

Gebrauchsanweisung für Bob Grillson Holzpelletgrill



Lesen Sie, bevor Sie Ihren Pelletgrill in Betrieb nehmen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Achten Sie insbesondere auf die Warnhinweise am Ende der Bedienungsanleitung!



Inhalt

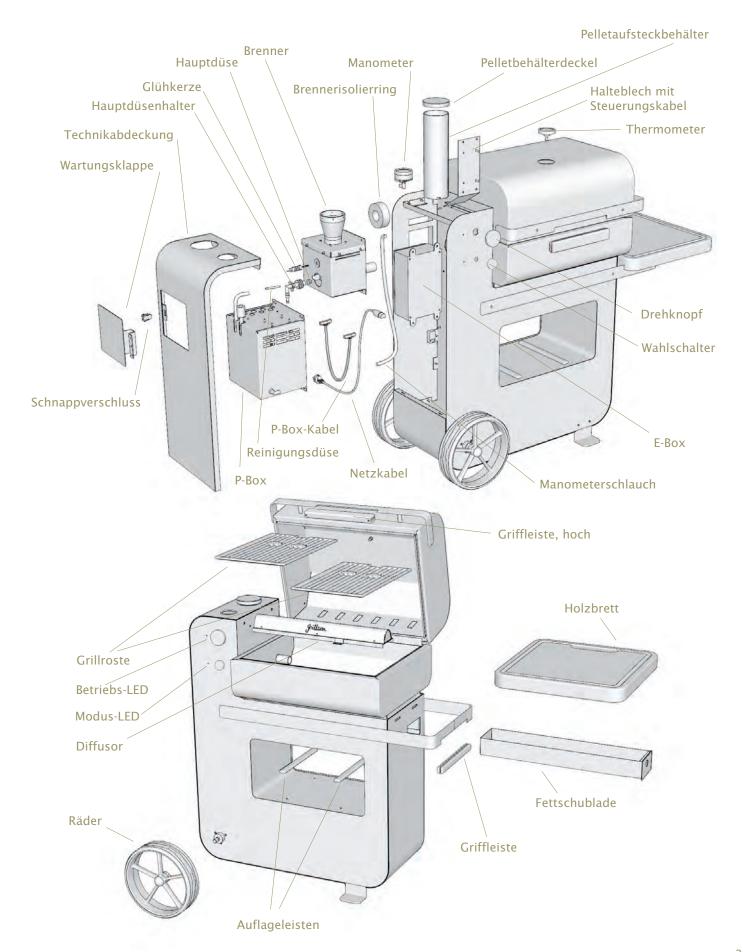
Einzelteile und Ersatzteile . .	7
Erste Schritte	
Allgemeine Hinweise und Anleitungen	5
Montage	
- Montage Diffusor	6
- Montage Grillroste	
- Montage Bambusablagebrett	
- Montage Pelletbehälter und Pelletaufsteckbehälter	
Vorbereitungen	
Zünden	
- Manueller Modus	
- Automatischer Modus	
Grillen	
- Indirektes Grillen	
- Wechsel von hoher zu niedriger Temperatur	
Ausschalten/Ausbrennen	
Betrieb mit Batterie	
- Auswahl der passenden Batterie	
- Installation	
- Betrieb	
- Laden und Entsorgung der Batterie	
Reinigung	
- Allgemeine Hinweise	
- Grillraum und Grillrost	
- Diffusor	
- Fettauffangschale	
- Hauptdüse	
- Reinigungsdüse und Brenner	
- Grillhaube und andere Edelstahlteile	
- Pulverbeschichtete Metallteile	
FAQ	
Warnhinweise	
Eingeschränktes Garantieprogramm	4

Hinweise für den Installateur Dieses Handbuch muss beim Besitzer des Geräts verbleiben und dort zur weiteren Verwendung aufbewahrt werden.

Teilebezeichnung	Teilenummer	Teilebezeichnung	Teilenummer
Teilebezeichnung Technikabdeckung Wartungsklappe Schnappverschluss P-Box Reinigungsdüse Hauptdüsenhalter Hauptdüse Brenner Brennerisolierring Netzkabel Manometerschlauch Manometer	Teilenummer Bob1-1 Bob1-2 Bob1-3 Bob1-4 Bob1-5 Bob1-6 Bob1-7 Bob1-8 Bob1-9 Bob1-10 Bob1-11 Bob1-12	Drehknopf Pelletaufsteckbehälter Pelletbehälterdeckel Thermometer Räder Auflageleisten Holz Griffleiste Fettschublade Holzbrett Grillrost Diffusor Griffleiste, hoch	Teilenummer Bob1-15 Bob1-16 Bob1-17 Bob1-18 Bob1-19 Bob1-20 Bob1-21 Bob1-22 Bob1-23 Bob1-24 Bob1-25 Bob1-26
E-Box Halteblech mit Steuerungskabel	Bob1-13 Bob1-14	Wahlschalter Glühkerze	Bob1-28 Bob1-29



Einzelteile und Ersatzteile





Nie war es leichter, mit Holz zu grillen!

Einen Ort finden

Nachdem Sie Bob ausgepackt haben, stellt sich zuerst die Frage welchen Parkplatz er bekommen soll. Da wir Bob nicht als Wegwerfprodukt sondern als Investition begreifen, finden wir einen **geschützten, überdachten** Platz sinnvoll. Zusammen mit seiner Grillhaube ist Bob damit vor Wind und Wetter geschützt.

Mobil sein

Durch Bobs großkalibrige Räder kannst du ihn dann für jedes Grill-Event an den gewünschten Platz bewegen. Mit etwas Übung erweist sich Bob als außerordentlich wendig und mobil. Einzig bei Stufen oder harten Kanten solltest du Bob zu Zweit oder Dritt unter die Arme greifen.

Die Stromversorgung

Ist der Platz zum Grillen gefunden, will Bob natürlich angefeuert werden. Zuerst hängst du das Massivholzbrett als stabile Ablage an seinen Platz. Anschließend solltest du die **Stromversorgung** klären: Hast du bereits eine Autobatterie angeschlossen, ist sie zu 100 % geladen und planst du nicht gerade den ganzen Tag zu grillen, kann es los gehen. Ansonsten schließt du Bob ans Stromnetz an und stellst den Schalter an der Kaltgerätesteckdose auf "I".

Testen zum Start

Am Wahlschalter schaltest du Bob auf "Auto" und testest, ob Bobs Luftwege frei sind. Dreh dazu die Leistung kurz auf 100 % und beobachte den **Druck am Manometer**. Liegt dieser bei ca. 1,1 bar ist alles in Ordnung. Ansonsten reinige schnell die Hauptdüse.

Befüllung mit Pellets und Zündung

Fülle **Grillson Premium Barbecue Pellets** oder andere mindestens DIN+ zertifizierte Holzpellets in den Trichter. Den kleinen Wahlschalter stellst du auf "Auto" und den großen Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Für die nächsten 10 Minuten übernimmt Bob das Kommando, zündet die Pellets und heizt auf die gewünschte Temperatur vor.

Dir gelingt einfach alles!

Ob du bei 80° C smoken, bei 180° C ein Hähnchen backen, bei 350° C ein Ribeye medium grillen oder bei 400° C eine Pizza backen möchtest. Bob liefert dir genau das, was du brauchst, um als Grillmeister gliebt zu werden!

Ausbrennen, Reinigen und Ausschalten

Bob muß immer ausbrennen. Das heisst, die Pellets, die sich noch im Trichter befinden, müssen verbrennen, bis nur noch die Gitterstäbe zu sehen sind. Bist du also fertig mit dem Grillen: Deckel sowie Entlüftung schließen und Vollgas. Bob heizt mit den restlichen Pellets auf und reinigt sich dadurch von allein. Grillroste schrubben gehört mit Bob der Vergangenheit an.



Allgemeine Hinweise und Anleitungen

Ihr Grillson Holzpelletgrill ist ein transportables Gerät für das Grillen im Freien.

Mit dem Grillson Holzpelletgrill können Sie grillen, braten, rösten 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 Ihre Speisen den typischen Barbecue-Flavour.

