Grillson®

Mit App Control




# Bob Grillson®
# Leif Grillson®

## Bedienungsanleitung

Erhältlich im App Store

ANDROID APP ON Google play

# Bedienungsanleitung für alle Modelle Bob und Leif Grillson ab 2015

Lies, bevor du deinen Pelletgrill in Betrieb nimmst, diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

**Achte insbesondere auf die Warnhinweise und Sicherheitshinweise am Ende der Bedienungsanleitung!**

Weitere Informationen, Videos und FAQ findest du im Grillson Helpcenter auf service.grillson.com.

Grillson ist eine eingetragene Handelsmarke.

**Bedienungsanleitung für alle Modelle Bob und Leif Grillson ab 2015** 2

**Allgemeines** 6

*Elektrischer Anschluss* ..... *6*
*Hinweise* ..... *6*
*Erste Verwendung* ..... *6*
*Lagerung* ..... *6*

**Erste Schritte** 7

*Schadenskontrolle bei Anlieferung* ..... *7*
*Auspacken (Folienverpackung)* ..... *7*
*Einparken* ..... *7*
*Montage* ..... *7*
*Zünden & Vorheizen* ..... *7*

**Goldene Regeln** 8

*Pellets müssen trocken sein.* ..... *8*
*Der Brenner muss frei von Restasche sein.* ..... *8*
*Die Düse muss sauber und fest eingeschraubt sein.* ..... *8*
*Der Brenner muss spätestens 5 min. nach dem Zünden rauchfrei brennen.* ..... *8*
*Der Grill muss spätestens 20 min. nach dem Zünden die optimale Leistung entwickeln.* ..... *9*
*Pellets müssen ausbrennen* ..... *9*

**Montage** 10

*Montage Diffusor* ..... *10*
*Montage Grillroste* ..... *10*
*Montage Bambusablagebrett* ..... *10*
*Montage Pellet Container und Pellet Container Deckel (nur Bob Grillson)* ..... *11*
*Montage WLAN-Antenne (nur Premium Modelle)* ..... *11*
*Montage Fleischthermometer (nur Premium Modelle)* ..... *11*
*Montage kabellose Fleischthermometer (nur Premium S Modelle)* ..... *12*

**Betrieb** 13

*Vorbereitungen* ..... *13*
*Zünden & Vorheizen* ..... *14*
Besondere Hinweise zum Smoken oder Garen bei niedriger Temperatur ..... 14
*Wechsel von hoher zu niedriger Temperatur* ..... *15*
*Ausschalten* ..... *15*
*Betrieb mit Batterie* ..... *15*
Auswahl der passenden Batterie ..... 15
Installation ..... 15

Laden der Batterie ..... 17
Entsorgung einer Batterie ..... 17

**App-Steuerung und WLAN-Einrichtung (nur Premium Modelle) 18**

*Allgemeines ..... 18*
*Werkseinstellungen ..... 18*
*Allgemeines ..... 18*
*App-Installation ..... 19*
*Direktverbindung zum Grill ..... 19*
*Einrichtung Client Modus ..... 20*
*Einrichtung Client Modus (Android bis Seriennummer xx-A04-xxxxxx) ..... 20*
*Weitere Grillkonfiguration ..... 21*
*Benachrichtigung ..... 21*
*Verbindungsprobleme ..... 22*
Verbindungsstatus prüfen (SN xx-A04-xxxxx) ..... 22
Verbindungsstatus prüfen (SN xx-A05-xxxxx) ..... 23
*Wesentliche App Funktionen ..... 24*
Dashboard ..... 24
Grill ..... 26
Fleischthermometer ..... 27

**Wartung & Reinigung 28**

*Allgemeine Hinweise ..... 28*
*Grillraum und Grillrost ..... 29*
*Diffusor ..... 29*
*Fettauffangschale ..... 30*
*Hauptdüse ..... 30*
*Brenner ..... 31*
*Holzteile ..... 31*
*Grillhaube und andere Edelstahlteile ..... 31*
*Pulverbeschichtete Metallteile ..... 32*

**Fehler 33**

*Allgemeines ..... 33*
*Hochbrennen der Pellets ..... 34*
*Manuelle Zündung (Temperaturfühler defekt) ..... 36*
*Manuelle Zündung (Glühkerze defekt) ..... 37*

**Eingeschränktes Garantieprogramm 38**

*Garantie ..... 38*

**Warnhinweise 40**

# Allgemeines

## Elektrischer Anschluss

! Warnhinweis: Den Grill nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Die Steckdose muss nach den länderspezifischen Normen (VDE 0100, ÖVE/ÖNorm E 8001, SEV 1000 etc. ) installiert sein. Schließe den Grill nur mit dem Originalkabel an eine 3-polige Steckdose an. Verwende keine Adapter. Missachtung der hier genannten Hinweise kann zu einem tödlichen elektrischen Schlag führen!

