

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



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PB2BPGG, PB3BPGG
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10752, 10753, 10754, 10755, 10756, 10757



PIT BOSS®

PORTABLE GAS GRILL

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

GRIL À GAZ PORTABLE

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

BARBACOA DE GAS PORTÁTIL

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

TRAGBARER GASGRILL

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

GRIGLIA A GAS PORTATILE

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

For outdoor and household use only. Not for commercial use.
Réservé 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.
Bitte nur im Freien und privat nutzen. Nicht für die gewerbliche Anwendung 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 RESTRIZIONI E SUI REQUISITI DI ISPEZIONE DEGLI IMPIANTI NELLA PROPRIA ZONA.



SAFETY INFORMATION

A MAJOR CAUSE OF FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE 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 portable gas grill. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

1. A minimum clearance of 915mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 915mm (36 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill OFF until the fire is out. Do not throw water on. 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. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

3. 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. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the grill will become very hot.
5. Never use the grill without the grease cup installed and hung under the firebox. Without the grease cup, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
6. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
7. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
8. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear.
9. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.

PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled gas cylinder can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the gas cylinder (a hot summer day, gas cylinder left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Parts sealed by manufacturer shall not be manipulated by the user. Do not move the appliance during use. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Do not modify the appliance.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. 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.

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications by Conformité Européenne (CE), Pit Boss® Grills gas appliances demonstrates compliance through testing to the standards and directives that comply with all safety, health and environmental protection requirements by the EU (European Union) and the European Economic Area (EEA).



| | HEAT INPUT | BURNERS | INJECTOR SIZE | GAS/PRESSURE | COUNTRY OF USE |
|----------------|------------------------------------------|---------|---------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PB2BPGG | 5.2 KW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h | 2 | 0.79mm | G30 at 28-30 mbar G31 at 37 mbar G30/G31 mixture at 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 |
| | | | 0.74mm | G30/G31 mixture at 37 mbar | |
| | | | 0.69mm | G30/G31 mixture at 50 mbar | |
| PB3BPGG | 7.5 KW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h | 3 | 0.90 / 0.70mm | G30 at 28-30 mbar G31 at 37 mbar G30/G31 mixture at 30 mbar | I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH |
| | | | 0.86 / 0.65mm | G30/G31 mixture at 37 mbar | |
| | | | 0.80 / 0.60mm | G30/G31 mixture at 50 mbar | |



COPYRIGHT NOTICE

Copyright 2021. All right 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 EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

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

CUSTOMER CARE

www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2

Connecting To A Gas Supply

 Gas Cylinder Requirements..... 5

 Connecting The LP Gas Cylinder..... 5

 Preparation For Use – Leak Testing..... 5

 Disconnecting A Gas Cylinder 6

Operating Instructions

 Grill Environment 7

 First Use – Grill Burn-Off 7

 Lighting Procedure..... 7

 Manual Lighting Procedure..... 8

 Shutting Off Your Grill..... 8

Care & Maintenance 9

Troubleshooting 10

Replacement Parts

 PB2BPGG & Grill Cart 11

 PB3BPGG & Grill Cart 12

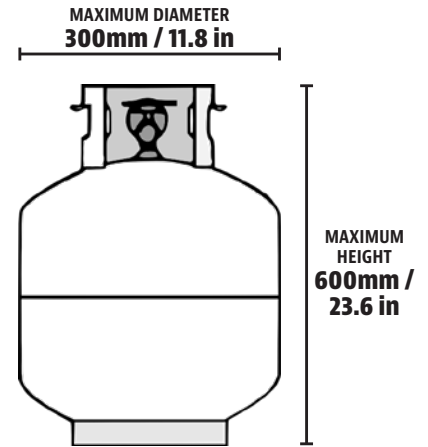
Warranty 13

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS CYLINDER REQUIREMENTS

To operate, you will need a precision-filled standard G30/G31 grill liquid propane ("LP") gas cylinder with external valve threads. Use standard flexible tube with length less than 1.5 m (59 in). The tube shall be readily visible across its entire length for inspection after installation.

The maximum diameter and the maximum height of the cylinder is 300 mm (11.8 in) and 600 mm (23.6 in) as shown in illustration.



CAUTION: You must have the proper regulator which relevant standard is EN16129 and bottle in order for the barbecue to operate safely and efficiently. Use of an incorrect or faulty regulator is dangerous and will invalidate any warranty. It is important to inspect the full length of the tube. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the tube is cut, the tube must be replaced prior to the appliance being used.

CONNECTING THE LP GAS CYLINDER

IMPORTANT: If the manifold requires a connector, follow the connector installation instructions prior to connecting the unit to a gas cylinder.

1. Before connecting, ensure there is no debris caught in the head of the LP gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
2. Connect the tube line to the manifold by turning the knob clockwise until it stops. Make sure that the tube is not twisted in any way.
3. Place the LP gas cylinder into the cylinder hole. Ensure the hose connected to the cylinder does not touch any of the grill surfaces that could get hot. Keep the LP gas cylinder in place during operation of the barbecue. Do not place a spare cylinder in the cylinder enclosure at any time. Allow the the LP gas cylinder to be easily accessible (not blocked) at all times. If the LP gas cylinder is too tall, it cannot be put into the cylinder hole. The gas cylinder can be attached to the gas cylinder hook on the right side of the frame or placed on flat ground.
4. Make sure the gas cylinder valve is in OFF position. Ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas cylinder is not installed properly.
5. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
6. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
7. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only.
8. LP gas cylinder is now installed.

WARNING: Shut off the gas cylinder if you smell gas. Attempt to re-install gas cylinder to ensure that tube is connected properly.

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas grill, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, as well as:

- before lighting your grill for the first time,
- every time the gas cylinder has been changed,
- after travel, especially over rough or bumpy roads,
- after a prolonged period of storage or non-use.

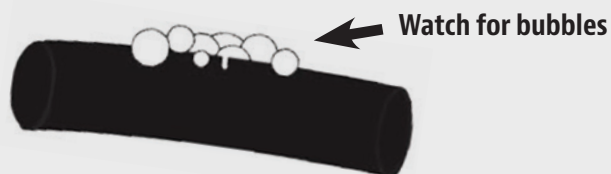
HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

- 1 x Bowl (*empty, clean*)
- 1 x Paint Brush (*clean*)
- Dish Washing Liquid
- Water

Procedure:

1. Position the grill in a well-ventilated area. Ensure the grill is cool to the touch, and not in use. Verify that the regulator valve is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.



IMPORTANT: Ensure there is no open flame or smokers nearby.

2. Mix a solution of one part of water with one part of dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubble, as it will be concentrated.
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal between the regulator and the gas cylinder. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.

NOTE: If a leak appears, repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.

