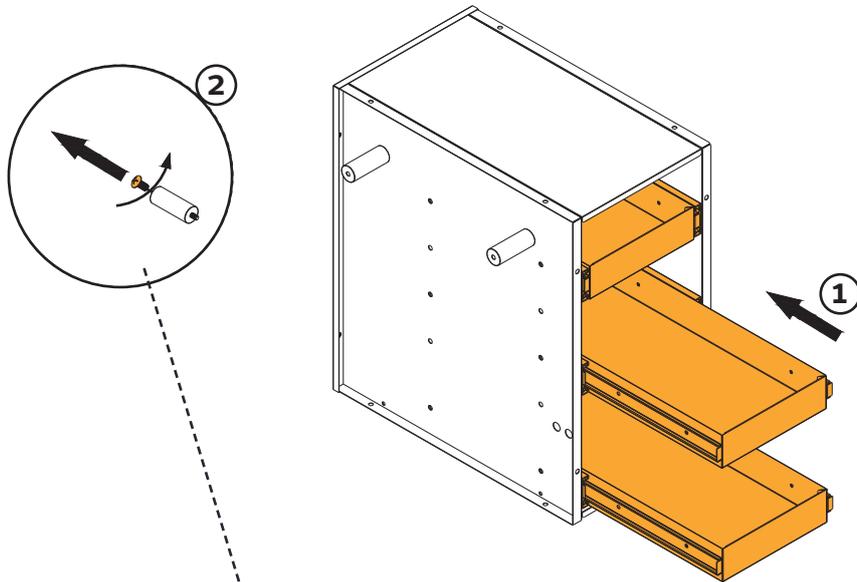
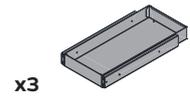
29



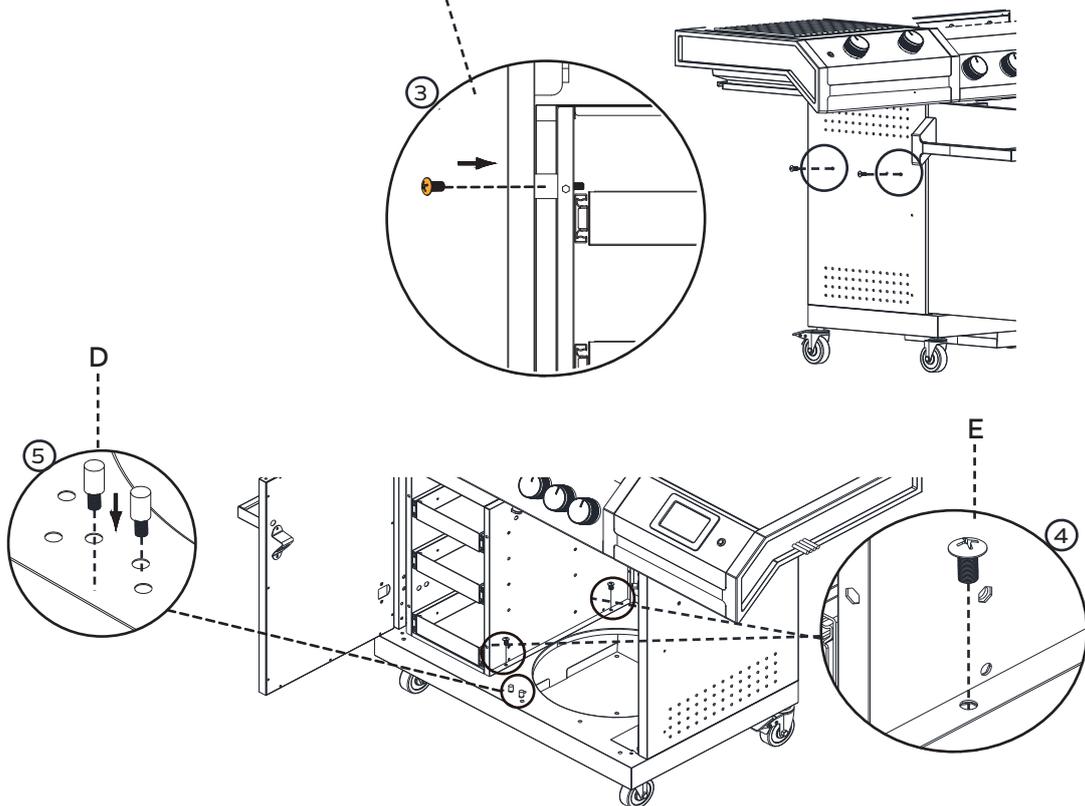
Ex4 



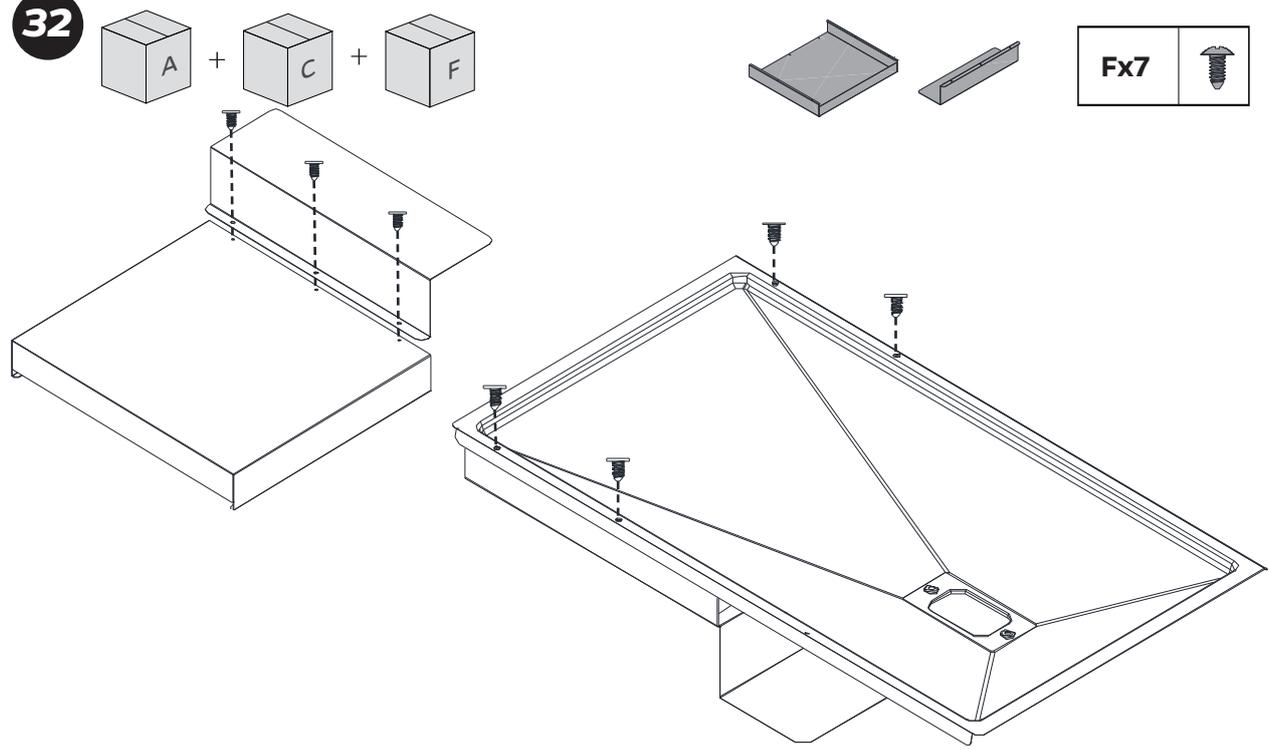
30



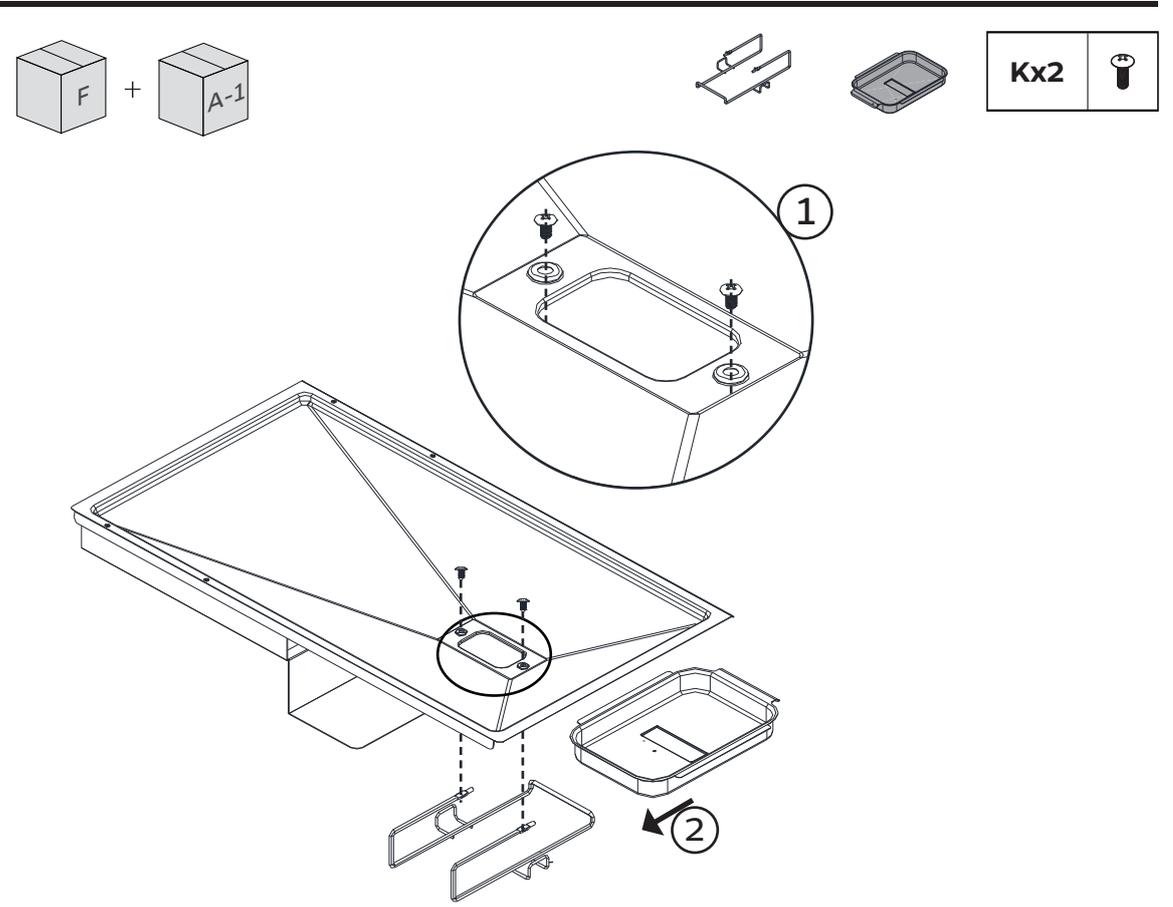
31



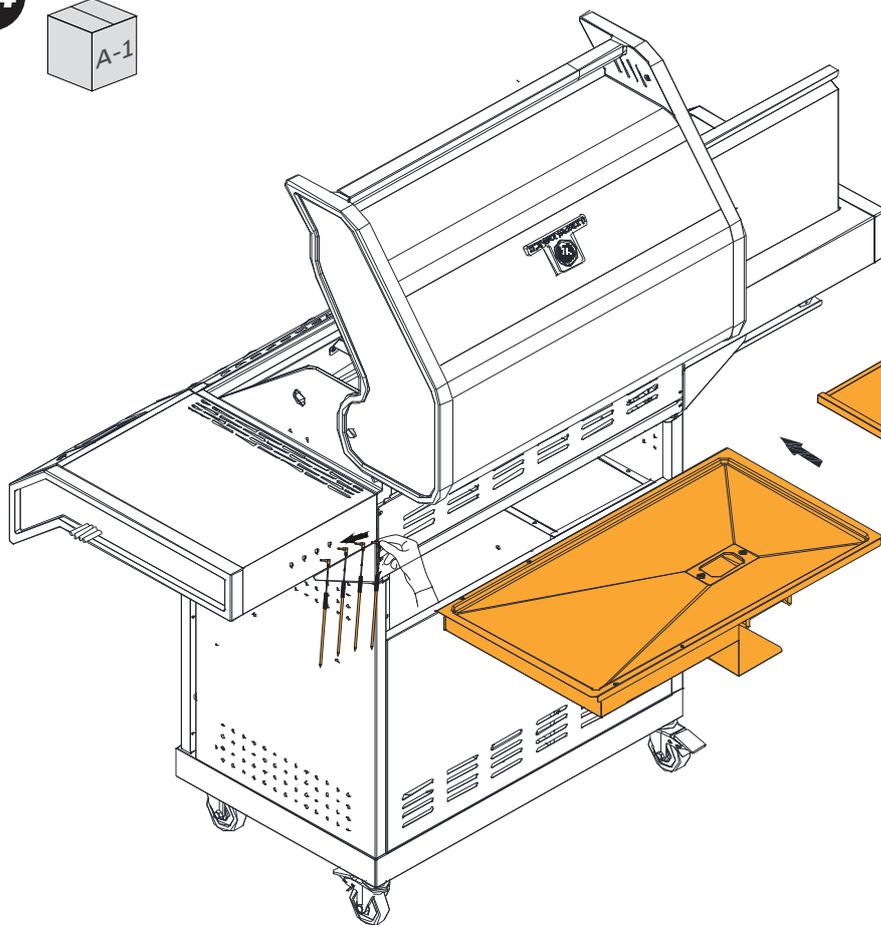
32



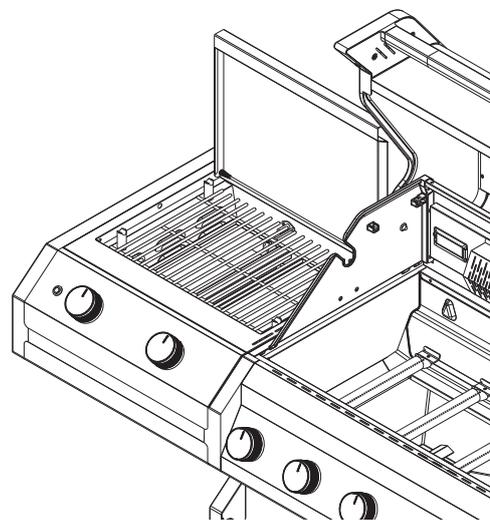
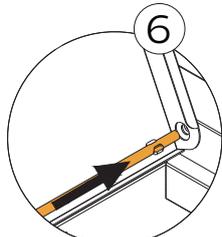
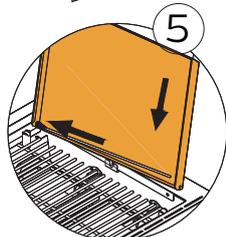
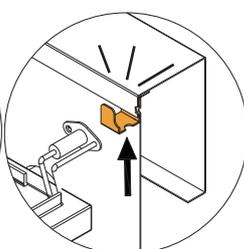
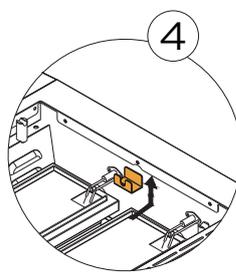
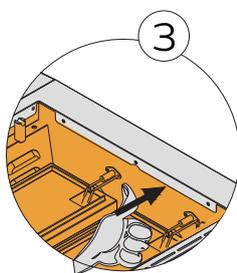
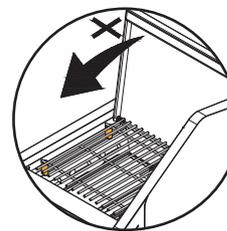
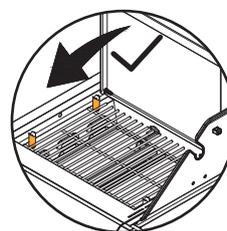
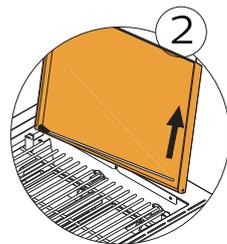
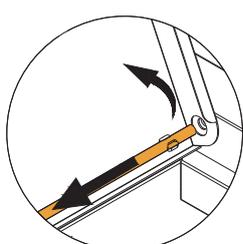
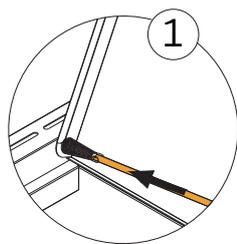
33



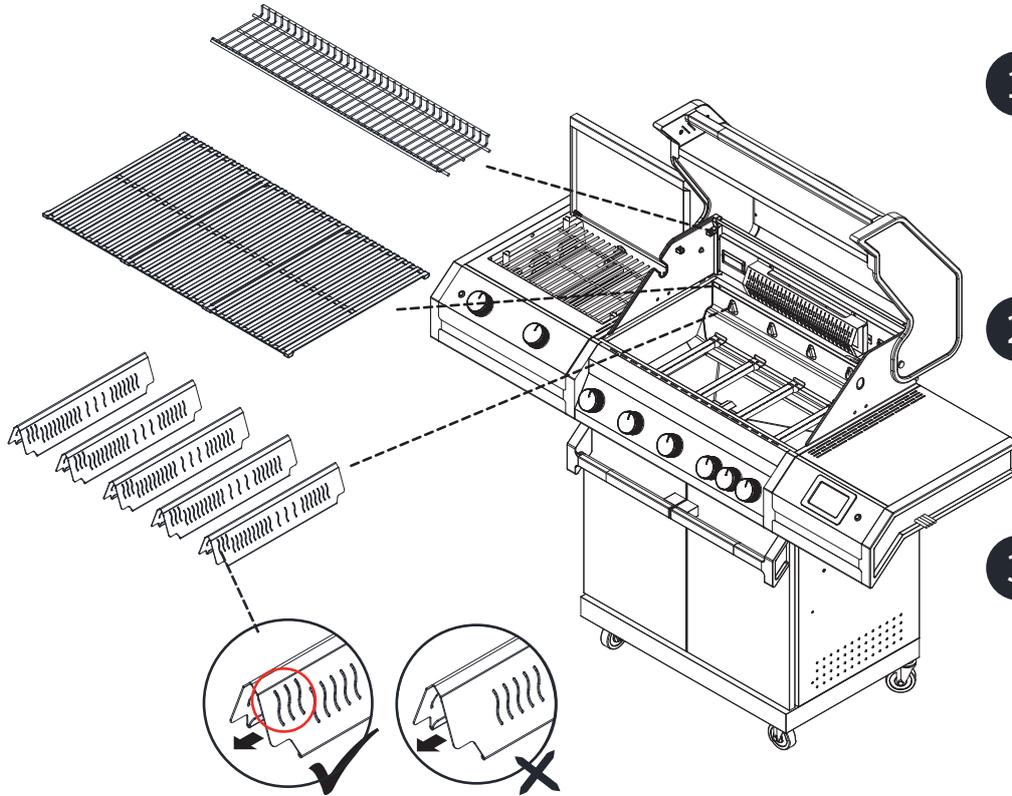
34



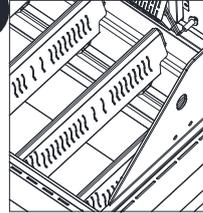
35



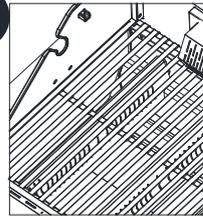
36



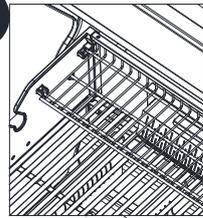
1



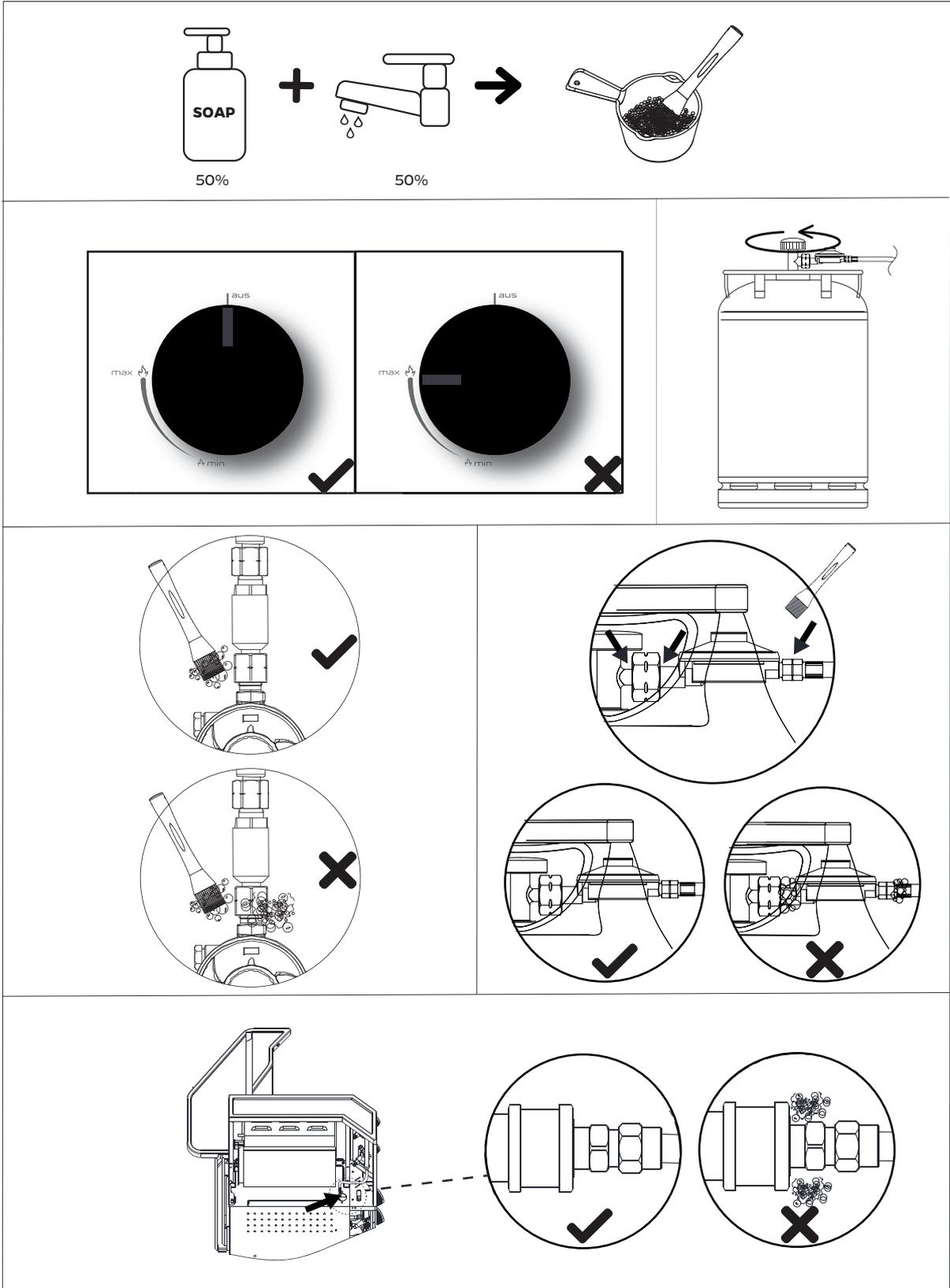
2



3



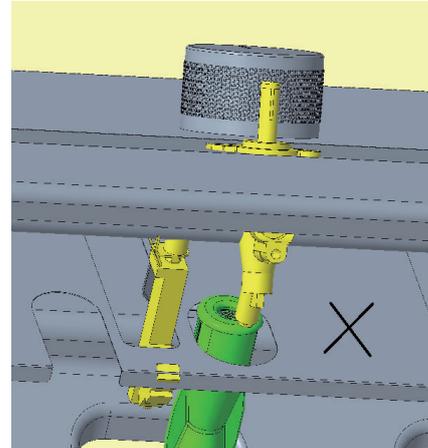
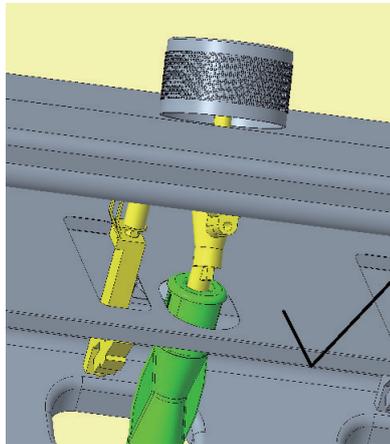
EN



# 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.

DE



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 „Brenner austauschen“).

