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

PBK24

CERAMIC CHARCOAL BARBECUE

IMPORTANT, READ CAREFULLY, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE. MANUAL MUST BE READ BEFORE OPERATING!

BARBECUE AU CHARBON DE BOIS EN CÉRAMIQUE

IMPORTANT, À LIRE AVEC ATTENTION, À CONSERVER POUR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. LE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

PARRILLA CERÁMICA A CARBÓN VEGETAL

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. ¡EL MANUAL DEBE LEERSE ANTES DEL USO!

HOLZKOHLEGRILL AUS KERAMIK

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

GRIGLIA A CARBONE IN CERAMICA

IMPORTANTE, LEGGERE ATTENTAMENTE, CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO. IL MANUALE DEVE ESSERE LETTO PRIMA DELL'USO.

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE. | CONVIENT UNIQUEMENT À UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EXTÉRIEURE.ET NON À UNE UTILISATION COMMERCIALE. | SOLO PARA USOS EXTERIORES Y DOMÉSTICOS. NO ES PARA USO COMERCIAL. | NUR ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH UND FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH. NICHT FÜR DIE KOMMERZIELLE NUTZUNG. | SOLO PER USO DOMESTICO ED ESTERNO. NON PER USO COMMERCIALE.

ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS | INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION
INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO | MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO

SAFETY INFORMATION

MAJOR CAUSES OF APPLIANCE FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE USED ONLY IN ACCORDANCE TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new grill. Retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

You must contact your local home association, building or fire officials, or authority having jurisdiction, to obtain the necessary permits, mission or information on any installation restrictions, such as any grill being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 1981 mm (78 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 1981 mm (78 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on non-combustible floors, or floors protected with non-combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling, overhang, awnings, parasol or gazebo. Do not use on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor, homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, close the lid until the fire is out. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. Do not use this ceramic unit as a furnace. This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.

FIRE HAZARD: May emit hot embers while in use. Do not transport your grill while in use or while the grill is hot. Ensure the fire is completely out and that the grill is completely cool to the touch before moving.

3. WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Serious injury may occur. Never leave a burning fire unattended. Keep young children and pets away while in use. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance.

This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.

4. After a period of storage, or non-use, inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace as and when necessary. Clean before use. If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, unit should be dried out before performing any service or maintenance. Use a grill cover, if available.
5. It is highly recommended that you use lump charcoal in your ceramic barbecue. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product. Charcoal not included.

WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to EN 1860-3.

DISPOSAL OF ASHES

Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally dispersed, they should be retained in a closed container until all cinders have thoroughly cooled.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.

COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2020. All rights reserved. No part of this manual may be copied, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, in any form or by any means without expressed written permission of,

Dansons
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Toll-Free: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2
Parts & Specs 5
Assembly Preparation 6
Assembly Instructions
- Attaching The Caster Wheels 6
- Assembling The Cart 6
- Lifting The Ceramic Body Onto The Cart 7
- Attaching The Top Damper 7
- Installing The Side Shelf Brackets 7
- Mounting The Side Shelves 7
- Attaching The Lid Handle 8
- Placing The Cooking Components 8

Operating Instructions
- Introduction To Ceramic Grilling 9
- Understanding Airflow and Damper Control 9
- First Use - Curing the Unit 9
- Lighting Procedure 9
- Refueling Procedure 10
- Extinguishing The Grill 10

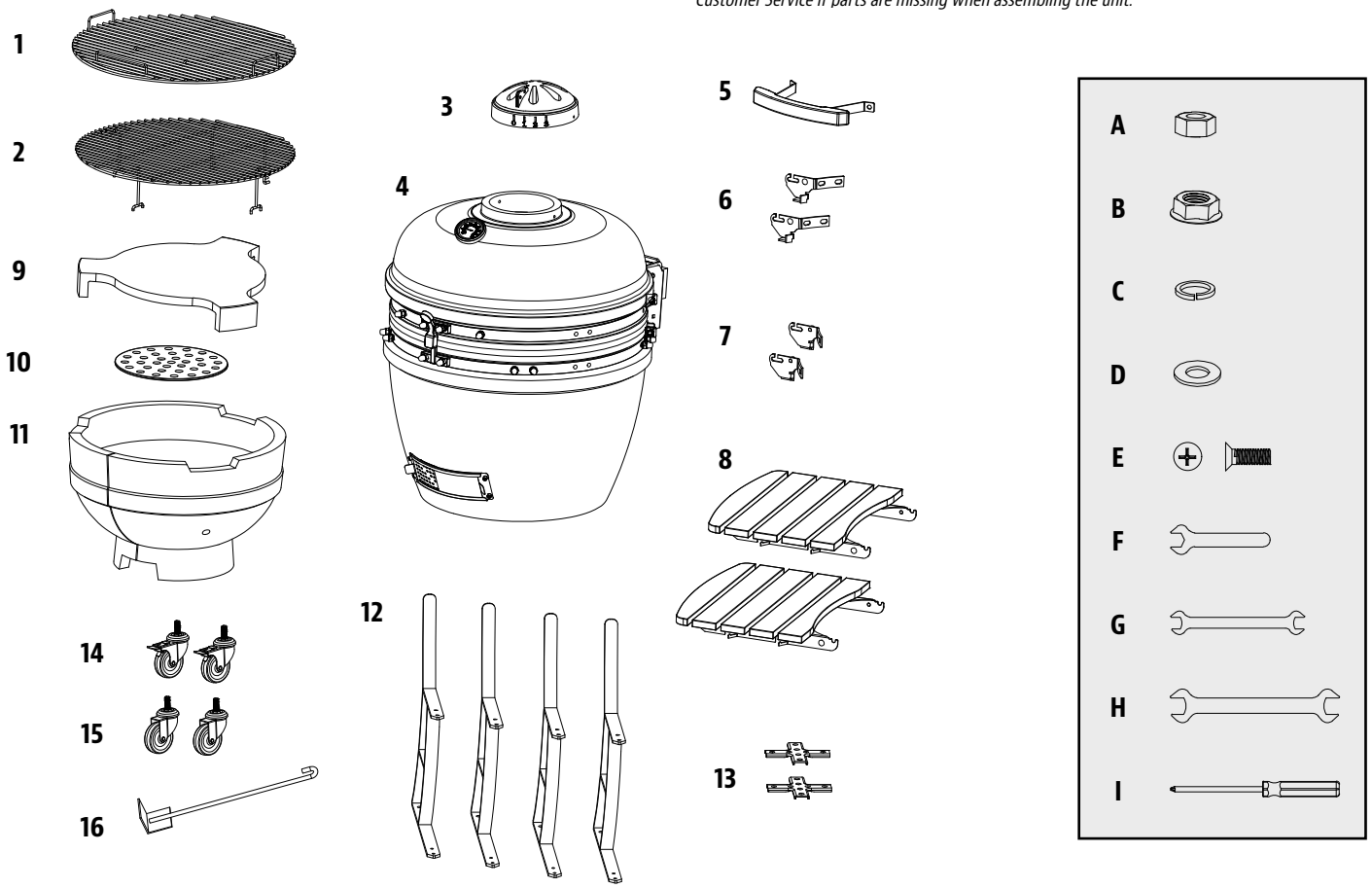
Care & Maintenance 10
Troubleshooting 11
Warranty
- Conditions 12
- Void of Warranty 13
- Exceptions 13
- Ordering Replacement Parts 13
- Contact Customer Service 13
- Warranty Service 13

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Main Cooking Grid
2	Upper Cooking Grid
3	Top Damper Vent
4	Ceramic Body
5	Lid Handle
6	Left Side Shelf Bracket (x2)
7	Right Side Shelf Bracket (x2)
8	Side Shelf (x2)
9	Heat Deflector (x1)
10	Charcoal Plate (x1)
11	Firebox (x1)
12	Support Bracket (x4)
13	Support Bracket Crosspiece (x2)

Part#	Description
14	Locking Caster Wheel (x2)
15	Caster Wheel (x2)
16	Ash Tool (x1)
A	Nut - Small (x16)
B	Nut - Large (x4)
C	Locking Washer (x16)
D	Washer (x16)
E	Screw (x16)
F	Flat Wrench (x1)
G	Wrench 9/11 (x1)
H	Wrench 17/19 (x1)
I	Screwdriver (x1)

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice. Contact Customer Service if parts are missing when assembling the unit.



MODEL		UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB	PBK24	1,363mm x 870mm x 1206mm / 53.6" x 34.25" x 47.4"	115 kg / 253.53 lb	*Main* - 2375 cm² / 368.13 sq. in. *Upper Rack* - 2073.7 cm² / 321.43 sq. in. ***TOTAL* - 2513.3 cm² / 689.56 sq. in.**	Up to 371°C / 700°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Before assembly of product, review all parts and reference the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Customer Service for parts: Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

IMPORTANT: To ease installation and avoid injury, use two people when assembling this appliance.

Tools required for assembly: Flat Wrench, Wrench 9/11, Wrench 17/19, Screwdriver. *Tools included.*

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

1. ATTACHING THE CASTER WHEELS

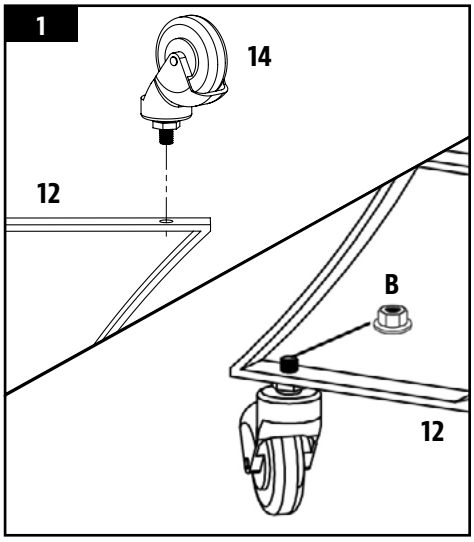
Parts Required:

4 x Support Bracket *(#12)*
2 x Locking Caster Wheel *(#14)*
2 x Caster Wheel *(#15)*
4 x Large Nut *(#B)*

Installation:

- Attach the four pre-threaded caster wheels to each of the four support brackets by hand-tightening them into the hole. Secure each caster wheels with large nut.

NOTE: To keep support brackets level, ensure the bolt on the wheel does not extend the large nut.



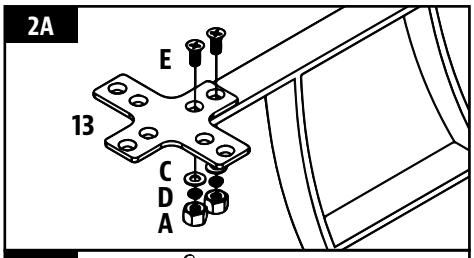
2. ASSEMBLING THE CART

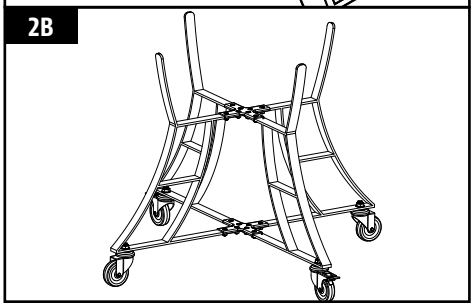
Parts Required:

2 x Support Bracket Crosspiece *(#13)*
16 x Screw *(#E)*
16 x Washer *(#D)*
16 x Locking Washer *(#C)*
16 x Nut *(#A)*

Installation:

- To assemble the cart, attach the support bracket crosspiece to one of the four support brackets. Secure the support brackets to the crosspieces by using a screw, locking washer, washer, and nuts. Note the position shown in 2A.
- Continue to attach the crosspieces into the other three support brackets. The cart is now complete. Note 2B.





3. LIFTING THE CERAMIC BODY ONTO THE CART

Parts Required:

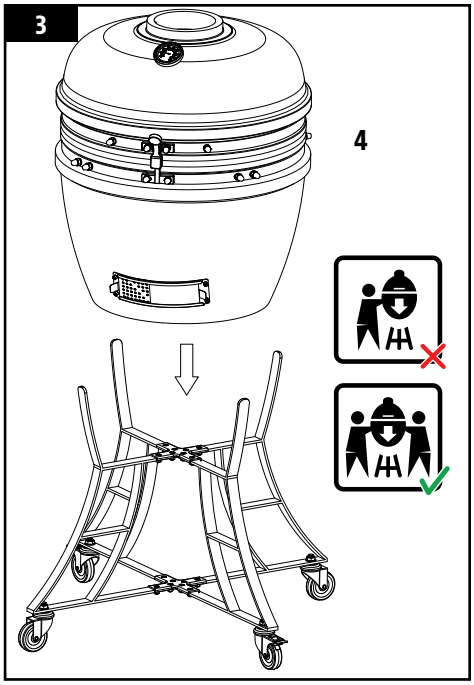
1 x Ceramic Body *(#4)*

Installation:

- First, remove all of the parts that are inside of the ceramic body to make lifting easier. Make sure the cart is secure, and all of the bolts are tight before placing the ceramic body into it. Press down on the caster levers to lock the castor wheels to ensure the ceramic charcoal barbecue cannot move.

CAUTION: Use a minimum of two people when lifting the ceramic body onto the cart. Failure to comply may result in serious injury or damage to the product.

- To place the ceramic body on the cart, place one of your hands in the bottom vent of the ceramic body and the other under the grill. Place the ceramic charcoal barbecue on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart, allowing the vent to open and close without any interruption.



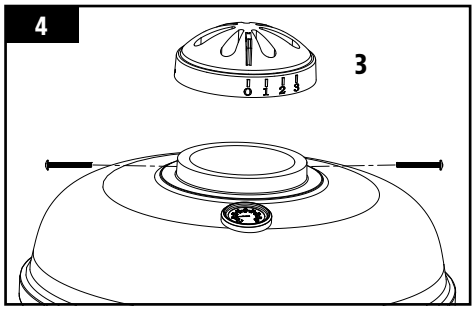
4. ATTACHING THE TOP DAMPER

Parts Required:

1 x Top Damper Vent *(#3)*

Installation:

- Align the side notch of the top damper vent with the thermometer on the front of the ceramic body, and set over the top opening. Secure with pre-attached screws, washers, and nuts.



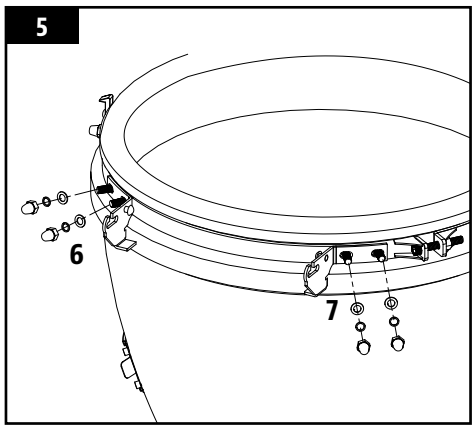
5. INSTALLING THE SIDE SHELF BRACKETS

Parts Required:

2 x Left Side Shelf Bracket *(#6)*
2 x Right Side Shelf Bracket *(#7)*

Installation:

- Attach the left side shelf brackets to the ceramic body using the pre-attached screws with their corresponding washers, locking washers, and nuts on the trim.
- Repeat the same installation for the right side shelf brackets. Tighten all screws securely once all brackets are installed.



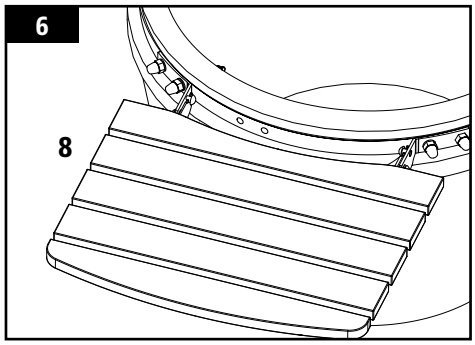
6. MOUNTING THE SIDE SHELVES

Parts Required:

2 x Side Shelf *(#8)*

Installation:

- Insert the hinges of each side shelf into each of the side shelf brackets on both sides of the ceramic body.



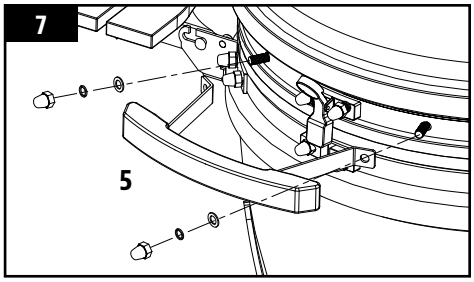
7. ATTACHING THE LID HANDLE

Parts Required:

1 x Lid Handle *(#5)*

Installation:

- Attach the lid handle to the ceramic body use the pre-attached screws washers, locking washers, and nuts on the trim.



8. PLACING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

1 x Upper Cooking Grid *(#2)*
1 x Main Cooking Grid *(#1)*
1 x Heat Deflector *(#9)*
1 x Charcoal Plate *(#10)*
1 x Firebox *(#11)*

Installation:

- Open the lid of the ceramic body and insert the firebox into the base of the ceramic body. The front of the firebox with the arch of the bottom rim should face the front of the unit, aligning with the bottom damper for ash clean out. Note 8A.

NOTE: The expansion joint in the firebox is created to account for expansion of the ceramic in extreme heat. This crack is not a fault in the ceramic, but intentional in the structure design.

- Place the charcoal plate to rest on the interior base of the firebox.

IMPORTANT: The charcoal plate must be in the firebox while in use. Missing this part could result in lighting failure due to lack of oxygen to the charcoal once lit.

- Place the heat deflector to rest inside the firebox.

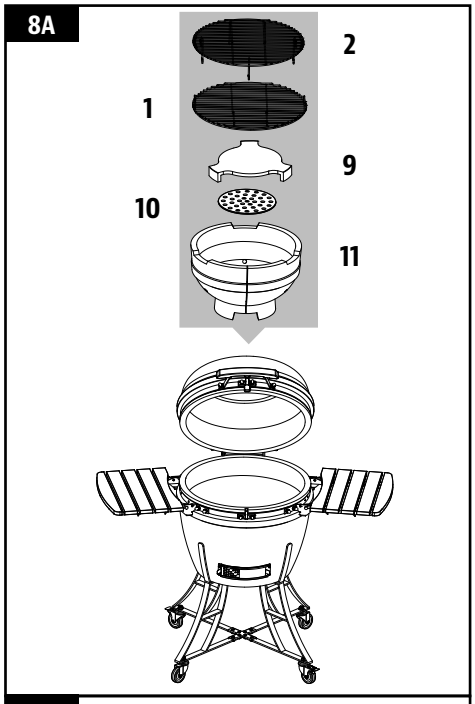
NOTE: The heat deflector can be used for indirect cooking.

- Place the main cooking grid inside of the ceramic body. Place the upper cooking grid on top of the main cooking grid.

NOTE: To maintain the grilling performance of your cooking grids, regular care and maintenance is required.

- The ceramic charcoal barbecue is now ready to use. Note 8B.

IMPORTANT: Ensure that unit curing instructions are read thoroughly prior to use.



OPERATING INSTRUCTIONS

INTRODUCTION TO CERAMIC GRILLING

Ceramic charcoal barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them. Due to their excellent heat-retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heats can cook larger cuts over a longer period of time. Try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavor wood chips to make your meats even more flavorful.

UNDERSTANDING AIRFLOW AND DAMPER CONTROL

The heart of your grill lies in the relationship between the top and bottom ventilation dampers. Opening the dampers, allowing more air to flow through the system, allows the charcoal to burn very hot and create firey embers. To cook at lower temperatures, keep the dampers open only a small distance, allowing for minimal airflow and maximum heat retention in the ceramic chamber.

To ensure the grill performs correctly, proper maintenance and clean out of the firebox are essential. If the grill is not achieving the desired temperature, check to ensure that there is proper airflow to the fuel and that none of the dampers are blocked.

TIP: The grill can run efficiently over extended periods of time as long as there is dry and sufficient fuel, proper airflow, and the cooking components are clean.

FIRST USE – CURING THE UNIT

Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. Avoiding the curing procedure could lead to damage on the unit. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use. To start your first fire:

1. Place one lighter cube, or solid firelighters and one handful of lump charcoal on top of the charcoal plate. Open the bottom vent and light the lighter cube using a long-nosed lighter or safety matches.

Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

2. Once the lump charcoal has caught, cure the unit by closing the lid, and leaving both vents mostly closed. Burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. This should take approximately two hours. Do not overload the unit with fuel.
3. After grill has cooled, inspect all fasteners. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and could become loose. It is recommended you check and tighten the band, if necessary, with a wrench.
4. The ceramic charcoal barbecue can now be used as normal.