IMPORTANT: Do not use the gas grill if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedure. Contact your local Fire Department or Customer Care for alternative measures of testing to ensure proper precaution.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

IMPORTANT: When changing or disconnecting a gas cylinder, care must be taken to keep away from any source of ignition.

1. Ensure the control knob on the grill is completely closed by turning to the OFF position. Turn LP gas cylinder valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out.
2. Turn the cylinder counter-clockwise (by hand) to disconnect from the regulator valve opening. Replace the protective caps on the regulator valve opening and the top of the gas cylinder for storage (if not empty).

WARNING: Do not transport grill with gas cylinder attached. The cylinder may loosen off the valve, and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Disconnect gas cylinder first before travel or storage. If storing the grill indoors, leave the gas cylinder outdoors.

OPERATING INSTRUCTIONS

GRILL ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE GRILL*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® Grills units should keep a minimum clearance of 915mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, or other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that grilling season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of grilled foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your grill throughout the cooler months:

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before using your grill for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the grill and operate for a minimum of 15 minutes on HIGH to burn-off the unit. This will “heat clean” the internal components, dissipate odors and rid it of any foreign matter.

LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that all control knobs are turned to the OFF position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas cylinder valve to OPEN.
3. Note the indicator marker on the control knob. Push and hold down the control knob on the grill and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise SLOWLY (2 to 3 seconds) to HIGH. You should hear a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit. If it does not, repeat up to three times.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob to OFF, wait 5 minutes and repeat lighting procedure. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure** instructions.
5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

If the burner goes out during operation, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your grill using the manual method.

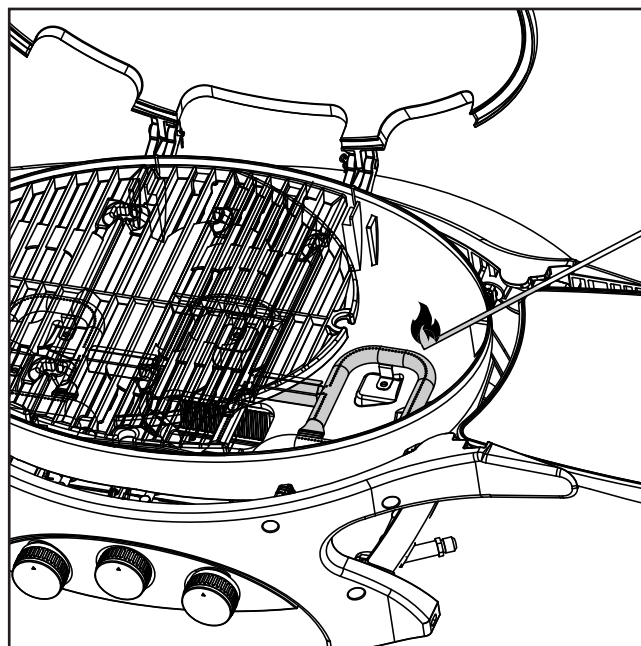
1. Ensure the control knobs are turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in).
 - Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow **Care & Maintenance** instructions.
3. If the above points do not work, follow **Troubleshooting** instructions.

MANUAL LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that the control knob is turned to the OFF position.
2. Lift one of the Cooking Grids to expose the burners.
3. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas cylinder valve to OPEN.
4. Note the indicator marker on the control knob. Push in the regulator knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to HIGH.
5. Quickly and carefully, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grids. Position lit match near side of burner. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.

6. After the burner has caught fire, place the Cooking Grid back into position, and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!



SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, turn LP gas cylinder valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Turn control knobs to the OFF position.

NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

3. Disconnect LP gas cylinder by following the **Disconnect LP Gas Tank** instructions.

WARNING: Allow the grill to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

CARE AND MAINTENANCE

CHECKING THE GAS LEVEL

To check the amount of fuel in the LP gas cylinder, the grill must be in operation. Place your hand at the top of the gas cylinder and slowly move down the side until the cylinder feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of gas in your cylinder; if $\frac{3}{4}$ empty, replace with full gas cylinder.

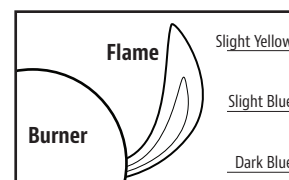
IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

CLEANING FREQUENCY

Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

1. BURNER COMPONENTS

- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance. If storing the grill or before an extended period of non-use, remove the burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the burner holes.
- The burner has been preset for optimal flame performance. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and gas mixture. If flames are excessively yellow, orange or irregular, clean the oil and food deposits on the burner surface and the burner portholes to increase airflow.



2. GRILL INTERIOR

- Remove any food or build-up from the cooking surface. Best practice is to do this while it is 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, carefully remove the food, turn the grill off. Lightly sprinkle baking soda, if available.

3. GRILL EXTERIOR

- Check your grease tray often, and clean out after each cool. Keep in mind the type of foods that are cooked. Failure to keep it clean could result in build up and a fat fire. This can be hazardous and may cause damage to the unit.
- All screws and bolts should be checked on a regular basis. Tighten as needed.
- 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 long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed, with the gas cylinder removed (must be stored outdoors).

CLEANING TIME TABLE (NORMAL USE)

| ITEM | CLEANING FREQUENCY | CLEANING METHOD |
|------------------------|--------------------|------------------------------------------|
| Cooking Grids | After each use | Burn off excess, scrub pad & soapy water |
| Grease Tray | After each use | Empty, scrub pad & soapy water |
| Grill Body, Lid | As needed | Non-abrasive cloth & soapy water |
| Burner Tube, Portholes | Every 5-6 uses | Dust, scrub pad & soapy water |
| Burners | Every 5-6 uses | Scrub pad & soapy water |

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your 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 dealer or Customer Care for assistance.