220-240 V AC 50-60 Hz, max. 160 W

## Hinweise

Dein Grillson Holzpelletgrill ist ein Gerät für das Grillen im Freien. Mit dem Grillson Holzpelletgrill kannst du smoken, grillen und backen. 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 diese Anleitung 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 und lassen ihn mit voller Leistung ausbrennen. Anschließend reinigst du die Düse bitte gründlichst (siehe Seite 28). Danach ist dein 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 deinen Grillson vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen. Bei längerer Lagerung empfiehlt sich vorab eine gründliche Reinigung der Holzteile sowie regelmäßig das Cover abzunehmen und den Grill zu lüften, um Staunässe und Schimmelbildung zu vermeiden. Grillroste und Holztisch sollten bei längerer Nichtbenutzung trocken gelagert werden.

# Erste Schritte

## Schadenskontrolle 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, um den Versicherungsschutz nicht zu gefährden.

## Auspacken (Folienverpackung)

Schneide die Folie unten an der Palette auf und entferne sie. Durchtrenne die Spanngurte und entferne das restliche Verpackungsmaterial. Rolle deinen Grillson 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 die Pelletsäcke aus dem Grill. Am Griffbügel kannst du deinen Grillson nun anheben und an seinen Zielort bewegen. Vorsicht vor harten Kanten oder z.B. Kopfsteinpflaster. Richte Leif Grillson mit Hilfe der einstellbaren Füße auf der rechten Grillseite in Waage aus.

## 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 Hundekopf-Embleme 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 ca. eine halbe Schaufel Pellets in den Pellettrichter des Brenners auf der linken Seite. Den kleinen Wahlschalter stelle bitte auf „On“ und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Dein Grillson benötigt etwa 20 - 30 min zum Vorheizen auf 300° C. Bei der ersten Benutzung solltest Du deinen Grillson wie einen neuen Backofen etwa 2 h bei 350 - 400° C einbrennen. Lass deinen Grillson anschließend bei voller Leistung ausbrennen und reinige die Düse nach dem Abkühlen sehr gründlich (siehe Seite 32).

# Goldene Regeln

Damit du an deinem Grillson lange deine Freude hast, gibt es eine Handvoll Dinge, die du beachten solltest. Sollte mal ein Problem auftreten, kannst du es zu 99 % mit diesen wenigen Handgriffen beheben:

## Pellets müssen trocken sein.

Feuchte Pellets sehen aus wie trockene, bringen aber erheblich weniger Leistung. Daher müssen Pelletsäcke immer verschlossen sein und sind trocken zu lagern. Für eine optimale Lagerung empfehlen wir einen geschlossenen Behälter, z.B. unseren Pelleteimer.

## Der Brenner muss frei von Restasche sein.

Vor dem Grillen musst du den Brenner prüfen. Wirf dazu einen Blick von oben in den Pellettrichter. Siehst du dort eine größere Menge Asche oder Schlacke, kannst du diese mit einem Staubsauger oder einem Blasebalg entfernen (siehe auch Seite 33).

## Die Düse muss sauber und fest eingeschraubt sein.

Überprüfe vor jedem Grillen, ob die Düse sauber und fest in den Düsenhalter eingeschraubt ist. Reinige die Düse, indem du sie aus dem Düsenhalter schraubst und mit unserem Düsenreinigungstool und einer Bürste Asche entfernst (siehe auch Seite 32).

## Der Brenner muss spätestens 5 min. nach dem Zünden rauchfrei brennen.

Füll zunächst nur eine halbe Schaufel mit Pellets in den Brenner. Dann komprimiere die Pellets mit deiner Grillzange oder etwas ähnlichem. Anschließend schalte deinen Grillson mit geöffneter Grillhaube ein. Nach 1 - 2 min sollte sich etwas Rauch entwickeln. Wenn der Brenner korrekt brennt, verschwindet der Rauch und der typische sonore Sound ist zu hören. Nun kannst du den Deckel schließen und weitere Pellets nachfüllen. Raucht es nach 5 min. noch und/oder der Sound ist nicht typisch, war die Zündung nicht perfekt. In diesem Fall schalte den Grill kurz aus (bis die untere LED blinkt) und starte neu. Die Pellets im Brenner solltest du nochmal mit einer Grillzange etwas verdichten, um den Kontakt zur Glühkerze zu verbessern.

## Der Grill muss spätestens 20 min. nach dem Zünden die optimale Leistung entwickeln.

Ist dies nicht der Fall, wähle eine Zieltemperatur, die 30 ˚C niedriger als die aktuelle Grillraumtemperatur ist. Nach gut 5 min. stellst du wieder die gewünschte Zieltemperatur ein. Nun muss der Brenner die volle Leistung entwickeln. Der Brenner entwickelt nun den typischen Sound.

## Pellets müssen ausbrennen

Nach dem Grillen müssen die Pellets, die sich noch im Pellettrichter befinden, ausbrennen. Erst danach kannst du den Grill ausschalten. Wir empfehlen ohnehin, die Restpellets zur Selbstreinigung deines Grillson zu nutzen. Denn du musst deine Grillson nicht selber putzen, er übernimmt das mittels Pyrolyse gerne für dich! Hast du vorher sehr fettreiches Grillgut gegrillt, reinige unbedingt die Fettschublade vor der Pyrolyse, um Fettbrand zu vermeiden!

