



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.

Inhaltsverzeichnis

Symbole auf dem Karton.....4

Warn- und Sicherheitshinweis.....5

 Richtiger Einsatzort und korrekte Betriebsbedingungen5

 Warnung: Heiße Oberflächen5

 Wichtige Sicherheitshinweise6

 Hinweise zur Reinigung7

 Hinweise zur Bedienung7

Gasflasche.....8

 Anforderungen8

 Wie Sie eine Gasflasche anschließen.....8

 Wie Sie eine Gasflasche trennen.....9

 Wie Sie den Schlauch prüfen9

Gaslecktest10

Zündanleitung12

 Wichtige Ratschläge zum Zünden.....12

 Wie zündet man einen Hauptbrenner12

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

Smarte Steuerung13

 Das Einschalten.....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	21
Batterietyp	21
Wie wechselt man die Starterbatterie.....	21
Wie ersetzt man die LED-Batterien	22
Wichtige Informationen zu den Batterien.....	22
Hinweise zur Batterie- und Akku-Entsorgung	22
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	30
Tipps, Tricks & Rezepte	31
GARANTIEBEDINGUNGEN	32
Informationsseite zum EU Data Act für den Grillfürst Independence Smart Grill	34
Anwendungsbereich	34
Welche Daten werden erzeugt?.....	34
Speicherung und Aufbewahrung	34
Zugang und Export der Daten.....	34
Rechte nach dem EU Data Act	35
Kontinuität & Echtzeit-Weitergabe.....	35
Sicherheit & Datenschutz	35
Art. Nr.: Independence P530E-Smart	36
Technische Daten	36
Explosionszeichnung	37
Einzelteilliste	38
Verpackungsübersicht.....	40
Inhalt des Kits	41
Montageschritte	43
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

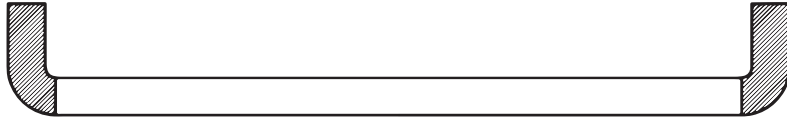
- Nur im Freien verwenden.
- Versuchen Sie nicht, dieses Gerät in einer Garage oder einem geschlossenen Bereich zu verwenden. Außerdem muss dieses Gerät von brennbaren Materialien usw. ferngehalten werden. Wir empfehlen einen Mindestabstand (siehe Abbildung Seite 63) vom Grill zu brennbaren Materialien 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.

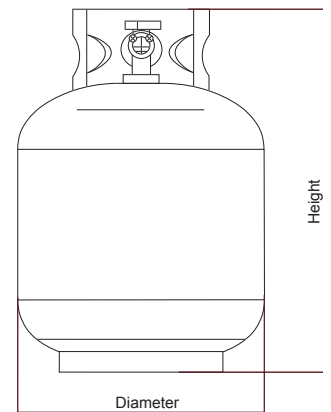
Gasflasche

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

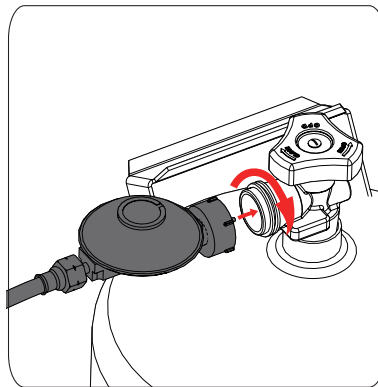


Beachten Sie dabei, dass die Flasche vor Hitze geschützt und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden muss.

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.

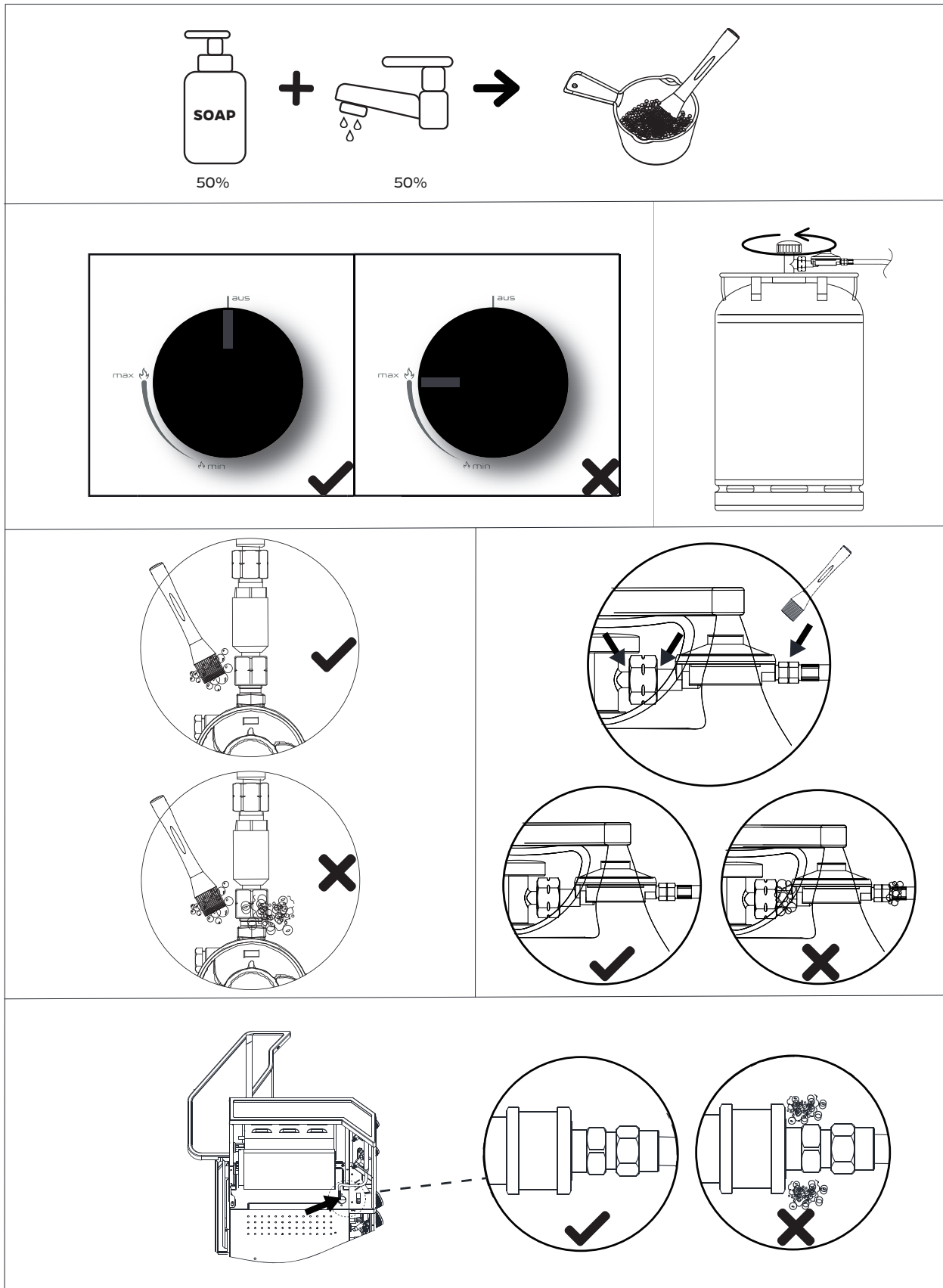


Warnung: Überprüfen Sie die Gasleitung immer mit Seifenwasser auf Undichtigkeiten am Anschluss, nachdem Sie alle Verbindungen hergestellt haben.

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 Verteilerohrbaugruppe (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):

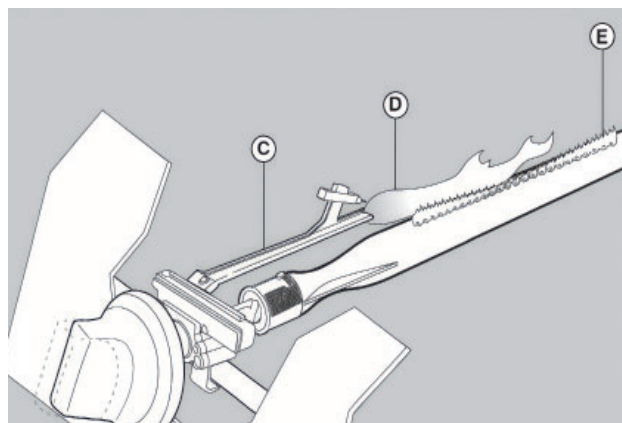
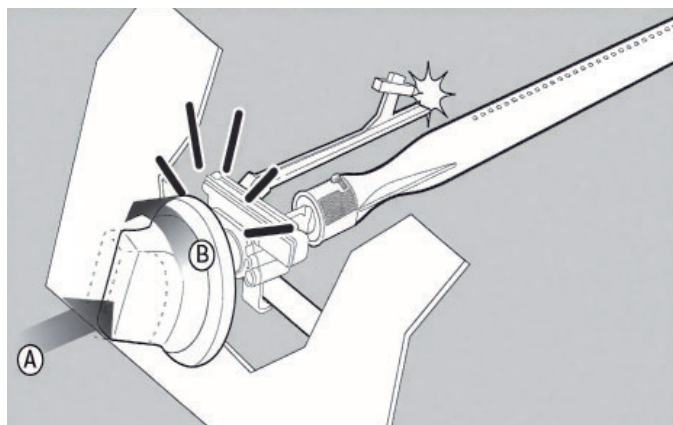
Wie zündet man einen Hauptbrenner

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.

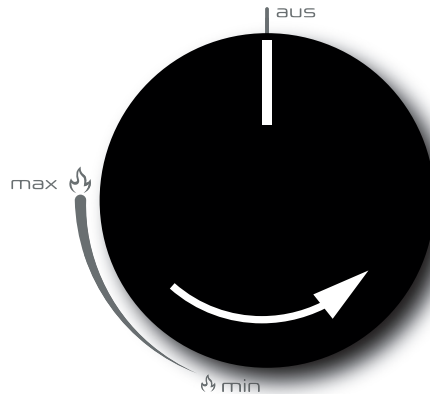


Wie zündet man einen Seitenbrenner und/oder einen hinteren Infrarotbrenner (falls vorhanden)

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.

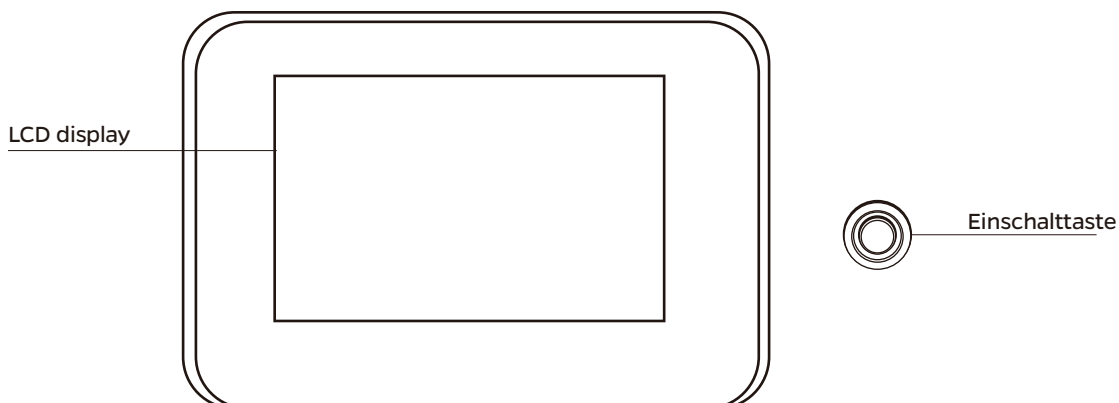
Wenn Sie Probleme beim Anzünden Ihres Gasgrills haben, wenden Sie sich an Ihren Händler.

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:

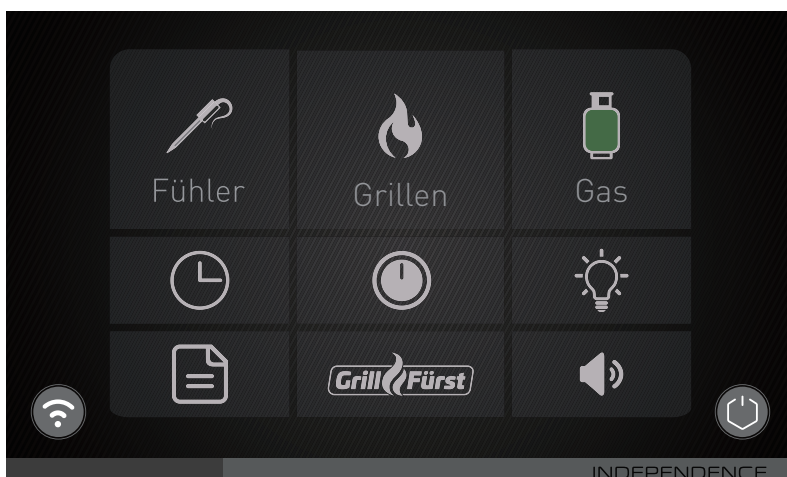
DE




Startseite

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

Hauptmenü



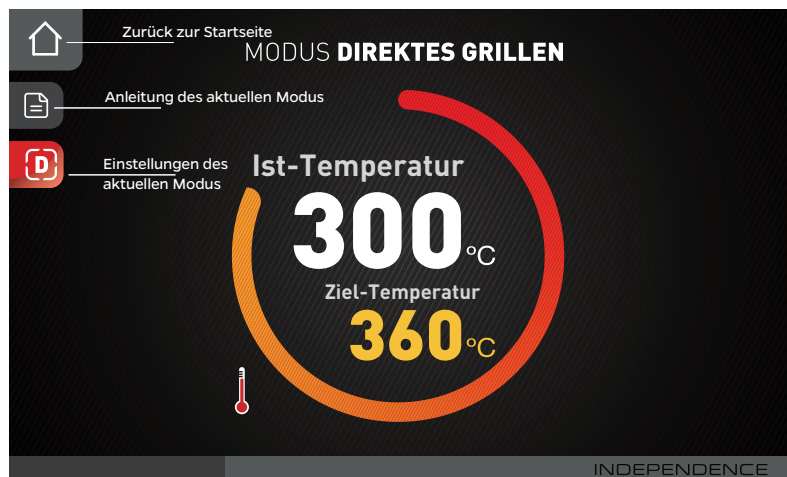
Herunterfahren

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

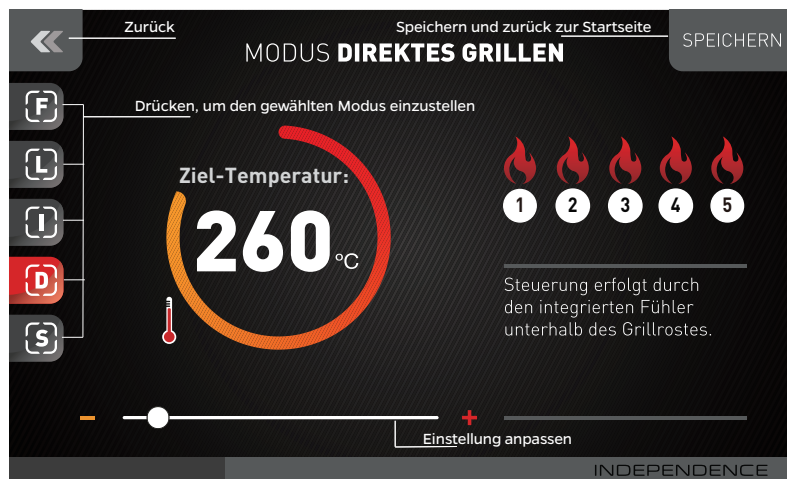
Achtung: Das Ventil verbleibt in der Stellung des Ausschaltens. Wenn Sie das Gerät direkt ausschalten oder den Strom kappen, ist das Ventil möglicherweise nicht vollständig geöffnet.

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.

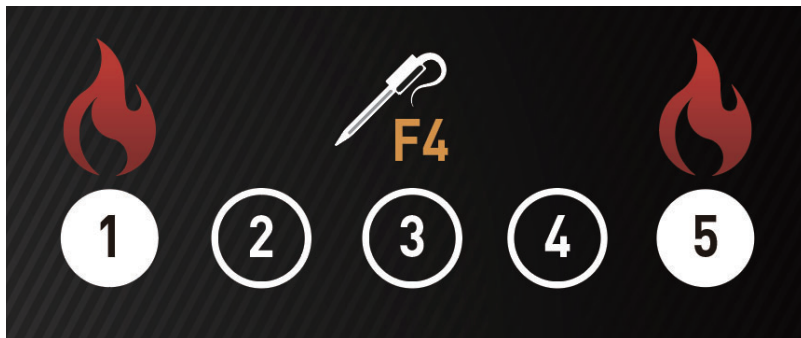
low & slow

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

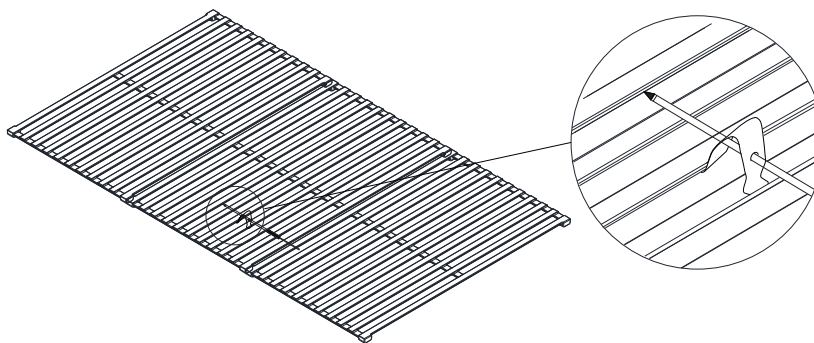
Darüberhinaus muss die Spitze des Fühler F4 für eine korrekte Temperatursteuerung über Brenner-3 und vor dem Grillgut auf dem Grillrost platziert werden.

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.

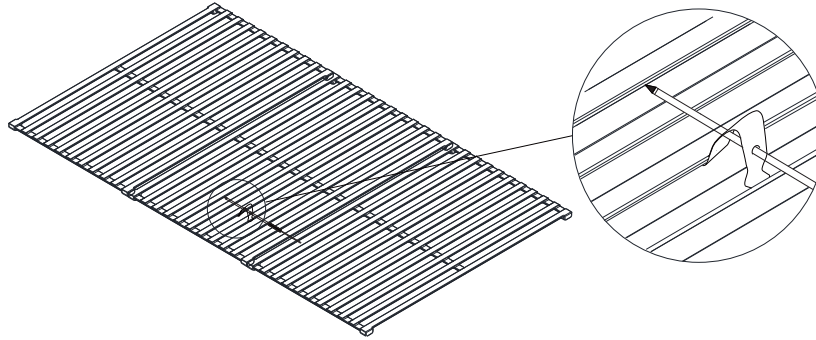
Darüberhinaus muss die Spitze des Fühler F4 für eine korrekte Temperatursteuerung über Brenner-3 und vor dem Grillgut auf dem Grillrost platziert werden.