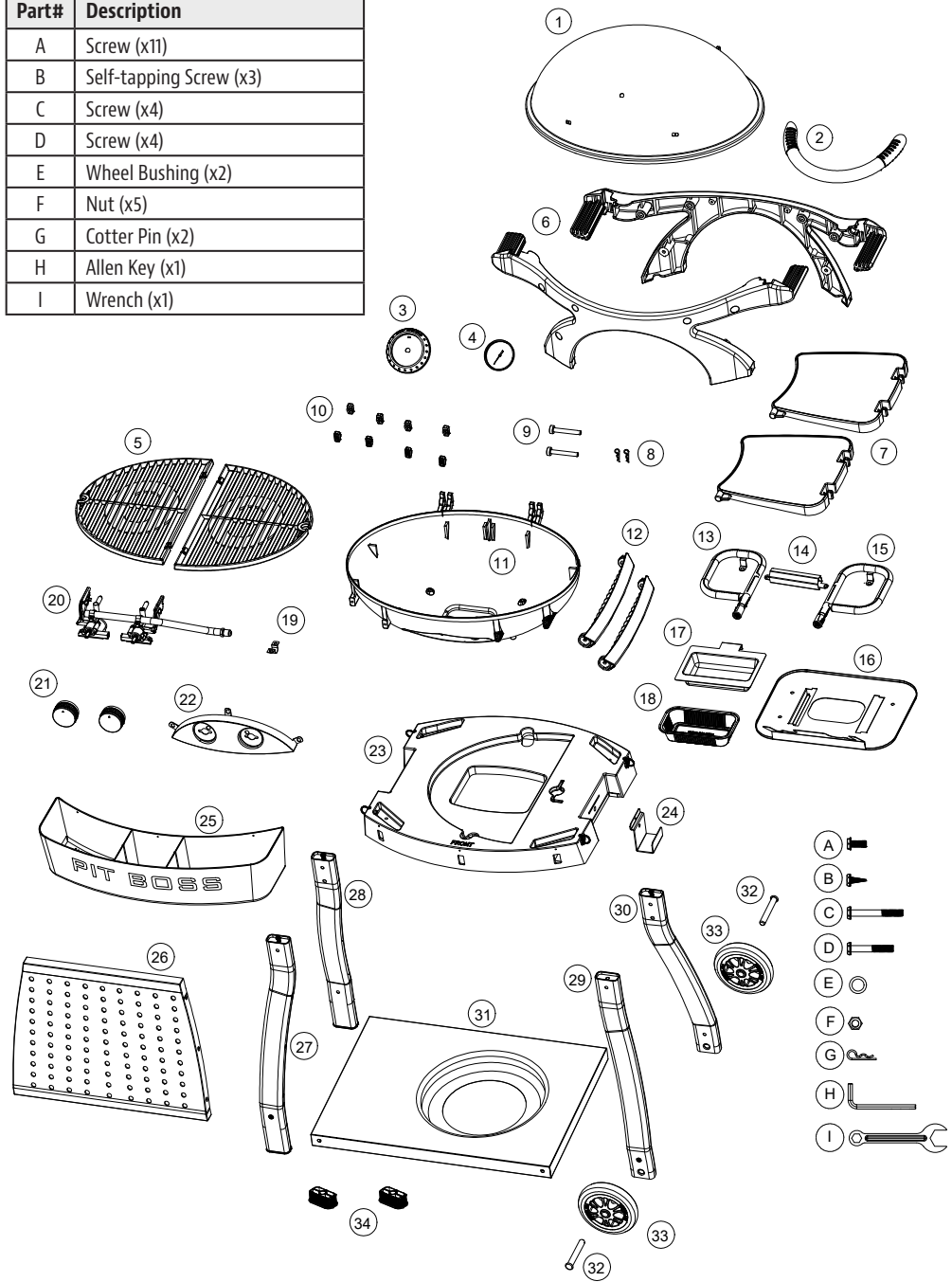
WARNING: Always ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burner Will Not Light | The ignition wire is broken | Contact Customer Care for assistance or a replacement part. |
| | No igniter spark on electrode | Adjust the electrode. Contact Customer Care for assistance or a replacement part. |
| | No gas supplied | Check the regulator valve. Check connection for leak. |
| Grease Fire / Frequent Flare-Ups | Grilling fatty meats | Grill fatty meats when the cooking surface is cold, and the knobs are on the "LOW" setting. |
| | Cooking temperature | 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. |
| | Water sprayed on gas flames | Do not spray water on gas flames. |
| Burner blows out | No Gas Flow | Check gas fuel connection, and ensure it is open. Replace gas cylinder if empty. |
| | Gusting or High Winds | Turn front of grill away from wind or increase flame height. |
| Low heat on "HIGH" | Ports blocked | Clear ports of any obstructions. |
| | Gas cylinder empty | Refill the gas cylinder. |
| Gas Leakage | Improper Installation | Turn the regulator knob to the OFF position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged. |
| | Seal Failure | Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace gas cylinder. |
| | Regulator Failure | Regulator needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part. |
| Burner Flames Are Yellow Or Orange | Poor Air Flow | Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube. |
| | Burner Obstruction | |
| | Grease Cup Is Full, Spilling | Empty grease cup and re-install. Follow Care and Maintenance instructions. |
| | Regulator Valve Is Off | Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test. |
| | Burner Is Dirty | Turn regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions. |

REPLACEMENT PARTS - PB2BPGG & GRILL CART

| Part# | Description |
|-------|----------------------------------|
| 1 | Lid (x1) |
| 2 | Lid Handle (x1) |
| 3 | Thermometer Bezel (x1) |
| 4 | Thermometer (x1) |
| 5 | Cooking Grid (x2) |
| 6 | Body Support (x2) |
| 7 | Side Shelf (x2) |
| 8 | Cotter Pin (x2) |
| 9 | Lid Pin (x2) |
| 10 | PF Pad (x8) |
| 11 | Body (x1) |
| 12 | Body Support Beam (x2) |
| 13 | Left Burner (x1) |
| 14 | Burner Crossover (x1) |
| 15 | Right Burner (x1) |
| 16 | Grease Tray Support (x1) |
| 17 | Grease Tray (x1) |
| 18 | Aluminum Foil Liner (x1) |
| 19 | Bracket (x1) |
| 20 | Valve Assembly (x1) |
| 21 | Control Knob (x2) |
| 22 | Front Panel (x1) |
| 23 | Cart Top (x1) |
| 24 | Gas Cylinder Hook (x1) |
| 25 | Accessory Tray (x1) |
| 26 | Cart Front Panel (x1) |
| 27 | Stationary Cart Leg - Front (x1) |
| 28 | Stationary Cart Leg - Back (x1) |
| 29 | Cart Leg For Wheel - Front (x1) |
| 30 | Cart Leg For Wheel - Back (x1) |
| 31 | Bottom Shelf (x1) |
| 32 | Axle Pin (x2) |
| 33 | Wheel (x2) |
| 34 | Cart Leg Cap (x2) |

| Part# | Description |
|-------|-------------------------|
| A | Screw (x11) |
| B | Self-tapping Screw (x3) |
| C | Screw (x4) |
| D | Screw (x4) |
| E | Wheel Bushing (x2) |
| F | Nut (x5) |
| G | Cotter Pin (x2) |
| H | Allen Key (x1) |
| I | Wrench (x1) |