Der Grillson Holzpelletgrill ist mobil, so können Sie den Standort des Grills im Garten oder auf der Terrasse schnell wechseln. Transportierbarkeit bedeutet auch, dass Sie Ihren Grillson Holzpelletgrill bei einem Umzug mitnehmen können.

Durch die Verbrennung von Holzpellets ist der Grill in kürzester Zeit vorgeheizt, und Sie haben bessere Reguliermöglichkeiten als bei einem Holzkohlefeuer.

In dieser Anleitung finden Sie die Mindestinformationen für den Zusammenbau Ihres Grillson Holzpelletgrills. Wir bitten Sie daher, vor der Nutzung Ihres Grillson Holzpelletgrills diese Anleitungen unbedingt sorgfältig zu lesen.

Erste Verwendung

Bei der ersten Verwendung des Grillson Holzpelletgrill können Gerüche entstehen. Bitte betreiben Sie den Grill zwei Stunden bei 300 - 350 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 ist diese 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. Verwenden Sie bitte das Cover, um Bob vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen.



Marnhinweis: Bewegen Sie den Grillson Holzpelletgrill, nicht wenn der Grill in Betrieb ist oder wenn der Grill heiß ist.

Sie können den Pelletbrenner nach Belieben stufenlos einstellen. Auf dem Manometer können Sie den Druck der Brennerpumpe ablesen. Der Temperaturbereich, den Sie im Grillraum erzielen, reicht von 80° bis 480° C / max. Druck 1,5 bar. Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z.B. Wind oder Wetter oder häufiges Öffnen des Grillraumes, machen möglicherweise ein Verstellen des Brennerreglers notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.

Elektrischer Anschluss

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



Montage

Ihr neuer Grillson Holzpelletgrill ist im Wesentlichen bereits vormontiert. Folgende Teile werden Ihnen in eigener Verpackung mit dem Grill geliefert:

- 2 Grillroste 1.
- 2. Bambusablagebrett
- 3. Diffusor
- Pelletaufsteckbehälter 4.
- Pelletbehälterdeckel
- Cover 6.

Montage Diffusor



• Der Deckel Ihres Grillson Holzpelletgrill hat ein hohes Eigengewicht. Achten Sie immer darauf, dass Sie den Deckel beim Öffnen oder Schließen fest am Holzgriff in die Hand nehmen. So vermeiden Sie Verletzungen oder Beschädigungen am Grill.

1. Öffnen Sie den Deckel.



- 2. Nehmen Sie den Diffusor so in die Hand, dass der Grillson-Schriftzug Ihnen zugewandt ist und Sie vor dem Grill stehen.
- 3. Legen Sie den Diffusor auf die 4 Haltebolzen in der Grillunterschale.



Montage Grillroste

- 1. Öffnen Sie den Deckel.
- 2. Legen Sie die beiden Grillroste nebeneinander in die Unterschale des Grills. Fassen Sie zur Erleichterung in die vorgesehenen Griffmulden.
- 3. Beide Grillroste sollten dann locker und mit etwas Spielraum in der Unterschale liegen.





Montage Bambusablagebrett

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



2. Danach lassen Sie das Brett langsam herunter, so dass der Griffbügel in die Nut an der Unterseite des Bambusbretts gleitet.



Montage Pelletaufsteckbehälter und Pelletbehälterdeckel

- 1. Der Aufsteckbehälter lässt sich mit Hilfe eines Bajonettverschlusses auf dem Pellettrichter des Brenners fixieren.
- 2. Führen Sie den Pelletaufsteckbehälter so auf die Pins des Pellettrichters, dass die Pelletfüllstandsanzeige des Pelletaufsteckbehälters zum Deckel des Grills zeigt.
- 3. Drehen Sie den Pelletaufsteckbehälter dann ein wenig im Uhrzeigersinn, so dass der Bajonettverschluss einrastet.
- 4. Den Pelletbehälterdeckel können Sie einfach auf den Pelletaufsteckbehälter oder direkt (ohne Verwendung des Pelletaufsteckbehälters) auf den Pellettrichter auflegen.





Vorbereitungen

- 1. Platzieren Sie Ihren Grillson Holzpelletgrill an die gewünschte Stelle zum Grillen.
- 2. Fassen Sie dazu den Grill am Haltebügel an und heben ihn wie eine Schubkarre an. Heben Sie den Grill etwas höher, wird es durch einen günstigen Schwerpunkt leichter.
- 3. Schieben oder ziehen Sie den Grill an die gewünschte Position. Beachten Sie, dass Sie den Grill nicht über harte Kanten, Stufen oder ähnliche Hindernisse bewegen.



4. Schliessen Sie ihn mit Hilfe des Kaltgerätesteckers ans Stromnetz an und betätigen Sie den Schalter am Kaltgerätesteckeranschluss. Sie können auch optional eine passende, geladene Autobatterie (siehe Verwendung einer optionalen Autobatterie) zur Stromversorgung verwenden.



5. Öffnen Sie die Wartungsklappe durch Druck auf die Markierung und führen Sie die Reinigung der Hauptdüse vor jedem Grillvorgang durch (siehe Wartung und Reinigung).





6. Versichern Sie sich anschließend, dass die Druckkupplung an die Hauptdüse angeschlossen ist und der Schlauch bis zum Anschlag auf der Reinigungsdüse steckt. Danach schließen Sie bitte die Wartungsklappe.



7. Schalten Sie den Grill am Wahlschalter auf "MANU" und regeln Sie den Pumpendruck am Drehknopf auf 100%. Überprüfen Sie die Druckanzeige auf dem Manometer. Der Druck sollte im Nicht-Heizbetrieb bei ca. 1,1 bar liegen. Ist der Druck höher, wiederholen Sie bitte die Reinigung der Hauptdüse.



8. Wenn Sie die gesamte Grillfläche gleichmäßig heizen möchten, stellen Sie den Diffusorregler ganz nach rechts (offen). Somit nutzt die Brennerflamme den ganzen Diffusor.



9. Benötigen Sie die maximale indirekte Grillfläche, stellen Sie den Diffusorregler ganz nach links (in die Mitte des Diffusors). Beachten Sie bitte, dass Sie den Pumpendruck in dieser Diffusorstellung max. bis 0,6 bar einstellen.





Zünden

Sie haben zwei Möglichkeiten den Grill zu starten: Manuell oder automatisch. Sie schalten den Grill mit Hilfe das Wahlschalters (kleiner Drehknopf) ein. Gleichzeitig wählen Sie einen der beiden Modi:

- · MANU bedeutet manueller Modus.
- · AUTO bedeutet automatischer Modus.

In beiden Modi beginnt zunächst eine 1-minütige Einstellphase. Während der Einstellphase können Sie die Pumpenleistung mit dem oberen, großen Drehknopf frei wählen, um dem Maximaldruck und damit die Sauberkeit der Düse zu testen (siehe Reinigung Hauptdüse).

Manueller Modus

Zünden Sie den Grill wie folgt:

A Warnhinweis: Öffnen Sie vor und während des Zündvorganges des Grills den Deckel zum Grillraum. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen führen.

- 1. Öffnen Sie den Deckel des Grillraums.
- 2. Um den Grillson Holzpelletgrill zu zünden, füllen Sie 2 Esslöffel Holzpellets in den Pellettrichter (ohne Aufsatz). Versuchen Sie mehr als diese 2 Esslöffel Pellets zum Zünden zu verwenden, kann es zu einer starken Rauchentwicklung kommen. Der Zündvorgang dauert dann wesentlich länger.



3. Zünden Sie ein kleines Stück Grillanzünder und geben es mit Hilfe einer Grillzange aus Metall oder einem Esslöffel auf die Pellets.







- 4. Schalten Sie den Grill am Drehregler ein und regulieren Sie den Pumpendruck auf 1,0 bar. Nach einigen Sekunden hören Sie ein fauchendes Geräusch und die Rauchentwicklung hört auf. Die Pellets haben nun gezündet.
- 5. Füllen Sie nun eine beliebe Menge Pellets nach und stellen Sie den Druck auf ca. 0,6 bar ein. Schließen Sie den Deckel des Grillraums. Lassen Sie den Druck für ca. 15 20 Minuten unverändert.



6. Nach ca. 15 - 20 Minuten können Sie stärker Vorheizen, indem Sie den Druck erhöhen oder Sie schalten in den Automatik-Modus ("Auto") um und stellen die gewünschte Temperatur ein.



