

OWNER'S MANUAL | MANUEL DE L'UTILISATEUR MANUAL DEL PROPIETARIO | HANDBUCH | MANUALE DELL'UTENTE



ULTIMATE GRIDDLE
SERIES

PIT BOSS®

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO :
PB2BGD2, PB3BGD2, PB4BGD2, PB5BGD2

PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE :
10807, 10808, 10809, 10810, 10811, 10812,
10813, 10814, 10815, 10816, 10817, 10808



GRIDDLE WITH LIFT-OFF TOP, GRIDDLE WITH CABINET

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

PLAQUE CHAUFFANTE AVEC PLATEAU RELEVABLE, PLAQUE CHAUFFANTE AVEC ARMOIRE

IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE GRIDDLE!

PLANCHA CON TAPA ABATIBLE, PLANCHA CON MUEBLE

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. LEA EL MANUAL ANTES DEL USO!

PFANNENGRILL MIT ABNEHMBAREM OBERTEIL, PFANNENGRILL MIT SCHRANK

WICHTIG: AUFMERKSAM LESEN UND GUT AUFBEWAHREN BITTE UNBEDINGT VOR GEBRAUCH DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN!

PIASTRA CON PIANO SOLLEVABILE, PIASTRA CON ARMADIO

IMPORTANTE: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO. LEGGERE IL MANUALE PRIMA DELL'USO.

For outdoor and household use only. Not for commercial use.
Réserve à l'usage extérieur et résidentiel uniquement. Non destiné à un usage commercial.
Solo para uso doméstico y en el exterior. No apto para uso comercial.
Nur zur Verwendung im Außenbereich und für den privaten Gebrauch. Nicht zur gewerblichen Nutzung geeignet.
Solo per uso domestico ed esterno. Non per uso commerciale.

WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS GAS APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

AVERTISSEMENT : VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL À GAZ. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: LEA TODO EL MANUAL ANTES DE MONTAR Y USAR ESTA BARBACOA DE GAS. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ADMINISTRADORES DEL EDIFICIO O CON LOS BOMBEROS PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA.

ACHTUNG: BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES GASGERÄT AUFSTELLEN UND BENUTZEN. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER SOGAR ZUM TOD FÜHREN. FÜR EINSCHRÄNKUNGEN SOWIE MONTAGE- UND KONTROLLAUFLAGEN IN IHRER REGION WENDEN SIE SICH AN DIE GEBÄUDE- ODER BRANDBEAUFTRAGTEN VOR ORT.

AVVERTENZA: LEGGERE L'INTERO MANUALE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTA APPARECCHIATURA A GAS. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI FISICHE O MORTE. CONTATTARE LE AUTORITÀ LOCALI COMPETENTI PER L'EDILIZIA O I VIGILI DEL FUOCO PER INFORMAZIONI SULLE RESTRICZIONI E SUI REQUISITI DI ISPEZIONE DEGLI IMPIANTI NELLA PROPRIA ZONA.



PB2BGD2



PB3BGD2



PB4BGD2



PB5BGD2



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, aufzustellen oder zu benutzen. Dadurch stellen Sie sicher, dass Ihnen der neue tragbare Pfannengrill Freude bereitet und bei der Verwendung möglichst wenig Probleme auftreten. Wir empfehlen ebenfalls, diese Anleitung zur künftigen Verwendung aufzubewahren.

WARNHINWEISE FÜR PROPANGAS

GEFAHR

Bei Gasgeruch:

- Die Gaszufuhr zum Gerät abschalten
- Alle offenen Flammen löschen
- Den Deckel öffnen
- Falls der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr an.

WARNHINWEIS

- Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes lagern oder verwenden.
- Eine nicht angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Gerätes gelagert werden.
- Für den Betrieb benötigen Sie einen präzisionsgefüllten Gasbehälter mit Standard-G30/G31-Flüssigpropan zum Grillen mit Außenventilgewinde. Der maximale Durchmesser und die maximale Höhe des Behälters beträgt 300 mm (11,8 Zoll) und 600 mm (23,6 Zoll).

1. Achten Sie darauf, die Gasflasche von einem seriösen Lieferanten zu beziehen. Ein falsch befüllter oder überfüllter LPG-Behälter kann gefährlich sein. Der überfüllte Zustand in Verbindung mit der Erwärmung des LPG-Gasbehälters (heißer Sommertag, in der Sonne stehender Behälter, usw.) kann dazu führen, dass LPG-Gas freigesetzt wird, da der Temperaturanstieg die Ausdehnung des Gases bewirkt. Das aus der Flasche austretende Gas ist brennbar und kann explosiv sein.
2. Verwenden Sie keine LPG-Gasflasche, wenn diese ein beschädigtes Ventil hat oder Anzeichen von Beulen, Dellen, Ausbuchtungen, Brandschäden, Korrosion, Leckagen, übermäßigem Rost oder anderen Formen von äußeren optischen Schäden aufweist. Dies kann gefährlich sein und sollte sofort von einem Lieferanten für flüssiges Propangas überprüft werden.

Wenn Sie Gas riechen, aus der Flasche austreten sehen oder ein Zischen hören, versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden. Alle offenen Flammen löschen. Trennen Sie das Gerät von der Gaszufuhr.

3. Verbinden oder trennen Sie den Gasbehälter nicht, während das Gerät in Betrieb oder noch heiß ist. Achten Sie darauf, dass der Reglerknopf auf OFF gestellt ist und trennen Sie den Gasbehälter, wenn der Pfannengrill nicht benutzt wird. Bewegen oder transportieren Sie das Gerät niemals, solange der Gasbehälter angeschlossen ist. Lagern Sie keine Ersatz-LPG-Gasbehälter unter dem oder in der Nähe des Gerätes.
4. Die Flaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden und dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich aufbewahrt werden.

5. Behindern Sie nicht den Strom von Verbrennungs- und Belüftungsluft zu diesem Gerät. Halten Sie das Brennerrohr und die Zündlöcher sauber und frei von Schmutz. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.
6. Achten Sie beim Anbringen und Abnehmen des Reglers an die Gasflasche immer auf Gasaustritt, insbesondere nach einer Lagerzeit (z. B. über Winter). Überprüfen Sie alle Anschlüsse mit einer Seifenlauge und einer Bürste auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um auf Undichtigkeiten zu prüfen.
7. Reinigen und überprüfen Sie den Gasregler vor jedem Gebrauch des Gaskochgerätes für den Außenbereich. Ersetzen Sie den Gasregler vor der Verwendung, wenn ein übermäßiger Abrieb oder Verschleiß vorliegt.
8. Betreiben Sie dieses Gerät nur mit Flüssiggas, das ebenfalls auf dem Typenschild am Gerät angegeben ist. Versuchen Sie nicht, Ihren Grill mit anderen Gasen zu betreiben. Versuchen Sie nicht, dieses LPG-Gerät auf Erdgas umzurüsten. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brände und Körperverletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
9. The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas griddle. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

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. Es muss ein Abstand von mindestens 1.270 mm (50 Zoll) von den Seiten und von der Rückseite des Pfannengrills zu brennbaren Bauten 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.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen oder unbelüfteten Bereichen, in Wohnräumen, Fahrzeugen, Zelten, Garagen. Dieser LPG-Pfannengrill darf nicht unter einer Decke oder einem Überhang aus brennbaren Materialien aufgebaut werden. Stellen Sie den Pfannengrill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Wenn es zu einem Fettbrand kommt, schalten Sie den Grill auf OFF und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Unternehmen Sie keine Löschversuche mit Wasser. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist empfehlenswert, einen für alle Brandklassen (ABC) zugelassenen Feuerlöscher vor Ort zu haben. Rufen Sie die Feuerwehr, falls der Brand außer Kontrolle gerät.

2. Dieser Außengrill ist nicht für den Einbau in/auf Wohnmobilen oder Booten vorgesehen.

Verwenden Sie dieses Gerät niemals in einem geschlossenen Raum, wie z. B. in einem Wohnmobil, Zelt, Auto, Boot oder im Haus. Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz als Heizgerät bestimmt und sollte niemals als solches verwendet werden.

3. 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. Teile des Grills können sehr heiß werden und ernsthafte Verletzungen verursachen. Halten Sie Kleinkinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Fassen Sie nicht auf die heißen Flächen. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, lange Grillzangen oder Kochhandschuhe, da der Grill sehr heiß wird.
5. Nutzen Sie keinesfalls den Grill, wenn der Fettbehälter fehlt und nicht unter dem Feuerkasten hängt. Ohne den Fettbehälter können heißes Fett und Verschmutzungen nach unten fallen und eine Brandgefahr darstellen.

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

Verwenden Sie ein Gasgerät immer im Außenbereich, auf einem freien Areal mit guter Belüftung, damit Sie keine giftigen Verbrennungsgase oder kein austretendes Gas einatmen. 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.

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

Gemäß den Verfahren und Anforderungen der Conformité Européenne (CE) ist die Regelkonformität der Gasgeräte von Pit Boss® Grills durch Tests bezüglich der Einhaltung von Standards und Richtlinien belegt, die allen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen der EU (Europäischen Union) und des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) genügen.



