

MANUEL D'UTILISATION

BARBECUE À GAZ BLOCK D (APPAREIL SUR PIED ET MODULE ENCASTRÉ)

GEBRUIKSHANDLEIDING

GASBARBECUE BLOCK D (STAND-ALONE & INBOUWMODULE)

Manuel d'utilisation pour barbecues à gaz :

- Appareil sur pied modèle Block D
- Module encastré modèle Block D

Dans le présent manuel, le barbecue à gaz est désigné par le terme d'« appareil ».

La manipulation de l'appareil requiert la plus grande vigilance, car l'appareil fonctionne au gaz et son utilisation génère des températures élevées.

- ▶ Lisez attentivement ce manuel.
- ▶ Suivez les consignes de sécurité de ce manuel.
- ▶ Conservez le manuel à portée de main.

En cas de montage ou d'installation par des tiers ou des prestataires de services :

- ▶ Veillez à ce que ce document demeure auprès du propriétaire de l'appareil en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit et est protégé par des droits d'auteur.

Toute reproduction, réimpression et diffusion exige impérativement une autorisation préalable.

Table des matières

1. Informations de sécurité	4	6. Nettoyage	26
1.1 Utilisation conforme	4	6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage	26
1.2 Combustible autorisé	4	6.2 Intervalles de nettoyage	26
1.3 Manipulation du gaz en toute sécurité	5	6.3 Nettoyage du boîtier	26
1.4 Consignes générales de sécurité	5	6.4 Nettoyage des pièces amovibles	27
2. Informations sur le produit	6	6.5 Nettoyage du brûleur principal	29
2.1 Vue d'ensemble du produit	6	6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage	31
2.2 Zones de température	8	6.7 Nettoyage et entretien des pièces en bois	32
2.3 Contenu de la livraison	9	7. Maintenance	33
2.4 Équipement	10	7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance	33
2.5 Caractéristiques techniques	10	7.2 Fréquence de maintenance	33
3. Installation	11	7.3 Remplacement de la pile	34
3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation	11	7.4 Contrôle du contact de la pile	34
3.2 Exigences concernant le lieu d'installation	11	7.5 Contrôle du thermocouple	35
3.3 Installation de l'appareil	12	7.6 Séchage du brûleur	35
3.4 Raccordement de la bouteille de gaz	15	8. Élimination des dysfonctionnements	36
4. Contrôle d'étanchéité	17	9. Élimination	38
4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité	17	9.1 Élimination de l'emballage	38
4.2 Préparation au contrôle d'étanchéité	17	9.2 Élimination de l'appareil	38
4.3 Contrôle d'étanchéité jusqu'au bouton de réglage de brûleur	17	10. Annexe	39
4.4 Contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur	18	10.1 Entreposage des bouteilles de gaz	39
5. Utilisation	19	10.2 Accessoires	39
5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation	19	10.3 Déclarations de conformité	39
5.2 Préparation à la cuisson au barbecue	20		
5.3 Début de la cuisson au barbecue	21		
5.4 Grillade	22		
5.5 Rôtissage	23		
5.6 Cuisson	24		
5.7 Fin de la cuisson au barbecue	24		
5.8 Remplacement de la bouteille de gaz	25		

1. Informations de sécurité

1.1 Utilisation conforme

L'appareil a pour seule fonction de griller, rôtir et cuire des aliments.

L'appareil a été conçu en vue d'une utilisation domestique. En cas d'utilisation dans le domaine commercial, les prescriptions en vigueur doivent être respectées.

L'utilisation de l'appareil est soumise aux conditions suivantes :

- L'appareil doit être installé à l'extérieur. Il est interdit de l'utiliser dans des espaces clos.
- En guise de combustible, seules des bouteilles de gaz homologuées de 8 à 13 kg, contenant du propane et du butane liquides, peuvent être utilisées.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement avec des détendeurs adaptés de 50 mbar.
- Les exigences et consignes de sécurité figurant dans le présent manuel doivent être respectées.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. La société Flammkraft décline toute responsabilité quant aux dommages causés par une utilisation non conforme.

1.2 Combustible autorisé

L'appareil ne peut être utilisé qu'avec des gaz liquides propane et butane. Il est interdit d'utiliser d'autres combustibles, ainsi que des mélanges avec d'autres combustibles.

- Le propane fonctionne également à des températures de congélation.
- En revanche, le butane ne peut pas être utilisé à des températures de congélation.
- Pays autorisés :
AT, BA, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HR, HU, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA.
- Catégorie de gaz I3B/P.

Seules des bouteilles de gaz homologuées présentant les dimensions suivantes peuvent être utilisées :

- Hauteur max. 600 mm.
- Diamètre max. 315 mm.

Les bouteilles de gaz rouillées, endommagées ou périmées ne doivent pas être utilisées.

1.3 Manipulation du gaz en toute sécurité

Les gaz liquides propane et butane sont plus lourds que l'air. L'accumulation de gaz peut entraîner des situations de danger. Après chaque utilisation et en cas de dommage ou de dysfonctionnement, l'arrivée de gaz doit être coupée.

- ▶ Arrêtez tous les boutons de réglage de brûleur.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.

Si vous percevez une odeur de gaz :

- ▶ Arrêtez tous les boutons de réglage de brûleur.
- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.

Si l'odeur de gaz persiste :

- ▶ Gardez vos distances par rapport à l'appareil.
- ▶ Prévenez les pompiers.

Avant de déplacer l'appareil :

- ▶ Veillez à avoir coupé l'arrivée de gaz.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil ait refroidi.
- ▶ Retirez la bouteille de gaz.

Les bouteilles de gaz doivent être entreposées correctement.

➔ « 10.1 Entreposage des bouteilles de gaz » (page 39).

💡 Nous recommandons de disposer d'un équipement de lutte contre l'incendie adapté à proximité de l'appareil (par exemple, un extincteur ABC).

1.4 Consignes générales de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !

Danger en cas de non-respect du manuel d'utilisation !

Ce manuel contient des informations importantes pour assurer une utilisation sûre de l'appareil. Il met tout particulièrement l'accent sur les dangers potentiels. Tout non-respect de ce type de consigne peut entraîner des blessures graves voire mortelles.

- ▶ Lisez attentivement ce manuel.
- ▶ Suivez les consignes de sécurité de ce manuel.
- ▶ Conservez le manuel à portée de main.

Il est interdit d'utiliser l'appareil dans les cas suivants :

- Endommagement de l'appareil ou de certains de ses composants.
- Transformations ou modifications de sa propre initiative à l'appareil.
- Réparations inappropriées.
- Espaces clos, garages, cages d'escalier, couloirs accessibles à tous ou proximité immédiate de bâtiments.
- Zones soumises à un risque d'explosion.

Dans les cas suivants, la société Flammkraft décline toute responsabilité quant aux dommages :

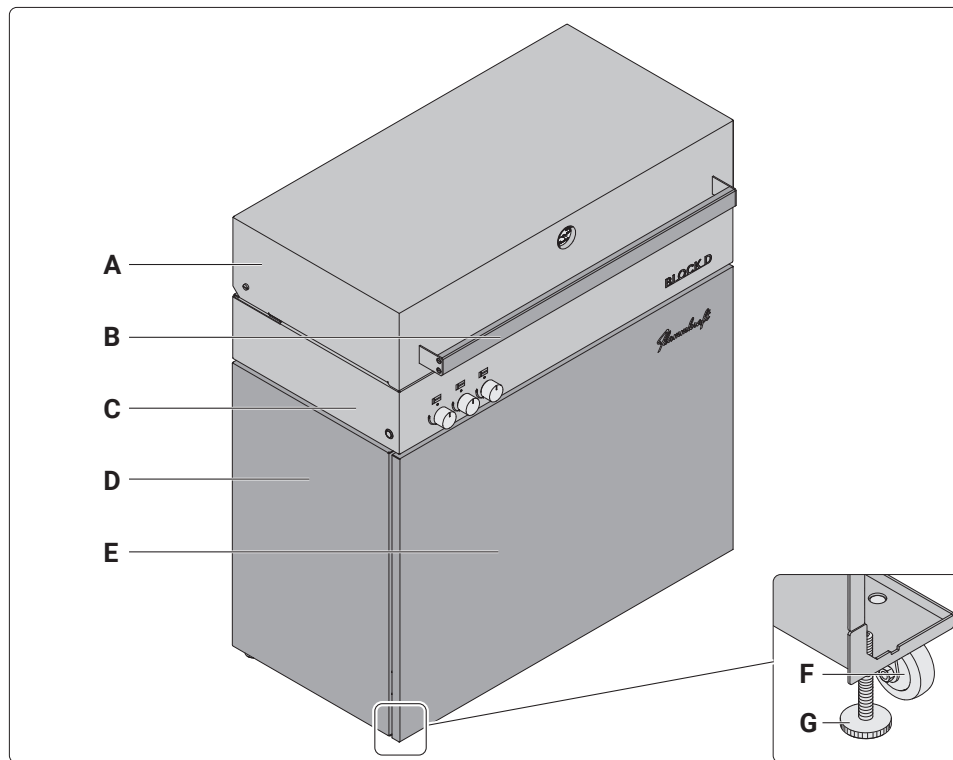
- Non-respect de ce manuel.
- Utilisation non conforme.
- Manipulation non conforme.
- Transformations apportées de sa propre initiative.
- Utilisation de pièces de rechange qui n'ont pas été fabriquées ou agréées par Flammkraft.
- Non-respect des intervalles de maintenance et de nettoyage.

En fonction de l'activité, des consignes de sécurité supplémentaires peuvent être obligatoires. Les consignes de sécurité figurent dans le chapitre correspondant de ce manuel.

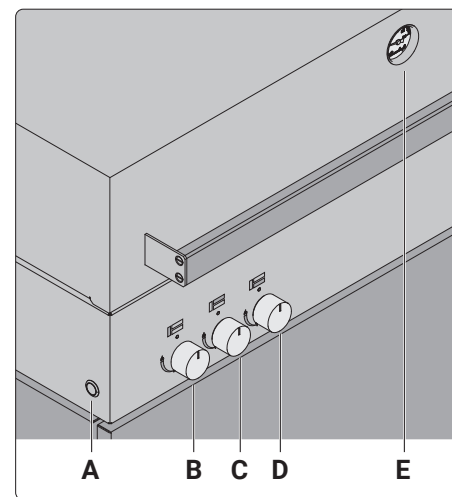
- ➔ « 3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation » (page 11).
- ➔ « 4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité » (page 17).
- ➔ « 5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation » (page 19).
- ➔ « 6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage » (page 26).
- ➔ « 7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance » (page 33).

2. Informations sur le produit

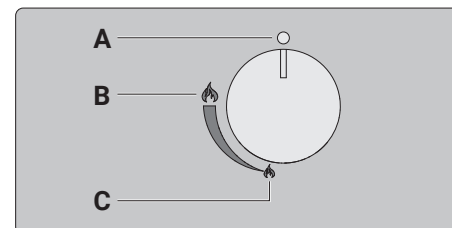
2.1 Vue d'ensemble du produit



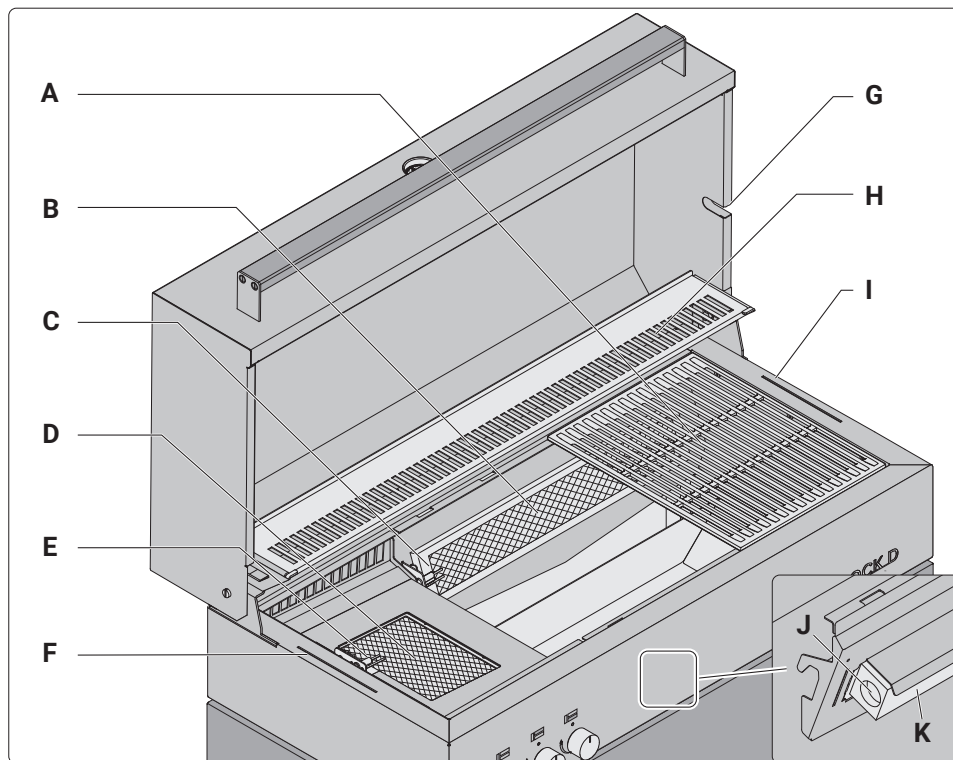
- A** Capot
- B** Poignée
- C** Réservoir du barbecue
- D** Bâti (appareil sur pied uniquement)
- E** Tiroir frontal (appareil sur pied uniquement)
- F** Roulettes pivotantes (appareil sur pied uniquement)
- G** Pieds (appareil sur pied uniquement)



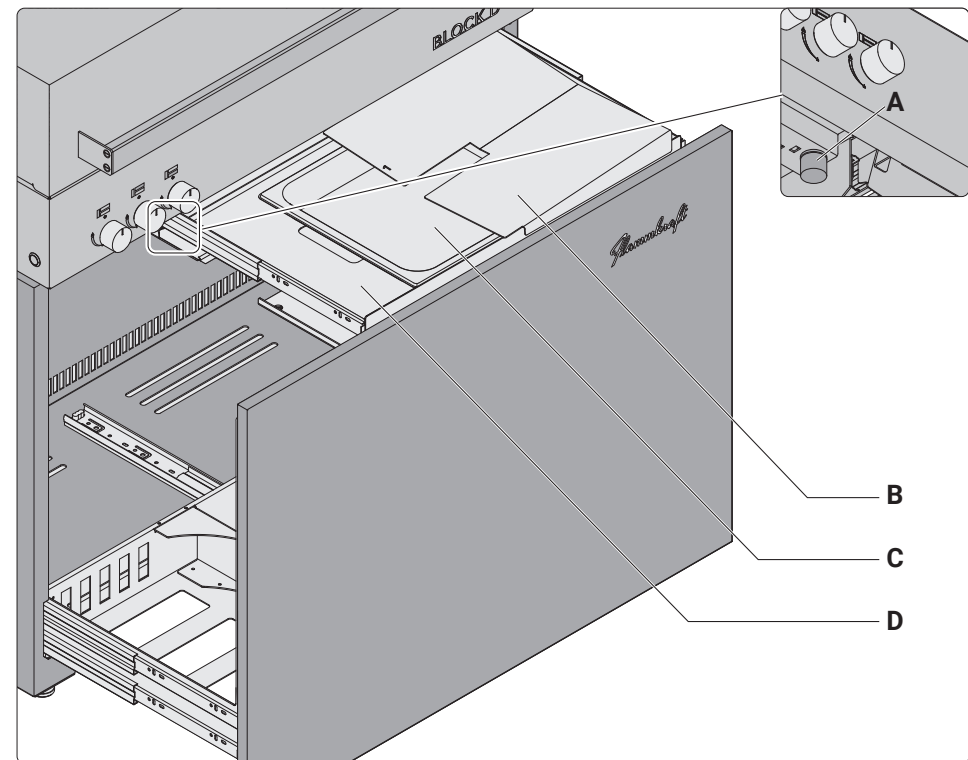
- A** Bouton d'allumage
- B** Bouton de réglage du brûleur de rôtissage
- C** Bouton de réglage du brûleur principal arrière
- D** Bouton de réglage du brûleur principal avant
- E** Thermomètre