LIGHTING PROCEDURE

When using the ceramic charcoal barbecue, push down on both of the locking wheels to stop the unit from moving around during use. Ensure the ceramic barbecue is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items. Position the ceramic charcoal barbecue with a minimum of 2 m / 78 in overhead clearance and at least 2 m / 78 in clearance from other surrounding items.

1. To start a fire, place rolled-up newspaper and some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate, in the base of the ceramic charcoal barbecue. Then, place two or three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.

Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

2. Open the bottom vent and light the newspaper using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the ceramic charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

4. Once alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

REFUELING PROCEDURE

With the top and bottom vent closed, the ceramic charcoal barbecue will stay at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal.

1. Open the lid and remove the cooking grids and heat deflector using heat-resistant gloves or a spatula.
2. Add additional charcoal to the fire box
3. Replace cooking grids and heat deflector then continue to cook as normal.

IMPORTANT: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Also, do not attempt to add more fire starter into a fire that is already burning or into a hot burn grate. This may cause injury.

EXTINGUISHING THE GRILL

1. When finished cooking and extinguish unit, stop adding fuel. Close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally by lack of oxygen.

IMPORTANT: Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic charcoal barbecue.

CARE & MAINTENANCE

Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the grill and cooking grids to self-clean by running the grill at a high temperature after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

1. *INSIDE SURFACES*
   - It is recommended to clean the interior of the unit after every few uses. This will ensure proper lighting and avoid any hard build-up of debris or ash on the cooking components. Heat it up to 260ºC / 500ºF for 30 minutes and it will scorch off all food and debris.

     NOTE: Do not use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your ceramic charcoal barbecue. The walls are porous and will absorb any fluids used, which could cause the ceramic charcoal barbecue to crack.
   - Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
   - The chrome-plated charcoal plate is not dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
   - After the unit has completely cooled, use the ash tool to scrape out carbon remnants through the bottom damper vent. Carefully open the slide plate and rake the ash into a small waste container under the vent opening. Dispose of container, or store for future use.
2. *OUTSIDE SURFACES*
   - Upon close inspection, the finish of your ceramic charcoal barbecue may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified.
   - Wipe your grill down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside surfaces.

- Check and tighten the metal rings of the ceramic body and lid, and oil the hinges, twice a year or more if needed. You should not be able to easily turn a hex key while holding the nut in place.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Firebox	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Ash and Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Lid Hinge	Twice A Year	Oil hinge components
Metal Rings	Twice A Year	Tighten using hex key
Charcoal Plate	Every 5-6 Grill Sessions	Warm Water & Mild Detergent
Interior Ceramic Body	Every 2-3 Grill Sessions	Heat to 260ºC / 500ºF for 30 minutes
Exterior Ceramic Body	After Each Grill Session	Soapy Water

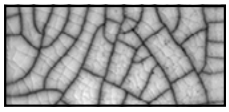
TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful.

For FAQ, please visit ***www.pitboss-grills.com***. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

WARNING: Ensure the grill is completely cooled prior to any inspection, cleaning, maintenance or service work. Failure to comply may result in serious injury or damage to your unit.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill Will Not Light	Damper Vents Are Closed, Lack of Air	Ensure that both the top and bottom vents are open. The fire needs oxygen to catch. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
	Incorrect Fuel Used	This grill requires the use of lump charcoal. Follow ***Lighting Procedure*** to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance if required.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Grill Gets Too Hot	Close the lid, mostly close both vents, and allow the barbecue to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.
	Grill Does Not Get Hot Enough	Check fuel level. The grill may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the ceramic body. The recommended use of lump charcoal is a maximum of 1.81kg / 4lbs per burn. Add more fuel and leave both vents completely open. More oxygen flow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.
	Insufficient Air Flow Through Ceramic Body	Check bottom damper vent for ash build-up or obstructions. Follow ***Care and Maintenance*** instructions for ash build-up. Check top damper vent, and ensure it is working properly and airflow is not blocked. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty. Once all the above steps have been done, light the grill and perform a burn-off.
Flare-Ups	Cooking Temperature Too High	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow ***Care and Maintenance*** instructions.
	Need to Burp The Grill	To prevent any back-draft or flare-ups that may cause injury, it is well advised to lift the lid only slightly (also known as burping), which allows air to enter slowly and safely.
Bottom Damper Won't Slide	Damper Stuck On Ash	Tap the damper lightly with a rubber hammer to loosen. Follow ***Care and Maintenance*** instructions. If no improvement, call Customer Service.

Finishing on Unit	Finish is chipped	The finish of your unit may chip on the ceramic, but this does not affect the performance or lifespan of your unit. If chipping is substantial, call Customer Service.
	Spider-web pattern of cracking 	This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. Follow ***Care and Maintenance*** instructions. While these cracks may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue; therefore, it is not a warranty issue.
Lid Is Stuck	Unit Not Cured Properly	Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use. If the lid gets stuck, or sealed, together with the base, use a knife to carefully unseal and cut off the felt gasket that trims the lid opening. Once removed, you will be able to open the lid. Before continuing to use the unit, replace the high-heat felt gasket, which can be purchased at your local fireplace store.

WARRANTY

CONDITIONS

All ceramic grills by Pit Boss® Grills, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a Limited Lifetime Warranty on all ceramic parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Upon close inspection, the finish of your ceramic charcoal barbecue may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue; therefore, it is not a warranty issue.

Dansons carries a five-year warranty on all metal and cast-iron parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, chemicals, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal parts. For these reasons, the warranty **does not cover rust or oxidization**. Dansons recommends that you cover your grill when not in use. Even with these safeguards, the ceramic charcoal barbecue can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control.

Dansons carries a one-year warranty on all plastic and composite components, thermometer, and caster wheels used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover cosmetic or colour changes, weathering or cracks, unless there is a loss of structural integrity. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty. During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

This warranty is based on normal domestic use and service of the grill, and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

VOID OF WARRANTY

The use or abuse of this product for purposes other than that for which it is designed will void the warranty. Damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation is not covered. The pouring of lighter fluid or other liquids on your grill will void this warranty. This could result in damage or serious injury to the user of the ceramic charcoal barbecue, and result in excessive damage to the grill and its many parts and components. This warranty is only applicable if the ceramic charcoal barbecue is purchased through an authorized dealer. The purchase of any product by a third party, or unauthorized dealer, voids the warranty. Only select dealers and retailers have permission, by Dansons, to sell Ceramic series products.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® Grills units, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Burning other than quality lump charcoal may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications.

Neither Dansons, or authorized Pit Boss® Grills dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local authorized dealer or visit our online store at: **www.pitboss-grills.com**

CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® Grills dealer for repair or replacement parts. Dansons requires proof of purchase to establish a warranty claim; therefore, retain your original sales receipt or invoice for future reference. The serial and model number of your grill unit can be found on the back of the lid hinge. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

LES CAUSES MAJEURES DES INCENDIES D'APPAREILS SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN DÉFAUT DE MAINTENIR DU DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST D'UNE IMPORTANCE CRUCIALE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ SEULEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Veuillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez communiquer avec votre municipalité, vos autorités locales en matière de feu ou de construction ou toute autre autorité compétente afin d'obtenir les permis nécessaires, la permission ou des renseignements sur toutes les restrictions d'installation, y compris ceux relatifs à l'installation d'un gril sur une surface combustible, aux règles d'inspection ou encore aux permis d'utilisation dans votre région.

1. Vous devez respecter un espace minimum de 1981 mm (78 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond, un surplomb combustible, un auvent, un parasol ou un gazebo combustible. Ne pas utiliser sur le platelage ou toute autre surface combustible telle que l'herbe sèche, les copeaux de bois, le paillis de feuilles ou l'écorce décorative. N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable tel que des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas jeter d'eau sur l'appareil. Ne pas essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. N'utilisez pas cette unité céramique comme four. Ce produit est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur.

RISQUE D'INCENDIE: Peut émettre des braises chaudes en cours d'utilisation. Ne transportez pas votre gril en cours d'utilisation ou lorsque le gril est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement froid au toucher avant de bouger.

3. AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement. Des blessures graves peuvent survenir. Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance. Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires n'ayant pas été conçus pour être utilisés avec cet appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

4. Après une période de stockage ou de non-utilisation, inspectez l'appareil avant de l'utiliser pour vous assurer de la fatigue et des dommages et remplacez-le au besoin. Nettoyer avant utilisation. Si le gril est entreposé à l'extérieur durant la saison des pluies ou pendant les saisons de forte humidité, l'appareil doit être séché avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance. Utilisez une couverture de gril, si disponible.

5. Il est fortement conseillé d'utiliser du charbon de bois en blocs dans votre barbecue au charbon de bois en céramique. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres qui peuvent restreindre l'écoulement d'air. N'utilisez pas de charbon dans ce produit. Charbon non inclus.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas de spiritueux, d'essence ou liquides similaires pour allumer ou raviver le feu. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres devraient être déposées dans un contenant métallique avec couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de toute matière combustible en attendant leur élimination définitive. Lorsque les cendres sont disposées par enterrement dans le sol, ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans un récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres aient été complètement refroidies.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes de circulation sanguine ou du système circulatoire, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

AVIS SUR LES DROITS D'AUTEUR

Droit d'auteur 2020. Tous droits réservés. Nulle partie de ce manuel ne peut être reproduite, transmises, transcrite ou stockée dans un système de recherche de quelque façon que ce soit sans l'autorisation préalable écrite de,

Dansons
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Ligne sans frais: 1-877-303-3134, télécopie: 1-877-303-3135

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 14

Pièces et spécifications 17

Préparation de l'assemblage 18

Instructions d'assemblage

- Fixer les roulettes 18
- Assemblage du chariot 18
- Soulever le corps en céramique sur le chariot 19
- Fixer à l'évent supérieur 19
- Fixez les supports de tablette 19
- Installer les tablettes latérales 19
- Fixer la poignée du couvercle 20
- Installer les composants de cuisson 20

Instructions d'utilisation

- Au sujet de votre barbecue au charbon en céramique 21
- Comprendre le débit d'air et le contrôle de l'évents 21
- Premier usage - durcissement de l'unité 21
- Procédure d'allumage 21
- Procédure d'ajout de combustible 22
- Éteindre le grill 22

Entretien et maintenance 22

Dépannage 24

Garantie

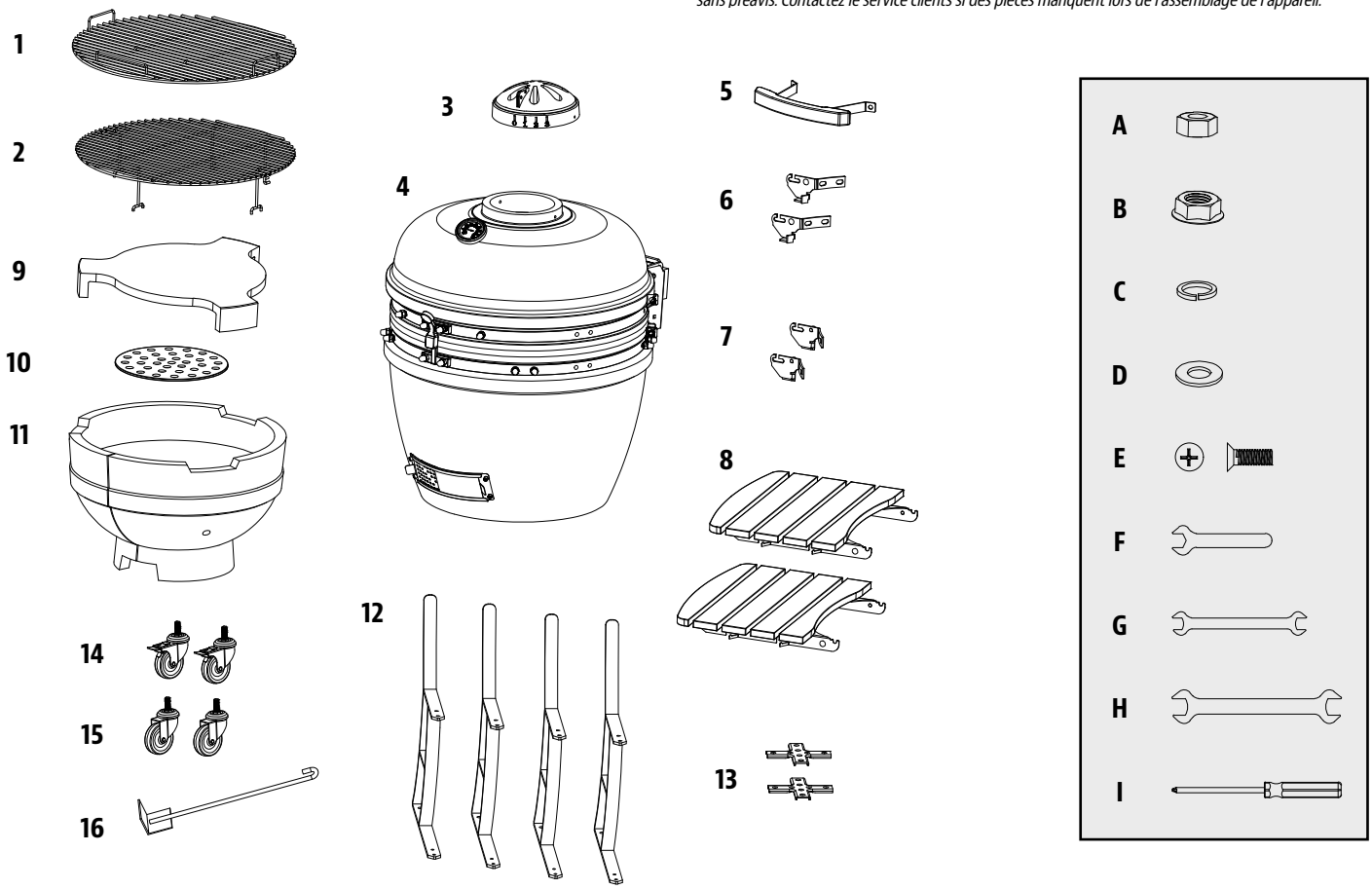
- Conditions 25
- Annulation de la garantie 25
- Exceptions 26
- Commande de pièces de remplacement 26
- Appelez le service à la clientèle 26
- Service de garantie 26

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

N°	Description
1	Grille de cuisson principale (x1)
2	Grille de cuisson surélevée (x1)
3	Évent du haut (x1)
4	Corps en céramique (x1)
5	Poignée du couvercle (x1)
6	Supports de tablette gauche (x2)
7	Supports de tablette droite (x2)
8	Tablettes latérales (x2)
9	Déflecteur de chaleur (x1)
10	Plaque pour le charbon de bois (x1)
11	Boîte à feu (x1)
12	Support (x4)
13	Traverses (x2)

N°	Description
14	Roulette verrouillable (x2)
15	Roulette (x2)
16	Outil de cendres (x1)
A	Écrous - petit (x16)
B	Écrous - grand (x4)
C	Rondelles de verrouillage (x16)
D	Rondelles (x16)
E	Vis (x16)
F	Clé plate (x1)
G	Clé à écrous 9/11
H	Clé à écrous 17/19
I	Tournevis (x1)

REMARQUE : de par le développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis. Contactez le service clients si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.



MODÈLE		APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE
PB	PBK24	1310mm x 843mm x 1200mm / 51,57 po x 33,19 po x 47,24 po	113 kg / 249,12 lb	*Principale* - 2580,6 cm² / 428,4 po². *Grille supérieure* - 2580,6 cm² / 400 po². ***TOTAL* - 3500,6 cm² / 828,49 po².**	Jusqu'à 371 ° C / 700 ° F

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Avant l'assemblage du produit, examinez toutes les pièces et référez-vous à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Pit Boss® pour les pièces : Du lundi au samedi, de 4h00 à 20h00 HNP (AN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Ligne sans frais : 1-877-303-3134 | Télécopieur sans frais : 1-877-303-3135

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation et éviter les blessures, utilisez deux personnes lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : clé plate, clé à écrous 9/11, clé à écrous 17/19, tournevis. *Outils inclus.*

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour toutes les étapes suivantes, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées. Une fois toutes les vis installées, serrez-les correctement. La combinaison de matériel impliquant une rondelle et une rondelle de blocage doit être installée avec la rondelle de verrouillage la plus proche de la tête de la vis.

1. FIXER LES ROULETTES

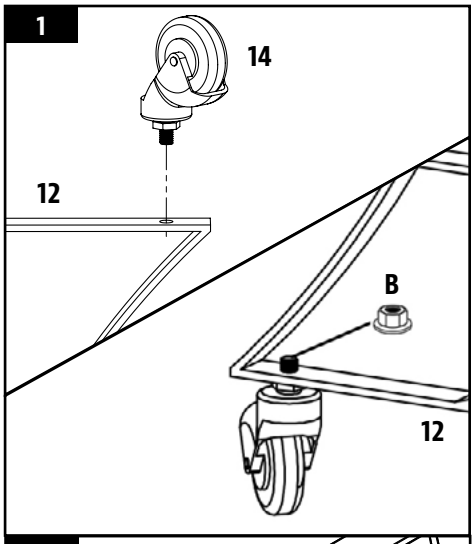
Pièces nécessaires :

4 x Support *(N° 12)*
2 x Roulette verrouillable *(N° 14)*
2 x Roulette *(N°15)*
4 x Écrous - grand *(N° B)*

Installation :

- Attachez les quatre roues pivotantes préfiletées à chacun des quatre supports par vissage dans le trou. Fixez les roulettes avec les grands écrous.

REMARQUE : Pour garder les pattes de support à niveau, assurez-vous que le boulon de la roue n'atteigne pas le grand écrou.



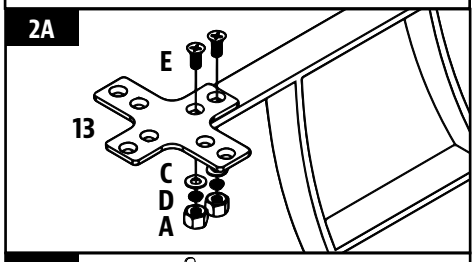
2. ASSEMBLAGE DU CHARIOT

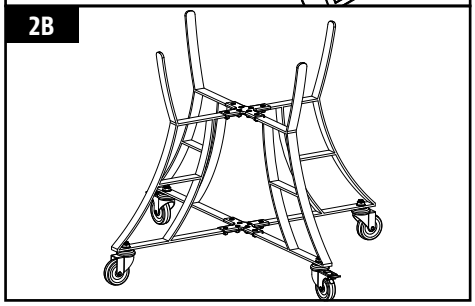
Pièces nécessaires :

2 x Traverses *(N° 13)*
16 x Vis *(N° E)*
16 x Rondelles *(N° D)*
16 x Rondelles de verrouillage *(N° C)*
16 x Écrous - petit *(N° A)*

Installation :

- Pour assembler le chariot, insérez la traverse dans l'un des quatre supports. Fixez les supports aux traverses en utilisant un vis, rondelles de verrouillage, rondelle, et écrou. Notez la position représentée sur la figure 2A.
- Continuez à insérer les traverses dans les trois autres supports. Le chariot est maintenant complet. Notez 2B.





3. SOULEVER LE CORPS EN CÉRAMIQUE SUR LE CHARIOT

Pièces nécessaires :

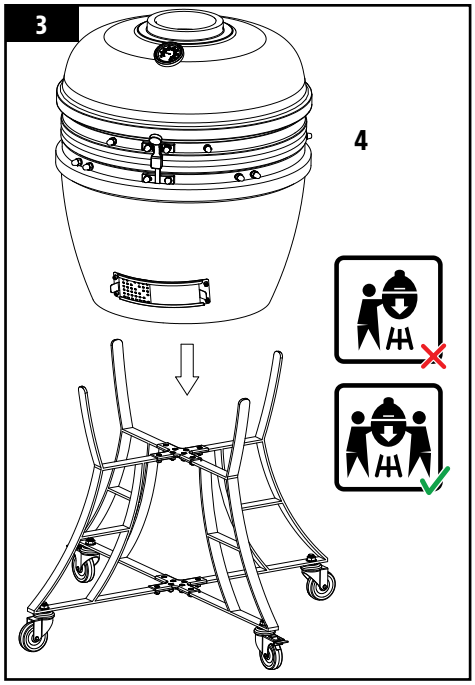
1 x Corps en céramique *(N° 4)*

Installation :

- Avant tout, retirez d'abord tous les éléments qui sont à l'intérieur du barbecue pour pouvoir le soulever plus facilement. Assurez-vous que le chariot est sécurisé et que toutes les vis sont bien serrées avant de déposer le corps en céramique à l'intérieur. Appuyez sur les leviers des roues pivotantes pour enclencher leur verrouillage et garantir la stabilité de votre barbecue au charbon de bois en céramique pendant son utilisation.