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.

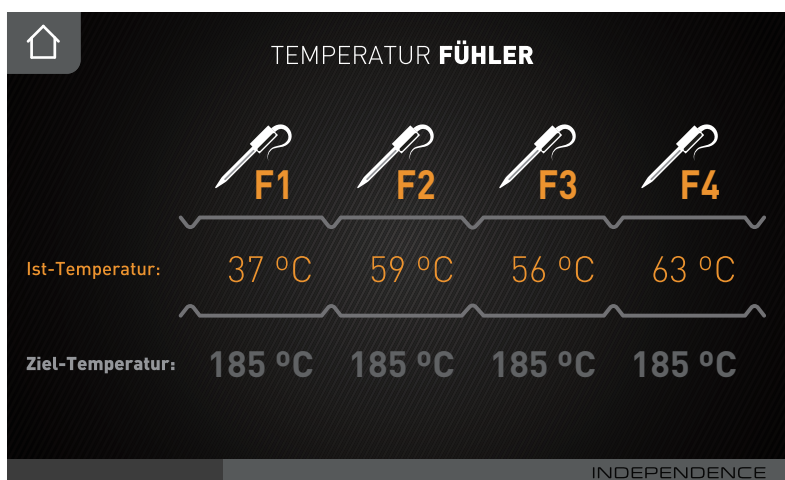
Zünden Sie die Brenner, stellen Sie diese auf Max, wählen und speichern Sie die gewünschte Stufe im Display. Dann übernimmt der Grill die automatische Steuerung.



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

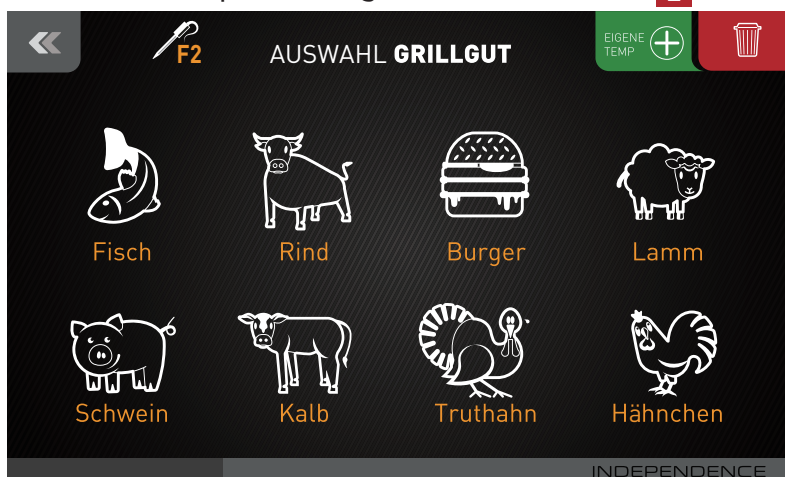
Temperaturfühler und Rezeptbibliothek

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.

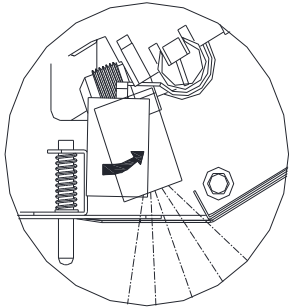
Timer

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

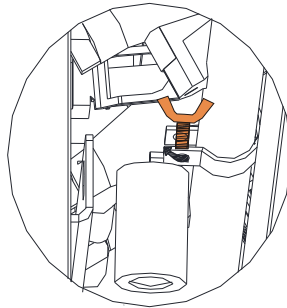
Licht

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:

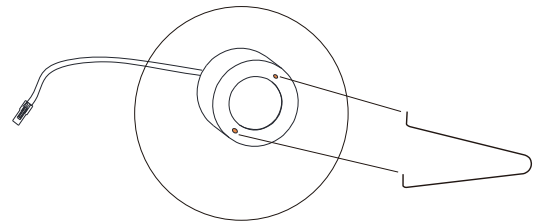
Platzieren Sie das Logo etwa 30 cm vor dem Grill.



Stellen Sie den Winkel für die WunschLogoprojektion ein



Bitte per Hand fest anziehen



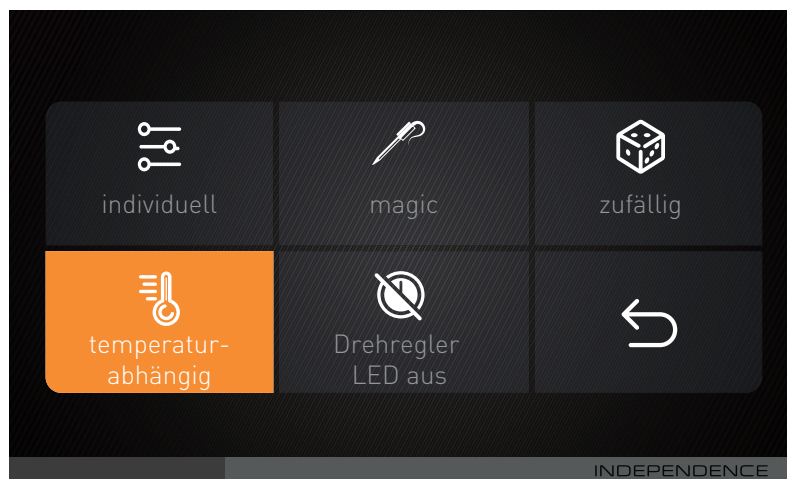
Drehen Sie das Logo nach eigenem

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.

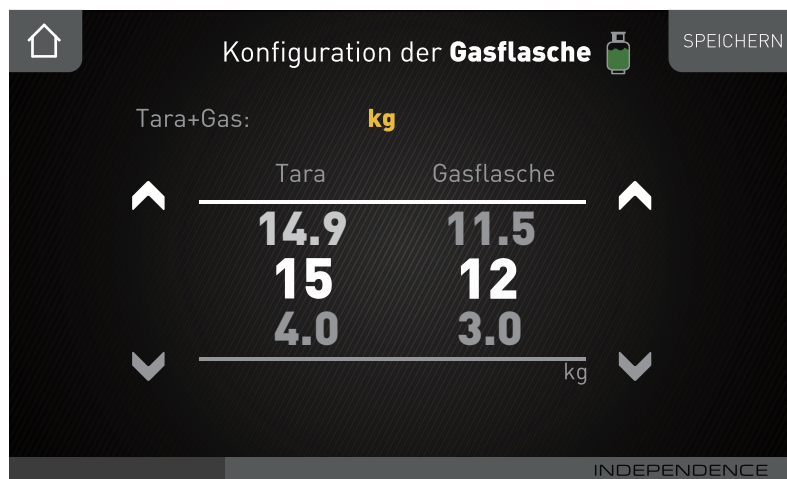
Das Tara Gewicht ist auf der Flasche selbst abgedruckt.

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

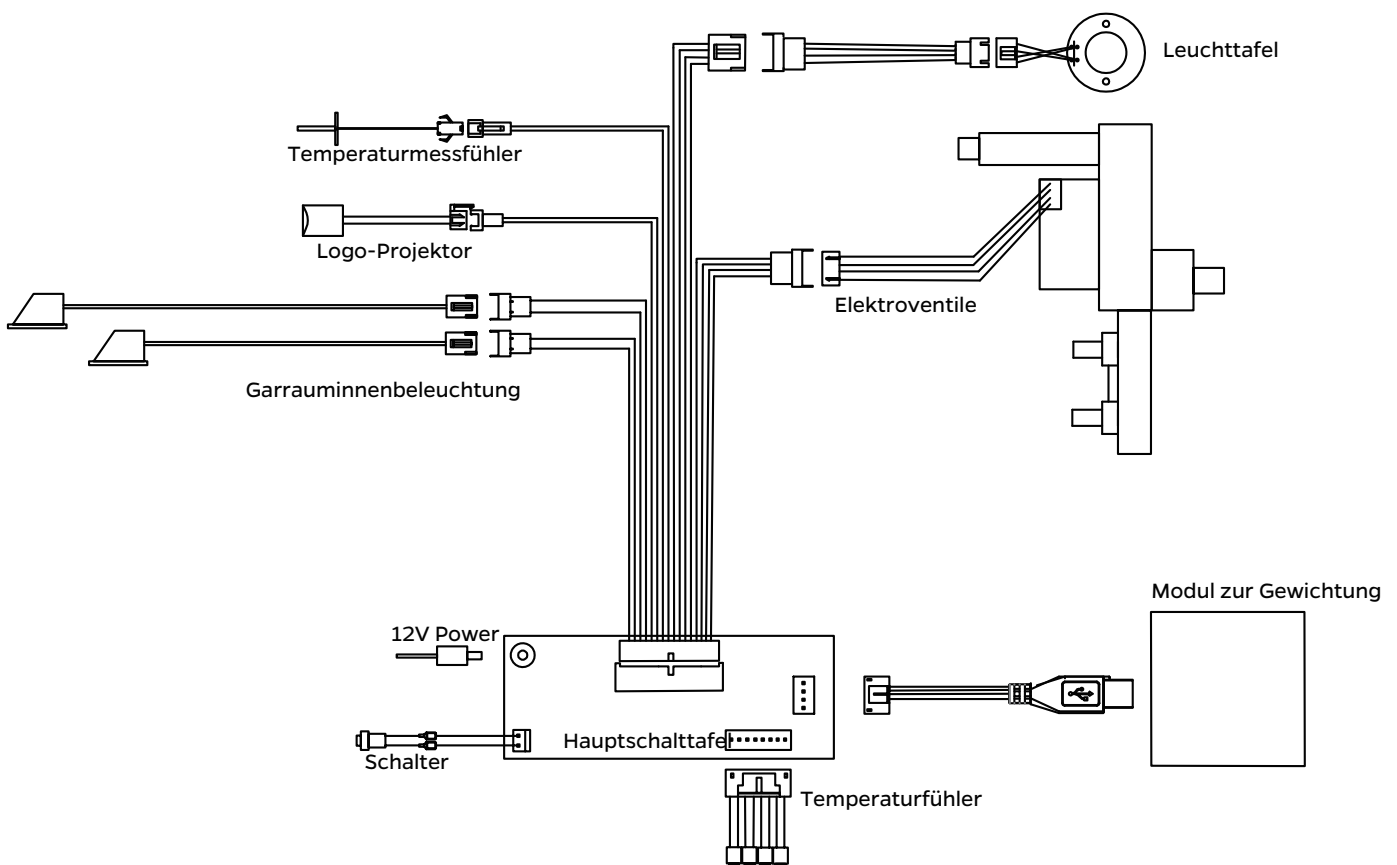
1. Platzieren Sie das Gerät so nah wie möglich an Ihrem Mobiltelefon.
2. Schalten Sie die Bluetooth- Funktion Ihres Mobiltelefons ein und verbinden Sie es mit Ihrem Heim-WLAN.
3. Klicken Sie am Grill Display auf „Connect. Daraufhin startet die WLAN Animation und die Kopplung.
4. Öffnen Sie die Tuya bzw. 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

- a. Eingangsspannung: AC110V ~ AC240V 60Hz
- b. Maximale Leistung: 48W
- c. Touchscreen Leistung: 1.15W ±10%

- d. Knopflampen Leistung: $1W \pm 10\%$
- e. Logo-Projektor Lichtleistung: $1.6W \pm 10\%$
- f. Lampenleistung: $21W \pm 10\%$
- g. Gasventilleistung: $3.6W \pm 10\%$
- h. Summerleistung: $0.12W \pm 10\%$
- i. Sondentyp: PT1000

Schaltplan



Elektrik

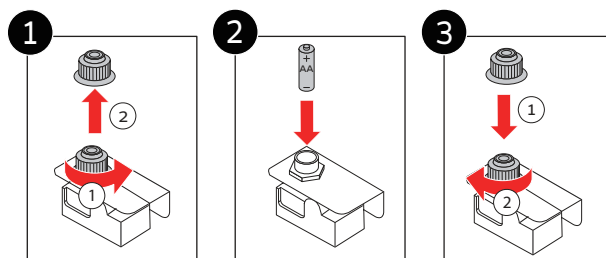
Batterietyp

- 1x AA 1,5V Batterie.
- 2x AAA 3V Batterien.

Wie wechselt man die Starterbatterie

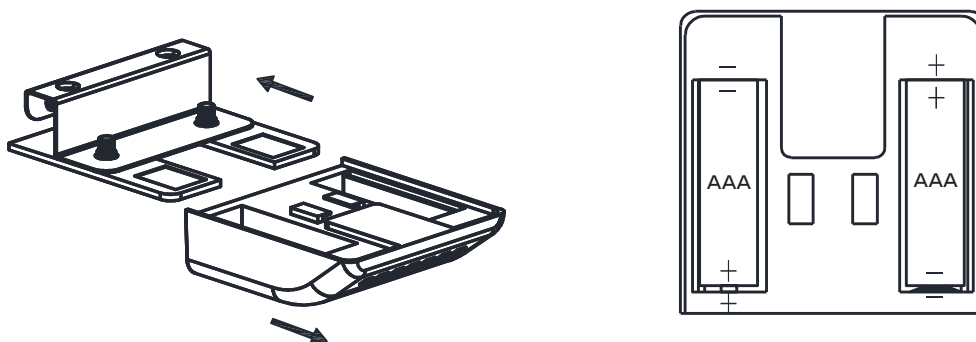
Wenn die Zünder keine Funken mehr erzeugen, sollte die Batterie ausgetauscht werden.

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.

Keramikbrenner

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!

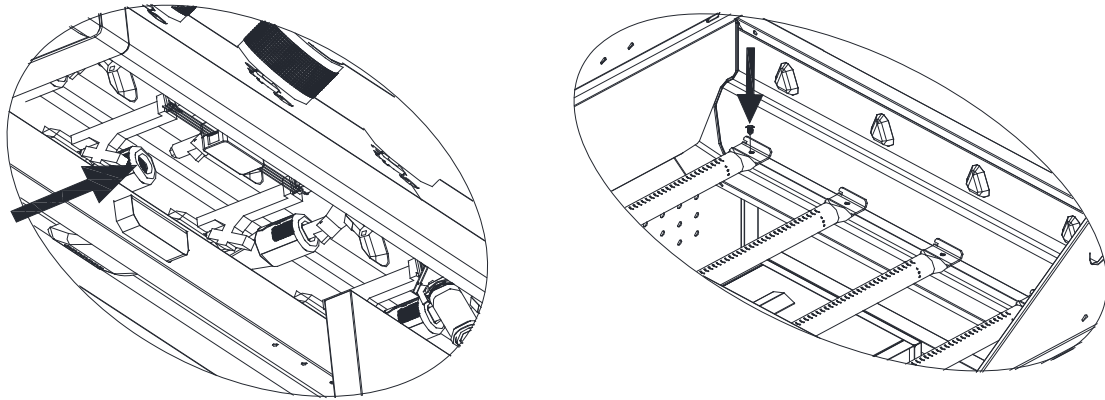


Starke Winde und Stürme können den Grill auch dann verschieben, wenn die Bremsen aktiviert sind! Stellen Sie Ihren Grill immer an einem sicheren Ort auf!

Wie wechselt man einen Hauptbrenner

DE

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.

Ersatzteile

Ersatzteile für Ihr Produkt erhalten Sie unter www.grillfuerst.de oder über den Grillfürst-Kundendienst.

Tipps, Tricks & Rezepte

 <p>Gasflasche anschließen</p>	 <p>Gasgrill reinigen</p>	 <p>Gasgrill Wartung</p>	 <p>Pizzastein am Grill</p>
 <p>Grillthermometer benutzen</p>	 <p>Grillen mit dem Infrarotbrenner</p>	 <p>Grillen mit der Plancha</p>	 <p>Roastbeef Grillen</p>
 <p>Steak rückwärts Grillen</p>	 <p>Gemüse Grillen</p>	 <p>Richtig marinieren</p>	 <p>Dessert vom Grill</p>
 <p>Das Grillfürst Magazin</p>	 <p>Die Grillfürst Rezeptdatenbank</p>	 <p>Die Grillfürst BBQ Guides</p>	 <p>Der Grillfürst Fleischguide</p>

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 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

Informationssseite 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

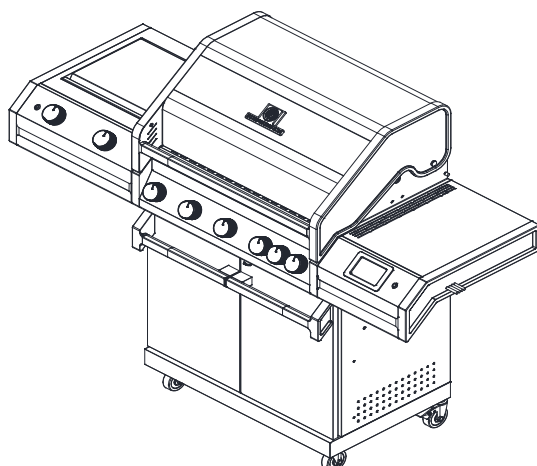
- Einmaliger Export: Nutzer können Daten manuell exportieren und weitergeben.
- Echtzeit-Weitergabe: Für kontinuierliche Datenfreigaben an Dritte (z. B. Servicepartner) kann über den Tuya-Support eine Anfrage gestellt werden. Eventuell entstehen Kosten für den Empfänger.
- Wichtiger Hinweis: Daten dürfen 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