Das Wiedereinsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

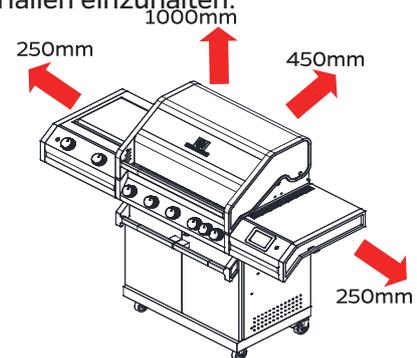
## Sicherheitsabstände

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.

**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.....	67
Warning and safety advices .....	68
Correct operation location and conditions .....	68
Warning: Hot surfaces .....	68
Important safety advices.....	69
Cleaning notes .....	70
Operation advices.....	70
Gas bottle .....	70
Requirements.....	71
How to connect a gas bottle.....	71
How to disconnect a gas bottle.....	72
Check the hose before each use .....	72
Gas Leaking Test.....	73
Lighting instructions .....	75
Important lighting advices .....	75
How to start a main burner .....	75
How to start a Side Burner and/or Back Infrared Burner (if applicable) .....	76
Smart Control .....	76
User interface.....	76
Interface of setting mode .....	78
Grill mode .....	78

Food probes and recipe .....	81
Timer .....	81
Light .....	82
Colour of ambient lighting.....	82
Gas cylinder scales .....	82
WLAN connection.....	83
Electrical function description .....	83
Wiring Diagram .....	84
Electric Energy .....	84
Batteries type.....	84
How to replace the igniter battery.....	84
How to replace the LED batteries .....	85
Important battery information.....	85
General information about barbecuing.....	87
Gas usage and energy saving .....	88
Ceramic burner.....	88
Back burner .....	88
Cleaning and maintenance.....	88
Cleaning interval.....	89
Cleaning instructions .....	89
Storage .....	89
How to change a main burner .....	90
Trouble Shooting.....	91
Spare parts.....	92
Tips, Tricks & Recipes.....	93
Warranty terms .....	94
Information Page on the EU Data Act for the Grillfurst Independence Smart Grill.....	96
Scope of Application .....	96
What Data is Generated? .....	96

---

Storage and Retention .....	96
Access and Export of Data .....	96
Rights under the EU Data Act .....	97
Continuity & Real-Time Disclosure.....	97
Security & Data Protection .....	97
Art. Nr.: Independence P530E-Smart.....	98
Technical data .....	98
Exploded view.....	99
Single part list .....	100
Packaging overview .....	102
Kit contents.....	103
Mounting steps.....	105
Before starting the gas grill.....	124
Grill placement .....	124

## 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.

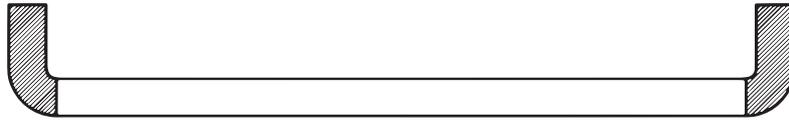
## **Correct operation location and conditions**

- 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 124) 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: don't put plastic stuff on the side table



**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.

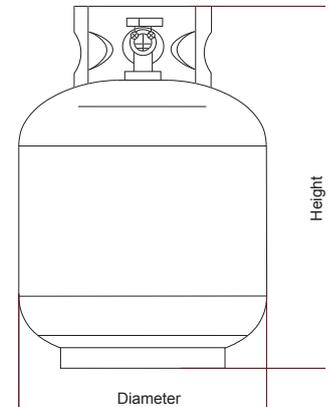
## **Gas bottle**

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

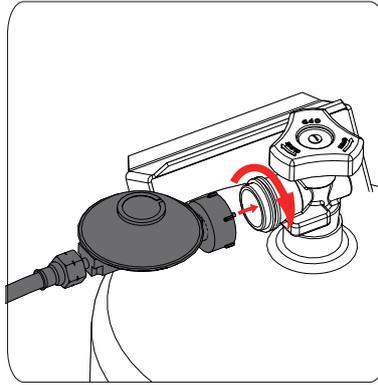


**Keeping in mind that the gas container must be kept away from heat and in a safe position.**

1. Fix the gas bottle in the carriage of the grill.
2. 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.
3. Check and make sure the control valves are in the OFF position. Check that the black sealing washer is seated in the cylinder valve.
4. 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.

5. 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.



Install Gas Tank & Regulator Hose



**Note: The bottle must be placed in the centre of the scale and must not touch the edge of the board with the hole, otherwise the gas volume calculation may be incorrect.**

#### **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.

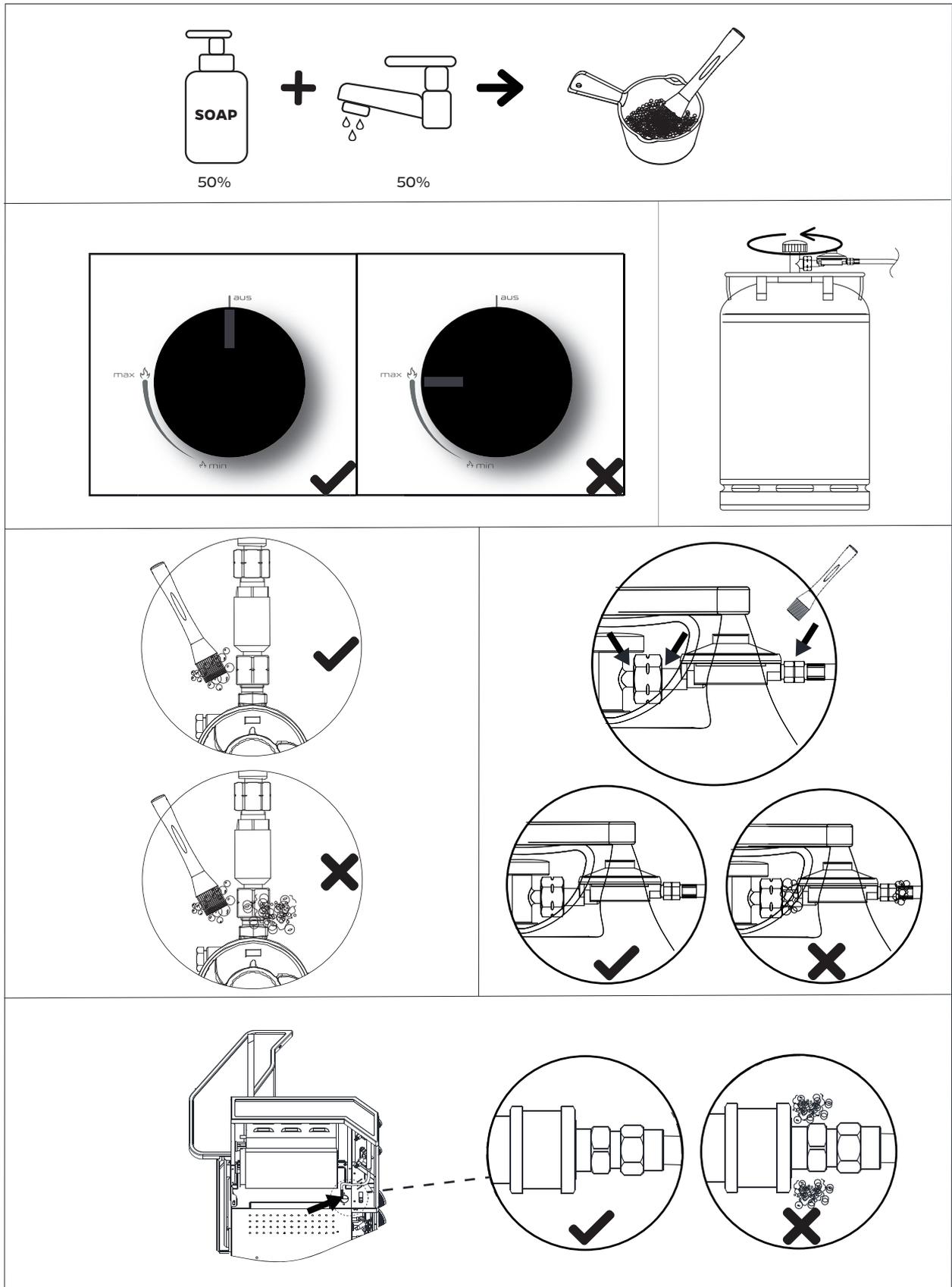


**Warning: Always test gas line for leaks at connector with soap water after finishing all connections.**

# 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):

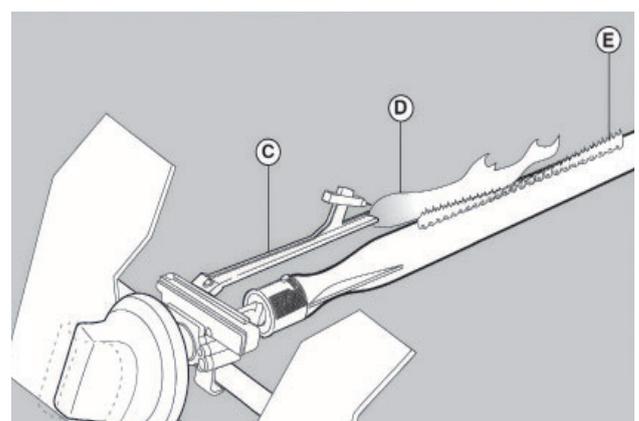
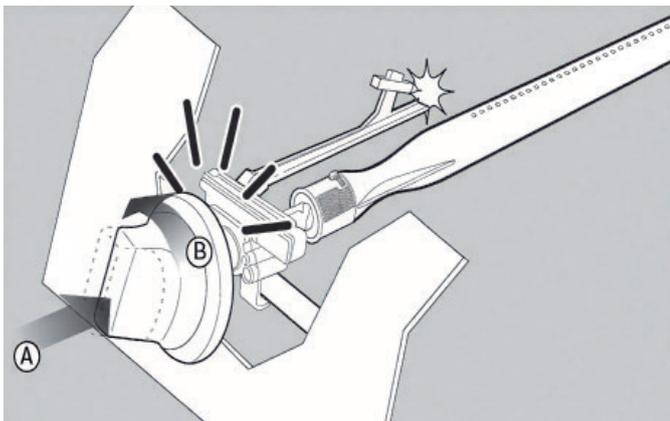
## How to start a main burner

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.

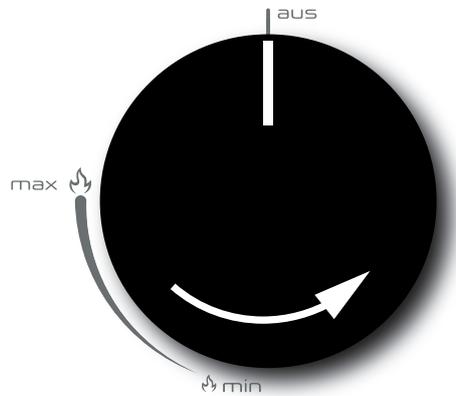
At “MAX” setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a small amount of orange flame. Turn the gas control fully anticlockwise for minimum setting.



### 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.

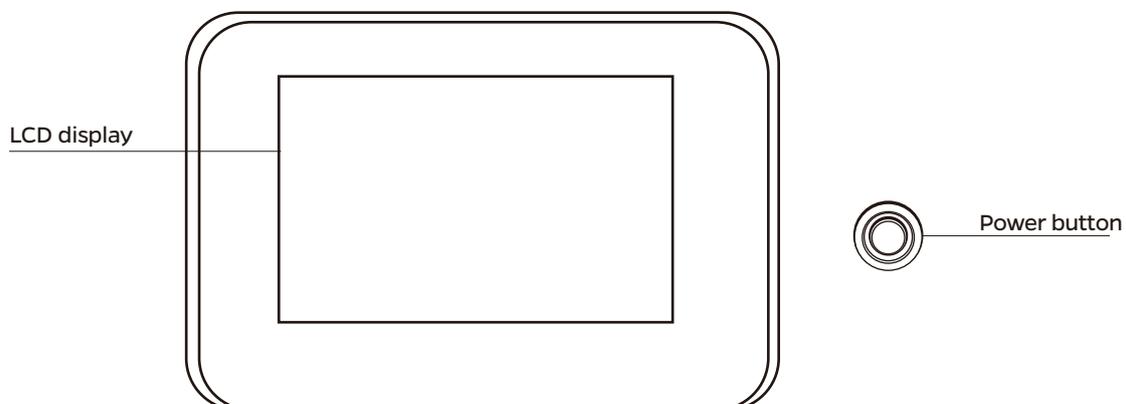
Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.

## Smart Control

### Powering on

Before powering on the device, you should re-confirm the safety of surrounding power environment, and there is no damp or bare wire in the socket and plug.

### Smart control panel



### User interface

#### Power on

After the product is connected to a power socket, press the power button, the display will show power-on

animation. And then, product will enter stand by state. Display shows:



### Startup

In the stand by state, press , will enter the Home page.

### Main menu



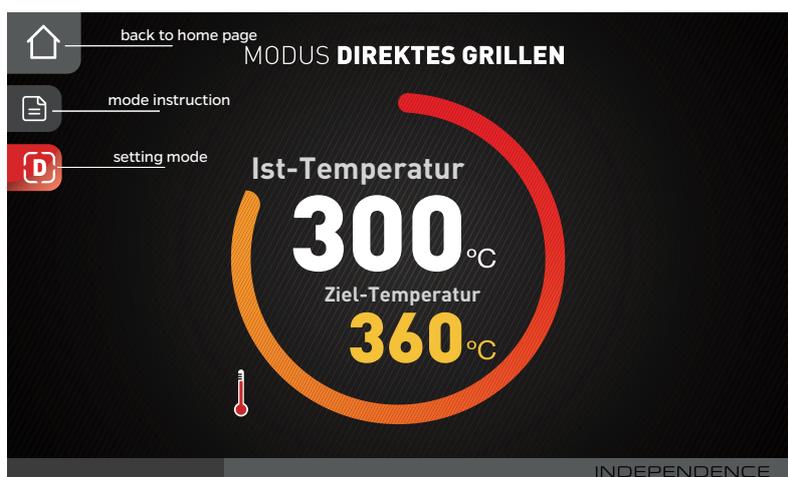
### Shutdown

In the Home page, press , will enter the stand by state. All the lights off, and the electric valve is opened to the maximum.

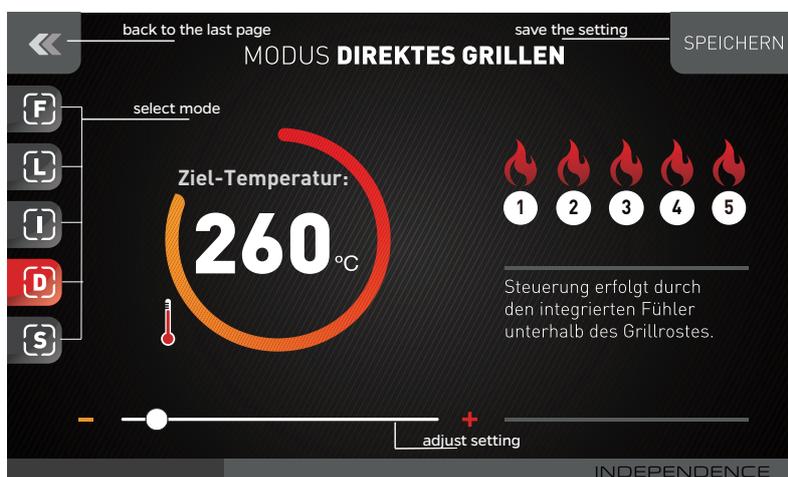
**Note:** The valve will remain in the state at the moment of shutdown, it will not be fully opened, if you directly press the physical power button or unplug the power cord without first entering the standby state.

## Interface of setting mode

Press "Grillen" in home page to access the grilling modes.



Press the letter (F, L, I, D, S) on the left-hand side to access the Settings mode.



The display switches to direct grilling mode and the set cooking temperature is 260 °C .



**After each use of the barbecue, you must switch off the gas supply by turning the rotary knob to the 'aus' position.**

## Grill mode

### Grill Mode Instruction

#### Free grilling

With free grilling, the grill temperature is not regulated automatically, but you enjoy full control using the rotary knobs, just like with a normal gas grill. The temperature is displayed via the regular lid thermometer.

This means you can grill with the lid open, for example, or use only 2 burners for short roasts.

Of course, you can still use the grill's smart functions, such as lighting, core temperature library, colour control and timer.

### Low & slow grilling

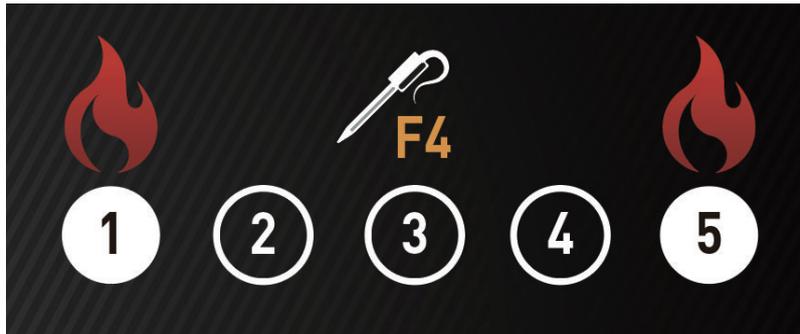
With low & slow, only the two outer burners are used.

In addition, the tip of sensor F4 must be placed above burner 3 and in front of the food on the grill rack for correct temperature control.

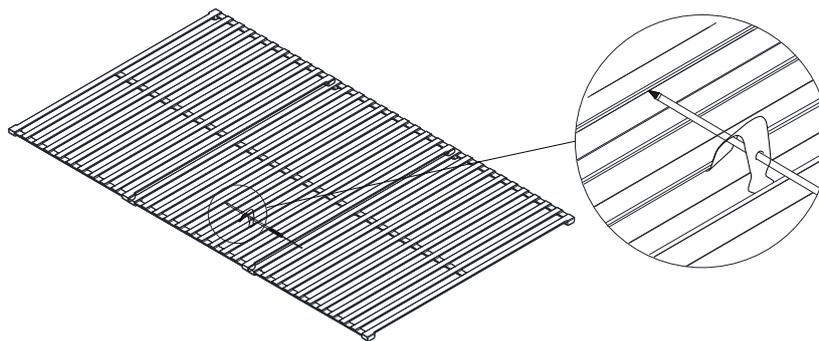
The grilling temperature in this mode can be selected between 95 and 115°C.

Light the two burners, set them to maximum, select and save the desired grilling temperature in the display.

The grill then takes over automatic control.



place the tip of the sensor-F4 above burner-3 and in front of food to be grilled



**Caution: Do not position sensor 4 closer than 6 cm to the cover wall.**

### Indirect grilling

For indirect grilling, only the two outer burners are used.

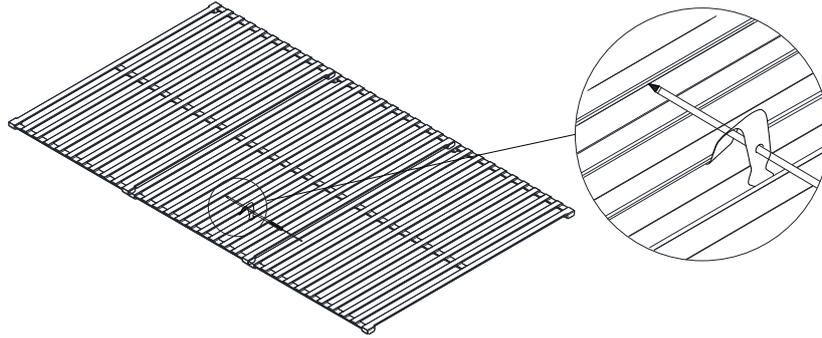
In addition, the tip of sensor F4 must be placed above burner 3 and in front of the food on the grill rack for correct temperature control.

The grilling temperature in this mode can be selected between 120 and 200°C.

Light the 4 outer burners and set them to minimum. Select and save the desired grilling temperature in the display. The grill then takes over automatic control.



place the tip of the sensor-F4 above burner-3 and in front of food to be grilled



**Caution: Do not position sensor 4 closer than 6 cm to the cover wall.**

### General information

When grilling, the cooking chamber temperature is strongly influenced by the temperature and quantity of food being grilled.

It may be necessary to switch on an additional burner to the minimum setting in Low & Slow mode, especially for pieces of meat weighing approx. 1.5 kg or more.

Conversely, in Indirect mode, the grill may also get too hot, especially when preheating. In this case, it may be necessary to switch one of the burners off completely at the minimum setting in order to achieve more precise temperature control.

This behaviour is due to the physical performance limits of the burners and is dependent on external factors such as wind, outside temperature or air pressure in addition to the temperature of the food being grilled and is therefore not a fault.

### Direct grilling

In direct grilling, all burners are controlled synchronously and a target cooking cabinet temperature can be set.

The grilling temperatures in this mode are between 200 and 360°C.

Light the burners, set them to max, select and save the desired grilling temperature in the display.

The grill then takes over automatic control.

Note: This mode only works with all 5 burners lit, as the temperature is controlled centrally via the integrated sensor.

### Step mode for direct grilling

In step mode for direct grilling, all burners are controlled synchronously. This takes place via a 5-stage control system, as with a hob.

This mode works with grilling temperatures above 200°C up to the maximum of your grill.

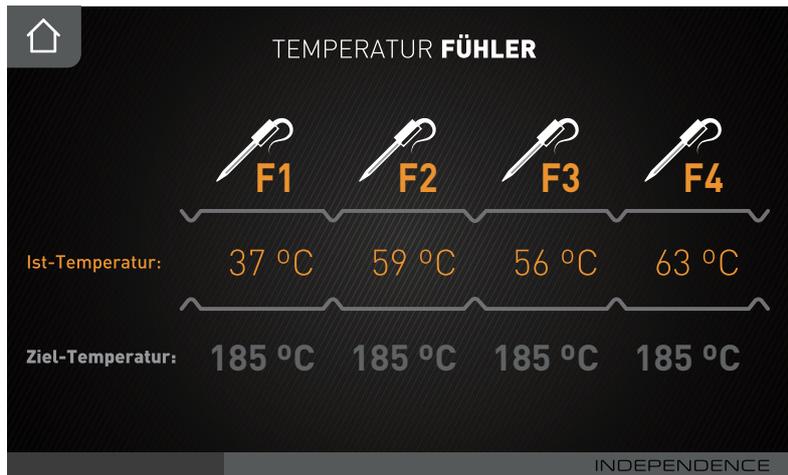
Light the burners, set them to max, select and save the desired level in the display. The grill then takes over automatic control.

Note: This mode only works with all 5 burners lit, as the temperature is controlled centrally via the integrated sensor.

### Food probes and recipe

Regardless of which grilling mode you use, you can operate all core temperature probes individually via the 'Fühler' area.

