



**Handleiding  
en  
garantievoorwaarden**

[info@grill-dome.nl](mailto:info@grill-dome.nl)

## INHOUD

GEFELICITEERD MET DE AANSCHAF VAN UW GRILL DOME. GRILL DOME IS EEN WAARDEVOL EN DUURZAAM BEZIT EN MET DE JUISTE BEHANDELING ZULT U VEEL PLEZIER AAN UW GRILL DOME BELEVEN. LEES DAAROM EERST DEZE HANDLEIDING GRONDIG DOOR VOOR U MET UITPAKKEN, INSTALLEREN EN GEBRUIK BEGINT.

VEILIGHEIDSTIPS

UITPAKKEN VAN UW GRILL DOME

TIPS

AANMAKEN VAN UW GRILL DOME

UITMAKEN VAN UW GRILL DOME

ONDERHOUD VAN UW GRILL DOME

GRILL DOME GARANTIE

GRILL DOME GARANTIE REGISTRATIE

## VEILIGHEIDSTIPS:

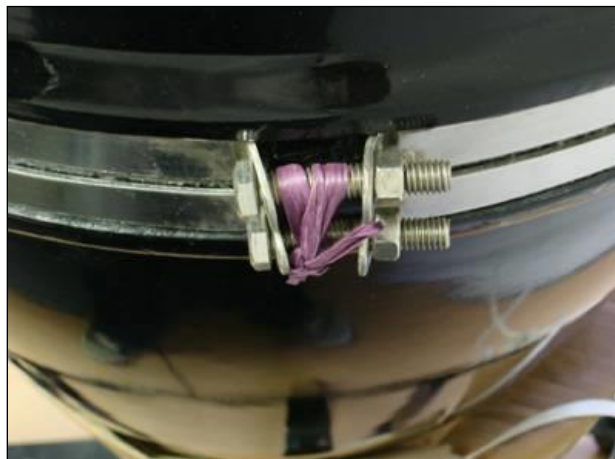
- Alleen houtskool gebruiken, nooit hout of briketten, ook niet in combinatie met houtskool!
- Aanmaken met aanmaakblokjes, nooit met vloeistoffen, firestarters of branders!
- Gebruik nooit water om houtskool in uw Grill Dome te doven!
- Niet verder vullen met houtskool dan tot de gaten aan de binnenkant van de Firebox!
- Nooit heter stoken dan 350 graden Celsius!
- Bij plotselinge regenbui, hete Grill Dome droog houden!
- Voor indirect grillen enkel het Indirect Cooking Rack en de pizza steen van Grill Dome gebruiken; nimmer de Grill Extender of pizza stenen of opvangschalen met een grotere diameter!
- Controleer voor eerste gebruik en verder met regelmaat of alle schroeven en moeren vastzitten!
- Wanneer u uw Grill Dome wilt verplaatsen, altijd met gesloten deksel en de mobile trekken, niet duwen. Het onderstel is niet bedoeld om over ongelijkmatig terrein of op zachte ondergrond te rollen!
- Kijk niet door de luchtafvoer in uw Grill Dome als deze in gebruik is; u kunt zich aan de hete lucht branden!
- Als uw Grill Dome aan is, open dan eerst het deksel enkele centimeters om rook en hete lucht te laten ontsnappen en dan pas volledig! Door de plotselinge luchttoevoer kan een steekvlam ontstaan.
- Gebruik de Grill Dome Grill Lifter om hete roosters op te tillen en wel zo dat het bekken het rooster van onderen grijpt!
- **Kook altijd met gesloten deksel! Laat uw Grill Dome nooit onbeheerd achter wanneer het deksel is geopend; ook niet tijdens het aanmaken!**

## UITPAKKEN VAN UW GRILL DOME

- 1. GRILL DOME IS VAN KERAMIEK EN DUS BREEKBAAR!** Houdt daar te allen tijde rekening mee. Zet uw Grill Dome daarom altijd voorzichtig neer en zorg dat tijdens het uitpakken en verplaatsen zich beschermingsmateriaal tussen uw Grill Dome en de ondergrond bevindt. Ook indien u uw Grill Dome na uitpakken en installeren wilt gaan vervoeren naar een andere locatie, dient u hiermee rekening te houden. De onderdelen welke zich in de unit bevinden (Firebox, Firering en Grate) dient u bij transport bij voorkeur niet in de unit te vervoeren. Doet u dat toch, zorg dan voor een goede bescherming, bijvoorbeeld door die onderdelen geheel in noppenfolie te verpakken om breuk en beschadiging te voorkomen.