ATTENTION : Il faut au moins deux personnes pour soulever le barbecue au charbon de bois en céramique et le déposer sur le chariot. Ignorer cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou des dommages au produit.

- Pour placer le corps en céramique sur le chariot, placez une de vos mains dans l'évent du bas du barbecue au charbon de bois en céramique et l'autre sous le corps en céramique. Placez le barbecue au charbon de bois en céramique sur le chariot avec l'évent du bas face à l'avant du chariot, pour permettre à l'évent de s'ouvrir et de se fermer sans interruption.



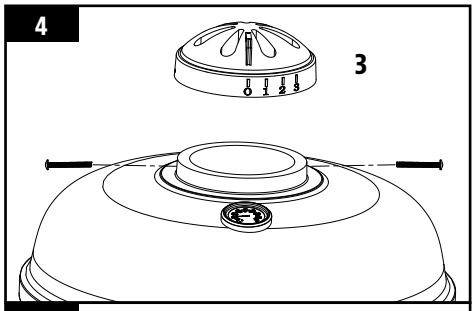
4. FIXER À L'ÉVENT SUPÉRIEUR

Pièces nécessaires :

1 x Évent du haut *(N° 3)*

Installation :

- Alignez l'encoche latérale avec le thermomètre à l'avant, puis placer sur l'ouverture supérieure. Fixez avec les vis, rondelles, et l'écrous préattachés.



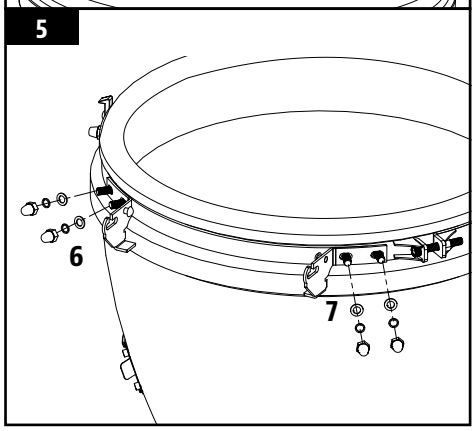
5. FIXER LES SUPPORTS DE TABLETTES

Pièces nécessaires :

2 x Supports de tablette gauche *(N° 6)*
2 x Supports de tablette droite *(N° 7)*

Installation :

- Fixez les supports de tablette gauche au corps en céramique à l'aide des vis préattachés avec leurs rondelles, rondelles de verrouillage et les écrous correspondants sur la garniture.
- Répétez la même installation pour les supports de tablette droit. Serrez bien toutes les vis une fois que toutes les supports sont installées.



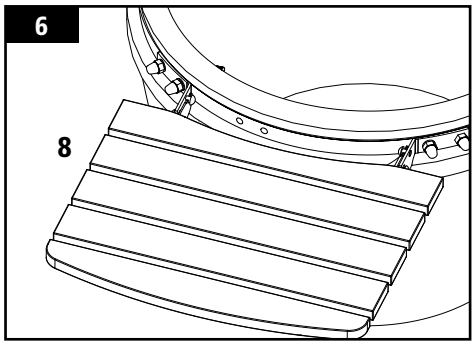
6. INSTALLER LES TABLETTES LATÉRALES

Pièces nécessaires :

2 x Tablettes latérales *(N° 8)*

Installation :

- Insérez les charnières de chaque tablette latérale dans chacune des parenthèses d'étagère latérales des deux côtés du corps en céramique.



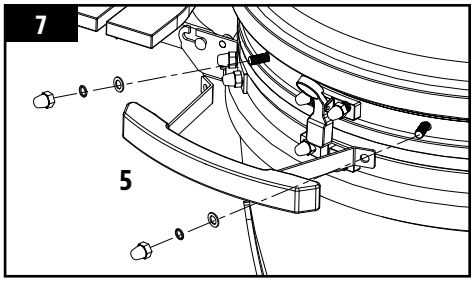
7. FIXER LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

1 x Poignée du couvercle (*N°* 5)

Installation :

- Fixez la poignée du couvercle au corps en céramique à l'aide des rondelles à vis pré-fixées, des rondelles de blocage et des écrous de la garniture.



8. INSTALLER LES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

1 x Grille de cuisson surélevée *(N° 2)*
1 x Grille de cuisson principale *(N° 1)*
1 x Déflecteur de chaleur *(N° 9)*
1 x Plaque pour le charbon de bois *(N° 10)*
1 x Boîte à feu (*N°*11)

Installation :

- Ouvrez le couvercle du corps en céramique et insérez la chambre de combustion dans la base du corps en céramique. L'avant de la chambre de combustion avec l'arche de la jante inférieure doit faire face à l'avant de l'unité, en alignant avec l'amortisseur inférieur pour le nettoyage des cendres. Note 8A.

REMARQUE : Le joint de dilatation dans la chambre de combustion est créé pour tenir compte de l'expansion de la céramique dans une chaleur extrême. Cette fissure n'est pas un défaut dans la céramique, mais intentionnelle dans la conception de la structure.

- Placez la plaque à charbon sur la base intérieure de la chambre de combustion.

IMPORTANT : La plaque de charbon de bois doit être dans la chambre de combustion pendant son utilisation. Manquer cette partie pourrait entraîner une défaillance de l'éclairage en raison du manque d'oxygène pour le charbon une fois allumé.

- Placez le déflecteur de chaleur pour qu'il repose à l'intérieur du foyer.

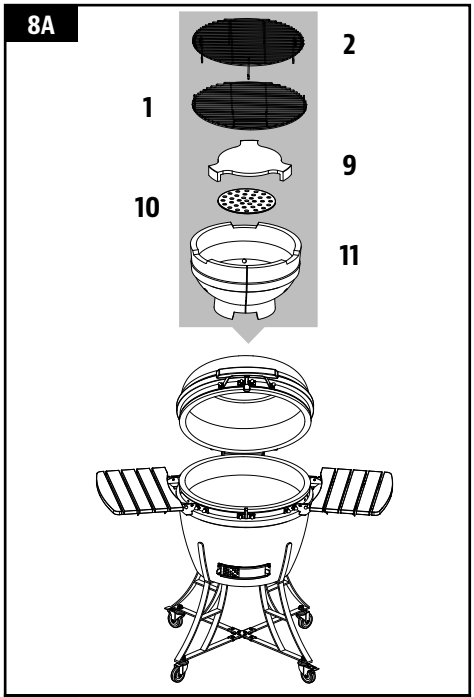
REMARQUE: Le déflecteur de chaleur peut être utilisé pour la cuisson indirecte.

- Placez la grille de cuisson principale à l'intérieur du corps en céramique. Placez la grille de cuisson supérieure sur le dessus de la grille principale.

REMARQUE : Pour maintenir les performances abrasives et de grillage de vos grilles de cuisson, des soins et un entretien régulier sont nécessaires.

- Le barbecue au charbon de bois en céramique est désormais prêt à l'emploi. Notez 8B.

IMPORTANT : Assurez-vous de lire attentivement les instructions de traitement avant utilisation.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AU SUJET DE VOTRE BARBECUE AU CHARBON EN CÉRAMIQUE

Les barbecues au charbon de bois en céramique sont extrêmement polyvalents. Non seulement peut-on les utiliser pour griller ou fumer, mais aussi pour confectionner sans effort des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits. Grâce à leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, des températures élevées peuvent être atteintes et maintenues par un contrôle précis du débit d'air par les évents supérieurs et inférieurs. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide de hamburgers et de saucisses, tandis que les plus grosses pièces de viande peuvent cuire à basse température pendant une période plus longue. Essayez d'ajouter des copeaux de bois au charbon, ou de combiner des copeaux de différentes sortes de bois pour donner plus de saveur à vos viandes.

COMPRENDRE LE DÉBIT D'AIR ET LE CONTRÔLE DE L'ÉVENTS

Le cœur de votre gril réside dans la relation entre les volets de ventilation supérieur et inférieur. L'ouverture des registres, permettant à plus d'air de circuler à travers le système, permet au charbon de brûler très chaud et de créer des braises de feu. Pour cuisiner à des températures plus basses, gardez les volets ouverts à une faible distance, ce qui permet une circulation d'air minimale et une rétention maximale de la chaleur dans la chambre céramique.

Pour assurer le fonctionnement correct du gril, un entretien et un nettoyage appropriés de la chambre de combustion sont essentiels. Si le gril n'atteint pas la température désirée, vérifiez que le débit d'air est correct et qu'aucun des amortisseurs n'est bloqué.

CONSEIL : Le gril peut fonctionner en toute efficacité pendant de longues périodes de temps aussi longtemps qu'il y a une quantité suffisante de carburant sec, un bon débit d'air et que les composantes de cuisson sont propres.

PREMIÈRE UTILISATION - DURCISSEMENT DE L'UNITÉ

Le durcissement de votre barbecue au charbon en céramique est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Si les premières brûlures sont trop chauds, ils pourraient endommager le feutre joint d'étanchéité avant qu'il ait eu la chance de mûrir avec l'utilisation. Pour commencer votre premier feu:

1. Placez un cube d'allumage ou des allumoirs et une poignée de charbon sur le dessus de la plaque à charbon. Ouvrez l'évent du bas et allumez le cube d'allumage en utilisant un briquet à longue portée ou des allumettes de sécurité.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage.

2. Une fois les briquettes de charbon allumées, procédez au durcissement de l'unité en fermant le couvercle, et en laissant les deux évents pratiquement fermés. Brûlez jusqu'à ce que le combustible soit brûlé et que le feu soit éteint. Ceci pourrait exiger environ deux heures. Ne pas surcharger l'unité de combustible.
3. Après la première utilisation, inspectez toutes les fixations. La bande métallique reliant votre couvercle à la base s'agrandira en raison de la chaleur et pourrait devenir lâche. Il est recommandé de vérifier et de resserrer la bande, si nécessaire, à l'aide d'une clé.
4. Vous pouvez maintenant utiliser normalement votre barbecue au charbon en céramique.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

Lorsque vous utilisez le barbecue au charbon de bois en céramique, poussez vers le bas les deux bloqueurs pour empêcher l'appareil de bouger pendant l'utilisation. Assurez-vous que le barbecue au charbon de bois en céramique est positionné sur une surface plane, stable et de niveau, résistante à la chaleur et non inflammable. Tenez-le éloigné de tout objet inflammable. Prévoyez un espace dégagé de 2 m / 78 po minimum au-dessus du barbecue au charbon de bois en céramique et une distance d'au moins 2 m / 78 po par rapport aux objets environnants.

1. Pour allumer un feu, placez des boules de papier journal et quelques cubes d'allumage ou allume-feu solides sur la plaque de charbon de bois dans le fond du barbecue au charbon de bois en céramique. Ensuite, placez deux ou trois poignées de charbon de bois en blocs sur le papier journal.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage.

2. Ouvrez l'évent du bas, puis allumez le papier journal à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sûreté. Une fois que le feu a pris, laissez l'évent du bas et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes, pour qu'une petite couche de braises se forme.
3. Laissez le charbon de bois chauffer et rester incandescent pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue au charbon de bois en céramique. Ne faites rien cuire avant que le carburant n'ait formé une couche de cendres.

Il est recommandé de ne pas attiser les braises ou retourner les blocs de charbon de bois une fois qu'ils sont allumés. Cela leur permet de brûler plus uniformément et efficacement.

4. Une fois l'appareil allumé, utilisez seulement des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

PROCÉDURE D'AJOUT DE COMBUSTIBLE

Avec l'évent du haut et du bas fermés, le barbecue au charbon de bois en céramique restera à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple lors du rôtissage d'une pièce entière non désossée ou lors d'un fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois.

1. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson et le déflecteur de chaleur à l'aide de gants résistants à la chaleur ou d'une spatule.
2. Ajouter du charbon de bois supplémentaire à la boîte à feu
3. Remplacez les grilles de cuisson et le déflecteur de chaleur, puis continuez à cuire comme d'habitude.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Aussi, n'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans un feu qui brûle déjà ou dans une grille brûlante. Cela pourrait causer des blessures.

ÉTEINDRE LE GRILL

1. Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du carburant et fermez tous les évents et le couvercle pour laisser le feu mourir naturellement par manque d'oxygène.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le barbecue au charbon de bois en céramique.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre gril Pit Boss® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le gril à une température élevée après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et de maintenance pour réviser votre gril:

1. *LES SURFACES INTERNES*
   - Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres sur les composants de cuisson. Chauffez-le jusqu'à 260ºC / 500ºF pendant 30 minutes et il brûlera toute la nourriture et les débris.

     REMARQUE : N'utilisez pas d'eau ou d'autres types de produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue au charbon de bois en céramique. Ses parois sont poreuses et absorbent les fluides utilisés, ce qui pourrait fissurer le barbecue au charbon de bois en céramique.

   - Utilisez une brosse de nettoyage pour gril, retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'ils sont encore chauds d'une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez l'intérieur de votre gril de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du gril fermé pour étouffer l'incendie.

Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le gril et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.

- La plaque pour le charbon de bois ne va pas au lave-vaisselle; Utilisez un détergent doux avec de l'eau chaude.
- Une fois l'unité complètement refroidie, utilisez l'outil de cendre pour gratter les restes de carbone à travers l'évent du registre inférieur. Ouvrez délicatement la plaque coulissante et râteau les cendres dans un petit récipient de déchets sous l'ouverture d'évent. Éliminer le contenant ou le conserver pour une utilisation ultérieure.

2. *LES SURFACES EXTERNES*

Après une inspection minutieuse, la finition de votre barbecue au charbon de bois peut sembler avoir des lignes de fissure. Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Ceci est connu sous le nom de fendillement et est causé par les différents taux de dilatation entre la finition glaçure et l'argile. Le motif de fissuration de la toile d'araignée est différent d'une rupture de l'aspect qui ne peut être ressentie à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il devient plus apparent visuellement quand la surface est poussiéreuse ou agrandie.

Essuyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces externes du gril.

- Vérifiez et serrez les bagues métalliques du corps et du couvercle en céramique, et huilez les charnières, deux fois par an ou plus si nécessaire. Vous ne devriez pas être capable de tourner facilement une clé hexagonale tout en maintenant l'écrou en place.
- Utilisez une couverture pour gril afin de protéger votre gril pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une housse de grille dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

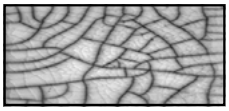
ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Fond de la boîte de feu	Toutes les 5-6 sessions	Évider, aspirer les cendres et les débris
Grilles de cuisson	Après chaque session	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage
Charnière de couvercle	Deux fois par an	Composants de charnière à huile
Bagues en métal	Deux fois par an	Serrer en utilisant la clé hexagonale
Plaque de charbon de bois	Toutes les 5-6 sessions	Eau chaude et détergent doux
Corps en céramique intérieur	Toutes les 2-3 sessions	Chauffer à 260ºC / 500ºF pendant 30 minutes
Corps en céramique extérieur	Après chaque session	Eau savonneuse

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Pour les FAQ, rendez-vous sur ***www.pitboss-grills.com***. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss® ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : AVERTISSEMENT: Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant toute inspection, nettoyage, entretien ou travaux d'entretien. Le non-respect peut entraîner des blessures graves ou endommager votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas	Les évents d'aération sont fermés, manque d'air	Assurez-vous que les deux ouvertures de ventilation supérieure et inférieure sont ouvertes. Le feu a besoin d'oxygène pour être capturé. Une fois qu'il a attrapé, laisser l'évent du fond et le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour construire un petit lit de braises chaudes.
	Carburant incorrect utilisé	Cette grille nécessite l'utilisation de charbon de bois en morceaux. Suivez la ***procédure d'allumage*** pour continuer à utiliser le gril; Toutefois, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide si nécessaire.
Le gril n'atteindra pas ou ne maintiendra pas la température stable	Grill devient trop chaud	Fermez le couvercle, surtout fermez les deux évents, et laissez le barbecue étouffer avec le manque d'oxygène. Pour la cuisson à basse température, utilisez moins de carburant.
	Le gril ne devient pas assez chaud	Vérifiez le niveau de carburant. Le gril peut rapidement perdre feu s'il n'y a pas assez de charbon dans le corps en céramique. L'utilisation recommandée de charbon de bois est un maximum de 1,81 kg / 4 lb par brûlure. Ajouter plus de carburant et laisser les deux ouvertures complètement ouvertes. Plus de débit d'oxygène permettra au feu d'augmenter, brûler plus de charbon de bois en bloc.
	Débit d'air insuffisant à travers le corps en céramique	Vérifiez l'évent du registre inférieur pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les ***instructions d'entretien et d'entretien*** pour l'accumulation de cendres. Vérifiez l'évent du registre supérieur et assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le flux d'air n'est pas bloqué. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si elles sont sales. Une fois que toutes les étapes ci-dessus ont été faites, allumer la grille et effectuer une brûlure.
Embrasements fréquents	Température de cuisson trop élevée	Essayez de faire cuire à une température plus basse. La graisse a un point d'éclair. Maintenez la température sous 176 ° C / 350 ° F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Graisse s'accumule sur les composants de cuisson	Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***.
	Besoin de roter le couvercle du barbecue	Pour éviter les retours de courant ou les poussées qui peuvent causer des blessures, il est conseillé de soulever légèrement le couvercle (également connu sous le nom de rots), ce qui permet à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité.
L'amortisseur inférieur ne glissera pas	Amortisseur coincé sur les cendres	Appuyez légèrement sur l'amortisseur avec un marteau en caoutchouc pour desserrer. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***. Si aucune amélioration, appelez le service clientèle.
Finition sur l'unité	La finition est ébréchée	La finition de votre unité peut ébrécher la céramique, mais cela n'affecte pas la performance ou la durée de vie de votre unité. Si l'écaillage est important, appelez le service clientèle.
	Motif de toile d'araignée de craquage 	Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Ceci est connu sous le nom de fendillement et est causé par les différents taux de dilatation entre la finition glaçure et l'argile. Le motif de fissuration de la toile d'araignée est différent d'une rupture de l'aspect qui ne peut être ressentie à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il devient plus apparent visuellement quand la surface est poussiéreuse ou agrandie. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***. Bien que ces fissures puissent apparaître comme des imperfections, le fendillement n'affecte pas la performance ou la durée de vie de votre barbecue à charbon de bois; par conséquent, ce n'est pas un problème de garantie.
Le couvercle est coincé	Unité non traitée correctement	Traiter votre barbecue à charbon en céramique est important pour son fonctionnement et son entretien à long terme. Si les premières brûlures sont trop chauds, ils pourraient endommager le feutre joint d'étanchéité avant qu'il ait eu la chance de mûrir avec l'utilisation. Si le couvercle est coincé ou scellé avec la base, utilisez un couteau pour ouvrir et retirer le joint en feutre qui coupe l'ouverture du couvercle. Une fois enlevé, vous serez en mesure d'ouvrir le couvercle. Avant de continuer à utiliser l'unité, remplacez le joint en feutre à haute température, qui peut être acheté à votre magasin de cheminée local.

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils en céramique de Pit Boss®, fabriquées par Dansons, contiennent une garantie limitée à partir de la date de vente par le propriétaire initial. La garantie entre en vigueur la date d'achat, et une preuve de la date d'achat ou copie de votre achat de vente original est requise pour valider la garantie. Si le client n'est pas en mesure de produire une preuve de l'achat ou si la date de couverture de la garantie est dépassée, il sera tenu de payer les pièces, l'expédition et la main-d'œuvre.

Dansons offre une garantie limitée à vie sur toutes les pièces en céramique utilisées pour la fabrication du barbecue au charbon de bois en céramique. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie à vie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les ébréchures et les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du barbecue n'affectent pas sa performance. Lors de l'inspection de près, la finition du barbecue au charbon de bois en céramique peut sembler avoir des lignes de fissure. Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Le faïençage est causé par les différents taux de dilatation entre l'arrivée de glaçure et l'argile. Ce motif de toile d'araignée de craquage est différent d'un bris dans l'aspect qu'il ne peut pas faire sentir à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il ne devient plus évident lorsquela surface est sale ou agrandie. Alors qu'il peut être perçu comme une imperfection, le faïençage n'affecte pas la performance ou la longévité de votre barbecue au charbon de bois en céramique; par conséquent, il n'est pas un problème de garantie. Pendant la durée de la garantie limitée, l'obligation de Dansons doit être limitée au remplacement des pièces défectueuses couvertes, franco bord à partir du point d'expédition.