Automatischer Modus

Im Auto-Modus startet der Grill ohne Ihr 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".

Zünden Sie den Grill wie folgt:

1. Füllen Sie die gewünschte Menge Pellets in den Pelletrichter. Sie können jetzt bereits den Aufsteckbehälter verwenden.



2. Schalten Sie den Wahlschalter auf Auto. Zunächst läuft die 1-minütige Einstellphase. Drehen Sie die Pumpenleistung mit dem großen Drehknopf auf 100% und prüfen Sie den Druck am Manometer. Sollte der Druck > 1,1 bar übersteigen, reinigen Sie die Düse. Anschließend stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Nach der Einstellphase läuft ein 5-minütiges Startprogramm, um die Pellets zu zünden. Danach heizt der Brenner den Grill auf die gewünschte Temperatur vor.







Beschreibung LED Signale

Betriebs-LED (oben)

Anzeige	Bedeutung
leuchtet grün	Grill ist in Betrieb (Manu oder Auto)
blinkt grün	Grill ist ausgeschaltet worden, 10 Minuten Kühlung (bitte Netzstecker nicht entfernen)
aus	Grill ist nicht in Betrieb

Modus LED

Anzeige	Bedeutung
leuchtet rot	Einstellphase läuft für 1 Minute oder bei Betrieb im Auto-Modus: Ist-Temperatur weicht von eingestellter Soll-Temperatur ab.
blinkt rot	Startphase läuft. Im Manuellen Modus ist dies nur ein Hinweis, die Leistung gering zu halten, damit sich das Glutbett aufbauen kann. Im Auto-Modus ist während der Startphase keine Veränderung der Leistung möglich.
aus	Startphase ist beendet (im manuellen Modus)
leuchtet grün	Ist-Temperatur im Grillraum = Soll-Temperatur (Auto-Modus)



Grillen

Nachdem der Grill die gewünschte Gartemperatur erreicht hat, können Sie Ihr favorisiertes Grillgut wie gewünscht garen.

Indirektes Grillen

Marnhinweis: Wenn Sie den Diffusorregler während des Betriebs verstellen möchten, heben Sie die Grillroste ausschließlich mit feuerfesten und isolierenden Grillhandschuhen an. Den Diffusorregler fassen Sie bitte niemals an, sondern verwenden Sie zum Verstellen eine mindestens 40 cm lange Grillzange aus Metall. Zuwiderhandlung kann zu Verbrennungen führen.

Ein großer Vorteil des Grillson Holzpelletgrills ist die große indirekte Grillfläche, die im Gegensatz zu den meisten anderen Grills trotzdem mit bis zu 100 % Leistung beheizt werden kann. Der gesamte Bereich des Grillrostes zwischen Vorderseite des Grills und dem geschlossenen Teil des Grillrosts (im Bild grün markiert) können Sie mit hoher Hitze (geöffneter Diffusor, rechts) beheizen und müssen nicht auf gesundheitsschädliche Flammenbildung achten.





Diese Einstellung eignet sich insbesondere, wenn Sie größere Fleischstücke bei niedrigerer Temperatur länger garen möchten. Im Kapitel "Vorbereitungen" wird die Einstellung des Diffusors vor dem Grillbetrieb beschrieben.

Wechsel von hoher zu niedriger Temperatur

Möchten Sie von einer hohen Gartemperatur (hoher Pumpendruck) zu einer niedrigen Gartemperatur (niedriger Pumpendruck) wechseln, regeln Sie die Pumpe entsprechend herunter. Da der Brenner im ersten Moment noch auf hoher Leistung läuft und etwas Zeit zur Einstellung eines neuen Gleichgewichts benötigt, kann es für eine kurze Zeit zu einem Überschuss an Holzgas kommen. Dies macht sich durch einen etwas chemisch wirkenden Geruch bemerkbar. Unterstützen Sie die Abkühlung des Grills durch das Öffnen des Grillraumes. Damit zieht auch das überschüssige Holzgas leicht ab.

Ausschalten/Ausbrennen

Ihr Grillson Holzpelletgrill muss nach dem Grillen oder der anschließenden Selbstreinigung vollständig ausbrennen.

- 1. Lassen Sie den Grill solange brennen, bis der Pelletvorrat vollständig verbrannt ist. Sie bemerken dies, wenn Sie nur noch das Laufgeräusch der Pumpe hören und das Brennergeräusch verschwunden ist.
- 2. Schalten sie nun den Grill am Drehschalter aus. Der Lüfter ihres Grillson Holzpelletgrills läuft nach dem Ausschalten des Gerätes 10 min. nach, um den Grill abzukühlen.



Betrieb mit Batterie

Auswahl der passenden Batterie

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

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

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

Installation

Marnhinweis: Öffnen Sie während des Betriebs nicht die Technikabdeckung. Zuwiderhandlung kann zu schweren Verbrennungen führen.

1. Trennen Sie den Grill vom Stromnetz.



- 2. Öffnen Sie den Deckel des Grillraums.
- 3. Um die Technikabdeckung abnehmen zu können, lösen Sie die zwei Schrauben.





4. Öffnen Sie die Wartungsklappe, greifen Sie an die obere Kante der Wartungsöffnung und heben die Technikabdeckung vorsichtig an. Beachten Sie dabei den Schlauch, der zum Manometer führt.



5. Stellen Sie die Technikabdeckung vorsichtig an der Vorderseite des Grills ab. Achten Sie darauf, nicht die Pulverbeschichtung zu beschädigen. Gegebenenfalls legen Sie zwischen Grillgehäuse und Technikabdeckung ein weiches Tuch.



6. Heben Sie nun die Autobatterie in das vorgesehene Fach am Boden des Technikraumes. Durch leichtes Kippen können Sie die Batterie gut an der P-Box vorbeiführen.

Achten Sie darauf, dass Sie den Minus-Pol auf der linken und den Plus-Pol auf der rechten Seite platzieren.



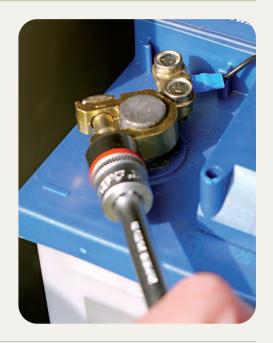


7. Achten Sie darauf, dass die Batterie gerade zwischen den Schrauben am Boden des Batteriefachs zum Stehen kommt.



8. Stecken Sie das Steckerende des Batterieanschlusskabels in den passenden Anschluss der E-Box (Unterseite).

Entfernen Sie die Isolierung von den Anschlussklemmen. Bewahren Sie die Isolierungsbeutel am besten im Batteriefach auf. Schließen Sie zunächst die Klemme mit dem roten Kabel (Plus-Pol) an den Plus-Pol der Autobatterie.



9. Als Nächstes schließen Sie bitte die Klemme mit dem schwarzen Kabel (Minus-Pol, Masse) an den Minus-Pol (Masse) der Batterie an.



10. Führen Sie nun vorsichtig die Technikabdeckung wieder über den Pellettrichter und achten Sie darauf, dass die unteren beiden Führungsbleche in die vorgesehenen Öffnungen im Gehäuse greifen.





- 11. Schrauben Sie nun die Technikabdeckung wieder am Gehäuse fest und schließen Sie den Deckel des Grillraums.
- 12. Schließen Sie den Grill am Stromnetz an, betätigen Sie den Schalter an der Kaltgerätesteckdose und laden Sie die neue Autobatterie für zwei Tage vollständig vor der ersten Benutzung auf.



13. Möchten Sie die Batterie austauschen oder aus dem Grill entfernen, führen Sie die Schritte 1. - 5. aus. Danach gehen Sie die Schritte 6. - 9. in umgekehrter Reihenfolge durch.

Trennen Sie zunächst das schwarze Kabel (Minus-Pol, Masse) und anschließend das rote Kabel (Plus-Pol) von der Batterie. Entfernen Sie das Batterieanschlusskabel aus der EBox, um einen Kurzschluss zu vermeiden.

Entnehmen Sie anschließend die Batterie aus dem Batteriefach. (Beachten Sie bitte die Hinweise zum sicheren Entsorgen der Batterie.)