- 2.** Maak alle plastic strips los en verwijder alle verpakkingsmaterialen aan de buitenkant: plastic hoes, kartonnen bescherm strips en de rubberen bescherming.
- 3.** Maak de tie-wraps los die het deksel gesloten houden.

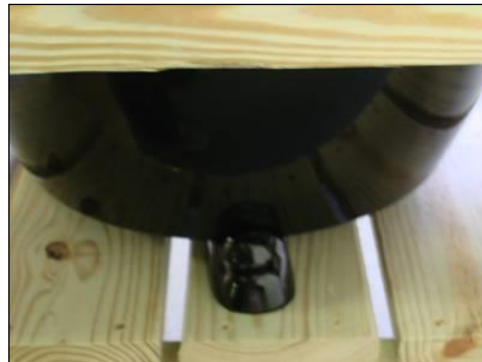


4. **NIET VERWIJDEREN:** het grijze vilt aan bovenzijde van de base en onderkant van het deksel. Dit vilt zorgt voor een goede afdichting en voorkomt beschadigingen. Tijdens gebruik zal het vilt een beetje verbranden, maar zijn functie behouden. U zult het vilt, afhankelijk van gebruik, na verloop van tijd moeten vervangen.
5. Open het deksel en verwijder alle verpakkings- en beschermingsmaterialen aan de binnenzijde.



6. In de Grill Dome vindt u tevens: porselein gecoate grill rooster, metalen Grate met bodemsteen, metalen (regelbare) top en de thermometer.

7. Plaats de metalen top op het deksel en bevestig deze aan de binnenzijde van het deksel.
8. Verwijder de klem van de thermometer evenals de rode plastic bescherming aan het uiteinde. Schuif de thermometer door het gat boven het Grill Dome embleem en schuif aan de binnenkant van het deksel de klem over de thermometer tot deze geklemd zit.
9. Haal voorzichtig de Firering en Firebox uit de Grill Dome en verwijder alle rubberen of houten beschermingsdelen. Zie 10: **Let op!**
10. **Let op:** indien de Firering en de Firebox uit de Grill Dome zijn, kan deze bij geopende deksel achterover vallen (topzwaar). Houd daarom de unit altijd vast indien het deksel is geopend totdat de Firering en Firebox zijn teruggeplaatst!
11. Plaats met tenminste 2 volwassenen de Grill Dome op zijn eindbestemming (tafel, verrijdbaar onderstel). Indien u de Grill Dome op een tafel plaatst, gebruik dan de keramieke voeten welke als accessoire verkrijgbaar zijn. Verdeel de voeten gelijkmatig onder de Grill Dome. Indien u het verrijdbaar onderstel met de Grill Dome wilt verrijden, doe dit vanwege het gewicht van de Grill Dome altijd met 2 volwassenen. **Om kantelen te voorkomen dient u het onderstel te trekken en niet te duwen.**



12. Plaats daarna pas de Firebox en Firering terug. Zorg dat de opening van de Firebox zich precies voor de luchttoevoer bevindt , dit voor een goede luchttoevoer en om de as te kunnen verwijderen. Plaats de heat-protector op de bodem en vervolgens de metalen grate zoals aangegeven op de foto's hieronder. Onderin wordt uw Grill Dome het heetst en de heat-protector beschermt de bodem tegen deze hitte. Het is belangrijk dat u deze steen plaatst. Als de steen niet is geplaatst valt eventuele schade niet onder de garantie. Leg tot slot het grill rooster terug.



