



Jetzt mit  
iOS\* App  
Control



# Bob Grillson® 2014

Bedienungsanleitung



\* Android in Vorbereitung



## **Bedienungsanleitung für Bob Grillson 2014**

Lies, bevor du deinen Pelletgrill in Betrieb nimmst, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Achte insbesondere auf die Warnhinweise am Ende der Bedienungsanleitung!

Grillson ist eine eingetragene Handelsmarke.



<b>Bedienungsanleitung für Bob Grillson 2014</b>	<b>1</b>
<b>Allgemeines</b>	<b>5</b>
<i>Elektrischer Anschluss</i> .....	5
<i>Hinweise</i> .....	5
<i>Erste Verwendung</i> .....	5
<i>Lagerung</i> .....	5
<b>Erste Schritte</b>	<b>6</b>
<i>Schadenkontrolle bei Anlieferung</i> .....	6
<i>Auspacken (Folienverpackung)</i> .....	6
<i>Einparken</i> .....	6
<i>Montage</i> .....	6
<i>Zünden &amp; Vorheizen</i> .....	6
<b>Do's and Dont's</b>	<b>7</b>
<i>Wartung Brennerdüse</i> .....	7
<i>Brenner</i> .....	7
<i>Lagerung der Holzpellets</i> .....	7
<i>Zündung</i> .....	7
<i>Ausbrennen &amp; Ausschalten</i> .....	7
<b>Montage</b>	<b>8</b>
<i>Montage Diffusor</i> .....	8
<i>Montage Grillroste</i> .....	8
<i>Montage Bambusablagebrett</i> .....	8
<i>Montage Pellet Container und Pellet Container Deckel</i> .....	9
<i>Montage WLAN-Antenne (Premium)</i> .....	9
<i>Montage Fleischthermometer (Premium)</i> .....	9
<b>Betrieb</b>	<b>10</b>
<i>Vorbereitungen</i> .....	10
<i>Zünden &amp; Vorheizen</i> .....	10
<i>Wechsel von hoher zu niedriger Temperatur</i> .....	11
<i>Ausschalten</i> .....	11
<i>Betrieb mit Batterie (Premium)</i> .....	11
<i>Auswahl der passenden Batterie</i> .....	11
<i>Installation</i> .....	12



Laden der Batterie .....	13
Entsorgung einer Batterie .....	13
<b>App-Steuerung (iOS) und WLAN-Einrichtung (Premium)</b>	<b>14</b>
<i>Allgemeines</i> .....	14
<i>Werkseinstellungen</i> .....	14
<i>WLAN am Grill</i> .....	14
Verbindungsprobleme .....	15
<i>App-Installation</i> .....	15
<i>Inbetriebnahme</i> .....	16
<i>Einrichtung Client Modus</i> .....	16
<i>Weitere Grillkonfiguration</i> .....	17
<i>Benachrichtigung</i> .....	17
<i>App Funktionen</i> .....	18
Dashboard .....	18
Grill .....	20
Fleischthermometer .....	21
<b>Reinigung</b>	<b>22</b>
<i>Allgemeine Hinweise</i> .....	22
<i>Grillraum und Grillrost</i> .....	22
<i>Diffusor</i> .....	23
<i>Fettauffangschale</i> .....	23
<i>Hauptdüse</i> .....	24
<i>Brenner</i> .....	24
<i>Holzteile</i> .....	24
<i>Grillhaube und andere Edelstahlteile</i> .....	24
<b>Fehler</b>	<b>26</b>
<i>Allgemeines</i> .....	26
<i>Aktivierung Notmodus</i> .....	27
<b>Eingeschränktes Garantieprogramm</b>	<b>29</b>
<i>Garantie</i> .....	29
<b>Warnhinweise</b>	<b>31</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>32</b>



## Allgemeines

### Elektrischer Anschluss

220-240 V AC 50-60 Hz / 1 A oder 12 V DC / 10 A Leistung: max. 150 Watt

### Hinweise

Dein Grillson Holzpelletgrill ist ein transportables Gerät für das Grillen im Freien. Mit dem Grillson Holzpelletgrill kannst du smoken, grillen und backen und dabei Köstlichkeiten zubereiten, die am Herd in der Küche wohl kaum gelingen würden. Durch den Verschluss mittels Deckel und durch den Holzgeschmack der Pellets erhalten deine Speisen den typischen Barbecue-Geschmack.

In dieser Anleitung findest du die Mindestinformationen für den Zusammenbau deines Grillson Holzpelletgrills. Wir bitten dich daher, vor der Inbetriebnahme deines Grillson Holzpelletgrills diese Anleitungen unbedingt sorgfältig zu lesen.

### Erste Verwendung

Bei der ersten Verwendung des Grillson Holzpelletgrills können Gerüche entstehen. Bitte betreibe den Grill mindestens zwei Stunden bei 350 - 400° C ohne Grillgut. Danach ist Bob Grillson einsatzbereit.

### Lagerung

Wenn der Grillson Holzpelletgrill nicht benutzt wird, sollten sich keine Holzpellets im Pelletbehälter befinden. Beim optionalen Betrieb mit einer Autobatterie und längerer Benutzungspause (z.B. im Winter) ist die Batterie aus dem Grill zu entfernen und sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern außerhalb des Grills zu lagern. Der Grill ist trocken und vor Feuchtigkeit geschützt aufzubewahren. Verwende bitte das Cover, um Bob vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen.



## Erste Schritte

### Schadenkontrolle bei Anlieferung

Kontrolliere bitte vor Unterzeichnung der Frachtpapiere, ob die Shocksensoren rot verfärbt sind oder die Verpackung Beschädigungen aufweist. Falls ja, bitte unbedingt auf den Frachtpapieren vermerken.

### Auspacken (Folienverpackung)

Schneide die Folie unten an der Palette auf und entferne sie. Durchtrenne die Spanngurte und entferne das restliche Verpackungsmaterial. Rolle Bob an den Rand der Palette und setze ihn dann vorsichtig auf Bodenniveau. Lass dir dabei ggf. von einer anderen Person helfen und/oder benutze z.B. ein Brett als Rampe.

### Einparken

Entnimm zunächst den Holztisch, die Grillroste und ggfs. die Pelletsäcke aus dem Ausschnitt von Bob. Am Griffbügel kannst du Bob nun anheben und an seinen Zielort bewegen. Vorsicht vor harten Kanten oder z.B. Kopfsteinpflaster.