Press "Fühler" in home page to access the target temperature settings.



Select one of the temperature sensors and call up the sensor settings. To do this, simply select from the suggested dishes and save the desired cooking level. Alternatively, you can also specify an individual core temperature using . And click on  to delete the setting.



Place the probe in the centre of the food to be grilled.

The grill will inform you via an alarm on the appliance when the desired core temperature has been reached.

### Timer

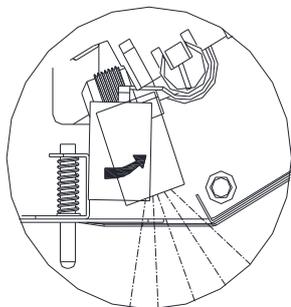
The timer function reminds you after the set time with an alarm on the appliance. Ideal for reminders.

## Light

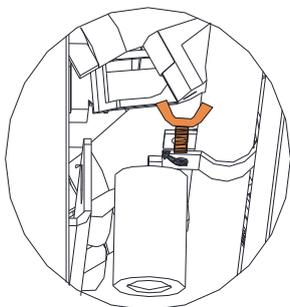
The cooking cabinet lighting and the logo projection can be switched on and off by using a button on the screen.

After switching on the logo projector for the first time, you must adjust and align it correctly:

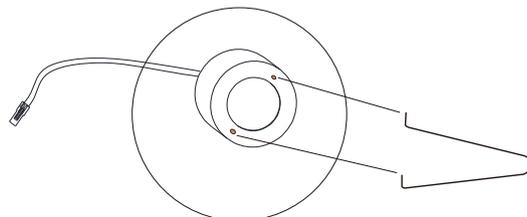
Set logo as about 30cm away from the door.



Set the angle for the logo projection



tighten firmly by hand



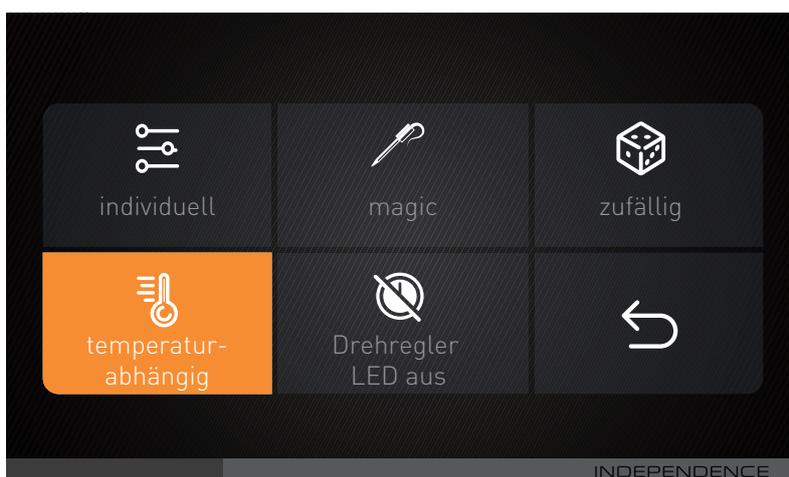
rotate the logo as you wish

## Colour of ambient lighting

The colour of ambient lighting of the knobs can be set as mode of randomly, individually or depending on the temperature.

In 'magic' mode, the light colour is controlled by the temperature at sensor F1.

The "magic" mode starts in blue and the closer it gets to the target temperature, the colours gradually change to pink, red, orange and yellow, and when the target temperature is reached, the colour changes to green.



## Gas cylinder scales

### Note:

- The bottle must be placed in the centre of the scale and must not touch the edge of the board with the hole, otherwise the gas volume calculation may be incorrect.
- the grill has to stand level in order for the gas scale to work well.
- The rubber feet below scale have to be fixed well for the gas scale to work well.

To be able to calculate the remaining gas correctly, you must first enter the correct gas cylinder size and the tare weight of your cylinder.

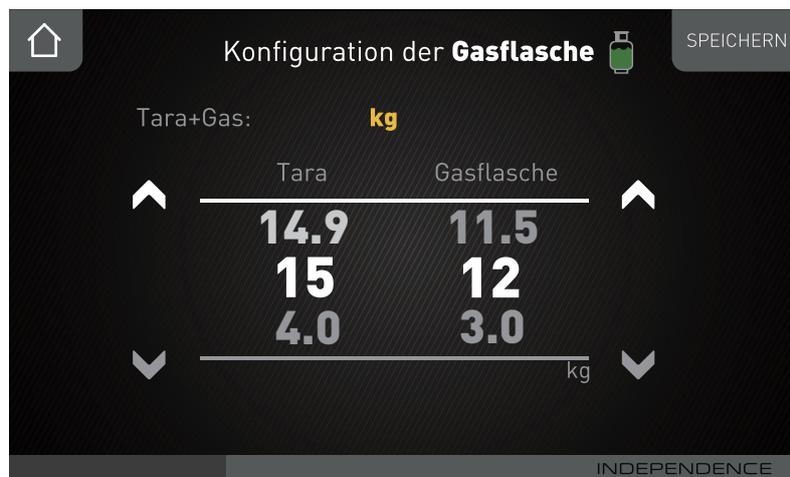
The tare weight is printed on the cylinder itself.

The barbecue can then calculate the remaining gas quantity from these values and display it, regardless of whether the cylinder is new or already opened.

Make absolutely sure that neither the cylinder nor the hose touches the housing or anything else apart from the scales, otherwise the result will be falsified.

Please ensure that you reset the display when replacing the bottle.

**Note:** The weight of the standard hose and the pressure regulator is automatically deducted.



## WLAN connection

### How to connect WLAN

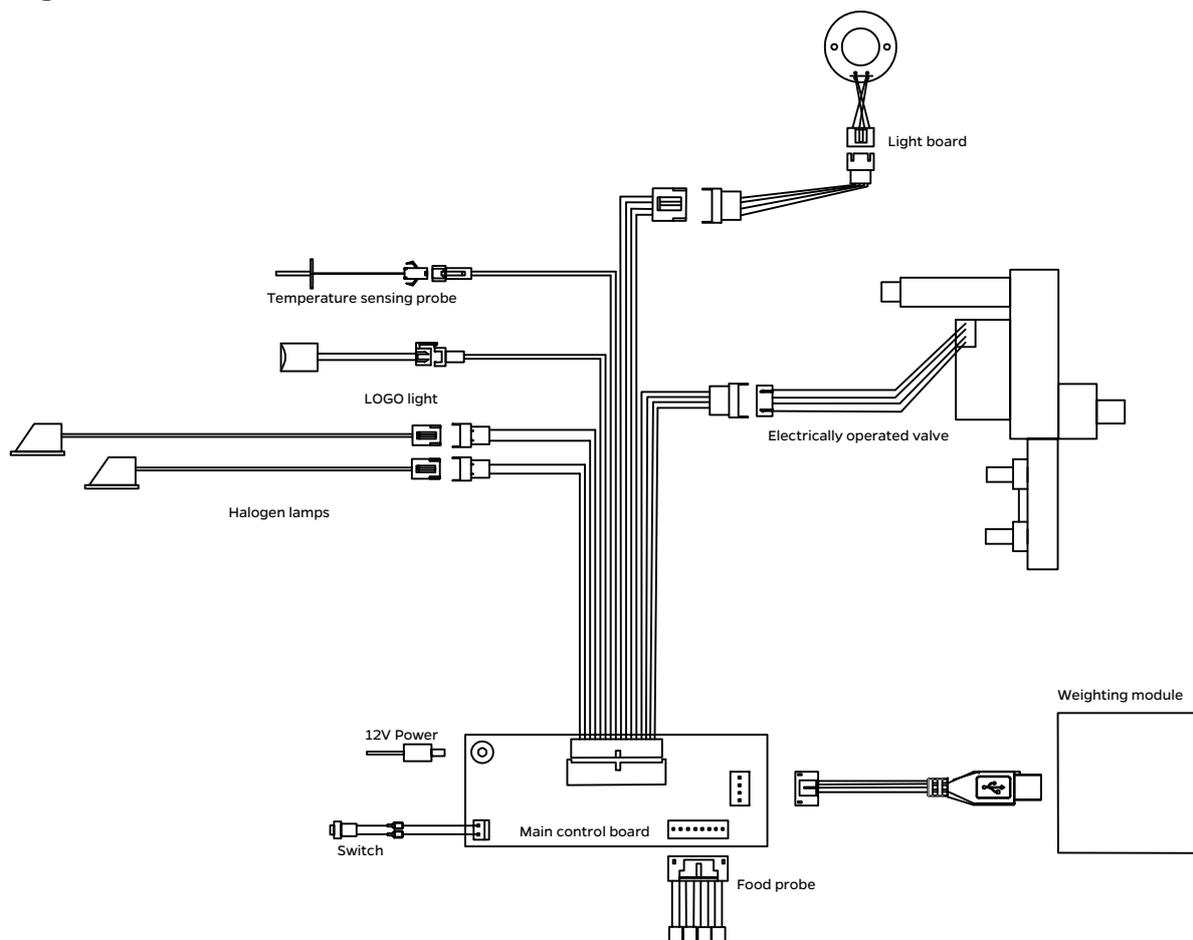
1. Place the device as close as possible to your mobile phone;
2. Switch on the Bluetooth function of your mobile phone and connect it to your home WLAN;
3. Click on 'Connect' on the grill display. The WLAN animation and pairing will then start;
4. Open the Tuya or Smartlife app and select Add device;
5. After the device has been found, it will be displayed in Tuya. Please click on the Grillfürst Smart Grill icon in Tuya to add the device;
6. Follow the instructions to enter the Wi-Fi account and password;
7. The device has been added successfully.

### Electrical function description

- a. Input Voltage: AC110V ~ AC240V 60Hz
- b. Max Power: 48W
- c. Touch screen Power: 1.15W ±10%
- d. Knob lights Power: 1W ±10%

- e. Shot logo light power:  $1.6W \pm 10\%$
- f. Lamp power:  $21W \pm 10\%$
- g. Gas valve power:  $3.6W \pm 10\%$
- h. Buzzer power:  $0.12W \pm 10\%$
- i. Probe type: PT1000

## Wiring Diagram



## Electric Energy

### Batteries type

1x AA 1,5V Battery.

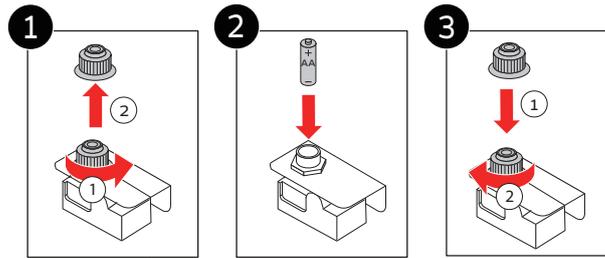
2x AAA 3V Batteries.

### How to replace the igniter battery

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

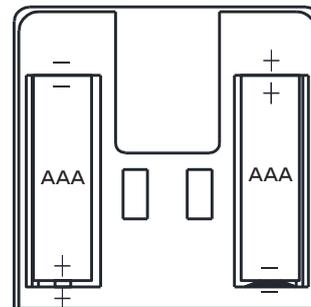
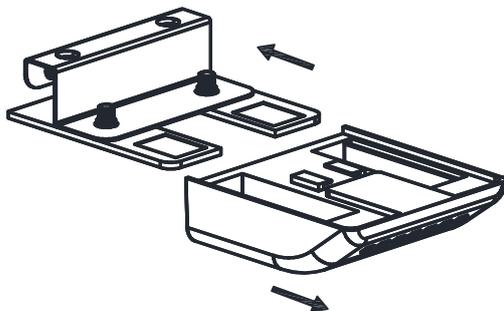
1. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove. Remove battery from the battery compartment.
2. Replace with a new alkaline "AA" size battery Install, AA battery. battery with negative end in first.

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

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.</p> <p>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 such as side burners.

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 is 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

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.



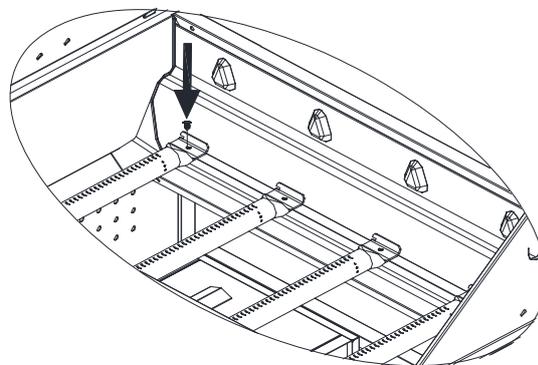
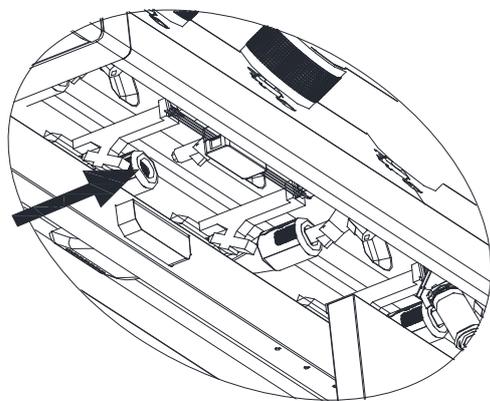
**Strong winds and storm may tip over or damage the grill! Always keep your grill in a safe area!**



**Strong winds and storm may push and move the grill, even if the brakes are on! Always keep your grill in a safe area!**

## 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

Problem	Possible Cause	Solution
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

## Tips for smart grilling

Problem	Possible Cause	Back ground	Solution
The real-time temperature displayed on the screen doesn't match the set temperature.	The F4 probe is not placed at the specified position when grilling in I or L mode.	The temperature of the I and L mode is displayed in real time, and the temperature of the different positions on the grilling surface are absolutely different.	The F4 probe must be placed above the center burner and as close to the food as possible when grilling in I or L mode.
The flame size of the side and rear burners cannot be controlled.	The customer uses an electronic control to regulate the flame size of the side and rear burners.	The electrical control does not include the side and rear burners.	Using the rotary control to control the side and rear burners.
The real-time temperature displayed on the screen does not match the set temperature, and the automatic temperature is displayed in an incorrect state.	The customer uses the back-end burner while using I or L or D mode.	The use of the back-end burner has a small effect on the actual temperature, but a large effect on the detection temperature, causing the automatic temperature control system to fail.	Do not use the back-end burner when using either L or I or D mode.
Meat burns.	If the customer grills in D mode with the hood open, the real-time temperature will not reach the set temperature.	When the cover is opened, air circulation causes the recorded and displayed temperature to drop significantly. At this time, the automatic temperature control will automatically increase the fire power and eventually the set flame will not match the actual flame.	If you intend to open the grill for extended periods of time, we recommend using the S mode.

## Troubleshooting for smart grilling

Alarm	Display	Description	Cause of error	Solution
Temperature sensor	 <p>Störung interner Fühler Kundenservice kontaktieren</p>	If the panel does not receive feedback from the temperature sensor, it will sound an alarm.	The temperature sensor itself is damaged.	Replace the temperature sensor.
			The temperature sensor interface on the panel board has failed.	Check if circuit is abnormal or replace control board.
			The connection cable between the control panel and the control board has failed.	Check/replace the cable connections.
			The board is very wet, which may cause corresponding circuit failure.	Check or replace the motherboard after drying.
Communication error	 <p>Display Fehler Kundenservice kontaktieren</p>	If the communication between the control board/switchboard and the screen fails, an alarm will sound.	The screen itself is damaged.	Check if the circuit is damaged/broken or replace the screen.
			The connection cable between the screen and the control board is damaged.	Circuit is faulty or replace the connection cable.
			Circuit error on the control board.	Circuit is damaged/faulty or replace the control board.
Scales	 <p>Störung Waage</p> <p><small>Bitte rekali­brieren Sie die Gasflasche oder prüfen Sie die Anschlüsse.</small></p>	If the control panel does not receive feedback from the scales, an alarm will sound.	The scale itself is damaged.	Check if the circuit is damaged/faulty or replace the weighing module.
			The connection cable between the scale and the control board is damaged.	Circuit is faulty or replace the connection cable.
			Circuit error on the control board.	Circuit is damaged/faulty or replace the control board.

Note: The control board must be turned on and reset after an error.

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



Grillfurst magazine



Grillfurst recipe database



Grillfurst BBQ Guides



Grillfurst 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)

# Information Page on the EU Data Act for the Grillfürst Independence Smart Grill

EN

## Scope of Application

The EU Data Act (Regulation (EU) 2023/2854) applies to connected products and their associated services. Our Grillfürst Smart Grill is a connected IoT product that generates usage and sensor data, which is processed via the Tuya platform.

## What Data is Generated?

The grill can generate the following data:

- Temperature data
  - Current grill temperature (0–500 °C)
  - Temperature from up to 4 meat probes (0–400 °C)
- Status data
  - Operating status, error logs, device status, device data
- User account data (App)
  - Registration (email, optional phone number if applicable)
  - User-set nicknames or profile pictures (optional)

## Format & Volume:

The data is available as structured values (e.g., JSON, CSV). Temperature and status data can be generated continuously in real-time as long as the device is online.

## Storage and Retention

- Cloud storage: By default, all device data is stored on Tuya cloud servers.
- Duration: Device sensor data (data points, e.g., temperature) is stored for 7 days by default.
- Deletion: Users can delete data at any time by unbinding the device in the app ("Unbind device and delete data"). The exact name in the app may vary.

## Access and Export of Data

- Access:

Users can view and export their data via the Tuya App / Smartlife APP.

- Steps:
  - Open the app → "Me" section → Settings → Data Protection Policy Management. The exact name in the

app may vary.

- Select Export Device Data and choose the device. The exact name in the app may vary.
  - View the data in the preview or download it via the export icon.
  - The export is sent to an email address specified by the user.
- Format: Data is provided in a machine-readable format (CSV/XLSX).

### **Rights under the EU Data Act**

- Right of access: Users can request their device data at any time.
- Right of disclosure: Users are entitled to share the data with third parties (e.g., service providers).
- Data portability: Export in common formats enables transfer to other platforms.
- Costs: Access to data is free of charge for private users.

### **Continuity & Real-Time Disclosure**

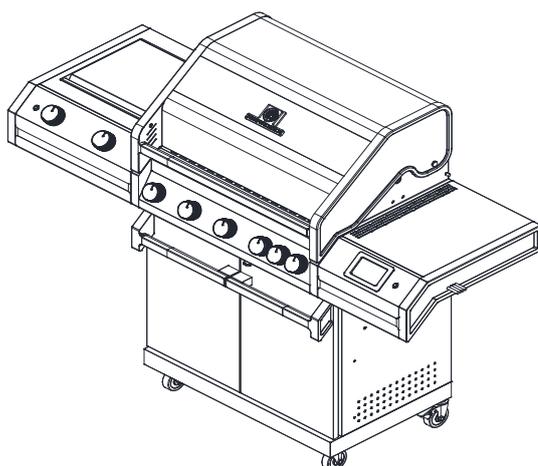
- One-time export: Users can manually export and disclose data.
- Real-time disclosure: For continuous data sharing with third parties (e.g., service partners), a request can be submitted via Tuya Support. Recipients may incur costs.
- Important note: Data must not be disclosed to EU-designated gatekeepers (e.g., Google, Amazon, Apple, Meta, Microsoft, TikTok, Booking, AliExpress).

### **Security & Data Protection**

- Data transmission is encrypted (TLS).
- Access is only possible after authentication (app login).
- Personal data (e.g., app login, email) is processed in compliance with the GDPR.

# Art. Nr.: Independence P530E-Smart

EN

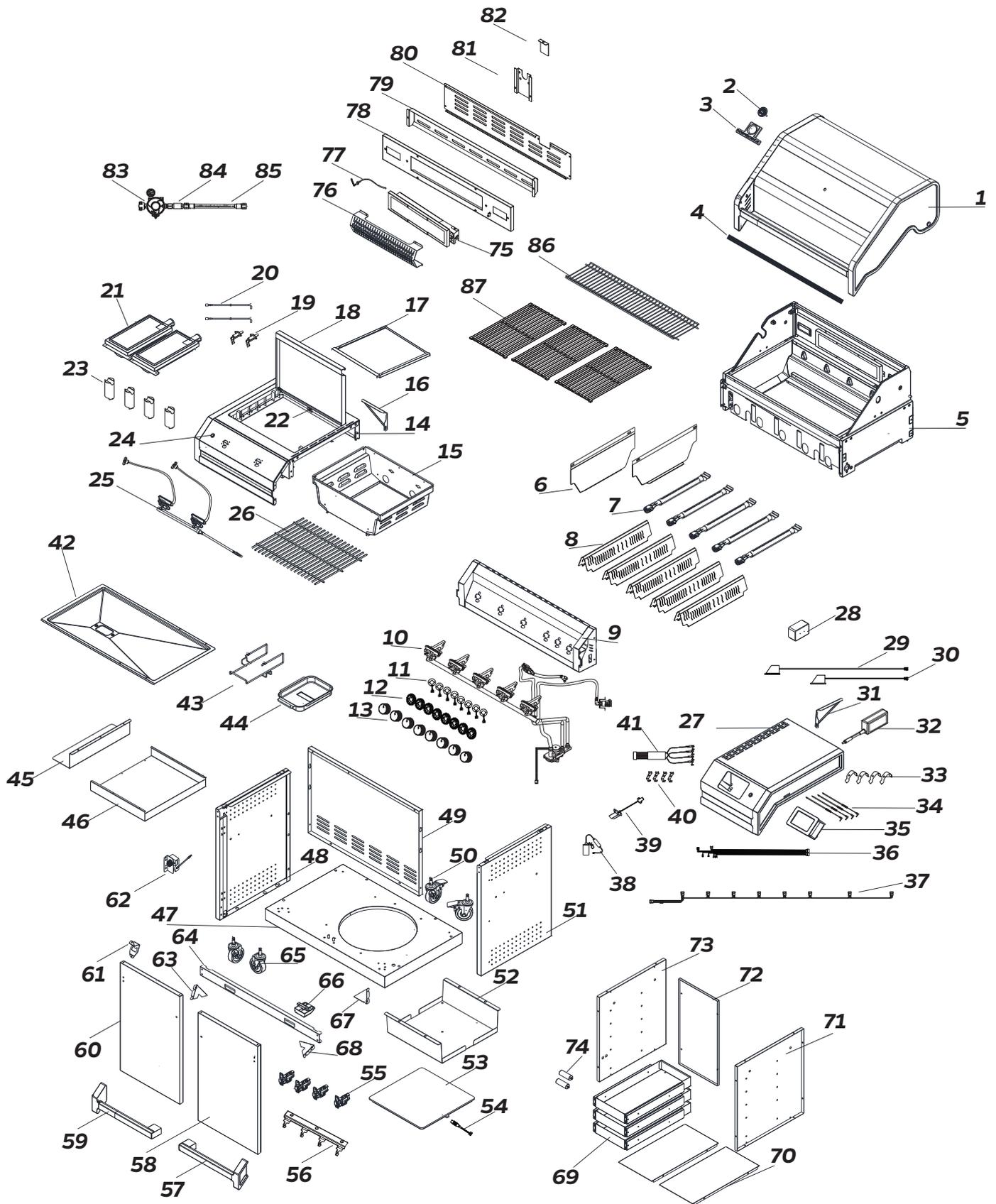


## Technical data

<b>Grillfürst GmbH</b>			
Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld,Germany			
Product name	Outdoor gas Grill		
Model Number	P530E-Smart		
PIN	2575DL26629		
Gas & Supply Pressure	I3P(50), Propane, 50 mbar		
Country of Destination	DE,CZ,ES,NL,CH		
Burner injector Ø	Main burner	Side burner	Back burner
	Ø 0.75mm	Ø 0.86mm	Ø 0.79mm
Total Nominal Heat Inputs(Hs)	22.5kW(1608g/h )		
Electric energy(V/DC)	1xAA (1.5V  ) - Side burners and Rear burner (infrared) Ignition		
	1xAA (1.5V  ) - lighting of the wagen lamp		
	230V~, 50Hz, 48W, Class I, IPX4, controller and lighting		
 2575-25		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