	HEIZLEISTUNG	ANZAHL DER BRENNER		ART DES BRENNERS	GRÖSSE DER EINSPRITZ-DÜSE	GAS/DRUCK	VERWENDUNGSLAND
		STAB-BRENNER	P-BRENNER				
PB2BGD2	7,63 KW G30 – 555 g/h G31 – 545 g/h	1	1	STAB-BRENNER	0,8 mm	G30 bei 28–30 mbar G31 bei 37 mbar G30/G31-Mischung bei 30 mbar	I3+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
PB3BGD2	10,5 KW G30 – 768 g/h G31 – 755 g/h	2	1		0,75 mm	G30/G31-Mischung bei 37 mbar	
PB4BGD2	13,49 KW G30 – 982 g/h G31 – 964 g/h	3	1		0,72 mm	G30/G31-Mischung bei 50 mbar	
PB5BGD2	14,65 KW G30 – 1066 g/h G31 – 1047 g/h	5	0	P-BRENNER	1,02 mm	G30 bei 28–30 mbar G31 bei 37 mbar G30/G31-Mischung bei 30 mbar	
					0,97 mm	G30/G31-Mischung bei 37 mbar	
					0,93 mm	G30/G31-Mischung bei 50 mbar	



HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2021. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in keiner erdenklichen Form oder Weise kopiert, übertragen, transkribiert oder in einem Datenabfragesystem gespeichert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung von

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

DANSONS NORDAMERIKA

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

KUNDENDIENST

www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	62
Anschluss an eine Gaszufuhr	
Gasbehälter-Anforderungen	66
Installieren eines Gasanschlusses am Verteiler	66
Verbinden eines Gasbehälters	67
Betriebsvorbereitung – Lecktest	68
Trennen eines Gasbehälters	68
Bedienungsanleitung	
Umgebung des Pfannengrills.....	69
Erste Verwendung – Ausbrennen des Pfannengrills.....	70
Befeuervorgang	70
Manueller Anzündvorgang	71
Den Pfannengrill ausstellen	71
Den Pfannengrill vom Wagen heben	72
Verwenden des Müllbeutelhalters	73
Pflege und Wartung	74
Tipps und Techniken.....	75
Fehlerbehebung	76
Ersatzteile	77
Garantie.....	81

DE

DEUTSCHE

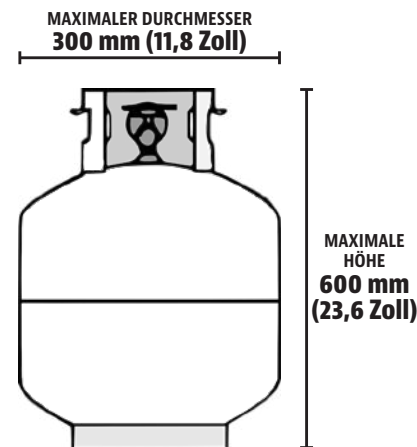
ANSCHLUSS AN EINE GASZUFUHR

GASBEHÄLTER-ANFORDERUNGEN

Für den Betrieb benötigen Sie einen präzisionsgefüllten Gasbehälter mit Standard-G30/G31-Flüssigpropan zum Grillen mit Außenventilgewinde. Verwenden Sie einen flexiblen Standardschlauch mit einer Länge von weniger als 1,5 m (59 Zoll). Der Schlauch muss nach seiner Anbringung zur Überprüfung auf ganzer Länge gut sichtbar sein.

Der maximale Durchmesser und die maximale Höhe des Behälters beträgt wie in der Abbildung angegeben 300 mm (11,8 Zoll) und 600 mm (23,6 Zoll).

VORSICHT: Sie müssen den richtigen Regler verwenden, dessen relevanter Standard EN16129 lautet, und die richtige Flasche, damit Sie sicher und effizient Grillen können. Die Verwendung eines falschen oder fehlerhaften Reglers ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie. Es ist wichtig, die gesamte Länge des Schlauchs zu überprüfen. Bei klaren Anzeichen von übermäßigem Abrieb oder Verschleiß oder einem Einschnitt in den Schlauch, muss der Schlauch vor der Verwendung des Geräts ausgetauscht werden.



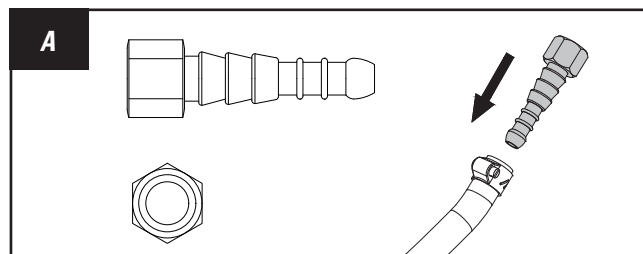
INSTALLIEREN EINES GASANSCHLUSSES AM VERTEILER

Je nach Standort und Land des Kaufs ist nicht bei allen Händlern des Pfannengrills ein Regler im Lieferumfang enthalten. Für den Fall, dass der Gasregler nicht vormontiert geliefert wurde, wird ein Verteiler-Übergangssatz mitgeliefert. Wählen Sie aus dem mitgelieferten Verteiler-Übergangssatz den Anschluss aus, der für Ihre Gasverteiler- und Reglerschläuche erforderlich ist. Um die Installation des Gasanschlusses zu erleichtern, heben Sie den Pfannengrill vom Wagen ab oder trennen Sie ihn von ihm. Legen Sie das Gerät umgedreht auf ein Stück Pappe, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.

- **ANSCHLUSS A – KONISCH**

Das verjüngte Steckerende in den Schlauch des Reglerventils stecken und mit der Schlauchklemme befestigen.

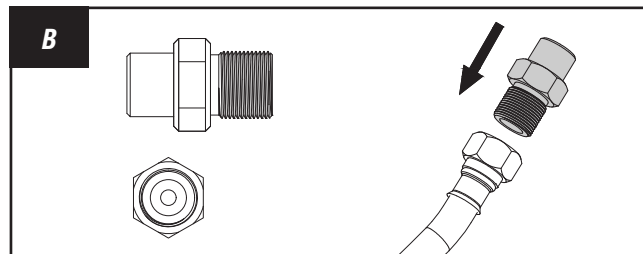
Beachten Sie Abbildung A.



- **ANSCHLUSS B – MIT GEWINDE**

Gewindeende des Steckers in die Gewindebuchse des Reglerventilschlauchs einstecken. Schrauben Sie ihn ein, bis er vollständig festgezogen ist.

Beachten Sie Abbildung B.



Fahren Sie mit dem nächsten Schritt zur Installation des Gasbehälters fort. Lassen Sie den Pfannengrill vom Wagen getrennt.

VERBINDEN EINES GASBEHÄLTERS

WICHTIG: Wenn für den Gasverteiler ein Verbindungsstück benötigt wird, befolgen Sie die Montageanweisungen des Verbindungsstücks, bevor Sie das Gerät mit einem Gasbehälter verbinden.

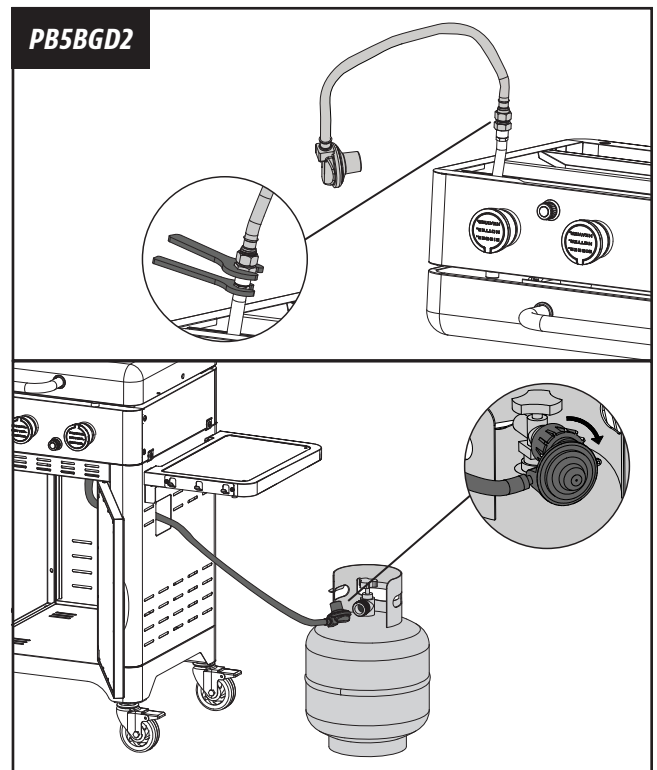
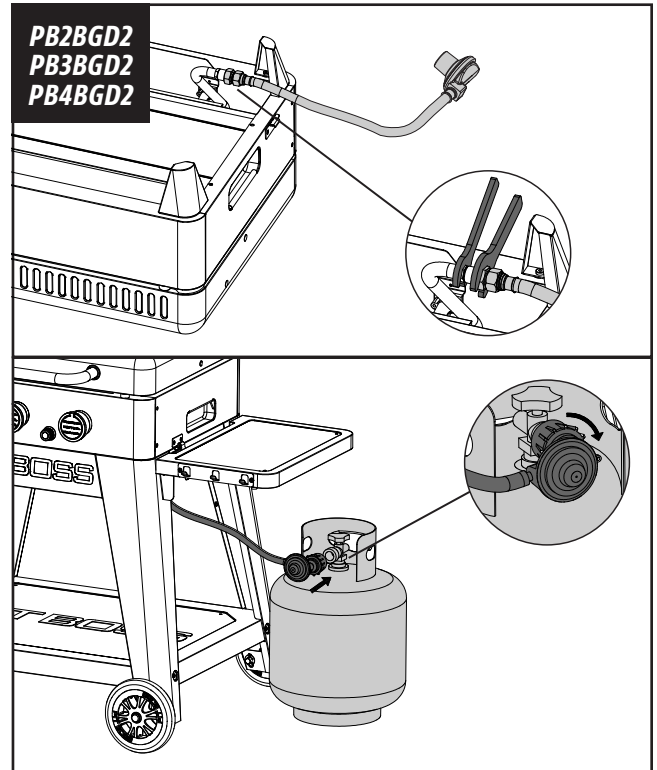
Prüfen Sie vor dem Verbinden, dass sich keine Verschmutzungen im Kopf des Gasbehälters, dem Kopf des Reglerventils oder dem Kopf des Brenners und der Brenneröffnungen befinden.

