

# BEDIENUNGSANLEITUNG



EU Baumusterprüfbescheinigung  
CE 0085 CT0091



Stand: 11/2019

## VORWORT

Unser Ziel ist es euch ein unvergessliches Genusserlebnis für ein ordentliches Stück Fleisch mit der Zubereitung im BITCHER zu bereiten.

Mit dieser Bedienungsanleitung möchten wir euch einen sicheren Umgang mit dem Gerät aufzeigen.

Der BITCHER kann **Temperaturen > 850° erreichen**. Nur durch den Gasbetrieb kann diese Temperatur realisiert werden, sodass folgendes dringend zu beachten ist:

- **Haltet den BITCHER von Kindern und Tieren fern.**
- **Benutzt den BITCHER nur im Freien.**
- **Stellt den BITCHER auf eine feuerbeständige Unterlage.**
- **Den BITCHER nicht unbeaufsichtigt lassen.**
- **Keine entflammaren Gegenstände in den BITCHER stecken.**
- **Keine baulichen Veränderungen vornehmen**

Die Zulassung des Gerätes gilt nur im zusammengebauten Zustand, ohne etwaige Veränderungen am Gerät oder Gehäuse vorzunehmen. Jegliche Änderung am BITCHER kann dazu führen, dass das Gerät, Personen, Gegenstände etc. Schaden nehmen.

Sollte der BITCHER nicht einwandfrei funktionieren, schaut bitte in diese Bedienungsanleitung oder kontaktiert die Stahlburschen. Die Bedienungsanleitung ist gut aufzubewahren, kann aber auch auf [www.stahlburschen.com](http://www.stahlburschen.com) heruntergeladen werden.

**Wir wünschen euch ein unvergessliches Fleischerlebnis.**

Die Stahlburschen

Stahlburschen GmbH  
Eberhard-Hoesch-Straße 86  
52351 Düren

## TECHNISCHE DATEN

Der BITCHER wurde im GWI in Essen nach den Anforderungen der DIN EN 498 geprüft.

<b>Produktart</b>	Haushaltsgeräte / Grillgerät zur Aufstellung im Freien
<b>Produktbezeichnung</b>	Oberhitze-Gas-Grillgerät zur Aufstellung im Freien
<b>Baureihe / Modell</b>	Bitcher
<b>Prüfgrundlage</b>	DIN EN 498
<b>Nennwärmebelastung (Hs)</b>	3,10 kW (=226 g/h)
<b>Gasart</b>	Propan / Butan
<b>Düsendurchmesser</b>	0,8 mm

### Bestimmungsland und Kategorie:

Land	Kategorie	Anschlussdruck in mbar
AT	I3B/P	50
CH	I3B/P	50
DE	I3B/P	50
HU	I3B/P	50



<b>MODELLBEZEICHNUNG:</b>	BITCHER #01
<b>BESTIMMUNGSLAND:</b>	DE
<b>HERSTELLER:</b>	STAHLBURSCHEN GMBH
<b>NENNWÄRMEBELASTUNG:</b>	3,10 KW / 226 G/H
<b>GASART:</b>	PROPAN / BUTAN
<b>KATEGORIE:</b>	I3B/P (50) MBAR

## LIEFERUMFANG

### Alles da?

Prüft bitte vor dem ersten Einsatz die Vollständigkeit:

- ✓ **BITCHER**
- ✓ **BITCHER-Grill-Rost**
- ✓ **BITCHER-Grill-Rost-Griff**
- ✓ **Gas-Schlauch 1,5m Länge**
- ✓ **Druckminderer 50 mbar**
- ✓ **Gastroschale 1/3**
- ✓ **Aramid Grillhandschuh Feuerwehr**

Natürlich können in Abhängigkeit eurer Bestellung weitere Zubehörteile im Lieferumfang vorhanden sein. Unser Standard-Bundle umfasst jedoch mind. die o.g. Komponenten, welche zwingend vorhanden sein müssen.

Vor der ersten Inbetriebnahme müsst ihr prüfen, ob alle Schutzfolien entfernt sind.