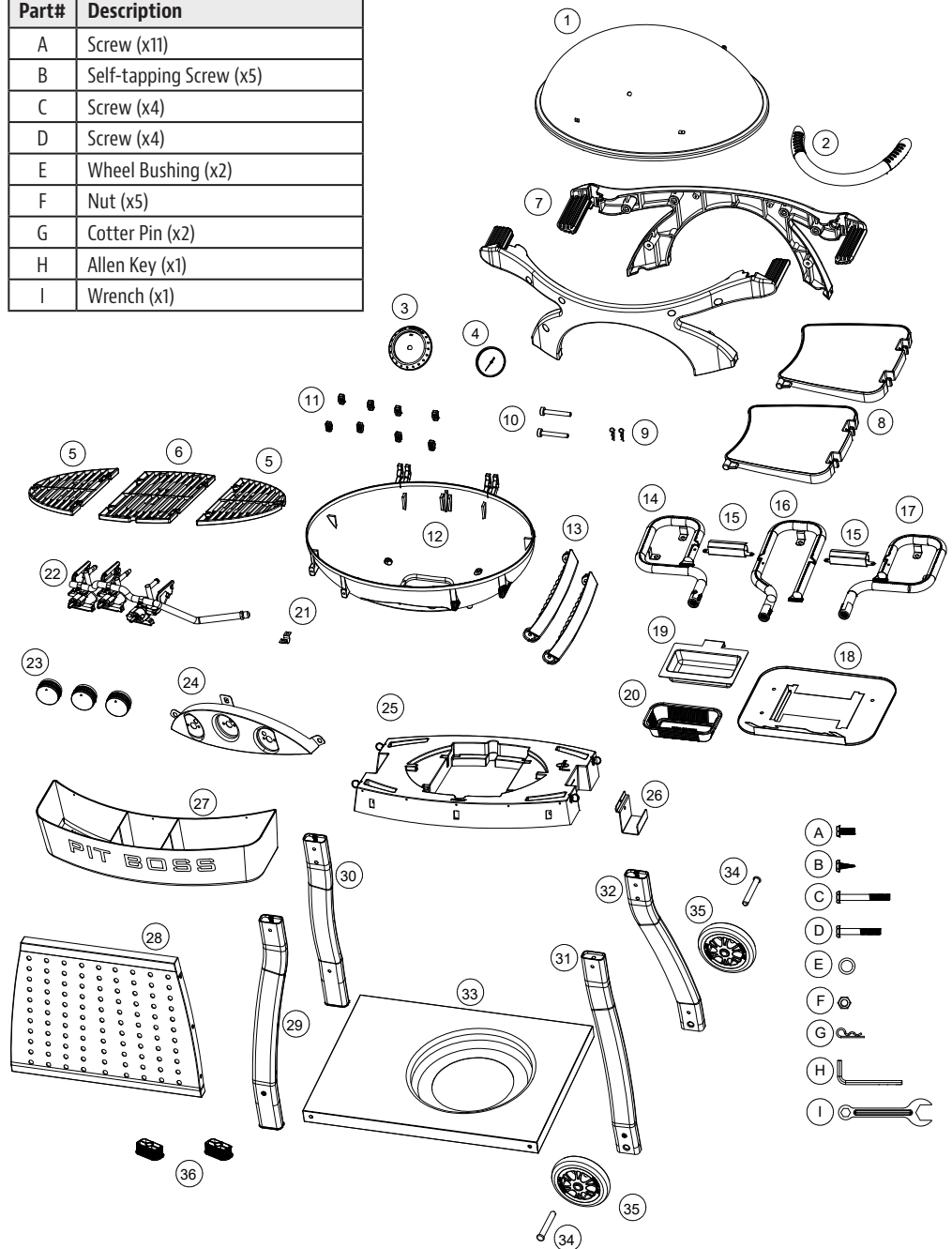
| | MODEL | ASSEMBLED (WxDxH) | WEIGHT | COOKING AREA | HEAT INPUT |
|----|------------|-------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|------------|
| PB | PB2BPGG | 1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 IN | 18.0 KG / 39.68 LB | 1,946 CM ² / 301.6 IN ² | 5.2 KW |
| | GRILL CART | 691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 IN | 8.0 KG / 17.6 LB | | |

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

REPLACEMENT PARTS - PB3BPGG & GRILL CART

| Part# | Description |
|-------|----------------------------------|
| 1 | Lid (x1) |
| 2 | Lid Handle (x1) |
| 3 | Thermometer Bezel (x1) |
| 4 | Thermometer (x1) |
| 5 | Cooking Grid A (x2) |
| 6 | Cooking Grid B (x1) |
| 7 | Body Support (x2) |
| 8 | Side Shelf (x2) |
| 9 | Cotter Pin (x2) |
| 10 | Lid Pin (x2) |
| 11 | PF Pad (x8) |
| 12 | Body (x1) |
| 13 | Body Support Beam (x2) |
| 14 | Left Burner (x1) |
| 15 | Burner Crossover (x2) |
| 16 | Middle Burner (x1) |
| 17 | Right Burner (x1) |
| 18 | Grease Tray Support (x1) |
| 19 | Grease Tray (x1) |
| 20 | Aluminum Foil Liner (x1) |
| 21 | Bracket (x1) |
| 22 | Valve Assembly (x1) |
| 23 | Control Knob (x3) |
| 24 | Front Panel (x1) |
| 25 | Cart Top (x1) |
| 26 | Gas Cylinder Hook (x1) |
| 27 | Accessory Tray (x1) |
| 28 | Cart Front Panel (x1) |
| 29 | Stationary Cart Leg - Front (x1) |
| 30 | Stationary Cart Leg - Back (x1) |
| 31 | Cart Leg For Wheel - Front (x1) |
| 32 | Cart Leg For Wheel - Back (x1) |
| 33 | Bottom Shelf (x1) |
| 34 | Axle Pin (x2) |
| 35 | Wheel (x2) |
| 36 | Cart Leg Cap (x2) |

| Part# | Description |
|-------|-------------------------|
| A | Screw (x11) |
| B | Self-tapping Screw (x5) |
| C | Screw (x4) |
| D | Screw (x4) |
| E | Wheel Bushing (x2) |
| F | Nut (x5) |
| G | Cotter Pin (x2) |
| H | Allen Key (x1) |
| I | Wrench (x1) |



| | MODEL | ASSEMBLED (WxDxH) | WEIGHT | COOKING AREA | HEAT INPUT |
|----|------------|-------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|------------|
| PB | PB3BPGG | 1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 IN | 24.0 KG / 52.9 LB | 2,453 CM ² / 380.2 IN ² | 7.5 KW |
| | GRILL CART | 768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 IN | 9.8 KG / 21.6 LB | | |

NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

WARRANTY

CONDITIONS

All gas 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 the purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a two (2) year warranty against defects and workmanship on all parts. 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. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the two (2) year from date of purchase.

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. Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a cover when the grill is not in use. 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.

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® Grills products, 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. Any use of gas not outlined in this manual 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.