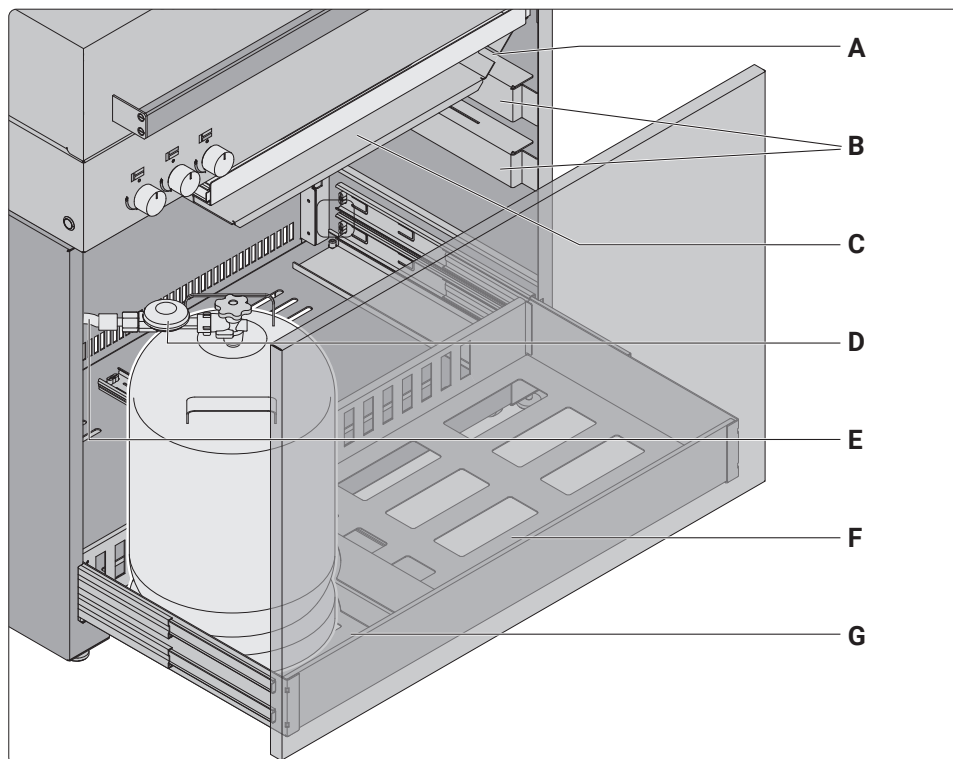
- A** Position « Arrêt »
- B** Position « Maximum »/« Position d'allumage »
- C** Position « Minimum »



- A** Grille de cuisson
- B** Brûleur principal arrière
- C** Bougie et thermocouple du brûleur principal arrière
- D** Brûleur de rôtissage
- E** Bougie d'allumage et thermocouple du brûleur de rôtissage
- F** Fente de suspension du rangement latéral (en option)
- G** Ouverture pour rôtissoire (en option)
- H** Grille de maintien au chaud
- I** Fente de suspension du moteur de la rôtissoire ou du rangement latéral (en option)
- J** Entrée du brûleur principal avant
- K** Brûleur principal avant (derrière la façade du réservoir du barbecue)

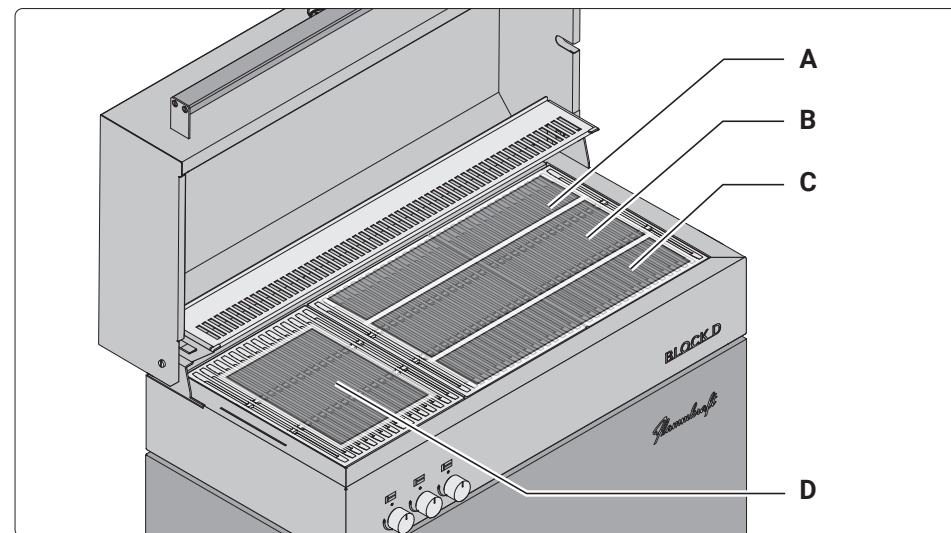


- A** Compartiment à pile du dispositif d'allumage (à l'intérieur de l'appareil, sous le bouton de réglage de brûleur)
- B** Plaque d'écoulement
- C** Bac de récupération
- D** Rallonge pour plaques d'écoulement et bac de récupération



- A** Dispositif de suspension pour la broche de la rôtissoire (en option, appareil sur pied uniquement)
- B** Dispositif de suspension pour rangement latéral (en option, appareil sur pied uniquement)
- C** Compartiment de rangement pour pièces lourdes, rangement de la plaque teppanyaki (en option, appareil sur pied uniquement)
- D** Détendeur
- E** Flexible de gaz
- F** Logement pour la boîte de rangement et de nettoyage (appareil sur pied uniquement)
- G** Logement pour bouteille de gaz (appareil sur pied uniquement)

2.2 Zones de température

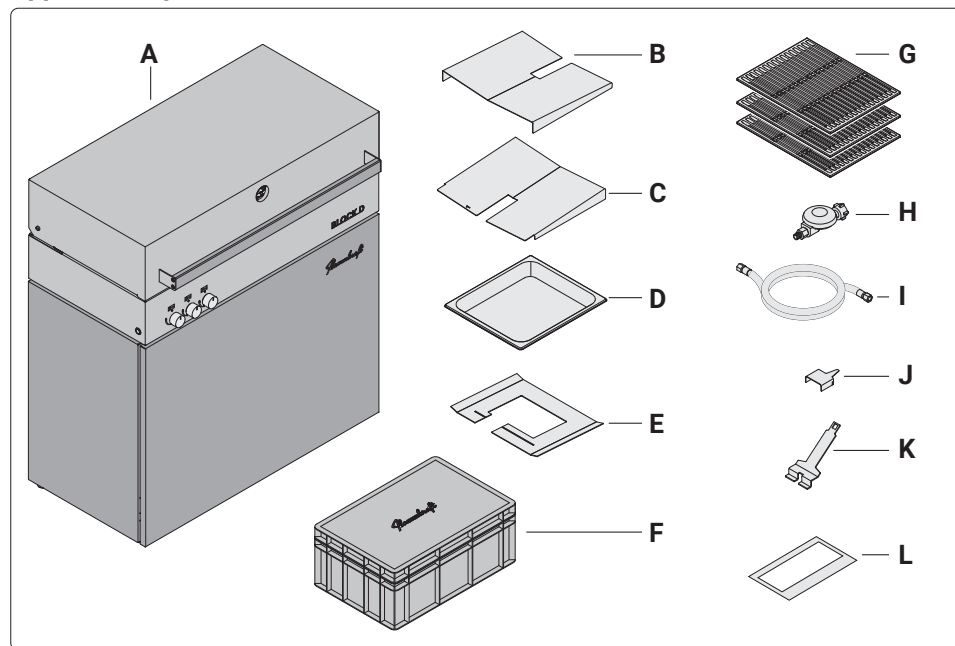


L'appareil propose 4 zones de température différentes.

Zones/application		Température
A	Zone de grillade par exemple, pour les steaks et les grillades courtes	100 – 500 °C
B	Zone de grillade et de cuisson par exemple, pour le poisson, les saucisses, les légumes, les grillades courtes avant poursuite de la cuisson, la cuisson en douceur des morceaux de viande épais	100 – 350 °C
C	Zone de grillade par exemple, pour les steaks et les grillades courtes	100 – 500 °C
D	Zone de rôtissage par exemple pour les steaks, les grillades courtes, l'utilisation de la plaque teppanyaki en option, ou des poêles et casseroles	400 – 900 °C

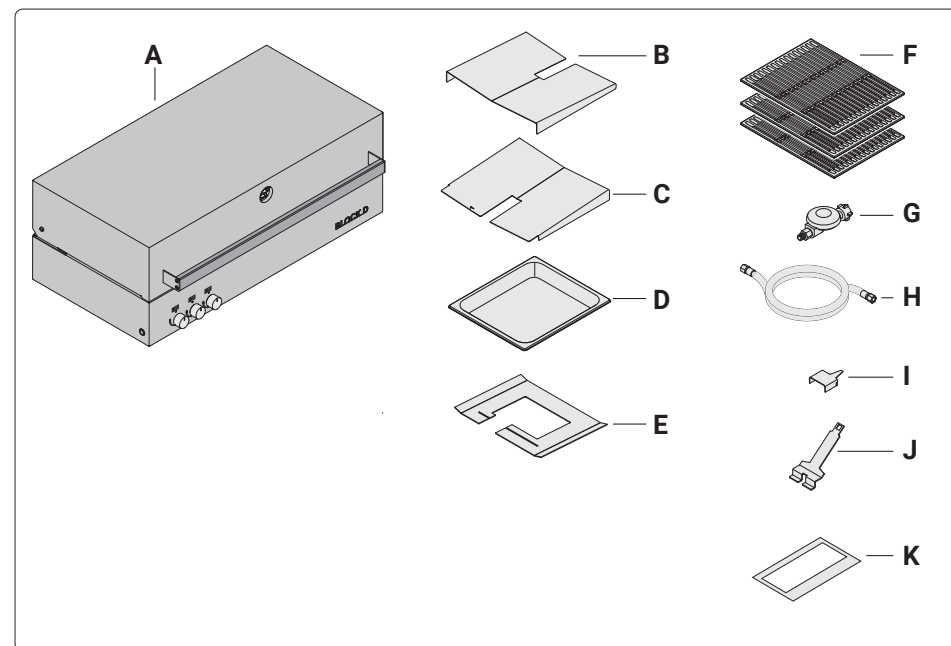
2.3 Contenu de la livraison

Appareil sur pied



- A** Appareil sur pied Block D de Flammkraft
- B** Plaque d'écoulement de gauche
- C** Plaque d'écoulement de droite
- D** Bac de récupération
- E** Plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage
- F** Boîte de rangement et de nettoyage
- G** Grilles de cuisson
- H** Détendeur
- I** Flexible de gaz
- J** Couverture d'allumage du brûleur de rôtissage
- K** Lève-grille
- L** Manuel d'utilisation

Module encastré



- A** Module encastré Block D de Flammkraft
- B** Plaque d'écoulement de gauche
- C** Plaque d'écoulement de droite
- D** Bac de récupération
- E** Plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage
- F** Grilles de cuisson
- G** Détendeur
- H** Flexible de gaz
- I** Couverture d'allumage du brûleur de rôtissage
- J** Lève-grille
- K** Manuel d'utilisation

Des accessoires (par exemple, rôtissoire, pierre à pizza) sont disponibles en option auprès de la société Flammkraft.

→ « 10.2 Accessoires » (page 39).

2.4 Équipement

- 3 brûleurs infrarouges en céramique, réglables individuellement en continu
- 4 roulettes pivotantes (appareil sur pied uniquement)
- 4 pieds réglables (appareil sur pied uniquement)

2.5 Caractéristiques techniques

Surface du gril	
■ Surface totale	90 x 40 cm
■ Zone de rôtissage	30 x 40 cm
Grilles de cuisson en fonte d'acier inoxydable	
■ Nombre	3
■ Taille	30 x 40 cm
■ Poids unitaire	3,2 kg
Grille de maintien au chaud en acier inoxydable	
■ Taille	11 x 94 cm
Diamètre des buses	
■ Brûleur principal	1,0 mm
■ Brûleur de rôtissage	0,9 mm
Pression du gaz	50 mbar
Puissance	16 kW (1,18 kg/h)
Température	100 – 900 °C
Hauteur de travail (appareil sur pied uniquement)	94 cm

Dimensions de l'appareil sur pied

■ Largeur	100 cm
■ Profondeur du réservoir du barbecue	50 cm
■ Profondeur, poignée comprise	57 cm
■ Hauteur	114 cm

Dimensions du module encastré

■ Largeur	100 cm
■ Profondeur du réservoir du barbecue	50 cm
■ Profondeur, poignée comprise	57 cm
■ Hauteur (visible)	36,5 cm
■ Hauteur, système de gestion des graisses compris	46,5 cm

Poids total de l'appareil sur pied	env. 120 kg
------------------------------------	-------------

Poids total du module encastré	env. 50 kg
--------------------------------	------------

3. Installation

3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation

AVERTISSEMENT !

Danger en cas de non-respect des instructions d'installation !

Si des erreurs sont commises lors de l'installation de l'appareil, elles risquent d'entraîner des blessures graves. Ce chapitre contient des informations importantes pour assurer une installation sûre de l'appareil.

- ▶ Avant de procéder à l'installation, lisez attentivement ce chapitre.
- ▶ Suivez les consignes de sécurité.
- ▶ Procédez à l'installation conformément à la description.

Pour éviter tout danger, les exigences suivantes doivent impérativement être respectées :

- Ne pas stocker ou déposer de matériaux ou liquides inflammables sur l'appareil ou à proximité de celui-ci (par exemple, bouteilles de gaz non raccordées).
- Pour pouvoir être utilisé, l'appareil doit être dans un état impeccable et ne présenter aucun dommage.
- Avant que l'appareil puisse être installé, les exigences concernant le lieu d'installation doivent être remplies.

3.2 Exigences concernant le lieu d'installation

- L'appareil doit être installé à l'extérieur. Il est interdit de l'utiliser dans des espaces clos.
- La zone doit pouvoir garantir une utilisation sans danger.
- La surface d'installation doit être solide, plane et horizontale.
- Il est interdit d'installer l'appareil sur une pelouse.

Il est interdit d'installer l'appareil dans les lieux suivants :

- Espaces clos.
- Garages.
- Cages d'escalier.
- Couloirs accessibles à tous.
- Zones soumises à un risque d'explosion.
- Proximité immédiate de substances facilement inflammables ou explosives.
- Proximité immédiate de bâtiments. Les distances de sécurité indiquées doivent être respectées.
- Sous des avant-toits ou toits inflammables non protégés.

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie en cas de non-respect des distances de sécurité !

L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Comme les pièces de l'appareil deviennent très chaudes, il existe un risque de brûlures à leur contact.

- ▶ Veillez en permanence à ce que rien ni personne ne se trouve dans le périmètre de sécurité.
- ▶ Veillez à ce que les objets et matériaux inflammables (par exemple, meubles, textiles) se trouvent à une distance suffisante de l'appareil.

Distances de sécurité à respecter impérativement :

- 1,0 m de distance par rapport aux matériaux solides inflammables.
- 5,0 m de distance par rapport aux liquides inflammables.

Pour assurer un fonctionnement sans danger de l'appareil, les dispositifs de ventilation suivants ne doivent pas être recouverts :

- Bords d'ombre entre le bâti et le réservoir du barbecue.
- Distances pour la garde au sol prédéfinie.

3.3 Installation de l'appareil

- ▶ Familiarisez-vous avec l'appareil et les documents qui l'accompagnent :
 - Manuel d'utilisation.
 - Consignes de montage des barbecues Flammkraft dans les cuisines extérieures (module encastré uniquement).
 - Accessoires et équipement.
 - Lieu d'installation.
- ▶ Sur le lieu d'installation, faites en sorte que rien ne risque d'être endommagé ou détruit lors de l'installation.
- ▶ Vérifiez que l'emballage ne présente pas de dommages.
- ▶ Retirez l'emballage.
- ▶ Vérifiez que le contenu de la livraison est complet et intact.
→ « 2.3 Contenu de la livraison » (page 9).