13. Controleer voor eerste gebruik of alle schroeven en moeren vastzitten. Doe dit ook van tijd tot tijd in het kader van normaal en goed onderhoud als de Grill Dome in gebruik is omdat schroeven en moeren door gebruik los kunnen raken. Grill Dome is niet aansprakelijk voor schade ontstaan als gevolg van loszittende schroeven of moeren!

## TIPS

1. Verwijder het grijze vilt niet van de randen. Dit zorgt voor een goede afdichting en beschermt de Grill Dome tegen beschadigen bij het openen en sluiten.
2. Voorkom dat de Grill Dome in direct contact is met een houten, metalen of stenen ondergrond en gebruik daarvoor de als accessoire verkrijgbare keramiek voeten. Deze voeten zijn niet nodig wanneer de Grill Dome in het onderstel is geplaatst.
3. Gebruik nooit hout, briketten of aanmaakvloeistoffen. Zorg dat de Grill Dome nooit heter wordt dan 350 graden Celsius. Bij hoge temperaturen slijt het vilt sneller en kan het zelfs verbranden.
4. Gebruik geen water om de Grill Dome te doven. Sluit daarvoor de luchttoevoer aan de onderzijde. Sluit nooit de metalen top! De Grill Dome wordt dan veel te heet van binnen en kan daardoor beschadigen.
5. Verwijder nooit as wanneer de Grill Dome in gebruik is. Om as te verwijderen dient u de luchttoevoer aan de onderzijde te openen en met gebruik van een pook de as uit de Grill Dome te schrapen. Schuif de as bijvoorbeeld op aluminium folie. As hoeft niet na ieder gebruik te worden verwijderd, maar na iedere 2 of 3 keer.
6. Blijf om veiligheidsredenen bij de Grill Dome tijdens het aanmaken zolang de lucht toe- en afvoer nog volledig geopend zijn.
7. Verplaats de Grill Dome nooit tijdens het gebruik. Verplaats de Grill Dome altijd met 2 volwassenen, nooit alleen.
8. Verdeel de eventueel overgebleven houtskool voor het aanmaken. Overgebleven as en kleine houtskool deeltjes zullen door de openingen van de Grate vallen.
9. Gebruik altijd eerst de overgebleven houtskool en vul deze pas aan met nieuwe houtskool indien dat nodig is. Hoe minder houtskool, des te sneller is de Grill Dome gebruiksklaar.
10. Bij het aanmaken dient u het deksel pas te sluiten nadat de aanmaakblokjes goed branden of zijn uitgebrand. Zorg er voor dat in het begin zowel de luchttoevoer aan de onderzijde als de lucht afvoer aan de bovenzijde volledig zijn geopend ter bevordering van een goede trek.
11. Gebruik voor producten die veel vet of vocht bevatten altijd een opvang schaal of pan. Indien er toch veel vet op de houtskool valt, zorg er dan voor dat het deksel niet te lang open staat. Vet kan vlam vatten indien er veel zuurstof in de Grill Dome aanwezig is.
12. Indien de houtskool als gevolg van het druppelen van vet of vocht vlam vat, sluit dan het deksel onmiddellijk. Sluit de luchtafvoer niet af maar laat deze gedurende circa 5 minuten ongeveer 1,5 centimeter open.



## AANMAKEN VAN UW GRILL DOME

Zodra uw Grill Dome is uitgepakt en geïnstalleerd, is deze gebruiksklaar. **Stook uw Grill Dome bij het eerste gebruik niet heter dan 200 graden Celsius.** Gebruik alleen houtskool, nooit hout of briketten. De kwaliteit van de houtskool is bepalend voor zowel temperatuur als de smaak van uw producten. Gebruik grote stukken houtskool, bij voorkeur horeca/ restaurant kwaliteit. Houtskool dat bestaat uit kleinere stukjes en gruis belet een goede luchtcirculatie en bemoeilijkt het bereiken van hoge temperaturen. Eventueel kunt u houtsnippers toevoegen. Doe dat met mate want teveel rook geeft een bittere smaak. **Grill Dome is gemaakt om met gesloten deksel te koken.** Als u kookt met het deksel open, is temperatuur controle niet meer mogelijk.