CONTACT CUSTOMER CARE

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® Grills dealer or visit our online store. If you have any questions or problems, contact Customer Care, 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 Pit Boss® can be found directly on the unit. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

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

1. Ein Mindestabstand von 915 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 915 mm (36 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen unbelüfteten Bereichen. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. 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, 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.
6. Behindern Sie nicht die Zufuhr von Verbrennungs- und Belüftungsluft zum Gerät. Halten Sie das Brennerrohr und die Zündlöcher sauber und frei von Schmutz. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.
7. Achten Sie beim Anbringen und Abnehmen des Reglers an den Gasbehälter 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.
8. 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.
9. Betreiben Sie dieses Gerät nur mit einem Flüssiggas, das auch auf dem Typenschild am Gerät ausgewiesen 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 Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

WARNHINWEISE FÜR PROPANGAS

1. Achten Sie darauf, den Gasbehälter von einem seriösen Lieferanten zu beziehen. Ein falsch befüllter oder überfüllter Gasbehälter kann gefährlich sein. Der überfüllte Zustand in Verbindung mit einer Erwärmung des Gasbehälters (heißer Sommertag, in der Sonne stehender Gasbehälter usw.) kann dazu führen, dass LPG-Gas freigesetzt wird, da der Temperaturanstieg eine Ausdehnung des Gases bewirkt. Das aus dem Behälter austretende Gas ist brennbar und kann explosiv sein.
2. Verwenden Sie keinen Gasbehälter, wenn dieser 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 dem Behälter 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 Grill 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. An Teilen, die vom Hersteller versiegelt wurden, darf der Benutzer keine Veränderungen vornehmen. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht. Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter aus. Nehmen Sie keine Modifikationen am Gerät vor.

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 | BRENNER | GRÖSSE DER EINSPRITZDÜSE | GAS/DRUCK | VERWENDUNGSLAND |
|----------------|------------------------------------------|---------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PB2BPGG | 5,2 kW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h | 2 | 0,79 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 |
| | | | 0,74 mm | G30/G31-Mischung bei 37 mbar | |
| | | | 0,69 mm | G30/G31-Mischung bei 50 mbar | |
| PB3BPGG | 7,5 kW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h | 3 | 0,90 / 0,70 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 |
| | | | 0,86 / 0,65 mm | G30/G31-Mischung bei 37 mbar | |
| | | | 0,80 / 0,60 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 | 39 |
| Anschluss an eine Gaszufuhr | |
| Gasbehälter-Anforderungen..... | 42 |
| Anschließen eines LPG-Gasbehälters..... | 42 |
| Betriebsvorbereitung – Dichtheitsprüfung..... | 43 |
| Trennen eines Gasbehälters..... | 43 |
| Bedienungsanleitung | |
| Grillumgebung..... | 44 |
| Erste Verwendung – Ausbrennen des Grills..... | 44 |
| Befeuervorgang..... | 44 |
| Manueller Anzündvorgang | 45 |
| Den Grill ausstellen..... | 46 |
| Pflege und Wartung..... | 46 |
| Fehltrebehebung | 48 |
| Ersatzteile | |
| PB2BPGG und grillwagen | 49 |
| PB3BPGG und grillwagen | 50 |
| Garantie | 51 |

DE

DEUTSCHE

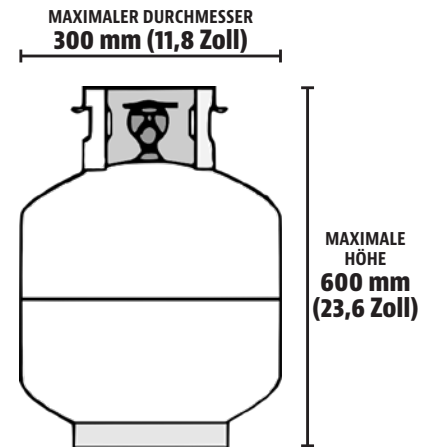
ANSCHLUSS AN EINE GASZUFUHR

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.



ANSCHLIESSEN EINES LPG-GASBEHÄLTERS

WICHTIG: Wenn für den Gasverteiler ein Stecker benötigt wird, befolgen Sie die Montageanweisungen des Steckers, bevor Sie die Einheit mit einem Gasbehälter verbinden.

1. Prüfen Sie vor dem Verbinden, dass sich keine Verschmutzungen im Kopf des LPG-Gasbehälters, dem Kopf des Reglerventils oder dem Kopf des Brenners und der Brenneröffnungen befinden.
2. Verbinden Sie die Schlauchleitung mit dem Gasverteiler, indem Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch in keiner Weise verdreht ist.
3. Stellen Sie den LPG-Gasbehälter in die Behälteraussparung. Prüfen Sie, dass der mit dem Behälter verbundene Schlauch keine Grilloberflächen berührt, die heiß werden könnten. Lassen Sie den LPG-Gasbehälter an seinem Platz, während Sie grillen. Stellen Sie zu keiner Zeit einen Ersatzbehälter in den Behälterschrank. Der LPG-Gasbehälter sollte jederzeit einfach zugänglich (nicht versperrt) sein. Wenn der LPG-Gasbehälter zu hoch ist, kann er nicht in die Behälteraussparung gestellt werden. Der Gasbehälter kann jedoch an den Gasbehälterhaken auf der rechten Seite des Gestells gehängt oder auf den flachen Boden gestellt werden.
4. Das Gasbehälterventil sollte sich dabei in der OFF-Position befinden. Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter völlig aufrecht steht, da die Bedienung des Grills nicht sicher ist, wenn der Gasbehälter nicht ordnungsgemäß montiert ist.
5. Stellen Sie sicher, dass das Reglerventil am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen.
6. Entfernen Sie die Schutzkappen von der Öffnung des Reglerventils und der Oberseite des Gasbehälters. Bewahren Sie die Kappen auf.
7. Stecken Sie das Gasbehälterventil in die Gewindeöffnung des Reglerventils. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Nur handfest anziehen.
8. Der LPG-Gasbehälter ist nun angebracht.

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

BETRIEBSVORBEREITUNG – DICHTHEITSPRÜFUNG

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.

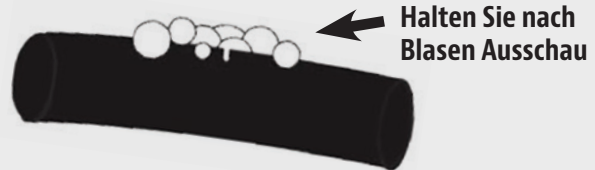
DURCHFÜHREN EINER DICHTHEITSPRÜFUNG

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

WICHTIG: Wenn Sie den Gasbehälters wechseln oder entfernen, müssen Sie darauf achten, sich von jeglicher Zündquelle fernzuhalten.

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).

ACHTUNG: Den Grill nicht transportieren, wenn ein Gasbehälter angebracht ist. Der Behälter kann sich vom Ventil lösen und ein Gasleck verursachen, was möglicherweise zu einer Explosion, einem Brand oder schweren Körperverletzungen führen kann. Klemmen Sie den Gasbehälter erst ab, bevor Sie ihn bewegen oder lagern. Wenn Sie den Grill im Innenbereich aufbewahren, lassen Sie den Gasbehälter im Außenbereich.