1. Wenn ein Regler vorinstalliert ist, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.

Wenn ein Anschluss aus dem Verteiler-Übergangssatz angebracht wurde, lassen Sie den Pfannengrill für die Montage des Reglers vom Wagen getrennt. Schließen Sie die Reglerschlauchleitung an den Pfannengrill-Verteiler an, indem Sie sie mit einem Schraubenschlüssel vollständig festziehen. Montieren Sie den Pfannengrill wieder auf dem Wagen, sobald der Regler und die Reglerschläuche installiert sind. Stellen Sie sicher, dass die Reglerschläuche nicht verdreht oder eingeklemmt sind, wenn der Pfannengrill wieder auf dem Wagen steht.

2. Ziehen Sie beim Pfannengrill mit Schrank den Regler und die Reglerschläuche durch die Öffnung an der rechten Wagenwand.
3. Stellen Sie einen Gasbehälter rechts neben den Wagen. Das Gasbehälterventil sollte sich dabei in der CLOSED-Position befinden. Es ist wichtig sicherzustellen, dass der Gasbehälter vollständig aufrecht steht, da die Bedienung des Pfannengrills nicht sicher ist, wenn der Gasbehälter nicht vollständig eben oder auf einer stabilen Oberfläche steht.
4. Prüfen Sie, dass die Bedienknöpfe am Pfannengrill vollständig geschlossen sind, indem Sie die Knöpfe im Uhrzeigersinn in die Position O (OFF) drehen.
5. Entfernen Sie die Schutzkappen von der Öffnung des Reglerventils und der Oberseite des Gasbehälters. Bewahren Sie die Kappen auf.
6. Stecken Sie das Gasbehälterventil in die Gewindeöffnung des Reglerventils. Drehen Sie die Schnellkupplungsmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Nur handfest anziehen.
7. Der Gasbehälter ist nun angebracht. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.

WARNUNG: Wenn Sie Gas riechen, schalten Sie den Gasbehälter aus. Versuchen Sie, den Gasbehälter erneut anzuschließen, um sicherzugehen, dass der Schlauch richtig verbunden ist. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.



HINWEIS: Der normale Gasfluss durch den Regler und die Schlauchleitung kann ein brummendes Geräusch verursachen. Eine geringe Geräusentwicklung ist völlig normal und beeinträchtigt den Betrieb des Pfannengrills nicht. Wenn das Brummgeräusch übermäßig laut ist, müssen Sie möglicherweise die Gasleitung entlüften oder den Regler des Überströmventils für das Gas zurücksetzen. Dieser Reinigungsvorgang sollte jedes Mal durchgeführt werden, wenn ein neuer LPG-Gasbehälter an den Pfannengrill angeschlossen wird.

BETRIEBSVORBEREITUNG – LECKTEST

Eine Dichtheitsprüfung wird verwendet, um die Integrität einer Dichtung zu bestimmen. Führen Sie vor der Verwendung Ihres Gasgrills eine Dichtheitsprüfung an der Verbindung zwischen Regler und Gasbehälter durch, um das Risiko schwerer Verletzungen oder des Todes durch Feuer oder Explosion zu verringern. Eine Dichtheitsprüfung sollte mindestens einmal pro Saison durchgeführt werden, sowie:

- vor dem ersten Anzünden des Grills,
- jedes Mal, wenn der Gasbehälter ausgetauscht wurde,
- nach einer Fahrt, insbesondere über raue oder holprige Straßen,
- nach längerer Lagerung oder Nichtbenutzung.

DURCHFÜHREN EINER DICHTHEITSPRÜFUNG

Erforderliches Zubehör:

- 1 x Schüssel (leer, sauber)
- 1 x Pinsel (sauber)
- Geschirrspülmittel
- Wasser

Vorgehensweise:

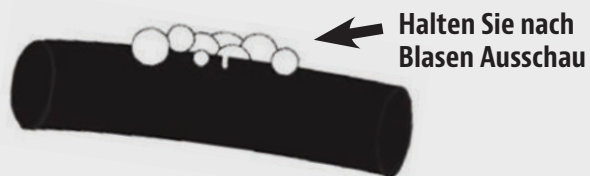
1. Stellen Sie den Grill in einem gut belüfteten Bereich auf. Stellen Sie sicher, dass der Grill kühl genug zum Anfassen und nicht in Betrieb ist. Vergewissern Sie sich, dass das Reglerventil in der Position OFF steht und dass der Gasbehälter fest mit dem Regler verbunden ist.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass sich keine offene Flamme oder rauchende Personen in der Nähe befinden.

2. Mischen Sie eine Lösung aus Wasser und Spülmittel im gleichen Mengenverhältnis in einer Schüssel. Die Lösung wird aufgrund der Konzentration Blasen bilden.
3. Tragen Sie die Lösung mit einem Pinsel auf die Dichtung zwischen Regler und Gasbehälter auf. Kontrollieren Sie, ob sich außen Blasen bilden, die auf einen Defekt oder einen Bruch der Dichtung hinweisen.

HINWEIS: Wenn ein Leck auftritt, wiederholen Sie den Installationsvorgang des Gasbehälters, ziehen ihn aber nicht zu fest an. Nur handfest anziehen. Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung nach dem erneuten Anbringen, um eine sichere Abdichtung sicherzustellen.

ACHTUNG: Den Gasgrill nicht verwenden, wenn Sie ein Gasleck feststellen, das nicht mit dem Dichtheitsprüfungsverfahren behoben werden kann. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Feuerwehr oder den Kundendienst, um alternative Testverfahren zu erhalten und die richtigen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.



TRENNEN EINES GASBEHÄLTERS

1. Stellen Sie sicher, dass der Drehregler am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen. Drehen Sie das Ventil des LPG-Gasbehälters in die Position CLOSED, so dass der Reglerknopf herauskommt.
2. Drehen Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn (von Hand), damit er sich von der Öffnung des Reglerventils löst. Stecken Sie die Schutzkappen wieder auf die Öffnung des Reglerventils und auf die Oberseite des Gasbehälters zur Aufbewahrung (wenn dieser nicht leer ist).

HINWEIS: Wenn Sie den Grill im Innenbereich aufbewahren, lassen Sie die Gasflasche draußen.

ACHTUNG: Den Grill nicht zusammenklappen oder transportieren, wenn eine Gasflasche angebracht ist. Die Flasche kann sich vom Ventil lösen und ein Gasleck verursachen, was möglicherweise zu einer Explosion, einem Brand oder schweren Körperverletzungen führen kann. Trennen Sie vor dem Bewegen oder Lagern zuerst die Gasflasche.

BEDIENUNGSANLEITUNG

UMGEBUNG DES PFANNENGRILLS

1. AUFSTELLEN DES PFANNENGRILLS

Wie bei allen Geräten für den Außenbereich spielt das Wetter eine wichtige Rolle bei der Grill-/Räucherleistung des Pfannengrills und der Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeit notwendig ist. Alle Pit Boss® Geräte sollten in einem Mindestabstand von 1.270 mm (50 Zoll) von brennbaren Bauten aufgestellt werden und dieser Mindestabstand muss während der gesamten Nutzungsdauer eingehalten werden. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. Stellen Sie den Pfannengrill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien oder anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

2. GAREN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kälter wird, heißt das nicht, dass die Grillsaison beendet ist! Die frische kalte Luft und der vorzügliche Duft nach gegrilltem Essen werden Ihnen dabei helfen, den Winter-Blues zu überwinden. Beachten Sie diese Empfehlungen und Sie werden während der kälteren Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Seien Sie gut organisiert: Bereiten Sie alles, was Sie benötigen, in der Küche vor, bevor Sie nach draußen gehen. Verlegen Sie Ihren Grillplatz im Winter an einen windgeschützten Ort, wo Sie nicht in der direkten Kälte stehen. Überprüfen Sie die kommunalen Verordnungen hinsichtlich des Abstands zwischen Grill und/oder anderen Bauten. Stellen Sie alles auf ein Tablett, ziehen Sie sich warm an und machen Sie sich ans Werk!
- Um die Außentemperatur zu verfolgen, hängen Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Grillbereichs auf. Führen Sie Buch darüber, was Sie zubereiten, über die Außentemperatur und die Garzeit. Das hilft Ihnen zu einem späteren Zeitpunkt bei der Entscheidung, was Sie grillen oder räuchern und wie lange Sie dafür veranschlagen müssen.
- Stellen Sie eine warme Servierplatte bereit oder decken Sie den Teller ab, um das Essen warm zu halten, während Sie zurück ins Haus gehen.

3. GAREN BEI HEISSEM WETTER


Wenn es draußen wärmer wird, verringert sich die Garzeit. Halten Sie sich an diese Empfehlungen und Sie werden während der heißen Monate Freude an Ihrem Grill haben:

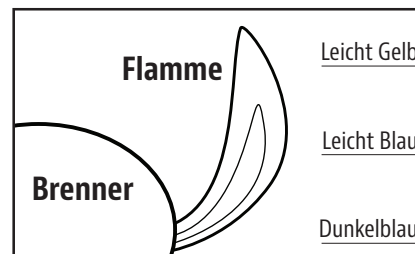
- Passen Sie Ihre Kochtemperatur nach unten an. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch können Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen bewahren.
- Sie können das Grillgut warm halten, indem Sie es in Folie wickeln und in einer isolierten Kühltasche aufbewahren. Stopfen Sie den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung aus und Ihr Essen wird 3 bis 4 Stunden warm bleiben.

ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN DES PFANNENGRILLS

Es ist wichtig, dass Sie den Pfannengrill ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Lebensmittel mit ihm zubereiten. Starten Sie den Pfannengrill und lassen Sie ihn mindestens 15 Minuten auf HIGH laufen, um das Gerät auszubrennen. Dadurch werden die inneren Bauteile „durch Hitze gereinigt“, Gerüche und Fremdstoffe beseitigt.

BEFEUERUNGSVORGANG

1. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens.
2. Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position O.
3. Öffnen Sie das Flaschen-/Gasventil gemäß der Betriebsanleitung auf dem Behälter.
4. Drücken und drehen Sie den Brennkontrollknopf gegen den Uhrzeigersinn auf „ (Anzündposition)“.
5. Drücken Sie den Knopf für den Anzünder, bis der Brenner zündet.
6. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie das Ventil auf O, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie die Zündanweisungen. Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme. Stellen Sie sicher, dass alle Brennerlöcher angezündet sind und die Flammenhöhe der Abbildungsdarstellung entspricht.
7. Wenn die oben aufgeführten Punkte nicht weiterhelfen, befolgen Sie den **manuellen Anzündvorgang**.



Wenn der Brenner während des Betriebs ausgeht, drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position O (OFF). Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät erneut anzuzünden, damit das angesammelte Gas entweichen kann.

VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

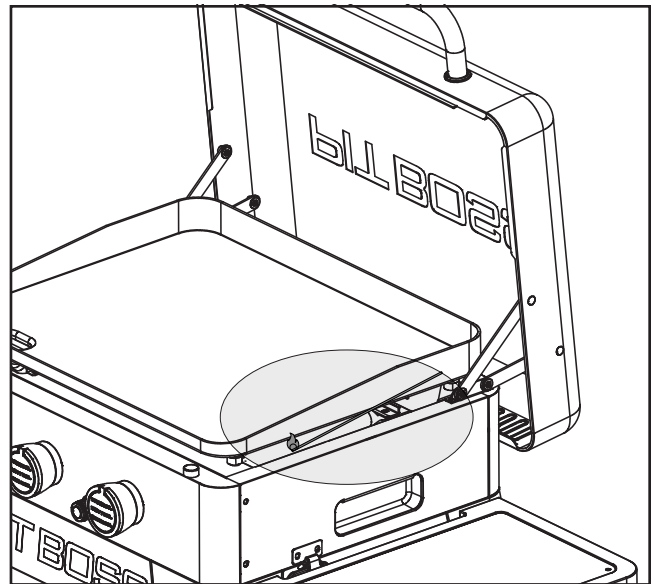
Wenn der Anzünder nach drei oder vier Versuchen immer wieder versagt, gehen Sie die folgenden Schritte durch, oder starten Sie den Grill manuell.

1. Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe auf die Position OFF gedreht sind. Lassen Sie das sich eventuell angesammelte Gas entweichen.
2. Nach fünf Minuten überprüfen Sie Folgendes:
 - Vergewissern Sie sich visuell, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie den Anzünderknopf drücken. Sie sollten nun auf der Anzünderspitze einen Funken sehen. Wenn kein Funke zu sehen ist, stellen Sie den Abstand zwischen Anzünder-(Elektroden-)Spitze und Brenner auf 4,5 mm (3/16 Zoll) ein.
 - Schauen Sie nach, ob das Brennerrohr und die Zündlöcher nicht verstopft sind. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, falls diese verstopft sind.
3. Wenn die oben aufgeführten Punkte nicht weiterhelfen, befolgen Sie die Anweisungen zur Fehlerbehebung.

MANUELLER ANZÜNDVORGANG

1. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens.
2. Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position O.
3. Öffnen Sie das Flaschen-/Gasventil gemäß der Betriebsanleitung auf dem Behälter.
4. Zünden Sie den Brenner schnell und vorsichtig mit einem brennenden Streichholz oder einem Stabfeuerzeug an. Verschaffen Sie sich von der Unterseite der Grillplatte aus Zugang zum Brenner. Halten Sie das brennende Streichholz seitlich, nahe an den Brenner.

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, den Brenner an einer anderen Stelle anzuzünden. Sie könnten sich dadurch verletzen.



5. Drücken Sie den Brennerregler und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf „🔥 (Anzündposition)“. Halten Sie dann den Knopf 10 Sekunden lang gedrückt, nachdem der Brenner gezündet wurde. Sie hören das „knackende“ Geräusch des Funkens, bis Sie den Knopf losgelassen haben.

HINWEIS: Verwenden Sie niemals Spiritus, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Pfannengrill zu entzünden oder anzufachen.

6. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Brennerregler auf O, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie die Anzündanweisungen. Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme. Stellen Sie sicher, dass alle Brennerlöcher angezündet sind und die Flammenhöhe der im Vorangegangenen dargestellten Abbildung entspricht.

HINWEIS: Jeder Brenner entzündet sich einzeln – wiederholen Sie dieselben Schritt für die anderen Brenner.

WARNUNG: Beugen Sie sich beim Anzünden des Gaspfannengrills niemals über die Kochfläche. Bleiben Sie mit Ihrem Gesicht und Körper in einem sicheren Abstand (mindestens 457 mm/18 Zoll) zur Oberfläche des Grillrosts, wenn Sie den Pfannengrill mit einem Streichholz anzünden.

7. Wenn die oben aufgeführten Punkte nicht weiterhelfen, schlagen Sie in der **Fehlerbehebung** nach.

DEN PFANNENGRILL AUSSTELLEN

1. Wenn Sie fertig garen sind, drehen Sie den Gasbehälter in die Position CLOSED, so dass der Reglerknopf herauskommt. Durch diese Sicherheitsfunktion wird der Reglerknopf verschlossen, so dass kein weiteres Gas ausströmt.
2. Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position O..

HINWEIS: Ein zischendes Geräusch ist normal, da das letzte LPG verbrannt wird.

3. Trennen Sie Gaszufuhr gemäß den Anweisungen zum **Trennen eines Gasbehälters**.

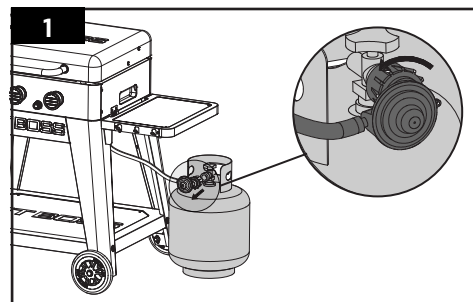
ACHTUNG: Lassen Sie den Pfannengrill vollständig abkühlen und entfernen Sie den Gasbehälter, bevor Sie ihn bewegen, transportieren oder lagern.

DEN PFANNENGRILL VOM WAGEN HEBEN

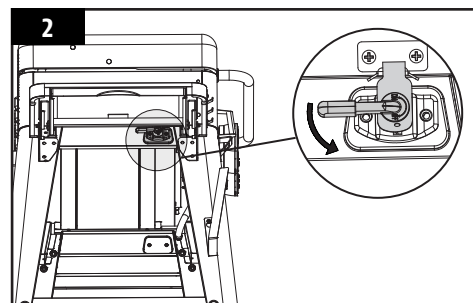
Wenn Sie einen Pfannengrill der Modellreihe PB2BPGG, PB3BPGG, PB4BPGG besitzen, können Sie diesen schnell und einfach zum Tailgating oder Transport vom Wagen heben. Führen Sie einfach die Montageanweisungen in umgekehrter Reihenfolge durch oder befolgen Sie die folgende Kurzfassung:

WICHTIG: Vergewissern Sie sich immer, dass der Pfannengrill vollständig abgekühlt und von der Gasversorgung getrennt ist sowie der Fettbehälter entfernt wurde.

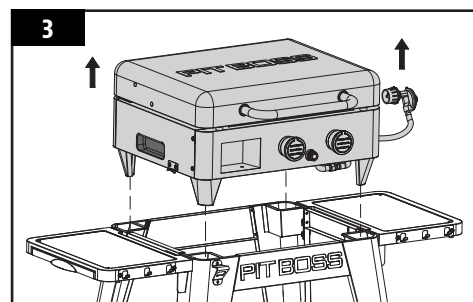
1. Trennen Sie das Gerät von der Gasversorgung. Lösen Sie die Druckreglereinheit vom Behälterventil, indem Sie die Schnellkupplungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.



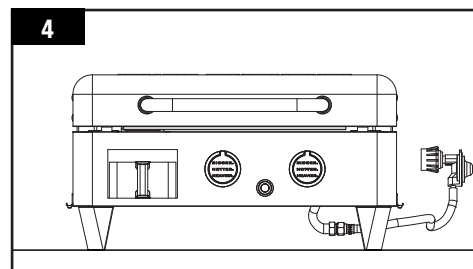
2. Drehen Sie den Riegel (einer auf jeder Seite), um die Arretierung des Feuerkastens auf dem Wagen zu lösen.



3. Heben Sie den Pfannengrill mit zwei Personen vorsichtig vom Wagen ab, indem Sie die Griffaussparungen auf jeder Seite benutzen. Achten Sie beim Anheben besonders auf den Regler und die Schläuche.



4. Stellen Sie den Feuerkasten sofort auf den Boden oder an den gewünschten Ort, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden..

