

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBK24
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10603, 10604, 10652



PBK24

HOLZKOHLEGRILL AUS KERAMIK

WICHTIG, BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUFBEWAHREN. DIE ANLEITUNG MUSS VOR INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!



NUR ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH UND FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH. NICHT FÜR DIE KOMMERZIELLE NUTZUNG.

MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG

SICHERHEITSHINWEISE

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND UNGENÜGENDE WARTUNG UND DAS VERSÄUMNIS, DEN ERFORDERLICHEN MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREN MATERIALIEN EINZUHALTEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR ENTSPRECHEND DER FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

Bitte lesen Sie die gesamte Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie damit beginnen, das Produkt aufzubauen, zu montieren oder zu benutzen. Dadurch stellen Sie sicher, dass Ihnen der neue Holzpelletgrill Freude bereitet und bei der Verwendung möglichst wenig Probleme auftreten. Wir empfehlen ebenfalls, diese Anleitung zur künftigen Verwendung aufzubewahren.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Sie müssen sich an Ihre Hausvereinigung vor Ort, Ihren Gebäude- oder Brandbeauftragten oder die zuständige Behörde wenden, um die erforderlichen Genehmigungen, Anforderungen oder Informationen zu Installationsbeschränkungen wie das Aufstellen des Grills auf einer brennbaren Oberfläche, die Inspektionsanforderungen oder sogar die Einsatzmöglichkeit in Ihrer Region zu erhalten.

1. Ein Mindestabstand von 1981 mm (78 Inch) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 1981 mm (78 Inch) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Bauen Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden auf, oder auf Böden, die mit brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, Ihnen liegen von den zuständigen Behörden die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen vor.** Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken, Überhängen, Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons aufgestellt werden. Nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Mulch oder Zierrinde verwenden. Verwenden Sie den Grill nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Wohnungen und Booten. Es besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxid-Vergiftung. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Wenn es zu einem Fettbrand kommt, schließen Sie den Deckel, bis das Feuer erloschen ist. Schütten Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist hilfreich, einen für alle Klassen (Klassen ABC) zugelassenen Feuerlöscher in der Nähe zu haben. Wenn ein unkontrolliertes Feuer auftritt, rufen Sie die Feuerwehr.

2. Verwenden Sie dieses Keramikgerät nicht als Ofen. Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Nicht in Innenräumen verwenden.

BRANDGEFAHR: Kann während des Gebrauchs heiße Glut abgeben. Transportieren Sie Ihren Grill nicht während der Benutzung oder wenn der Grill heiß ist. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill kühl genug zum Anfassen ist, bevor Sie ihn bewegen.

3. **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. Es kann zu schweren Verletzungen kommen. Lassen Sie ein brennendes Feuer niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere während der Benutzung fern. Es wird empfohlen, hitzebeständige Grillhandschuhe oder Handschuhe zu verwenden, wenn Sie den Grill bedienen. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind.

Dieses Gerät wird nicht empfohlen für Kinder, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn unter direkter Aufsicht oder nach Einweisung in die Funktionsweise dieses Geräts durch einen Sicherheitsverantwortlichen.

4. Überprüfen Sie das Gerät nach einer Zeit der Lagerung oder Nichtbenutzung vor der Verwendung auf Ermüdung oder Beschädigungen und ersetzen Sie es gegebenenfalls. Vor Gebrauch reinigen. Wenn der Grill während der regnerischen oder feuchten Jahreszeit im Freien aufbewahrt wird, sollte das Gerät vor der Durchführung von Instandhaltungs- oder Wartungsarbeiten vollständig getrocknet werden. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Grillabdeckung.

5. Die Verwendung von Holzkohlestücken in Ihrem Keramikgrill wird dringend empfohlen. Sie brennen länger und produzieren weniger Asche, die den Luftstrom einschränken kann. Verwenden Sie keine Kohle in diesem Produkt. Holzkohle nicht enthalten.

WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN1860-3 entsprechen.

ENTSORGUNG DER ASCHE

Asche sollte in einen Metallbehälter mit fest schließendem Deckel gefüllt werden. Der verschlossene Aschebehälter sollte bis zu seiner abschließenden Entsorgung auf einem nicht entzündlichen Boden abgestellt werden, in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien. Wenn Asche zur Entsorgung unter die Erde gehoben oder anderweitig ausgestreut wird, sollten Sie sie bis zum endgültigen Erkalten aller Glutreste in einem geschlossenen Behälter verwahren.

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

Kohlenmonoxid ist ein farb-, geruchs- und geschmacksloses Gas, das bei der Verbrennung von Gas, Holz, Propangas, Kohle und anderen Brennstoffen entsteht. Es verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriges Sauerstoffniveau kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Verwirrung, Bewusstseinsverlust und dem Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchslose Gas bei Ihnen, Ihrer Familie und anderen zu einer Kohlenmonoxid-Vergiftung führt.

- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere erkältungs- oder grippeähnliche Symptome beim Grillen oder Räuchern oder in der Nähe des Geräts entwickeln. Eine Kohlenmonoxid-Vergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oftmals zu spät entdeckt.
- Alkohol- und Drogenkonsum verstärkt die Effekte einer Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Kohlenmonoxid gefährdet insbesondere Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Kleinkinder, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Herz-Kreislauf-Problemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.



HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2020. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung von Danson kopiert, übertragen, transkribiert, in einem Abrufsystem gespeichert oder in irgendeiner Form,

DANSONS

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com

www.pitboss-grills.com

Gebührenfreie Hotline: +1-877-303-3134, Fax: +1-877-303-3135

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	40	Pflege und Wartung	48
Teile und technische Hinweise	43	Fehlerbehebung	50
Montagevorbereitung	44	Garantie	
Montageanleitung		Bedingungen	51
Befestigung der Lenkrollen	44	Verfall der Garantie	51
Montage des Wagens	44	Ausnahmen	52
Keramikkörper auf den Wagen heben	45	Ersatzteile bestellen	52
Befestigung der oberen Luftklappe	45	Den Kundendienst kontaktieren	52
Installieren der Halterungen für die Seitenablagen	45	Garantieservice	52
Montage der Seitenablagen	46		
Befestigung des Deckelgriffs	46		
Platzieren der Kochkomponenten	46		
Bedienungsanleitung			
Einführung in das Grillen mit Keramik	47		
Grundlegendes zur Luftstrom- und Luftklappensteuerung ..	47		
Erstmalige Benutzung - Aushärtung des Geräts	47		
Befeuerungsvorgang	47		
Betankungsvorgang	48		
Löschen des Grills	48		

DE

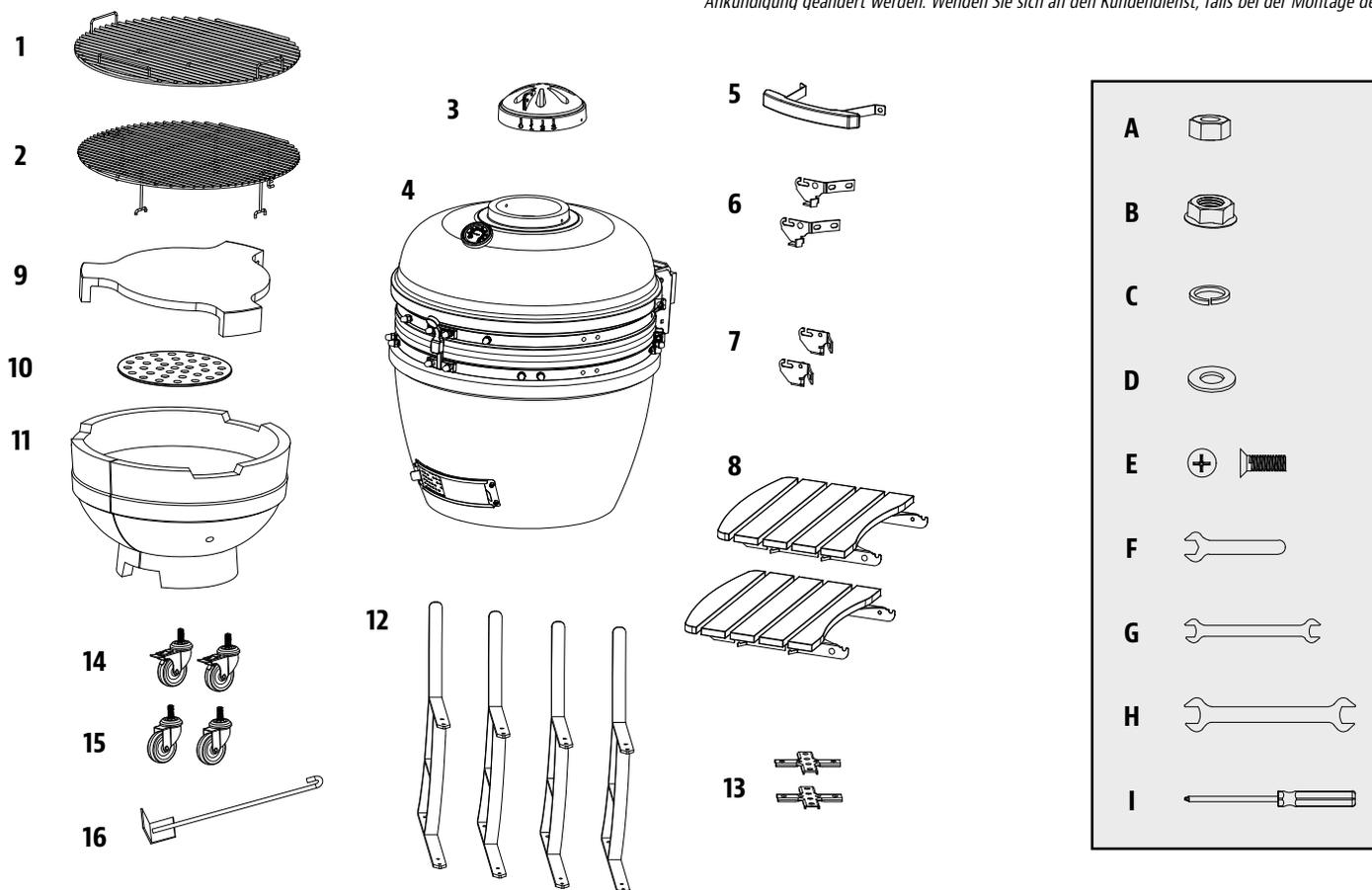
DEUTSCHE

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE

Teilenummer	Beschreibung
1	Hauptgrillrost (x1)
2	Oberer Grillrost (x1)
3	Obere Luftklappe (x1)
4	Keramikkörper (x1)
5	Deckelgriff
6	Halterung der linken Seitenablage (x2)
7	Halterung der rechten Seitenablage (x2)
8	Seitenregal (x2)
9	Wärmeableiter (x1)
10	Holzkohleplatte (x1)
11	Feuerkasten (x1)
12	
13	Stützhalterungssteg (x2)

Teilenummer	Beschreibung
14	Feststellrollen (x2)
15	Lenkrollen (x2)
16	Aschewerkzeug (x1)
A	Mutter - Klein (x16)
B	Mutter - Groß (x4)
C	Locking Washer (x16)
D	Unterlegscheibe (x16)
E	Schraube (x16)
F	Gabelschlüssel (x1)
G	Schraubenschlüssel 9/11 (x1)
H	Schraubenschlüssel 17/19 (x1)
I	Schraubendreher (x1)

HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls bei der Montage des



MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH
PB PBK24	1363mm x 870mm x 1206mm / 53,6" x 34,25" x 47,4"	115 kg / 253,53 lb	Haupt - 2375 cm ² / 368,13 quadratzoll Oberes Gitter - 2073,7 cm ² / 321,43 quadratzoll GESAMT - 2513,3 cm² / 689,56 quadratzoll	Bis zu 330 °C / 626 °F