DE

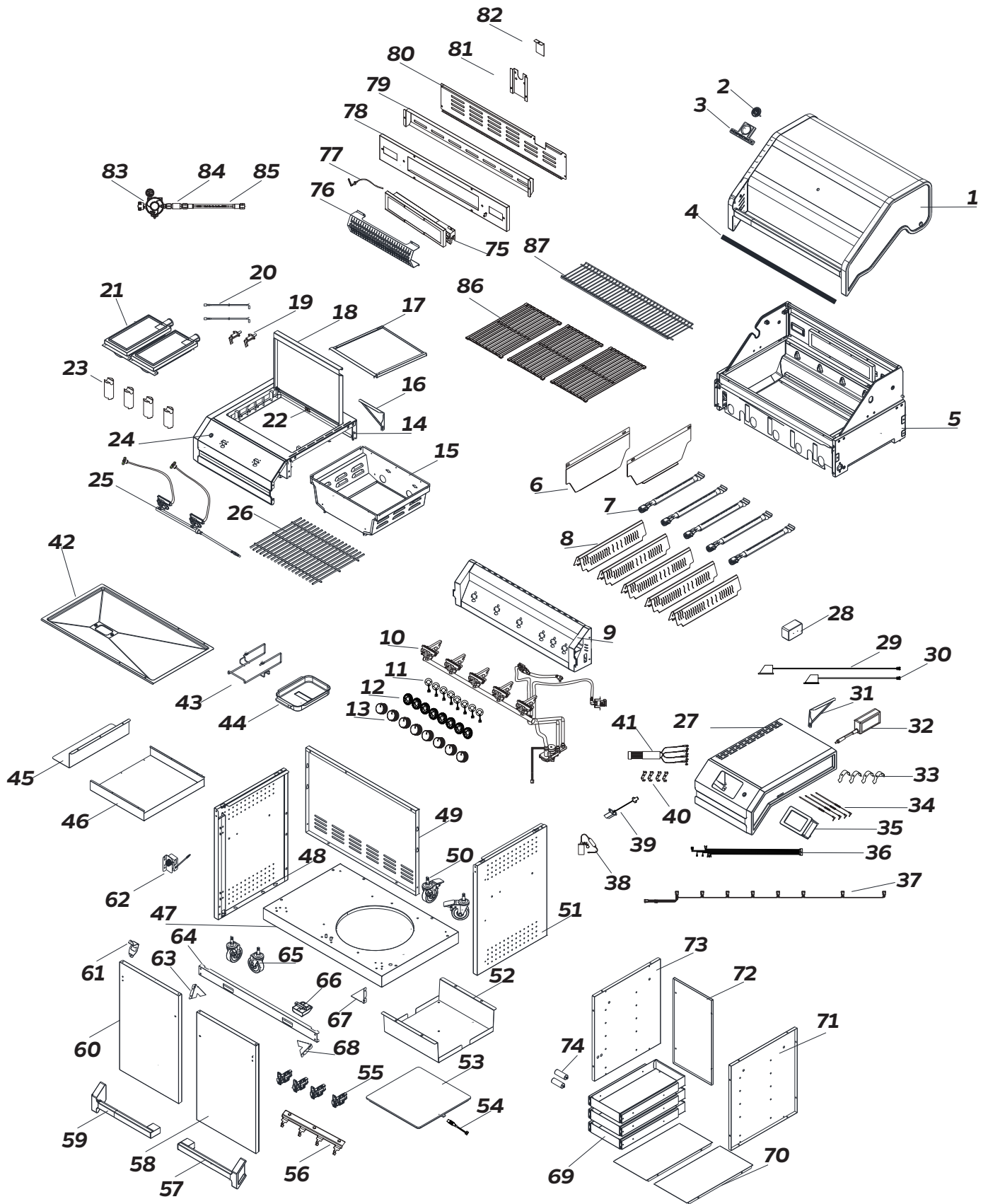


Technische Daten

Grillfürst GmbH			
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 ) - Seitenbrenner und Heckbrenner Zündung (Infrarot)		
	2xAAA (3V ) - 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



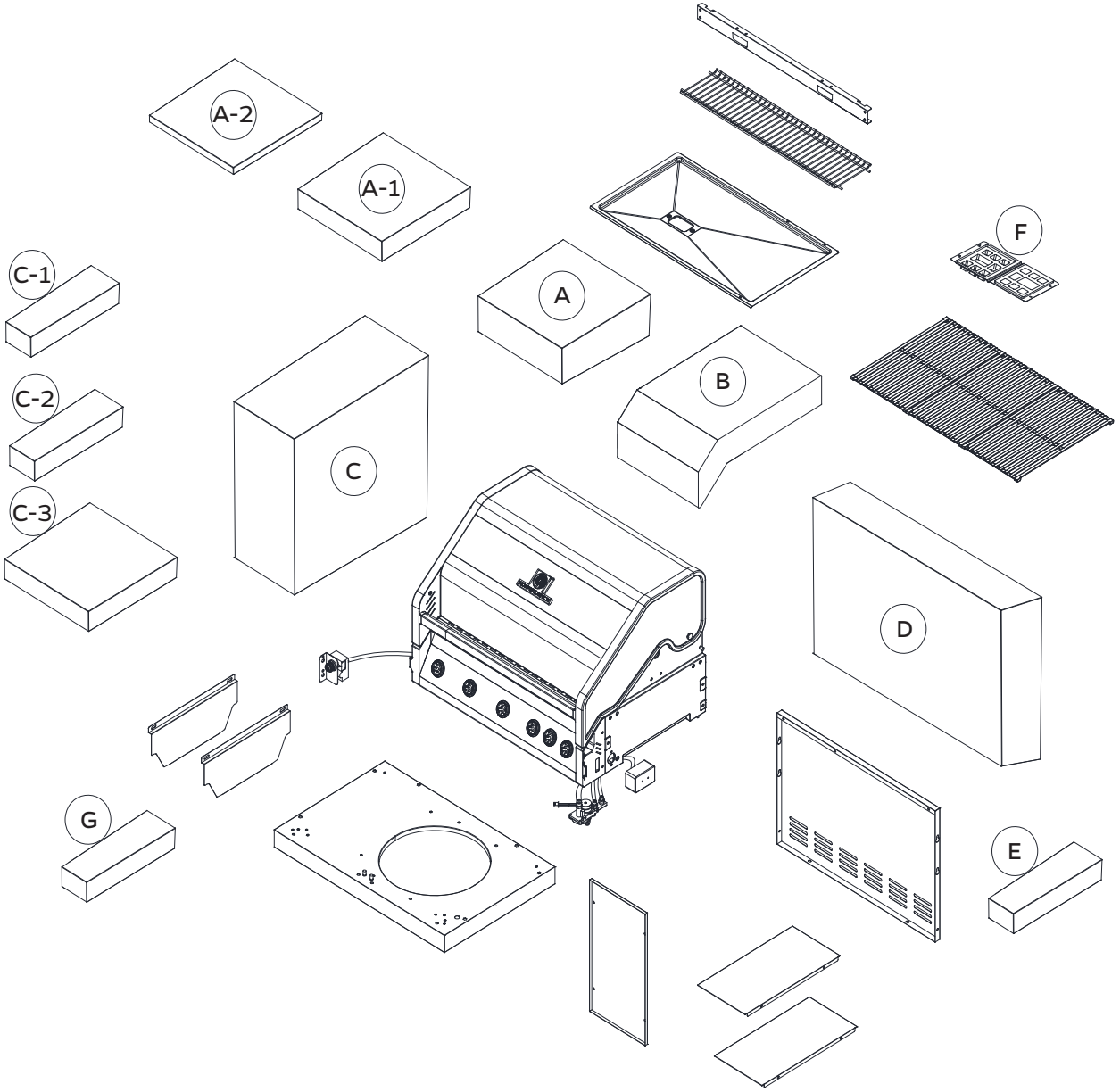
Einzelteilliste

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	GEP218A	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	GE57A	EdelstahlGrillrost groß	3
87	GEP4B	Warmhalterost	1

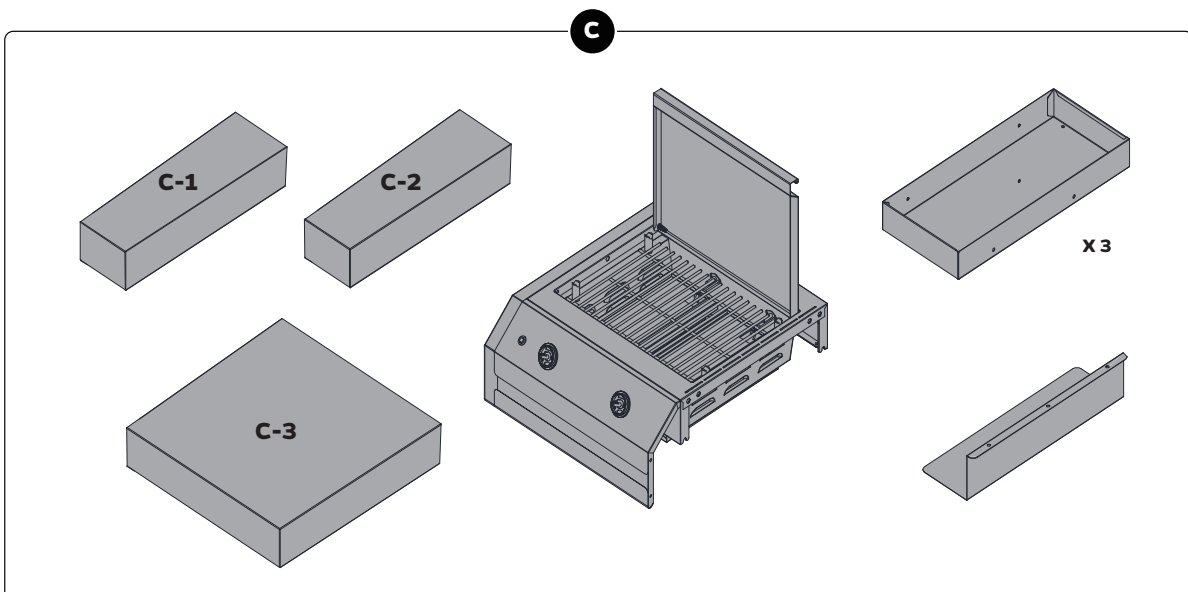
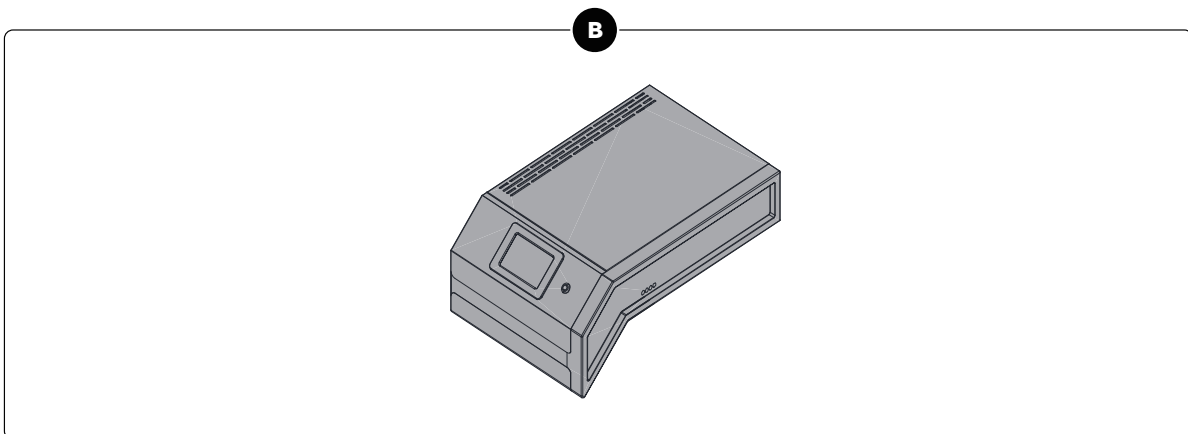
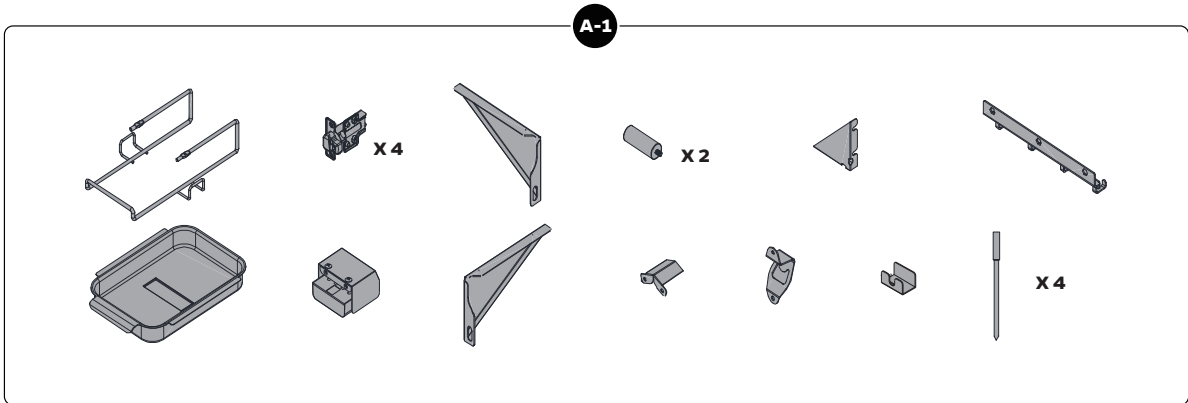
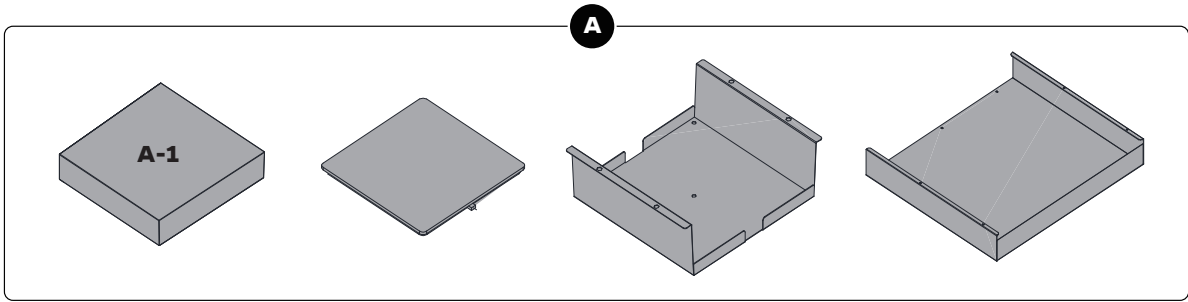
Verpackungsübersicht

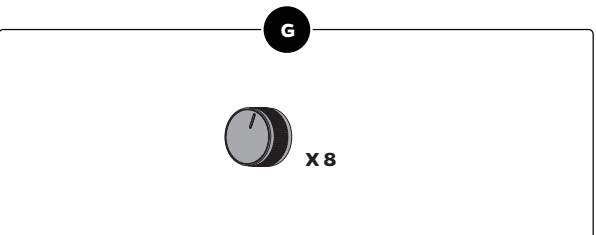
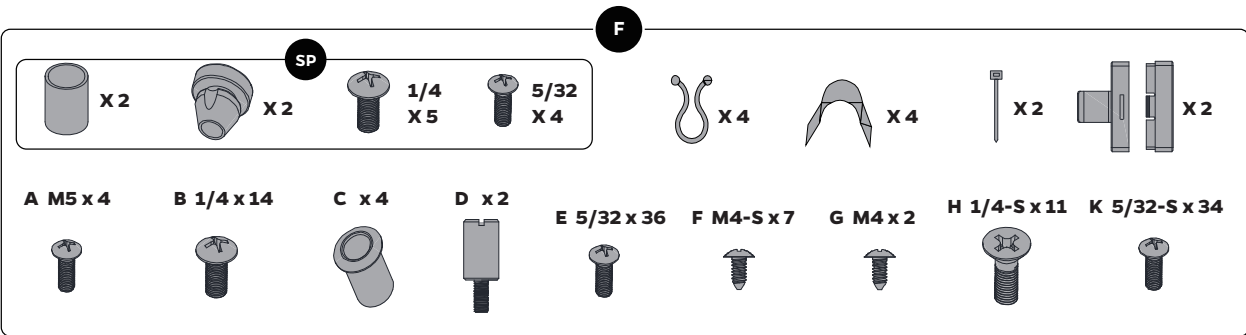
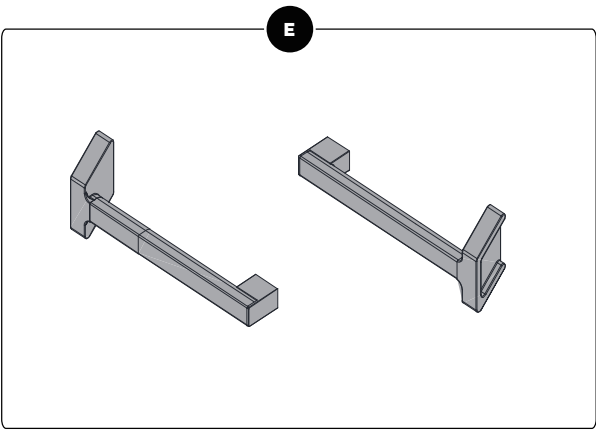
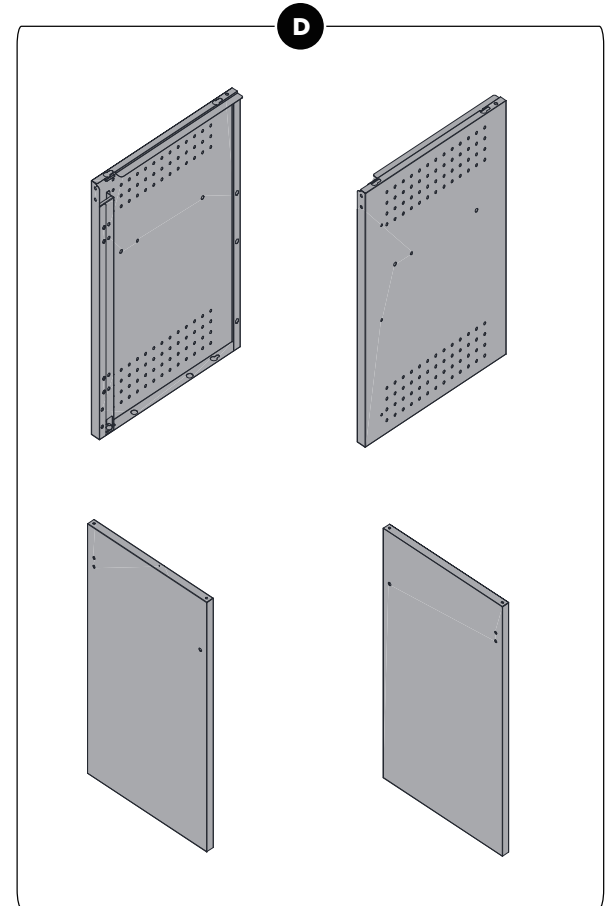
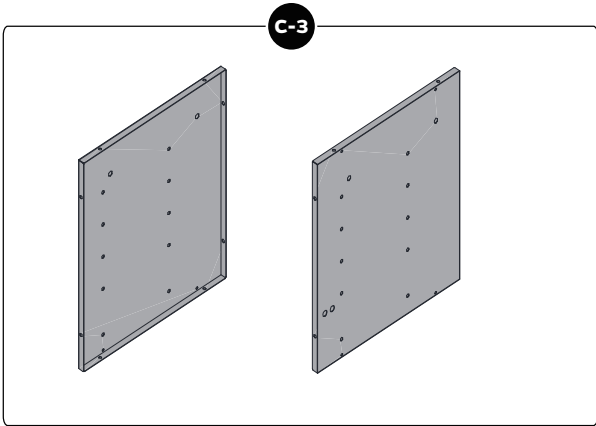
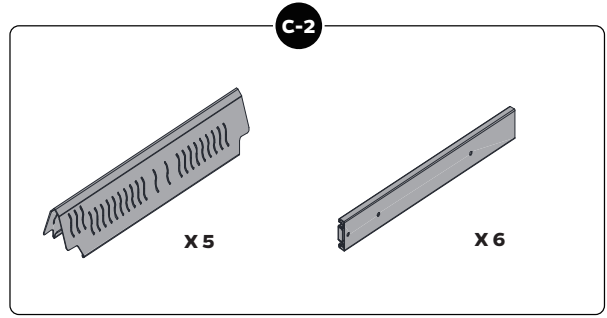
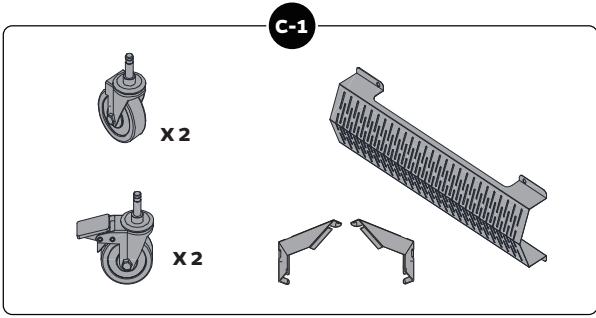
DE