Dansons offre une garantie de cinq ans sur toutes les pièces en métal et en fonte utilisées pour la fabrication du barbecue au charbon de bois en céramique. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. Des températures élevées, une humidité excessive, le chlore, les émanations d'origine industrielle, les produits chimiques, les engrais, les pesticides pour la pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent endommager les pièces métalliques. Pour ces raisons, la garantie **ne couvre pas la rouille ou l'oxydation**. Même avec ces mesures, la protection du barbecue au charbon de bois en céramique peut être compromise par des substances et conditions diverses qui échappent au contrôle de Dansons.

Dansons comporte une garantie de un an sur toutes les composantes en plastique et en composite, le thermomètre, et les roues pivotantes utilisées dans la fabrication du barbecue au charbon en céramique. La garantie à vie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les ébréchures et les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du barbecue n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement de toute pièce ne dépasse pas la garantie limitée.Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le replacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du gril et aucune des garanties limitées ne s'applique à un gril utilisé pour des applications commerciales.

ANNULATION DE LA GARANTIE

L'utilisation ou l'usage abusif de ce produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu annulera la garantie. Les dommages causés par une utilisation, un assemblage, un entretien ou une installation inadéquats ne sont pas couverts. Le versement de liquide d'allumage ou tout autre liquide sur votre barbecue annulera cette garantie. Cela pourrait provoquer des dommages ou des blessures graves à l'utilisateur du barbecue au charbon de bois en céramique, et entraîner des dommages excessifs au barbecue et à ses nombreux composants et pièces. Cette garantie ne s'applique que si le barbecue au charbon de bois en céramique est acheté auprès d'un concessionaire autorisé. L'achat de tout produit par un tiers, ou un concessionnaire non agréé annulera la garantie. Seuls les concessionnaires et les détaillants sélectionnés ont la permission, donnée par Dansons, de vendre les barbecues au charbon de bois en céramique.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils « Pit Boss® », car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications.

Dansons et les fournisseurs autorisés Pit Boss®, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.

Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

Pour commander des pièces de rechange, contactez votre revendeur local Pit Boss® ou visitez notre boutique en ligne à l'adresse suivantet: **www.pitboss-grills.com**

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service à la clientèle, du lundi au dimanche, de 4h00 à 20h00 HNP (ANG./FR./ES.) .

service@pitboss-grills.com | Ligne sans frais: 1-877-303-3134 | Fax sans frais : 1-877-303-3135

SERVICE DE GARANTIE

Appelez votre fournisseur de « Pit Boss® » le plus proche pour une réparation ou un remplacement de vos pièces. Dansons exige une preuve d'achat pour établir une réclamation sous garantie; Conservez donc votre reçu ou facture originale pour référence future. Le numéro de série et de modèle de votre Pit Boss® se trouve à l'arrière de la charnière. Enregistrez les numéros ci-dessous, car l'étiquette peut s'user ou devenir illisible.

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE
DATE D'ACHAT	CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

LOS DEFECTOS EN EL MANTENIMIENTO Y EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS REQUERIDAS ENTRE EL APARATO Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES SON CAUSAS IMPORTANTES DE INCENDIOS. ES DE LA MAYOR IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SOLAMENTE SE UTILICE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

Por favor lea y comprenda este manual en su totalidad antes de intentar armar, utilizar o instalar el producto. Esto garantizará que pueda utilizar su nuevo asador de la manera más agradable y sin problemas. También le recomendamos conservar este manual para referencia futura.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe comunicarse con su asociación local de vecinos, funcionarios de construcción o control de incendios, o con la autoridad competente, para obtener los permisos y la información necesarios sobre restricciones de instalación, como la instalación de un asador en una superficie combustible, los requisitos de inspección, o incluso la capacidad de usarlo, en su región.

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 1981 mm (78 inches)entre materiales combustibles y los costados del asador. **No instale el aparato en pisos incombustibles, o en pisos protegidos con superficies incombustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** Este electrodoméstico no debe colocarse debajo del techo, toldo, toldos, sombrilla o cenador. No lo use en plataformas ni en ninguna otra superficie combustible, como pasto seco, astillas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, casas, botes. Peligro de muerte por envenenamiento por monóxido de carbono. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

En caso de un fuego de grasa, dejar la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre la unidad. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bombero.

2. No use esta unidad de cerámica como un horno. Este producto está destinado solo para uso en exteriores. No lo use en interiores.

RIESGO DE INCENDIO: Puede emitir brasas cuando está en uso. No transporte su parrilla mientras está en uso o mientras la parrilla está caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y de que la parrilla esté completamente fría al tacto antes de moverla.

3. ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento. Se pueden producir lesiones graves. Nunca dejes desatendida una hoguera. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras esté en uso. Se recomienda el uso de guantes o guantes de barbacoa resistentes al calor cuando se opera la parrilla. No use accesorios no especificados para usar con este electrodoméstico.

No se recomienda que usen este aparato los niños, las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad.

4. Después de un período de almacenamiento, o no uso, inspeccione la unidad antes de usarla para detectar fatiga y daños, y reemplace cuando sea necesario. Limpiar antes de usar. Si la parrilla se almacena en el exterior durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, la unidad debe secarse antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento. Use una cubierta para parrilla, si está disponible .

5. Se recomienda encarecidamente que use carbón en bloque en su barbacoa de cerámica. Se quema durante más tiempo y produce menos cenizas, lo que puede restringir el flujo de aire. No use carbón en este producto. Carbón no incluido.

ADVERTENCIA No use alcohol, gasolina o fluidos similares para encender o reavivar un fuego. Utilice solo los productos de encendido conformes a EN1860-3.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas deben ser colocadas en un recipiente metálico con una tapa hermética. El recipiente cerrado de cenizas debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, lejos de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Cuando elimine las cenizas enterrándolas en la tierra o dispersándolas, debe conservarlas en un recipiente cerrado hasta que todas las brasas se hayan enfriado por completo.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón y otros combustibles. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de la conciencia y muerte. Siga estas instrucciones para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas:

- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, así como para los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardiacas.

AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

Copyright 2020 Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual puede ser copiada, transmitida, transcrita o almacenada en un sistema de respaldo, en ninguna forma y por ningún medio, sin el permiso explícito por escrito de,

Dansons
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Línea sin costo: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

ÍNDICE

Información de seguridad 27

Partes y especificaciones 30

Preparación del ensamblaje 31

Instrucciones de ensamblaje
- Fijación de las ruedas pivotantes 31
- Armar el carrito 31
- Colocar el cuerpo de cerámica sobre el carrito 32
- Sujetar el regulador superior 32
- Instalar los soportes de la repisa lateral 32
- Montar las repisas laterales 32
- Sujetar la manija de la tapa 33
- Instalación de los componentes para cocinar 33

Instrucciones de operación
- Introducción a la parrilla de cerámica 34
- Comprensión del flujo de aire y el control del amortiguador 34
- Primer uso - cómo curar la unidad 34
- Procedimiento de encendido 34
- Procedimiento para agregar combustible 35
- Apagar su asador 35

Cuidado y mantenimiento 36

Solución de problemas 37

Garantía
- Condiciones 38
- Anulación de garantía 38
- Excepciones 39
- Cómo ordenar refacciones 39
- Contacto con servicio al cliente 39
- Servicio bajo garantía 39

ES

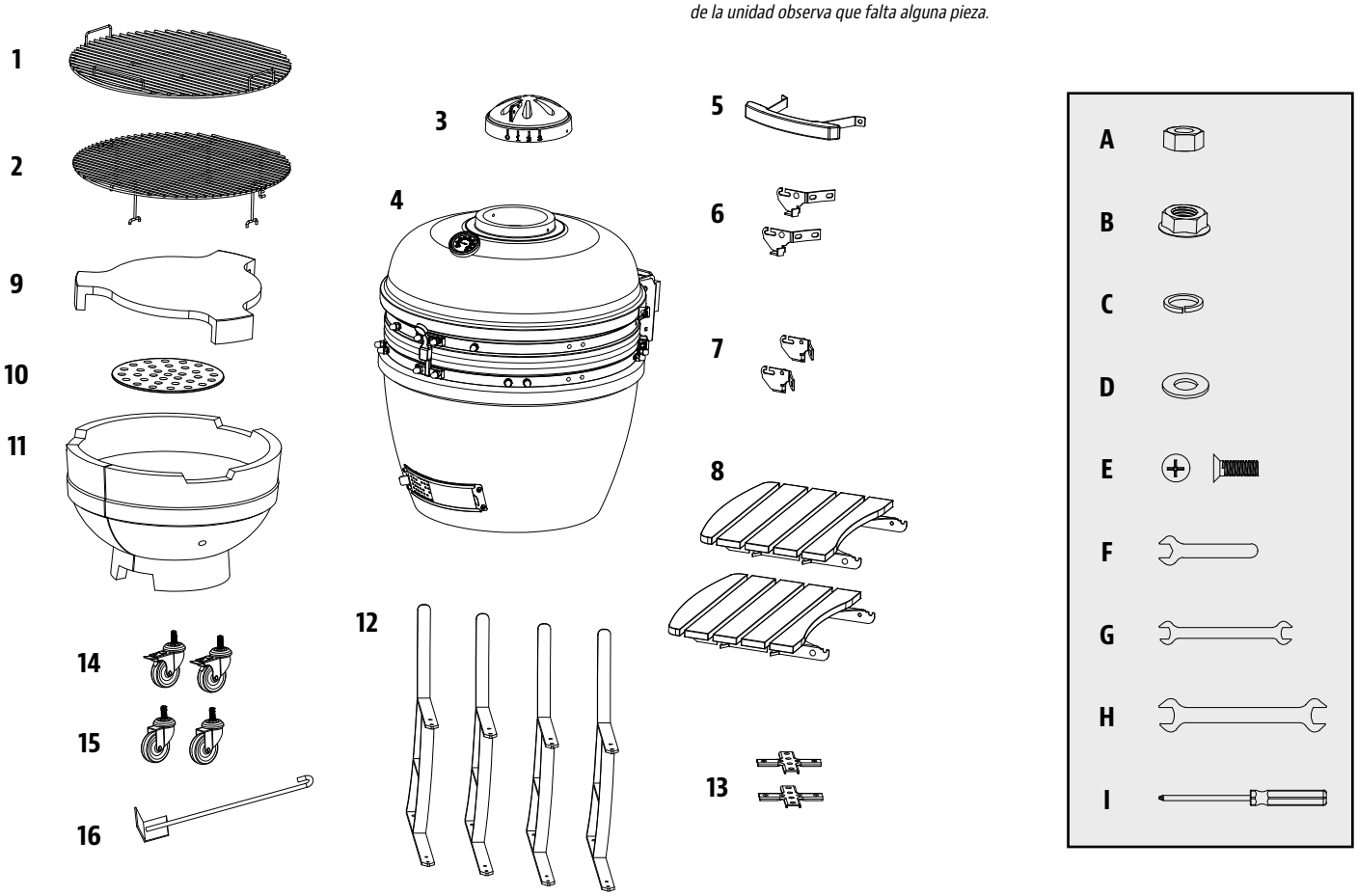
ESPAÑOL

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N.º	Descripción
1	Rejilla de cocción principal (x1)
2	Rejilla de cocción elevada (x1)
3	Regulador superior (x1)
4	Cuerpo cerámico (x1)
5	Manija para la tapa (x1)
6	Soporte del estante izquierdo (x2)
7	Soporte del estante derecho (x2)
8	Repisas laterales (x2)
9	Deflector de calor (x1)
10	Bandeja para carbón vegetal (x1)
11	Caja de combustión (x1)
12	Soporte de apoyo (x4)
13	Travesaño (x2)

N.º	Descripción
14	Bloqueo de las ruedas (x2)
15	Rueda (x2)
16	Herramienta para cenizas (x1)
A	Tuercas - pequeño (x16)
B	Tuercas - grande (x4)
C	Arandelas de retención (x16)
D	Arandelas (x16)
E	Tornillos (x16)
F	llave inglesa plana (x1)
G	llave inglesa 20 mm
H	llave inglesa 22 mm
I	Destornillador (x1)

NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin previo aviso. Póngase en contacto con el equipo de Atención al Cliente si durante el montaje de la unidad observa que falta alguna pieza.



MODELO		UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	RANGO DE TEMP.
PB	PBK24	1310mm x 843mm x 1200mm / 51,57 pu x 33,19 pu x 47,24 pu	113 kg / 249,12 lb	*Principal* - 2580,6 cm² / 428,4 pu. cu. *Bandeja superior* - 2580,6 cm² / 400 pu. cu. ***TOTAL* - 3500,6 cm² / 828,49 pu. cu.**	Hasta 371 ° C / 700 ° F

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del asador. Inspeccione el asador, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja de embarque. Antes de ensamblar el producto, revise todas las partes y compárelas con la lista de referencia. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss® para solicitar partes: De lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m., hora del Pacífico (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Línea sin costo: 1-877-303-3134 | Fax sin costo: 1-877-303-3135

IMPORTANTE: para facilitar la instalación y evitar lesiones, utilice dos personas cuando ensamble este electrodoméstico.

Herramientas requeridas para el ensamblaje: llave inglesa plana, llave inglesa 20 mm, llave inglesa 22 mm, destornillador. *Las herramientas están incluidas.*

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANTE: Se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso. Las combinaciones de accesorios que incluyan una arandela de seguridad y una arandela deben instalarse con la arandela de seguridad más cerca de la cabeza del tornillo.

1. FIJACIÓN DE LAS RUEDAS PIVOTANTES

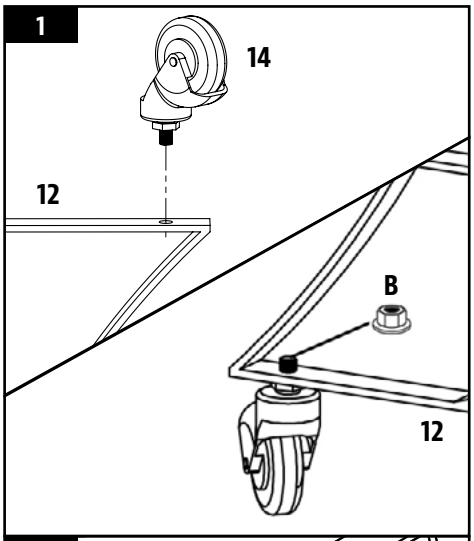
Partes requeridas:

4 x Soporte de apoyo *(N.º 12)*
2 x Bloqueo de las ruedas *(N.º 14)*
2 x Rueda *(N.º 15)*
4 x Tuercas - grande *(N.º B)*

Instalación:

- Coloque los cuatro ruedas giratorias pre-roscado a cada uno de los cuatro soportes de apoyo por ellos en el agujero de apriete mano. Asegure cada ruedas giratorias con tuerca grande.

NOTA: Para mantener los soportes nivelados, asegúrese de que el perno de la rueda no supere la tuerca grande.



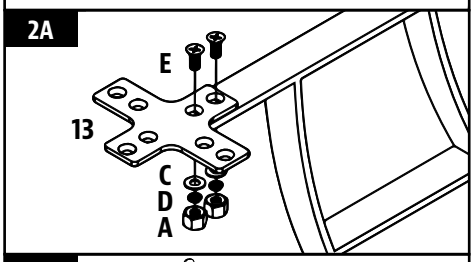
2. ARMAR EL CARRITO

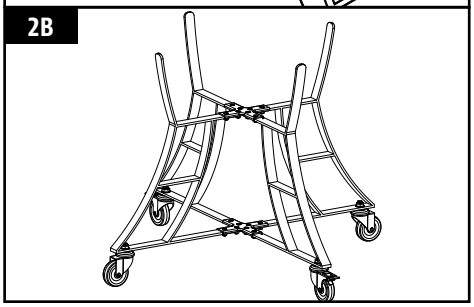
Partes requeridas:

1 x Travesaño *(# N.º 13)*
16 x Tornillos *(N.º E)*
16 x Arandelas *(N.º D)*
16 x Arandelas de retención *(N.º C)*
16 x Tuercas - pequeño *(N.º A)*

Instalación:

- Para ensamblar el carrito, fije los travesaños a uno de los cuatro soportes. Asegure los soportes a los travesaños al usar los tornillos, arandelas, arandelas de retención y tuercas. Vea la posición que se muestra en 2A.
- Continúe fijando los travesaños en los otros tres soportes de soporte. El carrito ahora está completo. Nota 2B.





3. CÓMO COLOCAR EL CUERPO DE CERÁMICA SOBRE EL CARRITO

Partes requeridas:

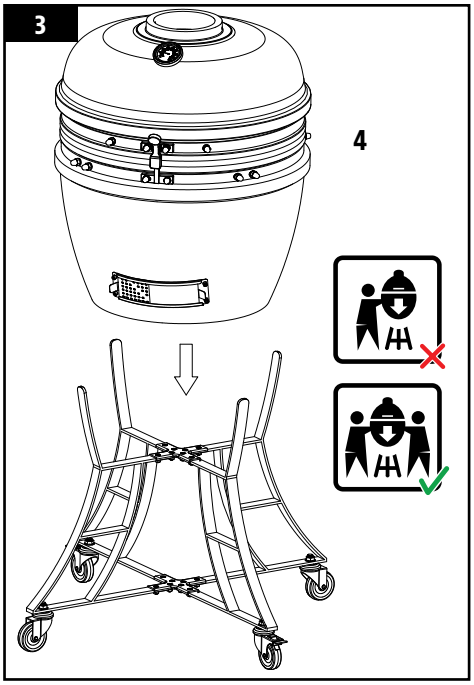
1 x Cuerpo cerámico *(N.º 4)*

Instalación:

- Primero, quite todas las partes que están dentro del cuerpo de cerámica para facilitar la elevación. Asegúrese de que el carrito está firme y de que todos los tornillos están apretados antes de colocar la cuerpo cerámico. Presione las palancas de las ruedas hacia abajo para bloquear las ruedas giratorias y así asegurar que la parrilla cerámico a carbón vegetal no pueda moverse.

¡PRECAUCIÓN! Use un mínimo de dos personas para colocar la parrilla cerámico a carbón vegetal encima del carrito. Levantar por la bisagra o las mesas laterales podría resultar en lesiones y daños al producto.

- Para colocar la cuerpo cerámico encima del carrito, Coloque una de sus manos en el conducto inferior de la parrilla cerámico a carbón vegetal y la otra debajo de la parrilla. Coloque la parrilla cerámico a carbón vegetal encima del carrito con el conducto inferior de frente al carrito permitiendo que el conducto se abra y cierre sin ninguna interrupción.



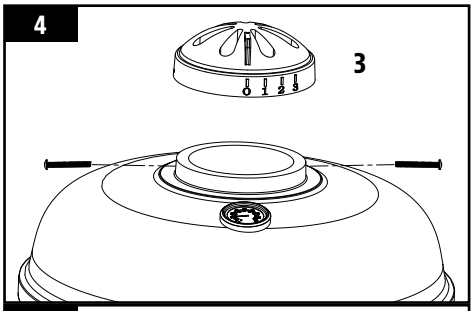
4. SUJETAR EL REGULADOR SUPERIOR

Partes requeridas:

1 x Regulador superior *(N.º 3)*

Instalación:

- Alinee la ranura lateral con el termómetro al frente y coloque encima de la apertura superior. Asegure con el tornillos, arandelas, y tuercas ya fijados.



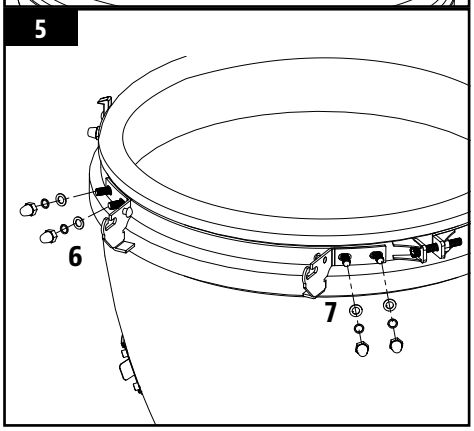
5. INSTALAR LOS SOPORTES DE LA REPISA LATERAL

Partes requeridas:

2 x Soporte del estante izquierdo *(N.º 6)*
2 x Soporte del estante derecho *(N.º 7)*

Instalación:

- Fije los soportes del estante del lado izquierdo al cuerpo de cerámica utilizando los tornillos preinstalados con sus arandelas correspondientes, arandelas de seguridad y tuercas en el borde.
- Repita la misma instalación para los soportes del estante del lado derecho. Apriete todos los tornillos de forma segura una vez que todos los soportes estén instalados.