DE

DEUTSCHE

MONTAGEVORBEREITUNG

Die Teile sind im gesamten Versandkarton verteilt, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile und die Blisterverpackung um die Metallteile, nachdem Sie diese aus dem schützenden Versandkarton genommen haben. Entfernen Sie vor der Montage alle Verpackungsmaterialien von der Innenseite und Außenseite des Grills, überprüfen Sie dann alle Teile und inspizieren Sie diese anhand der Stückliste. Falls Teile fehlen oder beschädigt sind, versuchen Sie nicht, den Grill zusammenzubauen. Transportschäden werden nicht von der Garantie abgedeckt. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder dem Pit Boss®-Kundendienst: Von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | gebührenfreie Hotline: +1-877-303-3134 | gebührenfreies Fax: +1-877-303-3135

WICHTIG: Um den Aufbau zu vereinfachen und Verletzungen zu vermeiden, sollten bei der Montage dieses Gerätes zwei Personen beteiligt sein.

Erforderliches Werkzeug: Gabelschlüssel, Schraubenschlüssel 9/11, Schraubenschlüssel 17/19, Schraubendreher. *Werkzeuge enthalten.*

MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: Wir empfehlen, jeden Schritt sorgfältig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage beginnen. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu fest zu ziehen, bevor alle Schrauben, die für diesen Schritt erforderlich sind, montiert wurden. Die Verbindung aus Sicherungsscheibe und Unterlegscheibe sollte so montiert werden, dass die Sicherungsscheibe dem Schraubenkopf am nächsten ist.

1. BEFESTIGUNG DER LENKROLLEN

Erforderliche Teile:

- 4 x Stützhalterung (#12)
- 2 x Feststellrollen (#14)
- 2 x Lenkrad (#15)
- 4 x Mutter - Groß (#B)

Montage:

- Befestigen Sie die vier vormontierten Lenkräder an allen vier Stützhalterungen, indem Sie sie von Hand in das Loch einschrauben. Sichern Sie jedes Lenkrad mit einer großen Mutter.

HINWEIS: Um die Stützhalterungen gerade zu halten, stellen Sie sicher, dass die Schraube am Rad die große Mutter nicht verlängert.

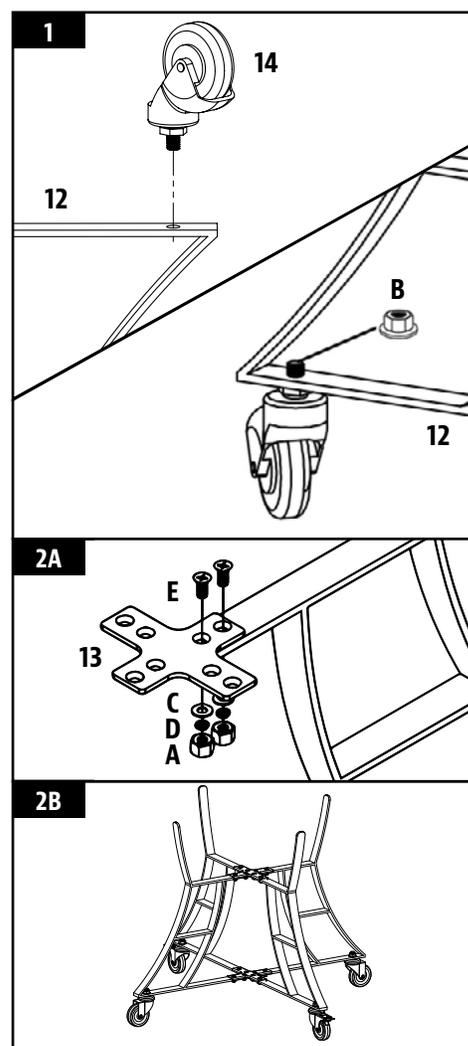
2. MONTAGE DES WAGENS

Erforderliche Teile:

- 2 x Stützhalterungssteg (#13)
- 16 x Schraube (#E)
- 16 x Unterlegscheibe (#D)
- 16 x Sicherungsscheibe (#C)
- 16 x Mutter - Klein (#A)

Montage:

- Befestigen Sie für den Zusammenbau des Wagens den Stützhalterungssteg an einer der vier Stützhalterungen. Sichern Sie die Stützhalterungen mit einer Schraube, einer Sicherungsscheibe, einer Unterlegscheibe und Muttern an den Stegen. Beachten Sie die im Hinweis auf Abbildung 2A angezeigte Position.



- Fahren Sie mit der Befestigung der Stege an den anderen drei Stützhalterungen fort. Der Wagen ist jetzt fertig. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 2B.

3. KERAMIKKÖRPER AUF DEN WAGEN HEBEN

Erforderliche Teile:

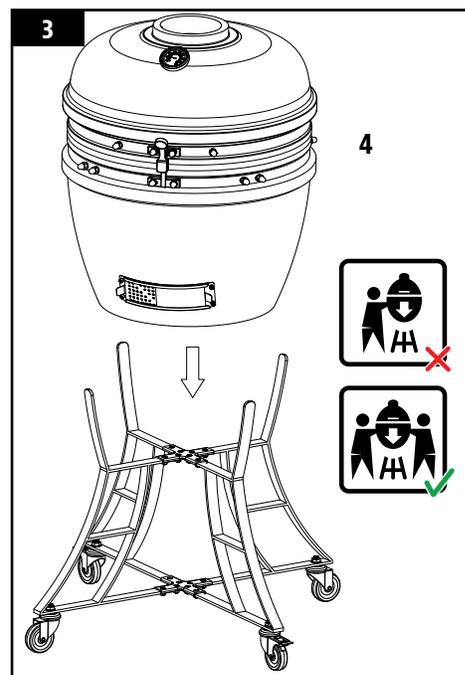
- 1 x Keramikkörper (#4)

Montage:

- Entfernen Sie alle Teile, die sich im Inneren des Keramikkörpers befinden, um das Anheben zu erleichtern. Vergewissern Sie sich, dass der Wagen sicher ist, und dass alle Schrauben fest sind, bevor Sie den Keramikkörper hineinstellen. Drücken Sie die Lenkrollenhebel nach unten, um die Lenkrollen einzurasten und sicherzustellen, dass sich der Keramik-Holzkohlegrill nicht bewegen kann.