Inhalt des Kits

DE





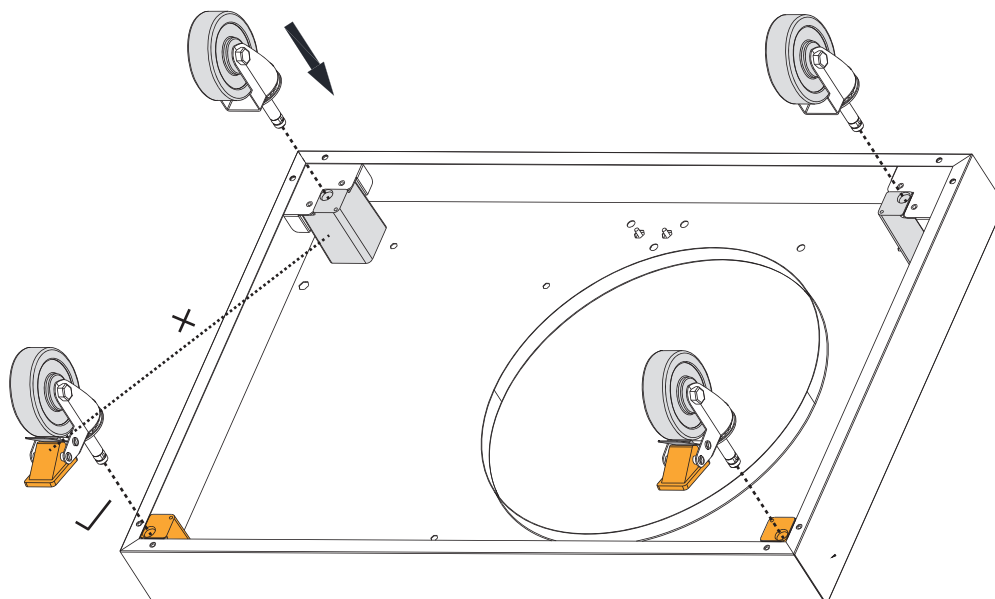
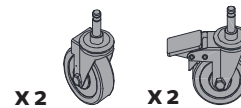
Montageschritte

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

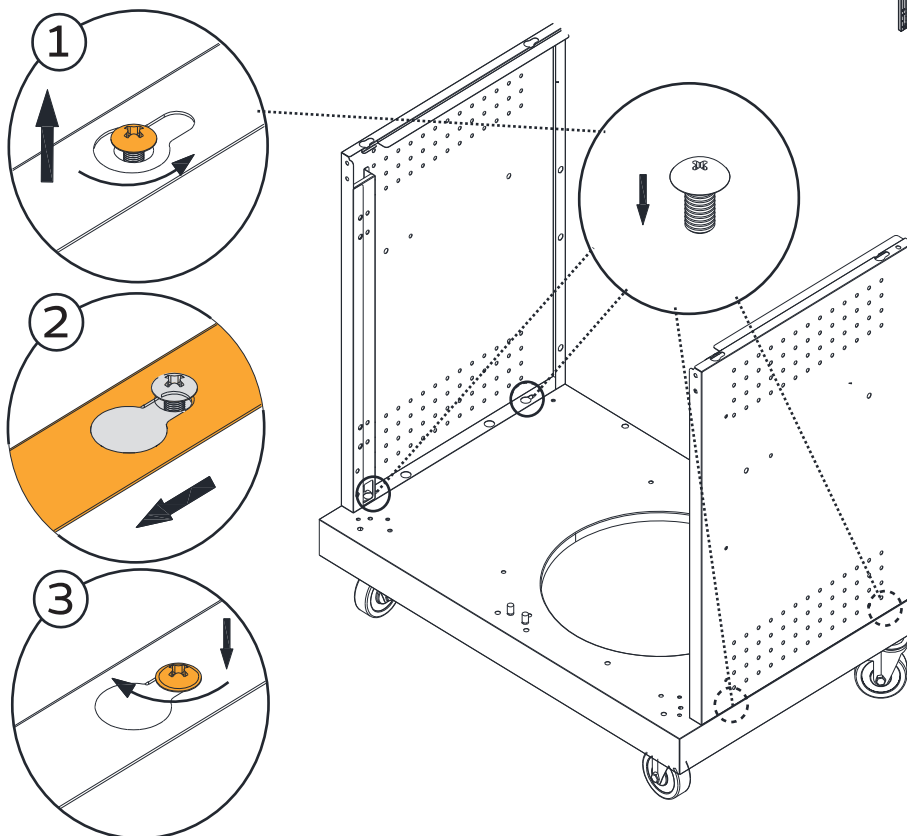
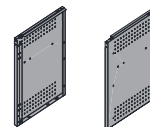
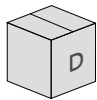
Vorsicht: Obwohl wir uns bemühen, den Montagevorgang so einfach wie möglich zu gestalten, ist es bei gefertigten Stahlteilen üblich, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während des Montagevorgangs zu Schnittverletzungen führen können. Seien Sie beim Umgang mit Teilen während der Montage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

! Hinweis: Entfernen Sie bitte nur die weißen, wiederverwendbaren Kabelbänder.
Die roten Kabelbänder bitte nicht abschneiden!

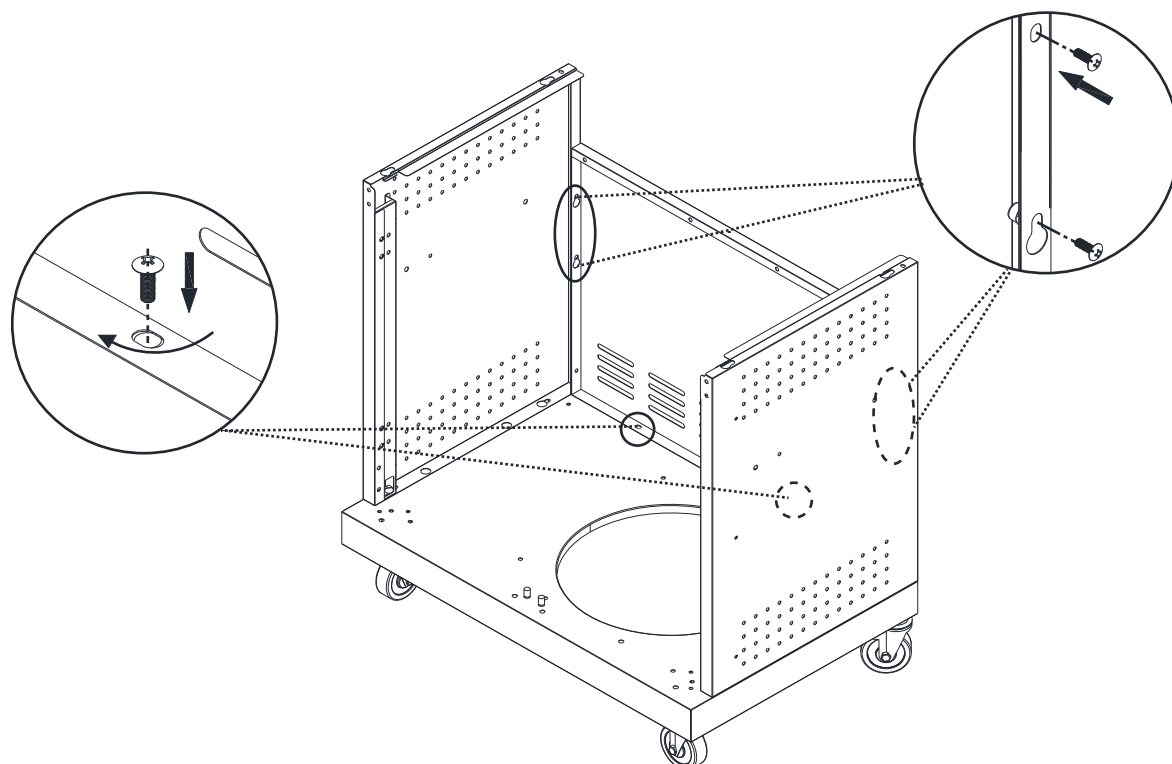
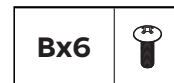
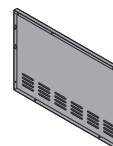
1

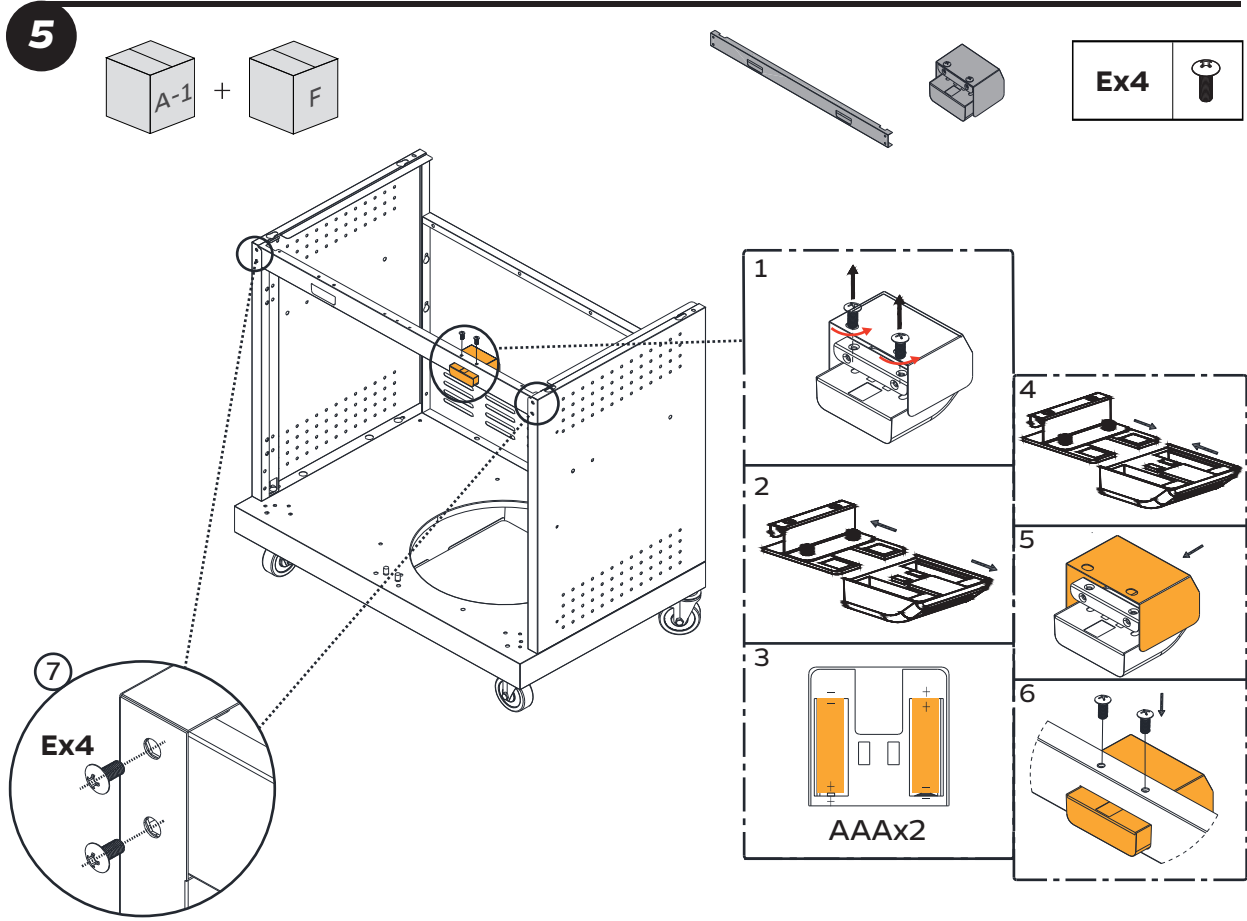
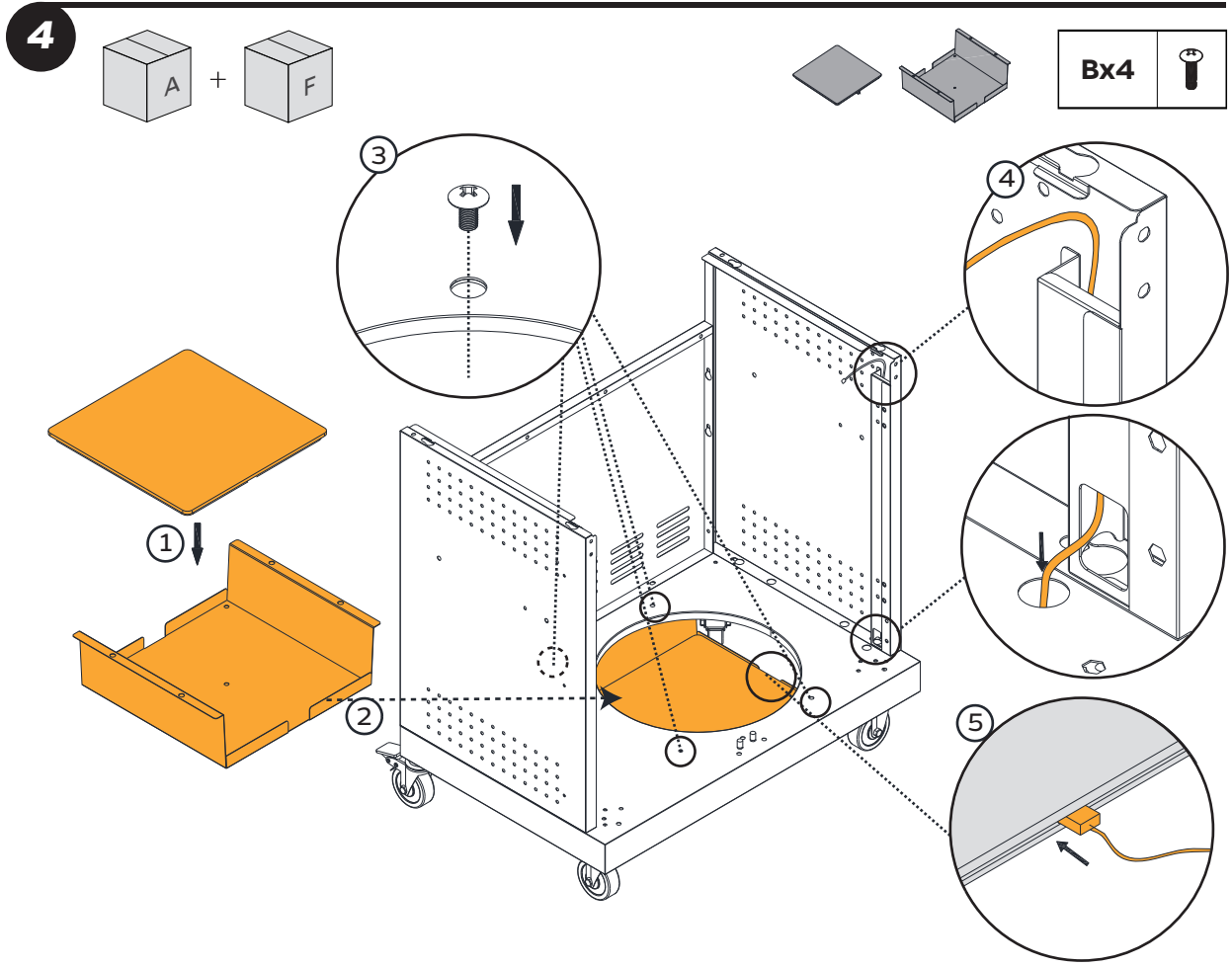


2

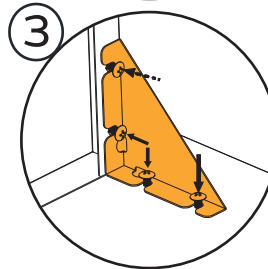
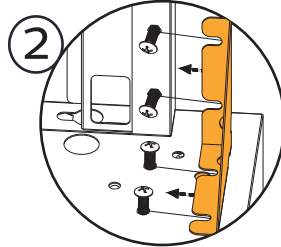
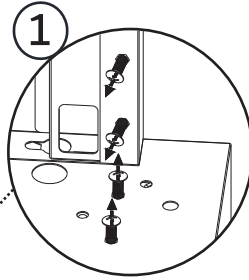
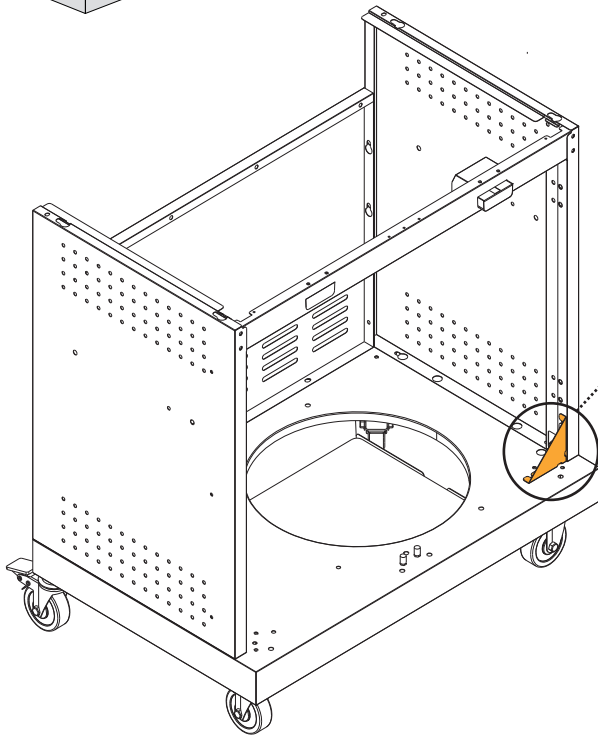
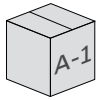