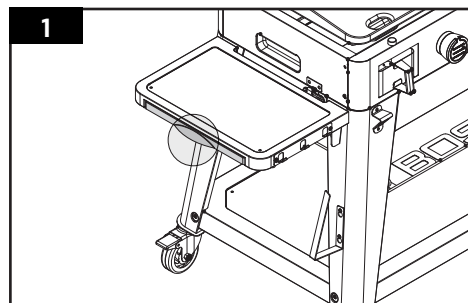


VERWENDEN DES MÜLLBEUTELHALTERS

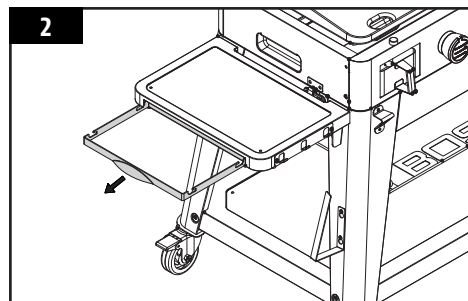
Das Müllsammeln war noch nie so einfach wie mit dem Müllbeutelhalter. Dieses Edelstahlgestell, das sich unter der linken Seitenablage befindet, ist leicht zu reinigen und funktioniert mit einem Standard-Plastikbeutel normaler Größe, typischerweise mit einem Volumen von etwa 10-20 Litern (2,5-5 Gallonen). Das Gestell ist außerdem so konzipiert, dass es die meisten Standard-Müllbeutel (mit oder ohne Griffe) mit einem Volumen von bis zu 60 Litern (16 Gallonen) aufnehmen kann.

WICHTIG: Achten Sie darauf, wie viel Gewicht auf dem Müllbeutelhalter lastet. Wechseln Sie den Beutel häufig, um die Integrität der Struktur und der Komponenten des Müllbeutelhalters nicht zu beeinträchtigen.

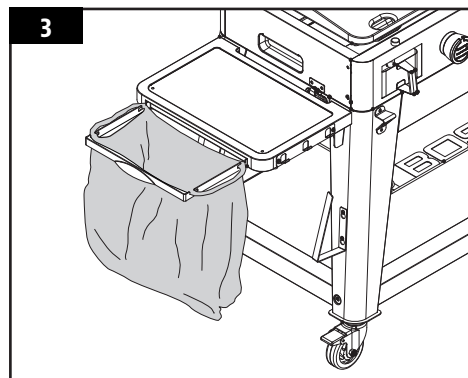
1. Suchen Sie den Griff des Müllbeutelhalters an der linken Seitenablage.



2. Ziehen Sie den Müllbeutelhalter heraus, um die Gestellhalterungen freizulegen.



3. Hängen Sie einen Plastikbeutel oder einen Standard-Müllbeutel in den Müllbeutelhalter ein. Nehmen Sie die Griffe einer Einkaufsstütze und schlingen Sie sie um die Gestellhalterungen, oder schlingen Sie den Müllbeutel um drei Seiten des Gestells, damit er nicht verrutscht.



PFLEGE UND WARTUNG

KONTROLLE DES GASFÜLLSTANDS

Für die Kontrolle der Brennstoffmenge im LPG-Gasbehälter muss der Grill in Betrieb sein. Legen Sie Ihre Hand oben auf den Gasbehälter und fahren Sie langsam an der Seite nach unten, bis sich der Behälter kalt anfühlt. Dies zeigt Ihnen die ungefähre Restmenge in Ihrem Gasbehälter an. Wenn er zu drei Vierteln leer ist, tauschen Sie ihn gegen einen vollen Gasbehälter aus.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Holzkohlebriketts oder anderen brennbaren Materialien für den Grill. Eine Verwendung dieser Materialien führt zum Erlöschen der Garantie und kann einen Brand, eine Explosion und Verletzungen verursachen.

REINIGUNGSHÄUFIGKEIT

Jedes Pit Boss®-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmacksintensiven Betriebs bei minimalem Reinigungsaufwand. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungstipps, um den Grill zu warten:

1. BRENNERKOMPONENTEN

- Reinigen Sie den Brenner, wenn sich starke Ablagerungen gebildet haben, um sicherzugehen, dass nichts auf dem Brennerrohr oder in den Zündlöchern des Brenners auf eine Blockierung (Verschmutzungen, Insekten) hinweist. Bei längerer Lagerung können Spinnen oder kleine Insekten Nester, Netze und Eier im Brennerrohr anbringen und so den Gasfluss zum Brenner behindern. Ein verstopftes Brennerrohr kann zu einem Brand unter dem Gerät führen. Bevor Sie den Grill einlagern oder für einen längeren Zeitraum nicht nutzen, entfernen Sie den Brenner und wickeln Sie ihn in Aluminiumfolie, um das Risiko zu verringern, dass Insekten durch die Zündlöcher eindringen.
- Der Brenner ist für eine optimale Flammleistung voreingestellt. Eine blaue Flamme, möglicherweise mit einer gelben Spitze, ist das Resultat einer optimalen Luft- und Gasmischung. Wenn Flammen übermäßig gelb, orange oder unregelmäßig sind, reinigen Sie die Oberfläche und Zündlöcher des Brenners von Öl- und Lebensmittelrückständen, um die Luftzufuhr zu verbessern.

2. KOCHKOMPONENTEN

- Die Hot Plate Ihrer Grillplatte ist keramikbeschichtet. Die besten Utensilien sind Holz, Silikon oder Nylon, da diese Materialien die Abnutzung der Kochfläche verringern.
- Das Gerät wird werkseitig vorgewürzt geliefert, aber es ist wichtig, die Kochplatte nach jedem Gebrauch zu reinigen und zu würzen, um Rost zu vermeiden, die Lebensdauer Ihrer Grillplatte zu verlängern und eine antihafbeschichtete Kochfläche zu schaffen. Das Würzen der Grillplatte ist ein kontinuierlicher Prozess, der während der gesamten Lebensdauer Ihrer Grillplatte wiederholt werden muss, um das beste Kocherlebnis und die längste Nutzungsdauer zu gewährleisten.
 1. Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch mit einem Spatel oder Schaber, um alle Lebensmittel und Rückstände zu entfernen.
 2. Tragen Sie großzügig eine gleichmäßige Schicht Speiseöl auf die Kochfläche auf. Pflanzen-, Oliven-, Erdnuss-, Kokos- und Sesamöle eignen sich zum Würzen Ihrer Grillplatte.
 3. An einem kühlen, trockenen Ort abkühlen lassen.

3. GRILLPLATTE AUSSEN

- Alle Schrauben und Bolzen sollten regelmäßig überprüft werden. Ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.
- 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 ohne Gasbehälter (muss im Außenbereich gelagert werden) abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

ÜBERSICHT REINIGUNGSPLAN (NORMALER GEBRAUCH)

ELEMENT	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Grillplatte	Nach jedem Einsatz	Rückstände abbrennen, mit Scheuerschwamm & Seifenlauge reinigen, mit Speiseöl einreiben
Fettwanne	Nach jedem Einsatz	Leeren, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Brennerrohr, Zündlöcher	Nach 5–6 Einsätzen	Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Brenner	Nach 5–6 Einsätzen	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Wagen	Bei Bedarf	Nicht scheuerndes Tuch und Seifenwasser

TIPPS UND TECHNIKEN

Lesen Sie diese hilfreichen Tipps und Techniken, die wir von Pit Boss®-Besitzern, unseren Mitarbeitern und Kunden wie Ihnen zusammengetragen haben, um Ihren Grill besser kennenzulernen:

1. LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Halten Sie die Küche und den Garbereich sauber. Verwenden Sie andere Platten und Küchenutensilien für das gegarte Fleisch als die, die Sie für die Vorbereitung und den Transport des rohen Fleisches zum Grill benutzt haben. Das verhindert eine Übertragung von Bakterien. Jede Marinade oder Baste sollte ihre eigenen Utensilien haben.
- Halten Sie heiße Lebensmittel heiß (über 60 °C / 140 °F) und kalte Lebensmittel kalt (unter 3 °C / 37 °F). Gekochte Speisen sollten nicht länger als eine Stunde in der Hitze stehen. Lassen Sie heiße Speisen nicht länger als zwei Stunden außerhalb des Kühlschranks stehen.
- Eine Marinade sollte niemals für den späteren Gebrauch aufbewahrt werden. Wenn Sie sie mit dem Fleisch servieren möchten, achten Sie darauf, sie vor dem Servieren aufzukochen.
- Marinieren und tauen Sie Fleisch im Kühlschrank auf. Fleisch sollte nicht bei Zimmertemperatur oder auf der Arbeitsfläche aufgetaut werden. Bakterien können wachsen und sich in den warmen feuchten Lebensmitteln schnell vermehren. Waschen Sie ihre Hände sorgfältig mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit den Essensvorbereitungen beginnen, sowie nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch und Geflügel angefasst haben.

2. GARVORBEREITUNGEN

- Seien Sie vorbereitet oder **Mise en Place**. Das bezieht sich auf das Vorbereiten des Kochrezepts, Brennstoffs, Zubehörs, der Kochutensilien und aller Zutaten, die Sie am Grill benötigen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Lesen Sie ebenfalls das Rezept vollständig durch, bevor Sie den Grill anzünden.
- Eine Bodenmatte für den Grill ist sehr nützlich. Bei Missgeschicken im Umgang mit dem Grillgut und Bratspritzern würde eine Bodenmatte für den Grill den Terrassen- oder Verandaboden beziehungsweise die Bodenplatten vor möglichen Fettflecken und versehentlichem Klecksen schützen.

3. GAR-TIPPS UND -TECHNIKEN

- Verwenden Sie immer einen Fleischtemperaturfühler, um die Kerntemperatur des Grillguts, das Sie zubereiten, zu bestimmen. Es ist ratsam, das fertige Essen auf eine vorgewärmte Servierplatte zu legen, sodass das Essen warm bleibt. Bei rotem Fleisch wie Steak oder Braten ist es gut, es vor dem Servieren einige Minuten ruhen zu lassen. Dadurch wandert der Fleischsaft, der durch die Hitze an die Oberfläche gestiegen war, zurück in die Mitte des Fleisches und das Fleisch ist aromatischer im Geschmack.
- Zuckerbasierte Soßen werden am besten gegen Ende der Garzeit aufgetragen, um ein Verbrennen und Aufblähen zu vermeiden.
- Verwenden Sie eine Grillzange zum Wenden des Fleisches und einen Pfannenwender für Burgerfleisch und Fisch. Wenn Sie dafür spitzes Kochbesteck wie eine Gabel nehmen, wird das Fleisch angestochen und der Fleischsaft tritt aus.