ACHTUNG: Heben Sie den Keramikkörper mit mindestens zwei Personen auf den Wagen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt führen.

- Um den Keramikkörper auf den Wagen zu stellen, legen Sie eine Hand in die untere Luftklappe des Keramikkörpers und die andere unter den Grill. Stellen Sie den Keramik-Holzkohlegrill so auf den Wagen, dass die untere Luftklappe zur Vorderseite des Wagens zeigt, wodurch die Luftklappe ohne Unterbrechung geöffnet und geschlossen werden kann.



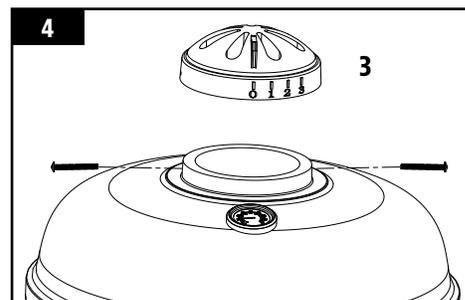
4. BEFESTIGUNG DER OBEREN LUFTKLAPPE

Erforderliche Teile:

- 1 x Obere Luftklappe (#3)

Montage:

- Richten Sie die Seitenkerbe der oberen Luftklappe am Thermometer an der Vorderseite des Keramikkörpers aus und setzen Sie es über die obere Öffnung. Mit vormontierten Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern befestigen.



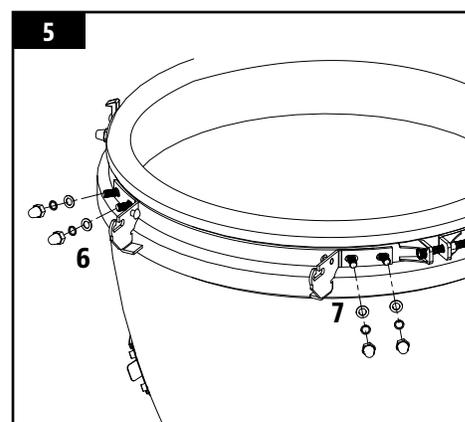
5. INSTALLIEREN DER HALTERUNGEN FÜR DIE SEITENABLAGEN

Erforderliche Teile:

- 2 x Halterung der linken Seitenablage (#6)
2 x Halterung der rechten Seitenablage (#7)

Montage:

- Befestigen Sie die Halterungen der linken Seitenablage mit den vormontierten Schrauben und ihren entsprechenden Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern an der Verkleidung des Keramikkörpers.
- Wiederholen Sie diese Installation für die Halterungen der rechten Seitenablage. Wenn alle Halterungen installiert sind, ziehen Sie sämtliche Schrauben sicher fest



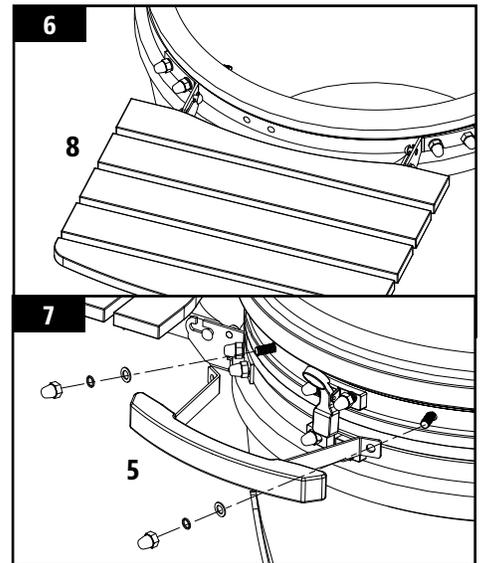
6. MONTAGE DER SEITENABLAGEN

Erforderliche Teile:

2 x Seitenregal (#8)

Montage:

- Setzen Sie die Scharniere jeder Seitenablage in jede der Seitenablagehalterungen an beiden Seiten des Keramikkörpers ein.



7. BEFESTIGUNG DES DECKELGRIFFS

Erforderliche Teile:

1 x Deckelgriff (#5)

Montage:

- Befestigen Sie den Deckelgriff mit den vormontierten Schrauben, Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern an der Verkleidung des Keramikkörpers.

8. PLATZIEREN DER KOCHKOMPONENTEN

Erforderliche Teile:

1 x Oberer Grillrost (#2)
1 x Hauptgrillrost (#1)
1 x Wärmeableiter (#9)
1 x Holzkohleplatte (#10)
1 x Feuerkasten (#11)

Montage:

- Öffnen Sie den Deckel des Keramikkörpers und setzen Sie den Feuerkasten in den Sockel des Keramikkörpers ein. Die Vorderseite des Feuerkastens mit der Wölbung des unteren Randes sollte zur Vordereite des Geräts zeigen und zum Ausputzen der Asche auf die untere Luftklappe ausgerichtet sein. Beachten Sie dazu auch Abbildung 8A.

HINWEIS: Die Dehnungsfuge im Feuerkasten wurde geschaffen, um die Ausdehnung der Keramik bei extremer Hitze zu berücksichtigen. Dieser Spalt ist kein Fehler in der Keramik, sondern ein beabsichtigter Bestandteil der Strukturgestaltung.

- Legen Sie die Holzkohleplatte auf den inneren Boden des Feuerkastens.