3

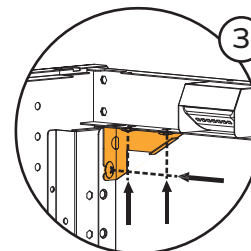
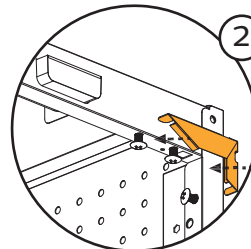
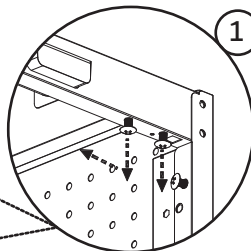
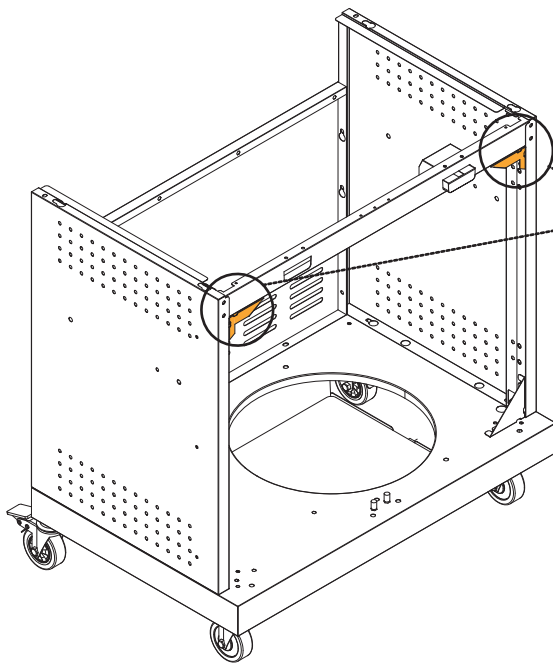
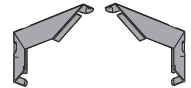




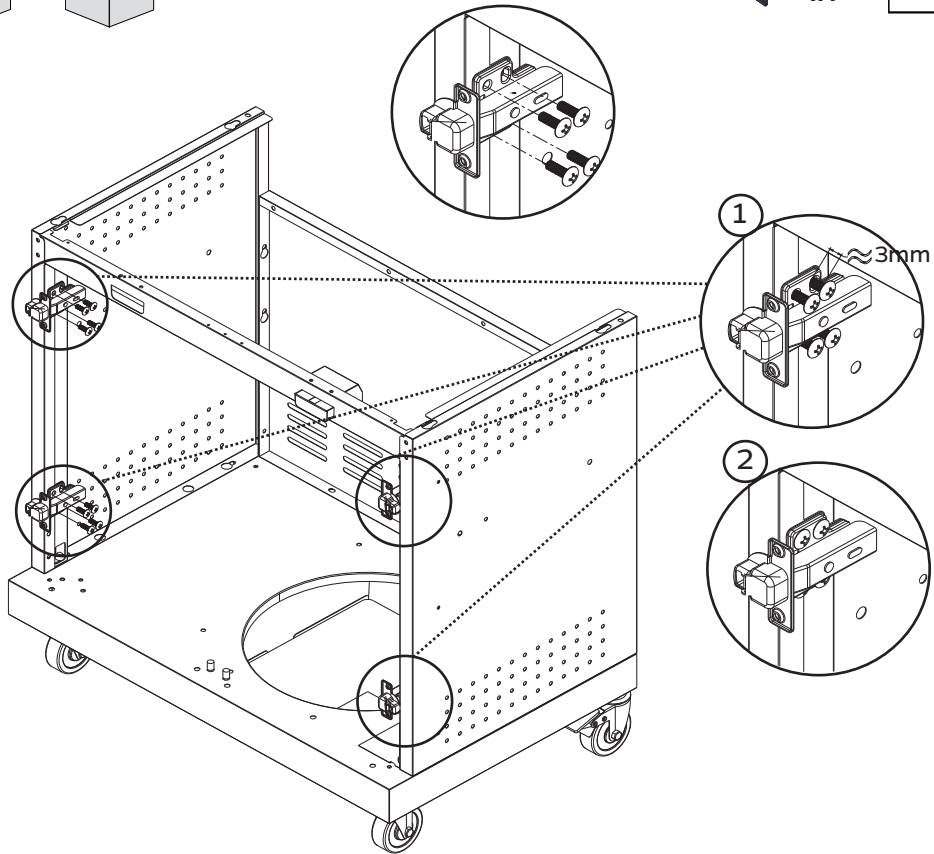
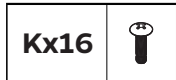
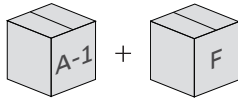
6



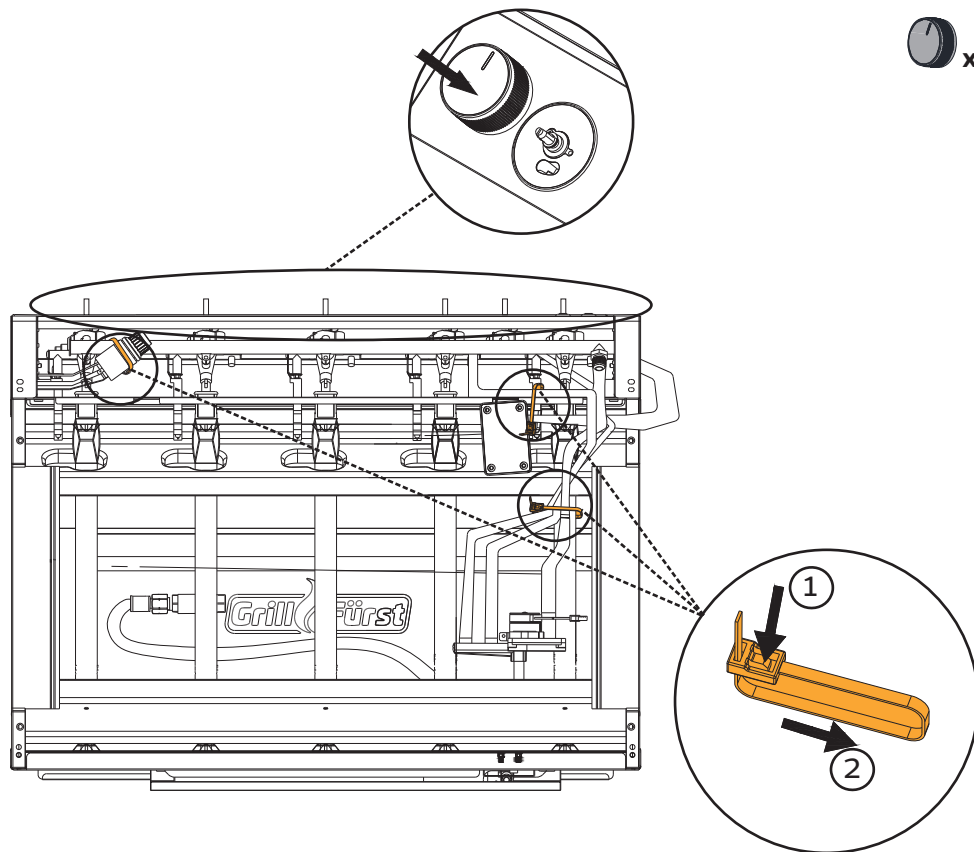
7



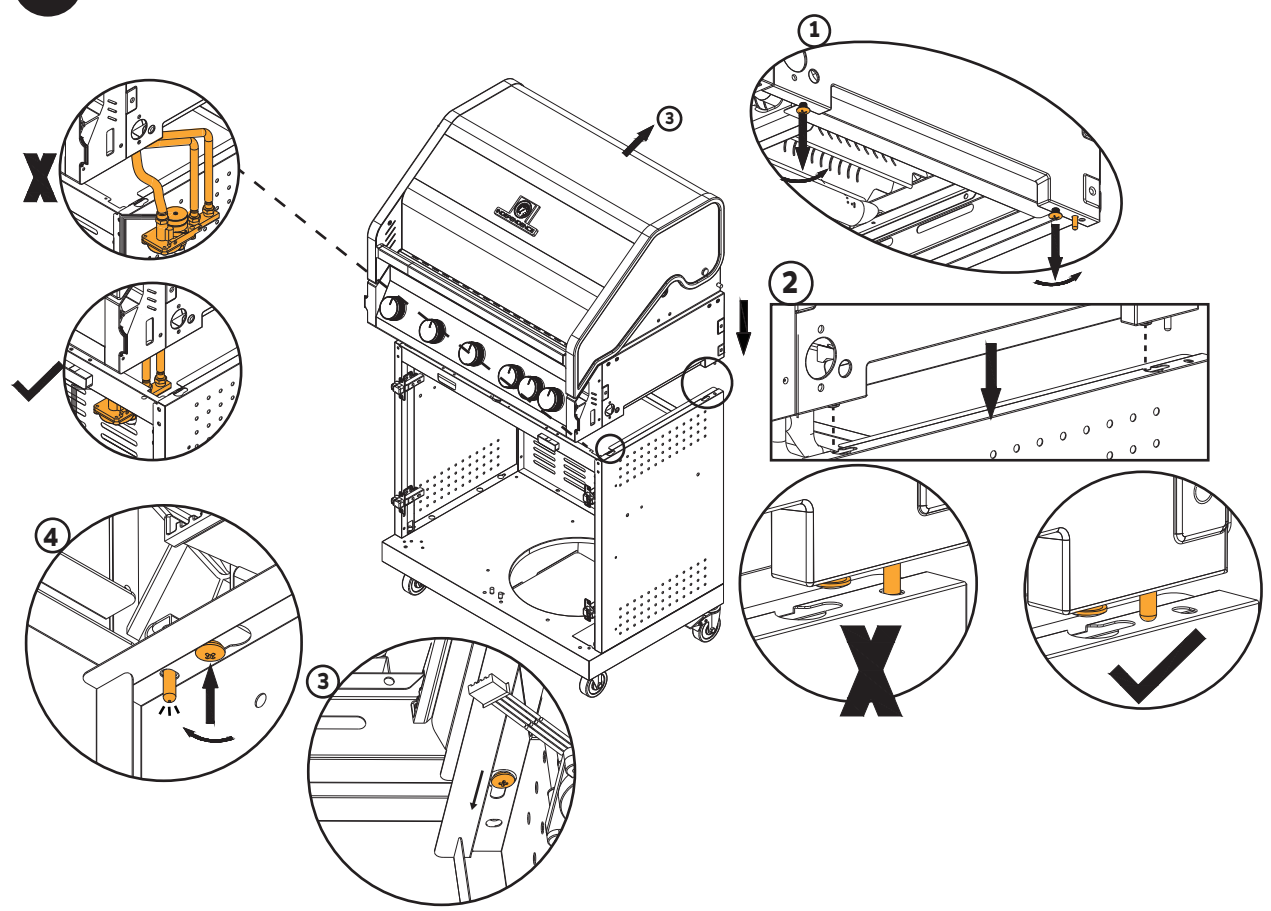
8



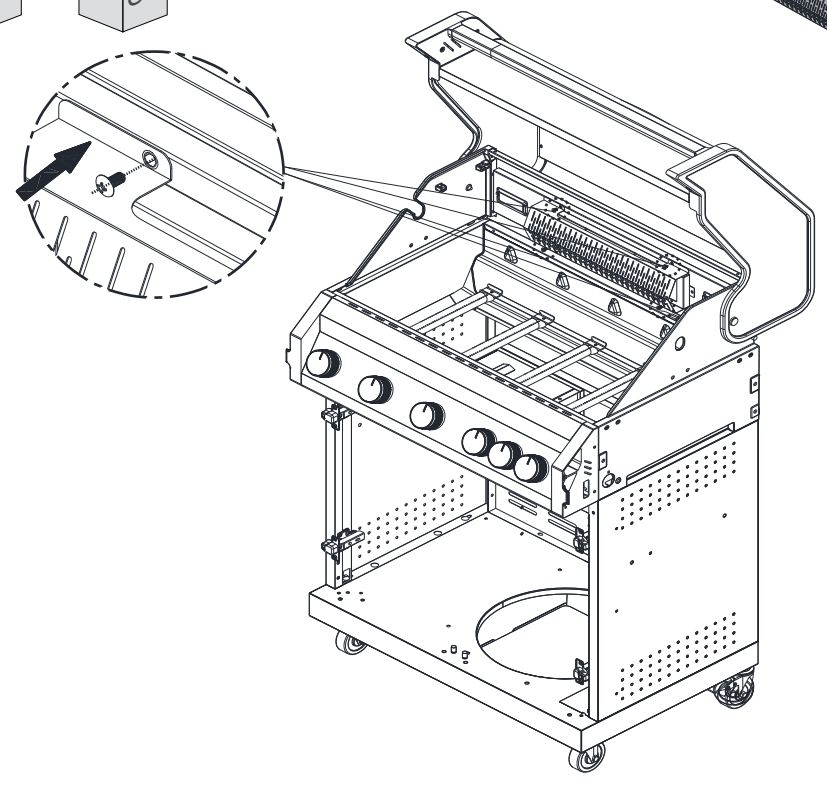
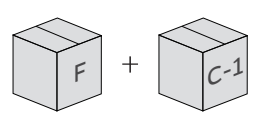
9



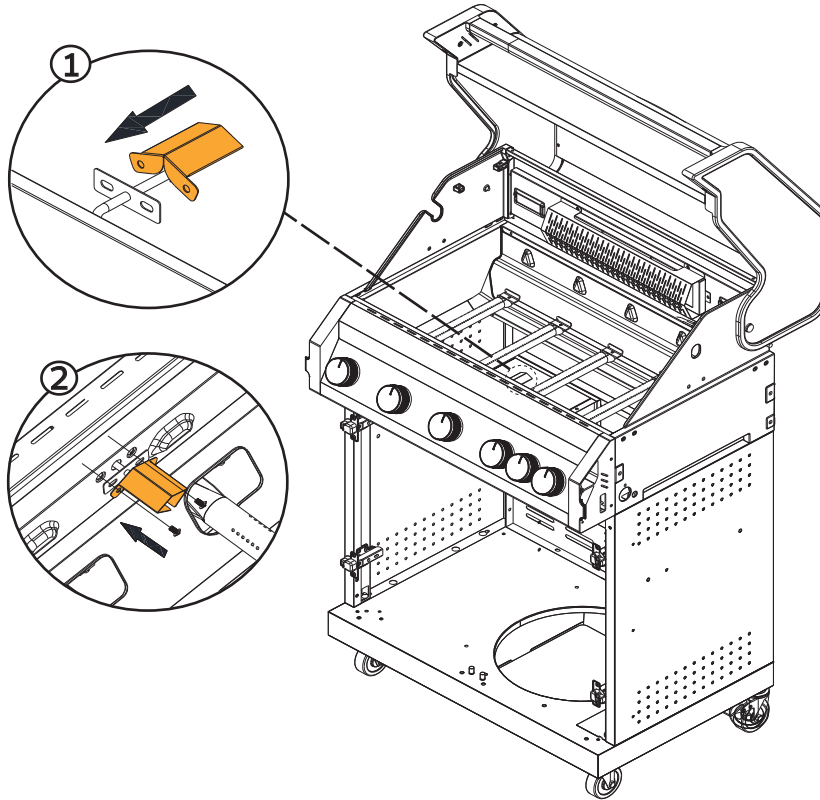
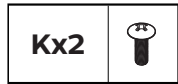
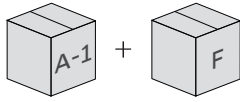
10



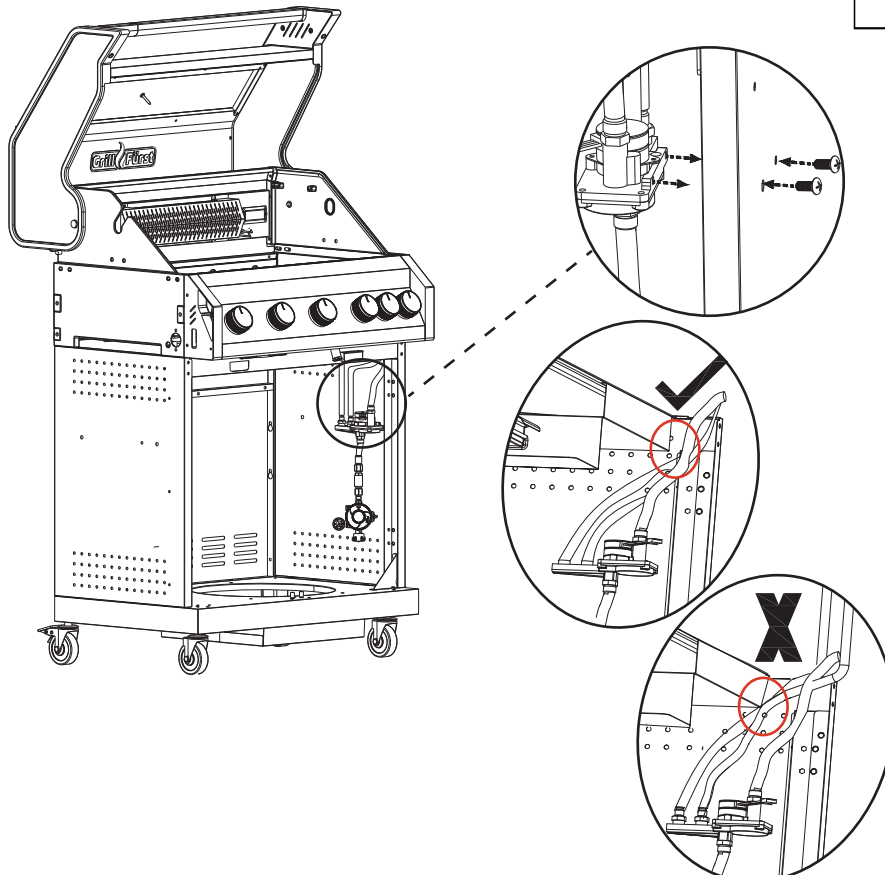
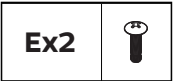
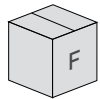
11