### Montage

Nachdem du die Schutzfolien von allen Teilen entfernt hast, setze bitte den Diffusor auf die vier Bolzen im Grillraum. Anschließend legst du die beiden Grillroste in die Grillwanne, so dass die Hundeköpfe über dem Diffusor liegen. Den Holztisch kannst du mit dem Ausschnitt auf der Unterseite in den Griffbügel auf der rechten Seite gleiten lassen. Die Nasen am Holztisch sollten dann in die Ausschnitte im Grillgehäuse eintauchen. Die grüne Schutzfolie hast du bereits vom Logo auf der Grillhaube entfernt? Dann nur noch das Netzkabel in den Kaltgerätestecker stecken und einschalten.

### Zünden & Vorheizen

Fülle nun die Pellets in den Pellettrichter des Brenners auf der linken Seite. Den kleinen Wahlschalter stelle bitte auf „On“ und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Bob benötigt etwa 20 - 30 min zum Vorheizen auf 300° C. Bei der ersten Benutzung solltest Du Bob wie einen neuen Backofen etwa 2 h bei 350 - 400° C einbrennen.



## Do's and Dont's

Damit du an Bob lange deine Freude hast, gibt es eine Handvoll Dinge, die du beachten solltest. Sollte mal ein Problem auftreten, kann es zu 99 % mit diesen wenigen Handgriffen behoben werden:

### Wartung Brennerdüse

Die Düse und der Brenner sind das wichtigste Teil für eine optimale Leistung des Grills. Wenn der Grill dir eine Fehlermeldung (Fehler 1 oder 3) anzeigt, solltest du die Düse mit einer Grillbürste und einer Nadel reinigen. Über die Wartungsklappe an der linken Seite erreichst du die Düse des Brenners. Das Ganze dauert nicht länger als eine Minute.

### Brenner

Vor jedem Grillen solltest du einmal in den Brenner schauen und stärkere Ascheablagerungen entfernen. Ein Staubsauger leistet hier gute Dienste. Selbstverständlich müssen dafür Brenner und Asche kalt sein.

### Lagerung der Holzpellets

Die Holzpellets sollten unbedingt trocken gelagert werden. Pellets, die noch trocken aussehen, können bereits Feuchtigkeit aufgenommen haben. Bei der Verwendung von feuchten Pellets sinkt die Leistungsfähigkeit von Bob. Verwende im Zweifel lieber einen neuen Sack Pellets.

### Zündung

Beim Zünden sollte sich nach ca. 2 - 3 Minuten Rauch entwickeln. Nach 4 - 5 Minuten sollte Bob mit einem sonoren Rauschen brennen. Tut er dies nicht, bitte Bob kurz ausschalten bis die untere Betriebs-LED blinkt und den Zündvorgang durch erneutes Einschalten wiederholen. Den Deckel des Grillraumes lasse bitte während des ganzen Zündvorganges geöffnet, bis die Pellets rauchfrei brennen.

### Ausbrennen & Ausschalten

Bob bitte im Betrieb nicht ausschalten! Die Pellets, die sich im Pellettrichter des Brenners befinden, müssen immer ausbrennen. Erst danach solltest du Bob ausschalten. Dies ist insofern auch sinnvoll, da Bob sich durch Temperaturen > 450 ° C selber reinigt. Möchtest du dies wirklich übernehmen?



## Montage

Dein neuer Grillson Holzpelletgrill ist im Wesentlichen bereits vormontiert. Folgende Teile werden mit dem Grill geliefert:

1. 2 Grillroste
2. Bambusablagebrett
3. Diffusor
4. Pellet Container
5. Pellet Container Deckel
6. Cover
7. WLAN-Antenne (Premium)
8. 2 Fleischthermometer (Premium)

### Montage Diffusor

Der Deckel deines Grillson Holzpelletgrills hat ein hohes Eigengewicht. Achte immer darauf, dass du den Deckel beim Öffnen oder Schließen fest am Holzgriff in die Hand nimmst. So werden Verletzungen oder Beschädigungen am Grill vermieden.

1. Öffne den Grillraumdeckel.
2. Nimm den Diffusor so in die Hand, dass der Grillson-Schriftzug dir zugewandt ist und du vor dem Grill stehst.
3. Lege den Diffusor auf die vier Haltebolzen in der Grillunterschale.

### Montage Grillroste

1. Öffne den Grillraumdeckel.
2. Lege die beiden Grillroste nebeneinander in die Unterschale des Grills. Fasse zur Erleichterung in die vorgesehenen Griffmulden.
3. Beide Grillroste sollten dann locker und mit etwas Spielraum in der Unterschale liegen.

### Montage Bambusablagebrett

1. Das Bambusbrett hat einen Metallbeschlag, der in die vorgesehene Aufnahme im Grill eingeführt wird. Halte das Brett dazu etwa im 45° Winkel und schiebe die beiden Zungen des Beschlages in die Öffnungen.



2. Danach lasse das Brett langsam herunter, so dass der Griffbügel in die Nut an der Unterseite des Bambusbrettes gleitet.

### Montage Pellet Container und Pellet Container Deckel

1. Der Container lässt sich mit Hilfe eines Bajonettverschlusses auf dem Pellettrichter des Brenners fixieren.
2. Führe den Pellet Container so auf die Pins des Pellettrichters, dass die Pelletfüllstandsanzeige des Pellet Containers nach vorne zeigt.
3. Drehe den Pellet Container dann ein wenig im Uhrzeigersinn, so dass der Bajonettverschluss einrastet.
4. Der Pellet Container Deckel kann einfach auf den Pellet Container oder direkt (ohne Verwendung des Pellet Containers) auf den Pellettrichter aufgelegt werden.

### Montage WLAN-Antenne (Premium)

1. Entferne die rote Gummischutzkappe und bewahre sie für eine spätere Verwendung auf.
2. WLAN-Antenne bis zum Anschlag aufschrauben und senkrecht nach oben ausrichten.

### Montage Fleischthermometer (Premium)

1. Die Fleischthermometer steckst du entsprechend der Farbcodierung in die Anschlussbuchsen.
2. Die Thermometer kannst du in den Hülsen auf der Rückseite aufbewahren.
3. Bei Verwendung führst du die Thermometer durch die Entlüftung des Grillraums auf der Rückseite.
4. Soll- und Ist-Werte der Fleischthermometer kannst du über die App ändern bzw. ablesen.