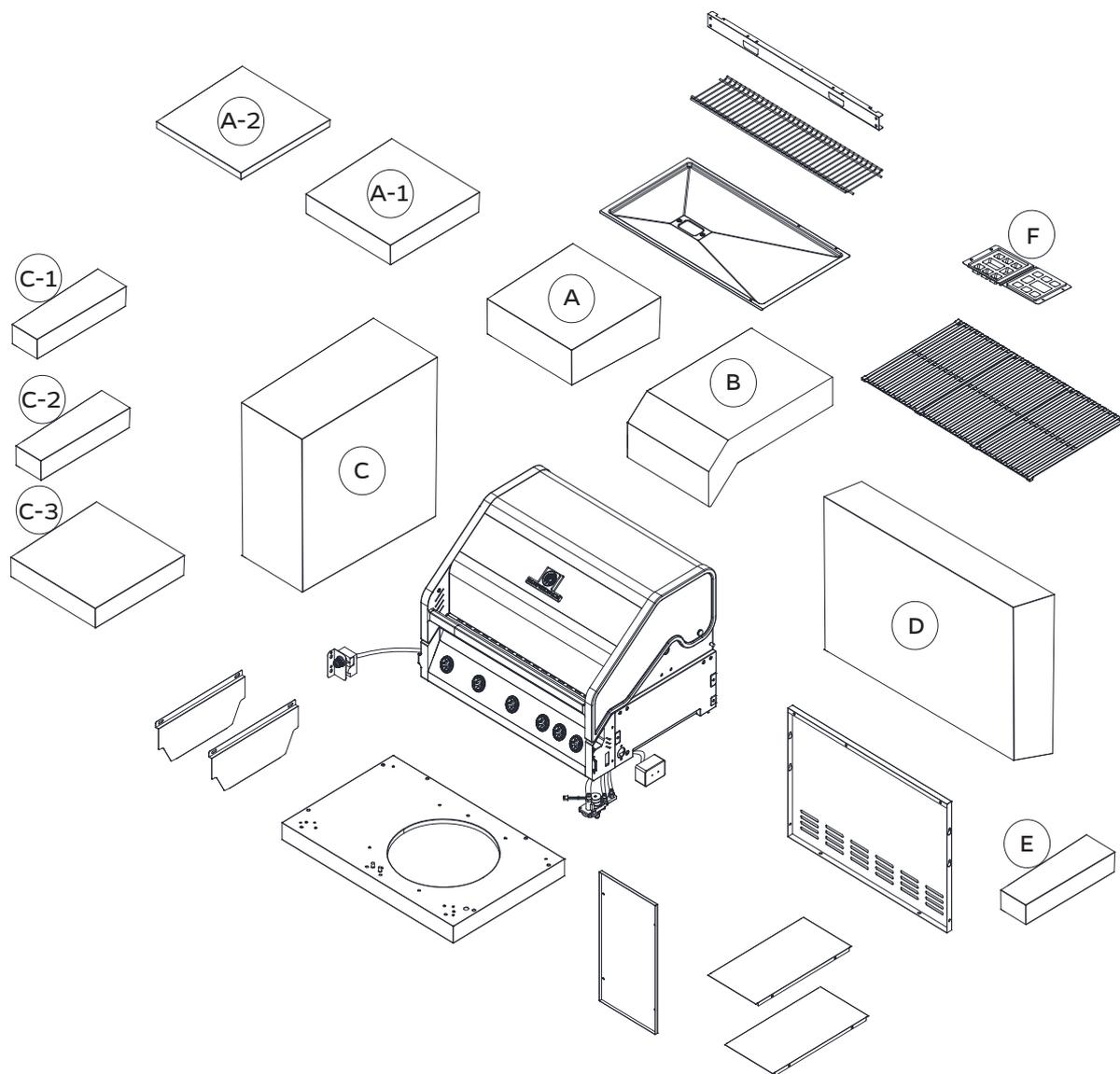
EN

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	GEP14S	firebox	1
6	GEP155A	inner board of firebox	2
7	GEP7A	main burner	5
8	GEP6A	flame tammer	5
9	GEP159S	main control panel	1
10	GEP41S	gas pipes behind knobs	1
11	GE135A	colorful LED light plate	8
12	GE45A	knobs base	8
13	GEP158A	knob	8
14	GEP161A	left table set	1
15	GEP215A	sizzle sideburner firebox	1
16	GEP183A	triangle bracket left	1
17	GEP36A	oil tray of sizzle burner	1
18	GEP98A	lid for side burner	1
19	GE108A	sizzle sideburner ignite needle	2
20	GE82A	side burner ignite wire	2
21	GE35A	sizzle sideburner	2
22	GEP204A	hook for side burner lid	1
23	GEP203A	holder, side burner mesh	4
24	GEP199A	button for ignitor	1
25	GEP172A	valve set for side burner	1
26	GEP202A	mesh for side burner	1
27	GEP160S	right table set	1
28	GEP193A	main water proof box	1
29	GEP143A	Lamp left	1
30	GEP142A	Lamp right	1
31	GEP182A	triangle bracket right	1
32	GEP136A	power adapter	1
33	GE147A	clip for food probe	4
34	PG21A	food probe	4
35	GEP162A	smart display	1
36	GEP186S	main connect cable	1
37	GEP187S	LED light connect cable	1
38	GE145A	Logo shot light	1
39	GE138A	main probe sensor	1
40	GE139A	hooks for food probe	4
41	GEP196A	connection wires of food probe	1
42	GE89B	big oil tray	1

43	GE9B	small oil tray holder	1
44	GE140A	small oil tray	1
45	GEP174A	isolation board B for gas bottle	1
46	GEP173A	isolation board A for gas bottle	1
47	GEP19B	cabinet base part	1
48	GEP15A	cabinet sidewall left	1
49	GEP17B	cabinet back panel	1
50	GEP166A	wheel with braker	2
51	GEP18A	cabinet sidewall right	1
52	GEP38A	gas bottle holder board	1
53	GEP163A	gas bottle scale	1
54	GEP164A	gas bottle scale connect wire	1
55	GEP170A	door hinge	4
56	GE30A	hooks	1
57	GEP168B	handle for right door	1
58	GEP26S	right door	1
59	GEP169B	handle for left door	1
60	GEP42S	left door	1
61	GE29A	bottle opener	1
62	GEP181B	Ignitor	1
63	GEP185A	triangle bracket left under beam	1
64	GEP16S	front bar on cart	1
65	GEP167A	wheel without braker	2
66	GEP165A	lamp in door	1
67	GEP20A	bracket inside cabinet	1
68	GEP184A	triangle bracket right under beam	1
69	GEP176A	drawer	3
70	GEP177A	top/bottom panel for drawer	2
71	GEP180A	right panel for for drawer	1
72	GEP178A	back panel for for drawer	1
73	GEP179A	left panel for for drawer	1
74	GEP175A	side holder for drawer set	2
75	GE72A	back burner	1
76	GE78A	Back burner wind board	1
77	GE79A	Back burner ignition wire	1
78	GE80B	Back burner install frame	1
79	GE81B	Back burner rain cover	1
80	GEP122B	back panel of firebox	1
81	GE121A	cover, back burner hose	1
82	GE124A	cover, back burner nozzle	1
83	GE54A	double pressure regulator	1
84	GE55A	security valve	1
85	GE71A	80cm hose for double regulator	1
86	GE5A	diecast mesh large	3
87	GEP4B	warming mesh	1

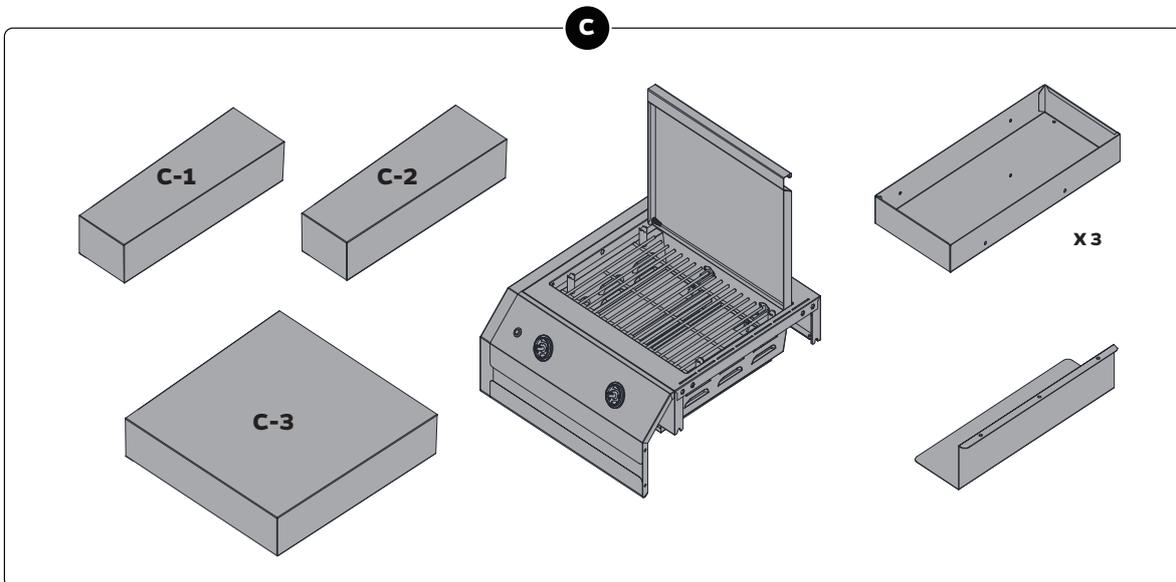
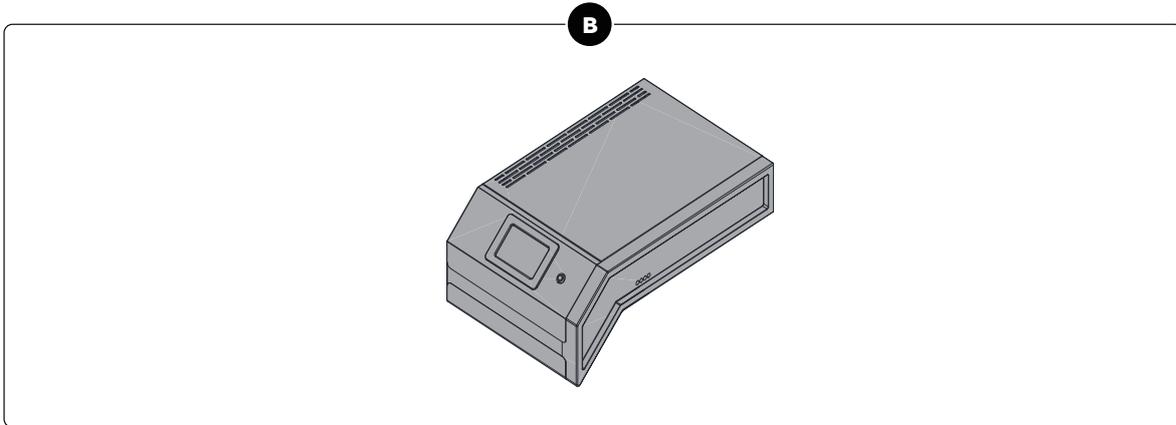
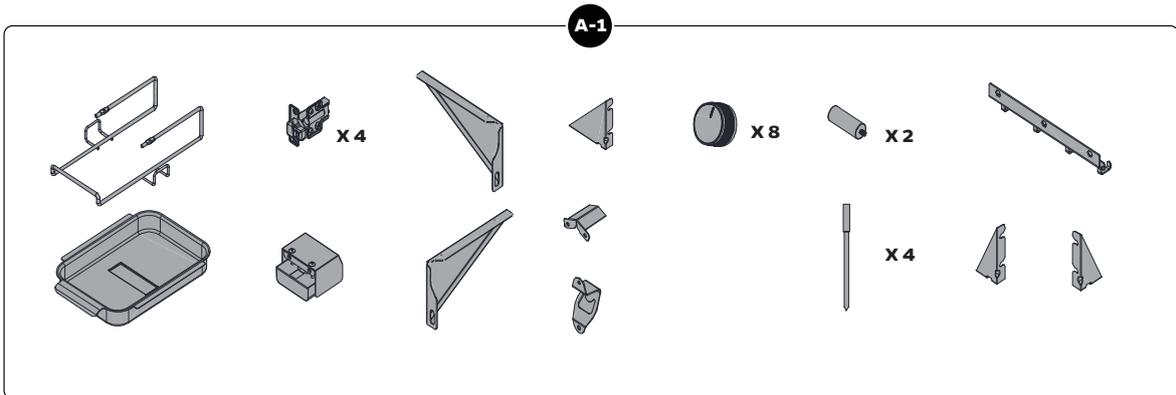
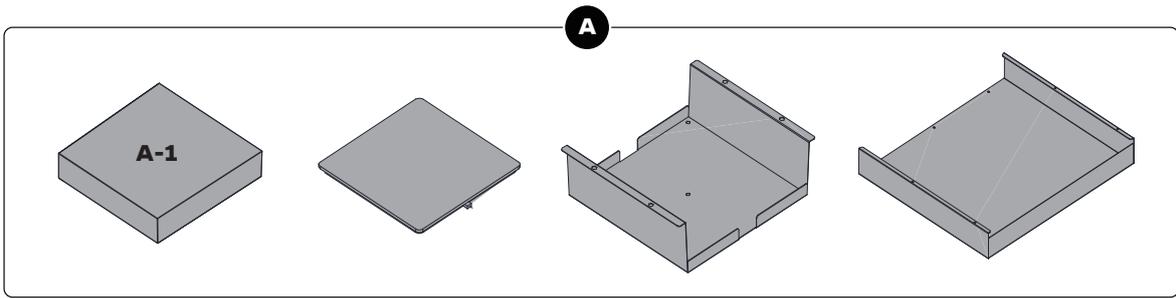
# Packaging overview

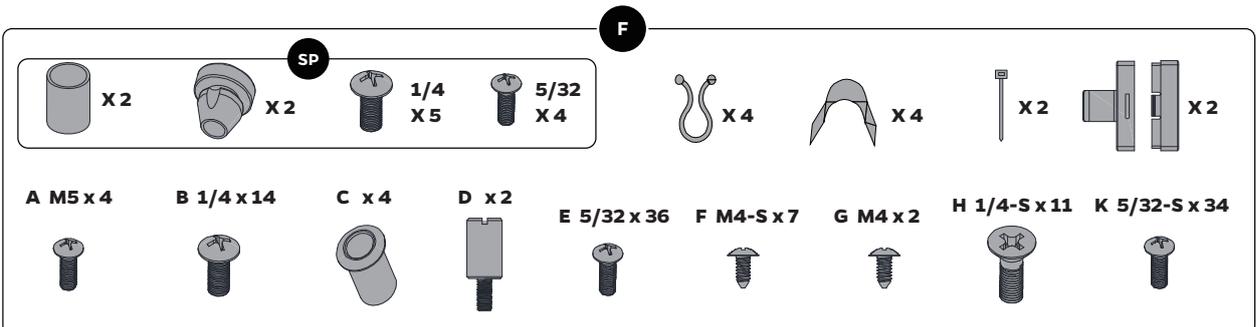
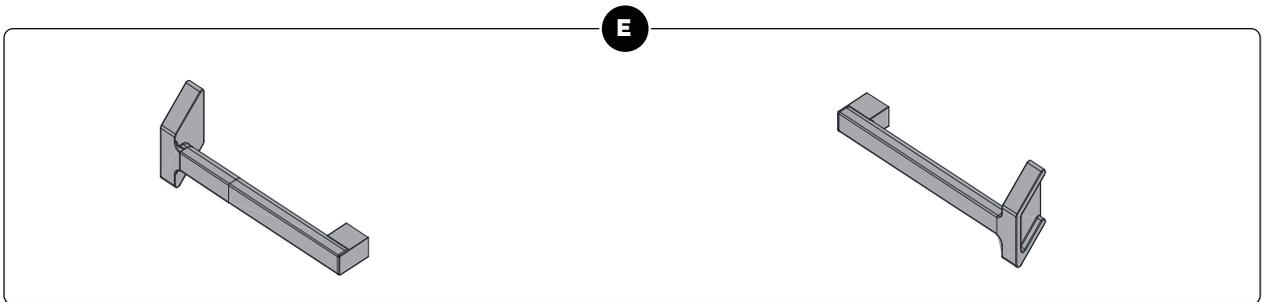
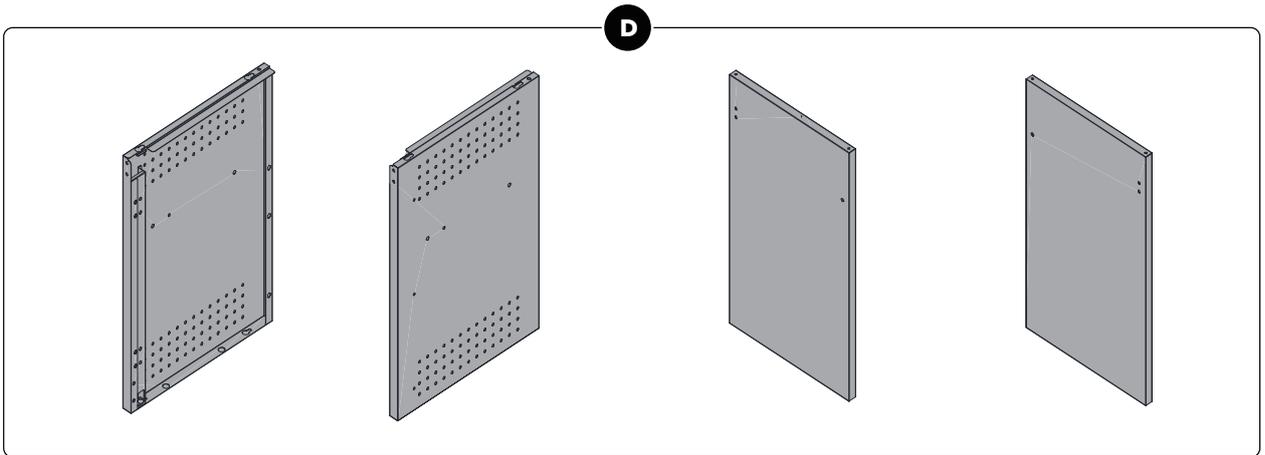
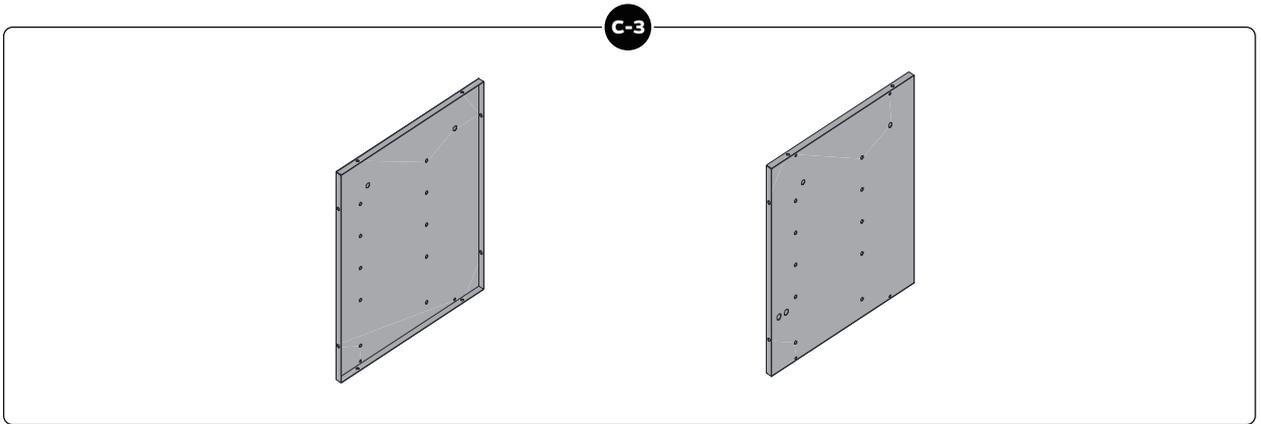
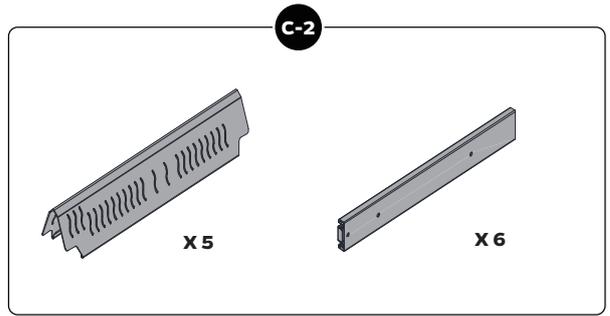
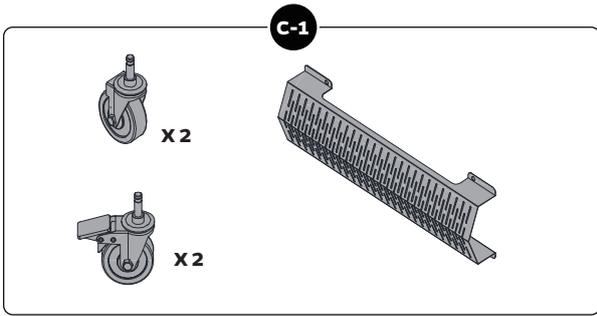
EN



Kit contents

NE





# 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.

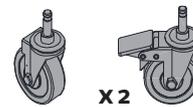
**Caution:** Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edges can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly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



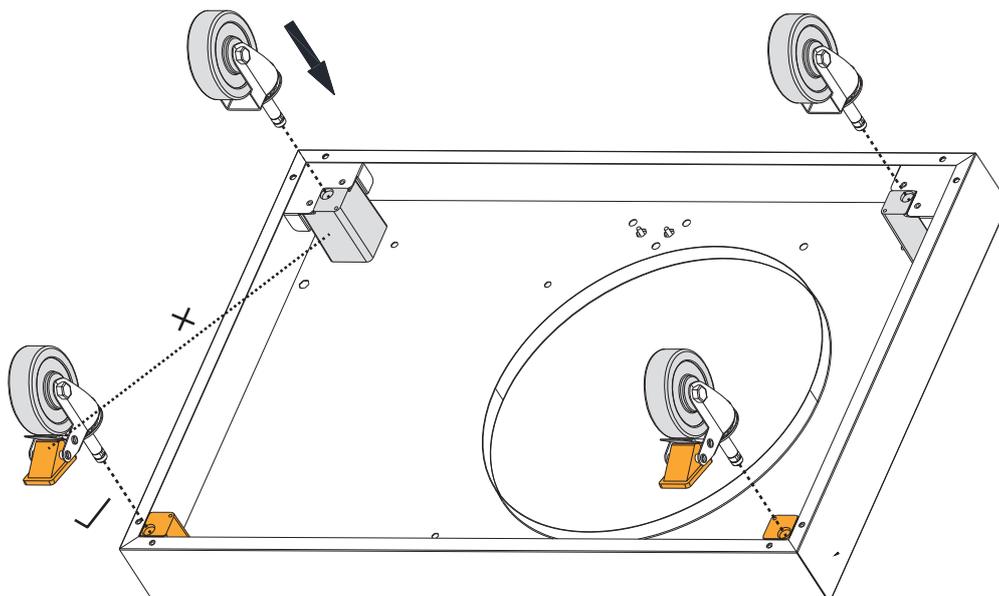
**Note: Please only remove the white, reusable tie belts; do not cut the red ones!**