Betrieb

Für den Betrieb ausschließlich mit der Batterie beachten Sie bitte, dass die Batterie vor dem Betrieb vollständig geladen wurde. Planen Sie die Dauer des Betriebes bitte so, dass sie zur Kapazität der Batterie passt (siehe "Auswahl der passenden Batterie"). Sollten Sie trotzdem ein Nachlassen der maximalen Pumpenleistung wahrnehmen, schließen Sie den Grill sofort an das Stromnetz an. Prüfen Sie anschließend die Kapazität der Batterie, wenn die Leistungsdauer unerwartet kurz war.

Sollten Sie einen längeren Grillabend vor sich haben, schließen Sie den Grill bitte ans Stromnetz an und verzichten Sie auf den Batteriebetrieb.

Laden der Batterie

Sobald der Grill ans Stromnetz angeschlossen wurde, wird die Batterie automatisch über das integrierte Netzteil geladen. Laden Sie 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 demnach 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 gleichzeitig zurückzugeben. Beim Kauf der Starterbatterie ohne Rückgabe einer gebrauchten ist ein Pfand von EUR 7,50 (incl. Mwst.) 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.



Reinigung

Marnhinweis: Schalten Sie Ihren Grillson Holzpelletgrill aus, und warten Sie mit dem Reinigen bis der Grill abgekühlt ist.

Allgemeine Hinweise

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

Grillraum und Grillrost nach jedem Grillvorgang

Diffusor je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge

Fettauffangschale je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge

Hauptdüse vor jedem Grillvorgang

Reinigungsdüse je nach Grillintensität/-dauer alle 5-10 Grillvorgänge

Brenner je nach Grillintensität/- dauer alle 5-10 Grillvorgänge

Grillhaube, außen je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge

Pulverbeschichtete Teile ie nach Bedarf

Grillraum und Grillrost

Nach dem Grillen können Sie die Selbstreinigung des Grillson Holzpelletgrills nutzen. Dabei reinigt sich Ihr 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 können sie die Asche leicht mit einer Grillbürste entfernen.

1. Füllen Sie den Aufsatzbehälter bis etwa zur Hälfte mit Pellets. Schalten Sie den Grill in den manuellen Modus (Manu) und mit dem großen Leistungsregler auf maximale Leistung.





- 3. Der Grill heizt sich nun auf ca. 450° C auf. Dies kann je nach Außenbedingungen bzw. der Ausgangstemperatur unterschiedlich lange dauern. Nach etwa 10 min. sind der Grillraum und das Grillrost gereinigt.
- 4. Lassen Sie den Brenner ausbrennen, bis Sie nur noch das Laufgeräusch der Pumpe hören.
- 5. Entfernen Sie die Aschereste mit einer Grillbürste vom Grillrost.
- 6. Reste am Boden des Grillraums schaben Sie mit einem Spachtel nach unten in die Fettauffangschale.



Diffusor

A Warnhinweis: Schalten Sie Ihren Grillson Holzpelletgrill aus, und warten Sie mit dem Reinigen bis der Grill abgekühlt ist.

1. Nachdem der Grillraum abgekühlt ist, heben Sie den Diffusor senkrecht aus der Aufhängung und kippen die Aschereste in die Fettauffangschale unterhalb des Grillraums.



2. Bewegen Sie den Diffusorregler ein paar Mal hin und her.



- 3. Setzen Sie den Diffusor wieder in seine Aufhängung.
- 4. Das Grillson-Logo im Diffusor reinigen Sie von Zeit zu Zeit, indem Sie mit einer Nadel oder einem Dorn die Aschereste vorsichtig entfernen.



Fettauffangschale

Marnhinweis: Entnehmen Sie die Fettauffangschale niemals im laufenden Heizbetrieb aus dem Grill.

1. Nachdem der Grill abgekühlt ist und Sie sowohl den Grillraum, das Grillrost und den Diffusor gereinigt haben, ziehen Sie die Fettauffangschale aus dem Grill.



- 2. Breiten Sie einige Seiten Zeitungspapier aus.
- 3. Entfernen Sie mit Hilfe eines Spatels die Fett- und Aschereste aus der Fettauffangschale in das Zeitungspapier.





- 4. Wischen Sie die Fettauffangschale mit einem trockenen Küchenpapier und ggfs. mit einer leichten Seifenlauge aus.
- 5. Führen Sie die gereinigte Fettauffangschale wieder in den Grill ein.

Hauptdüse

Marnhinweis: Öffnen Sie während des Betriebs nicht die Wartungsklappe.

Führen Sie die Reinigung der Hauptdüse nicht direkt nach dem Grillen aus, sondern erst nachdem der Grill abgekühlt ist. Zuwiderhandlung kann zu schweren Verbrennungen führen.

▲ Warnhinweis: Führen Sie die Reinigung der Hauptdüse vor jedem Grillvorgang aus.

Bei Zuwiderhandlung gefährden Sie die Pumpe durch zu hohen Druck an der Hauptdüse.

- 1. Öffnen Sie die Wartungsklappe durch leichten Druck auf die Markierung an der linken Seite.
- 2. Lösen Sie die Druckkupplung vom Hauptdüsenhalter, indem Sie die Kupplung nach oben ziehen. Dann können Sie den Schlauch leicht vom Anschluss nach unten ziehen.





3. Ziehen Sie den Schlauch von der Reinigungsdüse.



4. Der Hauptdüsenhalter ist mit Hilfe eines Bajonettverschlusses im Brenner befestigt. Drehen Sie den Hauptdüsenhalter etwa eine Viertel-Umdrehung im Uhrzeigersinn und ziehen sie dann heraus.



5. Reinigen Sie die Düse mit einer Grillbürste von Verbrennungsresten. Reinigen Sie die Düsenöffnung mit einer Nadel oder einem Stahldraht (0,6 mm Durchmesser, Bezugsquelle Baumarkt) von Verunreinigungen. Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Düse auch aus dem Düsenhalter ausschrauben. Die Düse sollte danach gut handfest wieder eingeschraubt werden.





- 6. Nachdem Sie die Düse gereinigt haben, bietet es sich an, auch die Brennerreinigung durchzuführen (s.u.). Danach fixieren Sie den Hauptdüsenhalter wieder locker handfest in den Brenner, so dass der Druckkupplungsanschluss nach unten weist.
- 7. Stecken Sie die Druckkupplung wieder auf den Anschluss am Hauptdüsenhalter.
- 8. Stecken Sie den Schlauch wieder auf die Reinigungsdüse.
- 9. Schliessen Sie die Wartungsklappe mit leichtem Druck auf die Markierung.
- 10. Schalten Sie den Grill ein, drehen Sie die Pumpe auf 100 % Leistung. Der Druck am Manometer sollte bei ca. 1,1 bar liegen. Ist der Druck höher führen Sie die Reinigung der Hauptdüse erneut sorgfältig durch.



Reinigungsdüse

Marnhinweis: Öffnen Sie während des Betriebes nicht die Wartungsklappe. Führen Sie die Reinigung der Reinigungsdüse nicht direkt nach dem Grillen aus, sondern erst nachdem der Grill abgekühlt ist. Zuwiderhandlung kann zu schweren Verbrennungen führen.

- 1. Öffnen Sie die Wartungsklappe durch leichten Druck auf die Markierung an der linken Seite.
- 2. Ziehen Sie den Schlauch von der Reinigungsdüse.
- 3. Drehen Sie die Reinigungsdüse mit Hilfe eines Schraubendrehers gegen den Uhrzeigersinn aus dem Brenner.
- 4. Reinigen Sie die Düse mit einer Grillbürste von Verbrennungsresten. Reinigen Sie die Düsenöffnung mit einer Nadel von Verunreinigungen.
- 5. Nachdem Sie die Düse gereinigt haben, schrauben Sie die Reinigungsdüse wieder locker handfest in den Brenner.
- 6. Schließen Sie die Wartungsklappe mit leichtem Druck auf die Markierung.

Brenner

- 1. Nachdem Sie die Hauptdüse aus dem Brenner geschraubt haben (siehe Reinigung Hauptdüse), pusten Sie mit einem Blasebalg oder einer Luftpumpe in die Hauptdüsenöffnung, um die Aschereste aus dem Brenner in den Grillraum zu befördern.
- 2. Bei starken Ascheablagerungen auf den Brennstäben, pusten Sie auch von oben in den Pellettrichter und anschließend durch die Hauptdüsenöffnung im Brenner.