WICHTIG: Die Holzkohleplatte muss sich während der Verwendung im Feuerkasten befinden. Wird dieser Teil versäumt, kann dies zum Scheitern der Befuerung führen, da die angezündete Holzkohle keinen Sauerstoff mehr enthält.

- Stellen Sie den Wärmeableiter so auf, dass er im Feuerkasten liegt.

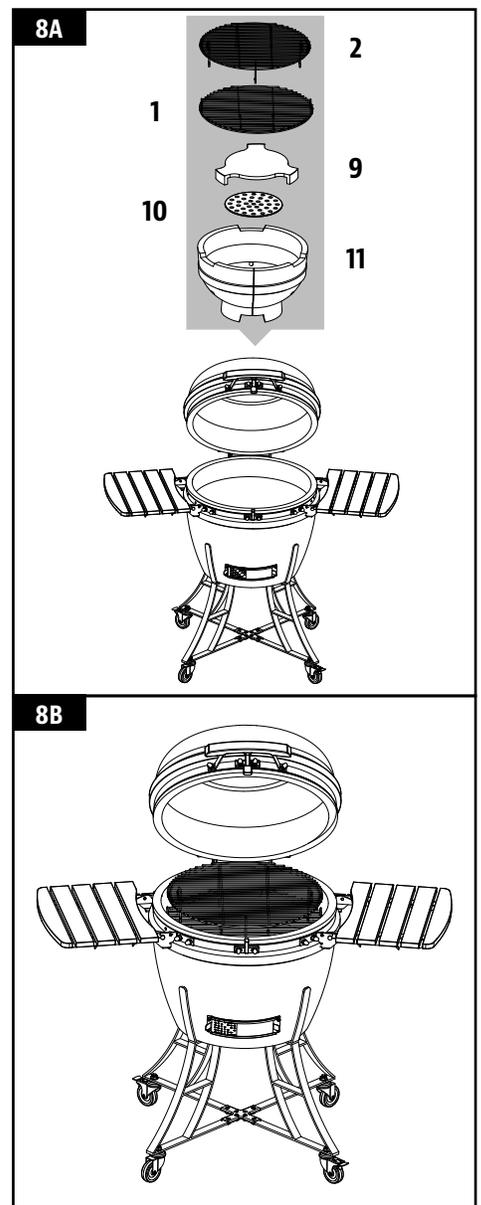
HINWEIS: Der Wärmeableiter kann zum indirekten Kochen verwendet werden.

- Legen Sie den Hauptgrillrost in den Keramikkörper. Legen Sie den oberen Grillrost auf den Hauptgrillrost.

HINWEIS: Um die Grilleistung Ihrer Grillroste zu erhalten, ist regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.

- Der Keramik-Holzkohlegrill ist jetzt einsatzbereit. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 8B.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass die Anweisungen zum Aushärten des Geräts vor der Verwendung sorgfältig gelesen wurden.



BEDIENUNGSANLEITUNG

EINFÜHRUNG IN DAS GRILLEN MIT KERAMIK

Keramik-Holzkohlegrills sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch Pizzas, Brot, Kuchen und Kekse mühelos damit backen. Aufgrund ihrer exzellenten wärmespeichernden Eigenschaften können hohe Temperaturen durch präzise Kontrolle des Luftstroms über die oberen und unteren Luftklappen erzielt und aufrecht gehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal, um Burger und Würstchen schnell zuzubereiten, während größere Stücke bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum garen können. Versuchen Sie, einige Holzsnitzel zur Holzkohle zu geben oder Holzsnitzel mit verschiedenen Aromen zu kombinieren, um Ihr Fleisch noch schmackhafter zu machen.

GRUNDLEGENDES ZUR LUFTSTROM- UND LUFTKLAPPENSTEUERUNG

Das Herzstück Ihres Grills bildet die Beziehung zwischen der oberen und unteren Luftklappe. Durch das Öffnen der Luftklappen kann mehr Luft durch das System strömen, sodass die Holzkohle sehr heiß brennt und Glut erzeugt. Wenn Sie bei niedrigeren Temperaturen kochen möchten, öffnen Sie die Luftklappen nur geringfügig, um einen minimalen Luftstrom und eine maximale Wärmespeicherung in der Kammer zu erzielen.

Damit der Grill richtig funktioniert, ist eine ordnungsgemäße Wartung und Reinigung des Feuerkastens unerlässlich. Wenn der Grill nicht die gewünschte Temperatur erreicht, prüfen Sie, ob der Brennstoff ordnungsgemäß belüftet ist und keine der Klappen blockiert ist.

TIPP: DER GRILL KANN ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM EFFIZIENT BETRIEBEN WERDEN, SOLANGE ES AUSREICHEND TROCKENEN BRENNSTOFF SOWIE EINEN ANGEMESSENEN LUFTSTROM GIBT UND DIE KOCHKOMPONENTEN SAUBER SIND.

ERSTMALIGE BENUTZUNG - AUSHÄRTUNG DES GERÄTS

Das Aushärten Ihres Keramik-Holzkohlegrills ist wichtig für den langfristigen Betrieb und die Pflege. Wenn Sie die Aushärtung nicht durchführen, kann dies zu Schäden am Gerät führen. Wenn die ersten Zündungen zu heiß sind, können Sie die Filzdichtung beschädigen, bevor sie beim Gebrauch ausreifen konnte. So entzünden Sie Ihr erstes Feuer:

1. Legen Sie einen Anzündwürfel oder feste Anzünder und eine Handvoll Holzkohle auf die Holzkohleplatte. Öffnen Sie die untere Luftklappe und zünden Sie den Anzündwürfel mit einem Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an.

Verwenden Sie kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugfüllmittel, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder erneuten Anzünden.