Si des éléments sont endommagés ou manquants :

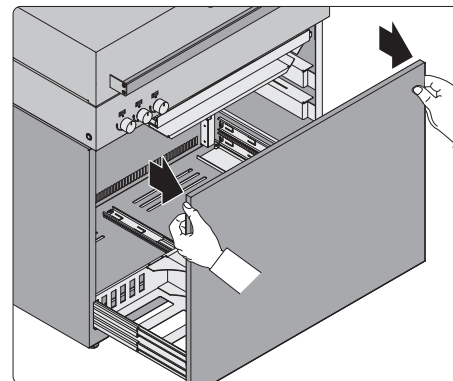
- ▶ Adressez-vous à votre revendeur ou à l'assistance de Flammkraft.

Dans la mesure où l'emballage n'est plus nécessaire :

- ▶ Éliminez les matériaux d'emballage de manière conforme.
→ « 9.1 Élimination de l'emballage » (page 38).
- ▶ Veillez à ce que les distances de sécurité requises soient respectées.
→ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 11).

Appareil sur pied

Toutes les pièces de montage nécessaires se trouvent dans la boîte de rangement et de nettoyage.



- ▶ Ouvrez le tiroir frontal.
- ▶ Retirez la boîte de rangement et de nettoyage.
- ▶ Fermez le tiroir frontal.

Module encastré

Toutes les pièces de montage nécessaires se trouvent dans un carton séparé.

- ▶ Le montage du module encastré est décrit dans la documentation séparée.
- 📄 Consignes de montage des barbecues Flammkraft dans les cuisines extérieures

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures en cas de manipulation non conforme de l'appareil !

Du fait de sa taille et de son poids, l'appareil exige la plus grande vigilance lors de son déplacement et de son installation. Si l'appareil roule de manière inopinée, il risque d'entraîner des blessures graves.

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit bien stable lors de son installation.
- ▶ Veillez à ce que personne d'autre ne se trouve dans la zone de travail.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil installé ne puisse pas rouler de manière inopinée.

⚠ ATTENTION !

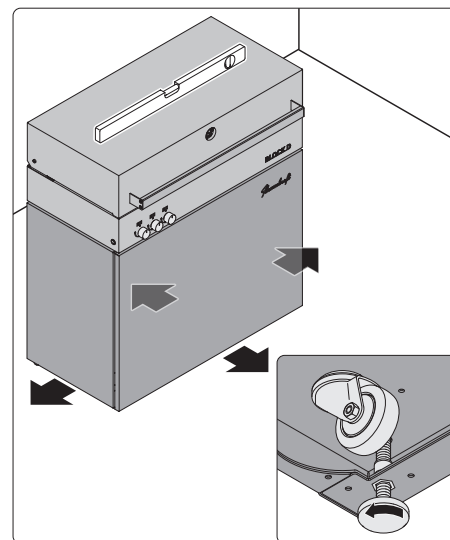
Risque d'endommagement des pieds (appareil sur pied uniquement) !

Les pieds dévissés risquent de rester accrochés lors du déplacement de l'appareil et d'être alors endommagés.

- ▶ Avant de déplacer l'appareil, veillez à ce que les pieds soient complètement vissés.
- ▶ Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte des exigences correspondantes.
→ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 11).
- ▶ Veillez à ce que les distances de sécurité soient respectées.
→ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 11).
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment stable.

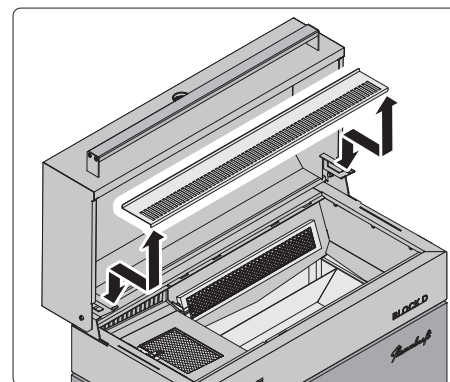
Module encastré

- ▶ Installez le module encastré dans votre cuisine extérieure en suivant les instructions de montage.
- 📄 Consignes de montage des barbecues Flammkraft dans les cuisines extérieures



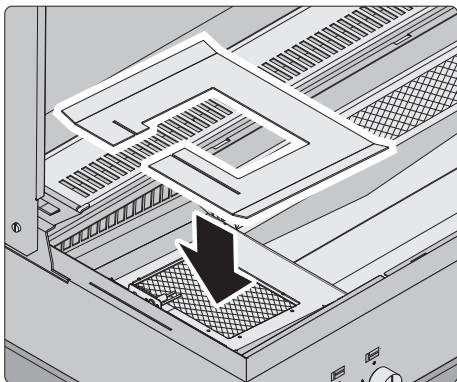
Appareil sur pied

- ▶ Placez l'appareil sur le lieu d'installation souhaité.
- ▶ Empêchez l'appareil de rouler en dévissant les pieds.
- ▶ Faites en sorte que l'appareil se trouve bien à l'horizontale en réglant les pieds.
- ▶ Vérifiez que sa position est correcte au moyen d'un niveau à bulle.

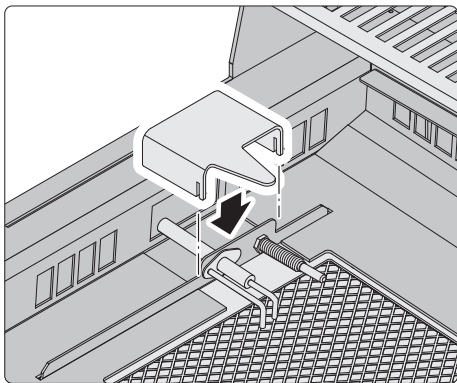


Appareil sur pied et module encastré

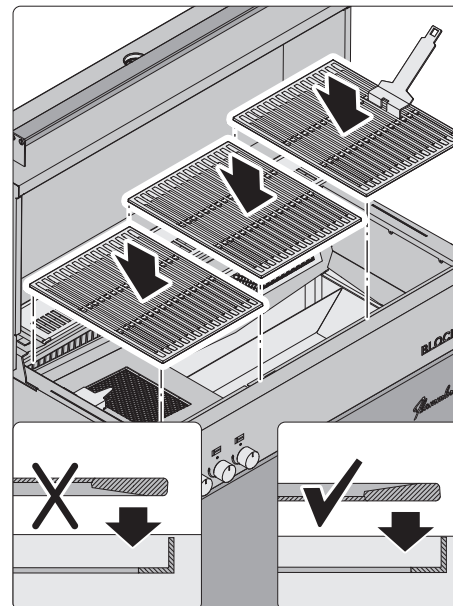
- ▶ Ouvrez le capot de l'appareil.
- ▶ Retirez la grille de maintien au chaud.
- ▶ Retirez l'emballage de la grille de maintien au chaud.
- ▶ Réinsérez la grille de maintien au chaud en faisant en sorte qu'elle soit bien positionnée.



- Insérez la plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage.

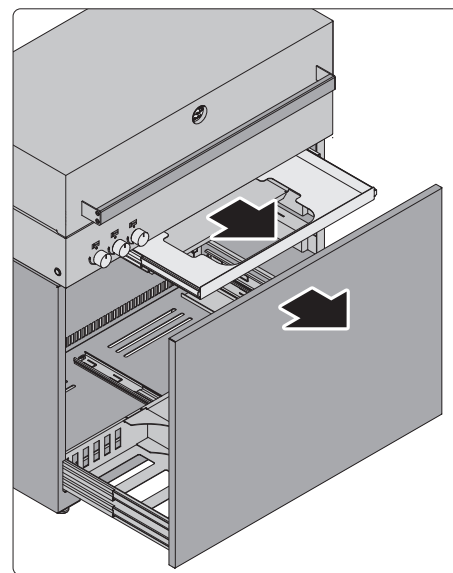


- Insérez le couvercle d'allumage du brûleur de rôtissage.

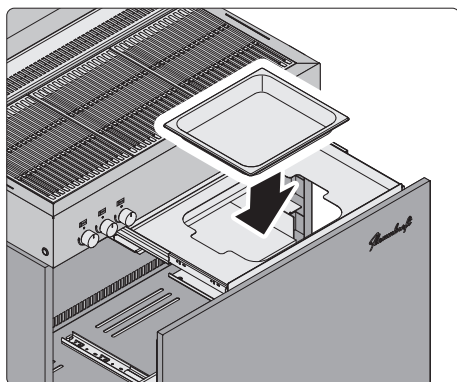


- Positionnez les grilles de cuisson, côté plat vers le bas.
- Insérez les grilles de cuisson au moyen du lève-grille fourni.

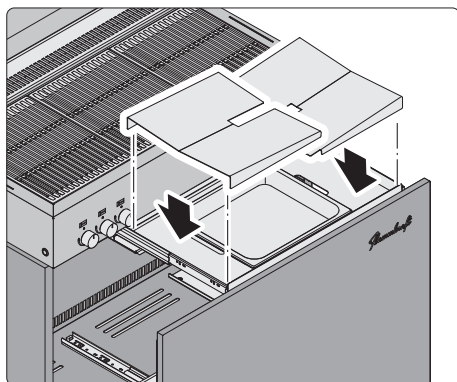
Les grilles en fonte d'acier inoxydable haut de gamme ne doivent pas être cuites.



- Ouvrez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).
- Retirez la rallonge.



- Insérez le bac de récupération.



- Insérez en premier la plaque d'écoulement qui présente la mention « 1 » sur le côté droit.
- Insérez l'autre plaque d'écoulement sur le côté gauche.
- Insérez la rallonge jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

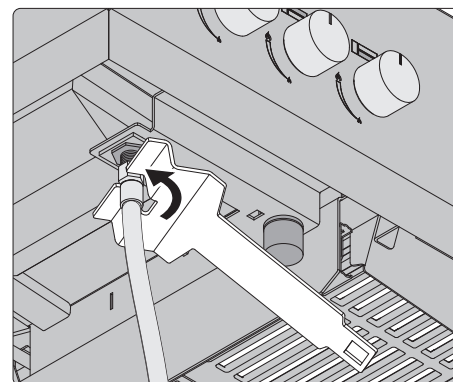
3.4 Raccordement de la bouteille de gaz

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et d'explosion en cas d'inflammation du combustible !

En cas de problèmes d'étanchéité lors du raccordement ou si le flexible de gaz est endommagé, du gaz risque de s'échapper. Les flammes nues, les bougies, les cigarettes, les étincelles ou les pièces très chaudes de l'appareil risquent d'enflammer le gaz. Des explosions et brûlures graves peuvent alors se produire.

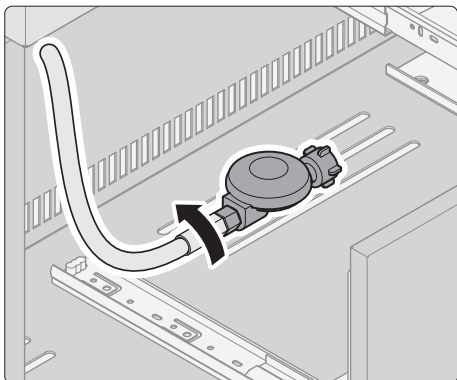
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas raccordé à proximité de sources d'inflammation.
- Veillez à ce que le lieu de raccordement soit bien aéré.
- Veillez à ce que le flexible de gaz n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou les pièces très chaudes des brûleurs.
- Veillez à ce que l'appareil soit utilisé avec le détendeur de 50 mbar fourni.
- Veillez à ce que le flexible de gaz soit solidement raccordé.



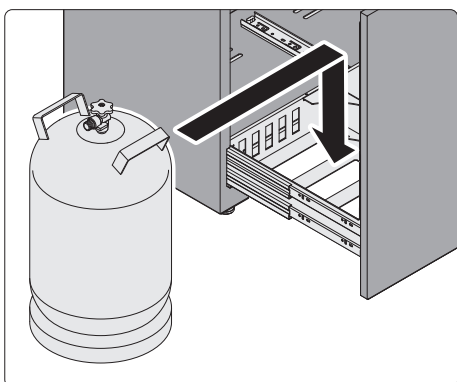
- Ouvrez le tiroir frontal.
- Montez le flexible de gaz sur l'appareil en le serrant à la main. Notez que le filetage est à gauche.
- Serrez le raccord à vis avec précaution au moyen du lève-grille ou d'un outil adapté.

Avant de raccorder le détendeur :

- Veillez à ce que tous les raccords et joints soient intacts. Si des joints en caoutchouc sont manquants ou endommagés, ne raccordez pas de bouteille de gaz.



- ▶ Raccordez le flexible de gaz au détendeur. Notez que le filetage est à gauche.
- ▶ Serrez le raccord à vis avec précaution au moyen du lève-grille ou d'un outil adapté.

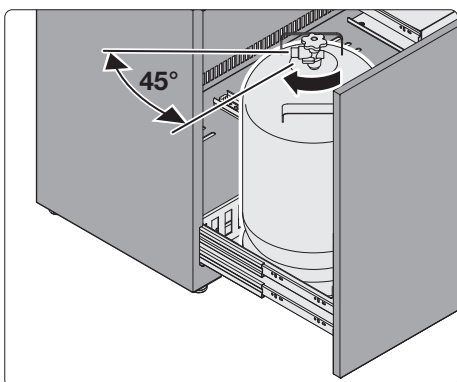


Appareil sur pied

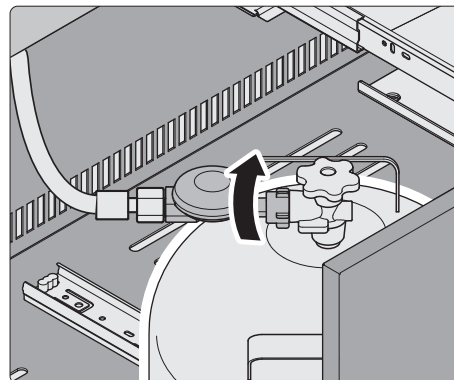
- ▶ Placez la bouteille de gaz à l'emplacement prévu dans l'appareil.

Module encastré

- ▶ Placez la bouteille de gaz à l'emplacement prévu dans votre cuisine extérieure.



- ▶ Orientez la bouteille de gaz à env. 45° par rapport à l'arrière de l'appareil.



- ▶ Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz. Notez que le filetage est à gauche.
- ▶ Serrez le raccord à la main avec précaution.

- ▶ Veillez à ce que les points suivants soient respectés :
 - Le flexible de gaz est raccordé solidement.
 - Le flexible de gaz n'est pas endommagé.
 - Le flexible de gaz n'est ni plié ni tordu.
- ▶ Fermez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).

Appareil sur pied

- ▶ Veillez à ne pas coincer le flexible de gaz au moment de fermer le tiroir frontal.

Module encastré

- ▶ Veillez à ne pas coincer le flexible de gaz au moment de fermer une porte ou un tiroir.
- ▶ Après installation, contrôlez l'étanchéité.
→ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 17).

4. Contrôle d'étanchéité

4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et d'explosion en cas de fuite de gaz !

Si l'appareil n'est pas étanche, du gaz risque de s'échapper de manière incontrôlée pendant le fonctionnement. Ce gaz risque de s'enflammer et de provoquer un incendie ou une explosion.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner un appareil sur lequel une fuite de gaz a été détectée.
- ▶ Contrôlez régulièrement l'étanchéité afin de garantir la sécurité de l'appareil.

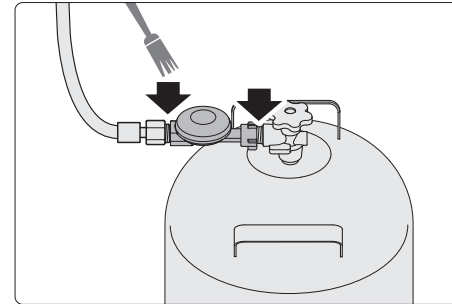
Avant sa livraison, l'appareil a fait l'objet d'un contrôle visant à vérifier l'absence de fuites de gaz. Pour autant, son étanchéité doit être de nouveau contrôlée avant la mise en service, après des travaux de maintenance et également si l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps.