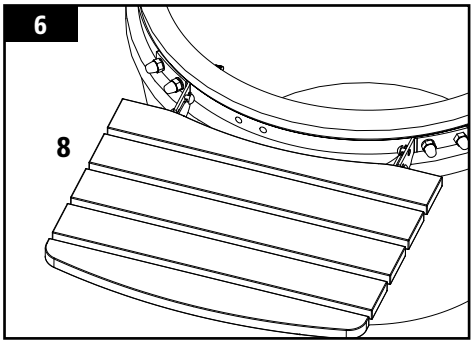
6. MONTAR LAS REPISAS LATERALES

Partes requeridas:

2 x Repisas laterales (*N.º* 8)

Instalación:

- Inserte las bisagras de cada estante lateral en cada uno de los soportes laterales del estante en ambos lados del cuerpo de cerámica.



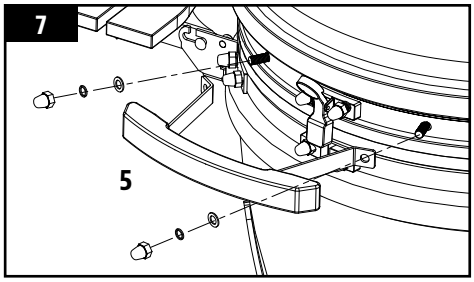
7. SUJETAR LA MANIJA DE LA TAPA

Partes requeridas:

1 x Manija para la tapa *(N.º 5)*

Instalación:

- Conecte la manija de la tapa al cuerpo de cerámica con las arandelas de tornillos preajustadas, arandelas de seguridad y tuercas en el borde.



8. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

Partes requeridas:

1 x Rejilla de cocción elevada *(N.º 2)*
1 x Rejilla de cocción principal *(N.º 1)*
1 x Deflector de calor *(N.º 9)*
1 x Bandeja para carbón vegetal *(N.º 10)*
1 x Caja de combustión *(N.º 11)*

Instalación:

- Abra la tapa del cuerpo de cerámica e inserte el fogón en la base del cuerpo de cerámica. La parte frontal de la cámara de combustión con el arco del borde inferior debe quedar hacia la parte frontal de la unidad, alineándose con la compuerta inferior para la limpieza de la ceniza. Nota 8A.

NOTA: La junta de expansión en la cámara de combustión se crea para tener en cuenta la expansión de la cerámica en condiciones de calor extremo. Esta grieta no es una falla en la cerámica, sino intencional en el diseño de la estructura.

- Coloque la placa de carbón para descansar en la base interior de la cámara de combustión.

IMPORTANTE: la placa de carbón debe estar en la cámara de combustión mientras está en uso. Si falta esta parte, podría fallar la iluminación debido a la falta de oxígeno en el carbón una vez encendido.

- Coloque el deflector de calor para descansar dentro de la caja de fuego.

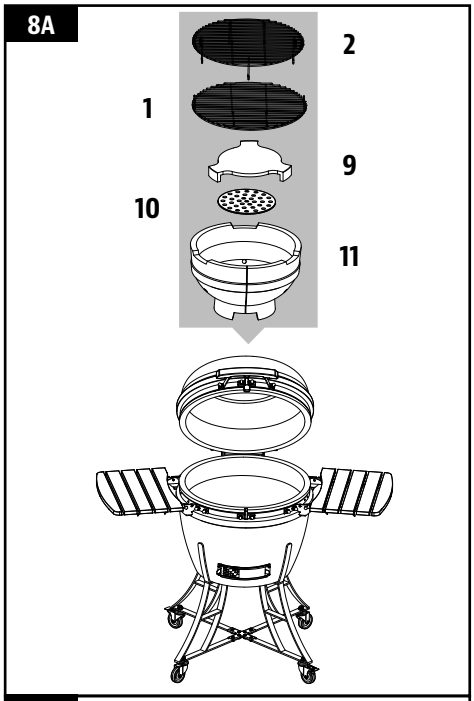
NOTA: El deflector de calor se puede usar para cocinar indirectamente.

- Coloque la rejilla de cocción principal dentro del cuerpo de cerámica. Coloque la rejilla de cocción superior sobre la rejilla de cocción principal.

NOTA: Para mantener el mejor desempeño en sus parrillas de cocción, es necesario darles cuidado y mantenimiento con regularidad.

- La barbacoa de carbón de cerámica ahora está lista para usar. Nota 8B.

IMPORTANTE: Asegúrese de que las instrucciones de curado de la unidad se lean a fondo antes de su uso.



ES
ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INTRODUCCIÓN A LA PARRILLA DE CERÁMICA

Las parrillas cerámica a carbón son sumamente versátiles. No solo se pueden usar para asar a la parrilla o ahumar, sino que en su interior también se pueden hornear sin esfuerzo pizzas, pan, pasteles y galletas. Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, se pueden alcanzar altas temperaturas y se puede mantener el control preciso del flujo de aire mediante los conductos de la parte superior e inferior. Las altas temperaturas son ideales para cocinar hamburguesas y salchichas de manera rápida, mientras que el calor bajo puede cocinar cortes más grandes por períodos más largos de tiempo. Intente agregar un poco de aserrín al carbón vegetal o intente combinar distintos tipos de sabores de aserrín para hacer que sus carnes tengan aún más sabor.

COMPRENSIÓN DEL FLUJO DE AIRE Y EL CONTROL DEL AMORTIGUADOR

El corazón de su parrilla radica en la relación entre los amortiguadores de ventilación superior e inferior. Al abrir los amortiguadores, lo que permite que circule más aire a través del sistema, permite que el carbón se caliente mucho y cree brasas de fuego. Para cocinar a temperaturas más bajas, mantenga los amortiguadores abiertos solo una pequeña distancia, permitiendo un flujo de aire mínimo y la máxima retención de calor en la cámara de cerámica.

Para garantizar que la parrilla funcione correctamente, es esencial realizar un mantenimiento y limpieza adecuados de la cámara de combustión. Si la parrilla no está alcanzando la temperatura deseada, verifique que haya un flujo de aire adecuado para el combustible y que ninguno de los amortiguadores esté bloqueado.

CONSEJO: La parrilla puede funcionar eficazmente durante largos períodos de tiempo, siempre y cuando no hay combustible seco y suficiente, el flujo de aire adecuado, y los componentes de cocción están limpias.

PRIMER USO - CÓMO CURAR LA UNIDAD

Es importante curar la parrilla cerámica a carbón para su funcionamiento y cuidado a largo plazo. Evitar el proceso de curado podría ocasionar daños a la unidad. Si los primeros fuegos son demasiado calientes, podrían dañar el empaque de fieltro antes de que pueda madurar con el uso. Para iniciar su primer fuego:

1. Para iniciar su primer fuego, coloque un cubo encendedor o iniciador sólido y un puñado de carbón vegetal en trozos sobre la placa para carbón. Abra el conducto inferior y encienda el cubo encendedor usando un encendedor de cuello largo o fósforos de seguridad.

No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender.

2. Una vez que el carbón vegetal en trozos encienda, cure la unidad cerrando la tapa y dejando ambos conductos casi cerrados. Deje arder hasta que se consuma todo el combustible y se apague el fuego. Esto debería tardar unas dos horas. No sobrecargue de combustible la unidad.
3. Después del primer uso, inspecciones todos los tornillos. La banda de metal que conecta su tapa a la base se expandirá debido al calor y podría aflojarse. Se recomienda que la revise y, de ser necesario, apriete la banda con una llave inglesa.
4. Ahora puede usar su parrilla cerámica a carbón de manera normal.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

Al usar la parrilla cerámica a carbón, empuje las dos ruedas de bloqueo hacia abajo para impedir que la unidad se mueva mientras la use. Asegúrese de que la parrilla cerámica a carbón esté colocada en una superficie firme, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, lejos de objetos inflamables. Coloque la parrilla cerámica a carbón con un espacio libre mínimo de 2 m / 78 pu por encima y al menos a 2 m / 78 pu de cualquier otro artículo.

1. Para encender, coloque papel periódico enrollado y algunos cubos encendedores o pastillas de encendido sólidas sobre la bandeja para el carbón vegetal, en la base de la parrilla cerámica a carbón. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón vegetal en pedazos encima del papel periódico.

No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender.

2. Abra el conducto inferior y encienda el papel periódico usando un encendedor de pico largo o fósforos de seguridad. Una vez que agarre fuego, deje el conducto inferior y la tapa abierta por alrede dor de 10 minutos para formar una pequeña base de brasas calientes.
3. Permita que el carbón vegetal se caliente y manténgalo al rojo vivo por al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez en la parrilla cerámica a carbón. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de cenizas .

Se recomienda que no avive o voltee los carbones una vez que están encendidos. Esto permite que el carbón vegetal se caliente de manera más uniforme y eficiente.

4. Una vez encendida, use solo guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción.

PROCEDIMIENTO PARA AGREGAR COMBUSTIBLE

Con el conducto inferior y el superior cerrados, la parrilla cerámica a carbón permanecerá a altas temperaturas por varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo al rostizar un corte entero o al ahumar de manera lenta), podría ser necesario agregar más carbón vegetal.

1. Abra la tapa y retire las rejillas de cocción y el deflector de calor con guantes resistentes al calor o una espátula.
2. Agregue carbón adicional a la caja de fuego
3. Vuelva a colocar las rejillas de cocción y el deflector de calor y luego continúe cocinando como de costumbre.

IMPORTANT: No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender. Además, no intente agregar más iniciador de fuego en un incendio que ya está ardiendo o en una parrilla caliente. Esto puede causar lesiones.

APAGAR SU ASADOR

1. Cuando termine de cocinar y apague la unidad, deje de agregar combustible. Cierre todos los orificios de ventilación y la tapa para permitir que el fuego muera naturalmente por falta de oxígeno.

¡Atención! No use agua u otro tipo de productos de limpieza para limpiar el interior de su la parrilla cerámica a carbón.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todos los asadores de pellets Pit Boss® le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Un paso importante es permitir que el asador y las parrillas de cocción se "autolimpien" operando el asador en temperatura alta después de cada uso. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su asador:

1. *SUPERFICIES INTERIORES*
   - Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en los componentes de cocina. Caliéntela a 260°C / 500°F por 30 minutos y se despegarán todas las quemaduras de comida y restos.

     ¡ATENCIÓN! No use agua u otro tipo de productos de limpieza para limpiar el interior de su la parrilla cerámica a carbón. Las paredes son porosas y absorberán cualquier fluido que use, lo que podría causar grietas en su la parrilla cerámica a carbón.
   - Usando un cepillo para limpieza de parrillas, elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes de una cocción anterior. Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del asador. Limpie el interior de su asador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga la tapa del asador cerrada para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el asador y cierre la tapa hasta que el fuego se apague por completo. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible.
   - La placa de carbón cromado no es apta para lavavajillas; use un detergente suave con agua tibia.
   - Después de que la unidad se haya enfriado por completo, use la herramienta de cenizas para raspar los restos de carbón a través de la ventilación inferior del amortiguador. Abra con cuidado la placa de deslizamiento y rastrille la ceniza en un pequeño recipiente de residuos debajo de la abertura de ventilación. Deseche el contenedor o almacene para uso futuro.
2. *SUPERFICIES EXTERIORES*
   - Luego de una inspección cercana, el acabado de su la parrilla cerámica a carbón podría parecer tener grietas. Estas no son grietas de la cerámica. Esto se conoce como microfisuras y se debe a los diferentes grados de expansión entre el acabado esmaltado y la arcilla. El patrón de telaraña de microfisuras es diferente al de una rotura en el sentido en que no se puede sentir en la superficie al menos que se use las uñas; sin embargo se hace más aparente de manera visible cuando la superficie tiene polvo o se mira con lupa.
   - Limpie su asador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del asador.
   - Controle y apriete los anillos metálicos del cuerpo cerámico y la tapa, y engrase las bisagras, dos veces al año o más si es necesario. No debería poder girar fácilmente una llave hexagonal mientras mantiene la tuerca en su lugar.
   - ¡Use una cubierta de asador para darle una mayor protección a su asador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el asador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

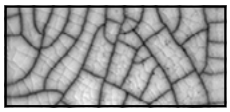
ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parte inferior de Firebox	Cada 5-6 usos	Pala, ceniza de vacío y escombros
Rejillas de cocina	Después de cada uso	Quemar el exceso, cepillo de limpieza de la parrilla
Bisagra de la tapa	Dos veces al año	Componentes de la bisagra de aceite
Anillos de metal	Dos veces al año	Apretar usando la llave hexagonal
Placa de carbón	Cada 5-6 usos	Agua tibia y detergente suave
Cuerpo de cerámica interior	Cada 2-3 usos	Calentar a 260ºC / 500ºF durante 30 minutos
Cuerpo de cerámica exterior	Después de cada uso	Agua jabonosa

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su asador Pit Boss® no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad.

Para ver las preguntas frecuentes, visite ***www.pitboss-grills.com*** y haga clic en SUPPORT (Soporte). También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss® en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

ADVERTENCIA: asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de cualquier inspección, limpieza, mantenimiento o trabajo de servicio. El incumplimiento puede ocasionar lesiones graves o daños a su unidad.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla no se encenderá	Los respiraderos del ventilador están cerrados, falta de aire	Asegúrese de que tanto la ventilación superior como la inferior estén abiertas. El fuego necesita oxígeno para atrapar. Una vez que se haya cogido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para construir una pequeña cama de brasas calientes.
	Combustible incorrecto usado	Esta parrilla requiere el uso de carbón a granel. Siga el ***procedimiento de encendido*** para continuar el uso de la parrilla; sin embargo, llame a Servicio al Cliente para obtener asistencia si es necesario.
La parrilla no logrará ni mantendrá una temperatura estable	Grill se pone muy caliente	Cierre la tapa, en su mayoría cierre ambas salidas de ventilación y permita que la barbacoa se sofoque con falta de oxígeno. Para cocinar a baja temperatura, use menos combustible.
	La parrilla no se pone lo suficientemente caliente	Verifique el nivel de combustible. La parrilla puede perder fuego rápidamente si no hay suficiente carbón en el cuerpo de cerámica. El uso recomendado de carbón a granel es un máximo de 1.81kg / 4lbs por quemadura. Agregue más combustible y deje ambos respiraderos completamente abiertos. Más flujo de oxígeno permitirá que el fuego aumente, quemando más carbón.
	Insuficiente flujo de aire a través del cuerpo de cerámica	Verifique el conducto inferior de la compuerta para ver si hay acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento*** para la acumulación de cenizas. Verifique la ventilación superior del regulador y asegúrese de que esté funcionando correctamente y que el flujo de aire no esté bloqueado. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento*** si está sucio. Una vez que se hayan realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla y realice una quemadura.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción demasiado alta	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 ° C / 350 ° F cuando cocine alimentos altamente grasosos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocción	Siga las instrucciones de ***Cuidado y mantenimiento***.
	Necesidad de eructar la parrilla	Para evitar cualquier contragolpe o brotes que puedan causar lesiones, se recomienda levantar la tapa solo ligeramente (también conocido como eructos), lo que permite que el aire ingrese lenta y seguramente.
El amortiguador inferior no se deslizará	Damper pegado a la ceniza	Golpee levemente el amortiguador con un martillo de goma para aflojarlo. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento***. Si no mejora, llame a Servicio al Cliente.
Acabado glaseado en la unidad	El final está astillado	El acabado de su unidad puede dañar la cerámica, pero esto no afecta el rendimiento o la vida útil de su unidad. Si el astillado es sustancial, llame a Servicio al Cliente.
	Patrón de arañazo de la telaraña 	Esto no es craqueo de la cerámica. Esto se conoce como agrietamiento y es causado por las diferentes tasas de expansión entre el acabado de esmalte y la arcilla. El patrón de grietas en la tela de araña es diferente de una ruptura en el aspecto que no se puede sentir en la superficie, a menos que se use una uña; sin embargo, se vuelve más visualmente evidente cuando la superficie está polvorienta o magnificada. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento***. Si bien estas grietas pueden aparecer como imperfecciones, el agrietamiento no afecta el rendimiento o la vida útil de su barbacoa de carbón de cerámica; por lo tanto, no es un problema de garantía.
La tapa está atascada	Unidad no curada correctamente	Es importante curar la parrilla cerámica a carbón para su funcionamiento y cuidado a largo plazo. Si los primeros fuegos son demasiado calientes, podrían dañar el empaque de fieltro antes de que pueda madurar con el uso. Si la tapa se atora o se pega a la base, utilice un cuchillo para separarla cuidadosamente y corte el empaque de fieltro que bordea la tapa. Una vez retirado, podrá abrir la tapa. Antes de seguir usando la unidad, reemplace el empaque de fi eltro para altas temperaturas, que puede adquirir en su tienda local de chimeneas.

GARANTÍA

CONDICIONES

La serie cerámica por Pit Boss®, fabricada por Dansons, tiene una garantía limitada de por vida desde la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar un comprobante de compra o si la garantía ha expirado.

Dansons tiene una garantía limitada de por vida para todas las partes de cerámica usadas para fabricar la parrilla cerámica a carbón. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños de deterioros por uso, tales como rasguños rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. Luego de una inspección cercana, el acabado de su la parrilla cerámica a carbón podría parecer tener grietas. Estas no son grietas de la cerámica. Esto se conoce como microfisuras y se debe a los diferentes grados de expansión entre el acabado esmaltado y la arcilla. El patrón de telaraña de microfisuras es diferente al de una rotura en el sentido en que no se puede sentir en la superficie al menos que se use las uñas; sin embargo se hace más aparente de manera visible cuando la superficie tiene polvo o se mira con lupa. A pesar deque puedan parecer imperfecciones, las microfisuras no afectan el rendimiento o vida útil de su la parrilla cerámica a carbón; por lo tanto, no es un problema de garantía. Durante el período de la garantía limitada, la obligación de Dansons se debe limitar solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos que estén cubiertos, franco a bordo (Free On Board, FOB) origen de envío.

Dansons tiene una garantía de cinco años para todas las piezas de metal y hierro fundido que se utilizan para fabricar la barbacoa de carbón de cerámica. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. Las temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía **no cubre corrosión ni oxidación**, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del asador. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el asador cuando este no esté en uso. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores.

Dansons tiene una garantía de un año para todos los componentes de plástico y compuestos, termómetros y rueditas utilizados para fabricar la barbacoa de carbón de cerámica. La garantía no cubre los cambios cosméticos o de color, la intemperie o las grietas, a menos que haya una pérdida de integridad estructural. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada. Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del asador, y ninguna garantía limitada se aplica a un asador que se utilice en aplicaciones comerciales.

ANULACIÓN DE GARANTÍA

El uso o abuso de este producto con otros propósitos, aparte de aquellos para los que fue diseñado, anulará la garantía. No se cubren daños causados por el uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación inadecuada. Verter líquido para encendedores en su parrilla anulará esta garantía. Esto podría resultar en daños o lesiones graves al usuario de la parrilla cerámico a carbón vegetal y resultar en un daño excesivo a la parrilla y su gran cantidad de partes y componentes. Esta garantía solo aplica si la parrilla cerámico a carbón vegetal se compra a través de un distribuidor autorizado. La compra de cualquier producto por parte de una tercera parte o distribuidor no autorizado anula la garantía. Solo los distribuidores y comerciantes exclusivos tienen permiso de Dansons para vender los productos de parrilla cerámico a carbón vegetal.

EXCEPCIONES (Garantía del fabricante válida sólo en E.U.A.)

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en las unidades Pit Boss® Grills, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Quemar cualquier material distinto a pellets de madera de calidad puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® Grills asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

Nuestros productos vienen con garantías que no se pueden excluir bajo la Ley del consumidor de Australia. Ustedes están autorizados para reemplazarios u otorgar una devolución o reembolso en caso de falla mayor yen compensación por cualquier otra falla o daño previsibles. También, están autorizados para hacer reparar los productos o reemplazarlos si éstos no cumplen con una calidad aceptable y si la falla no es motivo de una deficiencia mayor.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor autorizado en su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: **www.pitboss-grills.com**

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con Servicio al Cliente de lunes a domingo, de 4 a.m. a 8 p.m. hora del Pacífico (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Línea sin costo: 1-877-303-3134 | Fax sin costo: 1-877-303-3135

SERVICIO BAJO GARANTÍA

Comuníquese con su distribuidor Pit Boss® Grills más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons requiere un comprobante de compra para otorgar una reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su recibo o factura de venta original para referencia futura. Puede ver el número de serie y modelo de su unidad Pit Boss® Grills en la bisagra de la tapa. Escriba los números a continuación, ya que la etiqueta podría desgastarse o quedar ilegible.