**1**

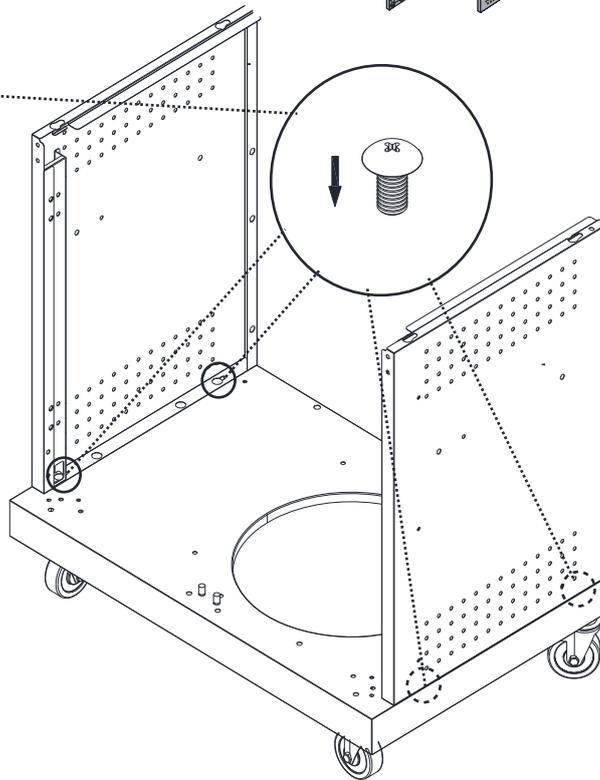
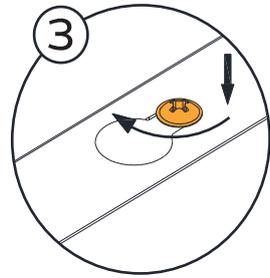
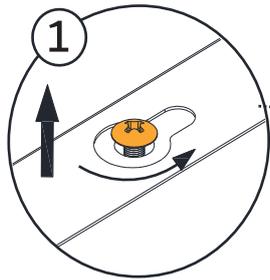
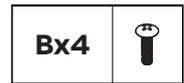
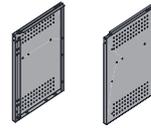
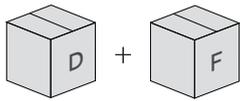
x 2



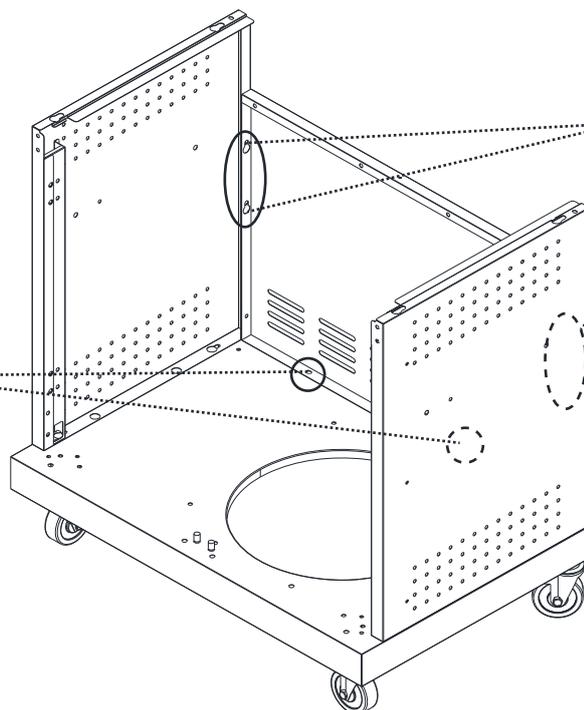
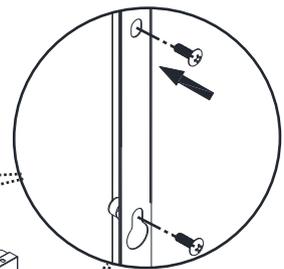
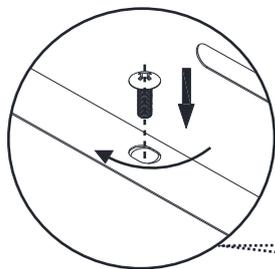
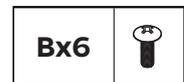
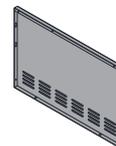
x 2

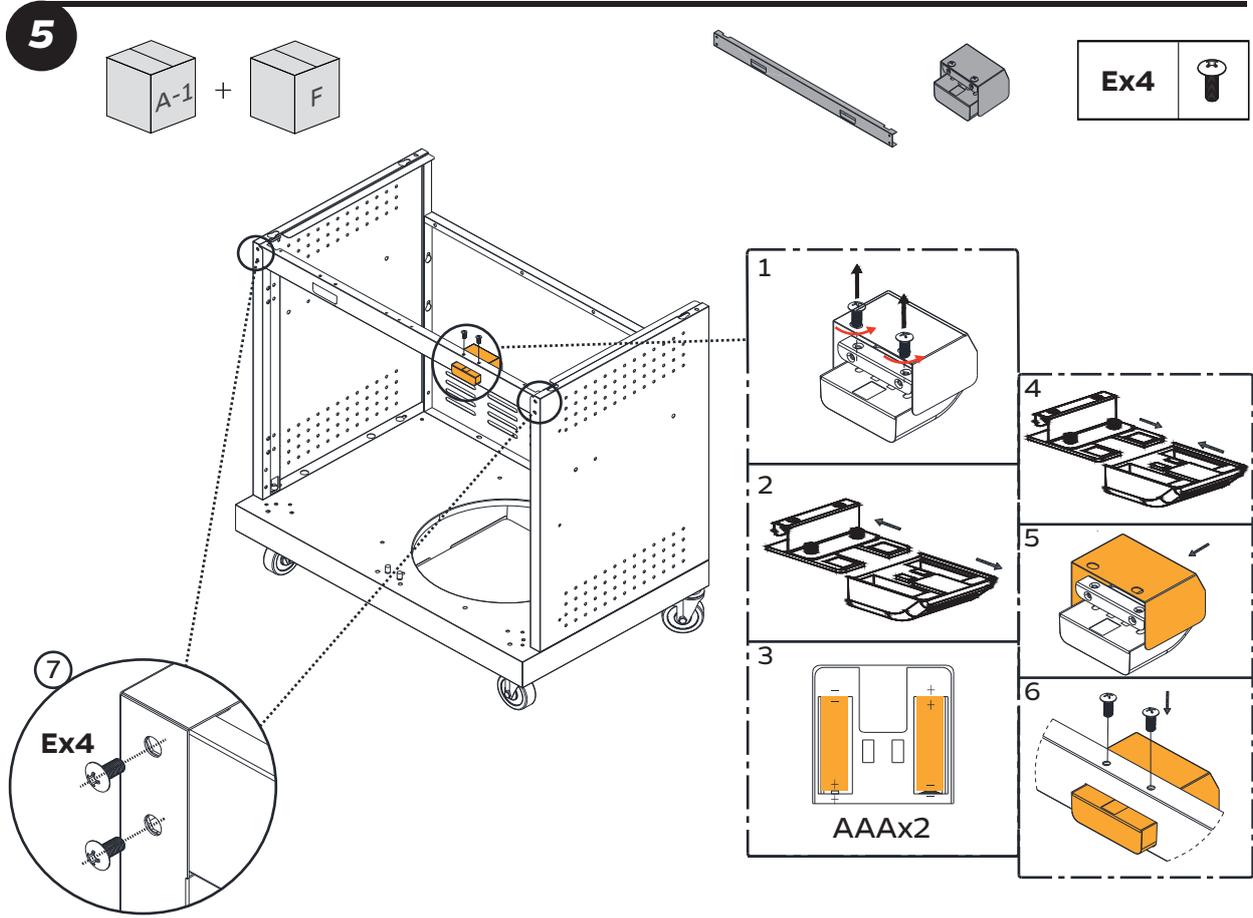
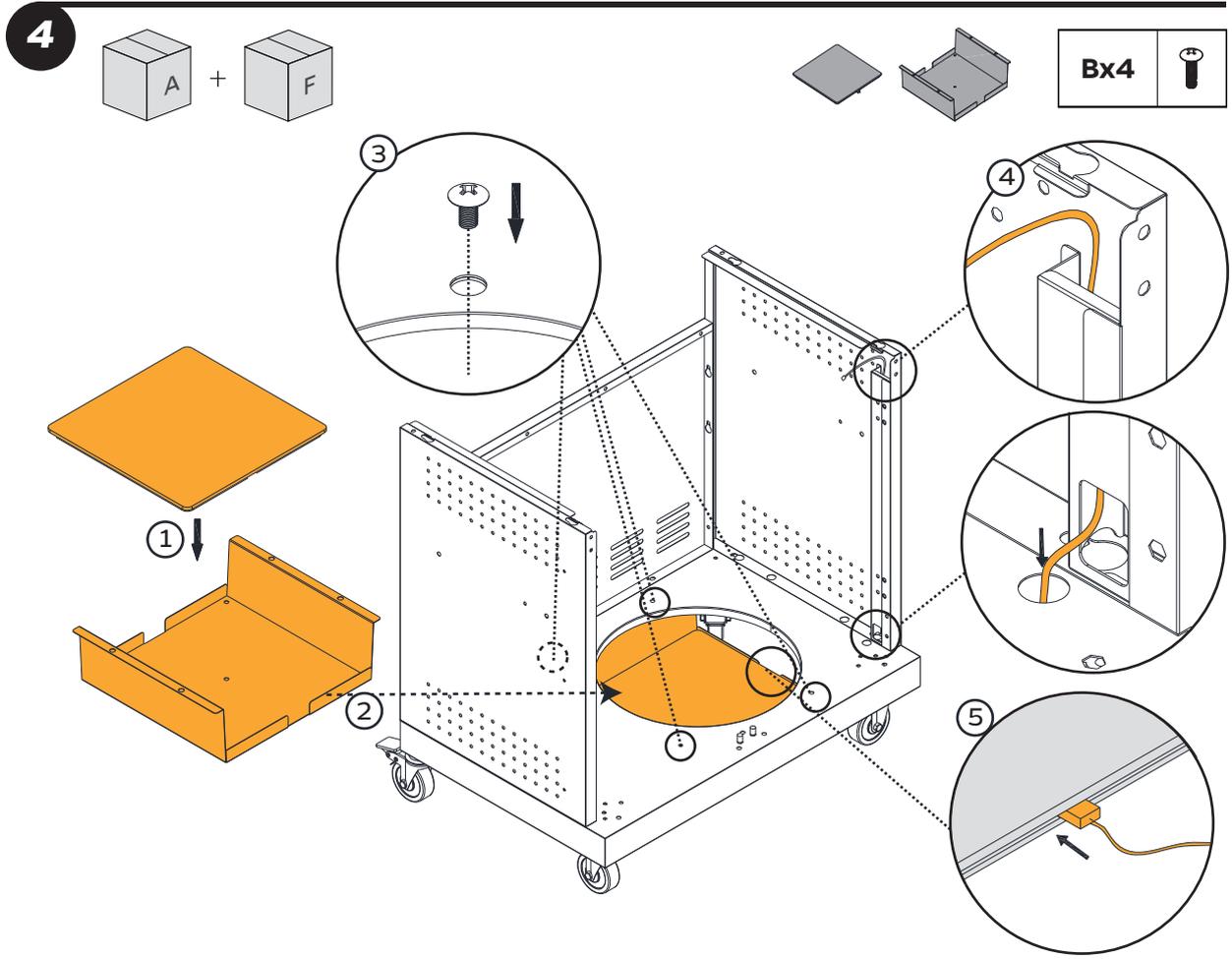


2

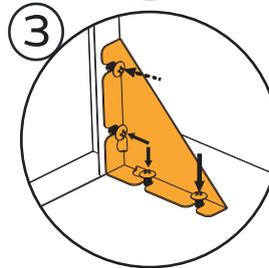
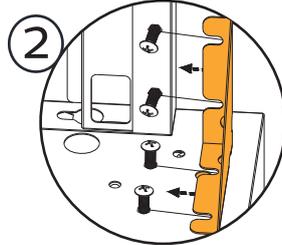
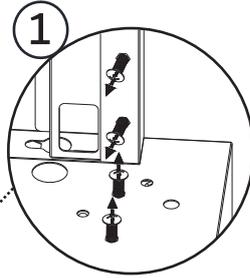
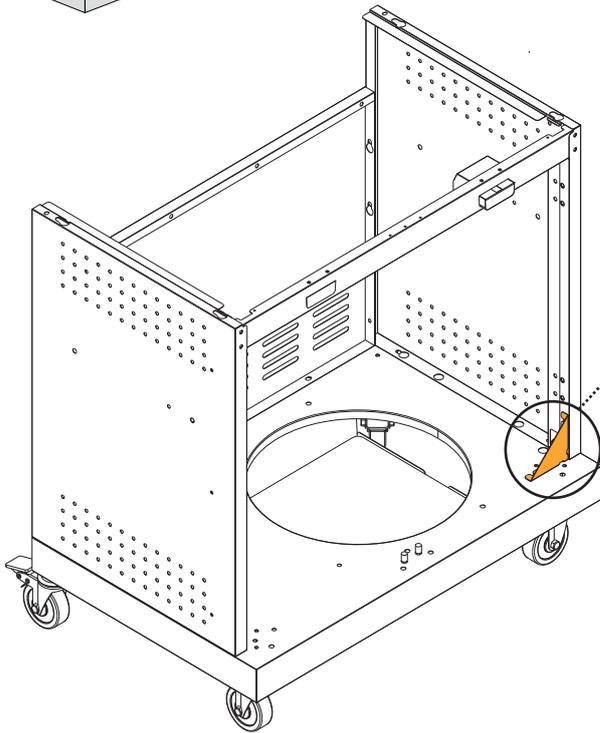


3

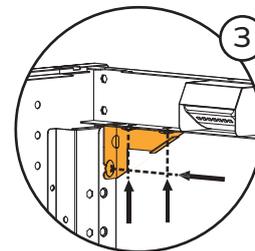
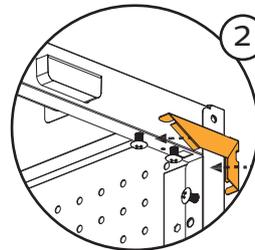
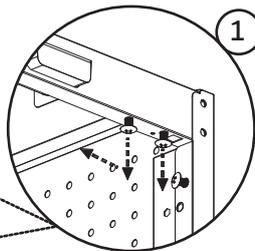
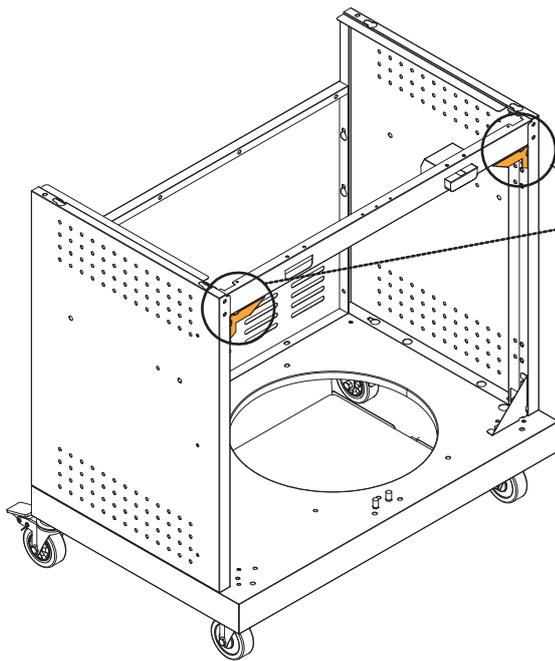
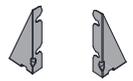




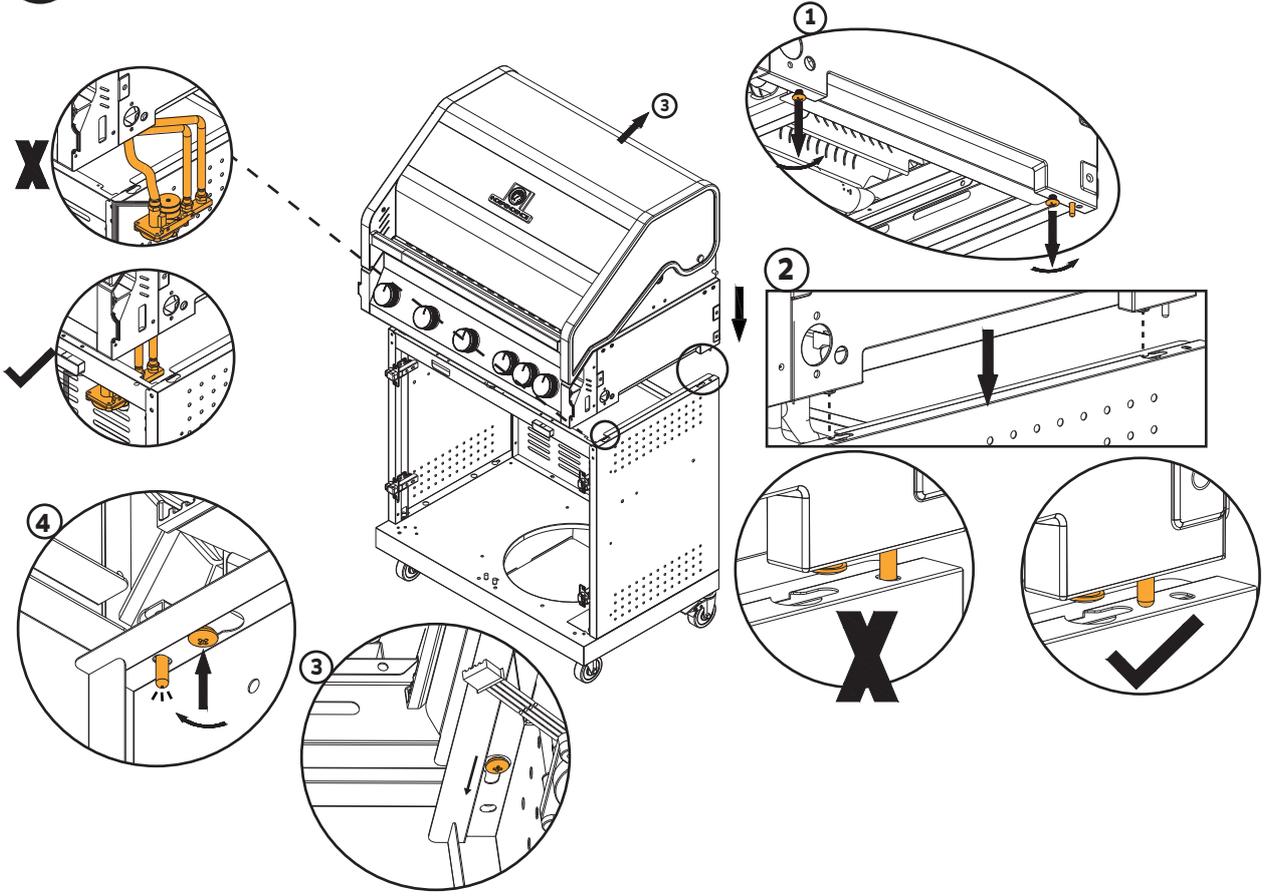
6



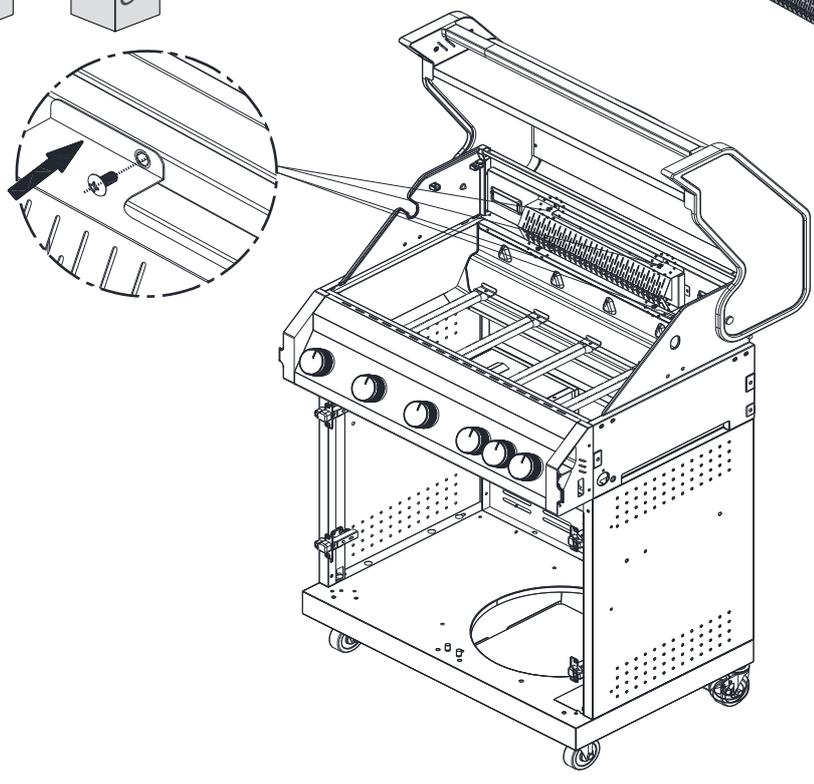
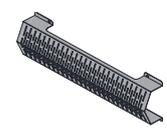
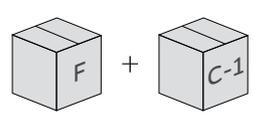
7