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung und Wartung verhindert häufige Betriebsprobleme. Wenn Ihr Grill schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben von Problemen hilfreich. Für FAQs besuchen Sie www.pitboss-grills.com. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren Händler vor Ort oder den Kundendienst wenden.

WARNUNG: Stellen Sie immer sicher, dass der Grill komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Brenner lässt sich nicht anzünden	Das Zündkabel ist kaputt	Wenden Sie sich für Hilfe oder ein Ersatzteil an den Kundendienst.
	Kein Zündfunke an der Elektrode	Stellen Sie die Elektrode ein. Wenden Sie sich für Hilfe oder ein Ersatzteil an den Kundendienst.
	Keine Gaszufuhr	Überprüfen Sie das Reglerventil. Überprüfen Sie die Verbindung auf Leckage.
Fettbrand / häufiges Aufflammen	Grillen von fettem Fleisch	Grillen Sie fettiges Fleisch, wenn die Garfläche kalt ist und die Bedienknöpfe auf LOW stehen.
	Gartemperatur	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.
	Wasser auf Gasflammen gesprüht	Sprühen Sie kein Wasser auf die Gasflammen.
Brenner geht aus	Kein Gasfluss	Überprüfen Sie, dass der Gasanschluss offen ist. Tauschen Sie den Gasbehälter aus, wenn er leer ist.
	Windstöße oder starker Wind	Drehen Sie den Grill weg vom Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe.
Geringe Hitze bei HIGH	Löcher blockiert	Befreien Sie die Löcher von Hindernissen.
	Gasbehälter leer	Füllen Sie den Gasbehälter auf.
Gasleck	Unsachgemäße Montage	Drehen Sie den Reglerknopf in die Position OFF, so dass der Reglerknopf herauskommt. Entfernen Sie den Gasbehälter. Verbinden Sie ihn erneut und schrauben Sie ihn fest. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, um eine ordnungsgemäße Abdichtung sicherzustellen. Ersetzen Sie den Gasbehälter, falls er beschädigt ist.
	Dichtungsversagen	Der Gasbehälter ist korrodiert, verrostet oder wurde fehlerhaft gehandhabt. Ersetzen Sie den Gasbehälter.
	Reglerversagen	Der Regler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Die Brennerflamme ist gelb oder orange	Unzureichende Luftströmung	Überprüfen Sie das Brennerrohr und die Brenneröffnungen auf Spinnweben oder andere Hindernisse. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen zur Reinigung des Brennerrohrs.
	Blockierter Brenner	
	Die Fettauffangschale ist voll, läuft über	Leeren Sie die Fettauffangschale und platzieren Sie sie wieder im Gerät. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Das Reglerventil ist ausgeschaltet	Überprüfen Sie die Verbindung des Reglerventils zum Gasbehälter. Entfernen Sie es und bringen Sie es erneut an. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.
	Der Brenner ist verschmutzt	Drehen Sie den Bedienknopf für fünf Minuten auf HIGH und brennen Sie das Gerät aus. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .

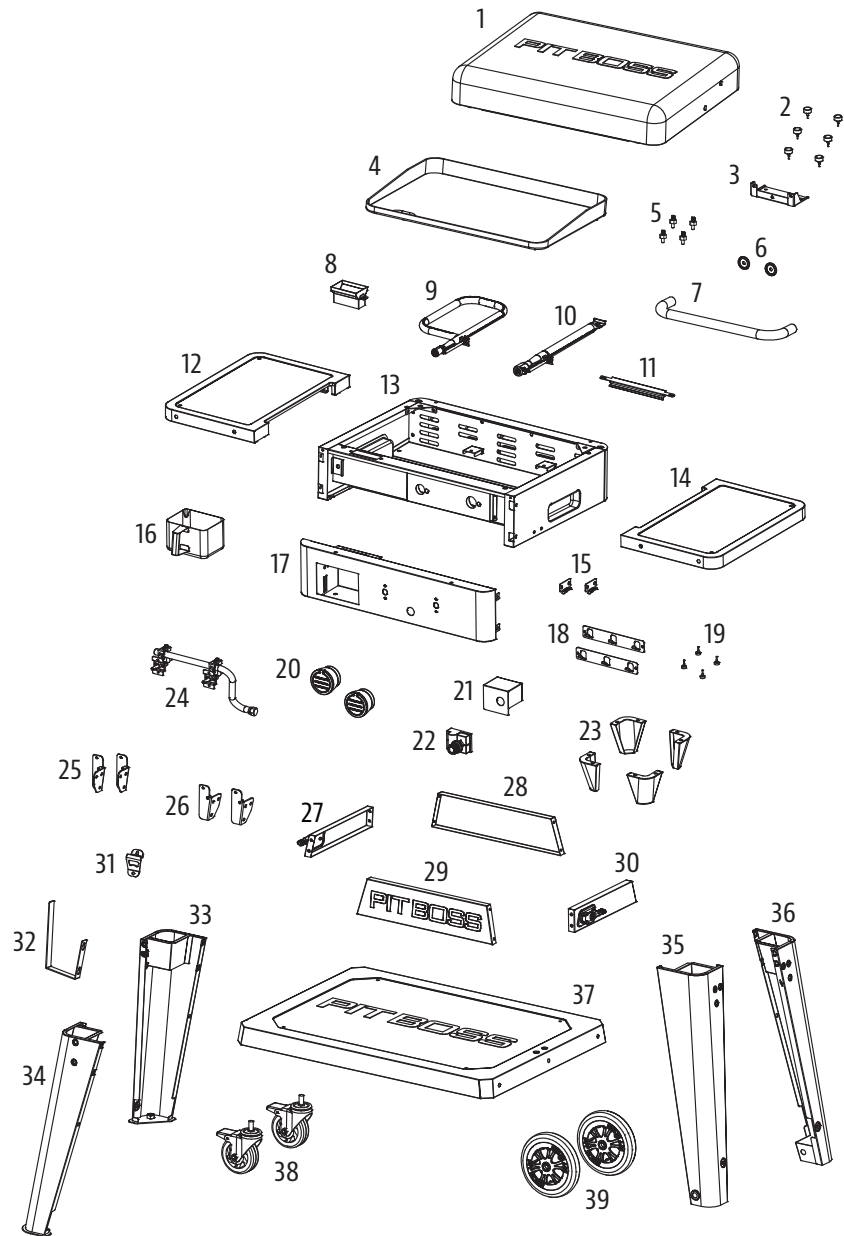
DE
DEUTSCHE

ERSATZTEILE

PB2BGD2

Teil	Beschreibung
1	Deckel (x1)
2	Gummiteile für Deckelhalterung (x6)
3	Deckelhalterung (x1)
4	Grillplatte (x1)
5	Beinschrauben für Grillplatte (x4)
6	Einbauring für Deckelgriff (x2)
7	Deckelgriff (x1)
8	Fettauslauf (x1)
9	P-Brenner (x1)
10	Rechter Brenner (x1)
11	Crossover-Brenner (x1)
12	Seitliche Ablage, links (x1)
13	Feuerkasteneinheit (x1)
14	Seitliche Ablage, rechts (x1)
15	Verriegelungshaken (x2)
16	Fettbehälter (x1)
17	Steuerpanel für Feuerkasten (x1)
18	Hakenleiste für seitliches Regal (x2)
19	Gummiteile für seitliche Ablage (x4)
20	Bedienknopf (x2)
21	Hitzeschutz für Anzünder (x1)
22	Anzünder (x1)
23	Füße für Feuerkasten (x4)
24	Ventileinheit (x1)
25	Halterung der Seitenablage, links (x2)
26	Halterung der Seitenablage, rechts (x2)
27	Wagenseite, links (x1)
28	Wagenrückseite (x1)
29	Wagenvorderseite (x1)
30	Wagenseite, rechts (x1)
31	Flaschenöffner (x1)
32	Küchenrollenhalter (x1)
33	Stützbein für Feststellrad, hinten (x1)
34	Stützbein für Feststellrad, vorne (x1)
35	Stützbein für Rolle, vorne (x1)
36	Stützbein für Rolle, hinten (x1)
37	Untere Ablage (x1)
38	Feststellrolle (x2)
39	Rolle (x2)

Teil	Beschreibung
A	Schraube (x37)
B	Unterlegscheibe (x16)
C	Sicherungsscheibe (x16)
D	Schraube (x4)
E	Radsteckerstift (x2)
F	Radunterlegscheibe (x2)
G	Radachsenbolzen (x2)
H	Batterie (x1)