Grillhaube und andere Edelstahlteile

▲ Warnhinweis: Die Grillhaube und einige andere Teile am Grill können während des Betriebs sehr heiß werden. Führen Sie die Reinigung nicht während des Betriebs und nicht direkt nach dem Grillen aus, sondern erst nachdem der Grill abgekühlt ist. Zuwiderhandlung kann zu schweren Verbrennungen führen.



Marnhinweis: Verwenden Sie zum Reinigen des Grills oder des Wagens niemals Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme.

- 1. Zur Reinigung von starken Verschmutzungen verwenden Sie eine milde Seifenlauge oder Küchenentfetter und einen weichen Lappen.
- 2. Trocknen Sie die Teile anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- 3. Anschließend reinigen und pflegen Sie die Oberfläche mit einem speziellen Edelstahlspray.
- 4. Als Finish können Sie die Flächen mit einer lebensmittelechten Edelstahlpflege auf Ölbasis einsprühen, z.B. Würth saBesto Edelstahl-Pflegeöl. Dies vermindert durch den Ölfilm auch die weitere Verschmutzung. Es kann jedoch später bei hohen Temperaturen zu unkritischen weißen Streifen führen.

Pulverbeschichtete Metallteile



Marnhinweis: Die Grillhaube und einige andere Teile am Grill können während des Betriebs sehr heiß werden. Führen Sie die Reinigung nicht während des Betriebs und nicht direkt nach dem Grillen aus, sondern erst nachdem der Grill abgekühlt ist. Zuwiderhandlung kann zu schweren Verbrennungen führen.

- 1. Zur Reinigung von starken Verschmutzungen verwenden Sie eine milde Seifenlauge und einen weichen Lappen.
- 2. Trocknen Sie die Teile anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.



FAQ

Fragen zum Brennersystem
Nach dem Grillen bleiben größere Mengen Asche auf den Brennerstäben liegen und Bob bringt nicht mehr die volle Leistung. Was kann ich tun? Beim Anzünden raucht es sehr stark und sehr lange! Bob erreicht bei voller Leistung nicht die volle Leistung! Der Grill wird nach dem Anzünden nicht richtig heiß! Der Maximaldruck erreicht im kalten Zustand nicht 1,0 - 1,1 bar. Der Grill zündet im Auto-Modus nicht!?
Allgemeine Anwendung
Wie hebe ich Bob über eine Stufe? Die Räder quietschen! Der Grill wurde versehentlich abgeschaltet und zündet nicht wieder?! Wann verstelle ich die Belüftung auf der Rückseite des Grillraums? Der Grill raucht/qualmt?! Wie stelle ich den Diffusor richtig ein? Sollte ich eine Batterie verwenden? Die Druckkupplung läßt sich nur schwer Öffnen und Schließen? Der Düsenhalter klemmt im Brenner und läßt sich schwer rausnehmen? Wie schalte ich Bob Grillson aus? Kann ich Bob mit dem Cover bei Wind und Wetter draussen stehen lassen? Was bedeuten die beiden LEDs? Was bedeutet Manueller-Modus (Manu) und Auto-Modus? Aus dem Grillraum läuft Wasser? Der Batteriebetrieb funktioniert nicht mehr. Es piept nur noch? Im Winter funktioniert der Grill nicht (richtig)?
Pflege
Wie reinige ich die Verschmutzungen neben den Grillrosten auf der Unterschale? Wie reinige ich die Hauptdüse am besten? Wann darf ich die Selbstreinigung nicht durchführen? Wie pflege ich die Bambusteile?
Allgemeine Hinweise
Wie unterscheidet sich Bob von anderen Pelletgrills? Warum ist Bob Grillson umweltfreundlich?
Fehlermeldungen
Was bedeutet, wenn Bob einen Signalton abgibt?



Fragen zum Brennersystem

Nach dem Grillen bleiben größere Mengen Asche auf den Brennerstäben liegen und Bob bringt nicht mehr die volle Leistung. Was kann ich tun?

Wenn nach dem Grillen sich größerer Mengen Asche auf den Brennerstäben gesammelt haben, dann spricht dies für eine mindere Holzpelletqualität. Durch die Restasche auf den Brennstäben sinkt auch die Leistungsfähigkeit des Brenners, da an den Stellen mit Restasche die Holzvergasung reduziert ist. Verwende bitte ausschließlich Pellets, die die Normen DIN+ (Deutschland), ÖNORM M 7135 oder SWISSPEL-LET erfüllen. Für den besten Geschmack verwendest du unsere Grillson Barbecue Pellets. Diese erfüllen die o.g. Normen und sind aus Eichen oder Buchenholz und damit geschmacklich sehr viel besser als normale Pellets aus Nadelhölzern. Pellets dieser Qualität haben einen Restaschegehalt von <0,5%. Somit sollten sich keine nennenswerten Aschereste im Brenner oder auf den Brennerstäben bilden. Reinige die Brennerstäbe vorsichtig mit einem längeren Löffel oder Holzstab. Die Asche fällt dann in den Brennraum. Anschließen schraube die Hauptdüse heraus und puste die Asche aus dem Brennraum heraus in den Diffusor (z.B. mit einem Blasebalg).

Beim Anzünden raucht es sehr stark und sehr lange!

Bitte achte darauf, nur trockene Pellets zu verwenden. Wir empfehlen die Lagerung der Pellets in einem trockenen Raum. Auch hohe Luftfeuchtigkeit sorgt mit der Zeit dafür, dass die Pellets Feuchtigkeit annehmen und schlechter verbrennen.

Bob erreicht bei voller Leistung nicht die volle Leistung!

Dies kann mehrere Gründe haben:

1. Pelletqualität

Achte in jedem Fall darauf zertifiziere Pellets zu verwenden (DIN+, ÖNORM M 7135 oder SWISSPELLET). Mit unseren Grillson Barbecue Pellets gehst du leistungsmäßig und vor allem geschmacklich auf Nummer sicher. Die Pellets sollten auf jeden Fall trocken gelagert werden. Feuchte Pellets brennen nicht so heiß. Damit verlierst Du ebenfalls Leistung.

2. Reinigung Brenner und Hauptdüse

Das Brennerstäbe, Brennerkammer und die Hauptdüse immer sauber sind ist ein gut gewarteter und geölter Motor ein Leistungsgarant. Am besten reinigst du wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben den Brenner und die Hauptdüse vor jedem Grillen.

3. Ladezustand der Batterie

Autobatterien verlieren nach einigen Betriebsstunden ihre Spannung. Sinkt die Spannung unter 12V, bringt die Pumpe nicht mehr ihre volle Leistung. Damit wird auch der Grill nicht mehr so heiß. Achte daher immer darauf, dass Du mit voller Batterie grillst und dies nicht zu lange. Hast du eine lange Grillparty vor, verwende am besten den festen Stromanschluss. So hast du immer maximale Leistung und gefährdest nicht Bob's Technik.

4. Reinigung und Einstellung des Diffusors

Du solltest auch den Diffusor nach 1-2 Grillvorgängen von Asche befreien. Sammelt sich zuviel Asche im Diffusor, mindert dies ebenfalls die Leistung.

Wenn Du die volle Leistung erzielen möchtest, solltest Du den Diffusor ganz nach rechts stellen. Nur somit erhitzt sich der komplette Diffusor.

Hast Du auf alle beschriebenen Punkte geachtet, melde dich am besten bei unserem Kundenservice.



Fragen zum Brennersystem

Der Grill wird nach dem Anzünden nicht richtig heiß!

Wichtig ist das Bobs Brenner warm wird. D.h. das Glutbett muss sich aufbauen und der Brenner - wie der Motor eines Autos - warm werden. Kontrollieren kannst du dies, indem du von hinten durch die Lüftungsschlitze auf den Brenner schaust. Das Brennerohr sollte rotglühend, der Brenner dunkelglühend sein. Im oberen Teil des Brenners sind die Lüftungslamellen zu sehen. Dort hast du Einblick auf das Glutbett. Glühen die Pellets hell-orange, hat sich das Glutbett perfekt ausgebildet.