**Für weitere Fragen beachte bitte unser Helpcenter (service.grillson.com) oder sende uns gegebenenfalls eine Supportanfrage: support@grillson.com.**

# 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 (Bob Grillson)
5. Pellet Container Deckel
6. WLAN-Antenne (Premium Modelle)
7. 2 Fleischthermometer (Premium Modelle)
8. 2 kabellose Fleischthermometer (Bob Grillson Premium S)

## 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 es auf dem Griffbügel aufliegt.

## Montage Pellet Container und Pellet Container Deckel (nur Bob Grillson)

! Warnhinweis: Betreibe deinen Grillson Grill stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel für den Brenner bzw. Pelletbehälter. Zuwiderhandlung kann zu Funkenflug führen.

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 (nur Premium Modelle)

1. Entferne die rote Gummischutzkappe und bewahre sie für eine spätere Verwendung auf.
2. WLAN-Antenne bis zum Anschlag aufschrauben und senkrecht nach unten ausrichten (Schutz vor Einfädeln des Covers).

## Montage Fleischthermometer (nur Premium Modelle)

! Die Fleischthermometer sind temperaturbeständig bis max. kurzfristig 300° C (Dauerbetrieb 250° C). Zuwiderhandlung führt zur Beschädigung der Fleischthermometer.

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.

## Montage kabellose Fleischthermometer (nur Premium S Modelle)

! Die kabellosen Fleischthermometer sind temperaturbeständig bis max. kurzfristig 300° C (Dauerbetrieb 250° C). Zuwiderhandlung führt zur Beschädigung der Fleischthermometer.

1. Die kabellosen Fleischthermometer verbinden sich automatisch mit dem Grill, wenn sie sich im Grillraum befinden.
2. Die Verbindungsreichweite beträgt max. 1 m Distanz vom Grillraum. Die kabellosen Fleischthermometer haben unterschiedliche Verbindungsstärken. Der rote Sensor hat eine geringere Verbindungsreichweite.
3. Das Herstellen der Verbindung kann 1 - 2 min dauern.
4. Nach Beendigung des Grillens können die Thermometer in der Spülmaschine gereinigt werden.

# 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 (Bob Grillson) bzw. entfernen den Pelletbehälterdeckel und hebe die Technikabdeckung ab (Leif Grillson) 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).

## Zünden & Vorheizen

! Warnhinweis: Lasse vor und während des Zündvorganges des Grills den Deckel zum Grillraum geöffnet. Zuwiderhandlung kann zu Verpuffungen 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 eine halbe Schaufel mit Pellets in den Pelletrichter. Verdichte die Pellets mit einer Grillzange oder ähnlichem.
2. Schalte den Grill ein und wähle die gewünschte Temperatur.
3. Nun läuft ein 5-minütiges Startprogramm, um die Pellets zu zünden. Danach heizt der Brenner den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Nach 2 - 3 min sollte sich Rauch entwickeln.
4. Nachdem die Rauchentwicklung durch den Start nachgelassen hat, kannst du den Grillraumdeckel wieder schließen und weitere Pellets nachfüllen.
5. Raucht es nach 5 min. noch und/oder der Sound ist nicht typisch, war die Zündung nicht perfekt. In diesem Fall schalte den Grill kurz aus (bis die untere LED blinkt) und starte neu. Die Pellets im Brenner solltest du nochmal mit einer Grillzange etwas verdichten, um den Kontakt zur Glühkerze zu verbessern.

**Besondere Hinweise zum Smoken oder Garen bei niedriger Temperatur**

Der Grillson Brenner ist auf Höchstleistung ausgelegt und wird zudem mit einem Festbrennstoff betrieben. Dies kann dazu führen, dass - insbesondere bei hohen Außentemperaturen im Sommer - direkt nach dem Zünden bei einer Zieltemperatur von ca. 100 - 150° C ein zwischenzeitliches Überheizen eintritt.

Dies ist normal und darin bedingt, dass sich ein Festbrennstofffeuer in der Regel einpendelt. Im konkreten Fall benötigt dein Grill ca. 1-2h, um sich auf die niedrige Zieltemperatur einzupendeln.

Wenn du also direkt bei z.B. gut 100° C smoken möchtest, empfehlen wir dir deinen Grill ca. 1-2 Stunden bevor du dein Grillgut auflegst zu starten, damit sich die Heizleistung auf dem niedrigen Niveau einpendelt. Dies kann je nach Sauberkeit des Brenner, den Wetterbedingungen und der Pelletsorte etwas unterschiedlich nötig sein.

## 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 vorübergehende 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 oder glühen.

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.
3. Du kannst dies unterstützen, indem du den Deckel geöffnet lässt.

## Betrieb mit Batterie

### 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 Combibox 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 (Zubehör) 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

Lade die Batterie extern mit einem geeigneten Ladegerät nach jedem Grillvorgang vollständig auf. Dein Grill lädt die Batterie nicht ausreichend.