- ▶ N'effectuez ce contrôle qu'à l'extérieur.
- ▶ Effectuez ce contrôle loin de toute flamme nue ou étincelle.
- ▶ N'effectuez ce contrôle que lorsque l'appareil a complètement refroidi et qu'il n'est pas en service.

4.2 Préparation au contrôle d'étanchéité

- ▶ Mélangez 150 ml d'eau avec 50 ml de savon ou de liquide vaisselle.
- ▶ Ayez à disposition un pinceau, une brosse ou un vaporisateur.
- ▶ Ouvrez le capot de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que tous les boutons de réglage de brûleur soient arrêtés.
- ▶ Démontez tous les brûleurs.
 - ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).
 - ➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 31).

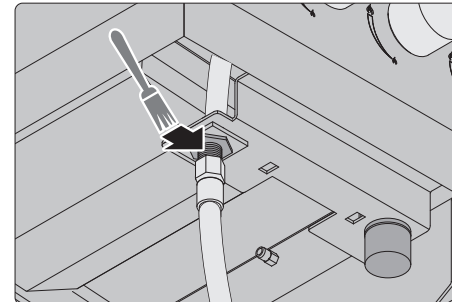
4.3 Contrôle d'étanchéité jusqu'au bouton de réglage de brûleur



- ▶ Appliquez de l'eau savonneuse sur tous les raccords de pièces conductrices de gaz jusqu'aux boutons de réglage de brûleur.
- ▶ Ouvrez la bouteille de gaz.

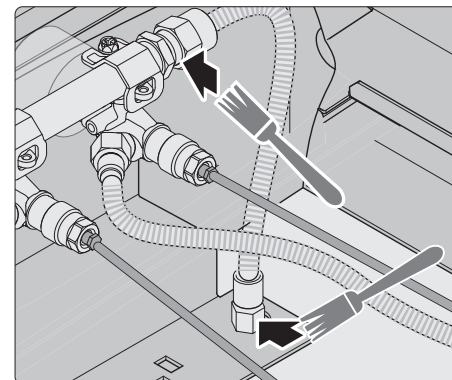
Si des bulles se forment au niveau des raccords de pièces conductrices de gaz :

- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Resserrez le raccord correspondant.
- ▶ Répétez le contrôle.



Si des bulles continuent de se former :

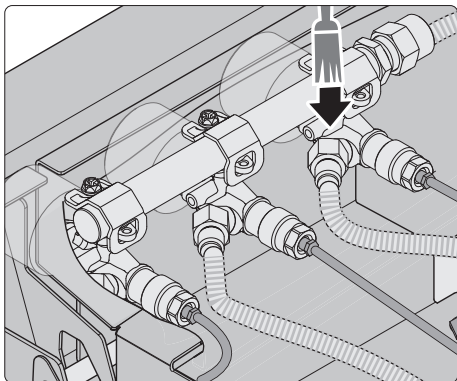
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Adressez-vous à votre revendeur ou à l'assistance de Flammkraft.
- ▶ Mettez l'appareil hors service.



Si aucune bulle ne se forme :

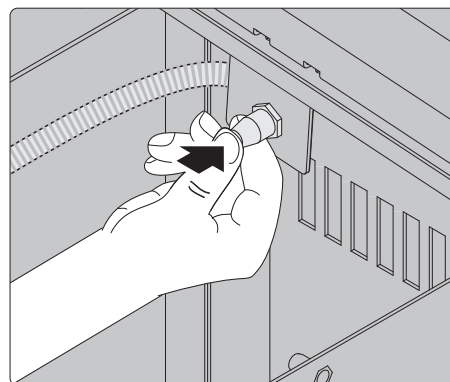
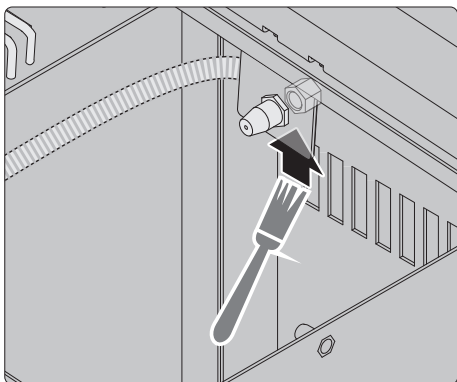
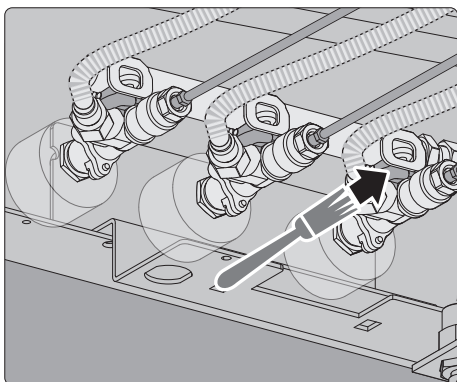
- Le raccord de gaz jusqu'au bouton de réglage de brûleur est en bon état.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Procédez au contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur.
 - ➔ « 4.4 Contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur » (page 18).

4.4 Contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur



Le contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur doit être réalisé sur chacun des brûleurs successivement.

- ▶ Appliquez de l'eau savonneuse sur tous les raccords de pièces conductrices de gaz entre le bouton de réglage de brûleur et le brûleur.



- ▶ Maintenez la buse de sortie de gaz fermée au niveau du brûleur correspondant.
- ▶ Ouvrez la bouteille de gaz.
- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage de brûleur à vérifier en le plaçant en position « Maximum ».
- ▶ Tenez le bouton de réglage de brûleur à vérifier de manière à ce que le gaz s'écoule dans la conduite en direction du brûleur.

Si des bulles se forment au niveau des raccords de pièces conductrices de gaz :

- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Resserrez le raccord correspondant.
- ▶ Répétez le contrôle.

Si des bulles continuent de se former :

- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Adressez-vous à votre revendeur ou à l'assistance de Flammkraft.
- ▶ Mettez l'appareil hors service.

Si plus aucune bulle ne se forme :

- Le raccord de gaz jusqu'au brûleur est en bon état.
- ▶ Remontez tous les brûleurs une fois le contrôle d'étanchéité réussi.
 - « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).
 - « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 31).

Tous les raccords doivent être nettoyés à l'eau et séchés après le contrôle d'étanchéité afin d'éviter toute corrosion.

5. Utilisation

5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et d'explosion en cas de manipulation non conforme de l'appareil !

Si des erreurs sont commises lors de l'utilisation de l'appareil, elles risquent d'entraîner des blessures graves voire mortelles. Ce chapitre contient des informations importantes pour assurer une utilisation sûre de l'appareil.

- ▶ Lisez attentivement ce chapitre.
- ▶ Suivez les consignes de sécurité.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'en respectant les descriptions fournies ici.

Pour éviter tout danger lors de l'utilisation de l'appareil, les exigences suivantes doivent être respectées à tout moment :

- L'appareil doit être dans un état impeccable et ne présenter aucun dommage.
- Ne pas utiliser de matériaux ou de liquides inflammables (par exemple alcool, boissons alcoolisées) à proximité immédiate de l'appareil.
- Ne pas stocker ou déposer de matériaux ou liquides inflammables dans ou sur l'appareil.
- Ne pas stocker ou déposer de restes alimentaires ou de déchets dans l'appareil (par exemple, dans le tiroir frontal).
- Ne pas stocker de pièces lourdes dans le tiroir frontal (par exemple, plaque teppanyaki).
- Surveiller les enfants et animaux domestiques, et les tenir à bonne distance de l'appareil.
- L'appareil n'est utilisé qu'avec un combustible autorisé.
→ « 1.2 Combustible autorisé » (page 4).
- Les distances de sécurité sont respectées.
→ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 11).
- Tous les raccords à vis de raccordement du gaz sont étanches.
→ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 17).
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- L'appareil doit être fixé avec les pieds pour éviter qu'il ne se déplace ou ne roule (appareil sur pied uniquement).

- L'appareil doit être surveillé.
- Les résidus de graisse représentent un risque d'incendie. Les plaques d'écoulement et le bac de récupération doivent être vidés et nettoyés avant chaque utilisation de l'appareil.
- L'appareil devient très chaud. L'appareil ne doit être manipulé qu'au niveau des points nécessaires et prévus pour son utilisation.
- Pour éviter tout contact avec les pièces très chaudes de l'appareil, il est possible d'utiliser des gants pour barbecue lors des grillades.
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant son allumage ou son utilisation.
- Protéger les brûleurs de l'humidité. Tout type de liquide risque d'endommager les brûleurs :
 - Éviter que la marinade ne goutte dans les brûleurs.
 - Ne jamais éteindre les grillades avec des liquides (par exemple, de la bière).
 - Éviter toute projection d'eau (par exemple, pluie, tuyau d'arrosage, arroseur automatique) à proximité des brûleurs.
 - Ne jamais verser d'eau sur les brûleurs pour éteindre une flamme.
 - Les brûleurs devenus humides doivent être séchés avant utilisation.
→ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 35).
- Ne pas déposer les aliments à griller au-dessus du brûleur de rôtissage éteint afin de protéger ce dernier et le dispositif d'allumage contre l'encrassement.
- Ne jamais laisser le brûleur de rôtissage fonctionner seul ou tous les brûleurs fonctionner simultanément en position « Maximum » pendant une période prolongée avec le capot fermé.
- En cas de températures très élevées, l'appareil peut changer de couleur, même de manière visible de l'extérieur. Il s'agit là d'une propriété spécifique de l'acier inoxydable. Ces couleurs dites de recuit n'affectent en rien le fonctionnement et la durabilité de l'appareil, et ne constituent pas un défaut de qualité. Les couleurs de recuit peuvent être éliminées au moyen de produits appropriés. Pour éviter le risque peu fréquent de décoloration, nous recommandons de ne pas dépasser la température de 350 °C lorsque le capot est fermé.
- Avant tout travail à proximité de matériaux explosifs ou facilement inflammables, l'appareil doit refroidir complètement.
- En cas d'odeur de gaz pendant l'utilisation, l'appareil doit être mis hors service immédiatement.
→ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 36).

5.2 Préparation à la cuisson au barbecue

Avant une cuisson au barbecue, vérifiez l'appareil.

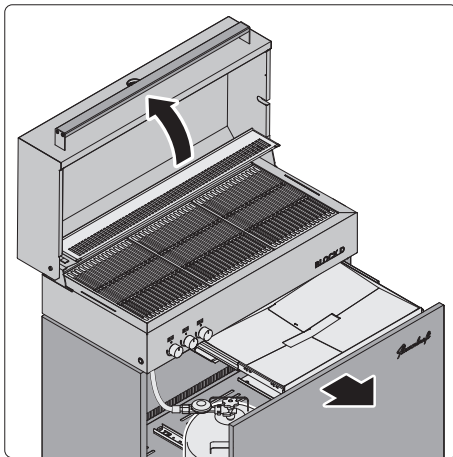
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit installé correctement.
→ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 11).
- ▶ Veillez à ce que l'appareil ne présente pas de dommages.
- ▶ Veillez à ce que les tuyaux de gaz ne soient ni endommagés, ni poreux.
- ▶ Veillez à ce que les raccords à vis du flexible de gaz soient bien serrés.
- ▶ Veillez à ce que le bac de récupération et les plaques d'écoulement soient exempts de résidus de graisse.
- ▶ Veillez à ce que les brûleurs soient secs.
- ▶ Veillez à ce qu'aucune odeur de gaz ne soit perceptible.

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 3 mois :

- ▶ Procédez à un contrôle d'étanchéité.
→ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 17).
- ▶ Vérifiez que les brûleurs et leurs tubes ne sont pas obstrués, par exemple par des insectes.
→ « 6. Nettoyage » à la page 26.

Pour éviter que les aliments ne brûlent lors de la cuisson au barbecue :

- ▶ Graissez légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile résistante à la chaleur (par exemple de l'huile de colza ou de tournesol).
- ▶ Éliminez les éclaboussures sur le cadre en acier inoxydable directement avec un chiffon humide.



- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Ouvrez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).
- ▶ Veillez à ce que les pièces suivantes soient utilisées :
 - Grilles de cuisson
 - Bac de récupération
 - Plaques d'écoulement
 - Grille de maintien au chaud

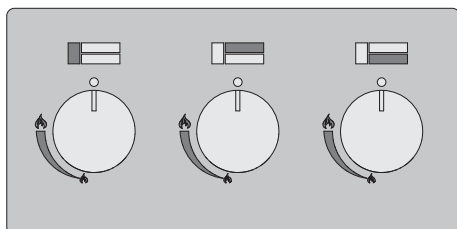
5.3 Début de la cuisson au barbecue

⚠ AVERTISSEMENT !

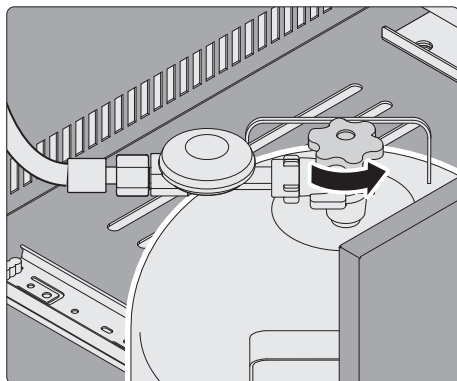
Danger en cas d'explosion !

Si le capot est fermé et que la bouteille de gaz est ouverte, un mélange explosif peut se former dans l'appareil. L'allumage des brûleurs peut provoquer une grave explosion.

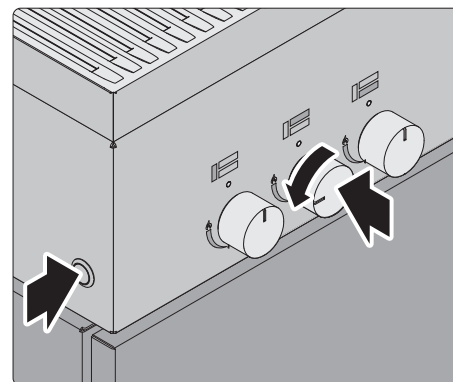
- Veillez à ce que le capot soit ouvert.



- Veillez à ce que tous les boutons de réglage de brûleur soient en position « Arrêt ».



- Ouvrez la bouteille de gaz.
- Fermez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).

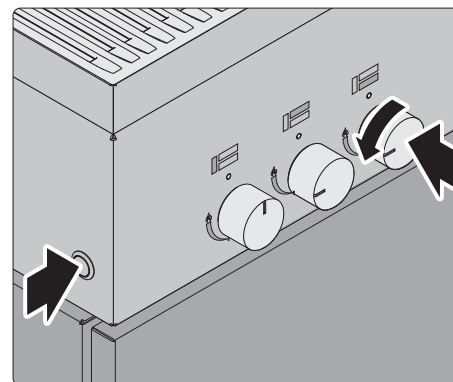


Les deux brûleurs principaux doivent être allumés l'un après l'autre.

- Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur principal arrière et placez-le en position « Maximum ».
- Actionnez le bouton d'allumage pendant 10 secondes tout en maintenant le bouton de réglage de brûleur enfoncé.
- Relâchez le bouton d'allumage après avoir allumé le brûleur.
- Maintenez le bouton de réglage de brûleur enfoncé pendant 10 secondes de plus afin de vous assurer que la vanne de gaz reste ouverte.

Si l'appareil ne s'allume pas :

- ➔ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 36).



Si le brûleur principal arrière fonctionne :

- Tournez le bouton de réglage du brûleur principal avant en position « Maximum ».
- Appuyez sur le bouton de réglage de brûleur en même temps que sur le bouton d'allumage pendant 10 secondes.

5.4 Grillade

Domaine d'application :

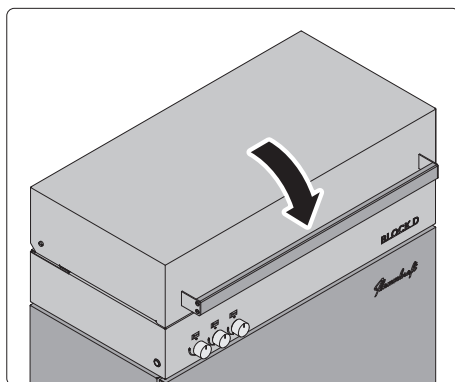
- Grillade à chaleur directe, par exemple pour les steaks, les grillades courtes, le poisson, les saucisses, les légumes.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures en cas de contact avec des pièces très chaudes !