Der Sound des Brenners ist ebenfalls ein hilfreicher Hinweis. Drehst du den Druck hoch auf über 1 bar und es entsteht sehr schnell ein saugend-fauchender Sound, dann brennt der Brenner richtig. Steht Bob längere Zeit bei feuchtem oder kühlem Wetter draußen benötigt der Brenner etwas länger, um richtig zu brennen. Nach 10 min ist dann das Glutbett nur "dunkel" am glühen. Der Sound ist noch etwas mau. Dann benötigt Bob noch ca. weitere 5 min "Ruhe" bei ca. 0,35 - 0,5 bar. Der Maximaldruck erreicht im kalten Zustand nicht 1,0 - 1,1 bar. Kontrolliere bitte die Hauptdüse. Der Düsenkopf sollte gut handfest in den Düsenhalter eingeschraubt sein. Das heißt der Düsenkopf darf nicht nur locker eingeschraubt sein. Erreichst Du trotz fest eingeschraubtem Düsenkopf nicht den nötigen Druck. Melde Dich bitte bei unserem Kundenservice.

Der Grill zündet im Auto-Modus nicht!?

Normalerweise sollten die Pellets nach ca. 5 min brennen. Kontrollieren kannst du dies durch einen Blick von hinten in den Brenner (Glutbett sollte klar sichtbar sein) oder durch einen gleichmäßig rauschenden Sound. Vorher sollte es auch schon eine Rauchentwicklung geben, die nach dem Zünden wieder verschwindet.

Brennen die Pellets nach 5 min nicht, kann dies unterschiedliche Gründe haben:

1.Bei kühler oder feuchter Witterung erfolgt die Zündung langsamer. Ggfs. wiederhole die Zündung, indem du Bob ausschaltest. Warte bis die Betriebsleuchte (LED, oben) grün blinkt. Und schalte dann wieder in den Auto-Modus (Auto).

2.Sind die Pellets, die Du verwendest trocken? Feucht Pellets quellen auf, bis sie zu Holzmehl zerfallen. Trokkene Pellets sind fest und stellenweise sogar leicht glänzend. Verwende ausschließlich trockene Pellets.
3.Sollten Bob trotz mehrfacher Starts und trockener Pellets nicht starten, musst Du die Glühkerze kontrollieren. Nachdem Du den Grill im Auto-Modus gestartet hast, sollte nach 1 Minute die Glühkerze für 3 Minuten glühen. Dies kannst Du meistens von hinten durch die Lüftungsschlitze des Brenners beobachten. Solltest Du kein Glühen bemerken, entferne bitte mit einem Staubsauger die Pellets aus dem Trichter. Starte den Grill erneut im Auto-Modus. Nun solltest Du die Glühkerze von oben sehen. Glüht sie nicht, wende Dich bitte an unseren Kundenservice.

Allgemeine Anwendung

Wie hebe ich Bob über eine Stufe?

Bob wiegt etwa 110kg. Mit seinen Golfrädern ist er für seine Größe und sein Gewicht sehr mobil. Was er jedoch nicht so mag, sind Stufen und harte Kanten. Deshalb sollten 3 bis 4 kräftige Händepaare Bob an der Griffleiste anheben und über das Hindernis hinweg helfen.

Die Räder quitschen!

Da hilft nur etwas Schmierfett. Lege einen Holzklotz oder etwas ähnliches unter den Gehäusekorpus zwischen die beiden Räder. Nun kannst Du durch Druck auf den Knopf an der Radachse das Rad von der Achse ziehen. Am besten hebt eine andere Person den Grill dazu ganz leicht an. Dann gib etwas Schmierfett auf die Achse und steck das Rad einfach wieder auf.



Allgemeine Anwendung

Der Grill wurde versehentlich abgeschaltet und zündet nicht wieder?!

Wurde der Grill absichtlich oder versehentlich ausgeschaltet, ohne dass die restlichen Pellets im Pelletrichter des Brenners verbrannt sind, erlischt die Glut des Brenners langsam. Dadurch liegen nach Erlöschen des Glutbettes verbrannte und feuchte Pellets an der Zündung. Diese musst Du entfernen und frische Pellets einfüllen. Das Entfernen von Pelletresten aus dem Pellettrichter funktioniert am Besten mit einem Staubsauger. Halte das Staubsaugerrohr in den Pellettrichter und sauge somit die Reste aus dem Brenner, bis Du die Gitterstäbe im Brenner sehen kannst. Dies sollte nicht länger als 5 sec. dauern. Das Absaugen mit einem Staubsauger sollte unbedingt nur dann vorgenommen werden, wenn die Pellets im Pellettrichter und Brenner abgekühlt sind.

Wann verstelle ich die Belüftung auf der Rückseite des Grillraums?

Die Belüftung auf der Rückseite sollte in der Regel geöffnet sein. Schließe die Öffnung nur: wenn Du schneller hoch heizen möchtest (insbesondere bei kühler Witterung) oder zum Erreichen der Selbstreinigung/Pyrolyse bei 450 - 500°.

Der Grill raucht/qualmt?!

Bei geringer Brennerleistung (0,1 - 0,3 bar) erzeugt der Brenner Rauch. Dies ist wunderbar, um bei geringen Temperaturen zu räuchern/smoken. Wenn Du die Temperaturregelung (Auto-Modus) verwendest, erzeugt der Brenner auch bei höheren Temperaturen Rauch. Nämlich immer dann, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde und der Brenner die Leistung runter regelt. Damit bekommt dein Grillgut auch bei höheren Temperaturen einen unverwechselbaren, typischen BBQ-Geschmack.

Wie stelle ich den Diffusor richtig ein?

Normalerweise sollte die Diffusoreinstellung offen, d.h. nach rechts gestellt sein. Dadurch füllt die Brennerflamme den Diffusor komplett aus und heizt gleichmäßig.

Wenn Du mehr indirekte Grillfläche benötigst solltest du den Diffusorregler in die Mitte schieben. Dadurch erreicht die Flamme nicht mehr den rechten Teil des Diffusors. Somit ist auch der rechte, hintere Bereich des Grillrosts nur noch indirekt beheizt.

Sollte ich eine Batterie verwenden?

Wir empfehlen, auch wenn du in der Regel einen Stromanschluss verfügbar haben, den Einbau einer KfZ-Starterbatterie. Sollte mal der Strom ausfallen, läuft Bob im Batteriebetrieb weiter. Somit gibt es bei Stromausfällen keine Unterbrechung des Grillvergnügens.

Die Druckkupplung läßt sich nur schwer Öffnen und Schließen?

Von Zeit zu Zeit eine linsengroße Menge Vaseline auf den Anschluss am Schlauch wirkt wahre Wunder. Der Düsenhalter klemmt im Brenner und läßt sich schwer rausnehmen?

Mit der Zeit können sich Aschereste am Düsenhalter als auch in der Öffnung im Brenner ansammeln. Den Bereich zwischen Düsengewinde und Bajonettverschluss am Düsenhalter reinigst du von Zeit zu Zeit am besten mit einem feinen Schmirgelpapier. Gleiches gilt für die Öffnung im Brenner.



Was bedeuten die beiden LEDs?

Betriebs-LED (oben)

Anzeige	Bedeutung
leuchtet grün	Grill ist in Betrieb (On/Manu oder Auto)
blinkt grün	Grill ist ausgeschaltet worden, 10 Minuten Kühlung (bitte Netzstecker nicht entfernen)
aus	Grill ist nicht in Betrieb

Modus-LED (oben)

Anzeige	Bedeutung
leuchtet rot	Einstellphase direkt nach dem Einschalten läuft für 1 Minute.
	oder im Automodus (Temperaturregelung): die Zieltemperatur wurde über- oder unterschritten.
blinkt rot	Startphase läuft. Im Manuellen Modus ist dies nur ein Hinweis, die Leistung gering zu halten, damit sich das Glutbett aufbauen kann. Im Auto-Modus ist während der Startphase keine Veränderung der Leistung möglich.
leuchtet grün	im Automodus (Temperaturregelung): die Zieltemperatur ist erreicht.
aus	Startphase ist beendet.

Was bedeutet Manueller Modus (Manu) und Auto-Modus?