**Stap 1** Open uw Grill Dome.

**Stap 2** Verwijder het grill rooster.

**Stap 3** Vul de Firebox met houtskool tot **MAXIMAAL** aan de gaten aan de zijkanten van de Firebox. Gebruikt u meer houtskool dan kan schade ontstaan en die valt niet onder enige garantie. Indien u de Grill Dome al heeft gebruikt, hergebruik dan de resterende houtskool en voeg op het moment van aanmaken geen nieuwe houtskool toe. Verdeel de resterende houtskool met een pook zodat as en kleine stukjes houtskool op de bodem van de Grill Dome vallen. Let er op dat de as en kleine stukjes houtskool niet tot aan de Grate reiken. Dit kan de luchttoevoer verstoren en zal het aanmaken en het bereiken van temperaturen van 250 graden Celsius bemoeilijken.

**Stap 4** Open de luchttoevoer aan de onderzijde en de luchtafvoer aan de bovenzijde volledig.

**Stap 5** Leg 3 of 4 aanmaakblokjes bovenop de houtskool (nooit onder de houtskool, dan ontstaat rook en brandt de houtskool naar beneden en naar boven op)) en steek deze aan. **Gebruik nooit aanmaak vloeistoffen of branders.** Dan plaatst u het grill rooster terug en zodra de aanmaakblokjes zijn uitgebrand, dit zal circa 5 minuten duren, sluit u het deksel van de Grill Dome. Luchttoevoer en luchtafvoer blijven volledig geopend.

**Stap 6** Blijf tijdens het aanmaken bij uw Grill Dome en houdt de thermometer gedurende 10 minuten nadat u het deksel heeft gesloten in de gaten. De temperatuur zal eerst snel oplopen tot circa 200 graden Celsius. Sluit dan de luchtafvoer aan de bovenkant zodanig dat deze circa 1 centimeter geopend blijft. De luchttoevoer aan de onderzijde laat u ongeveer 2 tot 3 centimeter open. De temperatuur zal vervolgens stabiliseren tussen 175 en 200 graden Celsius.

**TEMPERATUUR BEHEERSING: De temperatuur kunt u beïnvloeden door middel van de luchttoevoer aan de onderzijde, NIET door middel van de metalen top.** Meer luchttoevoer verhoogt de temperatuur en minder luchttoevoer zal deze verlagen. Elke centimeter opening zorgt voor circa 10 tot 15 graden Celsius verschil.

De metalen top (luchtafvoer) aan de bovenzijde regelt de rookmaak. Indien deze meer geopend wordt zal dit ook de temperatuur verhogen en de rookmaak verminderen. Wilt u minder rookmaak dan dient de luchtafvoer geheel open te staan en zal de temperatuur via de luchttoevoer geregeld

dienen te worden. Sluiten van de metalen top zal de hitte binnen houden en kan schade toebrengen aan uw Grill Dome.

**WAARSCHUWING: Nooit de metalen top sluiten.** Om de temperatuur naar beneden te brengen sluit u alleen de luchttoevoer aan de onderzijde. Hitte stijgt altijd en het sluiten van de metalen top zal de hitte juist binnen houden en kan ernstige schade toebrengen aan uw Grill Dome. Door de hoge isolatiewaarde van de keramiek van uw Grill Dome zal de top altijd iets geopend moeten zijn om de hitte te kunnen laten ontsnappen.

**Stap 7** Op het moment dat de Grill Dome een temperatuur heeft bereikt welke ongeveer 10 graden Celsius boven de door u gewenste temperatuur ligt, opent u het deksel en plaatst u het eten op de grill. Sluit vervolgens het deksel en wacht tot de temperatuur stabiliseert. Deze zal eerst dalen en vervolgens weer stijgen. 5 tot 10 graden Celsius meer of minder zal nauwelijks invloed hebben, behoudens op de kooktijd. Indien u de temperatuur wilt aanpassen, handel dan als aangegeven onder stap 6. U zult al lerende de nodige ervaring opdoen voor het bereiken en vasthouden van de juiste temperaturen en kooktijden.