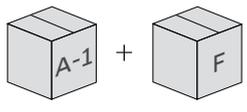
10



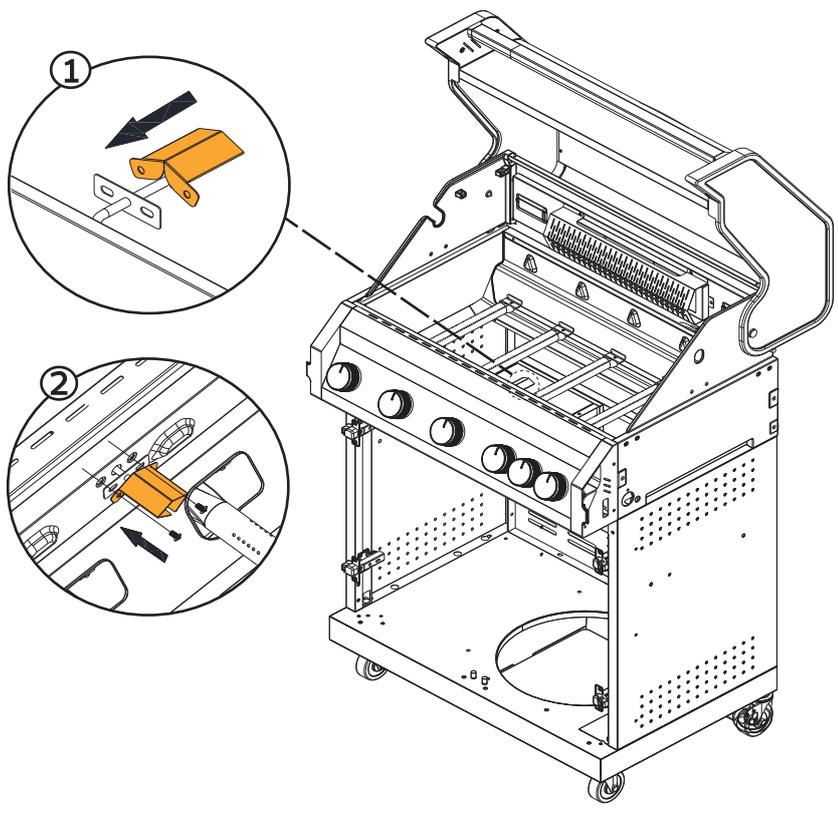
11



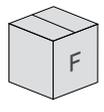
12



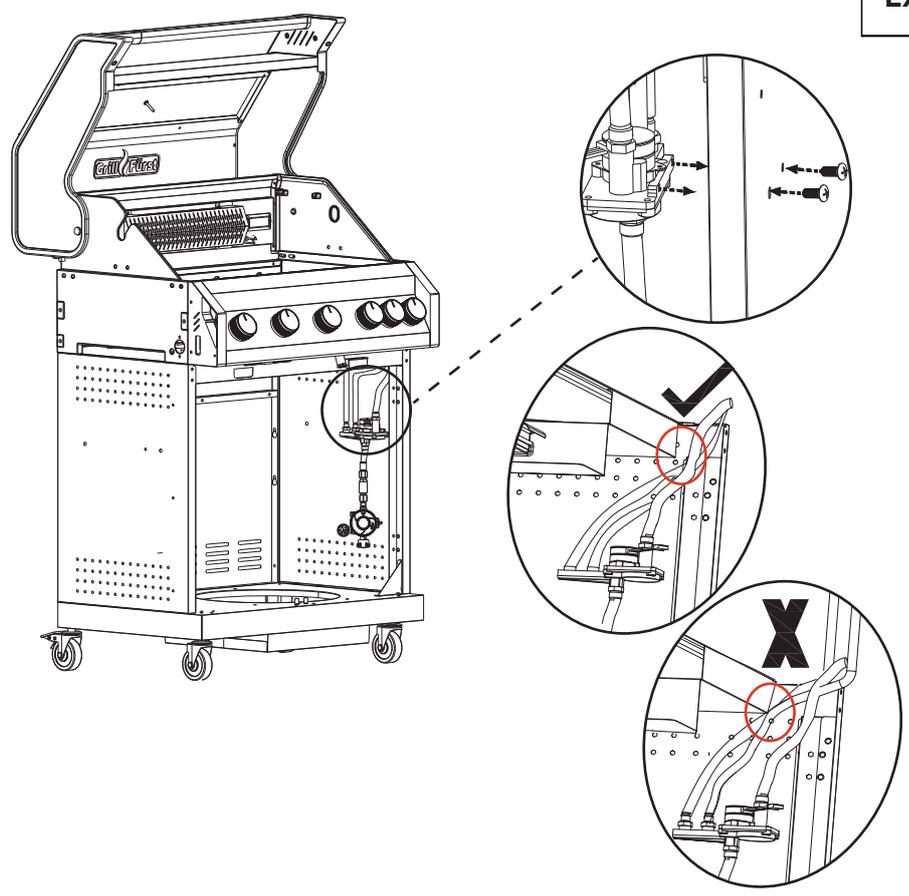
Kx2	
-----	---



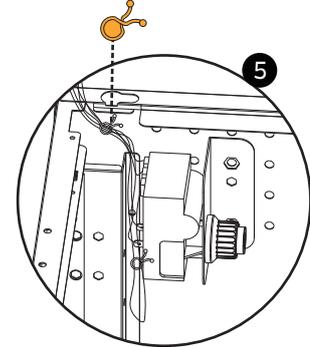
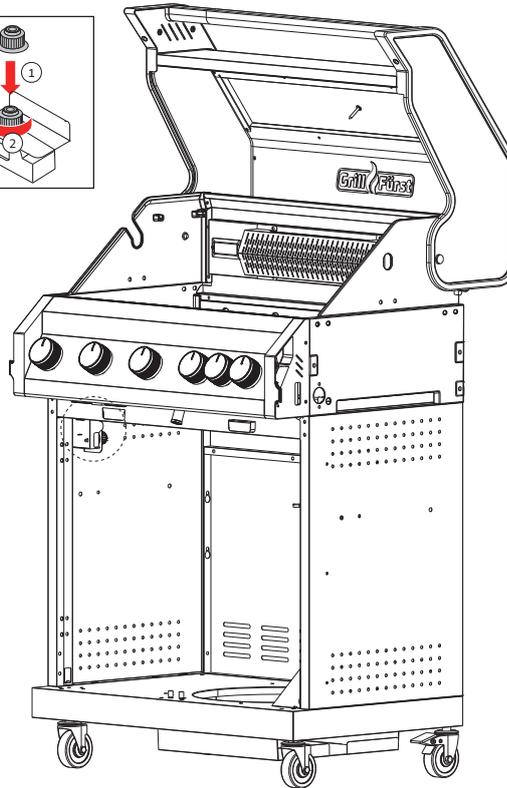
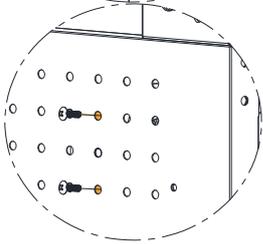
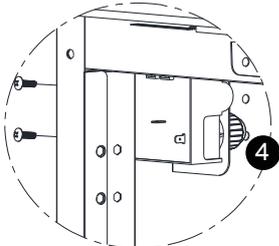
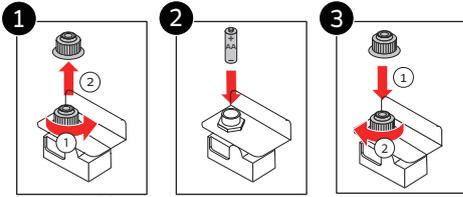
13



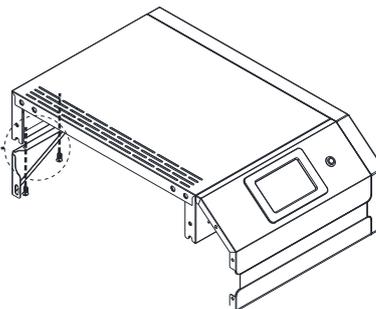
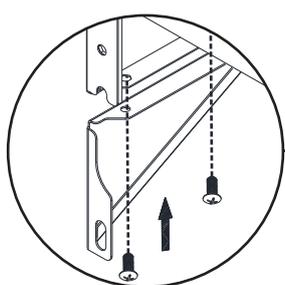
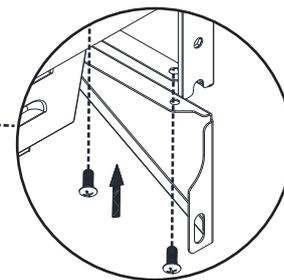
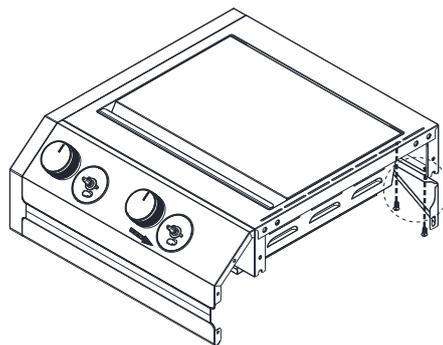
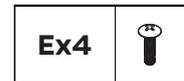
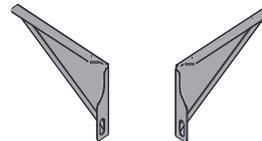
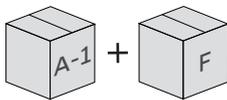
Ex2	
-----	---



14

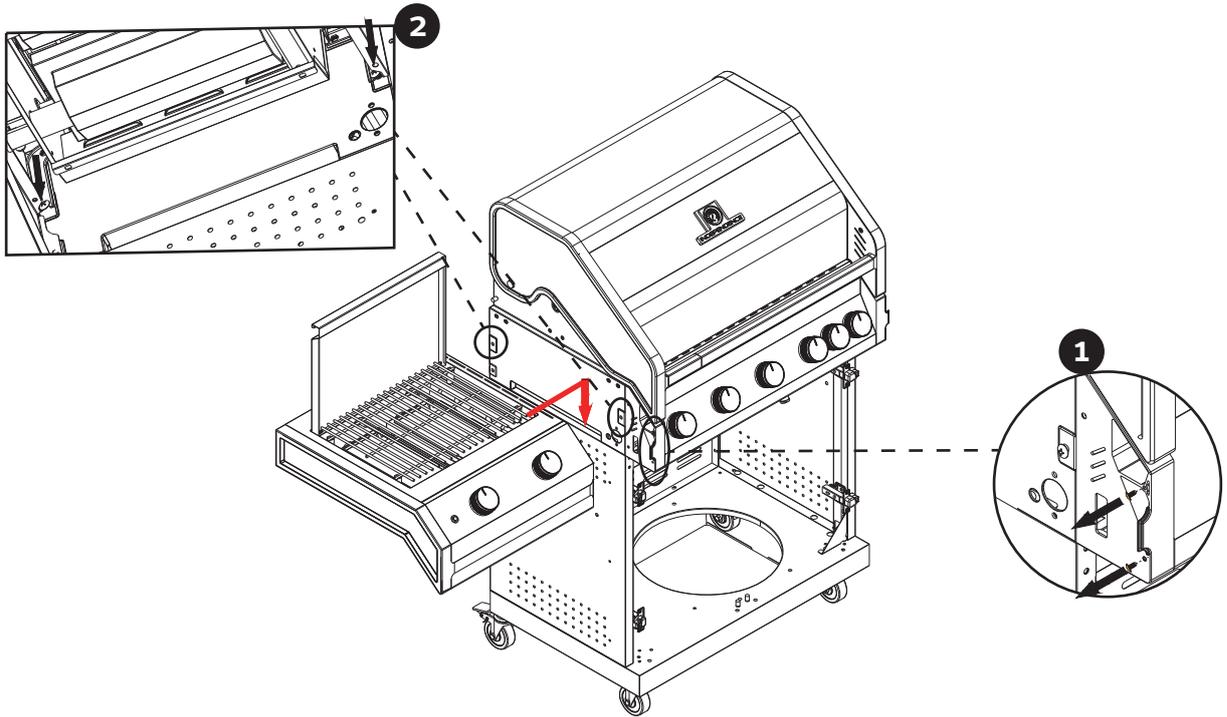


15

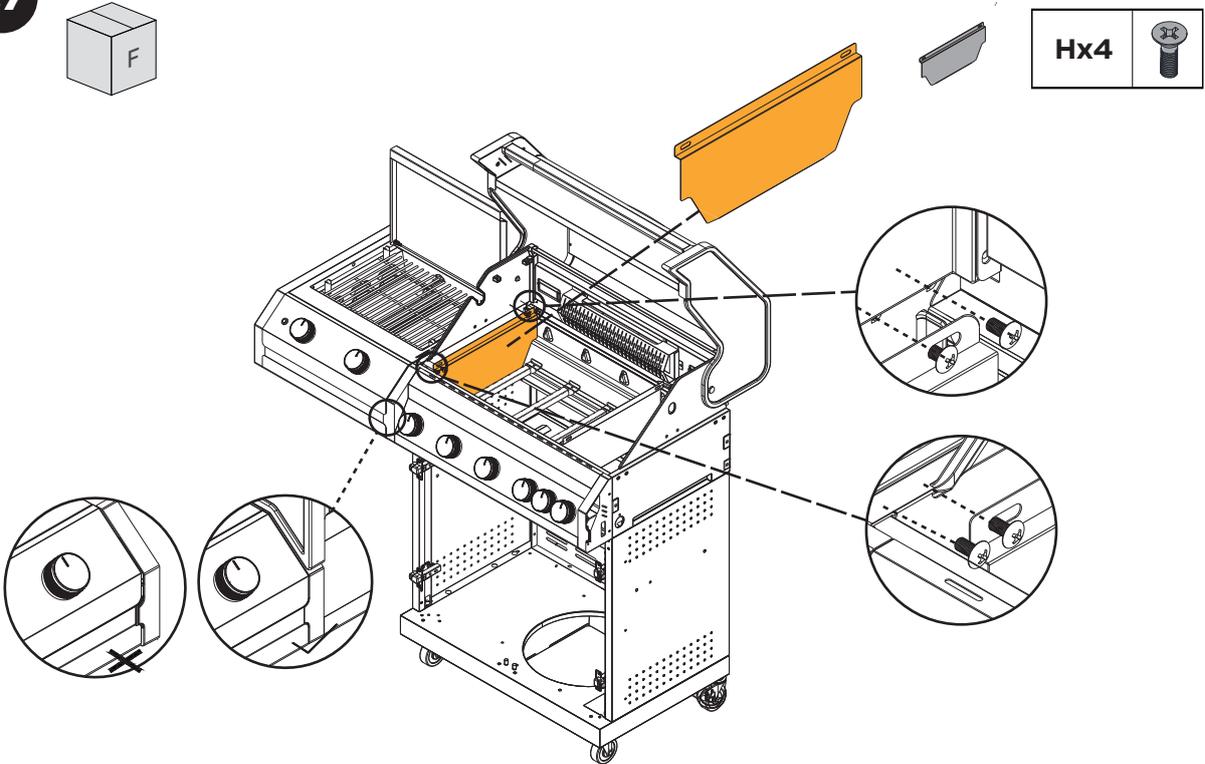


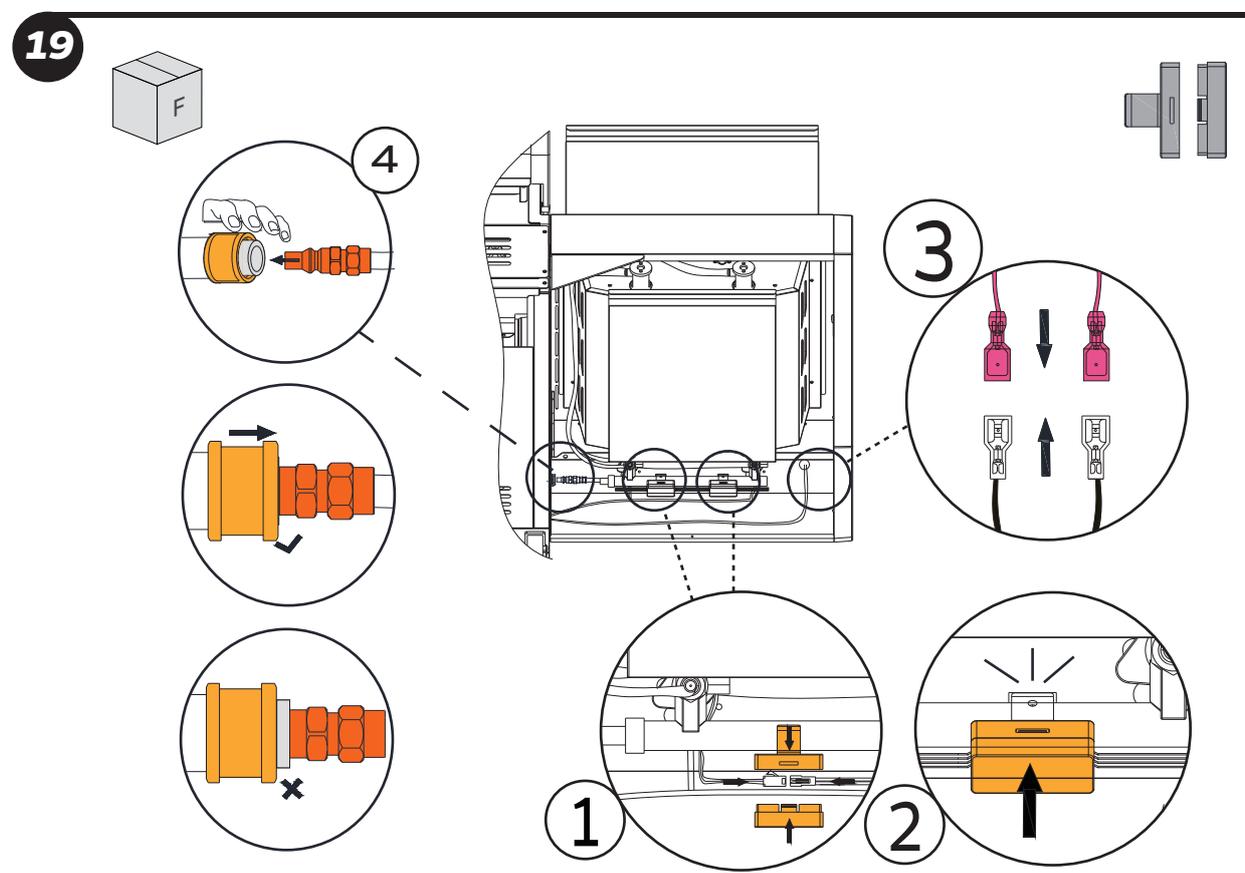
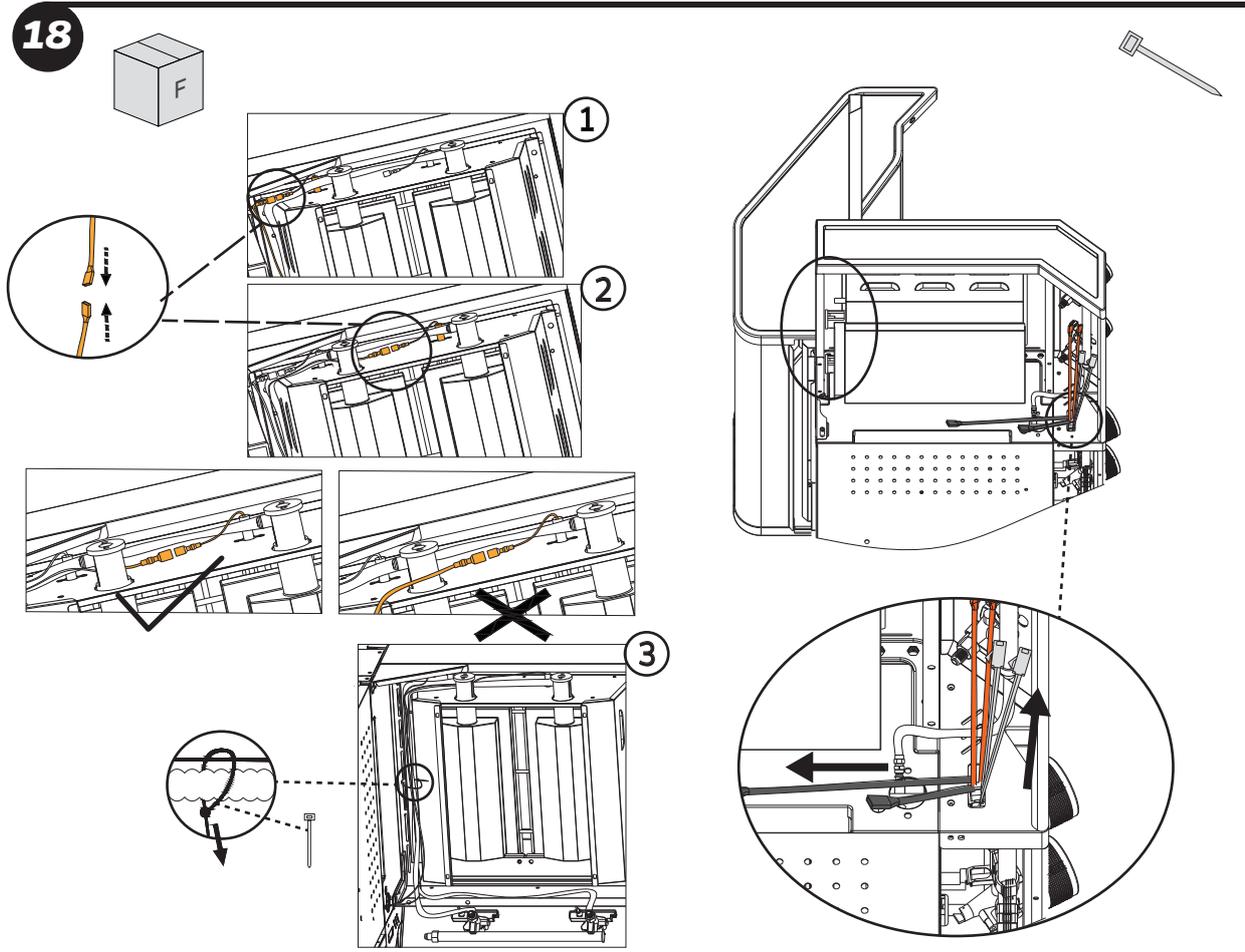
16