### 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 und WLAN-Einrichtung (nur Premium Modelle)

## Allgemeines

Die App verbindet sich über WLAN (Adhoc- oder Client-Modus) mit deinem Grill. 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) | Grillson Pxxxxxx (sechstellige Nummer) |
| Grillname / IP-Adresse | Grillson / 192.168.1.1 |
| User | grillson |
| Passwort | grillson |

## Allgemeines

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 bzw. Access Point) zur Direktverbindung auf. Dies wird in den WLAN-Einstellungen deines Endgerätes (nicht Android bei Seriennummer xx-A04-xxxxx!) als „Grillson PXXXXXX“ angezeigt.

Wir empfehlen dir in jedem Fall, deinen Grill als Client (wie z.B. deinen Drucker) 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. Android kann das Adhoc-Netzwerk deine Grills (bis Seriennummer xx-A04-xxxxx) nicht empfangen. Die Einrichtung nimmst du in dem Fall mit dem Firefox oder Chrome

Browser auf deinem Computer vor (siehe Inbetriebnahme (Android bis SN xx-A04-xxxxx)).

## App-Installation

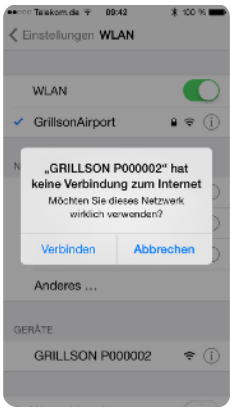
1. Gehe in den iOS App oder Google Play Store auf deinem Smartphone.
2. Suche nach „Grillson“.
3. Installiere die aktuellste Version der kostenfreien App „Grillson“.

## Direktverbindung zum Grill



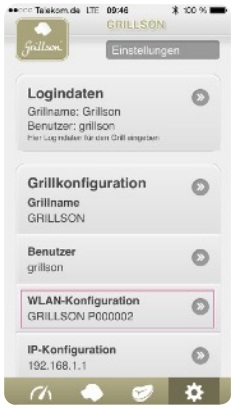

Wenn du deinen Grill einschaltest, baut Bob sofort ein eigenes WLAN Netzwerk (Adhoc / Access Point) auf. Das bedeutet, dass dein neuer Bob ein eigenes WLAN-Netzwerk mit dem Namen (SSID) „Grillson PXXXXXX“ erstellt, mit dem du dich direkt verbinden kannst:

1. Gehe in den Einstellungen deines Smartphones auf WLAN.
2. Nachdem eine Suche nach neuen Netzwerken durchgeführt wurde, sollte dir das WLAN deines Grills angezeigt werden (Name/SSID: Grillson PXXXXXX).




3. Verbinde dich mit Grillson PXXXXXX. Wenn die Meldung „Grillson PXXXXXX“ hat keine Verbindung zum Internet“ erscheint, klicke auf „Verbinden“.
4. Wirst du aufgefordert ein Passwort einzugeben, verwende „grillson“.
5. Starte die Grillson App.
6. Gehe zu Einstellungen / Login und wähle in der Liste den Grill „Grillson“ aus.
7. Nun wird eine Verbindung zu deinem Grill hergestellt. Wir empfehlen nun, deinen Grill mit deinem lokalen WLAN zu verbinden (Client Modus). Dies ist bequemer, stabiler und ermöglicht über deinen heimischen Internetzugang die Benachrichtigungen per Push oder eMail.

## 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.
3. Bewege den Schalter auf Client.
4. Wähle nun das gewünschte WLAN anhand der SSID aus oder gib die SSID des gewünschten WLAN ein.
5. Dann gib noch das passende Passwort und ggfs. die Verschlüsselungsmethode ein und klicke auf „Übernehmen“.
6. Nun verliert die App zunächst den Kontakt zum Grill, da dieser sein eigenes WLAN abbaut und sich mit deinem Heimnetzwerk verbindet. Wechsle mit deinem Smartphone unter WLAN-Einstellungen wieder in dein Heimnetzwerk.
7. Nach 2 - 3 min sollte sich dein Grill mit deinem Heimnetzwerk verbunden haben. Die App sollte jetzt wieder eine erfolgreiche Verbindung mit deinem Grill aufgebaut haben.

## Einrichtung Client Modus (Android bis Seriennummer xx-A04-xxxxxx)

Android kann das Adhoc Netzwerk der Grills bis Seriennummer xx-A04-xxxxx nicht empfangen. Richte daher den Client Modus per Firefox oder Chrome Browser mit deinem Computer ein:

1. Gehe in den Einstellungen deines Computers auf WLAN.
2. Nachdem eine Suche nach neuen Netzwerken durchgeführt wurde, sollte dir das Adhoc-WLAN deines Grills angezeigt werden (Grillson PXXXXXX).
3. Verbinde dich mit Grillson PXXXXXX. Wenn die Meldung „Grillson PXXXXXX“ hat keine Verbindung zum Internet“ erscheint, klicke auf „Verbinden“. Trenne ggfs. andere Netzwerkverbindungen deines Computers (z.B. LAN-Kabel).
4. Starte den Firefox Browser und gib in die Adresszeile „grillson.local“ oder 192.168.1.1 ein.
5. Nun wird eine Verbindung zu der Weboberfläche deines Grills hergestellt. Nachdem du Benutzernamen und Passwort (Werkseinstellung jeweils „grillson“) eingegeben hast, lädt die

Weboberfläche deines Grills. Wir empfehlen nun, deinen Grill mit deinem Heimnetzwerk zu verbinden (Client Modus).