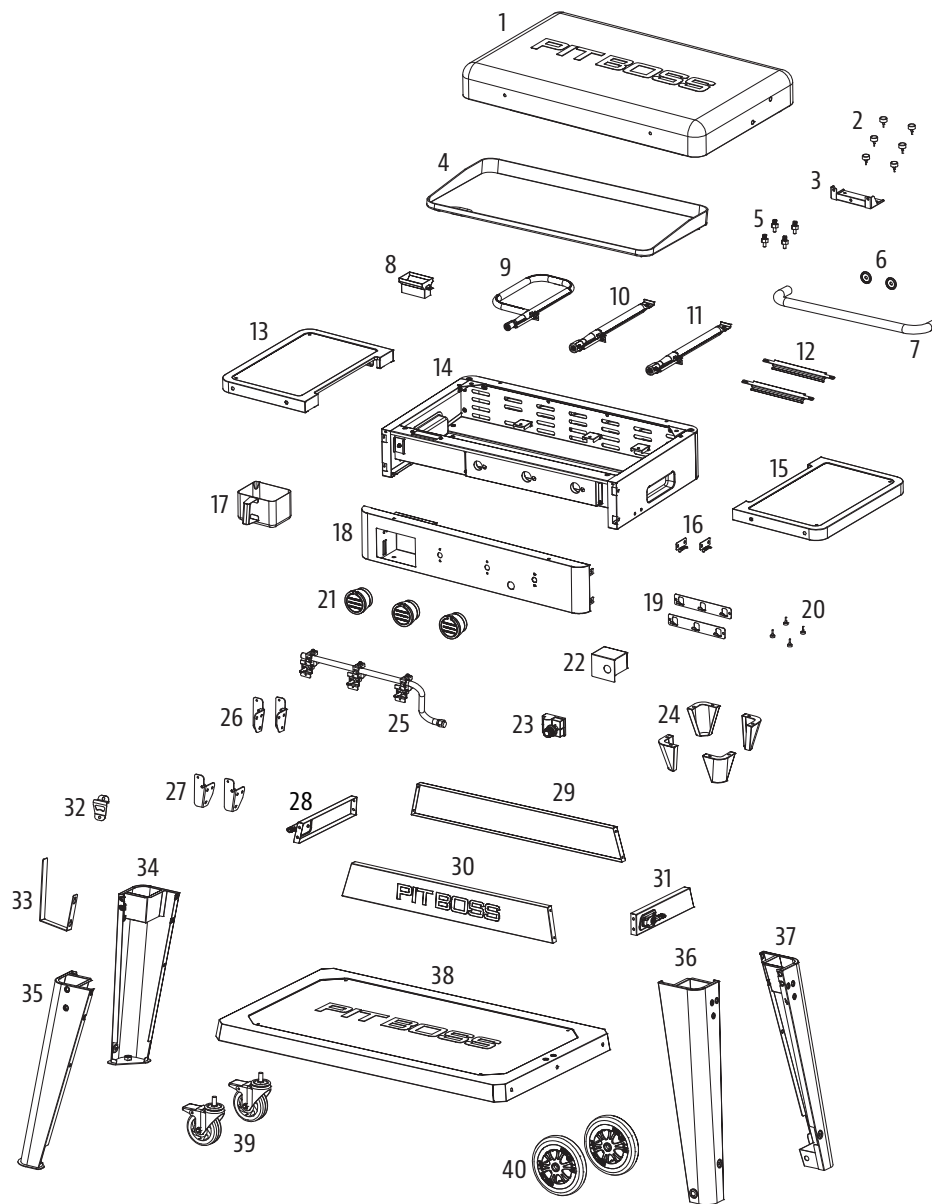


HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls bei der Montage des Geräts Teile fehlen sollten.

PB3BGD2

Teil	Beschreibung
1	Deckel (x1)
2	Gummitteile für Deckelhalterung (x6)
3	Deckelhalterung (x1)
4	Grillplatte (x1)
5	Beinschrauben für Grillplatte (x4)
6	Einbauring für Deckelgriff (x2)
7	Deckelgriff (x1)
8	Fettauslauf (x1)
9	P-Brenner (x1)
10	Mittlerer Brenner (x1)
11	Rechter Brenner (x1)
12	Crossover-Brenner (x2)
13	Seitliche Ablage, links (x1)
14	Feuerkasteneinheit (x1)
15	Seitliche Ablage, rechts (x1)
16	Verriegelungshaken (x2)
17	Fettbehälter (x1)
18	Steuerpanel für Feuerkasten (x1)
19	Hakenleiste für seitliches Regal (x2)
20	Gummitteile für seitliche Ablage (x4)
21	Bedienknopf (x3)
22	Hitzeschutz für Anzünder (x1)
23	Anzünder (x1)
24	Füße für Feuerkasten (x4)
25	Ventileinheit (x1)
26	Halterung der Seitenablage, links (x2)
27	Halterung der Seitenablage, rechts (x2)
28	Wagenseite, links (x1)
29	Wagenrückseite (x1)
30	Wagenvorderseite (x1)
31	Wagenseite, rechts (x1)
32	Flaschenöffner (x1)
33	Küchenrollenhalter (x1)
34	Stützbein für Feststellrad, hinten (x1)
35	Stützbein für Feststellrad, vorne (x1)
36	Stützbein für Rolle, vorne (x1)
37	Stützbein für Rolle, hinten (x1)
38	Untere Ablage (x1)
39	Feststellrolle (x2)
40	Rolle (x2)

Teil	Beschreibung
A	Schraube (x37)
B	Unterlegscheibe (x16)
C	Sicherungsscheibe (x16)
D	Schraube (x4)
E	Radsteckerstift (x2)
F	Radunterlegscheibe (x2)
G	Radachsenbolzen (x2)
H	Batterie (x1)

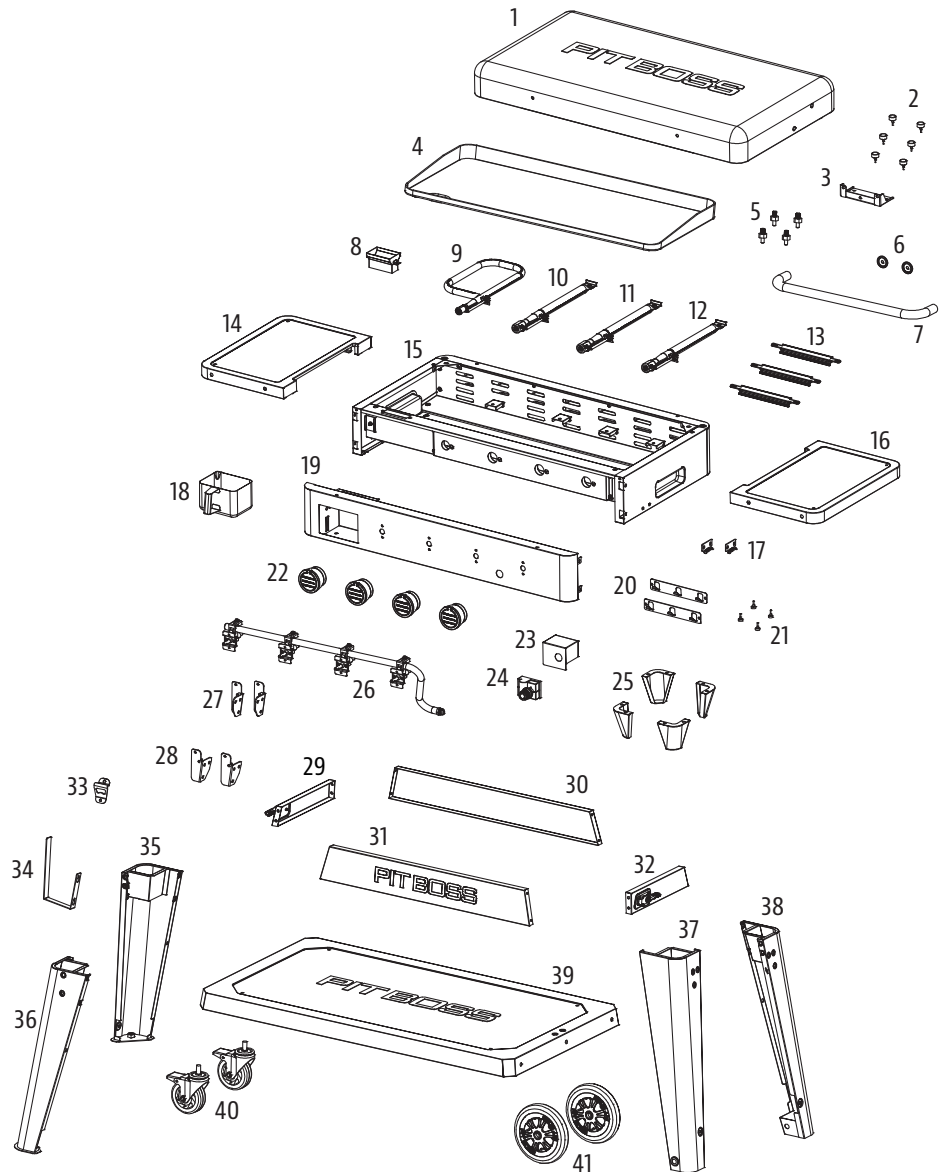


HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls bei der Montage des Geräts Teile fehlen sollten.