## Betrieb

### Vorbereitungen

1. Platziere deinen Grillson Holzpelletgrill an die gewünschte Stelle zum Grillen.
2. Fasse dazu den Grill am Haltebügel an und hebe ihn wie eine Schubkarre an. Hebst du den Grill etwas höher, wird es durch einen günstigeren Schwerpunkt leichter.
3. Schiebe oder ziehe den Grill an die gewünschte Position. Beachte, dass du den Grill nicht über harte Kanten, Stufen oder ähnliche Hindernisse bewegst.
4. Schliesse ihn mit Hilfe des Kaltgerätesteckers ans Stromnetz an. Du kannst auch optional eine passende, geladene Autobatterie (siehe Verwendung einer optionalen Autobatterie) zur Stromversorgung verwenden (Premium).
5. Öffne die Wartungsklappe durch Druck auf die Markierung und führe gegebenenfalls die Reinigung der Hauptdüse vor dem Grillvorgang durch (siehe Wartung und Reinigung).
6. Versichere dich anschließend, dass der Schlauch mit der Schelle luftdicht an der Hauptdüse angeschlossen ist und der Schlauch bis zum Anschlag auf der Reinigungsdüse steckt. Danach schließe bitte die Wartungsklappe.
7. Wenn du die gesamte Grillfläche gleichmäßig heizen möchtest, stelle den Diffusorregler ganz nach rechts (offen). Somit nutzt die Brennerflamme den ganzen Diffusor.
8. Benötigst du die maximale indirekte Grillfläche, stelle den Diffusorregler ganz nach links (in die Mitte des Diffusors).
9. Öffne die Entlüftung an der Rückseite des Grillraums.

### Zünden & Vorheizen

- | Warnhinweis: Lasse vor und während des Zündvorganges des Grills den Deckel zum Grillraum geöffnet. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen führen.

Der Grill startet ohne dein Zutun und regelt die gewünschte Temperatur automatisch. Während der Startphase ist zunächst die Leistung für 5 Minuten



vorgegeben, um den Brenner richtig zu zünden. Für weitere 15 Minuten ist die Leistung des Brenners gedrosselt, um ihn "warmzufahren".

Zünde den Grill wie folgt:

1. Fülle die gewünschte Menge Pellets in den Pelletrichter. Du kannst jetzt bereits den Container verwenden.
2. Anschließend stelle die gewünschte Temperatur ein.
3. Nun läuft ein 5-minütiges Startprogramm, um die Pellets zu zünden. Danach heizt der Brenner den Grill auf die gewünschte Temperatur vor.
4. Nachdem die Raumentwicklung durch den Start nachgelassen hat, kannst du den Grillraumdeckel wieder schließen.

### Wechsel von hoher zu niedriger Temperatur

1. Möchtest du von einer hohen Gartemperatur zu einer niedrigen Gartemperatur wechseln, wähle die gewünschte Temperatur.
2. Unterstütze die Abkühlung des Grills durch das Öffnen des Grillraumes.

### Ausschalten

! Warnhinweis: Dein Grillson Holzpelletgrill muss nach dem Grillen oder der anschließenden Selbstreinigung vollständig ausbrennen. Bitte niemals einfach ausschalten, wenn die Pellets noch brennen.

1. Lasse den Grill solange brennen, bis der Pelletvorrat vollständig verbrannt ist. Du erkennst dies daran, dass du nur noch das Laufgeräusch der Pumpe hörst und das Brennergeräusch verstummt ist.
2. Schalte nun den Grill am Drehschalter aus. Der Lüfter deines Grillson Holzpelletgrills läuft nach dem Ausschalten des Gerätes 10 min. nach, um den Grill abzukühlen.

### Betrieb mit Batterie (Premium)

#### Auswahl der passenden Batterie

Das Batteriefach deines Grillson Holzpelletgrills ist für handelsübliche 12 Volt Autostarterbatterien (z.B. Bosch S4 72AhEAN 4 047 023 479 549) bis zu einer Größe von 303 x 207 x 181 mm (BxHxT) ausgelegt. Je mehr Leistung deine Batterie hat, desto länger kannst du unabhängig vom Stromnetz grillen.

Als Richtschnur für die Leistungsdauer der Batterie gilt folgende grobe Näherung:



Der Grill verbraucht bei 100 % Pumpenleistung ca. 7 A Strom pro Stunde. Eine 12 V Autobatterie mit 70 Ah (Ampere x Stunde) hält somit maximal 10 Stunden die Leistung. Da die Leistung zum Ende nachlässt, rechne bitte maximal mit ca. 6 Stunden voller Leistung.

## Installation

1. Trenne den Grill vom Stromnetz.
2. Öffne den Deckel des Grillraums.
3. Um die Technikabdeckung abnehmen zu können, löse die zwei Schrauben, die sich auf der dem Grillraum zugewandten Seite des Technikgehäuses befinden.
4. Öffne die Wartungsklappe, greife an die obere Kante der Wartungsöffnung und hebe die Technikabdeckung vorsichtig an.
5. Stelle die Technikabdeckung zur Seite und achte dabei darauf, die Pulverbeschichtung nicht zu beschädigen.
6. Hebe nun die Autobatterie in das vorgesehene Fach am Boden des Technikraumes. Durch leichtes Kippen kannst du die Batterie gut an der Combi-Box vorbeiführen. Achte darauf, den Minus-Pol auf der linken und den Plus-Pol auf der rechten Seite zu platzieren.
7. Die Batterie soll gerade zwischen den Schrauben am Boden des Batteriefachs zum Stehen kommen.
8. Stecke das Steckerende des Batterieanschlusskabels in den passenden Anschluss der Combi-Box (Unterseite).
9. Entferne die Isolierung von den Anschlussklemmen.
10. Bewahre die Isolierungsbeutel am besten im Batteriefach auf. Schließe zunächst die Klemme mit dem roten Kabel (Plus-Pol) an den Plus-Pol der Autobatterie.
11. Als Nächstes schließe bitte die Klemme mit dem schwarzen Kabel (Minus-Pol, Masse) an den Minus-Pol (Masse) der Batterie an.
12. Schließe nun wieder die Technikabdeckung und achte darauf, dass die unteren beiden Führungsbleche in die vorgesehenen Öffnungen im Gehäuse greifen.
13. Schraube nun die Technikabdeckung wieder am Gehäuse fest und schließe den Deckel des Grillraums.
14. Schließe den Grill am Stromnetz an und lade die neue Autobatterie für zwei Tage vollständig vor der ersten Benutzung auf.



15. Möchtest du die Batterie austauschen oder aus dem Grill entfernen, führe die Schritte 1. - 5. aus.
16. Danach gehe die Schritte 6. - 9. in umgekehrter Reihenfolge durch.
17. Trenne zunächst das schwarze Kabel (Minus-Pol, Masse) und anschließend das rote Kabel (Plus-Pol) von der Batterie. Entferne das Batterieanschlusskabel aus der Combi-Box, um einen Kurzschluss zu vermeiden.
18. Entnimm anschließend die Batterie aus dem Batteriefach. (Beachte bitte die Hinweise zum sicheren Entsorgen der Batterie.)