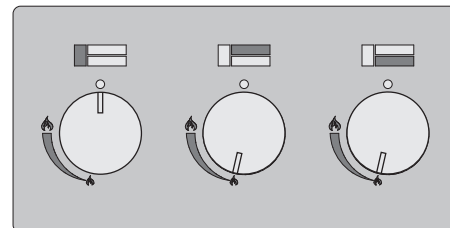
L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Comme les pièces de l'appareil deviennent très chaudes, il existe un risque de brûlures à leur contact.

- Portez des gants pour barbecue lorsque vous utilisez l'appareil (par exemple pour ouvrir le capot).

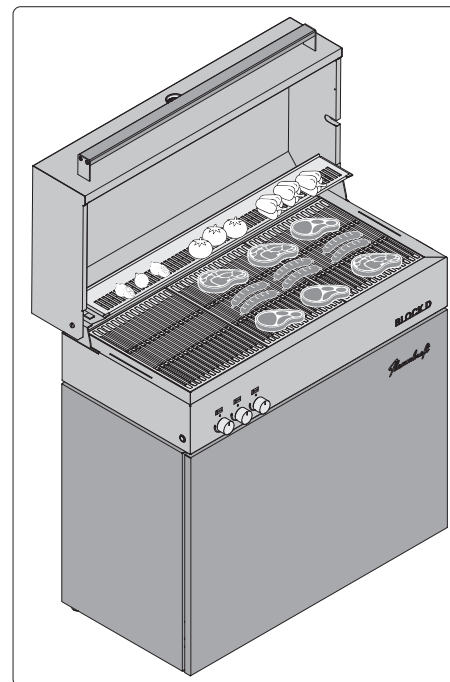


Si les deux brûleurs principaux fonctionnent :

- Fermez le capot.
- Laissez l'appareil chauffer pendant env. 10 minutes.



- Tournez les boutons de réglage des brûleurs principaux en position « Minimum » pour maintenir la température.



- Placez les aliments à griller sur les grilles de cuisson.
- Fermez le capot.
- Réglez les brûleurs selon vos besoins pendant la cuisson au barbecue.

En mode de grillade normal, les brûleurs principaux se trouvent en position « Minimum ».

Si la cuisson au barbecue se déroule en présence d'un peu de vent ou avec le capot ouvert, les brûleurs principaux doivent être réglés sur des valeurs plus importantes en conséquence.

- Utilisez les différentes zones de température en fonction des aliments à griller.
→ « 2.2 Zones de température » (page 8).

5.5 Rôtissage

Domaine d'application :

- Rôtissage bref des aliments à griller.
- Marques de grillade (marquage).

💡 La zone de rôtissage peut également être utilisée avec des casseroles et des poêles en fonte, ainsi qu'avec les accessoires disponibles en option tels que la plaque teppanyaki et le wok. Les matériaux multicouches ne conviennent pas étant donné que les températures élevées risquent de les endommager.

En cas de cuisson de viande marinée :

- ▶ Tamponnez un peu la viande avant de la placer sur la zone de rôtissage afin d'éviter que la marinade ne goutte inutilement sur le brûleur de rôtissage.

Le brûleur de rôtissage génère des températures très élevées.

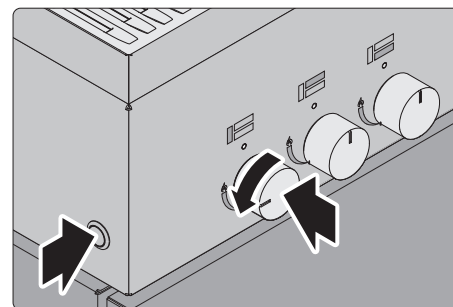
- ▶ Vous ne devez rôtir des aliments qu'avec le capot ouvert.
- ▶ Veillez à ce que les aliments à griller ne brûlent pas, ce qui les rendrait non comestibles.

⚠ AVERTISSEMENT !

Danger en cas d'explosion !

Si le capot est fermé et que la bouteille de gaz est ouverte, un mélange explosif peut se former dans l'appareil. L'allumage des brûleurs peut provoquer une grave explosion.

- ▶ Veillez à ce que le capot soit ouvert.

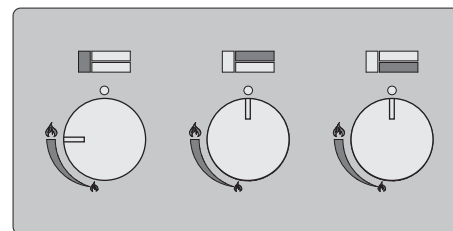


Allumage du brûleur de rôtissage :

- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur de rôtissage et placez-le en position « Maximum ».
- ▶ Actionnez le bouton d'allumage pendant 10 secondes tout en maintenant le bouton de réglage de brûleur enfoncé.
- ▶ Relâchez le bouton d'allumage après avoir allumé le brûleur.
- ▶ Maintenez le bouton de réglage de brûleur enfoncé pendant 10 secondes de plus afin de vous assurer que la vanne de gaz reste ouverte.

Si l'appareil ne s'allume pas :

➔ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 36).



Si le brûleur de rôtissage fonctionne :

- ▶ Laissez le brûleur de rôtissage chauffer en position « Maximum » pendant env. 5 minutes avec le capot ouvert.

Si le brûleur de rôtissage chauffe :

- ▶ Placez les aliments à griller sur la zone de rôtissage.
- ➔ « 2.2 Zones de température » (page 8).

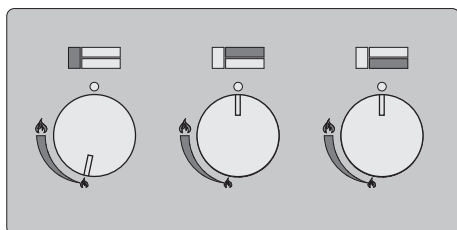
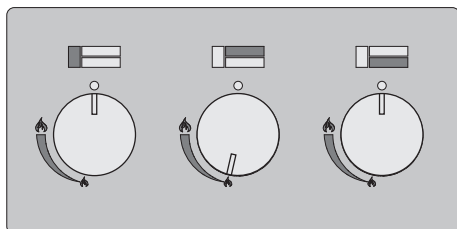
Lorsque le résultat de rôtissage souhaité est atteint :

- ▶ Placez les aliments à griller dans une zone de chaleur inférieure.

5.6 Cuisson

Domaine d'application :

- Cuisson douce des aliments à griller à basse température.



- ▶ Réglez l'un des deux brûleurs principaux ou le brûleur de rôtissage en position « Minimum ».
- ▶ Placez les aliments à griller dans la zone de cuisson basse température.
→ « 2.2 Zones de température » (page 8).
- ▶ Fermez le capot.
- ▶ Faites cuire les aliments jusqu'à atteindre le degré de cuisson souhaité.

💡 Pour une cuisson lente à basse température, les zones de grillade peuvent être chauffées indirectement au moyen du brûleur de rôtissage.
→ « 2.2 Zones de température » (page 8).

💡 Avec le brûleur de rôtissage en position « Minimum » et le capot fermé, la température atteint env. 100 °C sur l'ensemble de la zone de grillade principale.

Les résultats obtenus lors de la préparation des aliments dépendent de nombreux facteurs :

- Taille, type et nature des aliments à griller.
 - Pression exercée sur les aliments et position de ces derniers.
 - Réglage du bouton de réglage de brûleur.
 - Températures extérieures et effets du vent.
- ▶ Familiarisez-vous avec l'appareil et trouvez les réglages qui vous conviennent le mieux.

Pour plus d'informations ou de conseils concernant la grillade :

- ▶ Adressez-vous à l'assistance de Flammkraft.

📄 flammkraft.com

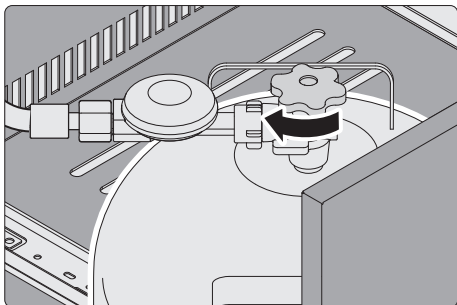
5.7 Fin de la cuisson au barbecue

- ▶ Tournez tous les boutons de réglage de brûleur en position « Arrêt ».
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Retirez tous les aliments à griller de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Nettoyez l'appareil.
→ « 6. Nettoyage » (page 26).

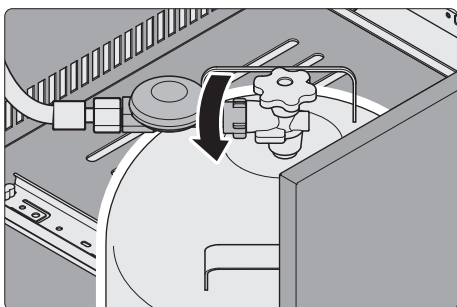
Lorsque l'appareil a refroidi et n'est plus utilisé :

- ▶ Couvrez l'appareil afin de le protéger des intempéries (par exemple au moyen du capot de protection Flammkraft).
→ « 10.2 Accessoires » (page 39).

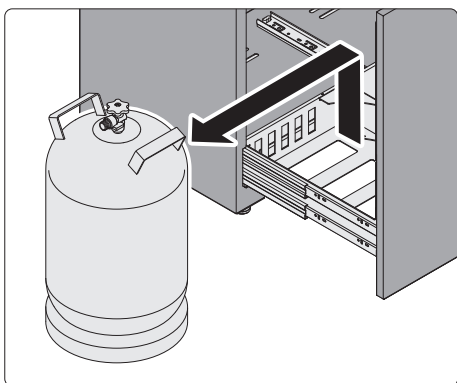
5.8 Remplacement de la bouteille de gaz



- Veillez à avoir fermé la bouteille de gaz et coupé l'arrivée de gaz.



- Desserrez le raccord à vis du détendeur. Notez que le filetage est à gauche.



Appareil sur pied

- Retirez la bouteille de gaz vide de l'appareil.

Module encastré

- Retirez la bouteille de gaz vide de l'emplacement prévu dans votre cuisine extérieure.
- Placez éventuellement les capuchons de protection prévus sur la bouteille de gaz.

- Mettez en place la bouteille de gaz neuve.
→ « 3.4 Raccordement de la bouteille de gaz » (page 15).

6. Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage

ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas de nettoyage non conforme !

Des erreurs commises lors du nettoyage risquent d'endommager l'appareil. Ce chapitre contient des informations importantes concernant le nettoyage de l'appareil.

- Lisez attentivement ce chapitre.
- Suivez les consignes de sécurité.
- Procédez au nettoyage conformément à la description.

- Pour éviter que la graisse ne prenne feu, les plaques d'écoulement et le bac de récupération doivent être vidés et nettoyés après chaque utilisation de l'appareil.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé pendant longtemps, il faut vérifier que les ouvertures d'entrée des brûleurs ne sont pas obstruées. Des araignées et autres insectes peuvent s'y nicher et être à l'origine d'incendies et de dégâts matériels potentiellement mortels.
 - Seuls des produits de nettoyage adaptés peuvent être utilisés. Les produits de nettoyage agressifs, corrosifs ou abrasifs ne conviennent pas étant donné qu'ils peuvent endommager les surfaces et les marquages (par exemple, les produits abrasifs, les éponges à récurer, la paille de fer ou les détergents à base de citron).
 - En ce qui concerne les surfaces en acier inoxydable, seuls des produits d'entretien pour acier inoxydable adaptés au secteur alimentaire peuvent être utilisés.
-  Il convient de respecter les consignes et indications figurant sur les produits de nettoyage utilisés.

6.2 Intervalles de nettoyage

Pendant la cuisson au barbecue :

Il est possible d'essuyer les éclaboussures qui ont giclé sur le cadre en acier inoxydable directement avec un chiffon humide afin d'éviter qu'elles ne brûlent.

Après chaque utilisation de l'appareil :

→ « 6.4 Nettoyage des pièces amovibles » (page 27).

Toutes les 4 semaines :

→ « 6.7 Nettoyage et entretien des pièces en bois » (page 32).

Après 2 mois sans utiliser l'appareil :

→ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).

→ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 31).

6.3 Nettoyage du boîtier

- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable du boîtier avec un chiffon doux et humide (par exemple, un chiffon microfibrés).
- 💡 Pour éviter les traces de frottement, le nettoyage doit s'effectuer dans le sens du frottement de la surface de l'acier inoxydable.

6.4 Nettoyage des pièces amovibles

Les pièces suivantes de l'appareil doivent être nettoyées après chaque cuisson au barbecue :

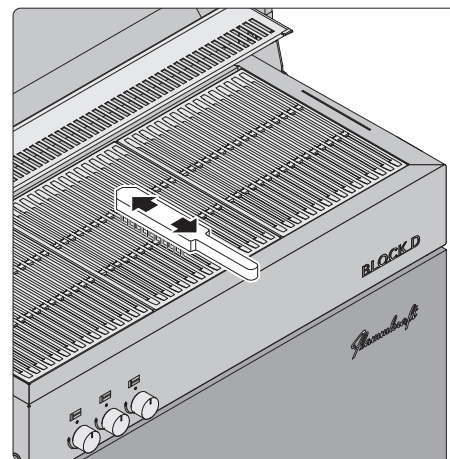
- Grilles de cuisson
- Plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage
- Couvercle d'allumage du brûleur de rôtissage
- Plaques d'écoulement
- Bac de récupération

AVERTISSEMENT !

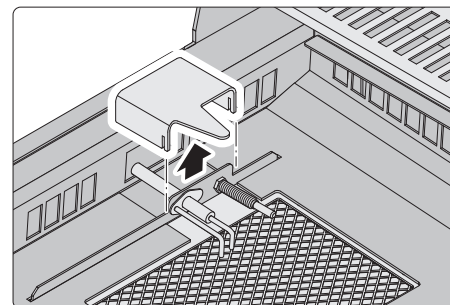
Risque de blessures en cas de contact avec des pièces très chaudes !

Les pièces de l'appareil peuvent être encore très chaudes après utilisation. En cas de contact, elles peuvent donc entraîner des brûlures.

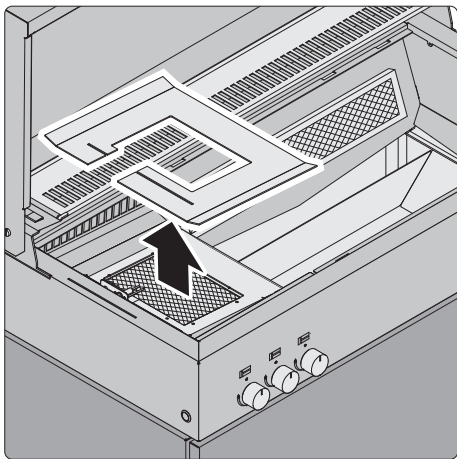
- ▶ Portez des gants pour barbecue lorsque vous nettoyez les pièces très chaudes de l'appareil.



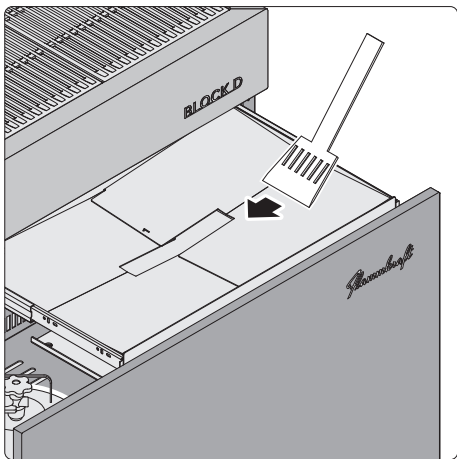
- ▶ Démarrez l'appareil.
→ « 5.2 Préparation à la cuisson au barbecue » (page 20).
- ▶ Laissez l'appareil chauffer jusqu'à atteindre une température de 250 °C, capot fermé.
 - Les restes d'aliments laissés sur les grilles de cuisson sont brûlés.
- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Tournez tous les boutons de réglage de brûleur en position « Arrêt ».
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Éliminez les restes d'aliments des grilles de cuisson avec une brosse douce en acier inoxydable.
- ▶ Après le nettoyage, graissez légèrement les grilles de cuisson refroidies avec de l'huile résistante à la chaleur (par exemple de l'huile de colza ou de tournesol).