2. Sobald die Holzkohle Feuer gefangen hat, härten Sie das Gerät aus, indem Sie den Deckel schließen und beide Luftklappen größtenteils geschlossen lassen. Lassen Sie das Feuer brennen, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und das Feuer gelöscht ist. Dies sollte ungefähr zwei Stunden dauern. Geben Sie nicht zu viel Brennstoff in das Gerät.
3. Nachdem der Grill abgekühlt ist, überprüfen Sie alle Befestigungselemente. Das Metallband, das Ihren Deckel mit der Basis verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und könnte sich lockern. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und gegebenenfalls mit einem Schraubenschlüssel festzuziehen.
4. Der Keramik-Holzkohlegrill kann jetzt wie gewohnt verwendet werden.

BEFEUERUNGSVORGANG

Wenn Sie den Keramik-Holzkohlegrill verwenden, drücken Sie auf beide Feststellräder, damit sich das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegt. Stellen Sie sicher, dass sich der Keramikgrill auf einer permanenten, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche außer Reichweite von brennbaren Gegenständen befindet. Stellen Sie den Keramik-Holzkohlegrill so auf, dass er über eine Überkopfhöhe von mindestens 2 m / 78 verfügt und mindestens 2 m / 78 von anderen Gegenständen in der Umgebung entfernt ist.

1. Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerollte Zeitung und einige Anzündwürfel oder feste Feueranzünder auf die Holzkohleplatte im Sockel des Keramik-Holzkohlegrills. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohle auf die Zeitung.

Verwenden Sie kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Nachleuchten.

2. Öffnen Sie die untere Luftklappe und zünden Sie die Zeitung mit einem Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Wenn das Feuer brennt, lassen Sie die untere Luftklappe und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bilden kann.
3. Lassen Sie die Holzkohle vor dem ersten Kochen auf dem Keramik-Holzkohlegrill mindestens 30 Minuten lang aufheizen und glühen. Beginnen Sie nicht mit dem Garen, bevor der Brennstoff mit Asche überzogen ist.

Es wird empfohlen, die Kohlen nach dem Anzünden nicht zu schüren oder zu wenden. Dadurch kann die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter brennen.

4. Verwenden Sie nach dem Anzünden nur hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder heißen Kochoberflächen umgehen.

BETANKUNGSVORGANG

Bei geschlossener oberer und unterer Luftklappe behält der Keramik-Holzkohlegrill mehrere Stunden lang eine hohe Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Rösten eines ganzen Stücks oder langsamen Räuchern), kann es notwendig sein, weitere Holzkohle hinzuzufügen.

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Grillroste und den Wärmeableiter mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem Spatel.
2. Geben Sie zusätzliche Holzkohle in den Feuerkasten.
3. Setzen Sie die Grillroste und den Wärmeableiter wieder ein und kochen Sie dann wie gewohnt weiter.

WICHTIG: VERWENDEN SIE KEINEN SPIRITUS, KEIN BENZIN, FEUERZEUGFÜLLMITTEL ODER PETROLEUM, UM EIN FEUER IN IHREM GRILL ANZUZÜNDEN ODER ERNEUT ZU ENTFACHEN. VERSUCHEN SIE AUCH NICHT, WEITEREN FEUERANZÜNDER AUF EIN BEREITS BRENNENDES FEUER ODER EINEN HEISSEN ROST ZU GEBEN. DIES KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN.

LÖSCHEN DES GRILLS

1. Wenn Sie mit dem Kochen und Löschen fertig sind, fügen Sie keinen weiteren Brennstoff hinzu. Schließen Sie alle Luftklappen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise durch Sauerstoffmangel erlischt.

WICHTIG: Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies den Keramik-Holzkohlegrill beschädigen könnte.

PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss®-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmacksintensiven Betriebs bei minimalem Reinigungsaufwand. Ein wichtiger Schritt besteht darin, den Grill und die Kochgitter selbst reinigen zu lassen, indem der Grill nach jedem Gebrauch bei hoher Temperatur betrieben wird. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungstipps, um den Grill zu warten:

1. OBERFLÄCHEN INNEN

- Es wird empfohlen, das Innere des Geräts nach einigen Anwendungen zu reinigen. Dadurch wird eine ordnungsgemäße Befuerung sichergestellt und die Ansammlung von Schmutz oder Asche auf den Kochkomponenten verhindert. Erhitzen Sie das Gerät 30 Minuten lang bis zu 260 °C / 500 °F, sodass alle Lebensmittel und Ablagerungen verbrannt werden.

HINWEIS: Verwenden Sie kein Wasser oder andere Reinigungsprodukte, um das Innere Ihres Keramik-Holzkohlegrills zu reinigen. Die Wände sind porös und nehmen alle verwendeten Flüssigkeiten auf, was zu Brüchen am Holzkohlegrill führen kann.

- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste mit langem Griff und entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Gargittern. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten Sie einen Fettbrand erleben, halten Sie den Grilldeckel geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig das Essen, schalten Sie den Grill ab und schließen Sie den Deckel, bis das Feuer komplett ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn welches zur Hand ist.

- Die verchromte Holzkohleplatte ist nicht spülmaschinene geeignet. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Nachdem das Gerät vollkommen abgekühlt ist, verwenden Sie das Aschewerkzeug, um Kohlereste durch die untere Luftklappe auszukratzen. Öffnen Sie vorsichtig die Schieberplatte und fegen Sie die Asche in einen kleinen Abfallbehälter unter der Luftklappenöffnung. Entsorgen Sie den Behälter oder bewahren Sie ihn zur späteren Verwendung auf.