## SICHERHEITSHINWEISE

Bereits in der Einleitung haben wir euch auf einige Sicherheitshinweise aufmerksam gemacht und möchten hier anknüpfen. Wir möchten euch keine Angst machen, dennoch einen notwendigen Respekt aufzeigen:

- ✓ **Die Bedienungsanleitung ist vor der ersten Inbetriebnahme zwingend zu lesen.**
- ✓ **Der BITCHER ist nur im Freien zu verwenden.**
- ✓ **Die Schutzfolie ist vor Inbetriebnahme von allen Teilen zu entfernen.**
- ✓ **ACHTUNG! Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Der BITCHER ist daher außerhalb der Reichweite von Kindern zu betreiben.**
- ✓ **Achtet darauf, dass der BITCHER für lebende Tiere nicht zugänglich ist.**
- ✓ **Benutzt eine feuerfeste und stabile Unterlage.**
- ✓ **Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.**
- ✓ **Der Griff des Grillrostes ist bei dem Garvorgang vom Rost zu entfernen und mit dem beiliegendem Grillhandschuh zu verwenden.**
- ✓ **Den BITCHER erst reinigen, wenn dieser vollständig abgekühlt ist.**
- ✓ **Den BITCHER vor äußeren Witterungseinflüssen schützen.**
- ✓ **Die Gasarmatur ist grundsätzlich nicht zu demontieren.**
- ✓ **Verwendung nur mit einer handelsüblichen Propangasflasche.**
- ✓ **Die Gaszufuhr an der Gasflasche ist nach Gebrauch zu schließen.**
- ✓ **Den Gasschlauch regelmäßig auf Dichtheit überprüfen.**
- ✓ **Das Gerät ist für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und ist dafür geeignet, mit einem 50 mbar Niederdruckregler und flexiblem Schlauch betrieben zu werden.**

## GEFAHRENHINWEISE IM UMGANG MIT PROPANGAS

- ✓ Propangas ist leicht entzündlich.
- ✓ Propangas ist in Verbindung mit Luft und Sauerstoff höchst explosiv.
- ✓ Propangas ist dichter als Sauerstoff, damit schwerer und kann sich in Räumen in Bodennähe anreichern. In hoher Konzentration ist dies gesundheitsschädlich.
- ✓ Sollte der Gasschlauch ein Leck aufweisen, musst du die Gasflasche sofort schließen und den BITCHER erst nach Austausch des Schlauches wieder in Betrieb nehmen.
- ✓ Ein Leck im Schlauch sollte nicht geflickt werden, sondern immer durch einen neuen Schlauch ersetzt werden.
- ✓ Der BITCHER darf nur im Freien und somit an gut belüfteten Orten betrieben werden.
- ✓ Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden, ist der Gasschlauch vom BITCHER und der Gasflasche zu demontieren und nebst BITCHER an einem trockenen und kühlen Ort zu lagern.
- ✓ Der BITCHER darf nur mit einem Gasschlauch und Druckminderer, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, betrieben werden.
- ✓ Der Gasschlauch ist regelmäßig auf Beschädigungen zu überprüfen. Beschädigte Schläuche sind zu ersetzen.
- ✓ Sollte die Keramik eines Brenners beschädigt sein, ist der BITCHER nicht in Betrieb zu nehmen.
- ✓ Der Bitcher darf nur im Freien verwendet werden.
- ✓ Während des Gebrauches wird der BITCHER heiß. Auch die Außenhülle erreicht Temperaturen  $> 40^{\circ}$ .
- ✓ Im Betrieb darf der BITCHER nicht bewegt werden.

- ✓ **Lasst den BITCHER vollständig abkühlen, bevor ihr diesen transportiert, demontiert, reinigt oder lagert.**
- ✓ **Die Gasflasche darf nur über den Handgriff der Gasflasche transportiert werden. Ein Transport über angeschlossene Teile ist nicht zulässig.**
- ✓ **Die Gasflasche darf nur über den Handgriff der Gasflasche transportiert werden. Ein Transport über angeschlossene Teile ist nicht zulässig.**
- ✓ **Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt sein, dass sich kein Schmutz in den Knöpfen der Gasflasche, des Reglers, des Brenners und des Venturirohres befindet.**
- ✓ **Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen oder das Venturirohr mit einem stabilen Pfeifenreiniger.**
- ✓ **Eine Modifikation des BITCHER ist nicht zulässig.**
- ✓ **Kinder vom BITCHER fernhalten.**
- ✓ **Der BITCHER darf im Betrieb nicht unbeaufsichtigt bleiben.**