- ▶ Retirez les grilles de cuisson.
- ▶ Retirez le couvercle d'allumage du brûleur de rôtissage.



- ▶ Retirez la plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage.
- ▶ Nettoyez les deux parties de l'appareil.
- ▶ Réinsérez-les ensuite.
→ « 3.3 Installation de l'appareil » (page 12).



- ▶ Ouvrez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).
- ▶ Retirez la rallonge.
- ▶ Brossez les restes d'aliments qui se sont désolidarisés des plaques d'écoulement et sont tombés dans le bac de récupération.
- ▶ Retirez les plaques d'écoulement.
- ▶ Nettoyez-les.
- ▶ Retirez le bac de récupération.
- ▶ Videz-le.
- ▶ Essuyez-le.
- ▶ Remettez-le en place, ainsi que les plaques d'écoulement.
→ « 3.3 Installation de l'appareil » (page 12).

En cas de fort encrassement (par exemple, restes de grillades brûlés), les différentes pièces peuvent être traitées avec un nettoyant intensif pour barbecue (par exemple, de marque Flammkraft).

La boîte de rangement et de nettoyage peut être utilisée à cet effet.

La boîte de rangement et de nettoyage est fournie avec les appareils sur pied.

Dans le cas des modules encastrés, la boîte de rangement et de nettoyage peut également être achetée séparément.

→ « 10.2 Accessoires » (page 39).

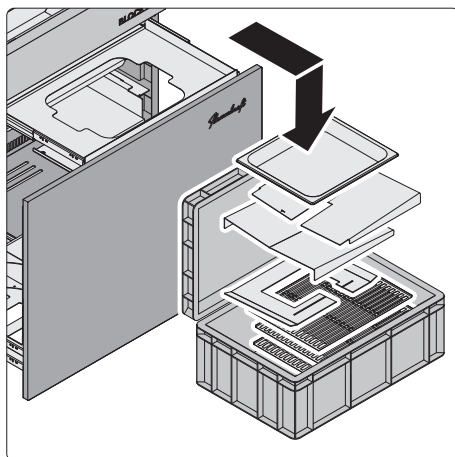
⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures en cas de manipulation non conforme du nettoyant intensif pour barbecue !

Tout contact avec le produit de nettoyage peut entraîner des brûlures graves de la peau ou de graves lésions oculaires.

Pour assurer une utilisation sûre du nettoyant intensif pour barbecue :

- ▶ Respectez les indications figurant sur le nettoyant.
- ▶ Ne procédez à son utilisation que dans des endroits bien aérés.
- ▶ Au moment de procéder, portez toujours des vêtements de protection (entre autres des gants de protection, une protection pour les yeux, une protection pour le visage).



- ▶ Vaporisez les pièces à nettoyer avec le nettoyant intensif pour barbecue.
- ▶ Placez les pièces vaporisées dans un bac ou dans la boîte de nettoyage.

En cas d'utilisation d'un bac :

- ▶ Recouvrez le bac.

En cas d'utilisation de la boîte de nettoyage :

- ▶ Fermez la boîte de nettoyage avec le capot.
- ▶ Laissez tremper les pièces à nettoyer entre 2 et 12 heures, selon le degré d'encrassement.

💡 Veillez à ce que les pièces à tremper restent humides et ne sèchent pas.

Au terme du temps de trempage :

- ▶ Retirez les pièces ayant trempé du bac ou de la boîte de nettoyage.
- ▶ Rincez les pièces à grandes eaux.
- ▶ Séchez les pièces.
- ▶ Placez les pièces séchées dans l'appareil.

6.5 Nettoyage du brûleur principal

Extérieurement, les brûleurs principaux n'ont pas besoin d'être nettoyés. La graisse qui s'égoutte est brûlée pendant le fonctionnement. Les ouvertures d'entrée de brûleur doivent être contrôlées pour s'assurer qu'elles ne sont pas obstruées. Pour procéder à une maintenance ou à un nettoyage approfondi de l'appareil, les brûleurs principaux peuvent être démontés.

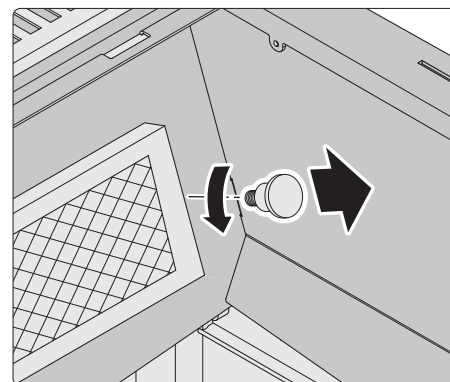
⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas de manipulation non conforme !

Les brûleurs principaux peuvent être endommagés par une manipulation non conforme.

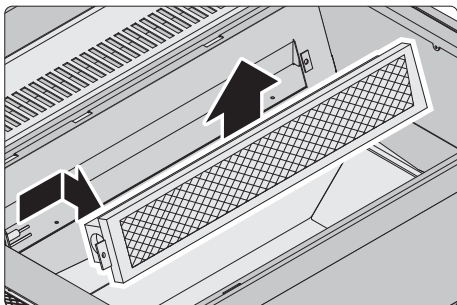
- ▶ Ne nettoyez en aucun cas les éléments en céramique du brûleur principal avec des liquides ou des objets durs/pointus.
- ▶ Ne faites pas fonctionner les brûleurs principaux lorsqu'ils sont mouillés. Veillez à ce que le brûleur principal qui a été mouillé ait suffisamment séché avant de l'utiliser.

➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 35).

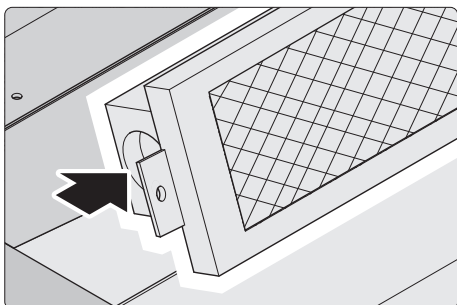


- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Retirez les grilles de cuisson.
- ▶ Desserrez les vis moletées des deux brûleurs principaux.

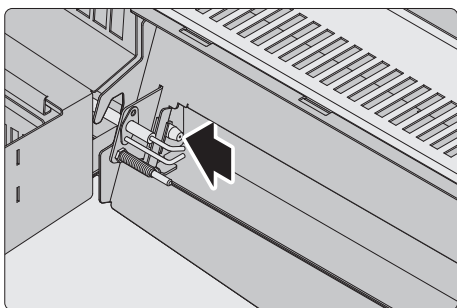
💡 Les vis moletées bloquées peuvent être desserrées en appliquant une goutte d'huile pénétrante sur le filetage.



- Retirez les brûleurs principaux.



- Contrôlez l'ouverture d'entrée du brûleur.
- Si elle est obstruée, nettoyez-la.



- Nettoyez l'appareil aux endroits désormais rendus accessibles.
→ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).
- Nettoyez les buses de sortie de gaz (par exemple avec un chiffon doux et propre ou une brosse à dents).

AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et d'explosion en cas de montage non conforme du brûleur !

Un brûleur mal inséré peut entraîner une fuite de gaz incontrôlée.

- Veillez à ce que la buse de sortie de gaz soit dirigée vers l'ouverture d'entrée de brûleur.

Une fois le nettoyage terminé :

- Remontez les brûleurs en appliquant la procédure inverse.
Lors du montage des brûleurs, veillez à ce que l'ouverture d'entrée de brûleur soit placée du bon côté. La languette du module de brûleur doit être insérée dans la rainure correspondante du boîtier.

6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage

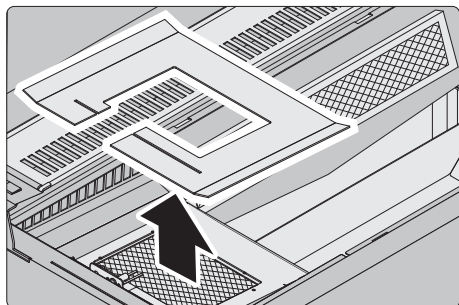
Extérieurement, le brûleur de rôtissage n'a pas besoin d'être nettoyé. La graisse qui s'égoutte est brûlée pendant le fonctionnement. L'ouverture d'entrée de brûleur doit être contrôlée afin de s'assurer qu'elle n'est pas obstruée. Pour procéder à une maintenance ou à un nettoyage approfondi de l'appareil, le brûleur de rôtissage peut être démonté.

⚠ ATTENTION !

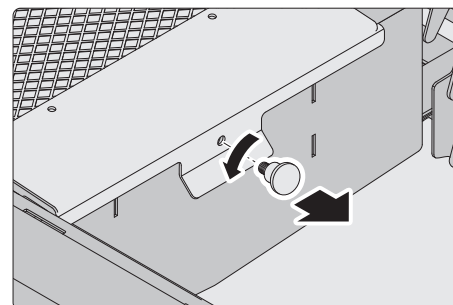
Risque de dommages matériels en cas de manipulation non conforme !

Le brûleur de rôtissage peut être endommagé par une manipulation non conforme.

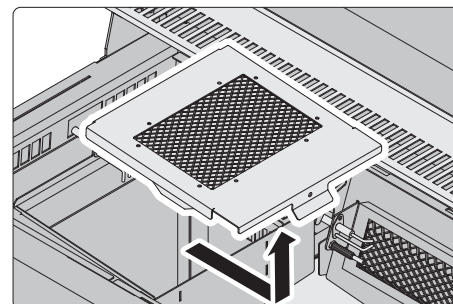
- ▶ Ne nettoyez en aucun cas les éléments en céramique du brûleur de rôtissage avec des liquides ou des objets durs/pointus.
 - ▶ Ne faites pas fonctionner le brûleur de rôtissage lorsqu'il est mouillé. Veillez à ce que le brûleur de rôtissage qui a été mouillé ait suffisamment séché avant de l'utiliser.
- « 7.6 Séchage du brûleur » (page 35).



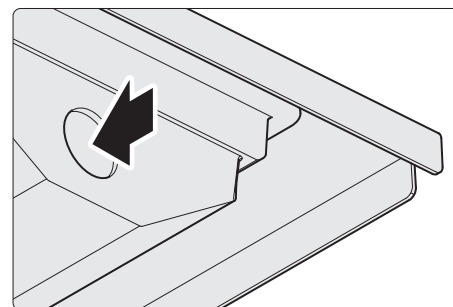
- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Retirez les grilles de cuisson.
- ▶ Retirez la plaque de protection contre les éclaboussures.



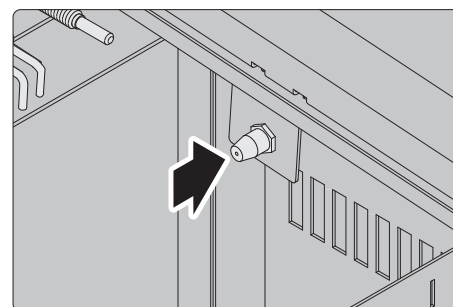
- ▶ Desserrez la vis moletée.
- 💡 Les vis moletées bloquées peuvent être desserrées en appliquant une goutte d'huile pénétrante sur le filetage.



- ▶ Retirez le brûleur de rôtissage.



- ▶ Contrôlez l'ouverture d'entrée du brûleur.
- ▶ Si elle est obstruée, nettoyez-la.



- ▶ Nettoyez l'appareil aux endroits désormais rendus accessibles.
- « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).
- ▶ Nettoyez la buse de sortie de gaz (par exemple avec un chiffon doux et propre ou une brosse à dents).

Une fois le nettoyage terminé :

- Remontez le brûleur de rôtissage en appliquant la procédure inverse. Lors du montage du brûleur de rôtissage, veillez à ce que l'ouverture d'entrée de brûleur soit placée du bon côté. La languette du module de brûleur doit être insérée dans la rainure correspondante du boîtier.

6.7 Nettoyage et entretien des pièces en bois

Les pièces en bois sont traitées en usine avec une huile de haute qualité. Un entretien régulier assure une protection durable contre les intempéries et les rayons UV.

- En cas d'encrassement, nettoyez les pièces en bois avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.
- Traitez toutes les pièces en bois avec une huile adaptée.

Pour le nettoyage et l'entretien, nous recommandons les produits de nettoyage et d'entretien du bois Flammkraft.

➔ « 10.2 Accessoires » à la page 39.

- Couvrez l'appareil afin de le protéger des intempéries (par exemple au moyen du capot de protection Flammkraft).
➔ « 10.2 Accessoires » (page 39).

7. Maintenance

7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance

AVERTISSEMENT !

Danger en cas de non-respect des instructions de maintenance !

Si des erreurs sont commises lors de l'entretien de l'appareil, elles risquent d'entraîner des blessures graves. Ce chapitre contient des informations importantes pour assurer un entretien sûr de l'appareil.

- ▶ Lisez attentivement ce chapitre.
- ▶ Suivez les consignes de sécurité.
- ▶ Procédez à l'entretien conformément à la description.

Pour éviter tout danger, les exigences suivantes doivent impérativement être respectées :

- Les défauts constatés doivent toujours être éliminés immédiatement.
- Utilisation exclusive de pièces de rechange fabriquées ou agréées par Flammkraft.

Avant tout travail réalisé sur l'appareil.

- ▶ Veillez à ce que l'appareil et les autres pièces accessibles aient refroidi.
- ▶ Portez des vêtements de travail et des gants de protection.

Seules les pièces de rechange et accessoires fabriqués ou autorisés par Flammkraft peuvent être utilisés.

 flammkraft.com

 service@flammkraft.com

Seul un personnel spécialisé et qualifié est autorisé à réparer les composants.

- ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

7.2 Fréquence de maintenance

Avant toute utilisation de l'appareil, les travaux suivants doivent être effectués :

- Contrôle visuel de l'appareil afin de vérifier qu'il n'est pas endommagé.
Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Contrôle visuel du tuyau afin de vérifier qu'il n'est ni endommagé, ni poreux.
Un tuyau endommagé ou poreux doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.
- Contrôle mécanique de l'étanchéité des raccords à vis du circuit de gaz.
Un raccord à vis desserré et non étanche au niveau du circuit de gaz doit être resserré avant d'utiliser l'appareil.
→ « 3.4 Raccordement de la bouteille de gaz » (page 15).

Avant le début de la saison des barbecues et après une longue période de non-utilisation, les travaux de maintenance suivants doivent être effectués :

→ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 17).

→ « 6. Nettoyage » (page 26).

Tous les 5 ans ou à la fin de la durée de conservation indiquée, le flexible de gaz doit être remplacé.

Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

Les travaux suivants sont réalisés en cas de besoin ou dans le cadre d'opérations d'élimination des dysfonctionnements :

→ « 7.3 Remplacement de la pile » (page 34).

→ « 7.4 Contrôle du contact de la pile » (page 34).

→ « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 35).

→ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 35).

7.3 Remplacement de la pile

⚠ AVERTISSEMENT !

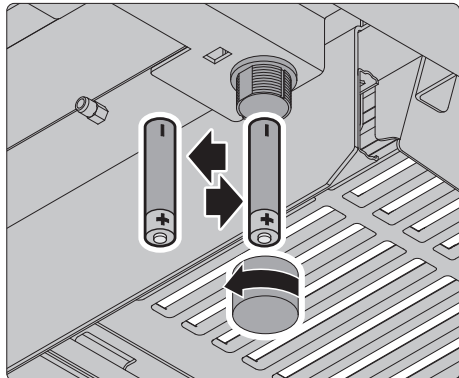
Risque de blessures en cas de contact avec des pièces très chaudes !

Les pièces de l'appareil peuvent être encore très chaudes après utilisation. En cas de contact, elles peuvent donc entraîner des brûlures.

- ▶ Veillez à ce que l'appareil et toutes les pièces accessibles aient refroidi.

L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électrique alimenté par une pile (1 pile de type AA, 1,5 V).