2. OBERFLÄCHEN AUSSEN

- Bei genauer Betrachtung scheint die Oberfläche Ihres Keramik-Hokohlegrills Risse aufzuweisen. Dies sind keine Risse in der Keramik. Sie sind als Haarrisse bekannt und werden durch die unterschiedlichen Ausdehnungsraten zwischen der Glasuroberfläche und dem Ton verursacht. Das spinnennetzartige Rissmuster unterscheidet sich von einem Bruch dadurch, dass es nicht auf der Oberfläche ertastet werden kann (außer mit einem Fingernagel). Es wird jedoch sichtbar, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist.
- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme auf den Außenflächen.
- Überprüfen Sie die Metallringe des Keramikkörpers und des Deckels und ziehen Sie sie fest. Ölen Sie die Scharniere zwei Mal im Jahr oder bei Bedarf öfter. Sie sollten nicht in der Lage sein, einen Inbusschlüssel leicht zu drehen, während Sie die Mutter festhalten.
- Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um dem Grill einen Rundumschutz zu geben! Eine Abdeckung ist der beste Schutz gegen das Wetter und äußere Verunreinigungen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

ÜBERSICHT REINIGUNGSHÄUFIGKEIT (NORMALER GEBRAUCH)

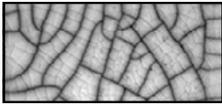
GEGENSTAND	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Boden des Feuerkastens	Alle 5-6 Grill-Sessions	Leerschaukeln, weiteren Schmutz aussaugen
Garroste	Nach jedem Grillen	Überschuss verbrennen, Grillreinigungsbürste
Deckelscharnier	Zwei Mal im Jahr	Scharnierkomponenten ölen
Metallringe	Zwei Mal im Jahr	Mit Inbusschlüssel festziehen
Holzkohleplatte	Alle 5-6 Grill-Sessions	Warmes Wasser & Mildes Reinigungsmittel
Innerer Keramikkörper	Alle 2-3 Grill-Sessions	30 Minuten lang auf 260 °C / 500 °F erhitzen
Äußerer Keramikkörper	Nach jedem Grillen	Seifenwasser

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung, Wartung und Verwendung eines sauberen und trockenen Qualitätsbrennstoffs verhindert weitverbreitete Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss®-Grill schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben der Probleme hilfreich.

Für FAQs besuchen Sie www.pitboss-grills.com. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren offiziellen Pit Boss®-Händler vor Ort oder den Kundendienst wenden.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Grill vor jeder Überprüfung, Reinigung, Wartungs- oder Instandhaltungsarbeit vollständig abgekühlt ist. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an Ihrem Gerät führen.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Grill lässt sich nicht anzünden	Luftklappen sind geschlossen, Luftmangel	Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Luftklappen offen sind. Das Feuer braucht Sauerstoff zum Brennen. Wenn das Feuer brennt, lassen Sie die untere Luftklappe und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bilden kann.
	Falscher Brennstoff verwendet	Dieser Grill erfordert die Verwendung von Holzkohle. Befolgen Sie den Befeuerungsvorgang , um den Grill weiterhin zu verwenden. Rufen Sie jedoch den Kundendienst an, wenn Sie Hilfe benötigen.
Grill erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Grill wird zu heiß	Schließen Sie den Deckel sowie beide Luftklappen größtenteils und lassen Sie den Grill infolge des Sauerstoffmangels ersticken. Verwenden Sie zum Garen bei niedrigen Temperaturen weniger Brennstoff.
	Grill wird nicht heiß genug	Prüfen Sie den Füllstand des Brennstoffs. Der Grill kann schnell Feuer verlieren, wenn sich nicht genügend Holzkohle im Keramikkörper befindet. Die empfohlene Menge an Stückkohle beträgt maximal 1,81 kg / 4 lbs pro Verbrennung. Geben Sie mehr Brennstoff hinzu und lassen Sie beide Luftklappen vollständig offen. Eine höhere Sauerstoffzufuhr verstärkt das Feuer und verbrennt mehr Holzkohle.
	Ungenügender Luftstrom durch den Keramikkörper	Untersuchen Sie die untere Luftklappe auf Ascheablagerungen oder Verstopfungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Überprüfen Sie die obere Luftklappe und vergewissern Sie sich, dass diese richtig funktioniert und der Luftstrom nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen , wenn Schmutz vorhanden ist. Nachdem alle oben genannten Schritte ausgeführt wurden, zünden Sie den Grill an und führen Sie einen Abbrand durch.
Aufflackern	Gartemperatur zu hoch	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fetthaltiges Grillgut garen.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Sie müssen den Grill "aufstoßen" lassen	Zur Verhinderung von Rauchgasexplosionen oder Aufflackern, was zu Verletzungen führen kann, wird empfohlen, den Deckel nur leicht anzuheben (auch als Aufstoßen bezeichnet), damit die Luft langsam und sicher eindringen kann.
Untere Luftklappe lässt sich nicht auf- und zuschieben	Lüftungsöffnung ist mit Asche verstopft	Klopfen Sie mit einem Gummihammer leicht auf die Luftklappe, um sie zu lockern. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Wenn keine Verbesserung eintritt, rufen Sie den Kundendienst an.
Oberfläche des Geräts	Oberfläche ist abgesplittert	Die Keramikoberfläche Ihres Geräts kann absplittern. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Leistung oder Lebensdauer Ihres Geräts. Wenn die Absplitterung erheblich ist, rufen Sie den Kundendienst an.
	Spinnennetzartiges Rissmuster 	Dies sind keine Risse in der Keramik. Sie sind als Haarrisse bekannt und werden durch die unterschiedlichen Ausdehnungsraten zwischen der Glasoberfläche und dem Ton verursacht. Das spinnennetzartige Rissmuster unterscheidet sich von einem Bruch dadurch, dass es nicht auf der Oberfläche ertastet werden kann (außer mit einem Fingernagel). Es wird jedoch sichtbar, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Obwohl diese Risse möglicherweise wie Mängel erscheinen, beeinträchtigen Haarrisse die Leistung oder Lebensdauer Ihres Keramik-Holzkohlegrills nicht und fallen deshalb nicht unter die Garantie.
Deckel steckt fest	Gerät wurde nicht ordnungsgemäß ausgehärtet	Das Aushärten Ihres Keramik-Holzkohlegrills ist wichtig für den langfristigen Betrieb und die Pflege. Wenn die ersten Zündungen zu heiß sind, können Sie die Filzdichtung beschädigen, bevor sie beim Gebrauch ausreifen konnte. Wenn der Deckel am Sockel festklebt, verwenden Sie ein Messer, um die Versiegelung zu lösen und die Filzdichtung, mit der die Deckelöffnung eingefasst ist, abzuschneiden. Nach der Entfernung können Sie den Deckel öffnen. Bevor Sie das Gerät weiter verwenden, ersetzen Sie die hitzebeständige Filzdichtung, die Sie in Ihrem örtlichen Kaminfachgeschäft kaufen können.