## ANSCHLUSS DER GASFLASCHE

- ✓ Zunächst solltet Ihr einen geeigneten Standort für den BITCHER finden.
- ✓ Der BITCHER muss während des Betriebes in Abstand von brennbaren Materialien gehalten werden.
- ✓ Der Gasschlauch darf nicht verdreht werden und muss, ohne andere Bauteile zu berühren direkt vom Gerät zur Gasflasche führen, ohne zu verdrehen
- ✓ Ist dieser Ort gefunden, könnt Ihr die Gasflasche anschließen.
- ✓ Wie auch der BITCHER, sollte die Gasflasche aufrecht und sicher stehen.
- ✓ Ein Abstand zwischen BITCHER und Gasflasche von mind.1,0 Meter ist einzuhalten, da auch die Abstrahlungswärme des BITCHER die Gasflasche erhitzen kann.
- ✓ Der in unserem Lieferumfang enthaltene Druckregler entspricht der DIN EN 16129 und der EU/2016/426 A III B.  
Wir weisen hier explizit auf den deutschen Standard hin, da es verschiedene internationale Standards gibt.
- ✓ Wenn sich Komponenten nicht anschließen lassen, wendet Euch bitte an die Stahlburschen. Versucht bitte nicht selbst, am Gewinde zu werkeln oder sonstige Modifikationen vorzunehmen. Alle mitgelieferten und benötigten Teile lassen sich leicht bis zum Anschlag miteinander verbinden.
- ✓ Der Vollständigkeit halber weisen wir darauf hin, dass alle Gewinde, an denen Gas angeschlossen wird, sogenannte Linksgewinde und gegen den Uhrzeigersinn anzuziehen sind.
- ✓ Benutzt bitte nur den mitgelieferten Gasschlauch, Anschlüsse und Druckregler.
- ✓ Solltet Ihr Ersatz benötigen, wendet Euch bitte an die Stahlburschen oder Eure regionalen Gas- und Fachhändler.

- ✓ **Wir empfehlen, den Druckregler nach fünf Jahren auszutauschen und zu ersetzen. Der Gebrauch nicht zugelassener und veränderter Teile ist gefährlich und kann schwere Verletzungen zur Folge haben.**
- ✓ **Der Gasschlauch muss zwingend den einschlägigen regionalen deutschen Gesetzgebungen entsprechen.**
- ✓ **Weiterhin darf der Gasschlauch eine Länge von 1,5 Metern nicht überschreiten und ist bei Leckagen oder Beschädigungen vollständig auszutauschen.**
- ✓ **Insbesondere die UV-Strahlung, Hitze und Witterungseinflüsse können den Schlauch porös und undicht machen.**
- ✓ **Um die Dichtigkeit dauerhaft zu gewährleisten, empfehlen wir, regelmäßig eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen.  
Im Fachhandel erhältliche Leckagesuchsprays können helfen, Undichtigkeiten zu identifizieren.  
Sollte es zu Undichtigkeiten kommen, tauschen Sie den Schlauch vollständig aus und reparieren diesen nicht.**
- ✓ **Sollte die Gasflasche während des Garvorgangs leer sein, muss zunächst das Ventil an der Gasflasche und am Gerät geschlossen werden.**
- ✓ **Vor Demontage des Gasschlauches von der Gasflasche sind sämtliche Zündquellen in der direkten Umgebung zu eliminieren.**

## INBETRIEBNAHME

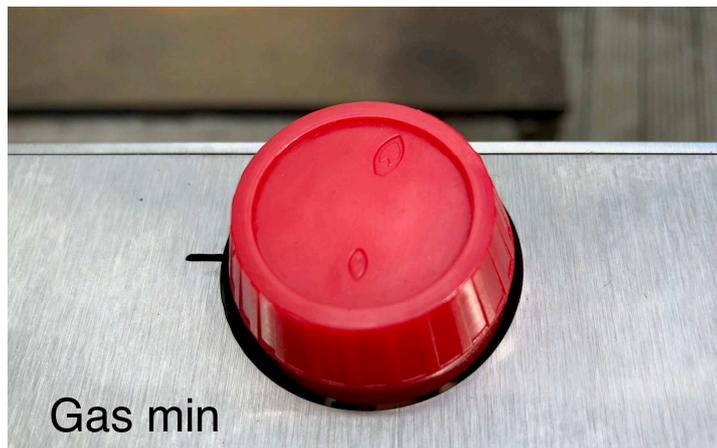
Wenn du den BITCHER und die Gasflasche an einem sicheren Ort auf einer feuerfesten und stabilen Unterlage aufgestellt und **dich mit den Sicherheits- und Gefahrenhinweisen auseinandergesetzt hast**, kann der BITCHER in Betrieb genommen werden.