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

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
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

Teile und technische Hinweise 43

Montagevorbereitung 44

Montageanleitung
- Befestigung der Lenkrollen 44
- Montage des Wagens 44
- Keramikkörper auf den Wagen heben 45
- Befestigung der oberen Luftklappe 45
- Installieren der Halterungen für die Seitenablagen 45
- 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

Pflege und Wartung 48

Fehlerbehebung 50

Garantie
- Bedingungen 51
- Verfall der Garantie 51
- Ausnahmen 52
- Ersatzteile bestellen 52
- Den Kundendienst kontaktieren 52
- Garantieservice 52

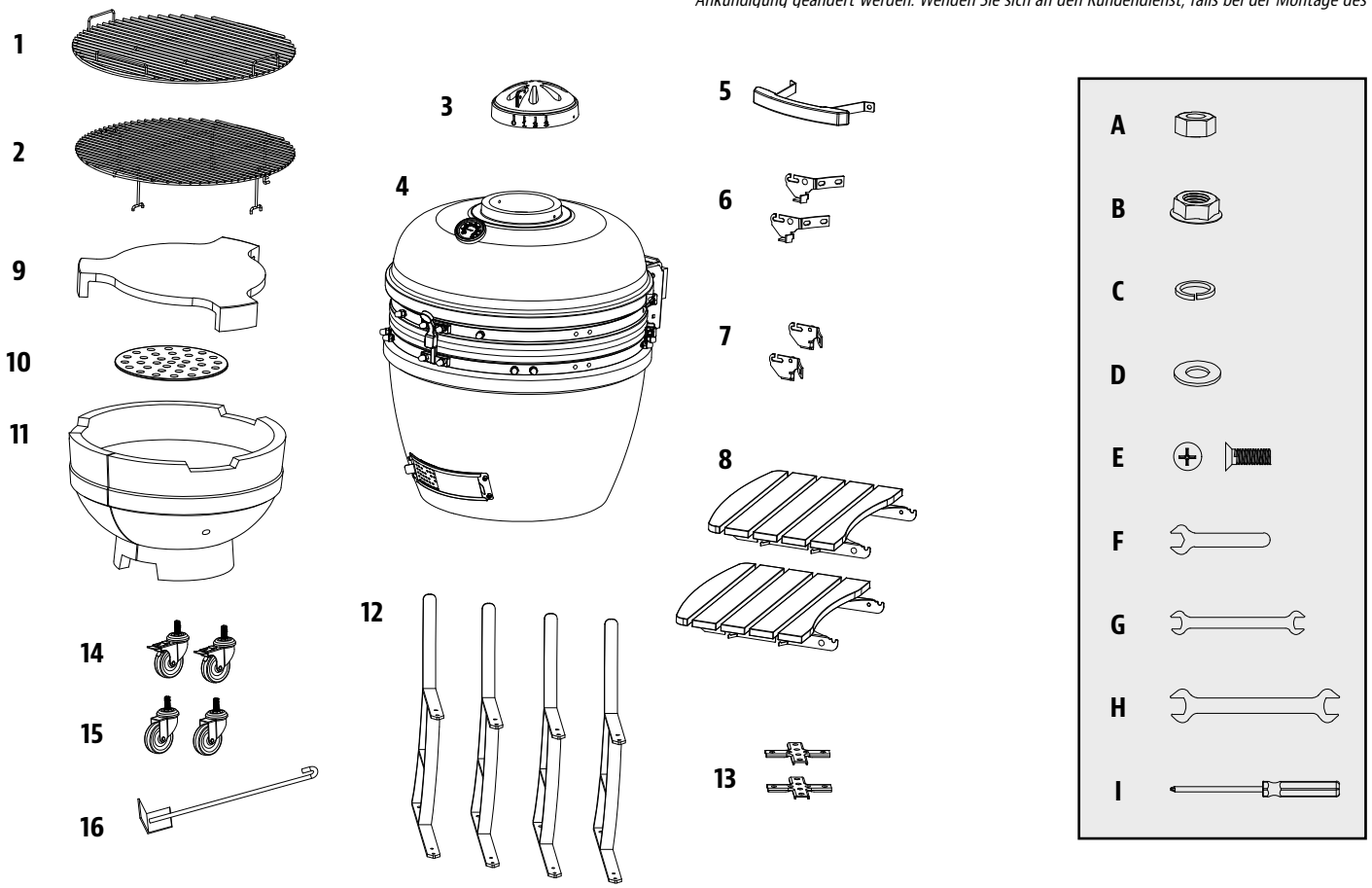
DE DEUTSCHE

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	Stützhalterung (x4)
13	Stützhalterungssteg (x2)

Teilenummer	Beschreibung
14	Feststellrollen (x2)
15	Lenkrad (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 cm² / 368,13 quadratzoll *Oberes Gitter* - 2073.7 cm² / 321.43 quadratzoll ***GESAMT* - 2513.3 cm² / 689.56 quadratzoll**	Bis zu 330 °C / 626 °F

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

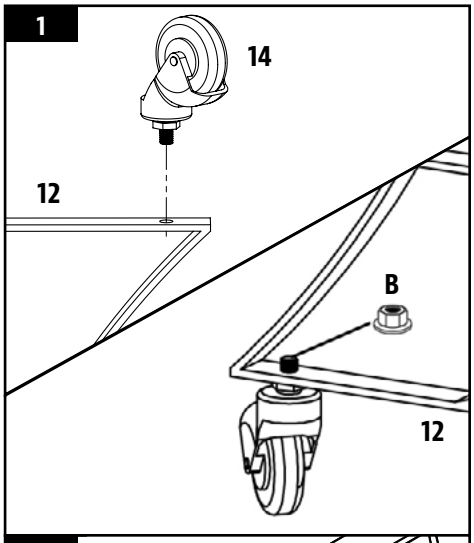
Erforderliche Teile:

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.



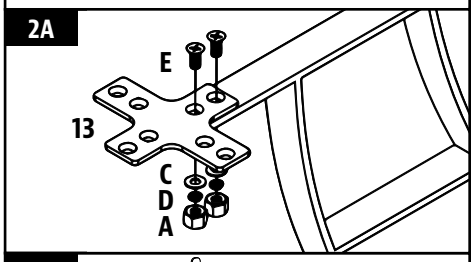
2. MONTAGE DES WAGENS

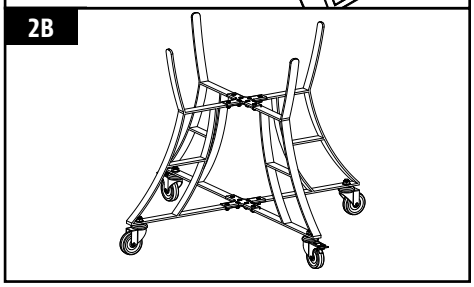
Erforderliche Teile:

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 Stüzhalterungen fort. Der Wagen ist jetzt fertig. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 2B.

3. KERAMIKKÖRPER AUF DEN WAGEN HEBEN

Erforderliche Teile:

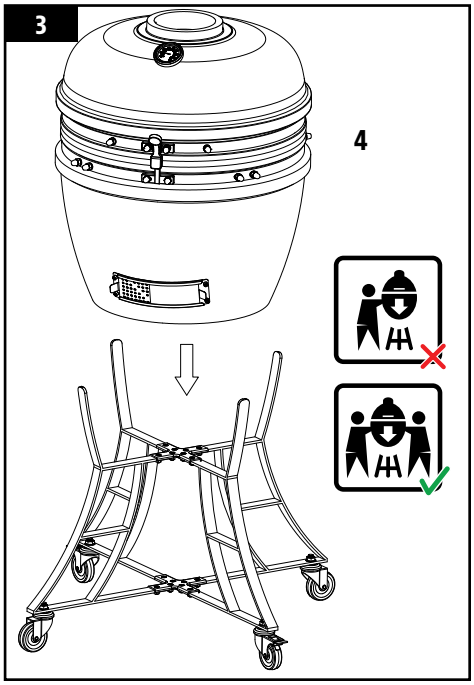
1 x Keramikkörper *(#4)*

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.



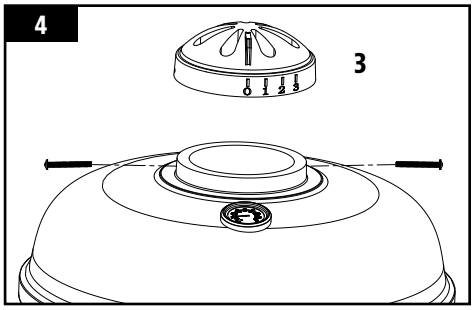
4. BEFESTIGUNG DER OBEREN LUFTKLAPPE

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.



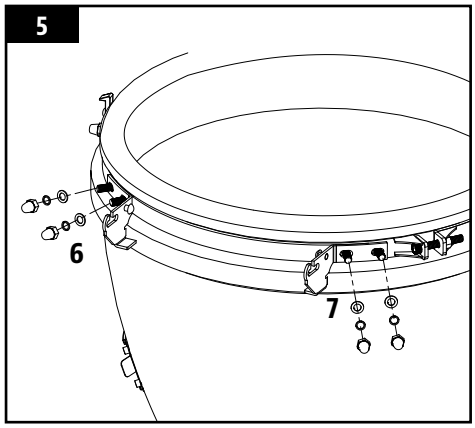
5. INSTALLIEREN DER HALTERUNGEN FÜR DIE SEITENABLAGEN

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



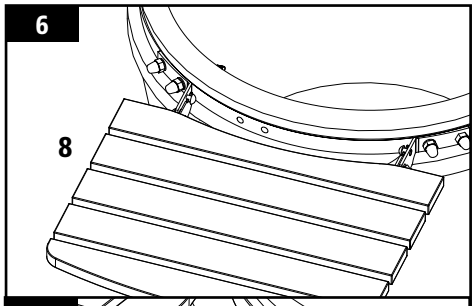
6. MONTAGE DER SEITENABLAGEN

Erforderliche Teile:

2 x Seitenregal *(#8)*

Montage:

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



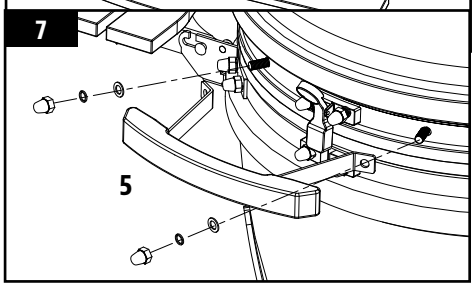
7. BEFESTIGUNG DES DECKELGRIFFS

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 Befeuerung führen, da die angezündete Holzkohle keinen Sauerstoff mehr enthält.

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

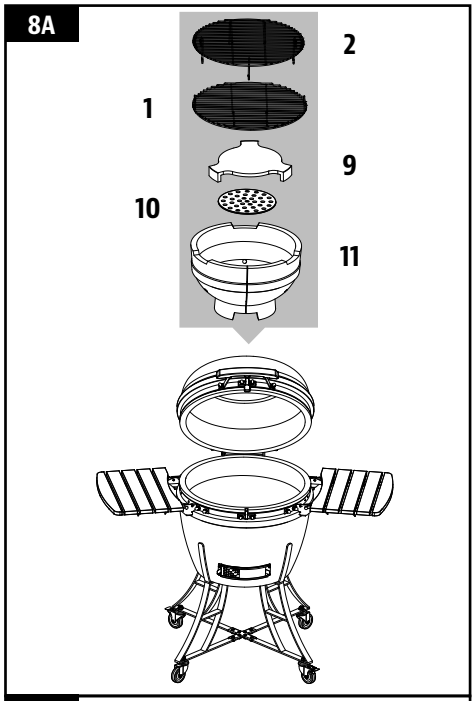
HINWEIS: Der Wärmeableiter kann zum indirekten Kochen verwendet werden.

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

HINWEIS: Um die Grillleistung 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 Holzschnitzel zur Holzkohle zu geben oder Holzschnitzel 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 Keramikkammer 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 Befeuerung sichergestellt und die Ansammlung von Schmutz oder Asche auf den Kochkomponenten verhindert. Erhitzen Sie das Gerät 30 Minuten lang bis zu 260 ºC / 500 ºF, 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 spülmaschinengeeignet. 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 sichtbarer, 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	Leerschaufeln, 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 ºC / 500 ºF erhitzen
Äußerer Keramikkörper	Nach jedem Grillen	Seifenwasser

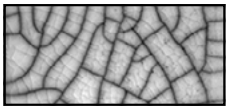
FEHLERBEHEBUNG

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.

DE DEUTSCHE

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 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 sichtbarer, 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 Lebendauer 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 sichtbarer, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Obwohl sie möglicherweise wie Mängel erscheinen, beeinträchtigen Haarrisse die Leistung oder Lebendauer 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 angeführten 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

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LE CAUSE PRINCIPALI DEGLI INCENDI DEGLI APPARECCHI SONO UNA SCARSA MANUTENZIONE E IL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE NECESSARIE PER I MATERIALI INFIAMMABILI. È DELLA MASSIMA IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO VENGA UTILIZZATO SOLO IN CONFORMITÀ ALLE ISTRUZIONI RIPORTATE DI SEGUITO.

Leggere e comprendere l'intero manuale prima di tentare di assemblare, azionare o installare il prodotto. In questo modo si potrà godere della nuova griglia a pellet di legno senza inconvenienti. Si consiglia inoltre di conservare questo manuale per riferimento futuro.

PERICOLI E AVVERTENZE

È necessario contattare l'associazione di proprietari, i funzionari del settore edilizia o i vigili del fuoco locali o l'autorità competente per ottenere i permessi necessari, il mandato o le informazioni su eventuali restrizioni per l'installazione, come l'installazione della griglia su una superficie infiammabile, i requisiti di ispezione o anche la possibilità di utilizzo nella propria area.

1. È necessario mantenere una distanza minima di 1981 mm dalle strutture infiammabili ai lati della griglia e di 1981 mm tra la parte posteriore retro della griglia alle strutture infiammabili. **Non installare l'apparecchio su pavimenti infiammabili o protetti da superfici infiammabili, a meno che non si ottengano permessi e autorizzazioni adeguati da parte delle autorità competenti.** Questo apparecchio non deve essere collocato sotto soffitti infiammabili, sporgenze, tende da sole, ombrelloni o gazebo. Non utilizzare su terrazze o altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno, pacciame di foglie o corteccia decorativa. Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, come all'interno di abitazioni, tende, roulotte, camper o barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Se dovesse bruciare del grasso, lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco non si spegne. Non gettare acqua sull'apparecchiatura. Non cercare di soffocare l'incendio. È utile tenere in loco un estintore approvato di qualsiasi classe (A, B o C). Se si verifica un incendio incontrollato, contattare il corpo dei vigili del fuoco.

2. Non utilizzare questa struttura in ceramica come una fornace. Questo prodotto è destinato all'uso esclusivamente all'aperto. Non utilizzare in ambienti interni.

PERICOLO DI INCENDIO: Durante l'uso può generare braci calde. Non trasportare la griglia durante l'uso o quando la griglia è calda. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che la griglia sia completamente fredda al tatto prima di spostarla.

3. AVVERTIMENTO! Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento. Potrebbero verificarsi lesioni gravi. Non lasciare mai incustodito il fuoco acceso. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso. Si raccomanda di utilizzare manopole o guanti da barbecue resistenti al calore quando si utilizza la griglia. Non utilizzare accessori il cui uso non sia indicato con questo apparecchio.

L'uso di questo apparecchio non è consigliato per bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione diretta o seguano le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.

4. Dopo un periodo di giacenza, o di non utilizzo, ispezionare l'unità prima dell'uso per verificare che non sia usurata e danneggiata, e sostituirla se e quando necessario. Pulire prima dell'uso. Se la griglia viene conservata all'esterno durante una stagione di pioggia o di forte umidità, l'unità deve essere asciugata prima di eseguire qualsiasi servizio o manutenzione. Utilizzare un coperchio per griglia, se disponibile.

5. Si consiglia vivamente di utilizzare carbonella per il barbecue in ceramica. Brucia più a lungo e produce meno cenere, che può limitare il flusso d'aria. Non utilizzare carbone in questo prodotto. Carbonella non inclusa.

AVVERTENZA! Non usare alcool, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o ravvivare il fuoco. Usare solo accendifuoco che soddisfano i requisiti EN1860-3.

SMALTIMENTO DELLE CENERI

Le ceneri devono essere collocate in un contenitore metallico con un coperchio a tenuta. Il contenitore delle ceneri chiuso deve essere collocato su un pavimento non infiammabile o al suolo, ben lontano da tutti i materiali infiammabili, in attesa dello smaltimento finale. Quando si smaltiscono le ceneri per interramento o disperdendole in loco con altri metodi, dovrebbero essere tenute in un contenitore chiuso fino a quando le braci non si siano raffreddate completamente.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("IL KILLER SILENZIOSO")

Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e insapore prodotto dalla combustione di gas, legno, propano, carbone o altro combustibile. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono causare mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza, confusione, perdita di coscienza o morte. Seguire le seguenti linee guida per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utilizzatore della griglia, la sua famiglia o altre persone:

- Consultare un medico se durante la cottura o in prossimità dell'apparecchio avvertite sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che può essere facilmente scambiato per un raffreddore o un'influenza, viene spesso scoperto troppo tardi.
- Il consumo di alcol e droghe aumenta gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per la madre e il bambino durante la gravidanza, per i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone con problemi del sangue o del sistema circolatorio, come l'anemia, o con malattie cardiache.