EN

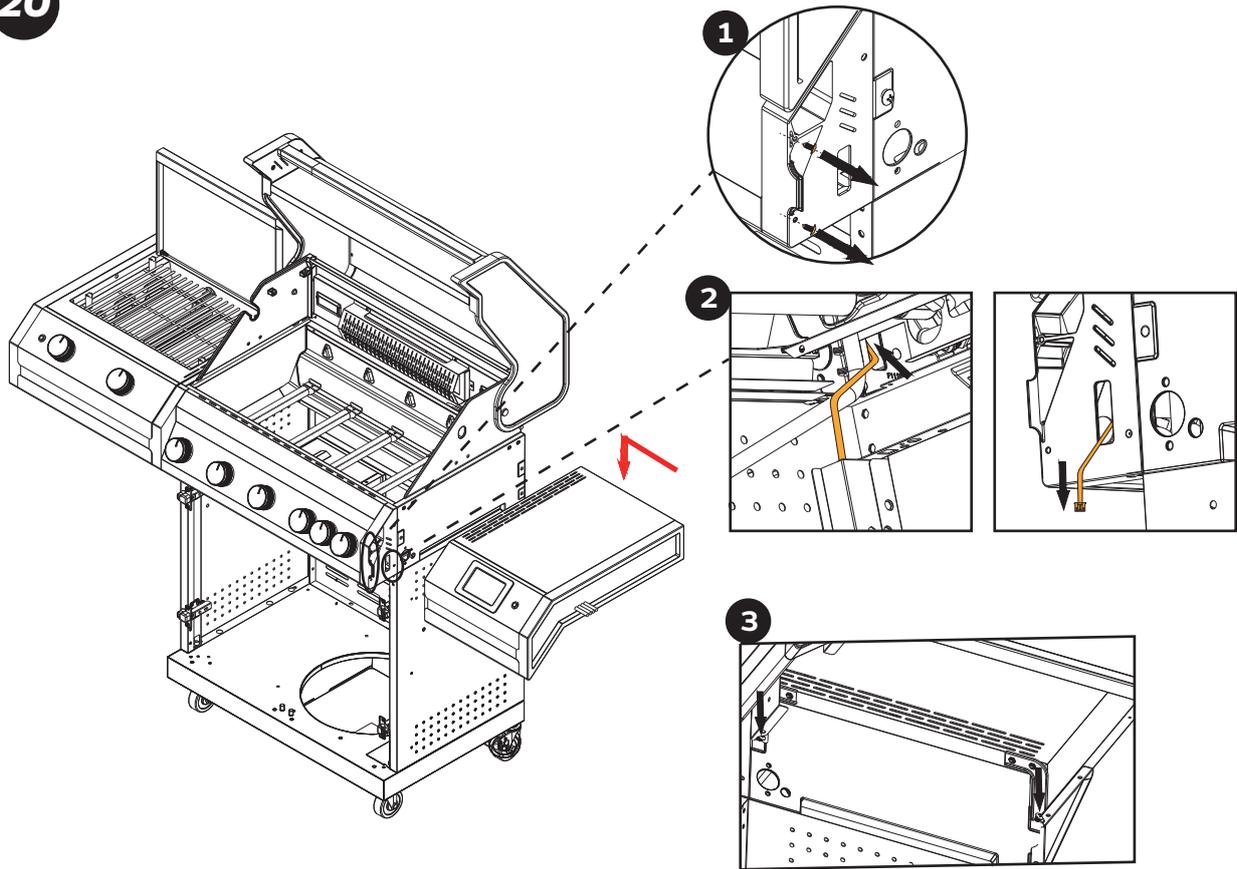


17

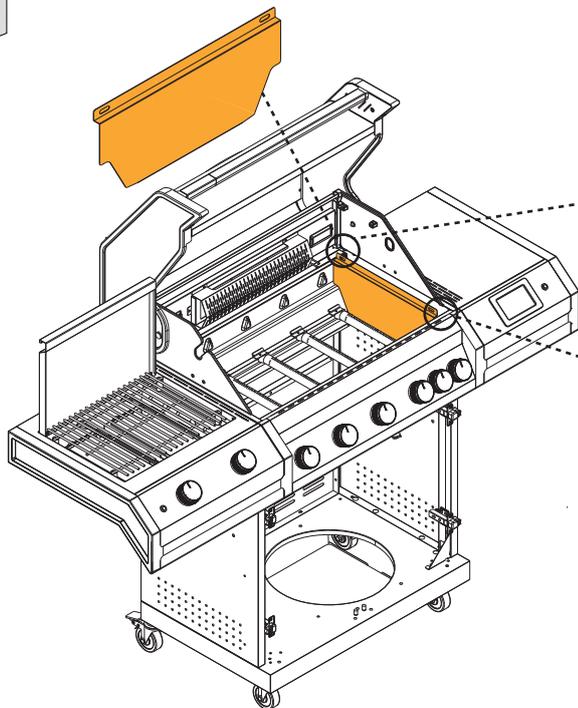




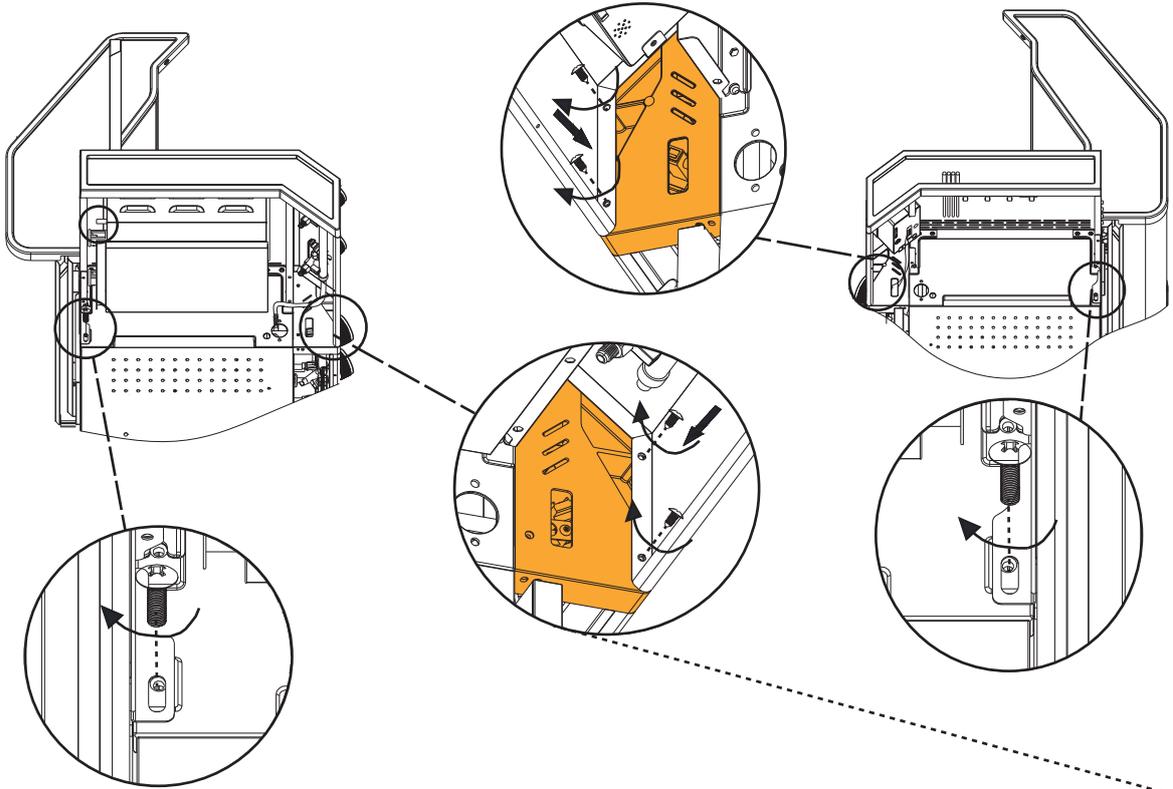
20



21

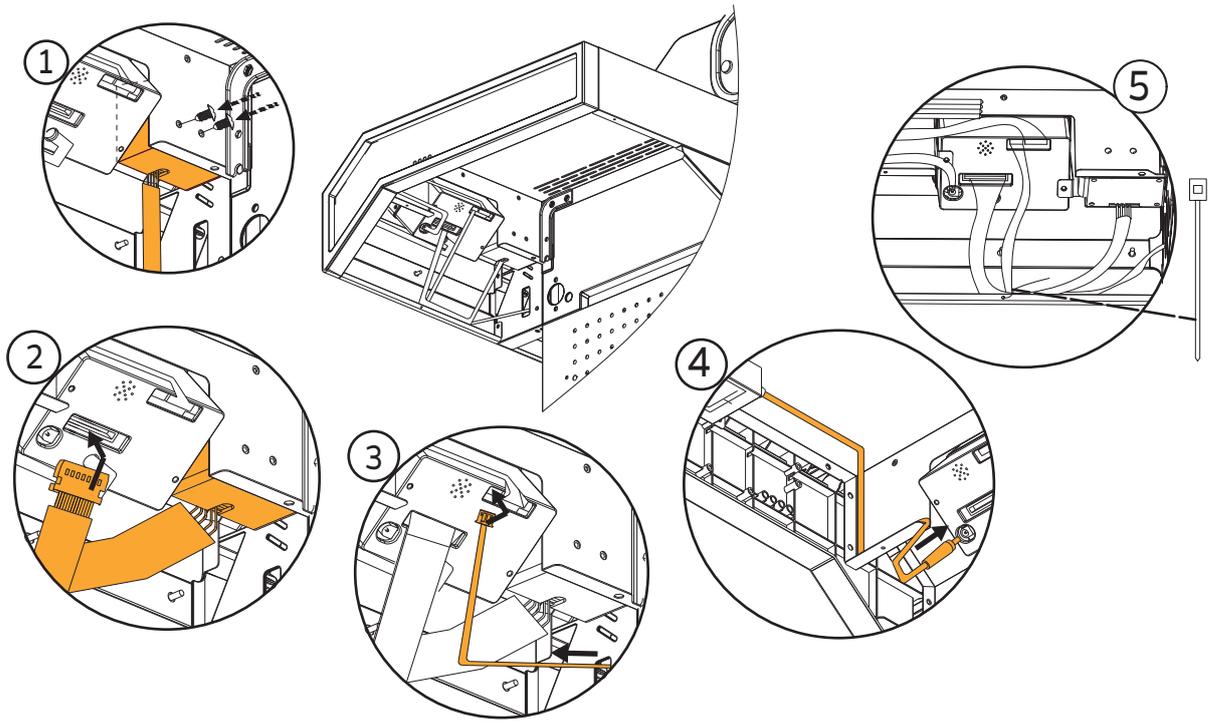


22

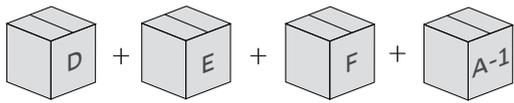


please use the screws that you removed in step-16 and 20.

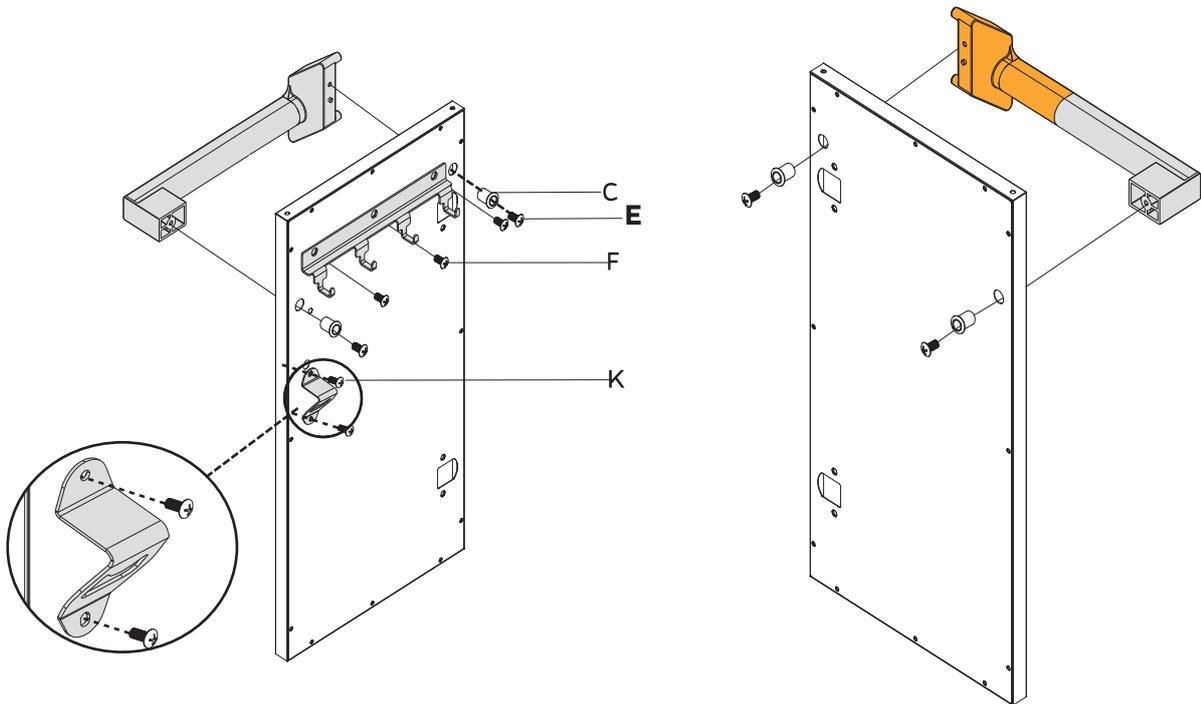
23



24



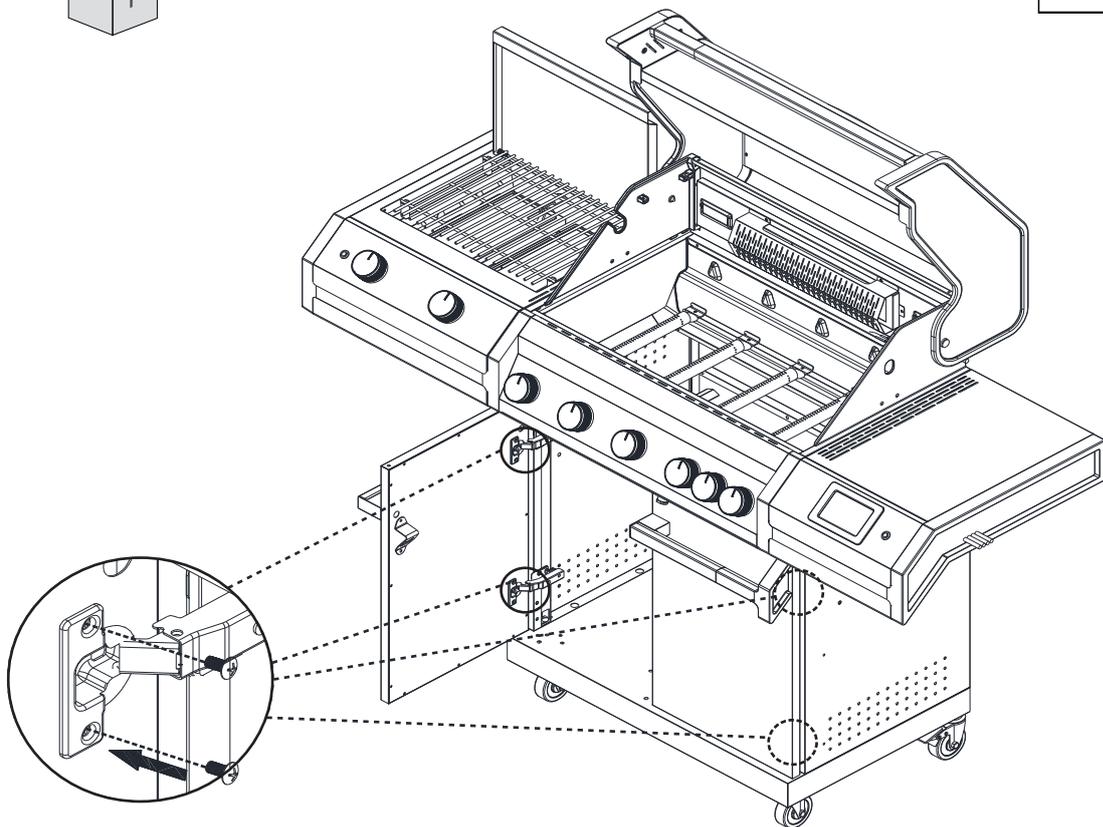
Cx4		Ex4		Kx2		Hx3	
-----	--	-----	--	-----	--	-----	--



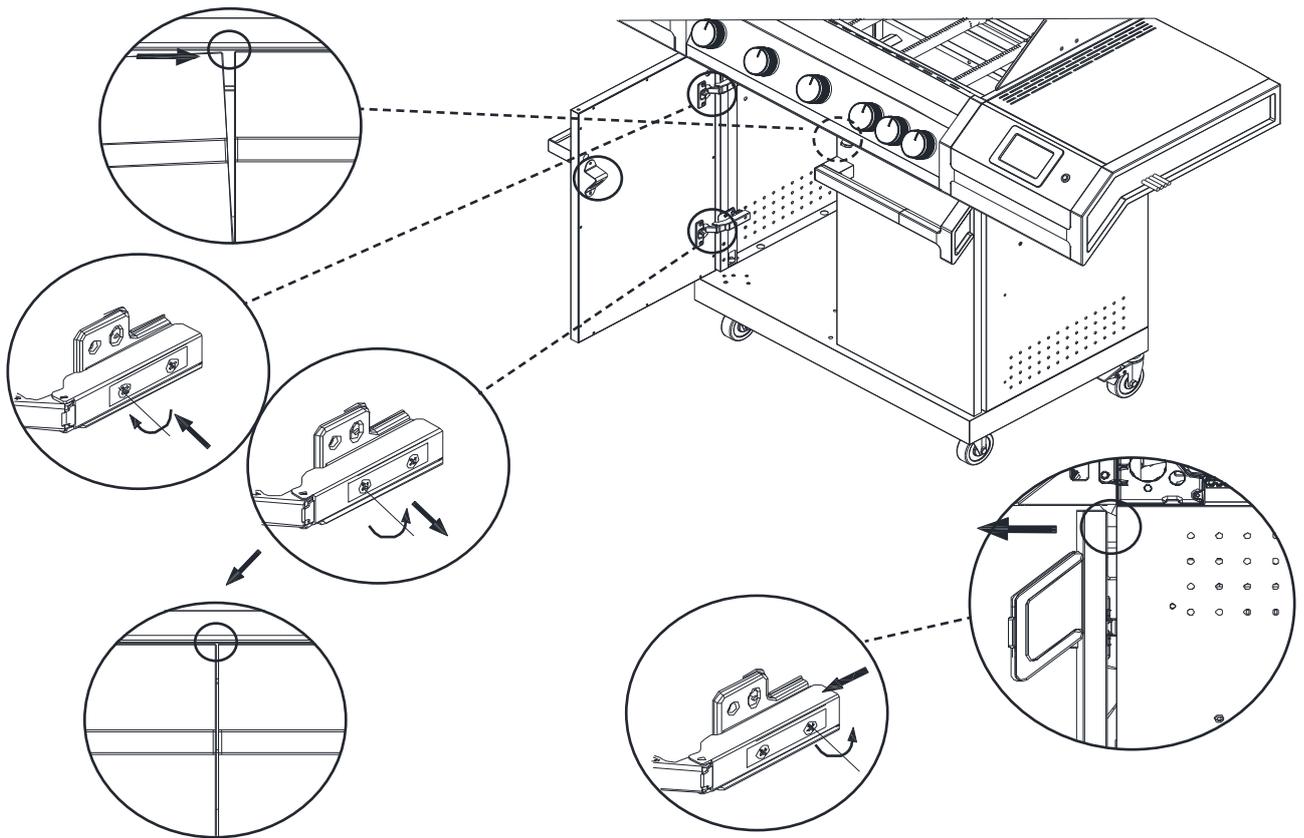
25



Kx8	
-----	--

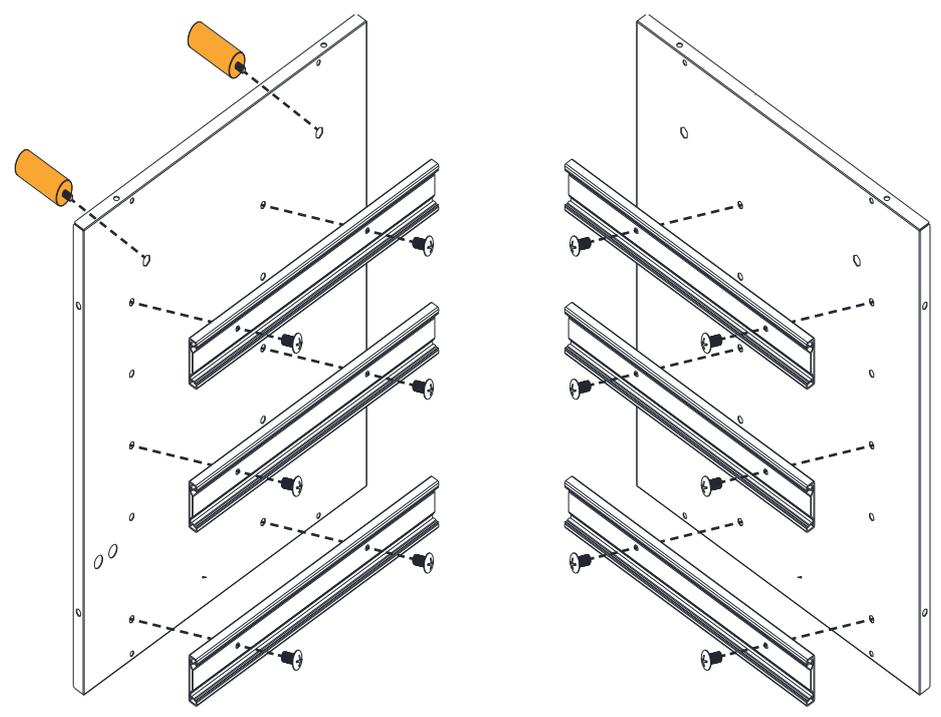
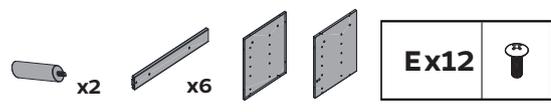
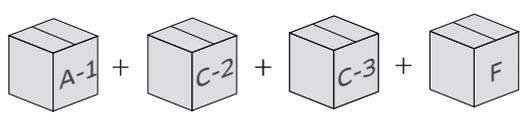


26

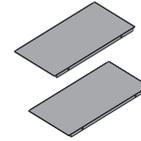


EN

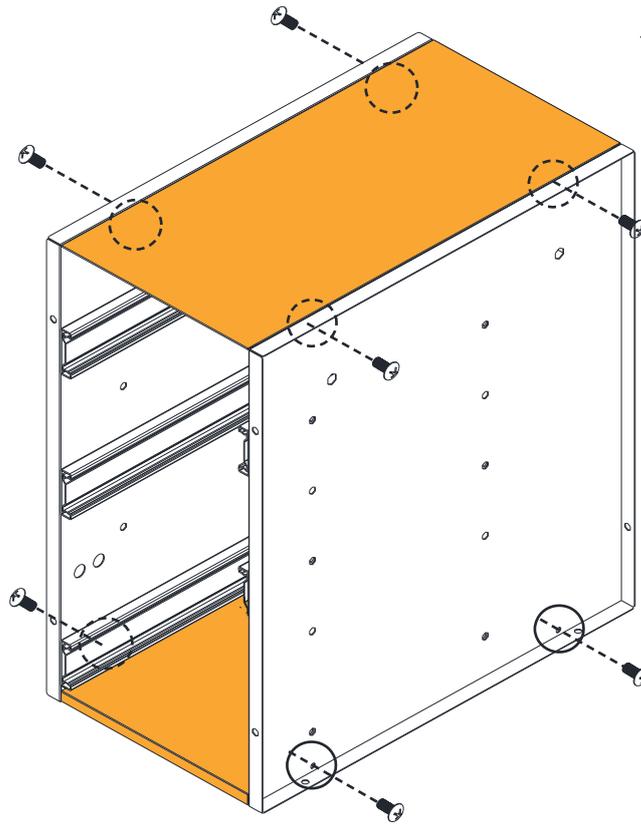
27



28



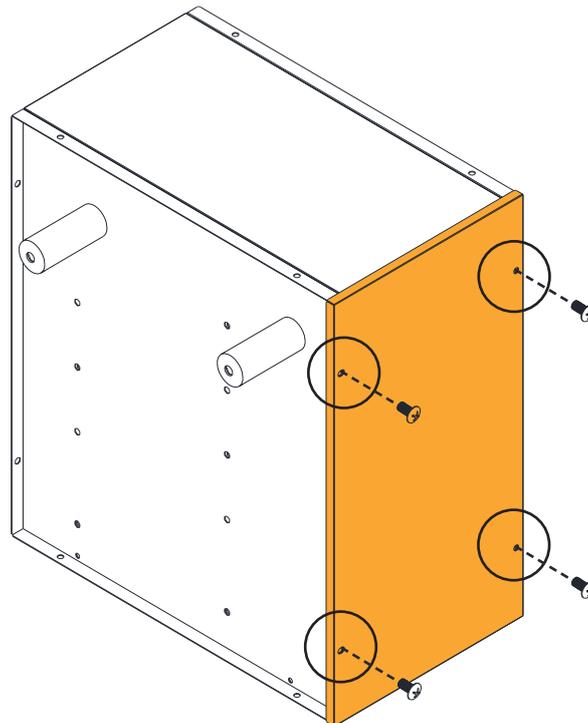
Ex8



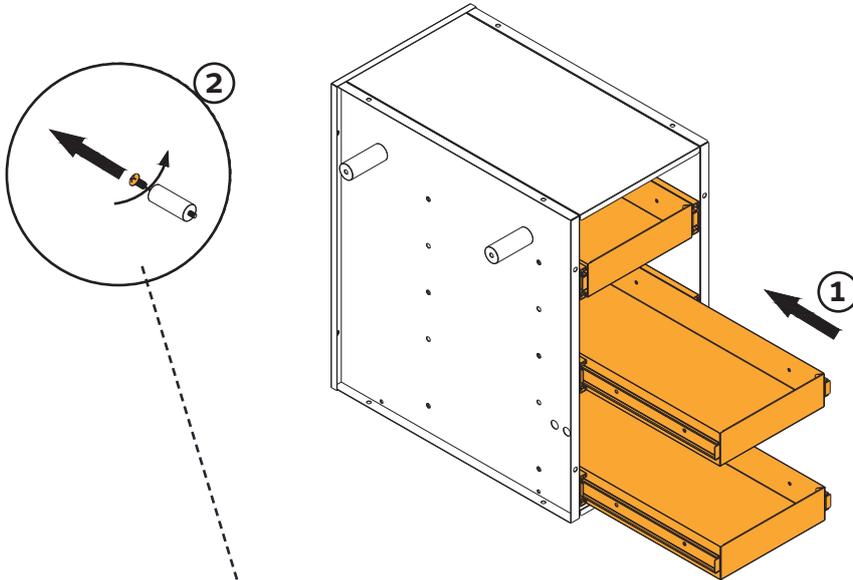
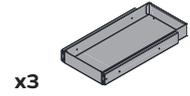
29