Im manuellen Modus kannst du Bob mit einem Grillanzünder anzünden. Dazu regelt der obere Drehknopf nur die Leistung der Pumpe. D.h. die Steuerung funktioniert wie bei einem Gasgrill. Mit Gefühl und Erfahrung stellst Du die richtige Temperatur ein.

Im automatischen Modus nimmt Bob dir viel Arbeit ab. Du füllst nur die Pellets ein. Bob zündet automatisch, heizt im richtigen Maße vor und regelt automatisch deine vorgegebene Temperatur.

Aus dem Grillraum läuft Wasser?

Kurze Zeit nach dem Start von Bob kann Wasser aus dem Grillraum auslaufen. Dies ist Kondenswasser der warmen Verbrennungsluft. Bei der Verbrennung entsteht im wesentlichen Kohlendioxid und Wasserdampf. Der Wasserdampf kondensiert an dem noch kalten Metall des Grillraums. Dies ist völlig unproblematisch und verschwindet, wenn Bob warm geworden ist.



Der Batteriebetrieb funktioniert nicht mehr. Es piept nur noch?

Die Elektronik von Bob hat kein Tiefentladungsschutz und ist nicht in der Lage eine tiefentladene Starterbatterie wieder zu laden. Deshalb musst Du diese Batterie mit einem Starterbatterieladegerät laden.

Im Winter funktioniert der Grill nicht (richtig)?

Bob's Brenner ist wie ein Automotor. Er muss gut warm gefahren werden. Wenn es im Winter sehr kalt ist, kann es daher etwas länger dauern, bis der Brenner heiß genug ist. Sollte nach 20 min Anheizzeit nicht die volle Leistung zur Verfügung stehen, stelle den Wahlschalter für etwas 5-10 min auf "On/Manu" und den Druck am Manometer auf 0,5 - 0,7 bar. Danach sollte der Brenner heiß sein und Du kannst wieder auf "Auto" schalten und Bob die Temperatur regeln lassen.

Pfleae

Wie reinige ich die Verschmutzungen neben den Grillrosten auf der Unterschale?

Die groben Verschmutzungen kannst du sehr gut mit einer Messingdrahtbürste (keine Stahldrahtbürste!) entfernen. Danach empfehlen wir ein Backofen- oder Grillreiniger, den du einige Zeit einwirken lässt. Damit läßt sich der Rand der Unterschale gut reinigen. Achte darauf, dass diese scharfen Reiniger nicht auf die Pulverbeschichtung gelangen.

Wie bekomme ich die gesandstrahlten Flächen wieder gleichmäßig matt?

Die Edelstahlflächen können bei starken Verschmutzungen auch mit einem Backofen- oder Grillreiniger gereinigt werden. Anschließen empfiehlt sich die Oberflächen mit einem speziellen Edelstahl- / Küchen-Entfetter von Fettresten zu befreien. Als Finish sprühst du die Flächen mit einer lebensmittelechten Edelstahlpflege auf Ölbasis (z.B. Würth saßesto Edelstahl-Pflege-Oel) ein. Dies vermindert durch den Ölfilm auch die weitere Verschmutzung.

Wie reinige ich die Hauptdüse am besten?

Wir empfehlen zunächst das Abbürsten mit einer Grillbürste. Die Borsten sollten wie bei einer Grillbürste aus Messing sein. Die Düsenöffnung sollte dann mit einem 6mm Draht oder einer Stecknadel von eventuellen Verstopfungen gereinigt werden. Bei größeren Verunreinigungen kannst Du die Düse auch aus dem Düsenhalte ausschrauben und reinigen.

Wann darf ich die Selbstreinigung nicht durchführen?

Wenn Du über längere Zeit sehr fettiges Grillgut zubereitet hast, empfiehlt sich vor der Selbstreinigung ein Blick in die Fettschublade. Ist dort viel freies, d.h. nicht durch Asche gebundenes Fett solltest Du vor der Selbstreinigung des Grillraums die Fettschublade leeren.

Dazu lasse den Grill ausbrennen und abkühlen. Reinige die Fettschublade, entzünde Bob erneut und führe dann die Selbstreinigung aus.

Führst Du die Selbstreinigung trotz sehr viel Fett in der Fettschublade durch, kann es zum Fettbrand in der Fettschublade kommen. Dies solltest Du unbedingt vermeiden!

Wie pflege ich die Bambusteile?

Am besten reinigst du die Holzteile mit einem feuchten Lappen. Bei stärkeren Verschmutzungen nimmst du sanfte Seifenlauge. Zur Pflege empfehlen wir die Holzteile mit etwas Speiseöl (z.B. Olivenöl) einzuölen.



Allgemeine Hinweise

Wie unterscheidet sich Bob von anderen Pelletgrills?

Der wesentliche, nicht augenfällige Unterschied ist das Brennersystem. Andere Pelletgeräte, meist Importe aus den USA, arbeiten mit dem aus Pelletöfen, -heizungen bekannten System. Dort fördert eine Schnecke aus einem seitlichen Pelletspeicher die Pellets in eine Brennschale. In der Brennschale brennen die Pellets wie ein konventionelles (Lager-) Feuer. Ein Ventilator versorgt das Pelletfeuer mit ausreichend Luft. Die Leistungsregelung erfolgt über die Menge an Pellets.

Bob arbeitet mit einem patentierten Brenner, der gewissermaßen ein Hybrid aus Pelletbrenner und Holzvergaser darstellt. Details findest Du hier (Link zu Funktionsweise).

Der Vorteil des Bob-Brenners ist die Leistungsfähigkeit. Während konventionelle Pelletgrills ein Temperaturspektrum von ca. 80° bis max. 340° C haben, erreicht Bob in der Spitze fast 500° C. Dies ermöglicht andere Zubereitungsarten und die sehr bequeme Selbstreinigung durch Pyrolyse.

Zudem erzeugt Bob bei niedriger Leistung, also bei niedrigen Temperaturen sehr viel mehr Rauch, da die Leistung über die Luftmenge und nicht über die Pelletmenge gesteuert wird. Dadurch ist Bob wesentlich effektiver in der Disziplin Räuchern. Ausserdem kommt Bob ohne die Förderschnecke aus, da die Pellets durch Schwerkraft in den Brenner nach rutschen.

Warum ist Bob Grillson umweltfreundlich?

Bob verbrennt eine nachwachsende Energiequelle: Holz. Das heisst bei der Verbrennung wird kein zusätzliches CO2 frei gesetzt, das die Atmosphäre belastet. Bob's Brenner erzeugt etwa 10.000 Watt. Dafür benötigt er ca. 50 W Strom für Steuerung und Luftzufuhr. Wenn du dazu noch Öko-Strom von Deinem Stromanbieter beziehst, ist die Energie, die Bob produziert, zu 100% nachhaltig.

Zusätzlich ist Bob's Grillraum doppelwandig und isoliert. Das bedeutet, dass insgesamt sehr wenig Brennstoff notwendig ist, um die nötigen Temperaturen zu erreichen.

Fehlermeldungen

Was bedeutet, wenn Bob einen Signalton abgibt?

Beim Anschalten des Grills gibt Bob einen Quittungston zur Bestätigung ab. Wenn du allerdings im Betrieb einen Warnton in 1 sec Intervallen hörst, gibt es dafür zwei Gründe:

Überhitzung Elektronik

- 1.Der Warnton in Kombination mit dem schnellen Blinken der grünen Betriebsleuchte (oben) zeigt die Überhitzung der Elektronik an.
- 2.Bitte sorge dafür, dass Bob bessere Kühlung bekommt, indem du in z.B. aus der Sonne bewegst.

Batteriespannung < 10 Volt

1.Im Batteriebetrieb ist der Warnton das Signal, dass die Batteriespannung zu niedrig ist. Schließ Bob bitte umgehend ans Stromnetz an.

Batterieladestrom > 8 Ampere

1.Der Warnton in Kombination mit dem langsamen Blinken der grünen Betriebsleuchte (oben) zeigt die Tiefenentladung der Batterie an. D.h. Bob hat keinen Tiefenentladungsschutz und kann eine tiefenentladene Batterie auch nicht wieder laden. Bitte entferne die Batterie und lade sie mit einem entsprechenden Starterbatterieladegerät.