6. Die weitere Einrichtung des Client-Modus erfolgt identisch zur Einrichtung über die iOS App (siehe daher „Einrichtung Client Modus (iOS)“).

## Weitere Grillkonfiguration

Dein Grill 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:

Grillname: Grillson

User: grillson

Passwort: grillson

User und Passwort solltest du unbedingt (nach der Einrichtung des Client-Modus!) 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. Wichtig ist, dass nach einem Reset auch die Login Daten in der App auf Werkseinstellungen gesetzt werden müssen!

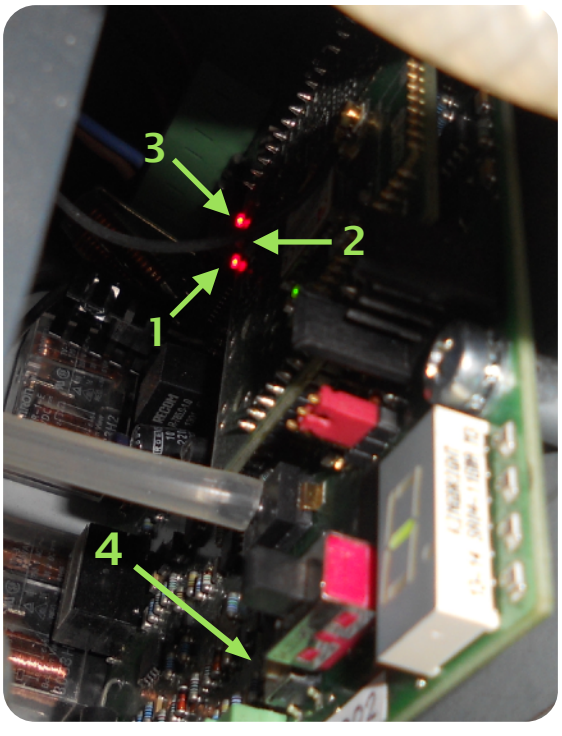
## Benachrichtigung

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 per Push Notification oder per eMail. Gib dazu in den Einstellungen der App unter Benachrichtigung deine gewünscht eMail-Adresse und/oder aktiviere die Push Notification. 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.

## 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.

**Verbindungsstatus prüfen (SN xx-A04-xxxxx)**

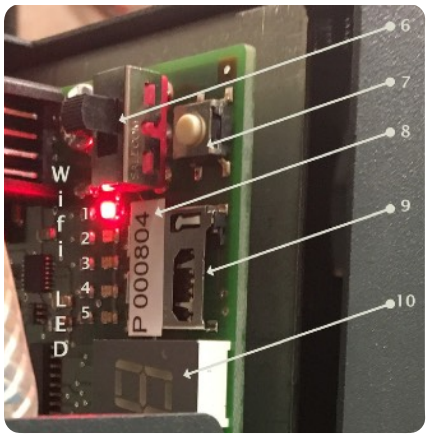
Um den Verbindungsstatus zu überprüfen, öffne die Wartungsklappe und die Wartungsabdeckung. Dort findest du drei rote, kleine LEDs. Die erste (#1) muss blinken und signalisiert den Betrieb. Leuchtet die zweite (#2) dauerhaft, ist der Grill im Adhoc-Modus (WLAN-Netzwerkname PXXXXXX). Leuchtet die dritte (#3) LED ist der Grill mit deinem lokalen WLAN verbunden. Blinkt ausschließlich die erste (#1) 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,...), kannst du mit Hilfe des Resetschalters (#4) das Grill-WLAN auf Werkseinstellungen (s.o.) zurücksetzen. Betätige den Taster für etwa 3 - 4 sec. Das WLAN setzt sich nun auf Werkseinstellungen zurück. Dies dauert ca. 2 - 3 min. **Ändere dann bitte auch in der App unter „Login“ den Benutzernamen und das Passwort auf die Werkseinstellungen.**

**Bitte beachte, dass du immer die neuste Firmware auf deinem WLAN-Router installiert hast. Dies ist insbesondere bei AVM Fritz!Box notwendig (Firmwareversion mind. 6.2). Zudem sollte dein WLAN Name (SSID) keine Leerzeichen enthalten und das WPA2 Passwort 32 Zeichen nicht überschreiten.**

**Weitere Informationen zur Problembehebung findest du in unserem Helpcenter unter service.grillson.com.**

### Verbindungsstatus prüfen (SN xx-A05-xxxxx)




Für den Fall, dass dein Grill erfolgreich mit deinem Router verbunden ist, müssen die 2. und die 4. LED leuchten.