BEDIENUNGSANLEITUNG

GRILLUMGEBUNG

1. AUFSTELLEN DES GRILLS

Wie bei allen Geräten für den Außenbereich spielt das Wetter eine wichtige Rolle bei der Grill-/Räucherleistung des Geräts und der Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeit notwendig ist. Alle Pit Boss® Geräte sollten in einem Mindestabstand von 915 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten aufgestellt werden und dieser Mindestabstand muss während des gesamten Gebrauchs eingehalten werden. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill 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 GRILLS

Es ist wichtig, dass Sie den Grill ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit ihm zubereiten. Starten Sie den Grill 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. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf die Position OFF gedreht sind.
2. Verbinden Sie den LPG-Gasbehälter nach Anweisung. Drehen Sie das Ventil des LPG-Gasbehälters auf OPEN.

3. Beachten Sie die Kennzeichnung auf dem Drehregler. Drücken und halten Sie den Drehregler am Grill nach unten und drehen Sie ihn LANGSAM (2 bis 3 Sekunden) um 90 Grad (oder 1/4) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH. Sie sollten ein „Klick“geräusch hören, das einen Funken am Anzünder angibt, und sichten Sie eine Flamme, um sicherzustellen, dass der Brenner eingeschaltet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie den Vorgang bis zu dreimal.
4. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den Drehregler auf OFF, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündungsvorgang. Wenn die oben aufgeführten Punkte nicht weiterhelfen, befolgen Sie die Anweisungen für den manuellen Anzündvorgang.
5. Nachdem der Brenner sich entzündet hat, können Sie den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen!

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

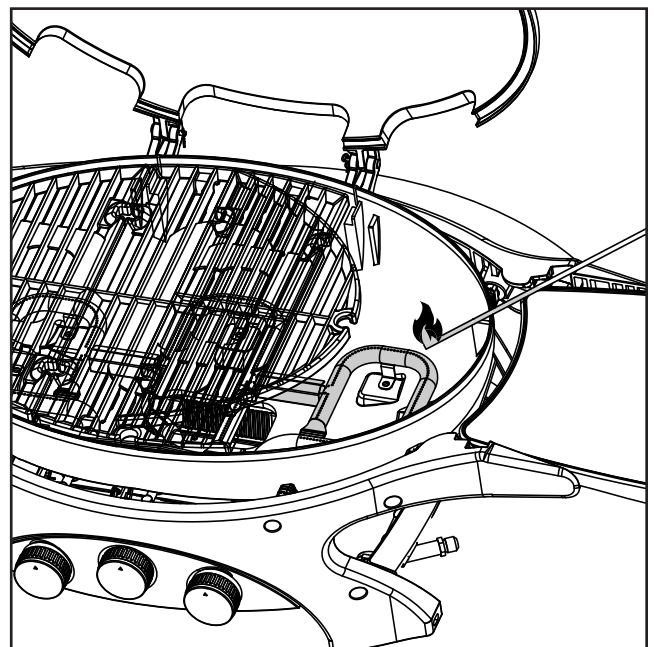
VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

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. Vergewissern Sie sich, dass der Bedienknopf in die Position OFF gedreht ist.
2. Heben Sie einen der Grillroste an, um an die Brenner zu gelangen.
3. Verbinden Sie den LPG-Gasbehälter nach Anweisung. Drehen Sie das Ventil des LPG-Gasbehälters auf OPEN.
4. Beachten Sie die Kennzeichnung auf dem Drehregler. Drücken Sie den Reglerknopf ein und drehen Sie ihn um 90 Grad (oder um eine 1/4-Drehung) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH.
5. Verwenden Sie schnell und vorsichtig ein auf dem Zündstab (im Lieferumfang des Grills enthalten) befestigtes brennendes Streichholz, um die Brenner zu entzünden. Greifen Sie über die Grillroste auf die Brenner zu. Halten Sie das brennende Streichholz seitlich, nahe an den Brenner. Versuchen Sie nicht, den Brenner an einer anderen Stelle anzuzünden. Dadurch können Sie sich verletzen.



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

6. Sobald der Brenner angezündet ist, legen Sie den Grillrost zurück auf seinen Platz und Sie können den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen.

DEN GRILL AUSSTELLEN

1. Wenn Sie fertig garen sind, drehen Sie den LPG-Gasbehälter in die Position CLOSED, so dass der Reglerknopf herauskommt. Diese Sicherheitsfunktion verschließt den Reglerknopf, um sicherzustellen, dass kein weiteres Gas ausströmt.
2. Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position OFF.

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

3. Trennen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß den Anweisungen zum Trennen eines LPG-Gasbehälters.

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

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.

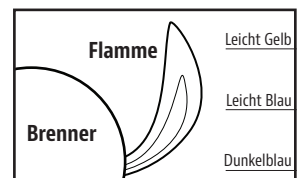
WICHTIG: Verwenden Sie keine Holzkohlebriketts oder anderen brennbaren Materialien für den Grill. Eine Verwendung dieser Materialien führt zum Erlöschen der Garantie und kann einen Brand, eine Explosion und Verletzungen verursachen.

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. DAS INNERE DES GRILLS

- Entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Garflächen. Am besten erledigen Sie das, solange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu starke Verschmutzungen, die auf die Garkomponenten des Grills gefallen sind, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten sich ein Fettbrand ereignen, entfernen Sie vorsichtig die Lebensmittel und schalten Sie den Grill aus. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn Sie welches zur Hand haben.

3. AUSSENFLÄCHEN DES GRILLS

- Prüfen Sie die Fettwanne häufig, und reinigen Sie sie jedes Mal, wenn sie abgekühlt ist. Denken Sie daran, welche Art Lebensmittel Sie kochen. Eine unzureichende Reinigung kann Ablagerungen und Fettbränden verursachen. Das kann zu gefährlichen Situationen und Beschädigungen am Gerät führen.
- 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 |
|-------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|
| Grillroste | Nach jedem Einsatz | Rückstände abbrennen, Scheuerschwamm und Seifenwasser |
| Fettwanne | Nach jedem Einsatz | Leeren, Scheuerschwamm und Seifenwasser |
| Grillgehäuse, Deckel | Bei Bedarf | Nicht scheuerndes Tuch und Seifenwasser |
| Brennerrohr, Zündlöcher | Nach 5–6 Einsätzen | Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser |
| Brenner | Nach 5–6 Einsätzen | Scheuerschwamm und Seifenwasser |

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.