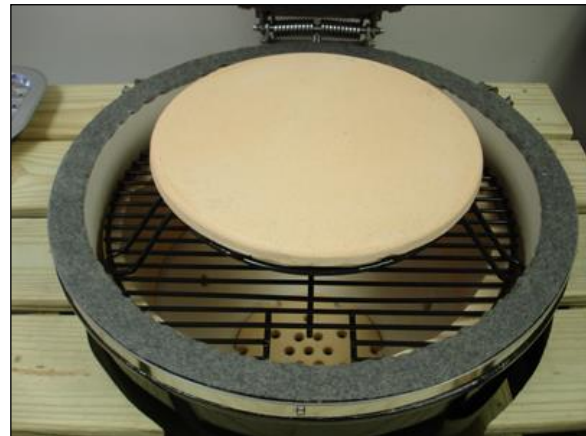
**Kook altijd met gesloten deksel!** Uw Grill Dome is gemaakt om met gesloten deksel te koken. Bij open houtskool barbecues kunt u pas koken nadat de houtskool is vergrijsd en alleen nog gloeit. Dat kan bij Grill Dome niet. Grill Dome biedt het voordeel dat u al na circa 10 minuten kunt koken. De houtskool zal ook niet vergrijzen. Indien u met open deksel kookt ontstaan vlammen en wordt uw Grill Dome veel te heet en is temperatuur controle onmogelijk. Uw Grill Dome kan daardoor ernstig beschadigen. Deze schade valt niet onder de garantie.

**Stap 8 INDIRECT COOKING** Grill Dome leent zich bij uitstek voor indirect grillen. Gebruik hiervoor het Indirect Cooking Rack van Grill Dome. Hang het Indirect Cooking Rack in de unit en leg daarop de pizza steen of druppan. Pak de pizza steen in met aluminium folie zodat deze schoon blijft. Leg vervolgens het grill rooster terug. **BELANGRIJK:** Gebruik enkel pizza stenen van Grill Dome met de diameter behorende bij uw type Grill Dome. Pizza stenen met een grotere diameter bemoeilijken het vrijkomen van de hitte en kunnen tot schade aan uw Grill Dome lijden. Grill Dome is niet aansprakelijk voor dergelijke schade en deze valt niet onder enige garantie. Gebruik ook nooit de Grill Extender van Grill Dome voor het indirect grillen omdat deze te dicht bij het houtskool komt en eveneens het vrijkomen van hitte bemoeilijkt en ook tot schade kan leiden. Ook deze schade valt niet onder enige garantie en wordt niet door Grill Dome vergoed. **Bereid nooit pizza's of brood in deze opstelling, zie hiervoor stap 9.**





**Stap 9 PIZZA EN BROOD** Uw Indirect Cooking Rack of uw Grill Extender gebruikt u onder meer om pizza's te bereiden. Dat doet u volgens de opstelling die hieronder is weergegeven. Pizza's, brood en taart bakt u altijd met deze opstelling en nooit met de opstelling onder punt 8. Met deze opstelling maakt u optimaal gebruik van de hitte welke door de binnenkant van het deksel zal worden gereflecteerd.



**Maximum 350 graden:** Hoewel uw Grill Dome bestand is tegen hoge temperaturen, adviseren wij u deze nooit heter te stoken dan 350 graden Celsius. Vrijwel alle gerechten laten zich bereiden bij temperaturen tot 300 graden Celsius. Zelfs bij deze temperatuur zal het vilt sneller slijten en bij hogere temperaturen bestaat de kans op verbranding van het vilt.

**Regen:** Indien u tijdens het gebruik van uw Grill Dome wordt overvallen door een regenbui, verplaats uw Grill Dome dan voorzichtig naar een droge plaats om barsten in de keramiek te voorkomen die kunnen ontstaan als gevolg van hoge temperatuurschommelingen door koud regenwater. Grill is niet aansprakelijk voor dergelijke schade en deze valt niet onder enige garantie.