Für den Betrieb ausschließlich mit der Batterie beachte bitte, dass die Batterie vor dem Betrieb vollständig geladen wurde. Plane die Dauer des Betriebes so, dass sie zur Kapazität der Batterie passt (siehe „Auswahl der passenden Batterie“). Sollte trotzdem ein Nachlassen der maximalen Pumpenleistung oder die entsprechende Fehlermeldung (siehe Kapitel „Fehler“) auftreten, schließe den Grill sofort an das Stromnetz an. Prüfe anschließend die Kapazität der Batterie, wenn die Leistungsdauer unerwartet kurz war.

Solltest du einen längeren Grillabend vor dir haben, schließe den Grill bitte ans Stromnetz an und verzichte auf den Batteriebetrieb.

### **Laden der Batterie**

Sobald der Grill ans Stromnetz angeschlossen wurde, wird die Batterie automatisch über das integrierte Netzteil geladen. Lade die Batterie nach jedem Grillvorgang vollständig auf.

### **Entsorgung einer Batterie**

! Batterien sind Sondermüll!

Seit 1. Oktober 1998 regelt die Verordnung über die Rücknahme und Entsorgung gebrauchter Batterien und Akkumulatoren (Batterieverordnung - BattV vom 27. März 1998) die Handhabung. Handel und Hersteller sind zur Rücknahme gebrauchter Starterbatterien verpflichtet. Andererseits ist der private Endverbraucher ebenfalls gesetzlich verpflichtet, gebrauchte Starterbatterien zurückzugeben.

Am einfachsten ist es, beim Kauf einer neuen Starterbatterie die gebrauchte zurückzugeben. Beim Kauf der Starterbatterie ohne Rückgabe einer gebrauchten ist ein Pfand zu hinterlegen, welches bei Rückgabe einer gebrauchten Starterbatterie wieder erstattet wird. Auch ohne Neukauf können Starterbatterien nach Gebrauch in der Verkaufsstelle unentgeltlich zurückgegeben werden. Starterbatterien sind mit dem durchgestrichenen Rollcontainer und dem Symbol „Pb“ (enthält Blei) gekennzeichnet und dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.



## App-Steuerung (iOS) und WLAN-Einrichtung (Premium)

### Allgemeines

Die App verbindet sich über WLAN (Adhoc- oder Client-Modus) mit deinem Bob. Die Daten werden in unterschiedlichen Zyklen im Abstand von 5 - 10 sec. vom Grill geladen. Aus diesem Grund kann es manchmal ein paar Sekunden dauern, bis sich Daten auf den einzelnen Seiten der App aktualisieren.

### Werkseinstellungen

WLAN-Art	Adhoc (eigenes Netzwerk des Grills)
Adhoc Netzwerkname (SSID)	GrillsonPxxxxxx (sechstellige Nummer)
Grillname	Grillson
User	grillson
Passwort	grillson

### WLAN am Grill

Beachte bitte, dass für eine richtige Funktion die WLAN-Antenne unbedingt am Grill montiert sein muss.

Nach dem Einschalten des Grills wird immer das WLAN aktiviert. In der Werkseinstellung baut dein Grill immer ein eigenes WLAN (Adhoc) zur Direktverbindung mit deinem Smartphone auf. Dies wird in den WLAN-Einstellungen deines Smartphones als „Grillson PXXXXXX“ angezeigt.

Wir empfehlen dir in jedem Fall, deinen Grill als Client in dein lokales WLAN zu integrieren. Dann ist dein Grill immer in deinem lokalen WLAN verfügbar. Damit hast du in der Regel folgende Vorteile:

- ➔ eine höhere Reichweite,
- ➔ es ist kein ständiges Ändern der WLAN Konfiguration nötig, um dich mit deinem Grill zu verbinden,
- ➔ dein Internetzugang wird für die Benachrichtigungen per Email oder Push Notification genutzt.

Die WLAN-Konfiguration deines Grills nimmst du in der App vor.

## Verbindungsprobleme

Sorge bitte dafür, dass du deinen Bob in guter Reichweite deines lokalen WLANs platzierst. Sollte dies nicht möglich sein, kannst du mit Hilfe sogenannter WLAN



Repeater (z.B. Fritz! oder Apple Airport Express) die Reichweite vergrößern.

Um den Verbindungsstatus zu überprüfen, öffne die Wartungsklappe und die Wartungsabdeckung. Dort findest du drei rote, kleine LEDs. Die erste muss blinken und signalisiert den Betrieb. Leuchtet die zweite dauerhaft, ist der Grill im Adhoc-Modus (WLAN-Netzwerkname PXXXXXX). Leuchtet die dritte LED ist der Grill mit deinem lokalen WLAN verbunden. Blinkt ausschließlich die erste LED, kann sich der Grill nicht mit deinem lokalen WLAN verbinden.

Sollte dies der Fall sein oder hast du anderweitige Verbindungsprobleme App zu

Grill (User oder Passwort vergessen,...) haben, kannst du mit Hilfe des Resetschalters (im Bild rot markiert) das Grill-WLAN auf Werkseinstellungen (s.o.) zurücksetzen. Den Resetschalter findest du beim Öffnen der Wartungsklappe unter der Wartungsabdeckung der Combibox. Betätige den Taster für etwa 2 sec. Das WLAN setzt sich nun auf Werkseinstellungen zurück. Dies dauert ca. 2 - 3 min. **Ändere dann bitte auch in der App den Benutzernamen und das Passwort auf die Werkseinstellungen.**

## App-Installation

1. Gehe in den iOS App Store auf deinem iPhone.
2. Suche nach „Grillson“ (<https://itunes.apple.com/de/app/grillson/id864022676?l=de&ls=1&mt=8>).
3. Installiere die aktuellste Version der kostenfreien App „Grillson“.