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Keramikgrills von Pit Boss® Grills, hergestellt von Dansons, verfügen über eine beschränkte Garantie ab dem Datum des Kaufs durch den Erstbesitzer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum. Der Nachweis des Kaufdatums oder eine Kopie der Originalrechnung sind notwendig, um die Garantieansprüche zu belegen. Die Kunden tragen die Gebühren für Teile, Versand und Bearbeitung, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist.

Dansons gewährt eine eingeschränkte Garantie auf Lebenszeit für alle zur Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendeten Keramikteile. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Erstkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Bei genauer Betrachtung scheint die Oberfläche Ihres Keramik-Hokohlegrills Risse aufzuweisen. Dies sind keine Risse in der Keramik. Sie sind als Haarrisse bekannt und werden durch die unterschiedlichen Ausdehnungsraten zwischen der Glasuroberfläche und dem Ton verursacht. Das spinnennetzartige Rissmuster unterscheidet sich von einem Bruch dadurch, dass es nicht auf der Oberfläche ertastet werden kann (außer mit einem Fingernagel). Es wird jedoch sichtbar, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Obwohl sie möglicherweise wie Mängel erscheinen, beeinträchtigen Haarrisse die Leistung oder Lebensdauer Ihres Keramik-Holzkohlegrills nicht und fallen deshalb nicht unter die Garantie.

Dansons gewährt fünf Jahre Garantie auf alle Metall- und Gusseisenteile, die zur Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendet werden. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Erstkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Hohe Temperaturen, übermäßige Feuchtigkeit, Chlor, Industriedämpfe, Chemikalien, Düngemittel, Rasenpestizide und Salz sind einige der Substanzen, die Metallteile in Mitleidenschaft ziehen können. Deshalb gilt die Garantie nicht für Rost oder Oxidation. Dansons empfiehlt, dass Sie Ihren Grill abdecken, wenn er nicht verwendet wird. Auch mit diesen Schutzmaßnahmen kann der Keramik-Holzkohlegrill durch verschiedene Substanzen und Bedingungen beeinträchtigt werden, die außerhalb des Einflussbereichs von Dansons liegen.

Dansons gewährt ein Jahr Garantie auf alle Kunststoff- und Verbundkomponenten, Thermometer und Lenkräder, die zur Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendet werden. Die Garantie gilt nicht für kosmetische oder farbliche Veränderungen, Verwitterung oder Risse, sofern die strukturelle Integrität dadurch nicht verloren geht. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Austausch von Teilen erstreckt sich nicht über die beschränkte Garantie hinaus. Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahltem Versand, wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass das/die Teil(e) fehlerhaft ist/sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat.

Diese Garantie basiert auf dem normalen häuslichen Gebrauch und einer normalen Wartung des Grills. Für einen Grill, der für kommerzielle Zwecke verwendet wird, gilt keine der Garantieleistungen.

VERFALL DER GARANTIE

Der Gebrauch oder Missbrauch des Produkts für andere Zwecke als die, für die es entwickelt wurde, machen die Garantie unwirksam. Durch unsachgemäße Verwendung, Montage, Wartung oder Installation verursachte Schäden werden nicht abgedeckt. Wenn Sie Feuerzeugfüllmittel oder andere Flüssigkeiten auf Ihren Grill gießen, verfällt diese Garantie. Dies könnte zu Beschädigungen oder schweren Verletzungen des Benutzers des Keramik-Holzkohlegrills führen und übermäßige Schäden des Grills sowie seiner vielen Teile und Komponenten zur Folge haben. Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn der Keramik-Holzkohlegrill bei einem autorisierten Händler gekauft wurde. Der Kauf eines Produkts durch einen Dritten oder einen nicht autorisierten Händler macht die Garantie unwirksam. Nur ausgewählte Händler und Einzelhändler haben die Genehmigung von Dansons, Produkte der Keramikserie zu verkaufen.

AUSNAHMEN

Es gibt keine schriftliche oder implizite Leistungsgarantie für Grillgeräte von Pit Boss®, da der Hersteller keine Kontrolle über Installation, Betrieb, Reinigung, Wartung oder Art des verwendeten Brennstoffs hat. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch installiert, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Das Verbrennen von Holzkohle niedriger Qualität kann die Garantie unwirksam machen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen.

Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss®-Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme.

Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

Unsere Waren sind mit Garantien versehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Erstattung für einen größeren Fehler und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Waren nicht von akzeptabler Qualität sind und der Mangel nicht als größerer Fehler gilt.

ERSATZTEILE BESTELLEN

Zur Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Pit Boss®-Händler vor Ort oder besuchen Sie unseren Online-Shop unter: www.pitboss-grills.com

CONTACT CUSTOMER SERVICE

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundendienst, von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | GEBÜHRENFREIE HOTLINE: 1-877-303-3134 | GEBÜHRENFREIES FAX: 1-877-303-3135

GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss®-Händler für Reparaturen oder Ersatzteile. Dansons benötigt einen Kaufnachweis, um einen Garantieanspruch zu begründen. Bewahren Sie daher Ihren Originalkaufbeleg oder Ihre Rechnung zur zukünftigen Verwendung auf. Die Serien- und Modellnummer Ihres Pit Boss® finden Sie auf der Rückseite der Pelletkammer. Notieren Sie die Zahlen unten, da das Etikett mit der Zeit abgegriffen oder unleserlich werden kann.

MODELL	SERIENNUMMER
KAUFDATUM	AUTORISIERTER HÄNDLER