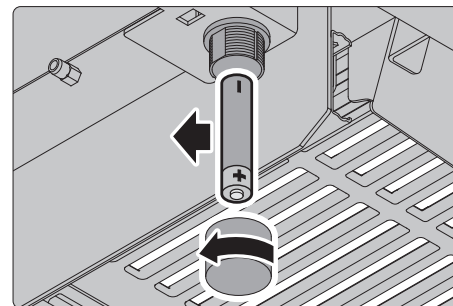
- Une fois déchargée, la pile doit être remplacée pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le compartiment à pile se trouve à l'arrière du tiroir frontal, au-dessous des boutons de réglage de brûleur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, la pile doit être retirée afin d'éviter toute fuite.



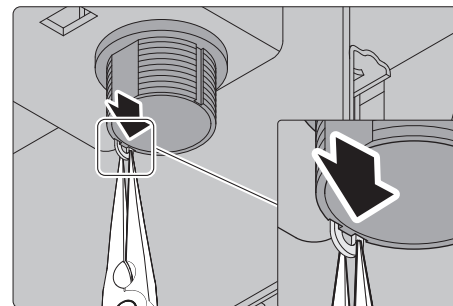
- ▶ Dévissez le couvercle du compartiment à pile.
- ▶ Retirez la pile usagée.
- ▶ Insérez une pile neuve.
- ▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
- ▶ Revissez le couvercle du compartiment à pile.

7.4 Contrôle du contact de la pile

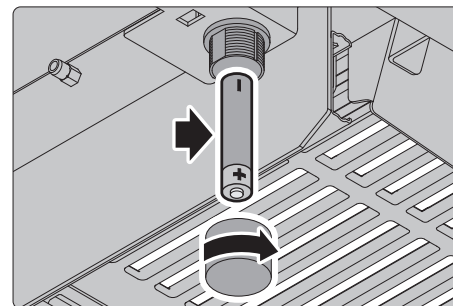
Lorsque l'appareil subit des vibrations ou lors du changement de pile, le contact de la pile peut être trop enfoncé. Dans ce cas, le dispositif d'allumage ne fonctionne plus. Pour éliminer le problème, le contact de la pile doit être sorti.



- ▶ Dévissez le couvercle du compartiment à pile.
- ▶ Retirez la pile.



- ▶ Veillez à ce que son contact ait été sorti.
- ▶ Au besoin, tirez-le vers l'avant à l'aide d'une petite pince.

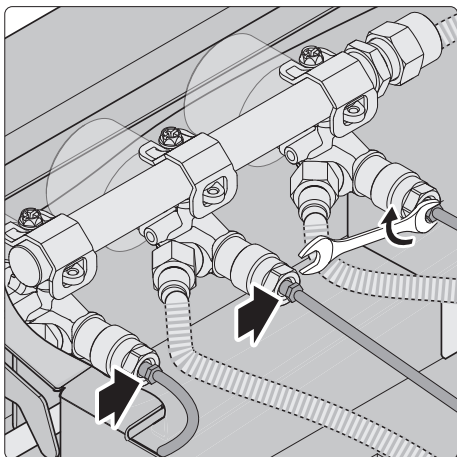


- ▶ Insérez la pile.
- ▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
- ▶ Revissez le couvercle du compartiment à pile.

7.5 Contrôle du thermocouple

Le thermocouple surveille la cuisson et veille à ce que l'arrivée de gaz du brûleur soit coupée lorsque la flamme s'éteint. Chaque brûleur est surveillé par son propre thermocouple.

Un mauvais raccordement des contacts peut entraîner des dysfonctionnements. Tout contact de thermocouple desserré doit être resserré.



- ▶ Retirez les grilles de cuisson.
- ▶ Démontez le brûleur de rôtissage.
→ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 31).
- ▶ Resserrez avec précaution le raccordement du thermocouple qui ne fonctionne pas (clé de 8).

7.6 Séchage du brûleur

⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas d'humidité !

Si le brûleur est mouillé, la céramique risque de se fissurer sous la pression de la vapeur d'eau au moment où l'appareil est réutilisé.

- ▶ Veillez à ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque les brûleurs sont humides.

- ▶ Démontez le brûleur.
→ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).
→ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 31).
- ▶ Placez le brûleur à l'envers dans un endroit sûr de manière à ce que l'eau puisse s'écouler des pores.
- ▶ Laissez le brûleur sécher complètement.
- ▶ Remontez le brûleur une fois qu'il est complètement sec.
→ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).
→ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 31).

8. Élimination des dysfonctionnements

Voici une description des dysfonctionnements possibles :

De quel dysfonctionnement s'agit-il ?

- Cause du dysfonctionnement.
 - ▶ Élimination du dysfonctionnement.
 - Référence au chapitre correspondant.

L'actionnement du bouton d'allumage ne produit pas d'étincelle.

- Un contact enfichable du système d'allumage s'est desserré.
 - ▶ Vérifier que tous les contacts enfichables du système d'allumage sont bien fixés.
- Le contact de la pile est trop enfoncé.
 - ▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
 - « 7.4 Contrôle du contact de la pile » (page 34).
- La pile est usée.
 - ▶ Insérez une pile neuve.
 - « 7.3 Remplacement de la pile » (page 34).

L'étincelle d'allumage n'allume pas le brûleur.

- La bouteille de gaz est fermée.
 - ▶ Ouvrez la bouteille de gaz.
- La bouteille de gaz est vide.
 - ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
 - « 5.8 Remplacement de la bouteille de gaz » (page 25).
- La buse de sortie de gaz est encrassée.
 - ▶ Nettoyez-la.
 - « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 29).
 - « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 31).
- Le détendeur est défectueux.
 - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.
- Un détendeur inadapté a été utilisé.
 - ▶ Veillez à utiliser un détendeur convenant à l'appareil.
 - « 2.5 Caractéristiques techniques » (page 10).

Le brûleur s'allume, mais s'éteint à nouveau dès relâchement du bouton de réglage.

- Le raccord de contact du thermocouple est défectueux.
 - ▶ Resserrez le contact du thermocouple.
 - « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 35).
- Le thermocouple est défectueux ou une autre erreur est présente.
 - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

Les performances diminuent ou sont faibles.

- Un détendeur inadapté a été utilisé.
 - ▶ Veillez à utiliser un détendeur convenant à l'appareil.
 - « 2.5 Caractéristiques techniques » (page 10).

La cuisson s'arrête soudainement.

- La bouteille de gaz est vide.
 - ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
 - « 5.8 Remplacement de la bouteille de gaz » (page 25).

Un brûleur en particulier ne s'éteint pas ou ne fonctionne pas en permanence.

- Un coup de vent a soufflé sur le brûleur.
 - ▶ Arrêtez tous les boutons de réglage de gaz.
 - ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
 - ▶ Ouvrez le capot.
 - ▶ Patientez 5 minutes avant de rallumer l'appareil.
- Le dysfonctionnement se situe au niveau de la surveillance de la cuisson par le thermocouple.
 - ▶ Procédez à la maintenance du thermocouple.
 - « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 35).
- Le brûleur est défectueux.
 - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

Odeur de gaz pendant l'utilisation.

- Problème d'étanchéité des conduites/raccords transportant du gaz.
 - ▶ Arrêtez tous les boutons de réglage de brûleur.
 - ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
 - ▶ Éteignez toutes les flammes nues.
 - ▶ Ouvrez le capot.
- Si toute odeur de gaz a disparu.
- ▶ Procédez à un contrôle d'étanchéité avant de continuer d'utiliser l'appareil.
- « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 17).
- Si l'odeur de gaz persiste.
- ▶ Appelez immédiatement les pompiers.

Le tiroir frontal ne se ferme pas correctement (appareil sur pied uniquement).

- L'appareil n'est pas aligné correctement.
 - ▶ Vérifiez l'état de l'appareil.
 - ▶ Alignez correctement l'appareil.
- « 3.3 Installation de l'appareil » (page 12).
- Les rails du tiroir frontal ne sont plus alignés de manière optimale les uns par rapport aux autres, par exemple en raison de vibrations lors du transport.
 - ▶ Poussez le tiroir frontal dans l'appareil contre la résistance.
 - ▶ Ouvrez et fermez complètement le tiroir frontal à plusieurs reprises.
-

9. Élimination

9.1 Élimination de l'emballage

ATTENTION !

Risque de dommages environnementaux en cas d'élimination non conforme de l'emballage !

- Ne jetez pas l'emballage avec les ordures ménagères.
- Recyclez l'emballage dans le respect de l'environnement et de manière conforme (revalorisation).

L'emballage sert à protéger le matériel contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés sur la base de critères écologiques et sont fabriqués en matériaux recyclables. Les matériaux d'emballage peuvent être réintroduits dans le cycle des matières premières après utilisation.

- Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement et en triant les matériaux.

9.2 Élimination de l'appareil

ATTENTION !

Risque de dommages environnementaux en cas d'élimination non conforme de l'appareil !

- Une fois que l'appareil est parvenu en fin de vie, ne le jetez pas avec les ordures ménagères.
- Renseignez-vous auprès de l'administration de votre ville ou de votre commune concernant les possibilités de revalorisation (recyclage) ou d'élimination de l'appareil dans le respect de l'environnement et de manière conforme.

En confiant l'appareil comme il se doit, vous contribuez à la revalorisation des matériaux et à la protection des ressources.

- Éliminez l'appareil conformément aux dispositions légales en le confiant à une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets ou au service d'élimination des déchets de votre commune. Vous pouvez également le retourner au distributeur qui est tenu de le reprendre.

Si des piles ou piles rechargeables sont utilisées :

- Retirez les piles de l'appareil.
- Éliminez les piles et piles rechargeables en les retournant au distributeur ou en les confiant à un point de collecte de votre commune.

10. Annexe

10.1 Entreposage des bouteilles de gaz

Outre les prescriptions en vigueur en matière d'entreposage des bouteilles de gaz, il convient de respecter les points suivants :

- Ne jamais les placer à proximité de substances facilement inflammables ou explosives.
- Ne jamais les placer à proximité immédiate de sources de chaleur (par exemple, chauffage).
- Les protéger des rayons directs du soleil.
- Les tenir hors de portée des enfants.
- Les placer dans un lieu frais, sec et bien ventilé, qui ne se trouve pas au-dessous du niveau du sol.
- Il est interdit de les entreposer dans des caves, puits, cages d'escalier, couloirs, passages ou espaces nuit.
- Les bouteilles de gaz sont stockées en position verticale et sécurisées afin d'éviter qu'elles ne tombent.
- Les vannes sont entièrement et hermétiquement fermées et munies d'un capuchon de protection.

10.2 Accessoires

La société Flammkraft propose de nombreux accessoires en option, notamment :

- Plaque teppanyaki
- Pierre à pizza
- Rôtissoire
- Wok
- Capot de protection
- Boîte de rangement et de nettoyage

En cas de besoin et pour plus d'informations (par exemple, prospectus, pièces de rechange) :

- Adressez-vous à Flammkraft ou au commerce spécialisé.
-  flammkraft.com

10.3 Déclarations de conformité

De par sa construction et son comportement en fonctionnement, ce produit est conforme aux directives européennes, ainsi qu'aux exigences nationales complémentaires.

La conformité a été établie par le marquage CE.

La déclaration de conformité peut être envoyée sur demande.

 info@flammkraft.com

Gebruikshandleiding voor gasbarbecues:

- Model Block D stand-alone
- Model Block D inbouwmodule

De gasbarbecue wordt in deze handleiding als “Apparaat” aangeduid.

De omgang met het apparaat vereist veel aandacht, omdat het apparaat op gas werkt en er tijdens het gebruik hoge temperaturen ontstaan.

- ▶ Lees deze handleiding zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding op.
- ▶ Bewaar de handleiding toegankelijk.

Bij opbouw of installatie door derden resp. dienstverleners:

- ▶ Zorg ervoor dat dit document voor verder gebruik bij de eigenaar van het apparaat blijft.

Deze gebruikshandleiding is onderdeel van het product en auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging, herdruk en doorgeven alleen met toestemming.

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsinformatie	42	6. Reiniging	64
1.1 Bedoeld gebruik	42	6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging	64
1.2 Toegestane brandstof	42	6.2 Reinigingsintervallen	64
1.3 Veilige omgang met gas	43	6.3 Reiniging van de behuizing	64
1.4 Algemene veiligheidsaanwijzingen	43	6.4 Reiniging van de verwijderbare delen	65
2. Productinformatie	44	6.5 Reiniging van de hoofdbrander	67
2.1 Productoverzicht	44	6.6 Reiniging van de roosterbrander	68
2.2 Temperatuurzones	46	6.7 Reiniging en verzorging van de houten delen	69
2.3 Leveringsomvang	47	7. Onderhoud	70
2.4 Uitvoering	48	7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud	70
2.5 Technische gegevens	48	7.2 Onderhoudsinterval	70
3. Opstelling	49	7.3 Batterij vervangen	71
3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling	49	7.4 Batterijcontact controleren	71
3.2 Eisen aan de opstellingsplaats	49	7.5 Thermo-element controleren	72
3.3 Apparaat opstellen	50	7.6 Brander drogen	72
3.4 Gasfles aanschuiven	53	8. Verhelpen van storingen	73
4. Lekkagecontrole	55	9. Verwijdering	75
4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole	55	9.1 Verpakking verwijderen	75
4.2 Lekkagecontrole voorbereiden	55	9.2 Apparaat verwijderen	75
4.3 Lekkagecontrole tot aan de branderregelaar	55	10. Bijlage	76
4.4 Lekkagecontrole tot aan de brander	56	10.1 Opslag van de gasflessen	76
5. Gebruik	57	10.2 Accessoires	76
5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik	57	10.3 Conformiteitsverklaringen	76
5.2 Grillproces voorbereiden	58		
5.3 Barbecueproces starten	59		
5.4 Barbecueën	60		
5.5 Roosteren	61		
5.6 Garen	62		
5.7 Barbecueproces beëindigen	62		
5.8 Gasfles vervangen	63		

1. Veiligheidsinformatie

1.1 Bedoeld gebruik

Het apparaat dient uitsluitend voor het grillen, roosteren en garen van levensmiddelen.

Het apparaat is bedoeld voor gebruik in privé-huishoudens. Bij commercieel gebruik moeten de geldende voorschriften in acht worden genomen.

Voor gebruik van het apparaat gelden de volgende voorwaarden:

- De opstelling gebeurt in de open lucht. Het gebruik in gesloten ruimtes is niet toegestaan.
- Als brandstof worden uitsluitend geteste 8 – 13 kg gasflessen met de vloeibare gassen propaan en butaan gebruikt.
- Het apparaat wordt uitsluitend met geschikte 50 mbar drukregelaars gebruikt.
- De vereisten en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding worden aangehouden.

Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik. Flammkraft is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door oneigenlijk gebruik.

1.2 Toegestane brandstof

Voor gebruik zijn uitsluitend de vloeibare gassen propaan en butaan toegestaan. Andere brandstoffen evenals het mengen met andere brandstoffen zijn niet toegestaan.

- Propaan werkt ook bij temperaturen rond het vriespunt.
- Butaan is niet bruikbaar bij temperaturen rond het vriespunt.
- Toegestane landen:
AT, BA, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HR, HU, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA.
- Gascategorie I3B/P.

Er mogen uitsluitend toegelaten gasflessen met de volgende maten worden gebruikt:

- Max. 600 mm hoogte.
- Max. 315 mm diameter.

Verroeste, beschadigde of verlopen gasflessen mogen niet worden gebruikt.

1.3 Veilige omgang met gas

De vloeibare gasen propaan en butaan zijn zwaarder dan lucht. Een gasophoping kan tot gevaarlijke situaties leiden. Na elk gebruik en als er schade of een storing optreedt, moet de gastoevoer worden afgesloten.

- ▶ Sluit alle branderregelaars.
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.

Als het naar gas ruikt:

- ▶ Sluit alle branderregelaars.
- ▶ Open het deksel.
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.

Als de gasgeur verder blijft bestaan:

- ▶ Houd afstand tot het apparaat.
- ▶ Breng de brandweer op de hoogte.

Voordat het apparaat wordt verplaatst:

- ▶ Zorg ervoor dat de gastoevoer is afgesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Verwijder de gasfles.

Gasflessen moeten correct worden opgeslagen.

➔ "10.1 Opslag van de gasflessen" (pagina 76).