Sollte dies nicht der Fall sein oder hast du anderweitige Verbindungsprobleme App zu Grill (User oder Passwort vergessen,...), kannst du mit Hilfe des Resetschalters (#8) das Grill-WLAN auf Werkseinstellungen (s.o.) zurücksetzen. Betätige den Taster für etwa 5 sec. Das WLAN setzt sich nun auf Werkseinstellungen zurück. Dies dauert ca. 2 - 3 min. **Ändere dann bitte auch in der App unter „Login“ den Benutzernamen und das Passwort auf die Werkseinstellungen.**

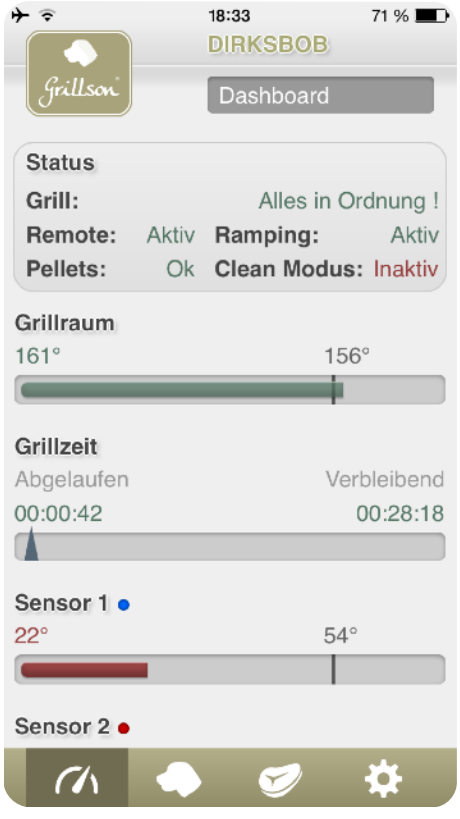
| LED # | Farbe | Message |
|---|---|---|
| 1 | rot | blinkt, Wifi-Modul ist in Betrieb |
| 2 | gelb | Wifi-Modul hat IP-Adresse vom Router bekommen |
| 3 | rot | fehlerhafte Firmware |
| 4 | grün | Wifi-Modul ist mit Router verbunden |
| 5 | rot | Wifi-Modul ist bereit für Datenaustausch |

**Weitere Informationen zur Problembehebung findest du in unserem Helpcenter unter service.grillson.com.**

# Wesentliche 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.<br>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<br>Aktiv: Ramping ist aktiviert<br>Aktiv (blinkend): Ramping ist aktiv und begrenzt Heizleistung |

| Status | |
|---|---|
| Clean Modus | Inaktiv: Clean Modus ist nicht aktiv, normale Temperaturregelung<br>Aktiv: Clean Modus ist aktiv. Grill heizt auf ca. 500° C zur Selbstreinigung |
| Pellets | Ok: Pellets im Brenner, Brenner heizt<br>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. |

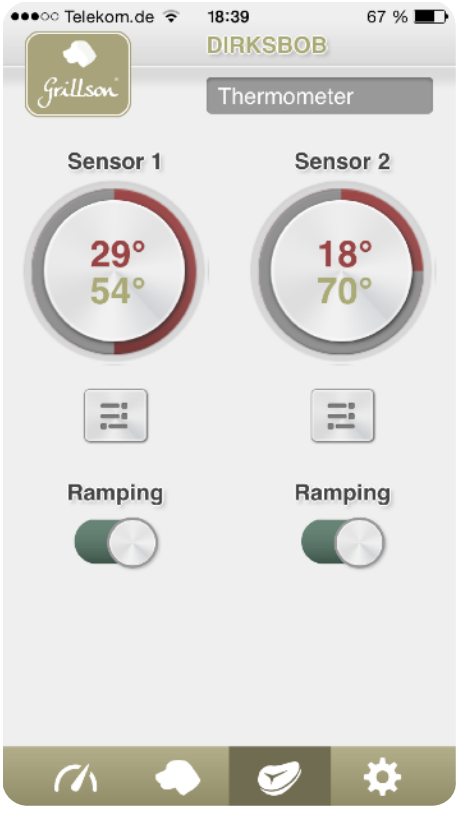
## Grill




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. |

# Wartung & 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 Grillbürste mit Messingborsten sowie Einölen |
| Diffusor | je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge |
| Fettauffangschale | je nach Grillintensität/-dauer alle 1-3 Grillvorgänge |
| Hauptdüse | vor jedem Grillen, spätestens bei Fehler 1 |
| 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 |
| Holzteile | je nach Bedarf und vor längerer Lagerung unter dem Cover |

## Grillraum und Grillrost

! Warnhinweis: Vor der Selbstreinigung durch hohe Temperaturen (500° C, Pyrolyse) entferne bitte unbedingt überschüssiges Fett aus der Fettschublade. Zuwiderhandlung kann zu starken Fettbränden und gegebenenfalls zur Zerstörung des Grills führen.

! Warnhinweis: Bitte führe die Pyrolyse nicht mit der Gussplatte im linken Teil des Grillraums durch. Dies kann zur Beschädigung des Temperaturfühlers führen.

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 mit einem (Speise-)ölgetränkten Tuch oder unserem Grillrost Pflegespray.