## UITMAKEN VAN UW GRILL DOME

Om uw Grill Dome uit te laten gaan sluit u de luchttoevoer aan de onderzijde. **Sluit nooit de metalen top.**

**BELANGRIJK:** Indien u de metalen top (luchtafvoer) sluit, zal door de hoge isolatiewaarde van de door Grill Dome gebruikte keramiek de hitte onvoldoende kunnen vrijkomen en kan uw Grill Dome verbranden of barsten. Grill Dome is niet aansprakelijk voor dergelijke schade en deze valt niet onder enige garantie.

## ONDERHOUD VAN UW GRILL DOME

Uw Grill Dome vergt weinig onderhoud in vergelijking tot andere barbecues. Hier volgen enkele tips en waarschuwingen.

- Verwijderen van as: as dient u telkens na 2 of 3 keer gebruik te verwijderen.
- Porseleinen grill rooster: maak zowel boven- als onderkant direct na gebruik schoon met een grill borstel, dan laten de resten nog gemakkelijk los. Vervolgens inwrijven met een halve citroen. Plaats het rooster niet in de vaatwasser. Dat geldt ook voor de andere accessoires.
- Hoes: wij adviseren het gebruik van de vinyl hoes tegen weersinvloeden en vuil. Voorkom te allen tijde dat er water of sneeuw in de Grill Dome komt. Door de keramiek kan er een capillaire werking ontstaan. Indien er water in de Grill Dome komt kan schade ontstaan en kan deze bij vorst stukvriezen. De thermometer is niet waterdicht en er kan als gevolg van regen water in komen.
- Firebox en Firering: wees voorzichtig indien u deze uit de Grill Dome haalt. Leg ze voorzichtig neer. Zorg er in ieder geval voor dat u ze pas verwijdert indien de Grill Dome geheel is afgekoeld om breuk van deze onderdelen te voorkomen. Indien u uw Grill Dome vervoert, dient u de Firebox, Grate en Firering goed in te pakken, bijvoorbeeld met noppenfolie, om breuk te voorkomen.
- Zowel de Firering als de Firebox kunnen barstjes vertonen of zelfs scheuren. Dat is niet erg en dit heeft geen invloed op de functionaliteit van uw Grill Dome. U hoeft deze op dat moment dan ook niet te vervangen. Zodra de scheuren of barstjes van dien aard zijn dat de Grill Dome niet meer functioneert, kunt u ze onder garantie laten vervangen, indien deze van toepassing wordt verklaard.

## GRILL DOME GARANTIE

Grill Dome geeft onderstaande fabrieksgarantie aan de oorspronkelijke koper wiens naam op de factuur is vermeld, die het product bij een erkende dealer heeft gekocht en de garantie binnen 30 dagen na aankoop heeft geregistreerd. De garantie vervalt zodra de oorspronkelijke koper het product niet meer in eigendom heeft. Deze garantie is gebaseerd op normaal en redelijk huishoudelijk gebruik en onderhoud van uw Grill Dome. Commercieel gebruik en vergelijkbare toepassingen zijn uitgesloten van de garantie.

**Grill Dome geeft een beperkte garantie van 2 jaar op de keramische onderdelen van uw Grill Dome. Deze garantie dekt enkel schade aan de keramische onderdelen als gevolg van kook temperaturen binnen de in deze handleiding aangegeven grenzen. De garantie is niet van toepassing op krassen, deuken, scherfjes, (haar)scheurtjes, het ontstaan van cosmetische scheuren en barstjes in de buitenste coating laag of het loslaten daarvan, die de werking van uw Grill Dome niet beïnvloeden. Scheurtjes of barsten in de Firering en Firebox die niet van invloed zijn op de functionaliteit van uw Grill Dome vallen evenmin onder de garantie.**