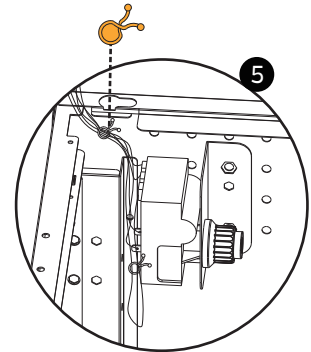
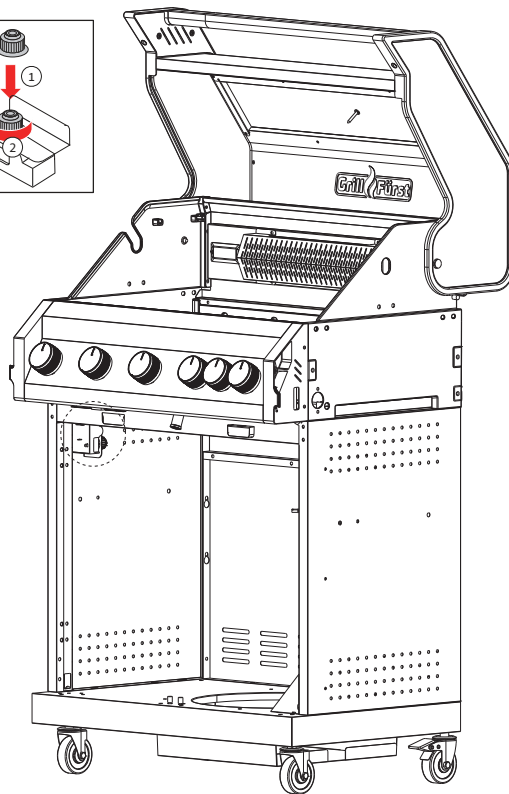
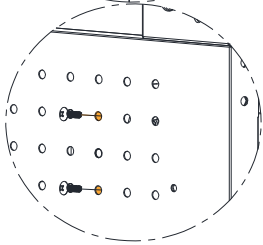
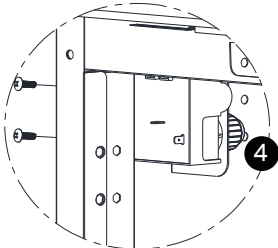
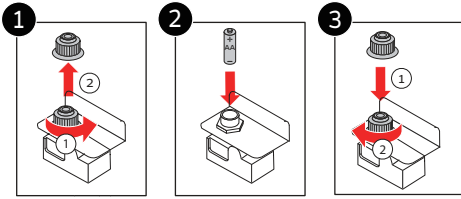
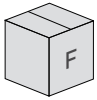
12



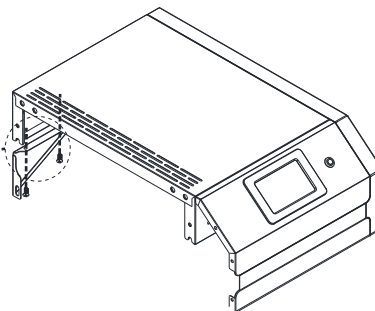
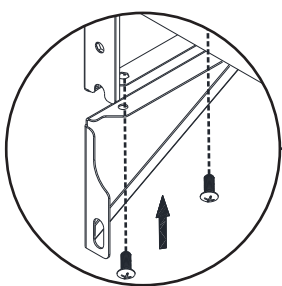
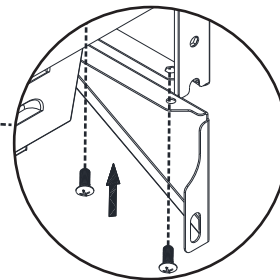
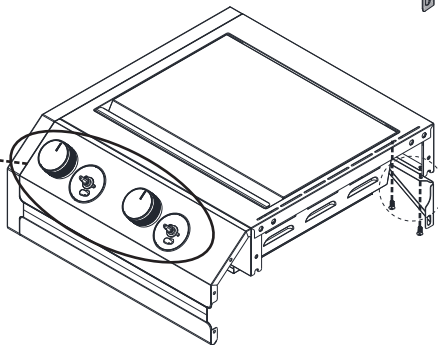
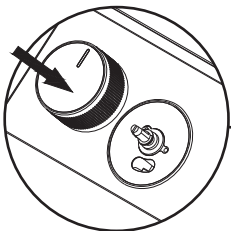
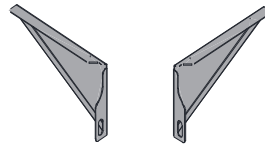
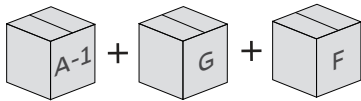
13



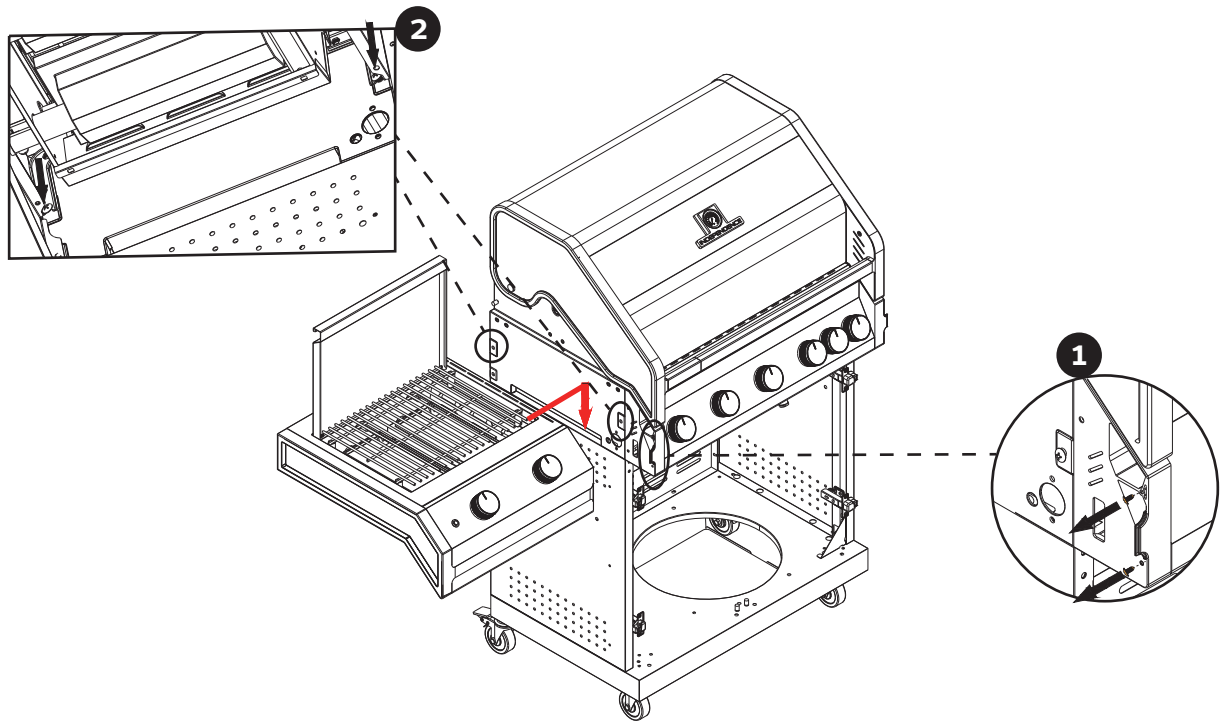
14



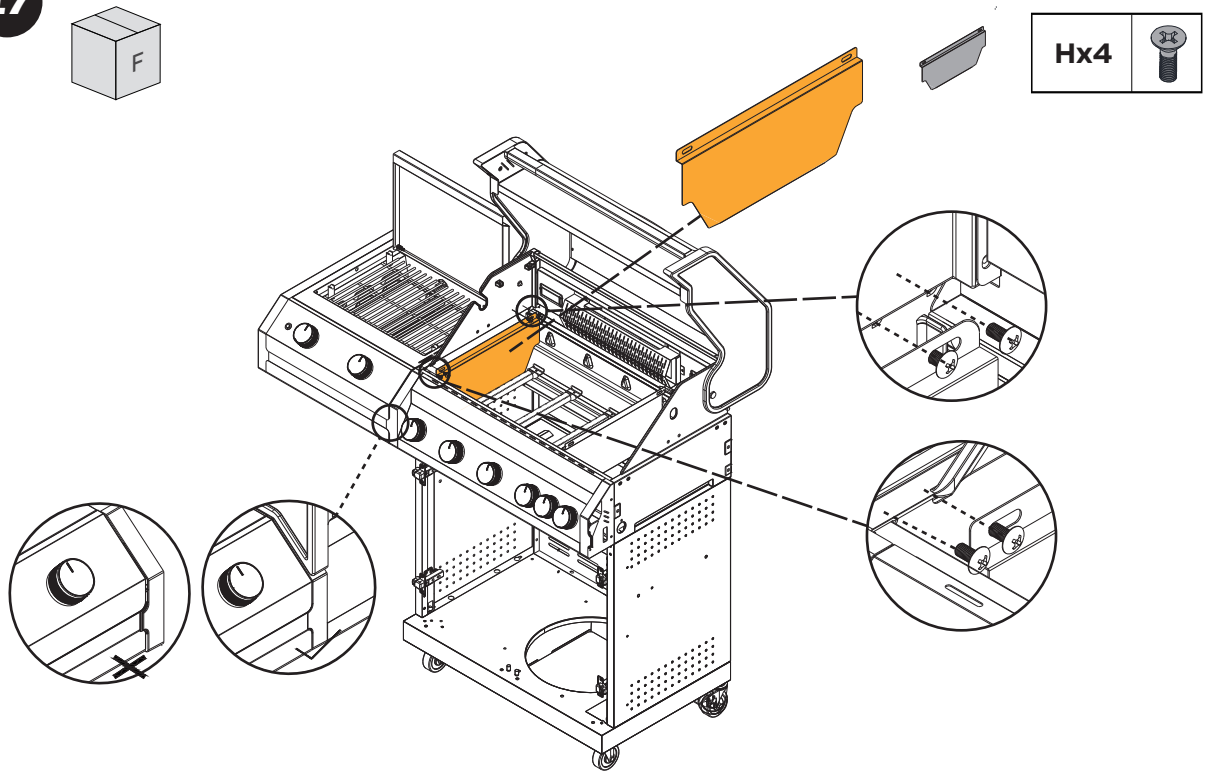
15



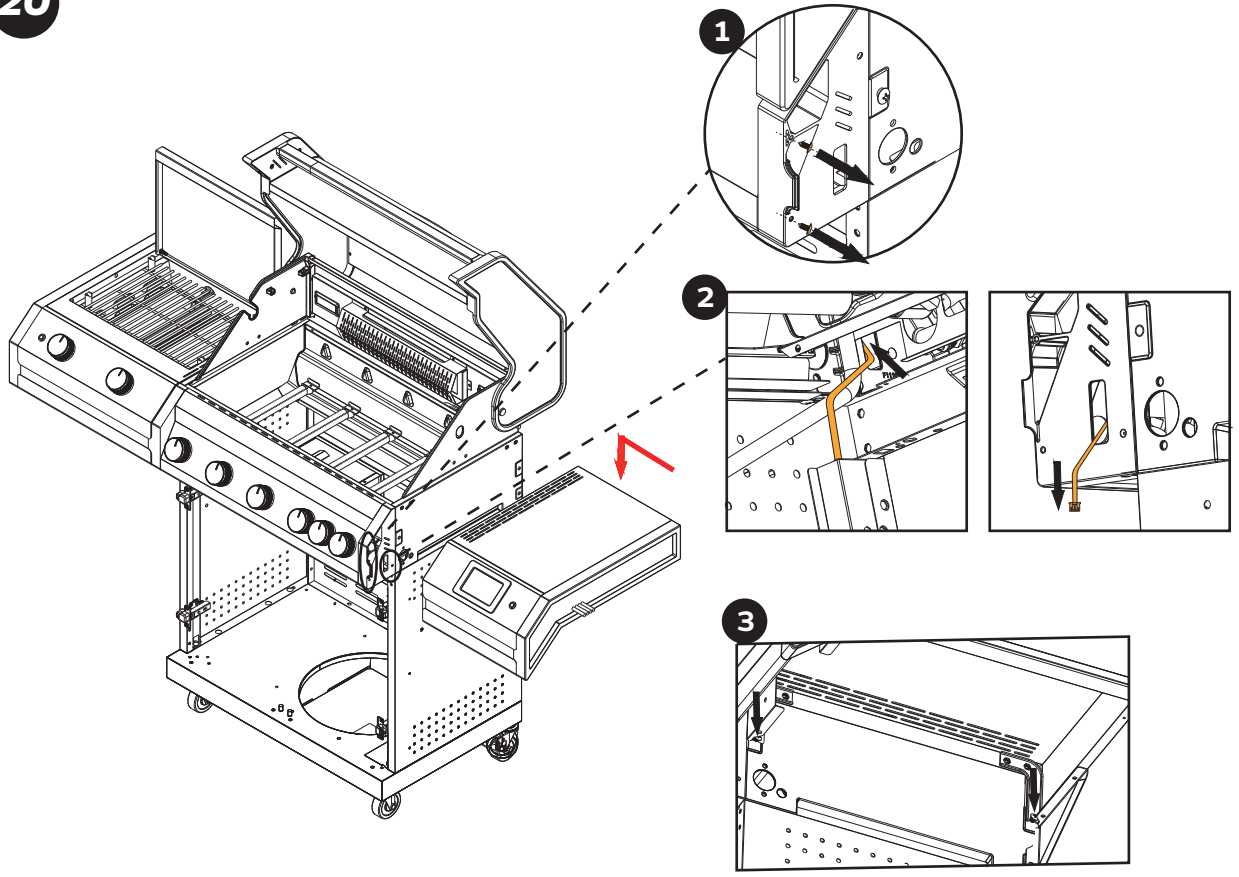
16



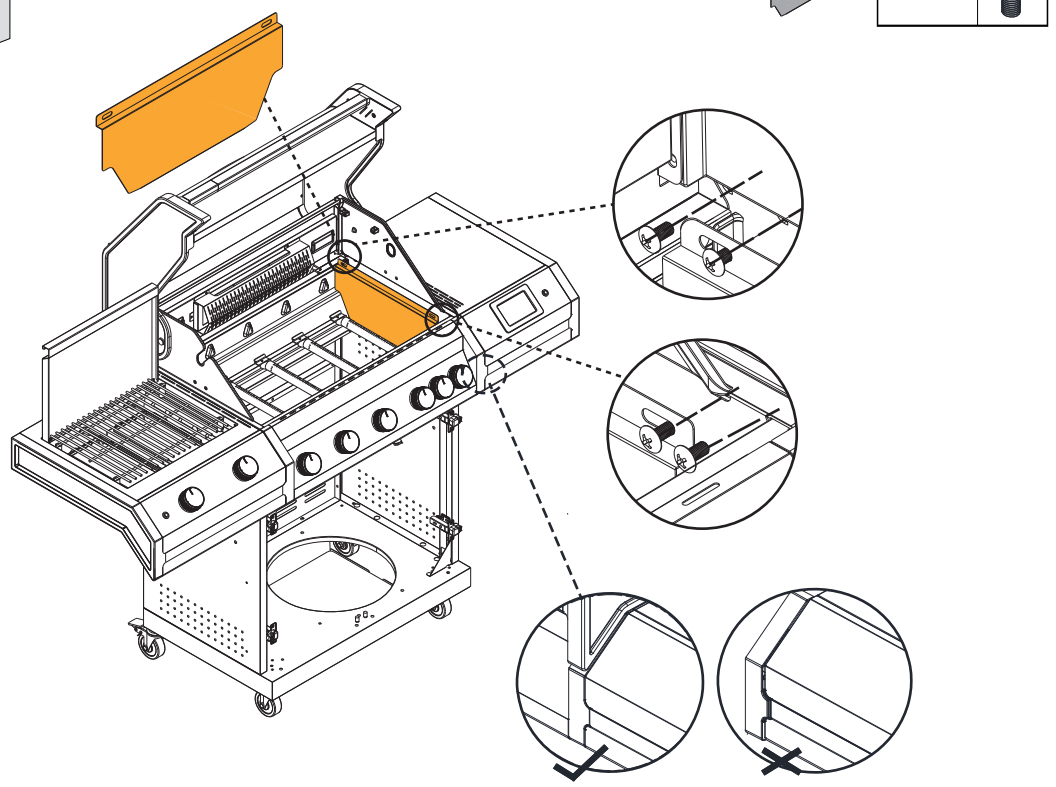
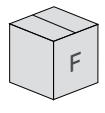
17