AVVISO SUL COPYRIGHT

Copyright 2020. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente manuale può essere copiata, trasmessa, trascritta, memorizzata in un sistema di recupero dati, in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo senza espressa autorizzazione scritta di,

Dansons
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Numero verde: 1-877-303-3134, Fax: 1-877-303-3135

SOMMARIO

Informazioni sulla sicurezza 53

Parti e specifiche 56

Operazioni preliminari al montaggio 57

Istruzioni di montaggio
- Fissaggio Delle Ruote Girevoli 57
- Montaggio Del Carrello 57
- Sollevamento Del Corpo In Ceramica Sul Carrello 58
- Montaggio Della Valvola Di Sfiato Superiore 58
- Installazione Delle Staffe Per Ripiani Laterali 58
- Montaggio Dei Ripiani Laterali 58
- Fissaggio Della Maniglia Del Coperchio 59
- Posizionamento Dei Componenti Di Cottura 59

Istruzioni operative
- Presentazione Della Grigliatura Con Ceramica 60
- Comprensione Del Controllo Del Flusso Dell'Aria E Della Presa D'Aria 60
- Primo Utilizzo - Trattamento Dell'Unità 60
- Procedura Di Accensione 60
- Procedura Di Rifornimento 61
- Spegnimento Della Griglia 61

Cura e manutenzione 61

Risoluzione dei problemi 63

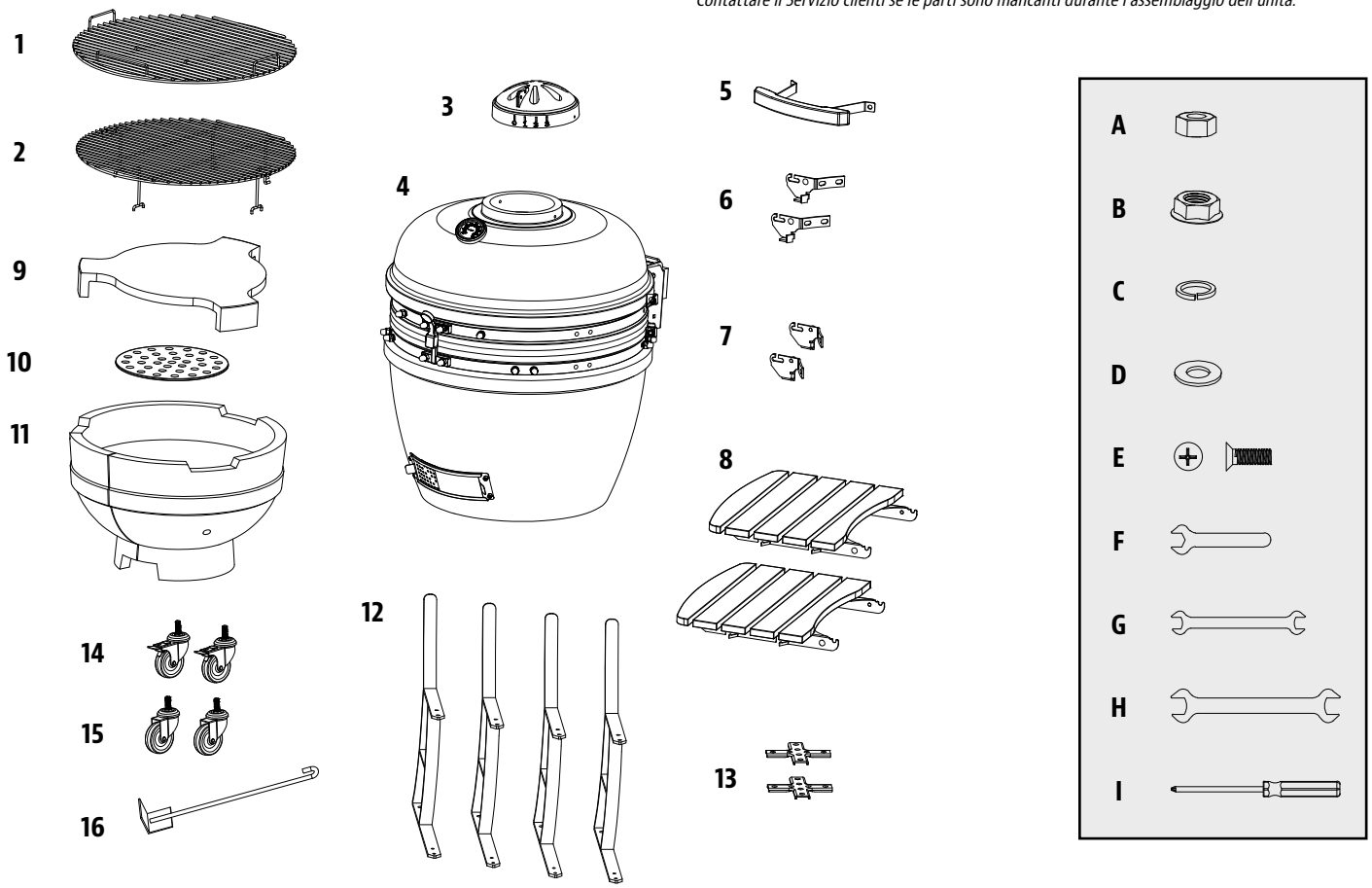
Garanzia
- Condizioni 64
- Annullamento Della Garanzia 64
- Eccezioni 65
- Come ordinare le parti di ricambio 65
- Contattare il Servizio clienti 65
- Assistenza in garanzia 65

PARTI E SPECIFICHE

N. parte	Descrizione
1	Griglia Di Cottura Principale
2	Griglia Di Cottura Superiore
3	Valvola Di Sfiato Superiore
4	Corpo In Ceramica
5	Maniglia del coperchio
6	Supporto Per Ripiano Laterale Sinistro (x2)
7	Supporto Per Ripiano Laterale Destro (x2)
8	Mensola Laterale (x2)
9	Deflettore Di calore (x1)
10	Piastra Per Il Carbone (x1)
11	Focolare (x1)
12	Staffa Di Supporto (x4)
13	Traversa Della Staffa Di Supporto (x2)

N. parte	Descrizione
14	Ruota Girevole Bloccabile (x2)
15	Ruota Girevole (x2)
16	Attizzatoio (x1)
A	Dado - Piccolo (x16)
B	Dado - Grande (x4)
C	Rondella di bloccaggio (x16)
D	Rondella (x16)
E	Vite (x16)
F	Chiave Inglese Piatta (x1)
G	Chiave Inglese 9/11 (x1)
H	Chiave Inglese 17/19 (x1)
I	Cacciavite (x1)

NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso. Contattare il Servizio clienti se le parti sono mancanti durante l'assemblaggio dell'unità.



MODELLO		UNITÀ ASSEMBLATA (LxAxP)	PESO UNITARIO	AREA COTTURA	INTERVALLO TEMP.
PB	PBK24	1363mm x 870mm x 1206mm / 53,6" x 34,25" x 47,4"	115 kg / 253,53 lb	*Corpo principale* - 2375 cm² / 368,13 sq. in. *Ripiano superiore* - 2073,7 cm² / 321,43 sq. in. ***TOTALE* - 2513,3 cm² / 689,56 sq. in.**	Fino a 371°C / 700°F

OPERAZIONI PRELIMINARI AL MONTAGGIO

Le parti si trovano in tutto il cartone di spedizione, anche sotto la griglia. Ispezionare la griglia, le parti e la confezione blister della viteria dopo la rimozione dal cartone di spedizione. Eliminare tutti i materiali di imballaggio all'interno e all'esterno della griglia prima del montaggio, quindi esaminare e ispezionare tutte le parti facendo riferimento all'elenco dei componenti. Nel caso di parti mancanti o danneggiate, non tentare di assemblare il prodotto. I danni di spedizione non sono coperti dalla garanzia. Per le parti di ricambio, contattare il proprio rivenditore o il Servizio clienti Pit Boss® dal lunedì alla domenica, dalle 4 alle 20 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numero verde (telefono): 1-877-303-3134 | Numero verde (fax): 1-877-303-3135

IMPORTANTE: per facilitare l'installazione ed evitare incidenti, è importante che l'assemblaggio di questo apparecchio venga eseguito da due persone.

Attrezzi necessari per il montaggio: Chiave Inglese Piatta, Chiave Inglese 9/11, Chiave Inglese 17/19, Cacciavite. *Strumenti Inclusi.*

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

IMPORTANTE: prima di iniziare le operazioni di montaggio in base alle istruzioni, si consiglia di leggere ogni passaggio per intero. Non serrare completamente le viti fino a quando non siano state installate tutte le viti per quel passaggio. La viteria che comprende una rondella di sicurezza e un'altra rondella deve essere installata con la rondella di sicurezza più vicina alla testa della vite.

1. FISSAGGIO DELLE RUOTE GIREVOLI

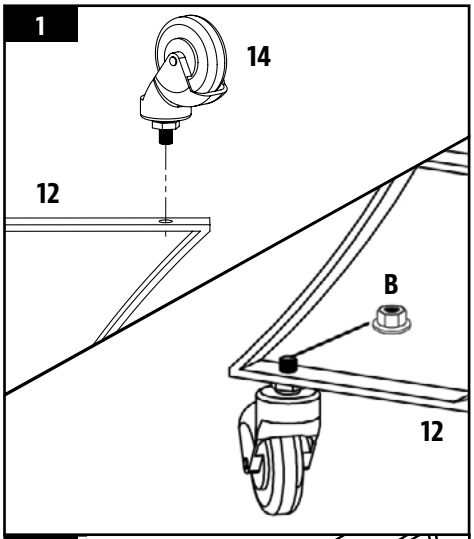
Parti necessarie:

4 x Staffa Di Supporto *(#12)*
2 x Ruota Girevole Bloccabile *(#14)*
2 x Ruota Girevole *(#15)*
4 x Dado - Grande *(#B)*

Installazione:

- Fissare le quattro ruote girevoli pre-filettate a ciascuna delle quattro staffe di supporto serrandole a mano nel foro. Fissare ogni ruota girevole con un dado grande.

NOTA: Per mantenere le staffe di supporto in piano, assicurarsi che il bullone della ruota non prolunghi il dado grande.



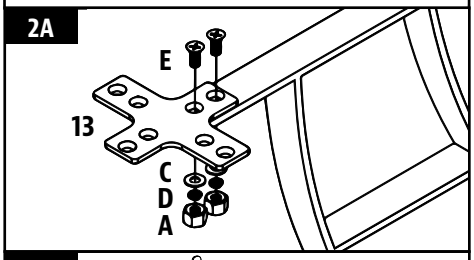
2. MONTAGGIO DEL CARRELLO

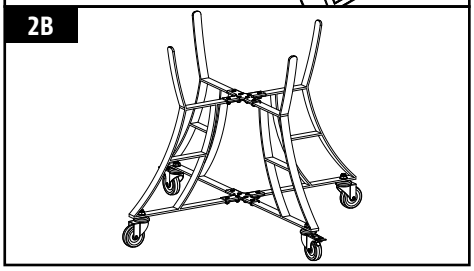
Parti necessarie:

2 x Traversa Della Staffa Di Supporto *(#13)*
16 x Vite *(#E)*
16 x Rondella *(#D)*
16 x Rondella di bloccaggio *(#C)*
16 x Dado - Piccolo (x16) *(#A)*

Installazione:

- Per montare il carrello, fissare la traversa della staffa di supporto ad una delle quattro staffe di supporto. Fissare le staffe di supporto alle traverse utilizzando una vite, una rondella di sicurezza, una rondella e dei dadi. Notare la posizione mostrata nell'Illustrazione della nota 2A.
- Continuare fissando le traverse nelle altre tre staffe di supporto. Il carrello adesso è completo. Illustrazione della nota 2B.





IT
ITALIANO

3. SOLLEVAMENTO DEL CORPO IN CERAMICA SUL CARRELLO

Parti necessarie:

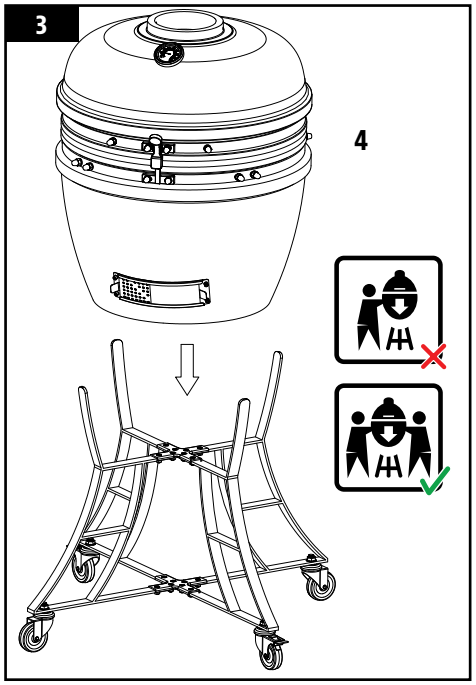
1 x Corpo In Ceramica *(#4)*

Installazione:

- Per prima cosa, rimuovere tutte le parti che si trovano all'interno del corpo in ceramica per facilitarne il sollevamento. Assicurarsi che il carrello sia ben fissato e che tutti i bulloni siano ben stretti prima di inserirvi il corpo in ceramica. Premere verso il basso le leve mobili per bloccare le rotelle girevoli e garantire che il barbecue a carbonella in ceramica non si possa muovere.

ATTENZIONE: Utilizzare almeno due persone per sollevare il corpo in ceramica sul carrello. La mancata osservanza può causare gravi lesioni o danni al prodotto.

- Per posizionare il corpo in ceramica sul carrello, mettere una mano nella presa d'aria sul fondo del corpo in ceramica e l'altra sotto la griglia. Posizionare il barbecue a carbonella in ceramica sul carrello con lo sfiato inferiore rivolto verso la parte anteriore del carrello, consentendo l'apertura e la chiusura dello sfiato senza interruzioni.



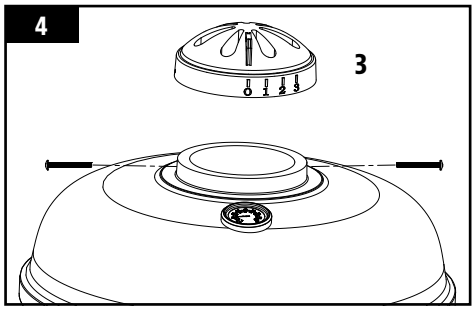
4. MONTAGGIO DELLA VALVOLA DI SFIATO SUPERIORE

Parti necessarie:

1 x Valvola Di Sfiato Superiore *(#3)*

Installazione:

- Allineare la tacca laterale della valvola di sfiato superiore con il termometro sulla parte anteriore del corpo in ceramica, e posizionarla sopra l'apertura superiore. Fissarla con viti, rondelle e dadi premontati.



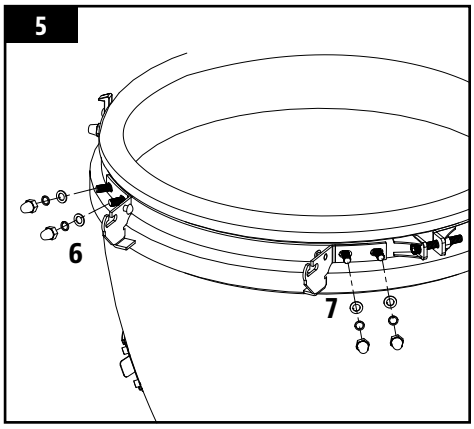
5. INSTALLAZIONE DELLE STAFFE PER RIPIANI LATERALI

Parti necessarie:

2 x Supporto Per Ripiano Laterale Sinistro *(#6)*
2 x Supporto Per Ripiano Laterale Destro *(#7)*

Installazione:

- Fissare le staffe del ripiano laterale sinistro al corpo in ceramica utilizzando le viti premontate con le rispettive rondelle, rondelle di bloccaggio e dadi sul rivestimento.
- Ripetere la stessa installazione per le staffe del ripiano laterale destro. Serrare saldamente tutte le viti una volta che tutte le staffe sono state installate.



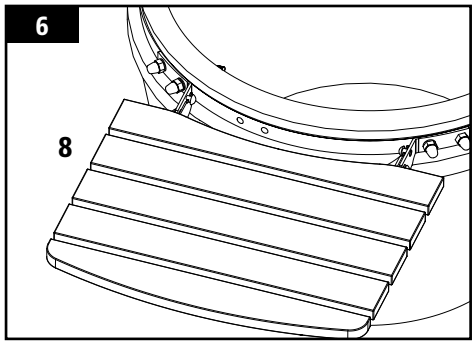
6. MONTAGGIO DEI RIPIANI LATERALI

Parti necessarie:

2 x Mensola Laterale*(#8)*

Installazione:

- Inserire le cerniere di ogni ripiano laterale in ciascuna delle staffe dei ripiani laterali su entrambi i lati del corpo in ceramica.



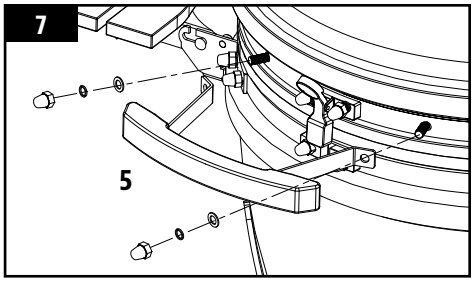
7. RETRIEVING DATA. WAIT A FEW SECONDS AND TRY TO CUT OR COPY AGAIN.

Parti necessarie:

1 x Maniglia del coperchio *(#5)*

Installazione:

- Fissare l'impugnatura del coperchio al corpo in ceramica utilizzando le rondelle delle viti premontate, le rondelle di bloccaggio e i dadi sul rivestimento.



8. POSIZIONAMENTO DEI COMPONENTI DI COTTURA

Parti necessarie:

1 x Griglia Di Cottura Superiore *(#2)*
1 x Griglia Di Cottura Principale *(#1)*
1 x Deflettore Di calore *(#9)*
1 x Piastra Per Il Carbone *(#10)*
1 x Focolare *(#11)*

Installazione:

- Aprire il coperchio del corpo in ceramica e inserire il focolare nella base del corpo in ceramica. La parte anteriore del focolare con l'arco del bordo inferiore deve essere rivolta verso la parte anteriore dell'apparecchio, allineandosi con la presa d'aria inferiore per la pulizia della cenere. Illustrazione della nota 8A.

NOTA: Il giunto di dilatazione nel focolare viene creato per tener conto dell'espansione della ceramica in condizioni di calore estremo. Questa fessura non è un difetto della ceramica, ma intenzionale nella progettazione della struttura.

- Posizionare la piastra della carbonella in modo che poggi sulla base interna del focolare.

IMPORTANTE: La piastra della carbonella deve essere nel focolare durante l'uso. La mancanza di questa parte potrebbe causare la mancata accensione dovuta alla carenza di ossigeno della carbonella una volta accesa.

- Posizionare il deflettore di calore in modo che poggi all'interno del focolare.

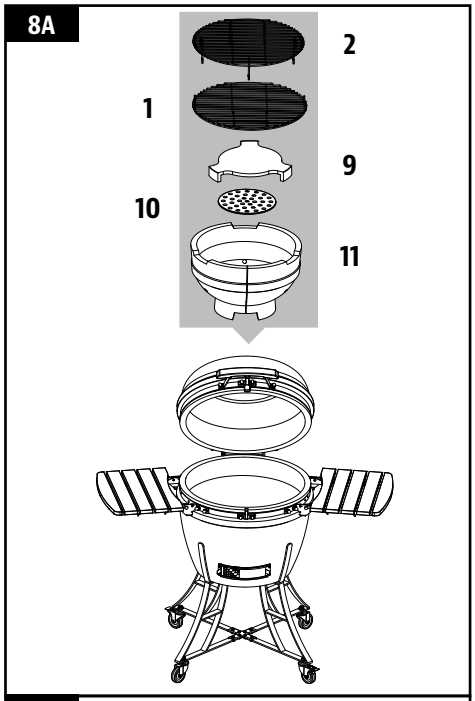
NOTA: Il deflettore di calore può essere utilizzato per la cottura non diretta.

- Posizionare la griglia di cottura principale all'interno del corpo in ceramica.

NOTA: Affinché le grigie di cottura mantengano prestazioni adatte alla grigliatura, è necessaria una cura e una manutenzione regolare.

- Il barbecue a carbonella di ceramica è ora pronto per l'uso. Illustrazione della nota 8B.

IMPORTANTE: Assicurarsi che le istruzioni per la preparazione dell'unità siano lette prima dell'uso.



ISTRUZIONI OPERATIVE

PRESENTAZIONE DELLA GRIGLIATURA CON CERAMICA

I barbecue a carbonella in ceramica sono estremamente versatili. Non solo possono essere utilizzati per grigliare o affumicare, ma possono essere cotti facilmente al loro interno anche pizze, pane, torte e biscotti. Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, possono essere raggiunte e mantenute alte temperature grazie al controllo preciso del flusso d'aria attraverso gli sfiati superiore e inferiore. Le alte temperature sono ideali per cucinare velocemente hamburger e salsicce, mentre le basse temperature possono cuocere tagli più grandi per un periodo di tempo più lungo. Provare ad aggiungere alla carbonella un po' di trucioli di legno, oppure provare a combinare cippati di legno con un aroma diverso, per rendere le carni ancora più saporite.

COMPRENSIONE DEL CONTROLLO DEL FLUSSO DELL'ARIA E DELLA PRESA D'ARIA

Il cuore della vostra griglia sta nel rapporto tra le prese d'aria superiore e inferiore. L'apertura delle valvole, permettendo un maggiore flusso d'aria attraverso il sistema, permette al carbone di bruciare ad alte temperature e di creare braci ardenti. Per cucinare a temperature più basse, tenere le serrandine aperte solo con una piccola distanza, consentendo un flusso d'aria minimo e la massima ritenzione di calore nella camera di ceramica.

Per garantire il corretto funzionamento della griglia è indispensabile una corretta manutenzione e pulizia del focolare. Se la griglia non raggiunge la temperatura desiderata, controllare che ci sia un flusso d'aria adeguato al combustibile e che nessuna delle valvole di tiraggio sia bloccata.

SUGGERIMENTO: La griglia può funzionare in modo ottimale per lunghi periodi di tempo, purché vi sia carburante asciutto e sufficiente, un flusso d'aria adeguato e i componenti di cottura siano puliti.

PRIMO UTILIZZO - TRATTAMENTO DELL'UNITÀ

Come si tratta il barbecue a carbonella in ceramica è importante per il suo funzionamento e la sua conservazione a lungo termine. Evitare la procedura di trattamento potrebbe causare danni all'apparecchio. Se le prime combustioni sono troppo calde, potrebbero danneggiare la guarnizione di chiusura in feltro prima che questa abbia avuto la possibilità di maturare con l'uso. Per accendere la prima volta il fuoco:

1. Mettere un cubetto accendifuoco, o degli accendifuoco solidi e una manciata di carbonella sopra la piastra della carbonella. Aprire lo sfiato sul fondo ed accendere il cubetto accendifuoco con un accendino a becco lungo o con fiammiferi di sicurezza.

Non utilizzare benzina, acqua ragia, combustibile liquido per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione.