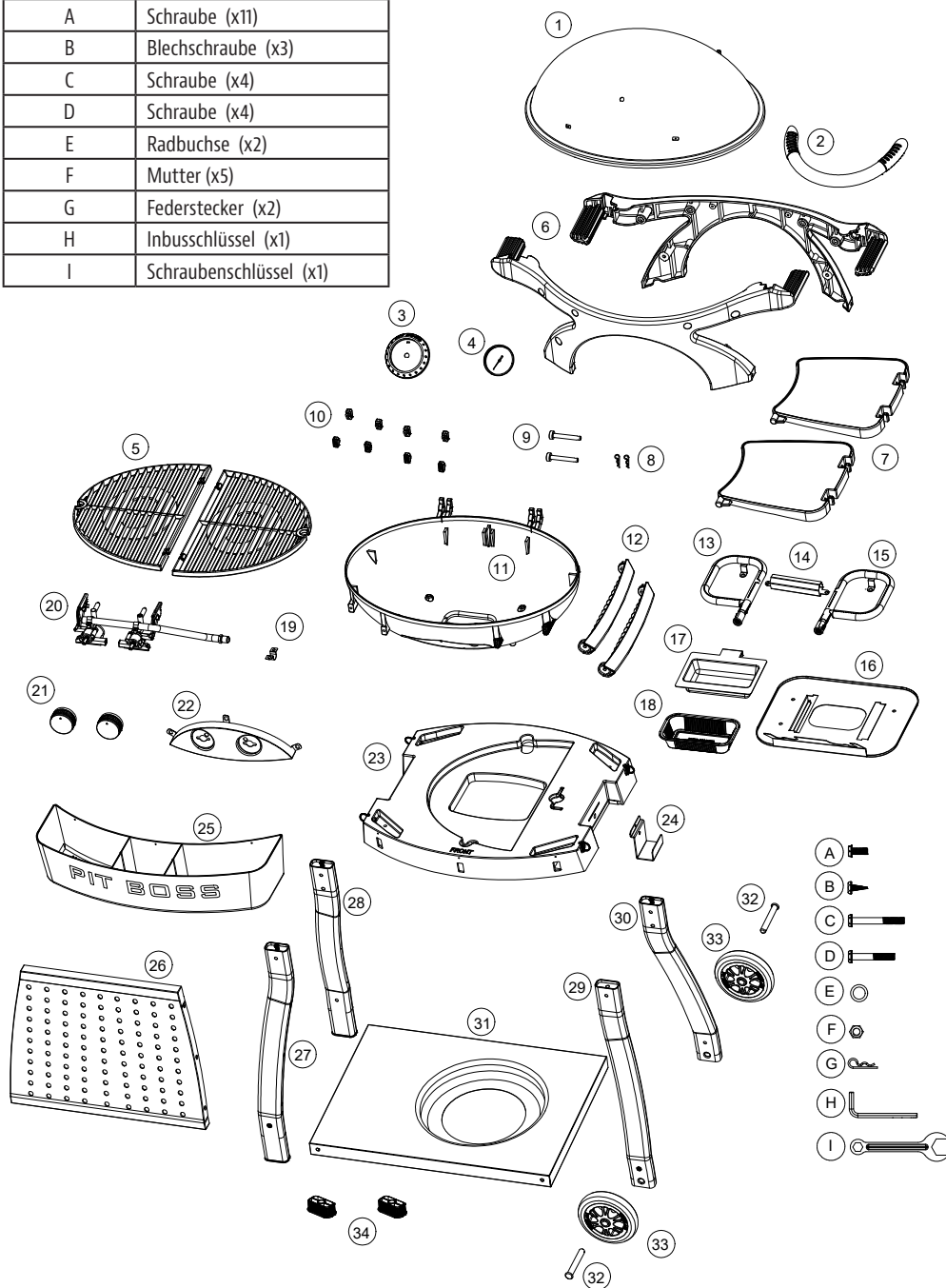
WARNUNG: Stellen Sie immer sicher, dass der Grill komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

| 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 - PB2BPGG UND GRILLWAGEN

| Teilenummer | Beschreibung | Teilenummer | Beschreibung |
|-------------|-------------------------------------|-------------|-------------------------|
| 1 | Deckel (x1) | A | Schraube (x11) |
| 2 | Deckelgriff (x1) | B | Blechschrabe (x3) |
| 3 | Thermometereinbauring (x1) | C | Schraube (x4) |
| 4 | Thermometer (x1) | D | Schraube (x4) |
| 5 | Grillrost (x2) | E | Radbuchse (x2) |
| 6 | Gehäuserahmen (x2) | F | Mutter (x5) |
| 7 | Seitliche Ablage (x2) | G | Federstecker (x2) |
| 8 | Federstecker (x2) | H | Inbusschlüssel (x1) |
| 9 | Deckelstift (x2) | I | Schraubenschlüssel (x1) |
| 10 | Anschlagdämpfer (x8) | | |
| 11 | Gehäuse (x1) | | |
| 12 | Gehäusestrebe (x2) | | |
| 13 | Linker Brenner (x1) | | |
| 14 | Crossover-Brenner (x1) | | |
| 15 | Rechter Brenner (x1) | | |
| 16 | Halterung der Fettwanne (x1) | | |
| 17 | Fettwanne (x1) | | |
| 18 | Auskleidung aus Aluminiumfolie (x1) | | |
| 19 | Halterung (x1) | | |
| 20 | Ventileinheit (x1) | | |
| 21 | Bedienknopf (x2) | | |
| 22 | Frontblende (x1) | | |
| 23 | Wagenoberseite (x1) | | |
| 24 | Haken für Gasbehälter (x1) | | |
| 25 | Zubehörablage (x1) | | |
| 26 | Vordere Wagenblende (x1) | | |
| 27 | Standbein Wagen (vorne) (x1) | | |
| 28 | Standbein Wagen (hinten) (x1) | | |
| 29 | Radbein (vorne) (x1) | | |
| 30 | Radbein (hinten) (x1) | | |
| 31 | Untere Ablage (x1) | | |
| 32 | Achsbolzen (x2) | | |
| 33 | Rad (x2) | | |
| 34 | Wagenbeinkappe (x2) | | |



| | MODELL | ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT) | GEWICHT DER EINHEIT | GARFLÄCHE | HEIZLEISTUNG |
|----|------------|----------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|--------------|
| PB | PB2BPGG | 1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 ZOLL. | 18.0 KG / 39.68 LB | 1,946 CM ² / 301.6 QUADRATZOLL | 5.2 KW |
| | GRILLWAGEN | 691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 ZOLL. | 8.0 KG / 17.6 LB | | |

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.