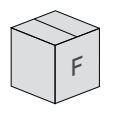
20



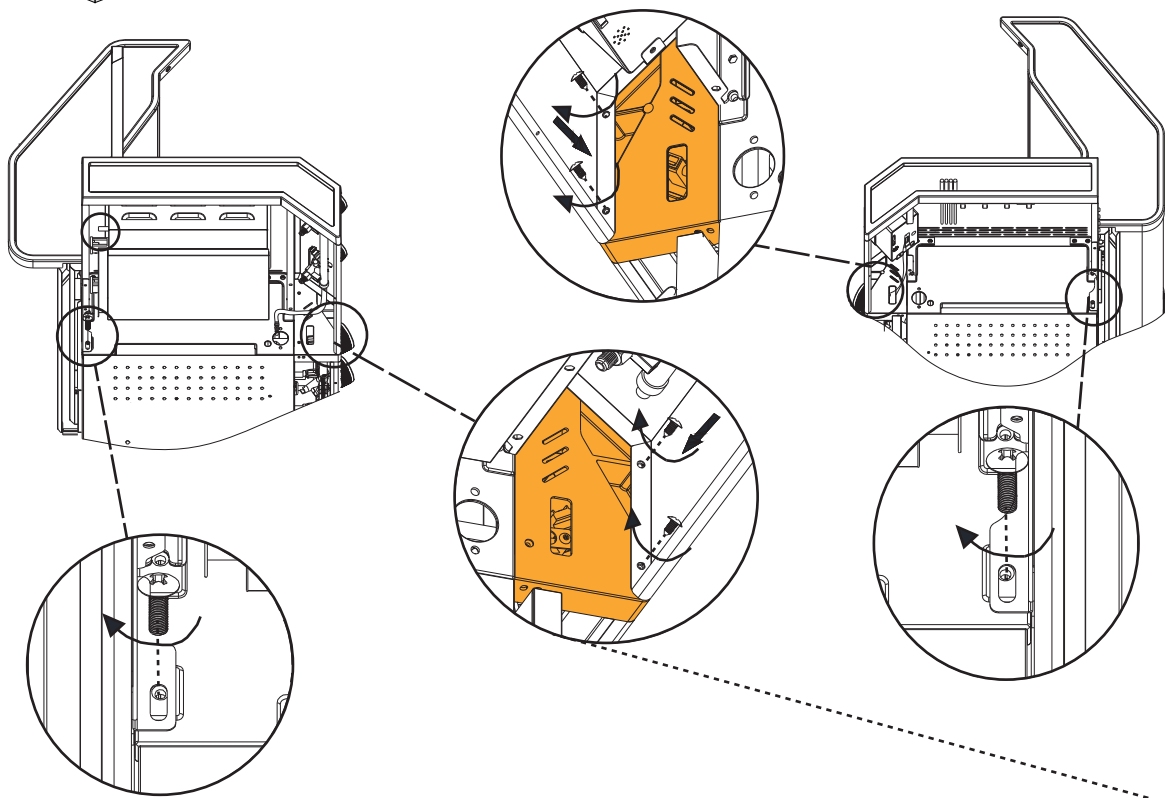
21



22

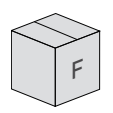


Bx2

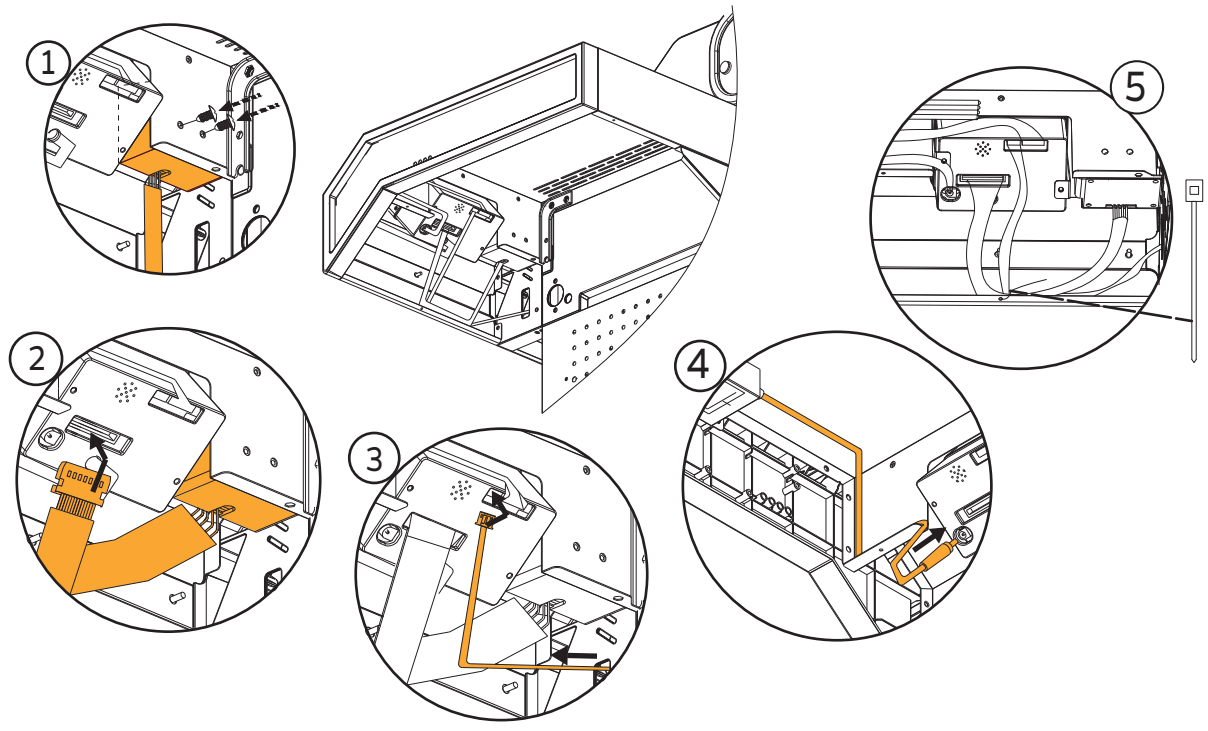


Bitte verwenden Sie die Schrauben, welche Sie in Schritt 16 und 20 entfernt haben.

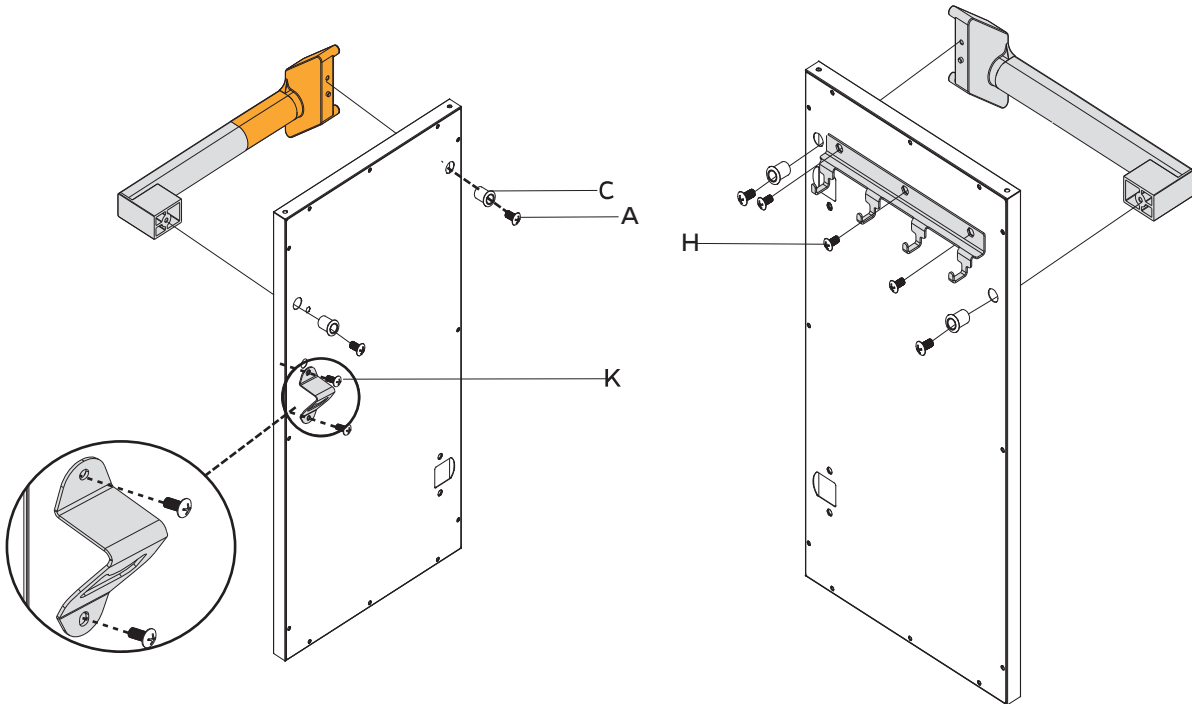
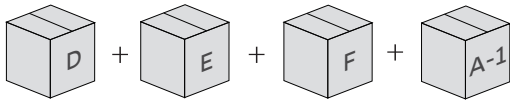
23



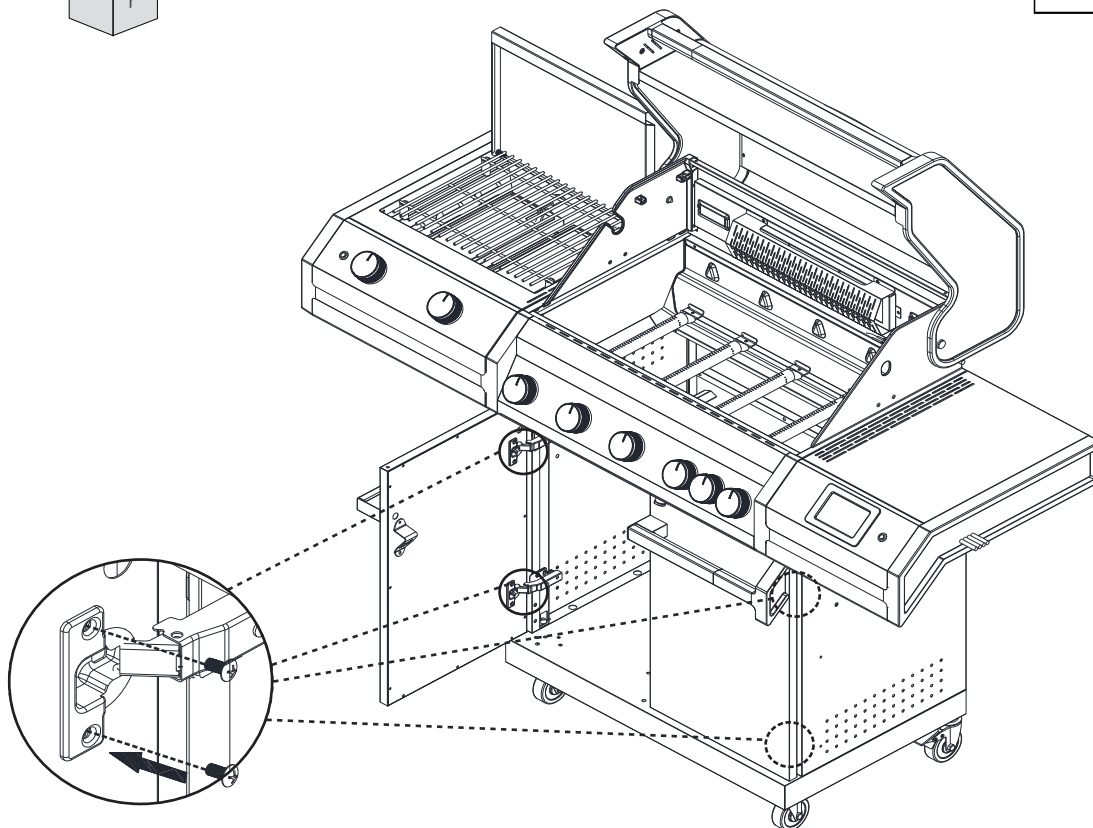
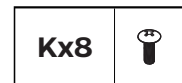
Gx2



24



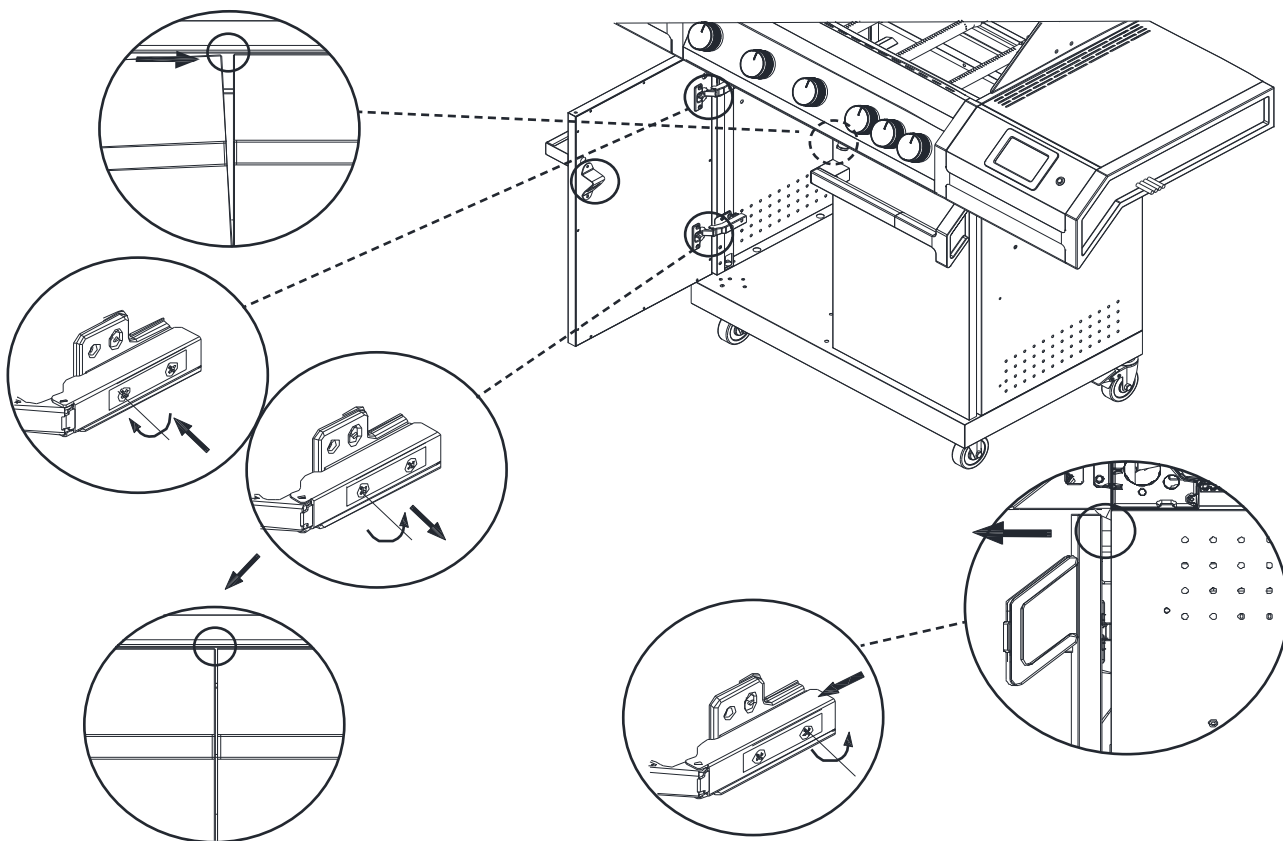
25



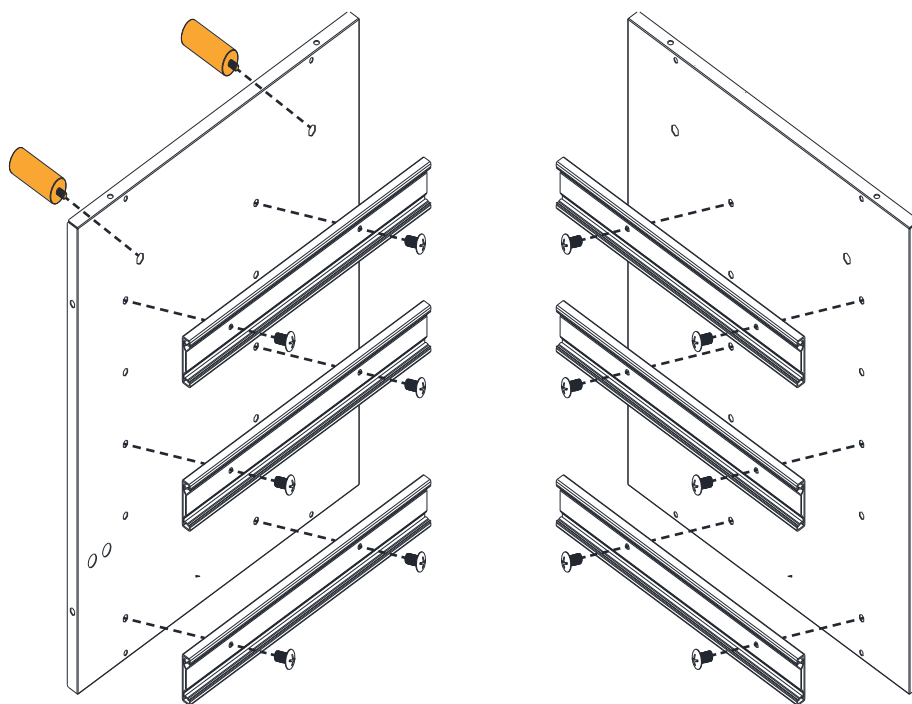
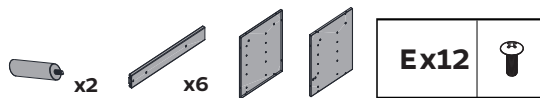
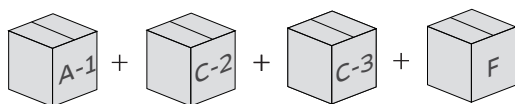
DE

26

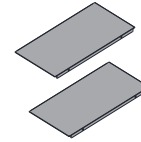
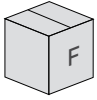
DE




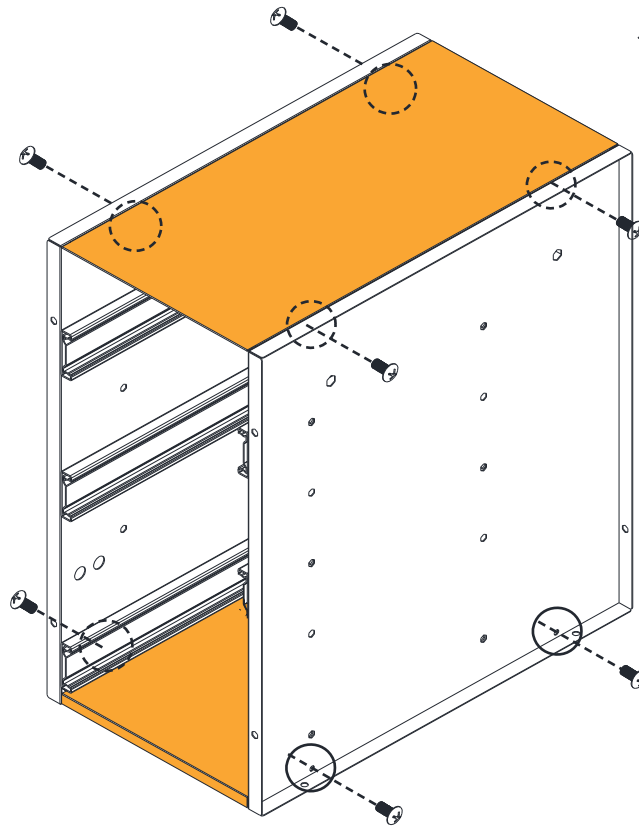
27



28




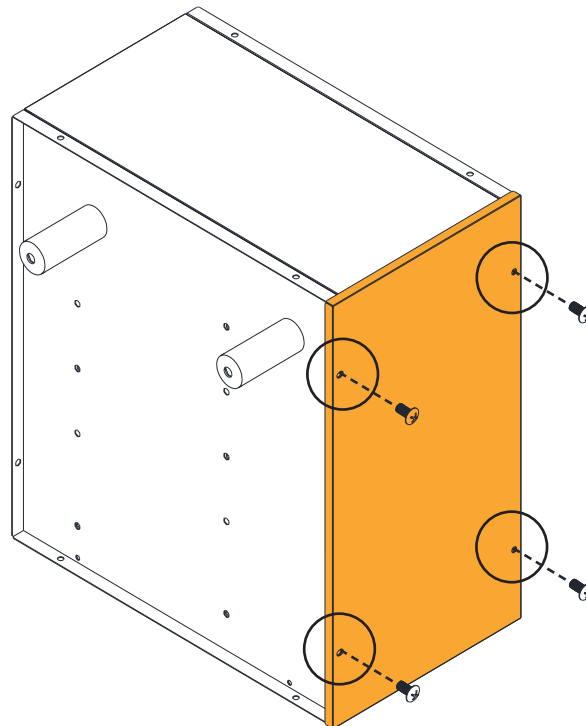
Ex8 



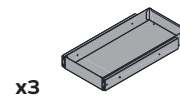
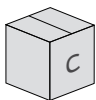
29



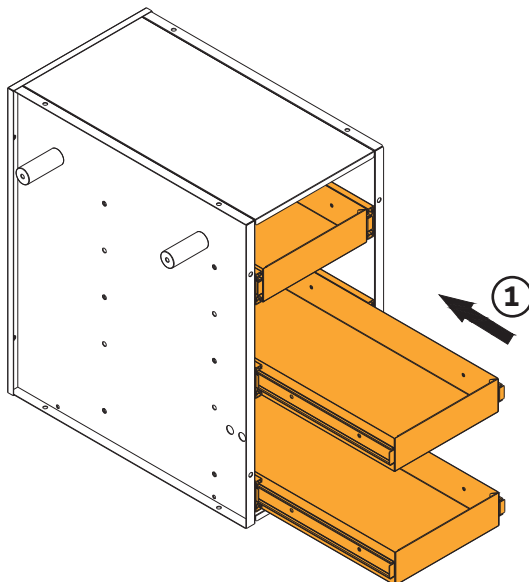
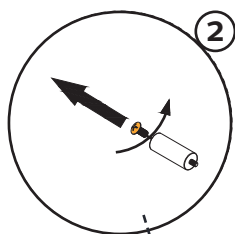
Ex4 