## Inbetriebnahme

Wenn du deinen Bob Grillson Premium einschaltest, baut Bob sofort ein eigenes, sogenanntes Adhoc WLAN Netzwerk auf. Das bedeutet, dass dein neuer Bob ein eigenes WLAN-Netzwerk mit dem Namen (SSID) GrillsonPXXXXXX erstellt, mit dem du dich verbinden kannst:

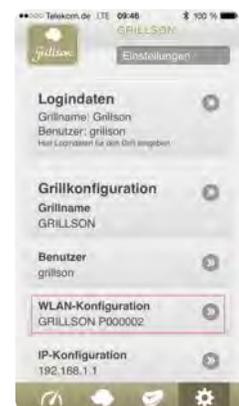
1. Gehe in den Einstellungen deines iPhones auf WLAN.
2. Nachdem eine Suche nach neuen Netzwerken durchgeführt wurde, sollte dir das Adhoc-WLAN deines Bobs angezeigt werden (Grillson PXXXXXX).
3. Verbinde dich mit Grillson PXXXXXX. Wenn die Meldung „Grillson PXXXXXX“ hat keine Verbindung zum Internet“ erscheint, klicke auf „Verbinden“.
4. Starte die Grillson App.
5. Nun wird eine Verbindung zu deinem Bob hergestellt. Wir empfehlen nun, deinen Grill mit deinem lokalen WLAN zu verbinden (Client Modus). Dies ist bequemer und ermöglicht über deinen heimischen Internetzugang die Benachrichtigungen durch die App.



## Einrichtung Client Modus

Der Client Modus setzt ein lokales WLAN voraus, zu dem du die Zugangsdaten besitzt. Um den vollen Benachrichtigungskomfort der App zu nutzen (Email, Push Notification) ist ein Internetzugang über das WLAN zwingend erforderlich.

1. Gehe in die Einstellungen in der App.
2. Öffne die WLAN-Konfiguration.  
<<<Bild App-Wifi-Setting>>>
3. Bewege den Schalter auf Client.
4. Wähle nun das gewünschte WLAN anhand der SSID aus oder
5. Gib die SSID des gewünschten WLAN ein.
6. Dann gib noch das passende Passwort und ggfs. die Verschlüsselungsmethode ein und klicke auf „Übernehmen“.





7. Nun verliert die App zunächst den Kontakt zum Grill, da dieser das Adhoc-WLAN abbaut und sich mit deinem WLAN verbindet. Wechsle mit deinem Smartphone wieder in dein heimisches WLAN.
8. Nach 2 - 3 min sollte sich dein Grill mit deinem heimischen WLAN verbunden haben. Die App sollte jetzt wieder eine erfolgreiche Verbindung mit deinem Grill aufgebaut haben.

## Weitere Grillkonfiguration

Dein Bob hat selbstverständlich noch einen eigenen Namen (wichtig, wenn du mehr als einen Bob benutzt), einen Benutzer (das bist du) und zur Sicherheit ein Passwort. Diese sind zunächst standardmäßig:

Namen: Grillson

User: grillson

Passwort: grillson

User und Passwort solltest du unbedingt ändern, um den unbefugten Zugriff zu verhindern:

1. Wenn du mit deinem Grill verbunden bist, kannst du unter Einstellungen / Grillkonfiguration den Grillnamen, den Usernamen und das Passwort ändern.
2. Nachdem du diese Änderungen vorgenommen hast, verliert die App die Verbindung zu Grill.
3. Nun musst du natürlich unter Login die geänderte User / Passwort Kombination eingeben, um die Verbindung wieder herzustellen.
4. Gehe dazu in den Einstellungen auf Logindaten und trage dort die identischen Daten unter Grillname und Benutzer ein.

! Notiere dir deine Grillkonfiguration (Grillnamen, Usernamen und Passwort), damit du dich immer mit deinem Grill verbinden kannst. Solltest du die Daten vergessen haben, führe bitte einen Reset auf die Werkseinstellungen durch und richte deinen Bob erneut ein.

## Benachrichtigung

Die App benachrichtigt dich bei folgenden Ereignissen:

- ➔ Grillraum: Solltemperatur erreicht,
- ➔ Fleischthermometer 1 + 2: Sollwert erreicht,
- ➔ Timer: Zeit abgelaufen oder
- ➔ Fehler (siehe Kapitel „Fehler“)



Die Benachrichtigung erfolgt zur Zeit per eMail. Gib dazu in den Einstellungen der App unter Benachrichtigung deine gewünscht eMail-Adresse ein. Beachte bitte, dass du bei Eingang einer eMail den Empfangszyklus so kurz wie möglich einstellst (ideal ist das Push-Verfahren) und idealweise auch einen Signalton bei Empfang einer eMail ertönt, so dass du die Meldungen tatsächlich erhältst. Zur Zeit arbeiten wir an einer Benachrichtigung per Apple Push Notification.

## App Funktionen

### Dashboard



Die wichtigste Seite der App ist das Dashboard. Dort findest du alle Informationen zum Grill und deinem Grillgut:



## Status

---

**Grill** Zeigt den Verbindungsstatus und Fehlermeldungen (siehe „Fehler“) an. Die Fehlermeldung kannst du anklicken für mehr Informationen.

**Remote** Inaktiv: Die Grillraum -Solltemperatur und der Clean Modus können nur am Grill eingestellt werden.  
Aktiv: Die App ist voll funktionsfähig. Grillraum - Solltemperatur und der Clean Modus können nun in der App eingestellt werden. Der Drehknopf am Grill ist deaktiviert.

**Ramping** Inaktiv: Ramping ist nicht aktiviert  
Aktiv: Ramping ist aktiviert  
Aktiv (blinkend): Ramping ist aktiv und begrenzt Heizleistung

**Clean Modus** Inaktiv: Clean Modus ist nicht aktiv, normale Temperaturregelung  
Aktiv: Clean Modus ist aktiv. Grill heizt auf ca. 500° C zur Selbstreinigung

**Pellets** Ok: Pellets im Brenner, Brenner heizt  
Leer: keine Pellets mehr im Brenner. Bitte sofort Pellets nachfüllen, wenn weiter gegrillt/ gereinigt werden soll.

## Ist- und Sollwerte

---

**Grillraum** Links wird der aktuelle Ist-Temperaturwert im Grillraum angezeigt. Rechts findest du den eingestellten Sollwert.

**Fleisch 1/blau und Fleisch 2/rot** Links wird jeweils der aktuelle Ist-Temperaturwert angezeigt. Rechts findest du den eingestellten Sollwert

**Pumpendruck** Druck, der an der Hauptdüse anliegt. Dies ist gegebenenfalls für eine Fehleranalyse hilfreich.

**Pumpenleistung** Leistung der Brennerpumpe in Prozent.

## Grill



Auf dieser Seite kannst du die Hauptfunktionen einstellen:

## Grill

**Remote** Hier kannst du beim Aktivieren die Macht über deinen Grill mit der App übernehmen. Deaktivieren bedeutet, dass du am Grill die Grillraum-Solltemperatur einstellen kannst. Deaktivieren kannst du die Remote-Steuerung auch am Grill, indem du den Wahlschalter kurz „Aus“ und wieder „Ein“ schaltest.