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“ (nur Bob Grillson Premium).
3. Der Grill heizt sich nun auf ca. 500° C (Bob Grillson) bzw. 450° C (Leif Grillson) auf. Dies kann je nach Außenbedingungen bzw. der Ausgangstemperatur unterschiedlich lange dauern. Nach spätestens 30 - 45 min. bei 450 bzw. 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 und öle die Roste mit Speiseöl oder unserem Grillrost Pflegespray ein, um Rostbildung zu vermeiden.
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.

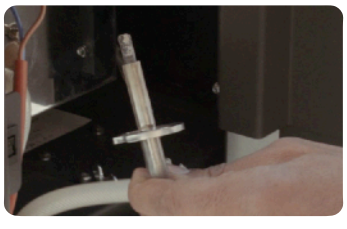
1. Nachdem der Grillraum abgekühlt ist, hebe den Diffusor senkrecht aus der Aufhängung und kippe die Aschereste in die Fettauffangschale unterhalb des Grillraums.

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 (Bob Grillson) bzw. entfernen den Pelletbehälterdeckel und hebe die Technikabdeckung ab (Leif Grillson).
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. Dieser Vorgang reicht oft aus, um die Düsen zu reinigen. Bei stärkeren Verschmutzungen oder vor einem längeren Long Job / Smoken bitte auf die folgenden Schritte durchführen.
4. Schraube die Düse aus dem Düsenhalter und entferne Staub und Aschereste aus dem Düsenhalter und der Innenseite der Düse.



5. Schalte den Grill mit dem schwarzen Schalter (#6) auf der Platine in den manuellen Modus (nach unten), schalte den Grill ein und auf Clean-Modus. Halte den Düsenhalter 3x mit dem Daumen zu und entlaste den entstehenden Druck

nach wenigen Sekunden. Die Düse sollte danach wieder fest eingeschraubt werden.

6. Danach fixiere den Hauptdüsenhalter wieder mit dem Bajonettverschluss im Brenner, so dass der Schlauchanschluss senkrecht nach unten weist. Und schalte den Grill mit dem schwarzen Schalter wieder in den Auto-Modus. Nachdem du die Düse gereinigt hast, bietet es sich an, auch die Brennerreinigung durchzuführen (s.u.).

## 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 vorsichtig von Hand z.B. mit einem langen Schraubendreher oder einem stabilen Draht.

## Holzteile

1. Reinige die Holzteile mit einer milden Seifenlauge und einem weichen Tuch oder Schwamm.
2. Zur Pflege verwende bitte regelmäßig ein lebensmitteltaugliches Holzpflegeprodukt oder Olivenöl.
3. Bitte reinige & pflege die Holzteile insbesondere vor längerer Outdoor-Lagerung und sorge unter dem Cover für regelmäßige Belüftung, um Staunässe und damit Schimmelbildung zu vermeiden.
4. Bei längerer Nichtnutzung empfehlen wir die Indoor-Lagerung des Holztisches.

## Grillhaube und andere Edelstahlteile

! Warnhinweis: Bitte vermeide, daß scharfe Reiniger auf die pulverbeschichteten Teile gelangen. Dies kann zu dauerhaften Verfärbungen führen.

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

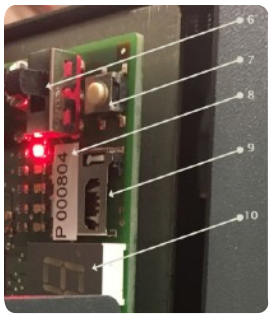
1. Zur Reinigung von starken Verschmutzungen verwende eine milde Seifenlauge und einen weichen Lappen.
2. Trockne die Teile anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

**Sehr gut geeignete Reinigungs- und Pflegeprodukte für deinen Grillson Grill findest du in unserem Shop auf www.grillson.com.**

# Fehler

## Allgemeines





Dein Grill teilt dir mit, wenn etwas nicht in Ordnung ist. Dies 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 bei SN xx-A04-xxxxx oder #10 ab SN xx-A05-xxxxx) der Combi-Box oder in der App (Premium Modelle) ablesen.

1. Öffne die Wartungsklappe an der linken Seite des Grills (Bob Grillson) bzw. entfernen den Pelletbehälterdeckel und hebe die Technikabdeckung ab (Leif Grillson).
2. Löse die Flügelschraube um 1-2 Umdrehungen und entnimm das Schutzblech.
3. Auf der Siebensegment-Anzeige (rot markiert, bzw. #10) 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 tiefenentladen - bitte mit geeignetem Ladegerät extern laden! |

## Hochbrennen der Pellets

Leif und Bob Grillson verbrennen den Festbrennstoff Holzpellets. Das Besondere ist, daß der patentierte Holzpelletbrenner durch die Düse das Holzgas der glühenden Pellets nach unten zieht und in den Grillraum verfeuert. Deshalb ist die Sauberkeit des Brenners und der Düse von besonderer Bedeutung, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten (siehe Wartung & Reinigung / Hauptdüse und Brenner).