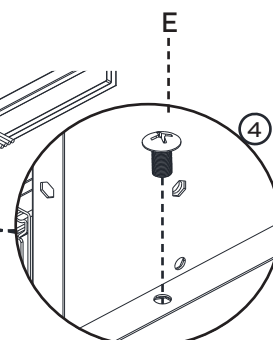
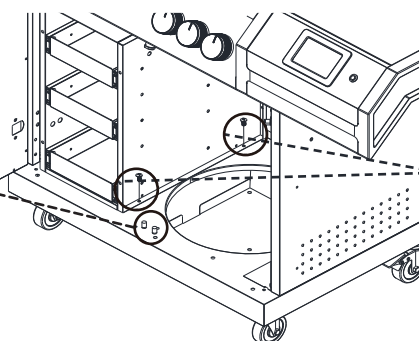
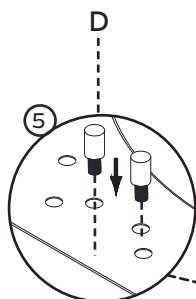
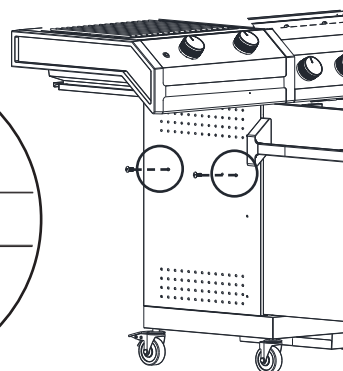
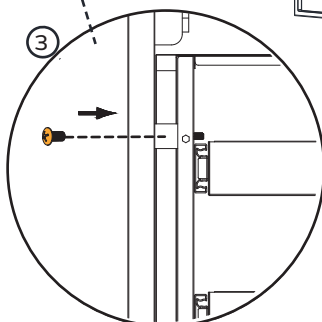
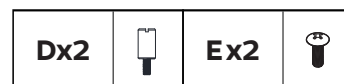
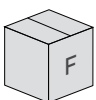
30



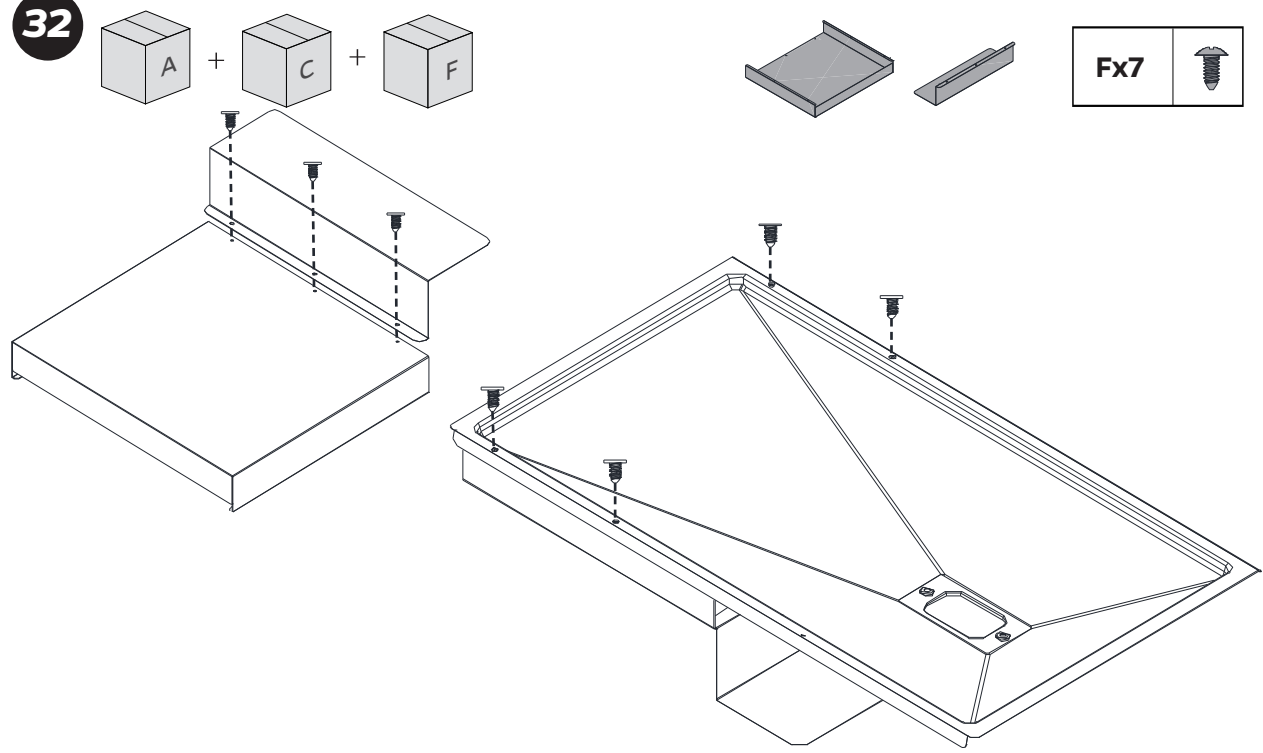
x3



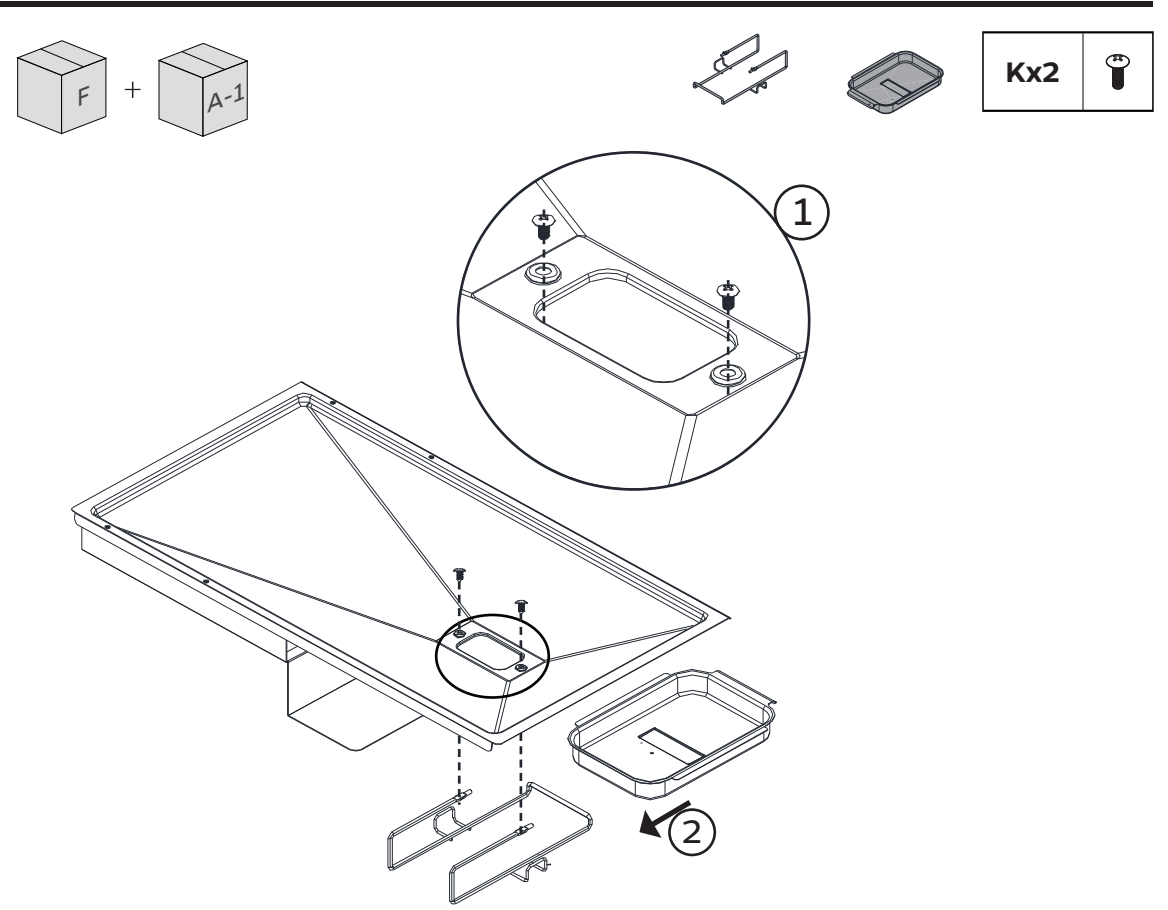
31



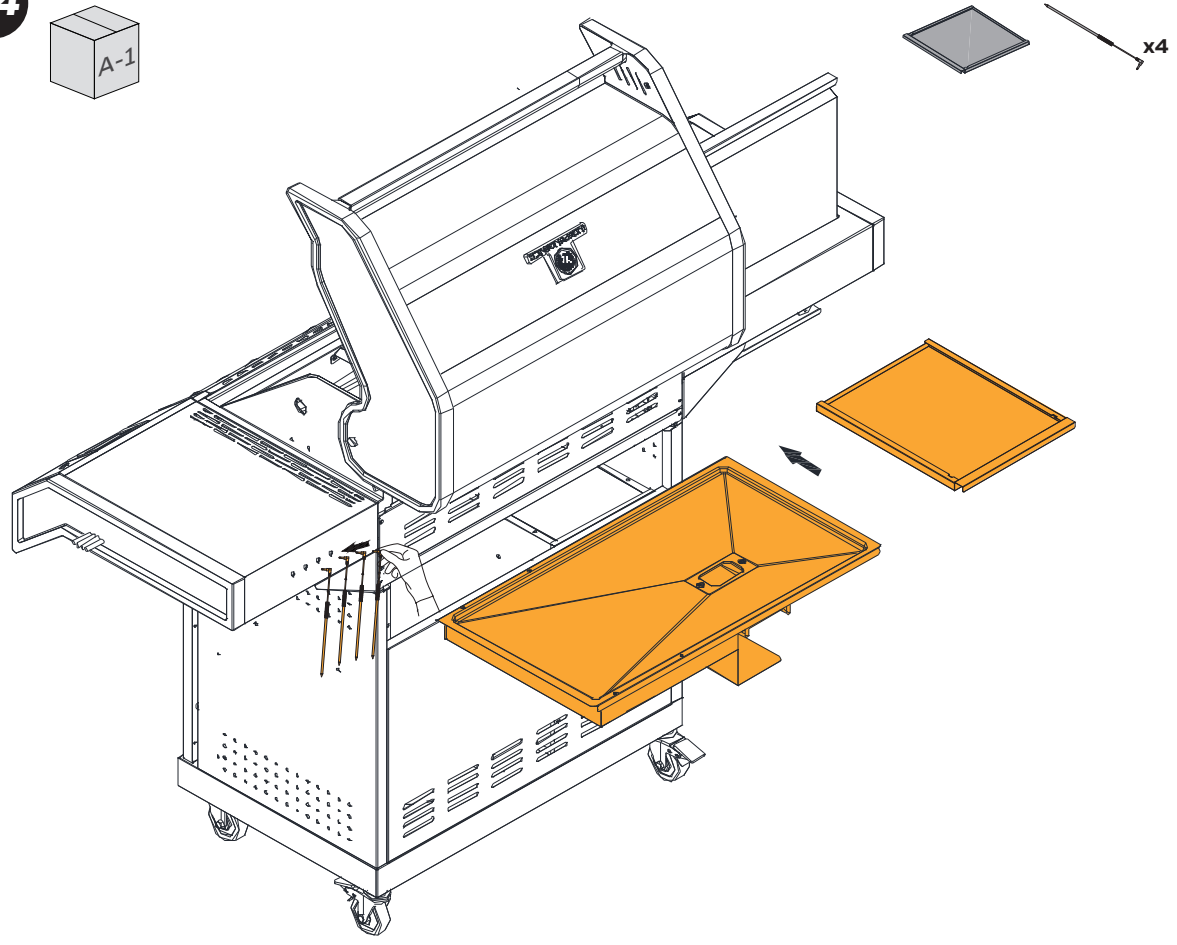
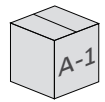
32



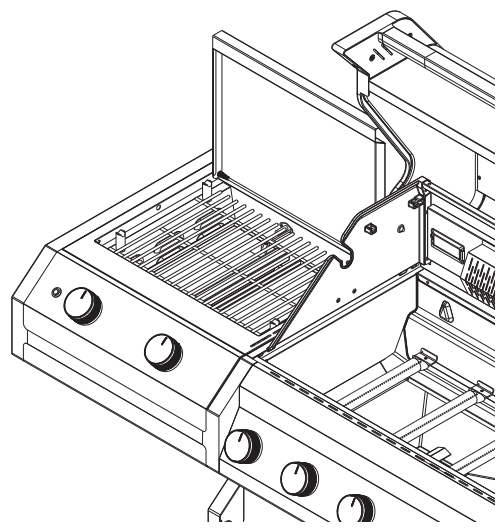
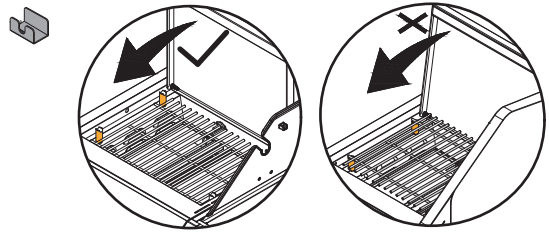
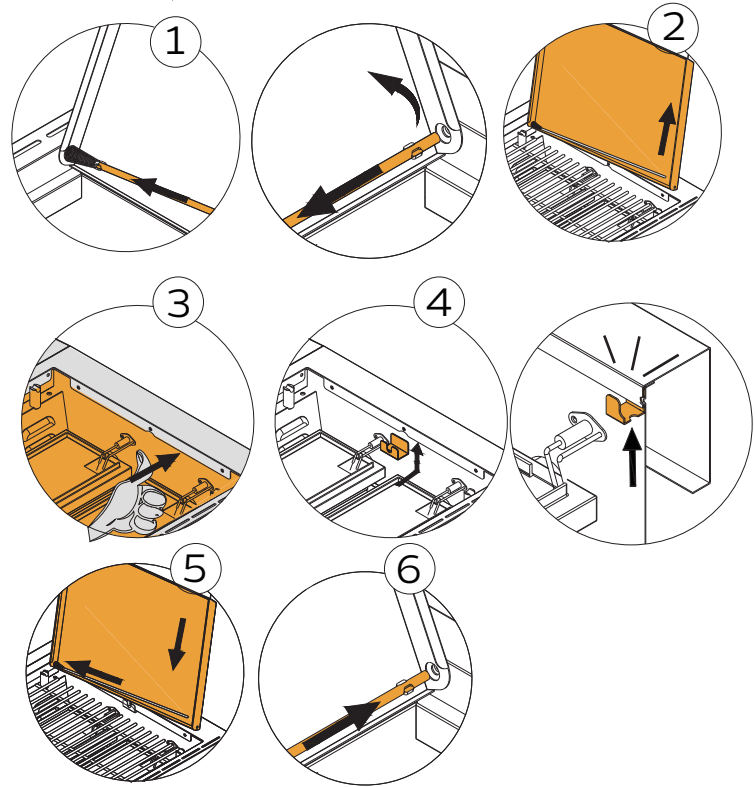
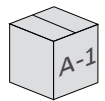
33



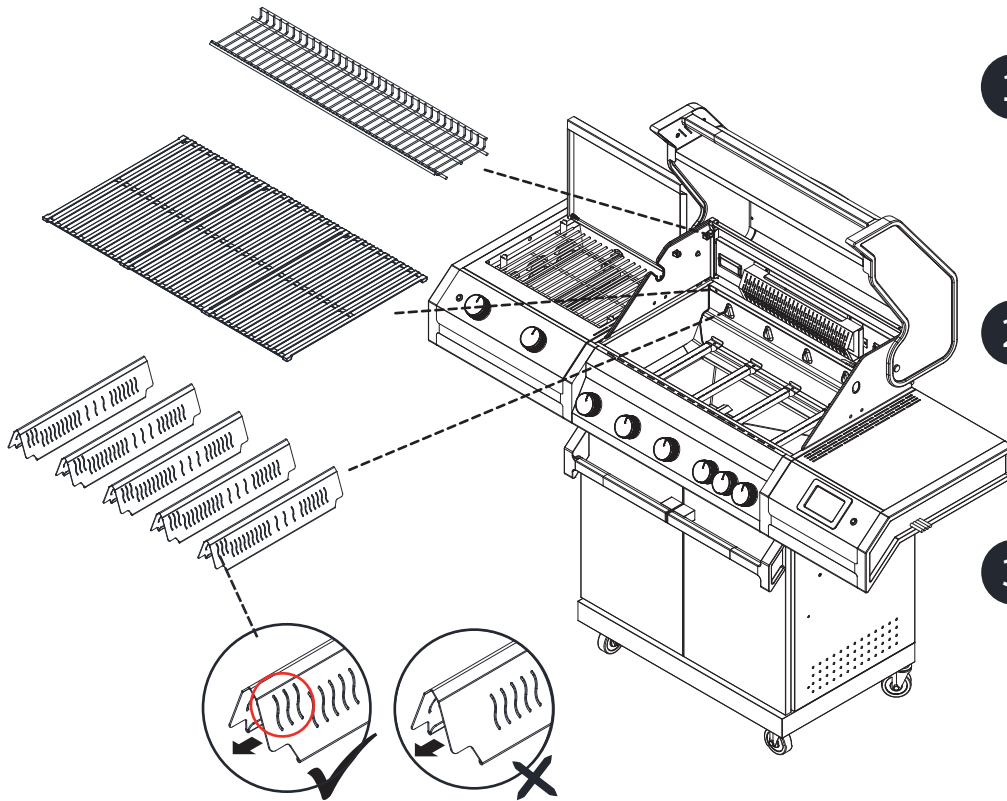
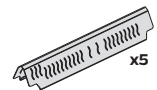
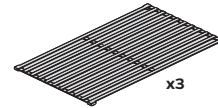
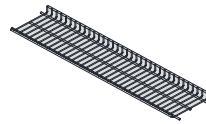
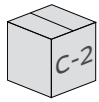
34



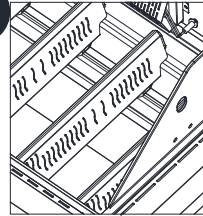
35



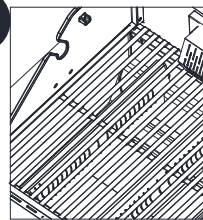
36



1



2



3