**De metalen onderdelen hebben een beperkte garantie van 2 jaar, waarbij roest, oxidatie en vervaging niet gedekt zijn, tenzij deze ook leiden tot verlies van functionaliteit. Voor alle andere onderdelen en producten geldt een beperkte garantie van 1 jaar.**

Deze garantie dekt geen schade als gevolg van onjuist of onzorgvuldig gebruik, breuk als gevolg van vallen of botsen, achterstallig onderhoud, zelf aanbrengen van veranderingen en zelf-reparatie, vorst, hagel, storm of transport. Evenmin kan beroep op de garantie worden gedaan indien niet de juiste procedures zijn gevolgd als beschreven in deze handleiding of uw Grill Dome anderszins onjuist of onzorgvuldig is behandeld, verzorgd of vervoerd. Eveneens is uitgesloten van garantie normale en redelijke slijtage.

**Dat betekent onder meer, dat in ieder geval is uitgesloten van garantie en Grill Dome niet aansprakelijk kan worden gehouden voor schade, welke ook, als gevolg van het:**

- gebruik van andere brandstoffen dan houtskool;
- gebruik van aanmaakvloeistoffen, firestarters of branders;
- koken met open deksel;
- niet of niet met regelmaat controleren of schroeven en moeren vastzitten;
- vullen van uw Grill Dome met meer houtskool dan in deze handleiding is aangegeven;
- volledig sluiten van de luchtafvoer terwijl uw Grill Dome aan is;
- bij indirect grillen gebruiken van andere (te grote) pizzastenen of opvangschalen dan het formaat van de door Grill Dome geleverde pizzastenen voor de desbetreffende barbecue en/of het gebruik van de Grill Extender als indirect cooking rack;
- aanbrengen van veranderingen, modificaties en zelf-reparatie.

Grill Dome bepaalt of beschadigde onderdelen onder de werking van deze garantie vallen. Indien dat zo is, dan worden de beschadigde onderdelen vervangen na ontvangst daarvan door Grill Dome of door de erkende dealer.

**TRANSPORTKOSTEN van de te vervangen onderdelen vallen niet onder de garantie en komen volledig voor rekening van de koper.**

Door vervanging of herstel van de beschadigde onderdelen heeft Grill Dome aan haar verplichtingen uit hoofde van deze garantie voldaan. Grill Dome is niet aansprakelijk voor enige andere, directe, indirecte of bijkomende, schade, van welke aard ook en hoe ook ontstaan.

De aansprakelijkheid van Grill Dome onder deze garantie is beperkt tot het aankoopbedrag van uw Grill Dome.

Grill Dome is niet aansprakelijk voor vertraagde of niet-nakoming van de garantie veroorzaakt door een gebeurtenis of onvoorziene omstandigheid buiten de controle van Grill Dome, waaronder force majeure, transportvertragingen of verminderde voorraad. Grill Dome is evenmin aansprakelijk voor verzend-, bestel-, arbeid- of verpakkingskosten, export/importrechten of andere belasting als gevolg van de garantieclaim, service, reparatie of retournering. Dergelijke kosten komen voor rekening van de koper.

**BELANGRIJK: REGISTREER UW GRILL DOME BINNEN 30 DAGEN**

**U kunt enkel beroep op deze garantie doen indien u uw Grill Dome binnen 30 dagen na aankoop heeft geregistreerd.** Indien u beroep doet op de garantie dient u tevens de originele factuur te overleggen, een nauwkeurige beschrijving van de schade en de oorzaak te geven en desgevraagd foto's van de schade te overleggen. De garantie gaat in op de aankoopdatum en is niet overdraagbaar.

## **GRILL DOME GARANTIE REGISTRATIE**

Om uw garantie te activeren dient u uw Grill Dome binnen 30 dagen na aankoop te registreren op:

<http://grilldome.com/CMS/register-your-grill-dome/>

Met de registratie verklaart u tevens deze handleiding te hebben gelezen en te hebben begrepen en akkoord te zijn met de garantievoorwaarden.



**SPICE UP YOUR BACKYARD**

Join the tribe! Register your grill