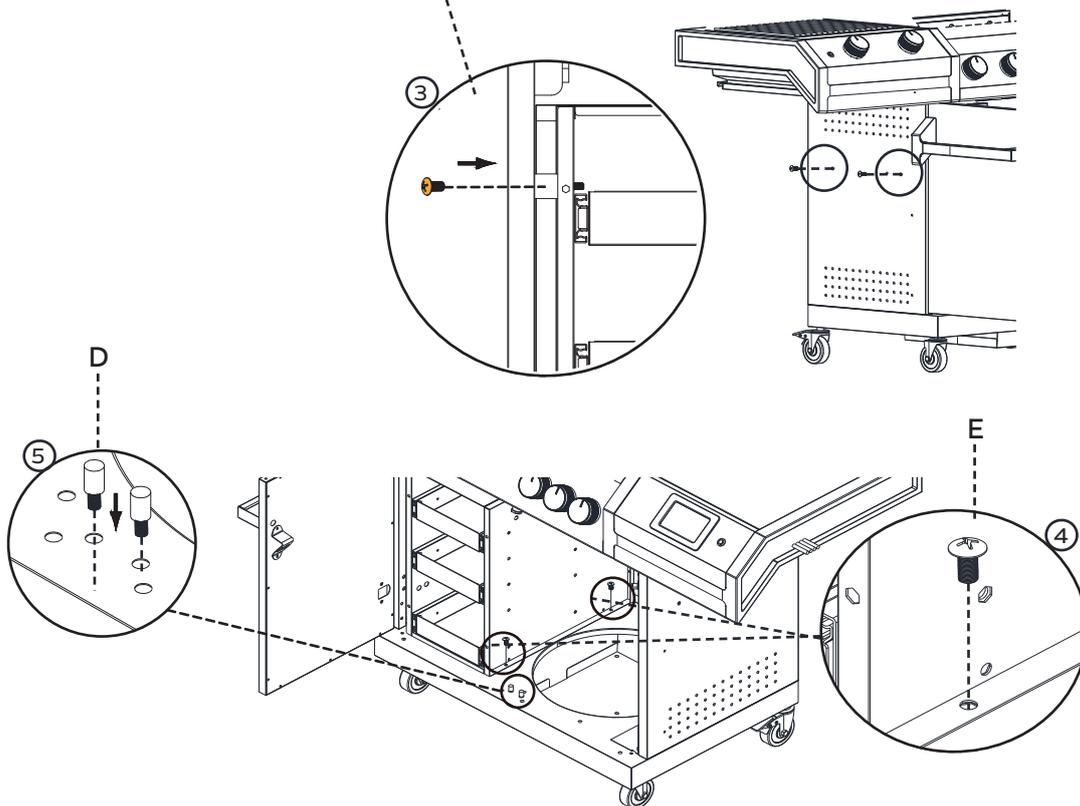
Ex4



30

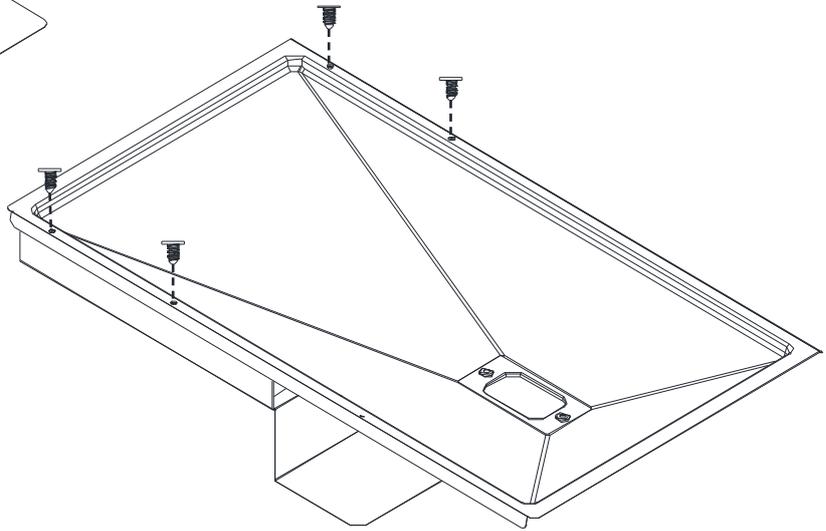
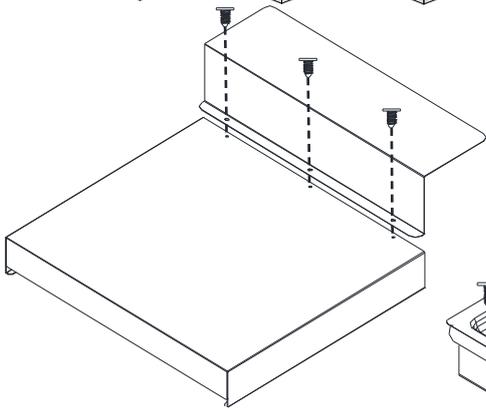
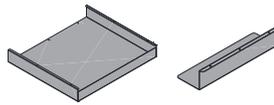
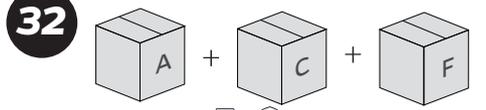


31

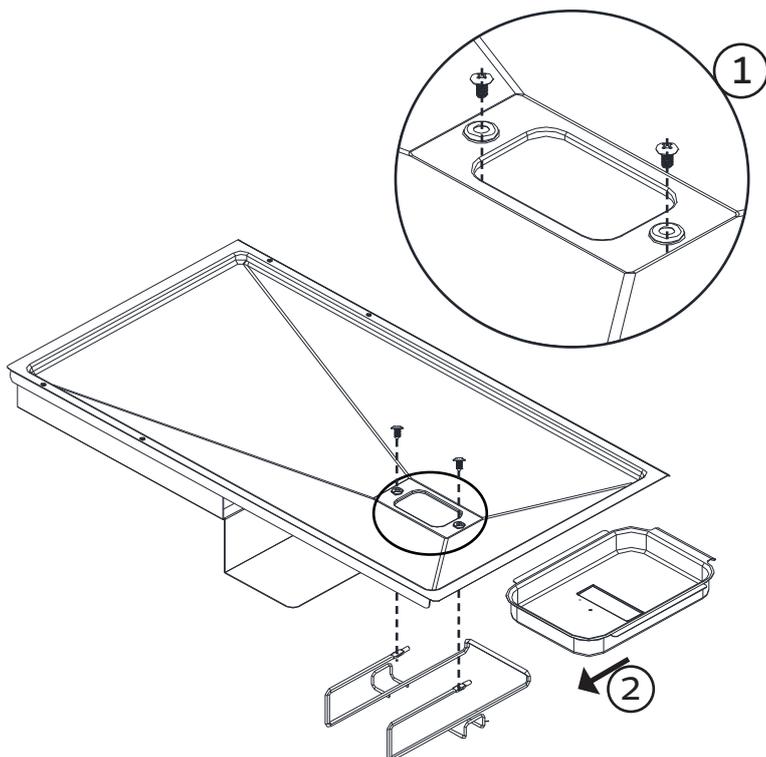
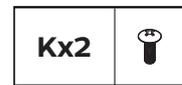
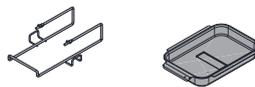
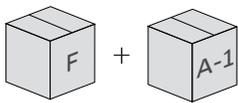


NE

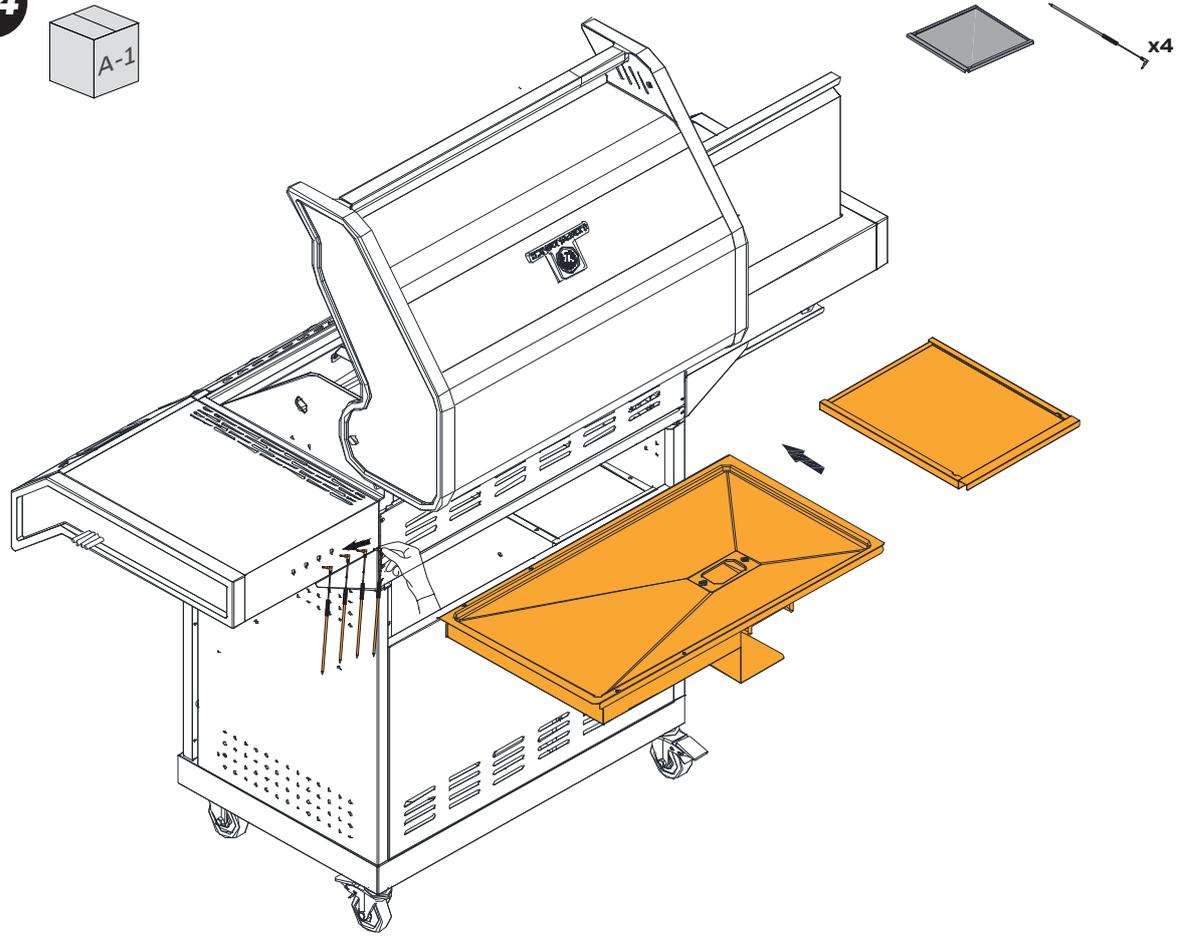
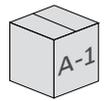
32



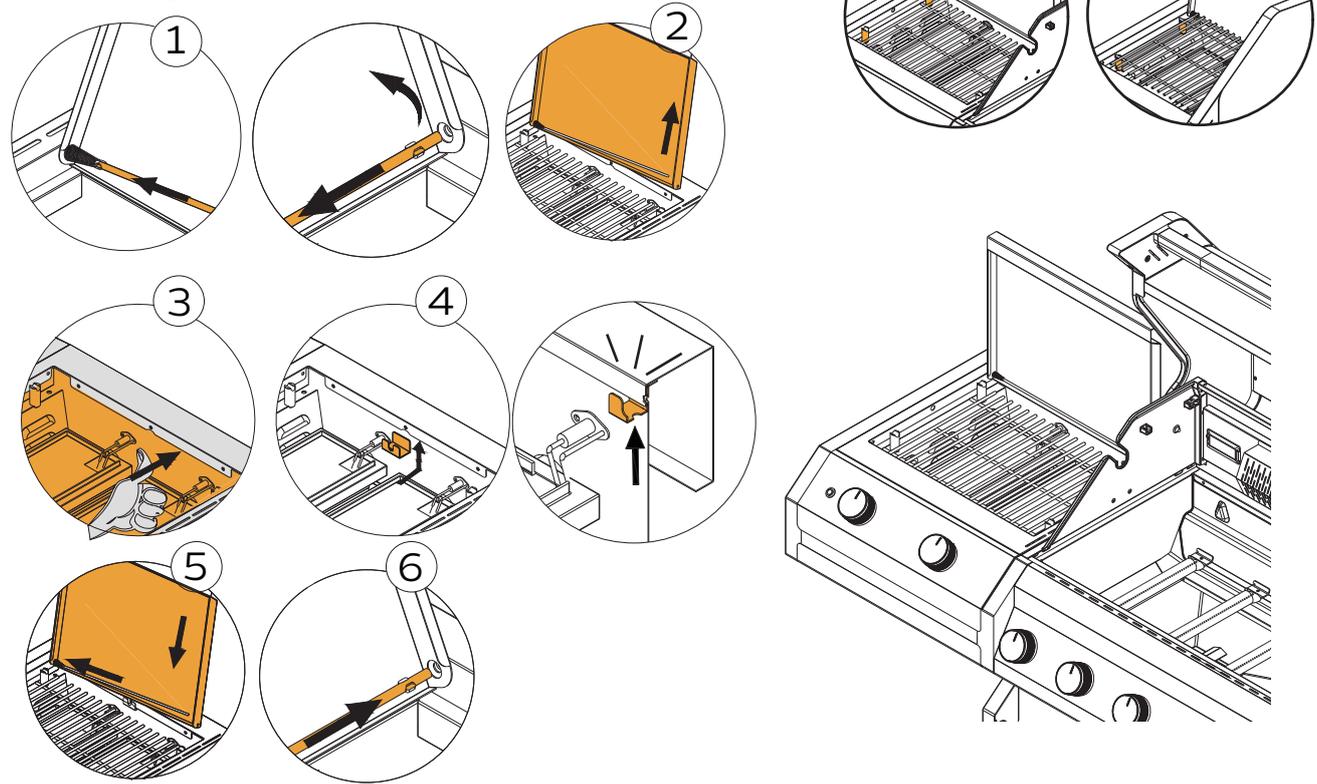
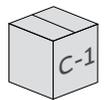
33



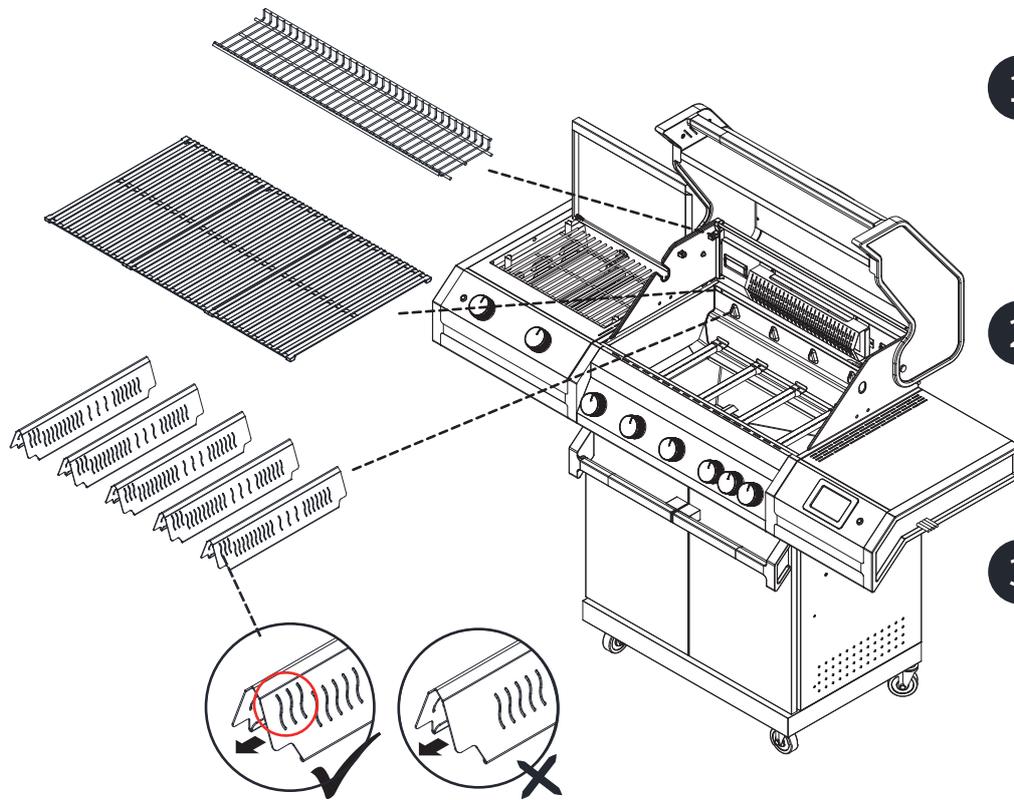
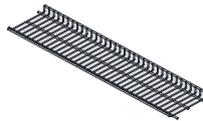
34



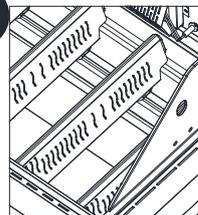
35



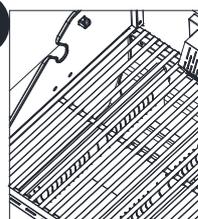
36



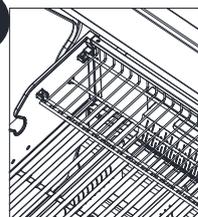
1

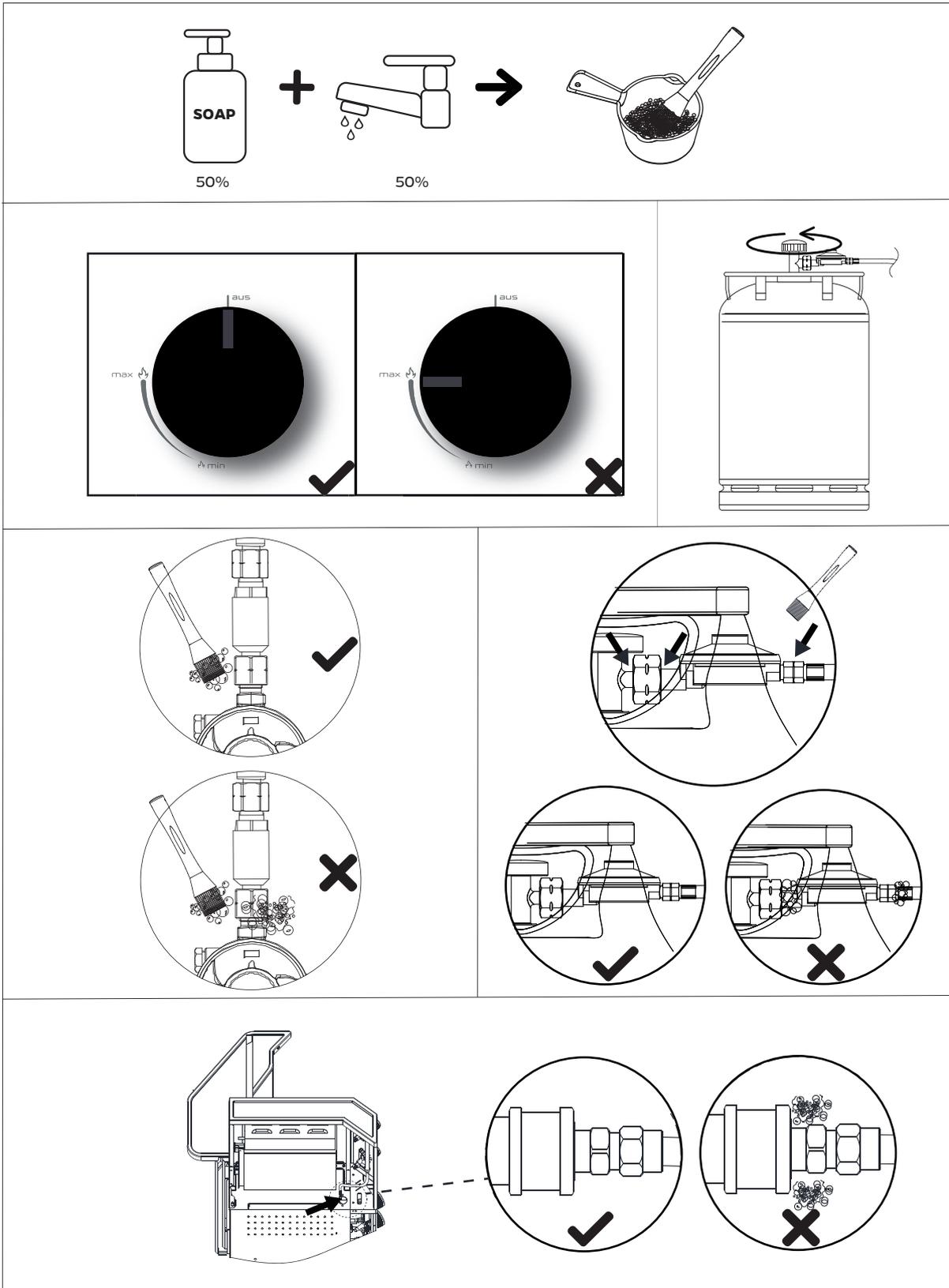


2



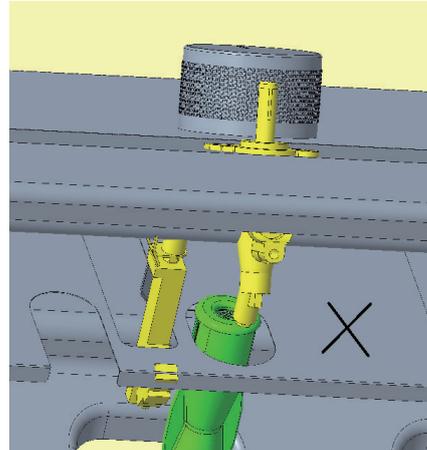
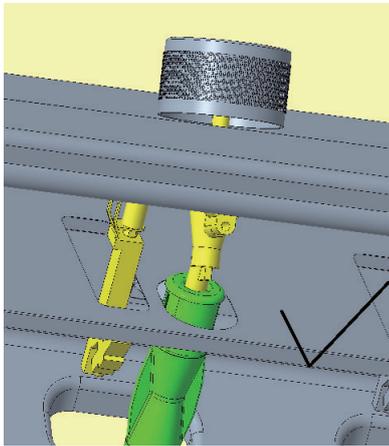
3





## 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 “Replacing Burner”).

Reinsertion is done in reverse order.

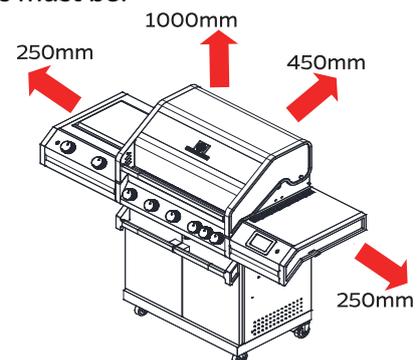
## Grill placement

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.