Folgende Dinge solltest du beachten, um die optimale Leistung deines Grills zu gewährleisten und ein Hochbrennen zu vermeiden:

1. Führe vor jedem Grillen und besonders vor längerem Smoken die Hauptdüsenreinigung durch (siehe Wartung & Reinigung / Hauptdüse).
2. Prüfe vor jedem Grillen, daß der Brenner frei von Ascheresten ist (siehe Wartung & Reinigung / Brenner).
3. Einige Pelletsorten verbrennen mit einem höheren Restascheanteil. Vermeide bei sogenannten long jobs (Smoken über 6 Stunden, z.B. Pulled pork, Brisket) die Pelletsorten Ahorn und Apfel.
4. Vermeide starken Windeinfall, insbesondere von hinten in den Brenner. Starker Wind stört den Brennerbetrieb und kann ebenfalls zum Hochbrennen der Pellets führen.

Sollte dein Grill doch einmal hochbrennen, kündigt sich das unter Umständen durch Falschmeldungen des Pelletalarms (nur Premium Modelle) an. Wenn du das Hochbrennen frühzeitig bemerkst, kannst du durch das Einstellen einer höheren Temperatur (mehr Leistung des Brenners gefordert) entgegenwirken. Durch

vorsichtiges Stochern mit einem langen, dünnen Gegenstand (z.B. Metallspieß, fester Draht) kannst du dem Nachrutschen der Pellets nachhelfen.

Sind die Pellets hochgebrannt, lass die Pellets ausbrennen. Wenn du sicher bist, daß die Pellets ausgeglüht sind, kannst du sie mit einem Staubsauger aus dem Pelletbehälter und dem Brenner absaugen.

**Weitere Informationen zur Problembehebung findest du in unserem Helpcenter unter service.grillson.com.**

## Manuelle Zündung (Temperaturfühler defekt)

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

Hinweis: Wenn „nur“ die Glühkerze defekt ist, zünde den Grill manuell im Automatikmodus, siehe nächstes Kapitel.

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 (Bob Grillson) bzw. entfernen den Pelletbehälterdeckel und hebe die Technikabdeckung ab (Leif Grillson)
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 (Bob Grillson) bzw. setze die Technikabdeckung wieder ein (Leif)
5. Öffne den Deckel des Grillraums.
6. Um den Grillson Holzpelletgrill zu zünden, fülle 2 Esslöffel Holzpellets in den Pellettrichter (ohne Pelletbehälter bei Bob Grillson). 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 an und gib es mit Hilfe einer Grillzange aus Metall oder einem Esslöffel auf die Pellets. Warten vor dem nächsten Schritt ca. 30 sec..
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 2-3 Minuten 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.
11. Die tatsächliche Temperatur im Grillraum lies über das Deckelthermometer ab.

## Manuelle Zündung (Glühkerze defekt)

Sollte es mit der Zündung des Grills Schwierigkeiten geben (Glühkerze defekt oder Glühkerze zu alt), kannst du den Grill manuell zünden. 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. Um den Grillson Holzpelletgrill zu zünden, fülle 2 Esslöffel Holzpellets in den Pellettrichter (ohne Pelletbehälter bei Bob Grillson). 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.
2. Zünde ein kleines Stück Grillanzünder an und gib es mit Hilfe einer Grillzange aus Metall oder einem Esslöffel auf die Pellets. Warte vor dem nächsten Schritt ca. 30 Sekunden.
3. Schalte den Grill ein. Nach 2 - 3 Minuten hörst du ein fauchendes Geräusch und die Rauchentwicklung hört auf. Die Pellets haben nun gezündet.
4. Fülle nun eine beliebige Menge Pellets nach und stelle deine gewünschte Temperatur ein. Schließe den Deckel des Grillraums.

# 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 | 2 Jahre |
| 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 Pflege & 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 oder extremer Sonneneinstrahlung, 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. 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

- Stelle sicher das dein Grill an einer geerdeten Steckdose angeschlossen ist. Im Zweifel wende dich eine elektrotechnische Fachkraft oder einen Fachmann. Missachtung der hier genannten Hinweise kann zu einem tödlichen elektrischen Schlag führen!
- Verwende den Grill niemals, wenn das Netzkabel beschädigt ist! Missachtung der hier genannten Hinweise kann zu einem tödlichen elektrischen Schlag führen!
- Lege in unmittelbarer Nähe des Grills nicht die Grillabdeckung /Cover und auch keine anderen entflammbaren Gegenstände ab. Der Mindestabstand beträgt 60 cm.
- 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 entflammbaren 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 mit hitzefesten Handschuhen 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 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 und halte Kinder vom Grill fern.
- Halte elektrische Leitungen und Kabel von warmen Flächen fern.
- Halte die Grillfläche frei von entflammbaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Kraftstoff, Alkohol usw., und von brennbaren Materialien.



Grillson GmbH
Leinhäuser Weg 43
30419 Hannover
Deutschland

Telefon +49 (0)511 763632-0
Fax +49 (0)511 763632-20
E-Mail sales@grillson.com
www.grillson.com

facebook.com/grillson
twitter.com/grillson
youtube.com/bobgrillson

!