Die nachfolgende Reihenfolge dient vor allem der Sicherheit aber auch der Hygiene und muss zwingend eingehalten werden.

1. Die Gastroschalen sind in unterem Garraum zu platzieren, damit herabtropfende Fleischsäfte aufgefangen werden
2. Entferne das Grill-Rost aus dem Garraum.
3. Verbinde die Gasflasche mit dem BITCHER über den Gasschlauch und den beigefügten Druckminderer.
4. Öffne die Gasflasche und stelle durch eine Hör- und Riechprobe sicher, das alles fest miteinander verbunden ist und kein Gas aus Verbindungen ausströmt.
5. Ziehe nun den mitgelieferten Grillhandschuh an.
6. **Drehe den Gasregler am BITCHER nun auf die höchste Stufe.** Diese wird erreicht, wenn die große und kleine Flammen auf dem Gasregler auf die Markierung auf dem Deckel zeigen. Vergleicht man es mit der Uhrzeit so reden wir von der Stellung 9.00 Uhr für die kleine Flamme und 15:00 Uhr für die große Flamme.



7. **Drücke nun den Gasregler nach unten und entzünde mit einem Stabfeuerzeug und angezogenem Grillhandschuh die Flamme.**
8. Wenn sich das Gas entzündet hat, halte den Gasregler noch für einige Sekunden gedrückt. Nur so kann der Temperaturfühler die Gaszufuhr sicherstellen.
9. Der BITCHER hat nach ca. 3-5 Minuten seine maximale Temperatur erreicht. Du erkennst dies an den rot glühenden Keramikbackeln am Brenner. Dabei sollte sich der Grillrost noch nicht im Bitcher befinden.
10. **Die Hitze kann über den Regler durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn entsprechend reguliert werden.**  
Steht die kleine Flamme auf 18:00 Uhr ist die geringste Gaszufuhr eingestellt.



11. Du kannst nun BITCHEN. Befülle das kalte Grillrost mit Fleisch, Fisch, Desserts etc. nach deinen persönlichen Vorlieben und Rezepten und schiebe es in die Brennkammer.
12. Der Grillrostgriff sollte danach wieder vom Rost entfernt werden, da er sich ansonsten stark aufheizt und Verbrennungen verursachen kann. Zur Sicherheit ziehe daher bitte immer den Grillhandschuh bei Benutzung des Grillrostgriffes an.
13. Während des Betriebs ist darauf zu achten, dass der Temperaturfühler an der Rückwand des Gerätes nicht mit kaltem Fleisch etc. in Berührung kommt. da ansonsten die Gaszufuhr durch das Sicherheitsventil abgeschaltet wird.

14. Nach dem Grillen schlieÙe **den Gasregler zuerst am BITCHER** und dann ebenfalls den Gasregler an der Gasflasche.
15. Die **Nullstellung** auf dem Gasregler am Bitcher ist korrekt, wenn die Strich-Markierung auf dem Gasregler und dem Deckel gleich sind. Steht die große Flamme auf 18:00 Uhr und die kleine Flamme auf 12:00 Uhr ist die Gaszufuhr eingestellt.



16. Du kannst das Gerät nach ca. 1 Std. Abkühlzeit reinigen.

## REINIGUNG

Hygiene ist beim BITCHEN das A und O und sorgt für eine Langlebigkeit deines BITCHERS. Nachfolgend möchten wir den Reinigungsprozess aufzeigen:

1. Lasse den BITCHER mind. 1 Std. nach Gebrauch abkühlen.
2. Trenne den Gasschlauch vom BITCHER, nachdem Du sichergestellt hast, dass die Gaszufuhr geschlossen ist.
3. Das BITCHER-Grill-Rost, der BITCHER-Grill-Rost-Griff sowie die Gastroschalen **sind spülmaschinengeeignet**. Wir empfehlen das BITCHER-Grill-Rost und den BITCHER-Grill-Rost-Griff vorab einzuweichen und die Gastroschalen vorzuspülen.
4. Der Garrinnenraum kann mit handelsüblichen Fettentfernern etc. gesäubert werden.
5. Eine Grundreinigung des Garraums kann nach jedem Grillvorgang erfolgen, wir empfehlen jedoch eine mind. halbjährliche Reinigung.