**Grillraum** Ist die Remote aktiv, kannst du über den Button unter der Temperaturanzeige den Sollwert einstellen.

**Timer** Bei aktiver Remote kannst du über den Button unter der Zeitanzeige die gewünschte Grillzeit einstellen. Mit dem Klicken auf die Zeit kannst du den Timer starten und pausieren.

**Clean Modus** Hiermit aktivierst du die Selbstreinigung. Die Grillraum-Sollwerteinstellung ist damit deaktiviert.

## Fleischthermometer



Hier nimmst du die Einstellungen für die beiden Fleischthermometersensoren vor. Für eine bessere Zuordnung der Sensoren sind diese farblich mit blau (Sensor 1) und rot (Sensor 2) markiert:

### Fleischthermometer

Sensor 1/blau und Sensor 2/rot  
Wenn Remote aktiv ist, kannst du über den Button unter der Temperaturanzeige die Sollwerte einstellen.

Ramping  
Wenn das Ramping aktiv ist, wird die Grillraumtemperatur durch ein Minimieren der Heizleistung schon ein Stück vor Erreichen der Soll-Temperatur abgesenkt. Damit erreichst du bei sensiblen Stücken wie z.B. Filet noch präziser den perfekten Garpunkt.



## Reinigung

- ! Warnhinweis: Schalte deinen Grillson Holzpelletgrill aus und warte mit dem Reinigen bis der Grill abgekühlt ist.

### Allgemeine Hinweise

- ! Warnhinweis: Die Grillhaube und einige andere Teile am Grill können während des Betriebs sehr heiß werden. Führe die Reinigung nicht während des Betriebes und nicht direkt nach dem Grillen durch, sondern erst nachdem der Grill abgekühlt ist. Zuwiderhandlung kann zu schweren Verbrennungen führen.
- ! Sichere während der Reinigung ggf. die Grillraumhaube gegen ungewolltes Zuschlagen ab.

Dein Grillson Holzpelletgrill ist ein hochwertiges Gerät aus hervorragenden Materialien. Nur durch eine gute Pflege bewahrt dein Pelletgrill sein Aussehen und seine Funktion. Daher solltest du die folgenden Reinigungsvorgänge in folgender Häufigkeit durchführen:

Grillraum	nach jedem Grillvorgang (durch Selbstreinigung)
Grillrost	nach jedem Grillvorgang (durch Selbstreinigung) und vor jedem Grillen mit einer Grillbürste mit Messingborsten
Diffusor	je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge
Fettauffangschale	je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge
Hauptdüse	bei Fehler 1, spätestens bei Fehler 3
Brenner	Kontrolle vor jedem Grillen; Asche entfernen, wenn deutlich Asche auf dem Rost zu erkennen ist.
Grillhaube, außen	je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge
Pulverbeschichtete Teile	je nach Bedarf

### Grillraum und Grillrost

Nach dem Grillen kannst du die Selbstreinigung des Grillson Holzpelletgrills nutzen. Dabei reinigen sich der Grillraum und das Grillrost wie ein moderner Backofen durch Pyrolyse. Durch die hohe Temperatur werden die oft klebrigen Reste im Grillraum und am Grillrost verbrannt. Nach der Selbstreinigung kannst



du die Asche leicht mit einer Grillbürste entfernen. Pflege die Roste nach der Reinigung/ vor dem nächsten Grillen mit einem (Speise-)ölgetränktem Tuch

1. Fülle den Pelletbehälter bis etwa zur Hälfte mit Pellets.
2. Den oberen Drehknopf stelle bitte auf „CLEAN“ oder aktiviere in der App den „Clean-Modus“.
3. Der Grill heizt sich nun auf ca. 500° C auf. Dies kann je nach Außenbedingungen bzw. der Ausgangstemperatur unterschiedlich lange dauern. Nach spätestens 30 min. bei 500° C sind der Grillraum und das Grillrost gereinigt.
4. Lasse den Brenner ausbrennen, bis du nur noch das Laufgeräusch der Pumpe hörst.
5. Entferne die Aschereste mit einer Grillbürste vom Grillrost.
6. Reste am Boden des Grillraums schabe mit einem Spatel nach unten in die Fettauffangschale.

## Diffusor

! Warnhinweis: Entnimm den Diffusor niemals im laufenden Heizbetrieb aus dem Grill.

1. Nachdem der Grillraum abgekühlt ist, hebe den Diffusor senkrecht aus der Aufhängung und kippe die Aschereste in die Fettauffangschale unterhalb des Grillraums.
2. Bewege dabei den Diffusorregler ein paar Mal hin und her.
3. Setze den Diffusor wieder in seine Aufhängung.
4. Das Grillson-Logo im Diffusor reinige von Zeit zu Zeit, indem du mit einer Nadel oder einem Dorn die Aschereste vorsichtig entfernst.

## Fettauffangschale

1. Nachdem der Grill abgekühlt ist und du sowohl den Grillraum, das Grillrost und den Diffusor gereinigt hast, ziehe die Fettauffangschale aus dem Grill.
2. Breite einige Seiten Zeitungspapier aus.
3. Entferne mit Hilfe eines Spatels die Fett- und Aschereste aus der Fettauffangschale in das Zeitungspapier.
4. Wische die Fettauffangschale mit einem trockenen Küchenpapier und ggfs. mit einer leichten Seifenlauge aus.
5. Führe die gereinigte Fettauffangschale wieder in den Grill ein.



## Hauptdüse

1. Öffne die Wartungsklappe durch leichten Druck auf die Markierung an der linken Seite.
2. Der Hauptdüsenhalter ist mit Hilfe eines Bajonettverschlusses im Brenner befestigt. Drehe den Hauptdüsenhalter etwa eine Viertel-Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn und ziehe ihn dann heraus.
3. Reinige die Düse mit einer Grillbürste von Verbrennungsresten. Reinige die Düsenöffnung mit einer Nadel von Verunreinigungen. Bei stärkerer Verschmutzung kannst du die Düse auch aus dem Düsenhalter ausschrauben. Die Düse sollte danach wieder fest eingeschraubt werden.
4. Nachdem du die Düse gereinigt hast, bietet es sich an, auch die Brennerreinigung durchzuführen (s.u.). Danach fixiere den Hauptdüsenhalter wieder mit dem Bajonettverschluss im Brenner, so dass der Schlauchanschluss senkrecht nach unten weist.