PB4BGD2

Teil	Beschreibung
1	Deckel (x1)
2	Gummitteile für Deckelhalterung (x6)
3	Deckelhalterung (x1)
4	Grillplatte (x1)
5	Beinschrauben für Grillplatte (x4)
6	Einbauring für Deckelgriff (x2)
7	Deckelgriff (x1)
8	Fettauslauf (x1)
9	P-Brenner (x1)
10	Linker Brenner (x1)
11	Mittlerer Brenner (x1)
12	Rechter Brenner (x1)
13	Crossover-Brenner (x3)
14	Seitliche Ablage, links (x1)
15	Feuerkasteneinheit (x1)
16	Seitliche Ablage, rechts (x1)
17	Verriegelungshaken (x2)
18	Fettbehälter (x1)
19	Steuerpanel für Feuerkasten (x1)
20	Hakenleiste für seitliches Regal (x2)
21	Gummitteile für seitliche Ablage (x4)
22	Bedienknopf (x4)
23	Hitzeschutz für Anzünder (x1)
24	Anzünder (x1)
25	Füße für Feuerkasten (x4)
26	Ventileinheit (x1)
27	Halterung der Seitenablage, links (x2)
28	Halterung der Seitenablage, rechts (x2)
29	Wagenseite, links (x1)
30	Wagenrückseite (x1)
31	Wagenvorderseite (x1)
32	Wagenseite, rechts (x1)
33	Flaschenöffner (x1)
34	Küchenrollenhalter (x1)
35	Stützbein für Feststellrad, hinten (x1)
36	Stützbein für Feststellrad, vorne (x1)
37	Stützbein für Rolle, vorne (x1)
38	Stützbein für Rolle, hinten (x1)
39	Untere Ablage (x1)
40	Feststellrolle (x2)
41	Rolle (x2)

Teil	Beschreibung
A	Schraube (x37)
B	Unterlegscheibe (x16)
C	Sicherungsscheibe (x16)
D	Schraube (x4)
E	Radsteckerstift (x2)
F	Radunterlegscheibe (x2)
G	Radachsenbolzen (x2)
H	Batterie (x1)

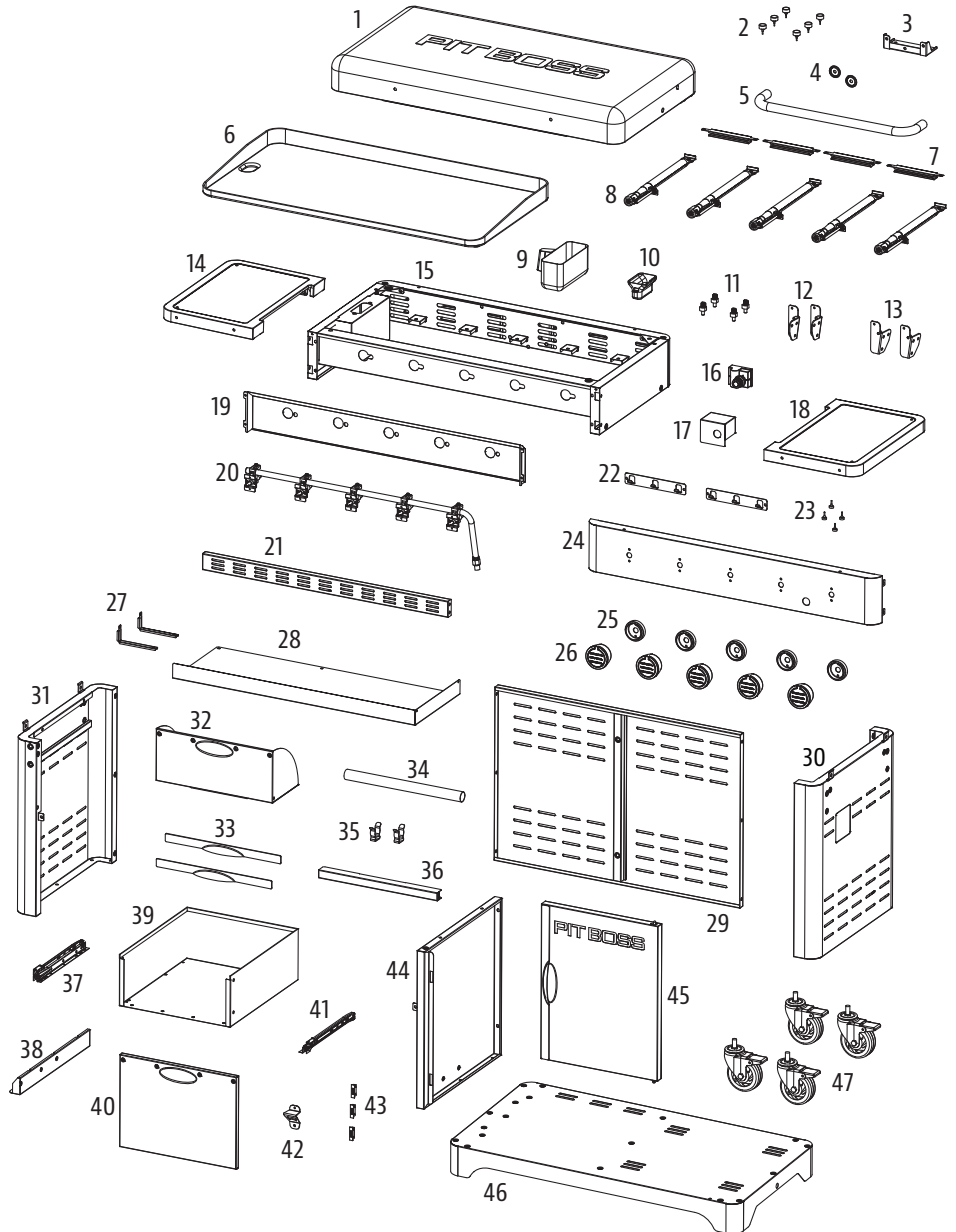
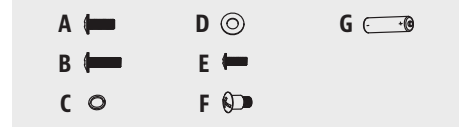


HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls bei der Montage des Geräts Teile fehlen sollten.

PB5BGD2

Teil	Beschreibung
1	Deckel (x1)
2	Gummiteile für Deckelhalterung (x6)
3	Deckelhalterung (x1)
4	Einbauring für Deckelgriff (x2)
5	Deckelgriff (x1)
6	Grillplatte (x1)
7	Crossover-Brenner (x4)
8	Brenner (x5)
9	Fettbehälter (x1)
10	Fettauslauf (x1)
11	Beinschrauben für Grillplatte (x4)
12	Halterung der Seitenablage, links (x2)
13	Halterung der Seitenablage, rechts (x2)
14	Seitliche Ablage, links (x1)
15	Feuerkasteneinheit (x1)
16	Anzünder (x1)
17	Hitzeschutz für Anzünder (x1)
18	Seitliche Ablage, rechts (x1)
19	Vorderseite Hitzeschutz (x1)
20	Ventileinheit (x1)
21	Wagenvorderseite (x1)
22	Hakenleiste für seitliches Regal (x2)
23	Gummiteile für seitliche Ablage (x4)
24	Steuerpanel für Feuerkasten (x1)
25	Bedienknopfsockel (x5)
26	Bedienknopf (x5)
27	Hitzeschutzhalterung (x2)
28	Hitzeschutzplatte (x1)
29	Wagenrückseite (x1)
30	Wagenseite, rechts (x1)
31	Wagenseite, links (x1)
32	Schwenkbare Schublade (x1)
33	Schubladengriff (x2)
34	Papierhandtuchstange (x1)
35	Arretierung (x2)
36	Schubladenthaltestange (x1)
37	Schubladenschiene, links (x1)
38	Schienenhalterung (x1)
39	Schublade (x1)
40	Schubladenfront (x1)
41	Schubladenschiene, rechts (x1)
42	Flaschenöffner (x1)
43	Magnetverschluss (x3)
44	Wagentrennwand (x1)
45	Schranktür (x1)
46	Wagenboden (x1)
47	Feststellrolle (x4)

Teil	Beschreibung
A	Schraube (x54)
B	Schraube (x2)
C	Sicherungsscheibe (x14)
D	Unterlegscheibe (x14)
E	Schraube (x14)
F	Schraube (x6)
G	Batterie (x1)



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

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Pfannengrills 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. Kunden haben die Kosten für Teile, den Versand und die Bearbeitung selbst zu tragen, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist. Dansons bietet auf alle Teile eine zweijährige (2-jährige) Garantie für Mängel und Verarbeitungsfehler. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Erstkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von Verschleiß ab, zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese optischen Veränderungen des Pfannengrills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den beschränkten Garantiezeitraum nicht über die zwei (2) Jahre ab Kaufdatum hinaus.

Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums berechnet Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen (bei vorausbezahlem Versand), wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass die Teile fehlerhaft 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 Vorausgegangen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat. Dansons ergreift alle Vorsichtsmaßnahmen und verwendet Materialien, die rosthemmend sind. Trotz dieser Sicherheitsmaßnahmen können die schützenden Beschichtungen durch verschiedenste Substanzen und Umstände, auf die Dansons keinen Einfluss hat, beschädigt werden. Hohe Temperaturen, zu hohe Feuchtigkeit, Chlor, industrielle Dämpfe, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können. Aus diesen Gründen erstreckt sich die Garantie nicht auf Rosten oder Oxidieren, es sei denn, die strukturelle Integrität der Komponenten des Pfannengrills geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie im Abschnitt Pflege und Wartung nach, wie die Lebensdauer Ihres Geräts verlängert werden kann. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Abdeckung, wenn der Pfannengrill nicht in Gebrauch ist.

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

AUSNAHMEN

Es gibt keine schriftliche oder implizite Leistungsgarantie für Grillprodukte 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 montiert, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Jede Verwendung von Gas, die nicht in diesem Handbuch beschrieben wird, kann den Verfall der Garantie nach sich ziehen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen. Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss® Grills-Händler übernehmen rechtliche oder anderweitige Verantwortung für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme. Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

ERSATZTEILE BESTELLEN

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

DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter: www.pitboss-grills.com

GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss® Grills-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 direkt auf dem Gerät. Notieren Sie die Zahlen unten, da das Etikett mit der Zeit abgegriffen oder unleserlich werden kann.

MODELL

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

AUTORISIERTER HÄNDLER

DE

DEUTSCHE

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly:
www.pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements,
veuillez communiquer avec Dansons directement : www.pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons
directamente : www.pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Wenden Sie sich für Fragen, Anmerkungen oder Anfragen direkt an Dansons:
www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per qualsiasi domanda, commento o richiesta, contattare direttamente Dansons:
www.pitboss-grills.com

PITBOSS-GRILLS.COM

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



780210716UMV