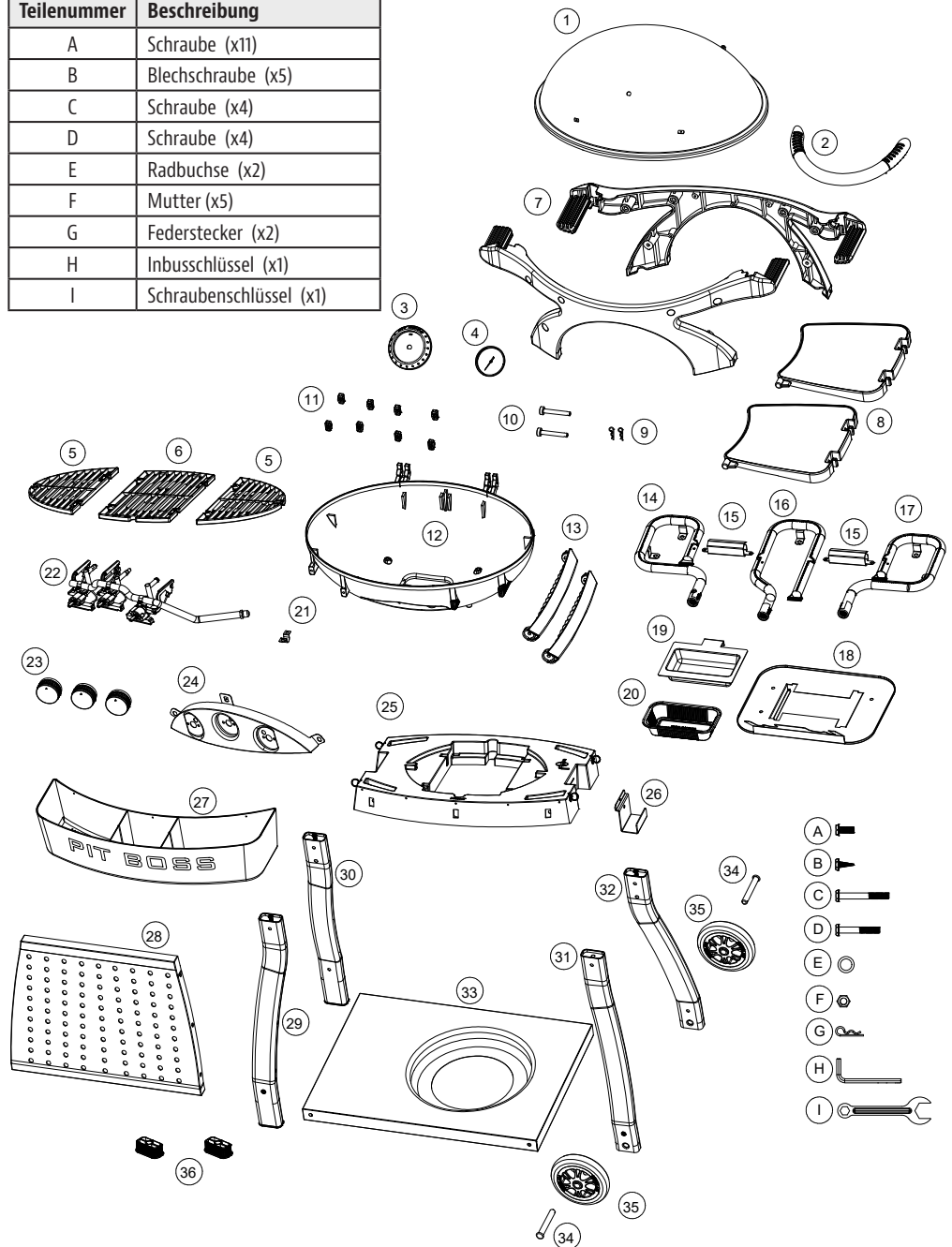
DE

DEUTSCHE

ERSATZTEILE - PB3BPGG UND GRILLWAGEN

| Teilenummer | Beschreibung |
|-------------|-------------------------------------|
| 1 | Deckel (x1) |
| 2 | Deckelgriff (x1) |
| 3 | Thermometereinbauring (x1) |
| 4 | Thermometer (x1) |
| 5 | Grillrost A (x2) |
| 6 | Grillrost B (x1) |
| 7 | Gehäuserahmen (x2) |
| 8 | Seitliche Ablage (x2) |
| 9 | Federstecker (x2) |
| 10 | Deckelstift (x2) |
| 11 | Anschlagdämpfer (x8) |
| 12 | Gehäuse (x1) |
| 13 | Gehäusestrebe (x2) |
| 14 | Linker Brenner (x1) |
| 15 | Crossover-Brenner (x2) |
| 16 | Mittlerer Brenner (x1) |
| 17 | Rechter Brenner (x1) |
| 18 | Halterung der Fettwanne (x1) |
| 19 | Fettwanne (x1) |
| 20 | Auskleidung aus Aluminiumfolie (x1) |
| 21 | Halterung (x1) |
| 22 | Ventileinheit (x1) |
| 23 | Bedienknopf (x3) |
| 24 | Frontblende (x1) |
| 25 | Wagenoberseite (x1) |
| 26 | Haken für Gasbehälter (x1) |
| 27 | Zubehörablage (x1) |
| 28 | Vordere Wagenblende (x1) |
| 29 | Standbein Wagen (vorne) (x1) |
| 30 | Standbein Wagen (hinten) (x1) |
| 31 | Radbein (vorne) (x1) |
| 32 | Radbein (hinten) (x1) |
| 33 | Untere Ablage (x1) |
| 34 | Achsbolzen (x2) |
| 35 | Rad (x2) |
| 36 | Wagenbeinkappe (x2) |

| Teilenummer | Beschreibung |
|-------------|-------------------------|
| A | Schraube (x11) |
| B | Blechschraube (x5) |
| C | Schraube (x4) |
| D | Schraube (x4) |
| E | Radbuchse (x2) |
| F | Mutter (x5) |
| G | Federstecker (x2) |
| H | Inbusschlüssel (x1) |
| I | Schraubenschlüssel (x1) |



| | MODELL | ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT) | GEWICHT DER EINHEIT | GARFLÄCHE | HEIZLEISTUNG |
|----|------------|----------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------|--------------|
| PB | PB3BPGG | 1.332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 ZOLL. | 24.0 KG / 52.9 LB | 2,453 CM ² / 380.2 QUADRATZOLL | 7.5 KW |
| | GRILLWAGEN | 768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 ZOLL. | 9.8 KG / 21.6 LB | | |

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 Gasgrills 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 und 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 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 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 wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahlem 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. 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 Grillkomponenten geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie den Abschnitt Pflege und Wartung durch, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Abdeckung, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist. Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des Grills aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen Grill, der für kommerzielle Anwendungen genutzt wurde.

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

Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können. Unsere Waren sind mit Garantien versehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Erstattung für einen größeren Fehler und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Waren nicht von akzeptabler Qualität sind und der Mangel nicht als größerer Fehler gilt.

KUNDENDIENST-KONTAKT

Zur Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Pit Boss® Grill-Händler vor Ort oder besuchen Sie unseren Online-Shop. 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 | Gebührenfreies Tel: 1-877-303-3134 | Gebührenfreies Fax: 1-877-303-3135

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

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an
Dansons : www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons :
www.pitboss-grills.com

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



780210608UMV