## LAGERUNG

- ✓ Der Bitcher sollten nach Gebrauch und vollständiger Abkühlung und Reinigung vor Regen durch eine geeignete Abdeckhaube geschützt werden.
- ✓ Diese ist als Zubehör erhältlich.
- ✓ Sollte Wasser in die Brennerkammer eindringen so ist diese vor Gebrauch erst vollständig zu trocknen.

## ERFAHRUNGSBERICHTE

Warum BITCHER und nicht Gas- oder Kohlegrill oder einfach nur Pfanne?

Für ein saftiges Steak, welches von außen schön kross, von innen aber dennoch weich und saftig ist, müssen die Poren von außen schnell unter Hitze geschlossen werden. Dieser Effekt wird durch Grillen mit hoher Hitze im BITCHER erreicht. Durch das anschließende Ruhenlassen des Grillguts im unteren Garraum oder auf einem Grill bei indirekter Hitze lässt sich der Gargrad optimal und vor allem ganz individuell bestimmen. Unser Bursche Philipp schwört auf diese Vorgehensweise.

Die Burschen Bernd und Jens garen die Steaks hingegen bei Sous-Vide vor. Hier kommt es auf den persönlichen Geschmack an. Bei 52° ist das Steak medium rare und bei 60° well done. Anschließend die Steaks kurz in den BITCHER und dann verzehrfertig auf den Teller.

Grundsätzlich gilt den Garvorgang immer nur bei Zimmertemperatur des Fleisches zu beginnen. Es ist also wichtig, das Fleisch früh genug aus dem Kühlschrank zu nehmen und auf Zimmertemperatur zu bringen.

Der BITCHER kann nur dann ein optimales Ergebnis erzielen, wenn das Fleisch Zimmertemperatur besitzt. Die Unterschiede zwischen 4° Kühlschrank und 20° Zimmertemperatur machen da einen großen Unterschied aus. Das Ruhenlassen des Fleisches entfällt in der Regel beim Vorgaren durch Sous-Vide.

Solltest du nicht ein 750g T-Bone oder gar 3,5cm starkes Entrecote grillen, stellen auch gesellige Runden keine Herausforderung für den BITCHER dar. Bis zu 10 Personen können innerhalb von 15 min ein unvergessliches Steakerlebnis aus dem BITCHER bekommen.

## ABSCHLIESSENDE HINWEISE

- ✓ Der BITCHER darf nur für Grillzwecke verwendet werden.
- ✓ Jegliche Veränderung am BITCHER und unsachgemäße Reparaturen führen zum Ausschluss aller Gewährleistungsansprüche.
- ✓ Führe keine Umbauten am Gerät durch!  
Es können lebensgefährliche Verletzungen und Verbrennungen entstehen.
- ✓ Die Verwendung des BITCHERS führt selbstverständlich zu Verschmutzungen im Garraum, welche sich nicht mehr vollständig entfernen lassen. Die entstehenden Dämpfe und Hitzeeinwirkungen bewirken Verfärbungen des Edelstahls, insbesondere im oberen Bereich der Frontansicht. Dies ist leider unvermeidbar und stellt daher kein Garantie- oder Gewährleistungsanspruch dar.

**ACHTUNG!**



**GERÄT NUR IM FREIEN VERWENDEN. BITTE LESEN SIE DIE  
BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME.**

**ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR! ZUM ANZÜNDEN UND NUTZUNG  
DES GERÄTES GRILLHANDSCHUHE VERWENDEN. GERÄT VON KINDERN  
FERNHALTEN. VERWENDUNG AUF EINER FEUERBESTÄNDIGEN UNTERLAGE.**

## ZUBEHÖR / ERSATZTEILE

Alles rund um den BITCHER erhältst Du unter:

[www.stahlburschen.com](http://www.stahlburschen.com)

Wir erweitern ständig unser Sortiment und nehmen auch jederzeit gerne Ideen und Verbesserungsvorschläge auf.

Richte diese bitte direkt an: [hallo@stahlburschen.com](mailto:hallo@stahlburschen.com)

## HERSTELLER

### **Stahlburschen GmbH**

#### **Standort Düren**

Eberhard-Hoesch-Straße 86  
52351 Düren

hallo@stahlburschen.com  
02421 97 20 750

#### **Stahlburschen — The Store**

Mo-Mi nach telef. Vereinbarung  
Do: 10-19 Uhr, Fr: 12-19 Uhr, Sa: 9-17 Uhr

#### **Service Standort Bocholt City**

Franzstr. 26  
46395 Bocholt

**EU Baumusterprüfbescheinigung  
CE 0085 CT0091**