## Brenner

1. Nachdem du die Hauptdüse aus dem Brenner geschraubt hast (siehe Reinigung Hauptdüse), entferne mit einer Staubsaugerdüse die Asche durch die Düsenöffnung im Brenner.
2. Bei starken Ascheablagerungen auf den Brennstäben entfernst du mit der Staubsaugerdüse die Asche von oben aus dem Brenner.
3. Ggfs. stärker anhaftende Ascherückstände entferne bitte von Hand z.B. mit einem langen Schraubendreher oder einem stabilen Draht.

## Holzteile

1. Reinige die Holzteile mit einer milden Seifenlauge.
2. Zur Pflege verwende bitte regelmäßig ein lebensmitteltaugliches Holzpflegeprodukt.

## Grillhaube und andere Edelstahlteile

1. Zur Reinigung von starken Verschmutzungen verwende Backofen-/ Grillreiniger und einen weichen Schwamm. Beachte die Gebrauchsanweisung des Reinigers.
2. Trockne die Teile anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.



3. Anschließend reinige und pflege die Oberfläche mit einem speziellen Edelstahlspray. Pulverbeschichtete Metallteile
1. Zur Reinigung von starken Verschmutzungen verwende eine milde Seifenlauge und einen weichen Lappen.
2. Trockne die Teile anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Sehr gut geeignete Reinigungs- und Pflegeprodukte für deinen Bob findest du in unserem Shop auf [www.grillson.com](http://www.grillson.com).

## Fehler

### Allgemeines

Dein Grill teilt dir mit, wenn etwas nicht in Ordnung ist. Die geschieht durch einen Signalton und das Blinken der LEDs (rot oben, grün unten). Wenn du diese Meldung wahrnimmst, kannst du die genaue Fehlermeldung in der Fehleranzeige (rot markiert in Bild) der Combi-Box oder in der App ablesen.



1. Öffne die Wartungsklappe an der linken Seite des Grills.
2. Löse die Flügelschraube um 1-2 Umdrehungen und entnimm das Schutzblech.
3. Auf der Siebensegment-Anzeige kannst du den Fehlercode ablesen.

Fehlercode	Bedeutung
------------	-----------

#### Leichte Fehler

1	Druck zu hoch - bitte vor dem nächsten Grillen Düse reinigen!
2	Druck zu niedrig - bitte vor dem nächsten Grillen Düse auf Dichtigkeit prüfen!
9	Temperatur am Fleischsensor zu hoch - Sensor bitte aus dem Grillraum entfernen!

#### Schwere Fehler

3	Druck viel zu hoch - Grill ist gestoppt, bitte sofort Düse reinigen!
4	Druck viel zu niedrig - Grill ist gestoppt, bitte sofort Düse/Anschluss auf Dichtigkeit prüfen!
5	Temperatursensor defekt - bitte in Notmodus umschalten und Kundenservice anrufen!

Fehlercode	Bedeutung
6	Batteriespannung zu niedrig - bitte Grill an Netz anschließen!
7	Elektronik zu heiß - bitte für Schatten oder Belüftung sorgen!
10	Temperatur am Fleischsensor viel zu hoch - Grill ist gestoppt. Bitte Sensor aus dem Grillraum entfernen!

#### Sonstige Fehler

- |   |  |
|---|--|
| 8 | Batterie ist tiefentladen - bitte mit geeignetem Ladegerät extern laden! |
|---|--|

### Aktivierung Notmodus

Sollte es mit der „Intelligenz“ des Grills Schwierigkeiten geben (Probleme mit der automatischen Zündung, der automatischen Temperaturregelung, Druckregelung), kannst du den Grill im manuellen Modus zünden und ohne Temperaturregelung betreiben. Zünde den Grill wie folgt:

- ! Warnhinweis: Lasse vor und während des Zündvorganges des Grills den Deckel zum Grillraum geöffnet. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen führen.

1. Öffne die Wartungsklappe an der linken Seite des Grills.
2. Löse die Flügelschraube um 1-2 Umdrehungen und entnimm das Schutzblech.
3. Den Schiebeschalter (rot markiert im Bild) auf der Platine schalte von oben (Automatikmodus) nach unten (Notmodus).
4. Leg das Schutzblech wieder auf, schraube es fest und schließe die Wartungsklappe.
5. Öffne den Deckel des Grillraums.





6. Um den Grillson Holzpelletgrill zu zünden, fülle 2 Esslöffel Holzpellets in den Pellettrichter (ohne Aufsatz). Versuchst du, mehr als diese 2 Esslöffel Pellets zum Zünden zu verwenden, kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Der Zündvorgang dauert dann wesentlich länger.
7. Zünde ein kleines Stück Grillanzünder und gib es mit Hilfe einer Grillzange aus Metall oder einem Esslöffel auf die Pellets.
8. Schalte den Grill ein und reguliere den oberen Drehknopf auf 350°. (Hinweis: Dies ist nur eine Leistungsregelung der Pumpe. Die Temperaturregelung ist im Notmodus deaktiviert). Nach einigen Sekunden hörst du ein fauchendes Geräusch und die Rauchentwicklung hört auf. Die Pellets haben nun gezündet.
9. Fülle nun eine beliebige Menge Pellets nach und stelle die Leistung auf ca. 180° ein. Schließe den Deckel des Grillraumes. Lass die Leistung für ca. 15 - 20 Minuten unverändert.
10. Nach ca. 15 - 20 Minuten kannst du stärker Vorheizen, indem du den oberen Drehknopf auf maximale Leistung stellst.



## Eingeschränktes Garantieprogramm

Grillson garantiert hiermit dem Erstbesitzer dieses Grillson Holzpelletgrills, dass der Grill vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist:

Dies gilt nur, wenn der Grill entsprechend der mit dem Grill gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Grillson hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. Bewahre daher den Kaufbeleg bzw. die Rechnung auf.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Grillson als mangelhaft erwiesen haben. Wende dich an den für dich zuständigen Händler, bevor du Teile einsendest. Allgemeine Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Wenn Grillson den Mangel bestätigt und Deine Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Grillson für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn aufgefordert wird, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten vom Einsender vorauszubezahlen. Grillson sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.

### Garantie

Edelstahlteile	20 Jahre
Pulverbeschichtete Teile	5 Jahre
Farbauftrag gegen Ausbleichen	2 Jahre
Holzteile	2Jahre
Laufräder	5 Jahre
Alle übrigen (ausgenommen Verschleißteile)	2 Jahre

Als Verschleißteile gelten: Glühkerze, Gitterstäbe im Brenner, Grillroste aus emailliertem Gusseisen, Brennerdüse, Diffusor. Diese müssen je nach Nutzungsgrad in regelmäßigen Abständen getauscht werden.

Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantie für alle genannten Bauteile auf 2 Jahre.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer



Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, durch Insekten in den Brennerleitungen verursacht wurden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein.

Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados und Verfärbungen aufgrund Einsatzes von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphäre, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt.

Außer den hier aufgeführten Garantien werden hiermit ausdrücklich keine weiteren Garantien gegeben. Alle zutreffenden implizierten Garantien bezüglich der Handelbarkeit und Tauglichkeit sind in ihrer Dauer beschränkt auf die Gültigkeitsdauer dieser ausdrücklichen, schriftlichen begrenzten Garantie. In einigen Ländern ist die Einschränkung der Gültigkeitsdauer impliziter Garantien nicht zulässig. Diese Einschränkung ist somit möglicherweise nicht für dich gültig.

Grillson ist für jegliche speziellen, indirekten oder Folgeschäden nicht haftbar. In einigen Ländern ist der Ausschluss bzw. die Einschränkung von zufälligen und Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung bzw. dieser Ausschluss ist somit möglicherweise nicht für dich gültig.

Grillson autorisiert keine Person und kein Unternehmen, im Namen von Grillson beliebige weitere Pflichten oder Haftbarkeiten in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, der Demontage, der Rückgabe oder des Austauschs von Geräten und Anlagen von Grillson einzugehen, und Grillson ist an derartige Darstellungen nicht gebunden.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im autorisierten Einzelhandel oder Direktverkauf durch Grillson vertrieben wurden.



## Warnhinweise

- ! Versuche nicht, Reparaturen an technischen Komponenten (elektronische Steuerung, Stromversorgung, Brenner, Combibox) ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung der Grillson GmbH durchzuführen. Deine Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.
- ! Wende dich für Informationen zu Originalersatzteilen von Grillson an die Kundendienstabteilung der Grillson GmbH.
- ! Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Du dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen darfst. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa erhältst du auf unserer Website unter [www.grillson.com](http://www.grillson.com). Wende dich an den unter deinem Land aufgeführten Importeur. Falls Du über keinen Internetzugang verfügst, wende dich bitte an deinen Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.
- ! Wenn du deinen Grill entsorgst, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Steuerung, Netzteil, Pumpe und Ventile) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß abgegeben werden.



## Sicherheitshinweise

- | Lege in unmittelbarer Nähe des Grills nicht die Grillabdeckung /Cover und auch keine anderen entflammabaren Gegenstände ab.
- | Verwende die Grillabdeckung / Cover erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- | Verwende unter keinen Umständen brennbare Flüssigkeiten zum Zünden. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen.
- | Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halte die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
- | Prüfe nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den Grillson-Pelletgrill vor Gebrauch auf Verstopfung des Brenners und der Brennerdüse. Die korrekte Anleitung dazu findet sich in dieser Bedienungsanleitung.
- | In einem Umkreis von 60 cm hinter dem Grill und seitlich des Grills dürfen keine entflammabaren Materialien vorhanden sein.
- | Dein Grillson-Pelletgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein. Halte Kleinkinder vom Grill fern, wenn der Grill in Gebrauch ist.
- | Gehe mit deinem Grillson-Pelletgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen und bei der Selbstreinigung. Lasse den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewege den Grill während des Betriebes nicht.
- | Sollte die Pumpe während des Betriebs ausfallen, entferne den Pellet Container und gib keine zusätzlichen Pellets hinzu. Lege den Pellet Container Deckel auf und warte bis die Pellets erloschen sind. Die korrekte Anleitung dazu findet sich in dieser Bedienungsanleitung.
- | Beuge dich beim Grillen niemals über den Grill. Fasse niemals die Vorderfront des Grillraumes an. Bediene niemals im Betrieb die Entlüftung hinten am Grillraum. ohne einen dafür geeigneten hitzefesten Handschuh zu tragen.
- | Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nimm das Grillgut aus dem Grillraum und schließe den Deckel bis die Flammen nachlassen. Benutze beim Entnehmen geeignete Handschuhe und/ oder eine geeignete Zange.
- | Falls Fette anfangen zu brennen, schalte den Brenner auf die niedrigste Leistung. Lasse den Deckel geschlossen bis das Feuer erloschen ist.
- | Erweitere beim Reinigen des Brenners keine Düsen oder Anschlüsse.
- | Verwende ausschließlich trockene Pellets, die mindestens der DIN+ Norm entsprechen oder die explizit von Grillson empfohlen wurden. Feuchte Pellets



- | oder Pellets minderer Qualität können zur Beeinträchtigung des Brenners oder dessen Zerstörung führen. Die Verwendung Pellets minderer Qualität führt zum Verlust der Garantie.
- | Gib unter keinen Umständen Flüssigkeiten, Gegenstände oder andere Dinge in den Pellet Container.
- | Versuche unter keinen Umständen, während des Gebrauchs den Leistungsregler oder sonstige Montageteile zu demontieren.
- | Verwende hitzebeständige und isolierende Grillhandschuhe, wenn du den Grill bedienst.
- | Verwende den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Das Gerät muss entsprechend den unter "Montageanleitung" vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.
- | Der Deckel deines Grillson-Pelletgrills hat ein hohes Eigengewicht. Achte immer darauf, dass du den Deckel beim Öffnen oder Schließen am Holzgriff in die Hand nimmst. So werden Verletzungen oder Beschädigungen am Grill vermieden.
- | Dieses Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Freien vorgesehen und darf nicht in einer Garage oder auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda oder Terrasse betrieben werden.
- | Der Grillson-Pelletgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
- | Der Grillson-Pelletgrill ist nicht für die Montage in oder auf Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen.
- | Bei Gebrauch erhitzt sich der gesamte Grill. Lasse den Grill niemals unbeaufsichtigt.
- | Halte elektrische Leitungen und Kabel von warmen Flächen fern.
- | Halte die Grillfläche frei von entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Kraftstoff, Alkohol usw., und von brennbaren Materialien.



Grillson GmbH  
Leinhäuser Weg 41b  
30419 Hannover  
Deutschland

Telefon +49 (0)511 97936555  
Fax +49 (0)511 97936556  
E-Mail [info@grillson.com](mailto:info@grillson.com)  
[www.grillson.com](http://www.grillson.com)

[facebook.com/grillson](https://facebook.com/grillson)  
[twitter.com/grillson](https://twitter.com/grillson)  
[youtube.com/bobgrillson](https://youtube.com/bobgrillson)

Bob Grillson 2014  
01-07-2014-0180