2. Una volta che la carbonella ha preso, curare l'unità chiudendo il coperchio, e lasciando entrambi gli sfiati per lo più chiusi. Lasciar bruciare fino a quando tutto il combustibile non viene utilizzato e il fuoco non si spegne. Dovrebbero volerci circa due ore. Non sovraccaricare l'unità con del combustibile.
3. Dopo che la griglia si è raffreddata, ispezionare tutti gli elementi di fissaggio. La fascia metallica che collega il coperchio alla base si espanderà con il calore e potrebbe allentarsi. Si consiglia di controllare e di stringere la fascia, se necessario, con una chiave inglese.
4. Il barbecue a carbonella in ceramica può ora essere usato normalmente.

PROCEDURA DI ACCENSIONE

Quando si utilizza il barbecue a carbonella in ceramica, spingere verso il basso la leva di entrambe le ruote bloccabili, per impedire all'unità di muoversi durante l'uso. Assicurarsi che il barbecue in ceramica sia posizionato su una superficie solida, liscia, piana, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili. Posizionare il barbecue a carbonella in ceramica con un minimo di 2 m / 78 di spazio libero in alto e almeno 2 m / 78 di spazio libero da altri oggetti circostanti.

1. Per accendere il fuoco, mettere un giornale arrotolato e alcuni cubetti accendifuoco o degli accendifuoco solidi sulla piastra a carbonella, nella base del barbecue a carbonella in ceramica. Poi, mettere due o tre manciate di carbonella sopra il giornale.

Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting.

2. Aprire la presa d'aria sul fondo e accendere il giornale con un accendino a becco lungo o con fiammiferi di sicurezza. Una volta che ha preso, lasciare lo sfiato inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti, per creare un piccolo letto di brace calda.
3. Lasciar riscaldare la carbonella e mantenerla rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul barbecue a carbonella in ceramica. Non cucinare prima che il combustibile abbia creato uno strato di cenere.

Si raccomanda di non attizzare o rivoltare la brace una volta che è accesa. In questo modo i carboni ardono in modo più uniforme ed efficiente.

4. Una volta acceso, usare solo guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.

PROCEDURA DI RIFORNIMENTO

Con lo sfiato superiore e inferiore chiusi, il barbecue a carbonella in ceramica rimarrà ad alta temperatura per diverse ore. Se si richiede un tempo di cottura più lungo (ad es. quando si arrostisce un taglio intero o si affumica lentamente), può essere necessario aggiungere altra carbonella.

1. Aprire il coperchio e rimuovere le griglie di cottura e il deflettore di calore utilizzando guanti resistenti al calore o una spatola.
2. Aggiungere della carbonella supplementare al focolare
3. Rimettere a posto le griglie di cottura e il deflettore di calore, quindi continuare a cuocere normalmente.

IMPORTANTE: Non utilizzare alcool, benzina di nessun genere, combustibile fluido per accendini o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia. Inoltre, non tentare di aggiungere altri accendifuoco in un fuoco già acceso o in una griglia a fuoco caldo. Ciò potrebbe causare lesioni.

SPEGNIMENTO DELLA GRIGLIA

1. Quando sia terminata la cottura e si spenga l'unità, interrompere l'aggiunta di combustibile. Chiudere tutti gli sfiati e il coperchio per permettere al fuoco di spegnersi naturalmente per mancanza di ossigeno.

IMPORTANTE: Non usare acqua per spegnere la carbonella perché potrebbe danneggiare il barbecue a carbonella in ceramica.

CURA E MANUTENZIONE

Qualsiasi unità Pit Boss® offrirà molti anni di deliziose cotture con una minima pulizia. Un passo importante è consentire alla griglia e alle griglie di cottura di autopulirsi facendo funzionare la griglia ad alta temperatura dopo ogni utilizzo. Seguire questi suggerimenti per la pulizia e la manutenzione della griglia:

1. *SUPERFICI INTERNE*
   - "Si raccomanda di pulire l'interno dell'unità dopo ogni singolo utilizzo. In questo modo si garantisce un'accensione corretta e si evita l'accumulo di detriti o di cenere sui componenti di cottura. Riscaldarlo fino a 260ºC / 500ºF per 30 minuti e brucerà tutti i residui di cibo e i detriti. "

     NOTA: Non utilizzare acqua o altri tipi di prodotti per la pulizia interna del barbecue a carbonella in ceramica. Le pareti sono porose e assorbono i liquidi utilizzati, che potrebbero causare la spaccatura del barbecue a carbonella in ceramica.
   - Utilizzare una spazzola a manico lungo per la pulizia della griglia e rimuovere qualsiasi alimento o accumulo dalle griglie di cottura. È preferibile eseguire quest'operazione quando le parti sono ancora calde dopo la cottura. Gli incendi di grasso sono causati dall'eccessiva caduta di residui sui componenti di cottura della griglia. Pulire l'interno della griglia regolarmente. Se si verifica un incendio di grasso, tenere chiuso il coperchio della griglia per soffocare la fiamma. Se il fuoco non si spegne rapidamente, rimuovere con cautela il cibo, spegnere la griglia e chiudere il coperchio fino a quando il fuoco non sia completamente spento. Cospargere leggermente di bicarbonato di sodio, se disponibile.
   - La piastra cromata della carbonella non è lavabile in lavastoviglie; utilizzare un detergente delicato con acqua calda.

- Dopo che l'unità si è completamente raffreddata, utilizzare l'attizzatoio per rimuovere i residui di carbone attraverso la presa d'aria dello sfiato inferiore. Aprire con cautela la serrandina scorrevole e raccogliere la cenere in un piccolo recipiente per i rifiuti sotto l'apertura dello sfiato. Smaltire il contenitore oppure conservarlo per un uso futuro.

2. *SUPERFICI ESTERNE*
   - Ad un'attenta ispezione, la finitura del vostro barbecue a carbonella in ceramica può sembrare che abbia delle screpolature. Non si tratta di crepe della ceramica. Questo fenomeno è noto come screpolatura ed è causato dai diversi tassi di espansione tra la finitura in smalto e l'argilla. Il motivo a ragnatela della screpolatura è diverso da una rottura, in quanto non si può sentirlo sulla superficie, a meno che non si usi un'unghia; tuttavia, diventa visivamente più evidente quando la superficie è impolverata o ingrandita.
   - Ripulire la griglia dopo ogni utilizzo. Utilizzare acqua calda e sapone per rimuovere il grasso. Non utilizzare detergenti per forno, detergenti abrasivi o spugne abrasive per la pulizia delle superfici esterne.
   - Controllare e serrare gli anelli metallici del corpo e del coperchio in ceramica, e oliare le cerniere, due o più volte all'anno se necessario. Non si dovrebbe essere in grado di girare facilmente una chiave a brugola mentre si tiene il dado in posizione.
   - Utilizzare una copertura per griglia per una protezione completa della griglia. Una copertura è la migliore protezione contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Quando l'unità non è in uso o viene riposta per un lungo periodo di tempo, conservare l'unità coperta in un garage o in un capanno.

TABELLA CON LE FREQUENZE DELLA PULIZIA (USO NORMALE)

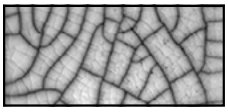
ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Fondo Del Focolare	Ogni 5-6 grigliate	Rimuovere con una paletta, aspirare i residui in eccesso
Griglie di cottura	Dopo ogni grigliata	Bruciare i residui in eccesso, utilizzare uno scovolo di metallo
Cerniera Del Coperchio	Due Volte All'Anno	Lubrificare i componenti della cerniera
Anelli In Metallo	Due Volte All'Anno	Serrare utilizzando una chiave a brugola
Piastra Del Carbone	Ogni 5-6 grigliate	Acqua Calda e Detergente Delicato
Corpo Interno In Ceramica	Ogni 2-3 grigliate	Riscaldare a 260ºC / 500ºF per 30 minuti
Corpo Esterno In Ceramica	Dopo ogni grigliata	Acqua Saponata

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una corretta pulizia e manutenzione e l'uso di combustibile pulito, asciutto e di qualità eviteranno problemi di funzionamento comuni. Quando la griglia Pit Boss® viene utilizzata in modo non corretto o raramente, possono risultare utili i seguenti suggerimenti per la risoluzione dei problemi.

Per le domande frequenti, visitare il sito ***www.pitboss-grills.com***. È inoltre possibile rivolgersi al proprio rivenditore autorizzato Pit Boss® o contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza.

ATTENZIONE: Assicurarsi che la griglia si sia completamente raffreddata prima di qualsiasi ispezione, pulizia, manutenzione o intervento di assistenza. La mancata osservanza di questa precauzione può causare gravi lesioni o danni all'unità.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La Griglia Non Si Accende	Gli Sfiati Delle Prese D'Aria Sono Chiusi, Mancanza D'Aria	Assicurarsi che entrambi gli sfiati superiore e inferiore siano aperti. Il fuoco ha bisogno di ossigeno per prendere. Una volta che ha preso, lasciare lo sfiato inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti, per creare un piccolo letto di brace calda.
	Uso Di Combustibile Non Corretto	Questa griglia richiede l'uso di carbonella. Seguire la ***Procedura di Accensione*** per continuare ad utilizzare la griglia; tuttavia, se necessario, chiamare per assistenza il Servizio Clienti.
La Griglia Non Raggiunge Oppure Non Mantiene Una Temperatura Stabile	La Griglia Diventa Troppo Calda	Chiudere il coperchio, chiudere quasi del tutto entrambi gli sfiati, e permettere al barbecue di soffocare per mancanza di ossigeno. Per cucinare a bassa temperatura, usare meno combustibile.
	La Griglia Non Diventa Abbastanza Calda	Controllare il livello del combustibile. La griglia può ridurre rapidamente il fuoco se non c'è abbastanza carbonella nel corpo in ceramica. L'uso raccomandato di carbonella è al massimo di 1,81 kg / 4 libbre per cottura. Aggiungere altro combustibile e lasciare entrambi gli sfiati completamente aperti. Un maggiore flusso di ossigeno permetterà al fuoco di aumentare, bruciando più carbonella.
	Flusso D'Aria Insufficiente Attraverso Il Corpo In Ceramica	Controllare lo sfiato della presa d'aria inferiore per verificare che non vi siano accumuli di cenere oppure ostruzioni. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione*** per l'accumulo di ceneri. Controllare lo sfiato della presa d'aria superiore, ed assicurarsi che funzioni correttamente e che il flusso dell'aria non sia bloccato. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione*** se è sporca. Una volta che tutti i passaggi sopra descritti sono stati fatti, accendere la griglia ed effettuare una cottura grigliata.
Fiammate	Temperatura Di Cottura Troppo Alta	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura sotto i 176°C / 350°F durante la cottura di alimenti molto grassi.
	Accumulo Di Grasso Sui Componenti Di Cottura	Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione.***
	Necessità Di Raschiare La Griglia	Per prevenire eventuali ritorni di fiamma o fiammate che possono causare lesioni, si consiglia di sollevare solo leggermente il coperchio (noto anche come effetto rutto), cosa che permette all'aria di entrare lentamente e in modo sicuro.
La Serrandina Inferiore Non Scorre	Serrandina Bloccata Dalla Cenere	Battere leggermente la serrandina con un martello di gomma per sbloccarla. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione***. Se non ci sono miglioramenti, chiamare il Servizio Clienti.
Finitura dell'Unità	La finitura è scheggiata.	La finitura dell'unità può scheggiarsi sulla ceramica, ma ciò non influisce sulle prestazioni o sulla durata dell'unità. Se la scheggiatura è considerevole, chiamare il Servizio Clienti.
	Screpolatura con motivo a ragnatela 	Non si tratta di crepe della ceramica. Questo fenomeno è noto come screpolatura ed è causato dai diversi tassi di espansione tra la finitura in smalto e l'argilla. Il motivo a ragnatela della screpolatura è diverso da una rottura, in quanto non si può sentirlo sulla superficie, a meno che non si usi un'unghia; tuttavia, diventa visivamente più evidente quando la superficie è impolverata o ingrandita. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione***. Anche se queste crepe possono apparire come imperfezioni, la screpolatura non influisce sulle prestazioni o sulla durata del vostro barbecue a carbonella in ceramica; pertanto, non è un problema di garanzia.
Il Coperchio È Bloccato	Unità Non Trattata Correttamente	Come si tratta il barbecue a carbonella in ceramica è importante per il suo funzionamento e la sua conservazione a lungo termine. Se le prime combustioni sono troppo calde, potrebbero danneggiare la guarnizione di chiusura in feltro prima che questa abbia avuto la possibilità di maturare con l'uso. Se il coperchio rimane incastrato o fissato insieme alla base, usare un coltello per aprire con cautela e tagliare la guarnizione in feltro che orla l'apertura del coperchio. Una volta rimossa, sarà possibile aprire il coperchio. Prima di continuare ad utilizzare l'unità, sostituire la guarnizione in feltro per alte temperature, che può essere acquistata presso il vostro negozio di caminetti locale.

GARANZIA

CONDIZIONI

Tutte le griglie in ceramica di Pit Boss® Grills, prodotte da Dansons, sono coperte da garanzia limitata a partire dalla data di vendita da parte del proprietario originale. La copertura della garanzia inizia alla data di acquisto originaria e, per convalidare la garanzia, è necessaria la prova della data di acquisto, o una copia della fattura di vendita originale. I clienti saranno soggetti al pagamento di parti di ricambio, spese di spedizione e di movimentazione se non sono in grado di fornire la prova d'acquisto, o dopo la scadenza della garanzia.

Dansons offre una Garanzia Limitata A Vita su tutte le parti in ceramica utilizzate per la produzione del barbecue a carbonella in ceramica. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni provocati dall'usura, come graffi, scalfitture, ammaccature, scheggiature o piccole crepe superficiali. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. Ad un'attenta ispezione, la finitura del vostro barbecue a carbonella in ceramica può sembrare che abbia delle screpolature. Non si tratta di crepe della ceramica. Questo fenomeno è noto come screpolatura ed è causato dai diversi tassi di espansione tra la finitura in smalto e l'argilla. Il motivo a ragnatela della screpolatura è diverso da una rottura, in quanto non si può sentirlo sulla superficie, a meno che non si usi un'unghia; tuttavia, diventa visivamente più evidente quando la superficie è impolverata o ingrandita. Anche se queste possono apparire come imperfezioni, la screpolatura non influisce sulle prestazioni o sulla durata del vostro barbecue a carbonella in ceramica; pertanto, non è una questione di garanzia.

Dansons offre una garanzia di cinque anni su tutte le parti in metallo e ghisa utilizzate per la produzione del barbecue a carbonella in ceramica. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. Temperature elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, prodotti chimici, fertilizzanti, pesticidi per prato e sale sono alcune delle sostanze che possono danneggiare le parti metalliche. Per questi motivi, la garanzia non copre il rischio di ruggine oppure di ossidazione. Dansons consiglia di coprire la griglia quando non viene utilizzata. Anche con queste precauzioni, il barbecue a carbonella in ceramica può essere compromesso da varie sostanze e condizioni al di fuori del controllo di Dansons.

Dansons offre la garanzia di un anno su tutti i componenti in plastica e materiale composito, sul termometro e sulle rotelle utilizzati per la produzione del barbecue a carbonella in ceramica. La garanzia non copre i cambiamenti estetici o di colore, l'erosione causata dagli agenti atmosferici oppure le screpolature, a meno che non si verifichi una perdita di integrità strutturale. La garanzia non copre i danni provocati dall'usura, come graffi, scalfitture, ammaccature, scheggiature o piccole crepe superficiali. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi parte non si estende oltre il periodo di garanzia. Durante il periodo di validità della garanzia, l'obbligo di Dansons si limita alla fornitura delle parti di ricambio per i componenti difettosi e/o guasti. Nel periodo di garanzia, Dansons non addebita le spese di riparazione o di restituzione delle parti sostituite e le spese di spedizione prepagate se riscontra un difetto delle parti al momento dell'esame. Dansons non si assume le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi di esportazione. Fatta eccezione per quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione delle parti secondo le modalità e per il periodo di tempo indicati in precedenza assolve Dansons da tutte le responsabilità e dagli obblighi diretti e derivati nei confronti dell'acquirente.

Questa garanzia si basa sul normale uso domestico e sull'assistenza del grill, e non si applica nessuna delle due coperture di garanzia limitata per un grill utilizzato in impieghi commerciali.

ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA

L'uso o l'abuso di questo prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato renderà nulla la garanzia. Non sono coperti i danni causati dalla mancanza di un corretto utilizzo, montaggio, manutenzione oppure installazione. Il versamento di liquido per accendini o altri liquidi sulla griglia renderà nulla questa garanzia. Ciò potrebbe causare danni o gravi lesioni a chi utilizza il barbecue a carbonella in ceramica e provocare danni eccessivi alla griglia e alle sue numerose parti e componenti. Questa garanzia è applicabile solo se il barbecue a carbonella in ceramica viene acquistato tramite un rivenditore autorizzato. L'acquisto di qualsiasi prodotto da parte di terzi, o da un rivenditore non autorizzato, annulla la garanzia. Solo concessionari e rivenditori selezionati hanno l'autorizzazione, da parte di Dansons, a vendere prodotti della serie Ceramica.

ECCEZIONI

Non esiste alcuna garanzia scritta o implicita sulle prestazioni delle unità Pit Boss® Grills, in quanto il produttore non ha alcun controllo sull'installazione, sul funzionamento, sulla pulizia, sulla manutenzione o sul tipo di combustibile bruciato. La presente garanzia non si applica e Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in conformità con il presente manuale dell'utente. Utilizzare combustibili diversi dalla carbonella di qualità può invalidare la garanzia. La garanzia non copre danni o rotture dovuti ad uso improprio, e ad impropri maneggiamenti oppure modifiche.

Né Dansons, né il concessionario Pit Boss® autorizzato si assumono la responsabilità, legale o di altro tipo, per i danni accidentali o consequenziali alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto. Se un reclamo per violazione della presente garanzia o di qualsiasi altro tipo di garanzia espressa o implicita per legge viene presentato contro Dansons, il produttore non sarà in alcun caso responsabile per qualsiasi danno di tipo speciale o indiretto, per danni consequenziali o di qualsiasi natura diversa dall'acquisto originale di questo prodotto. Tutte le garanzie fornite dal produttore sono stabilite nel presente documento e non verrà presentata alcuna richiesta di rimborso nei confronti del produttore sulla base di altra garanzia o dichiarazione.

Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali o le limitazioni di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o esclusioni indicate nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili all'utente. Questa garanzia limitata conferisce all'acquirente diritti legali specifici. L'acquirente può inoltre essere titolare di altri diritti, che variano da stato a stato.

I nostri prodotti vengono forniti con garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Legge Australiana del Consumatore. Si ha diritto a una sostituzione oppure a un rimborso per un guasto grave e al rimborso per qualsiasi altra perdita o danno ragionevolmente prevedibili. Si ha anche il diritto alla riparazione o alla sostituzione della merce se questa non è di qualità accettabile e il guasto non costituisce un guasto grave.

COME ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Per ordinare le parti di ricambio, contattare il rivenditore Pit Boss® locale o visitare il nostro negozio online all'indirizzo: ***www.pitboss-grills.com***

CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI

In caso di domande o problemi, contattare il Servizio clienti dal lunedì alla domenica, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numero verde: 1-877-303-3134 | Fax: 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

Contattare il concessionario Pit Boss® più vicino per la riparazione o la sostituzione dei componenti. Dansons richiede una prova di acquisto per convalidare una richiesta di rimborso in garanzia; pertanto, conservare la ricevuta di vendita originale o la fattura per riferimento futuro. Il numero di serie e di modello del Pit Boss® si trova sul retro della tramoggia. Annotare i numeri riportati di seguito poiché l'etichetta potrebbe essere usurata o illeggibile.

MODELLO	NUMERO DI SERIE
DATA DI ACQUISTO	RIVENDITORE AUTORIZZATO

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available **Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).**

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du **lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES).**

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible **lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico.**

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons. Unsere Kundendienstabteilung ist **montags bis sonntags von 4 bis 20 Uhr PST (EN/FR/ES)** erreichbar**.**

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

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons. Il nostro ufficio per l'Assistenza alla clientela è a d **disposizione da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20, fuso orario Pacifico (inglese/francese/spagnolo) .**

NUMERO VERDE: 1-877-303-3134 | NUMERO VERDE FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

480200324UMV

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA | IN CHINA HERGESTELLT | PRODOTTO IN CINA