Warnhinweise

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Warnungen

- **Marnhinweis:** Legen Sie in unmittelbarer Nähe des Grills nicht die Grillabdeckung (Cover) und auch keine anderen entflammbaren Gegenstände ab.
- **Marnhinweis:** Verwenden Sie die Grillabdeckung / Cover erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
- **Warnhinweis:** Öffnen Sie vor und während des Zündvorganges des Grills den Deckel zum Grillraum. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen führen.
- **Marnhinweis:** Verwenden Sie unter keinen Umständen brennbare Flüssigkeiten zum Zünden. Zuwiderhandlung kann zu Stichflammen und Explosionen führen.
- **Marnhinweis:** Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
- Warnhinweis: Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den Grillson Holzpelletgrill vor Gebrauch auf Verstopfung des Brenners und der Brennerdüse. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- **Marnhinweis:** Betreiben Sie Ihren Grillson Holzpelletgrill nicht, wenn sie die Brennerdüse nicht vor dem Betrieb gereinigt haben. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- Warnhinweis: Ihr Grillson Holzpelletgrill darf nicht von Kindern bedient werden.

 Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein.

 Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, wenn der Grill in Gebrauch ist.
- ▲ Warnhinweis: Gehen Sie mit Ihrem Grillson Holzpelletgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen und bei der Selbstreinigung. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
- **Warnhinweis:** Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den Grill.

 Fassen Sie niemals die Vorderfront der Grillkammer an.
- **Warnhinweis:** Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen und schließen Sie den Deckel bis die Flammen nachlassen.



- **Warnhinweis:** Falls Fette anfangen zu brennen, schalten Sie den Brenner auf die niedrigste Leistung. Lassen Sie den Deckel geschlossen bis das Feuer erloschen ist.
- **Warnhinweis:** Reinigen Sie Ihren Grillson Holzpelletgrill in regelmäßigen Abständen gründlich. Die korrekte Anleitung finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- **Marnhinweis:** Erweitern Sie beim Reinigen des Brenners keine Düsen oder Anschlüsse.
- Warnhinweis: Verwenden Sie ausschließlich trockene Pellets, die mindestens der DIN+ Norm entsprechen oder die explizit von Grillson empfohlen werden. 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.
- **Warnhinweis:** Versuchen Sie unter keinen Umständen, während des Gebrauchs des Grills den Leistungsregler oder sonstige Montageteile zu demontieren.
- **Warnhinweis:** Verwenden Sie hitzebeständige und isolierende Grillhandschuhe, wenn Sie den Grillbedienen.
- Warnhinweis: Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.

 Das Gerät muss entsprechend den unter "Montageanleitung" vorgegebenen

 Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.
- Warnhinweis: Der Deckel Ihres Grillson Holzpelletgrills hat ein hohes Eigengewicht.

 Achten Sie immer darauf, dass Sie den Deckel beim Öffnen oder Schließen vernünftig am Holzgriff in die Hand nehmen. So vermeiden Sie Verletzungen oder Beschädigungen am Grill.
- ▲ Warnhinweis: 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.
- **Warnhinweis:** Der Grillson Holzpelletgrill ist nicht für die Montage in oder auf Wohnwagen oder Booten vorgesehen.
- **Marnhinweis:** Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel von warmen Flächen fern.
- **Warnhinweis:** Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Kraftstoff, Alkohol usw., und von brennbaren Materialien.



- **Warnhinweis:** Fassen Sie während des Heizbetriebes den Deckel des Grills ausschließlich an dem vorgesehenen Holzgriff an.
- **Marnhinweis:** Der Grill ist ein elektrisches Gerät. Betreiben Sie den Grill ausschließlich bei trockenen Witterungsbedingungen.
- Warnhinweis: Achten Sie darauf, dass vor Inbetriebnahme des Grills der Druck auf dem Manometer bei 100 % Pumpenleistung nicht über 1,1 bar liegt.

 Reinigen Sie bei Bedarf die Hauptdüse bis der Druck bei 1,1 bar liegt.

 Zuwiderhandlung kann den Grill beschädigen.
- ▲ Warnhinweis: Die Räder Ihres Grillson Holzpelletgrills bieten Ihnen eine besondere Mobilität auf ebenen Untergründen. Aufgrund des hohen Gewichts vermeiden Sie das Überfahren harter Kanten, Stufen oder ähnlicher Hindernisse. Dies kann die Räder oder das Gehäuse beschädigen.
- **Warnhinweis:** Achten Sie bitte darauf, dass Sie bei mittlerer Diffusoreinstellung (Regler in der Mitte des Diffusors) den Pumpendruck auf max. 0,6 bar einstellen.
- ▲ Warnhinweis: Bei schneller und starker Reduzierung des Pumpendrucks kann überschüssiges Holzgas im Grillraum entstehen. Bitte vermeiden Sie das Einatmen und sorgen Sie für gute Belüftung.
- Warnhinweis: Betreiben Sie den Grillson Holzpelletgrill niemals mit einer unzureichend geladenen Autobatterie. Sorgen Sie immer für eine optimale Stromversorgung.

 Zuwiderhandlungen können Schäden am Grill verursachen.
- **Marnhinweis:** Laden Sie die Autobatterie nach jedem Betrieb vollständig wieder auf.
- **Warnhinweis:** Bob Grillson verfügt nicht über einen Tiefenentladungsschutz. Bitte achten Sie daher immer auf eine gut geladene Batterie.
- **Marnhinweis:** Wenn Sie einen längeren Grillabend planen, verzichten Sie auf den Batteriebetrieb und schließen den Grill sofort an das Stromnetz an.
- Warnhinweis: Achten Sie immer darauf, dass die beiden Batterieanschlüsse isoliert sind, wenn Sie nicht an die Batterie angeschlossen sind. Unisolierte Batterieanschlüsse können zum Kurzschluss und zur Beschädigung der Elektronik führen.
- **Warnhinweis:** Verwenden Sie niemals nicht-wiederaufladbare Batterien. Es besteht Explosionsgefahr.



Warnhinweis: Kinder von Batterien fernhalten.

▲ Warnhinweis: Batteriesäure ist stark ätzend. Deshalb Schutzbrille, säurefeste Schürze und Schutzhandschuhe tragen. Nicht kippen, da durch die Entgasungsöffnungen Säure austreten kann.

Marnhinweis: Säurespritzer im Auge sofort mit kaltem Wasser gut ausspülen, danach sofort Augenarzt aufsuchen.

Warnhinweis: Akkumulatoren können je nach Typ erhebliche Kurzschlussströme liefern, die nicht nur eine Schädigung oder Zerstörung der Akkumulatoren, sondern auch Sach- und Personenschäden verursachen können. Tritt bei der Arbeit an den Polklemmen der Starterbatterie ein Kurzschluss durch ein Werkzeug oder Schmuckstück (metallenes Uhrarmband oder Ring) auf, kann dieses sekundenschnell glühend heiß werden und Verbrennungen oder Metallspritzer erzeugen. Daher gilt die Regel, dass die Masseverbindung (kleinere, schwarze Polklemme) immer zuerst zu lösen und zuletzt anzuschließen ist.

Warnhinweis: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in Europa vorgesehen.

Wenden Sie sich für Informationen zu Originalersatzteilen von Grillson GmbH an die Kundendienstabteilung von Grillson GmbH.

Warnhinweis: Versuchen Sie nicht Reparaturen an technischen Komponenten (elektronische Steuerung, Stromversorgung, Brenner, Pneumatikbox) ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Grillson GmbH durchzuführen. Ihre 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.



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen können. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa erhalten Sie auf unserer Website unter www.grillson.com. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie über keinen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Steuerung, Netzteil, Pumpe und Ventile) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß abgegeben werden.



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. Bewahren Sie 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. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, bevor Sie Teile einsenden. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Wenn Grillson den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Grillson für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten vom Einsender vorauszubezahlen. Grillson sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.

Edelstahlteile2 JahreFarbauftrag gegen Ausbleichen2 JahreGrillkammer2 JahrePelletbrenner2 Jahre

Emaillierte Grillroste 2 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Alle übrigen Teile (ausgenommen Glühkerze) 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 Sie 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 Sie 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 Einzelhandel oder Direktverkauf durch Grillson vertrieben wurden.