💡 Wij raden aan om een geschikt brandbestrijdingsmiddel in de buurt van het apparaat te houden (bijv. ABC-brandblusser).

1.4 Algemene veiligheidsaanwijzingen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar door het niet opvolgen van de gebruikshandleiding!

Deze handleiding bevat belangrijke informatie voor de veilige omgang met het apparaat. Er wordt in het bijzonder op mogelijke gevaren gewezen. Het niet in acht nemen hiervan kan tot de door of ernstig letsel leiden.

- ▶ Lees deze handleiding zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding op.
- ▶ Bewaar de handleiding toegankelijk.

In de volgende gevallen is het gebruik van het apparaat verboden:

- Bij beschadiging van het apparaat of afzonderlijke componenten.
- Bij eigenmachtige ombouwingen of wijzigingen van het apparaat.
- Bij incorrecte reparaties.
- In gesloten ruimtes, garages, trappenhuisen, algemeen toegankelijke gangen of direct in de buurt van gebouwen.
- In explosiegevaarlijke bereiken.

In de volgende gevallen is Flammkraft niet aansprakelijk voor schade:

- Bij het niet in acht nemen van deze handleiding.
- Bij oneigenlijk gebruik.
- Bij incorrecte omgang.
- Bij eigenhandige ombouwingen.
- Bij gebruik van reserveonderdelen, die niet door Flammkraft geproduceerd of geautoriseerd zijn.
- Bij het niet aanhouden van de onderhouds- en reinigingsintervallen.

Afhankelijk van de werkzaamheden moeten andere veiligheidsaanwijzingen absoluut in acht worden genomen. De veiligheidsaanwijzingen staan in het overeenkomstige hoofdstuk in deze handleiding.

➔ "3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling" (pagina 49).

➔ "4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole" (pagina 55).

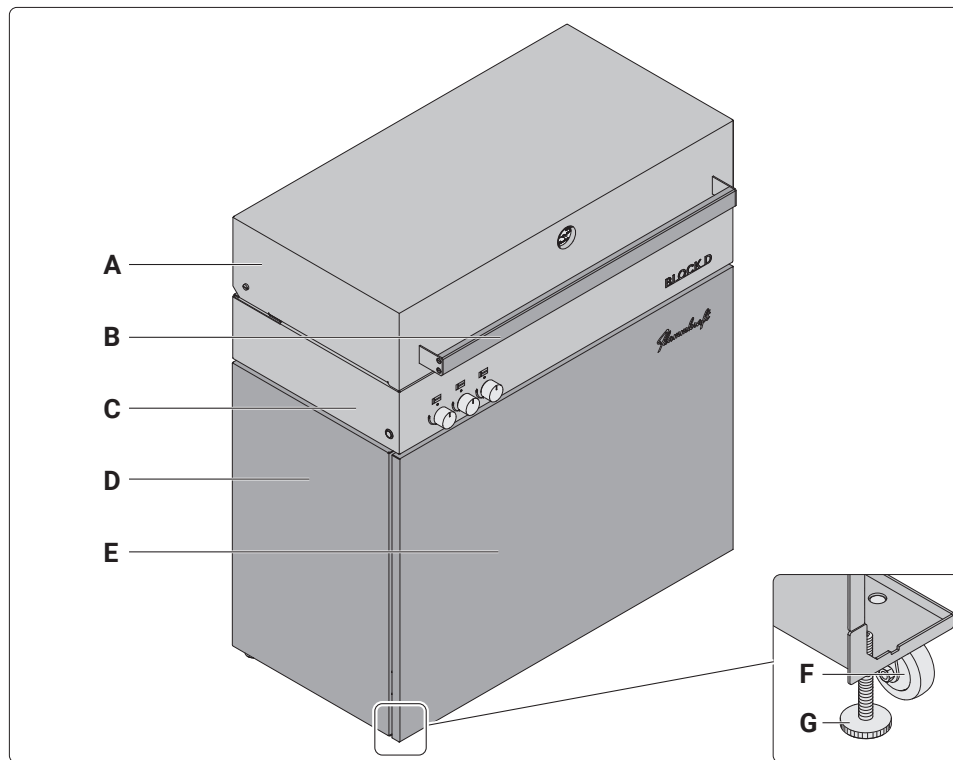
➔ "5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik" (pagina 57).

➔ "6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging" (pagina 64).

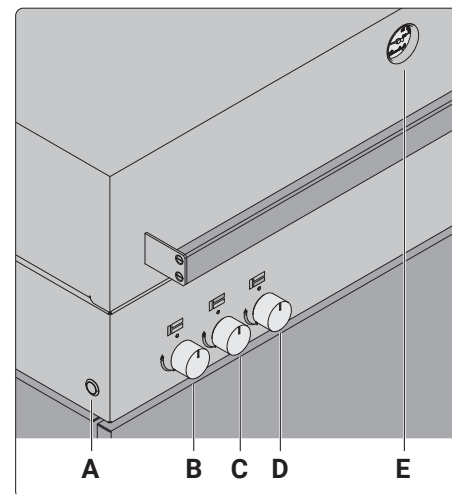
➔ "7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud" (pagina 70).

2. Productinformatie

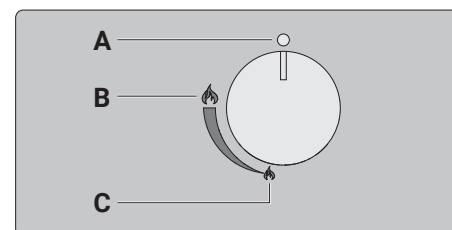
2.1 Productoverzicht



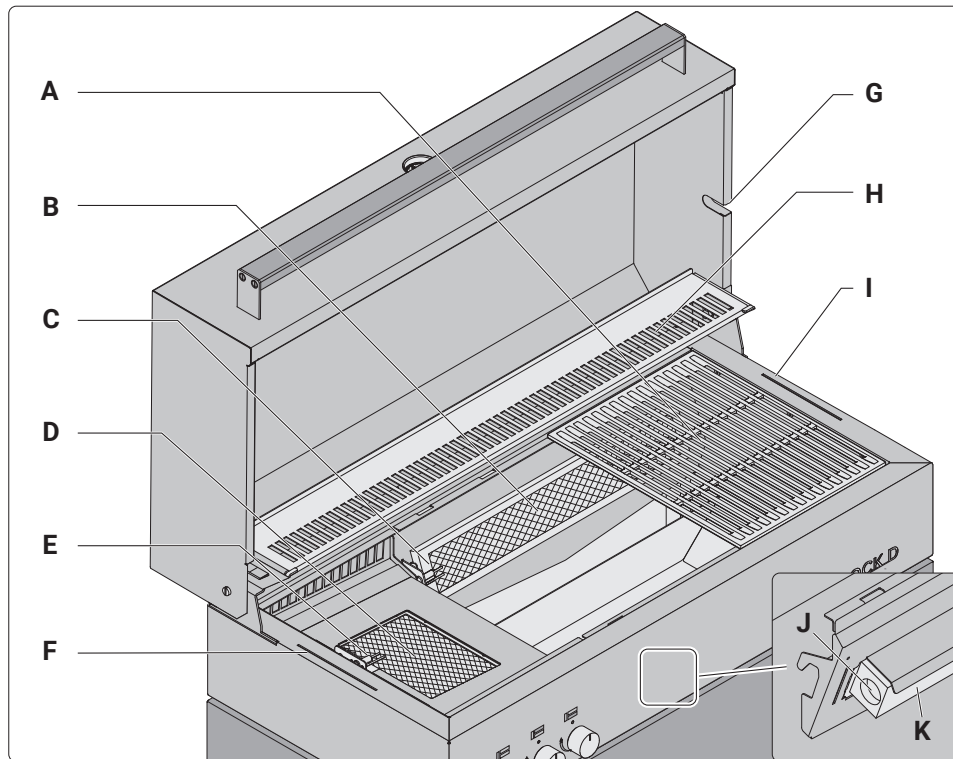
- A** Deksel
- B** Greep
- C** Grillketel
- D** Onderstel (alleen stand-alone apparaat)
- E** Voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat)
- F** Zwenkwielen (alleen stand-alone apparaat)
- G** Standvoeten (alleen stand-alone apparaat)



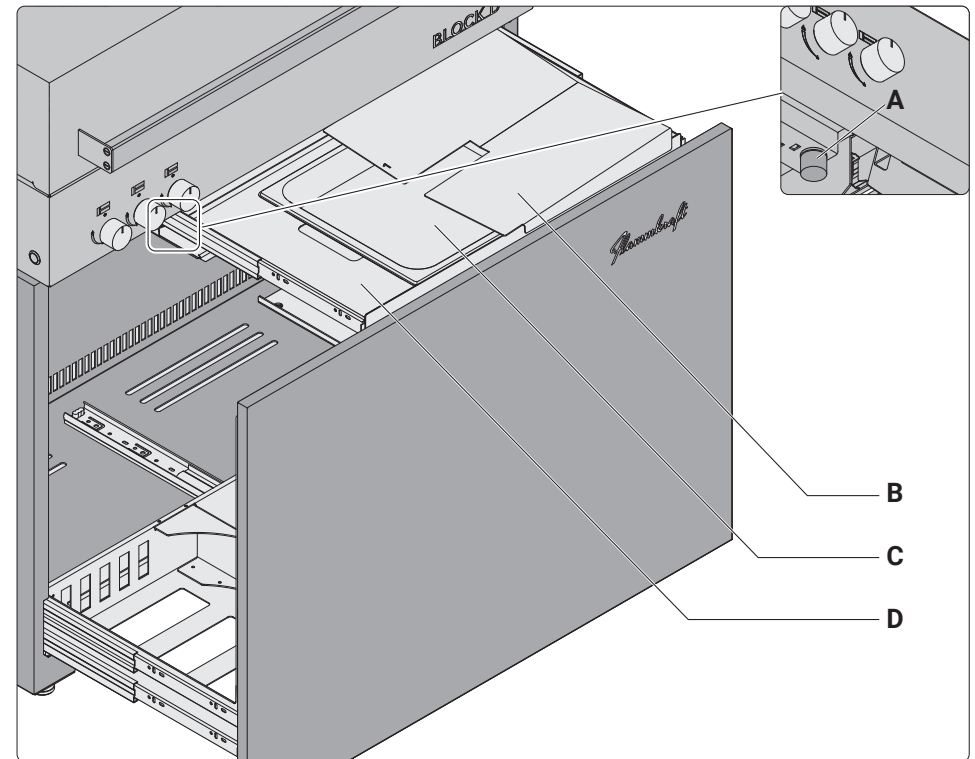
- A** Ontstekingsknop
- B** Regelaar van de roosterbrander
- C** Regelaar van de hoofdbrander achter
- D** Regelaar van de hoofdbrander voor
- E** Thermometer



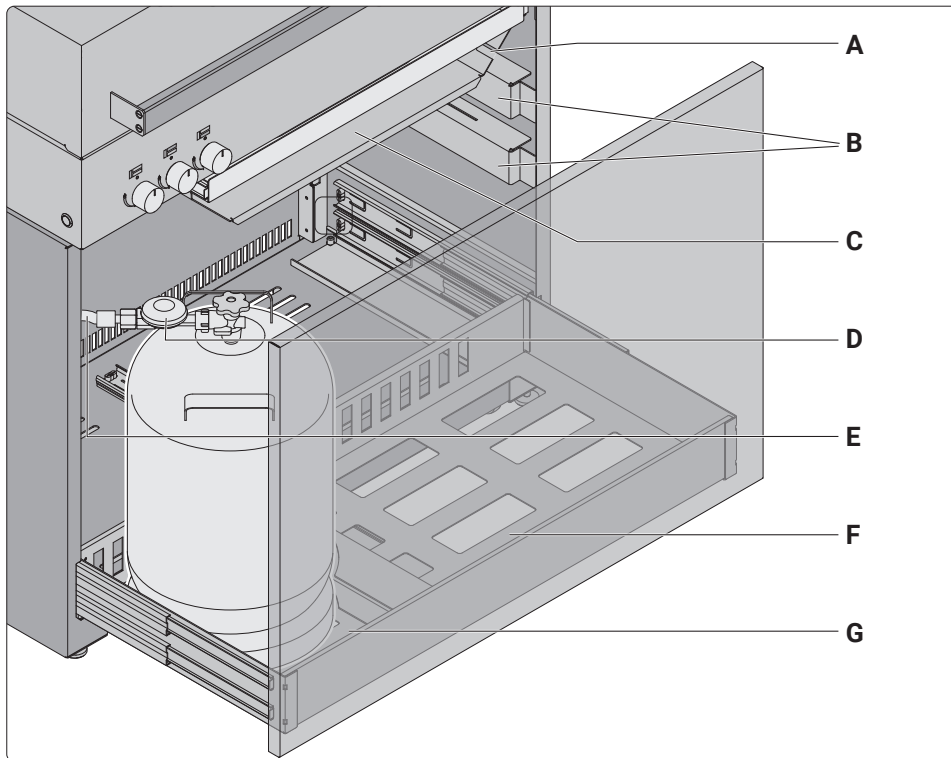
- A** Stand "Uit"
- B** Stand "Maximaal"/"Ontstekingspositie"
- C** Stand "Minimaal"



- A** Grillrooster
- B** Hoofdbrander achter
- C** Ontstekingsbougie en thermo-element van hoofdbrander achter
- D** Roosterbrander
- E** Ontstekingsbougie en thermo-element van roosterbrander
- F** Sleuf voor het inhangen van de zijplank (optioneel)
- G** Opening voor rotisserie (optioneel)
- H** Warmhoudrooster
- I** Sleuf voor het inhangen van de rotisseriesmotor of zijplank (optioneel)
- J** Branderinlaatopening van de hoofdbrander voor
- K** Hoofdbrander voor (achter de voorkant van de grillketel)

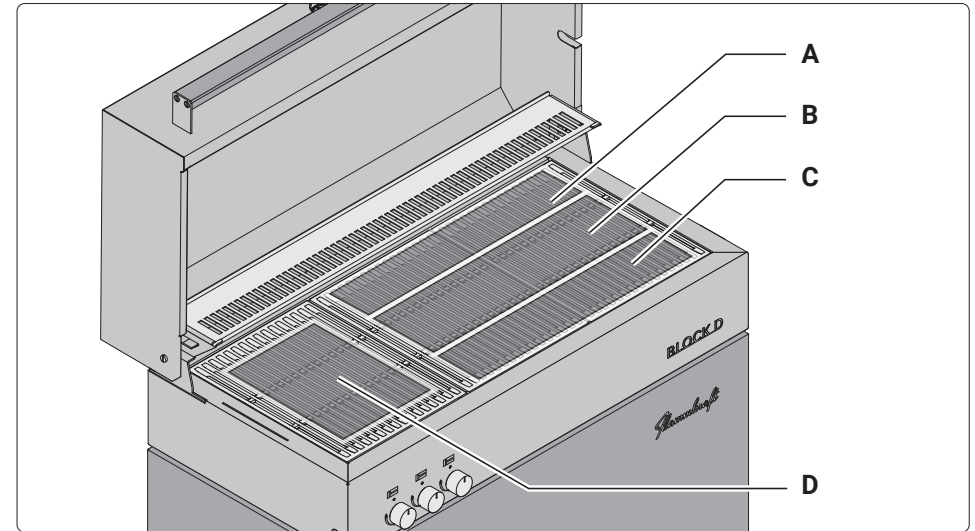


- A** Batterijvak voor ontstekingsinrichting (binnenin het apparaat, onder de branderregelaar)
- B** Afvoerplaat
- C** Opvangbak
- D** Uittrekbrare afvoerplaat en opvangbak



- A** Inhangmogelijkheid voor rotisserie-spies (optioneel, alleen stand-alone apparaat)
- B** Inhangmogelijkheid voor zijplank (optioneel, alleen stand-alone apparaat)
- C** Opbergvak voor zware delen, opslag Teppanyaki-plaat (optioneel, alleen stand-alone apparaat)
- D** Drukregelaar
- E** Gasslang
- F** Opbergmogelijkheid voor opberg- en reinigingsbox (alleen stand-alone apparaat)
- G** Vak voor gasflessen (alleen stand-alone apparaat)

2.2 Temperatuurzones

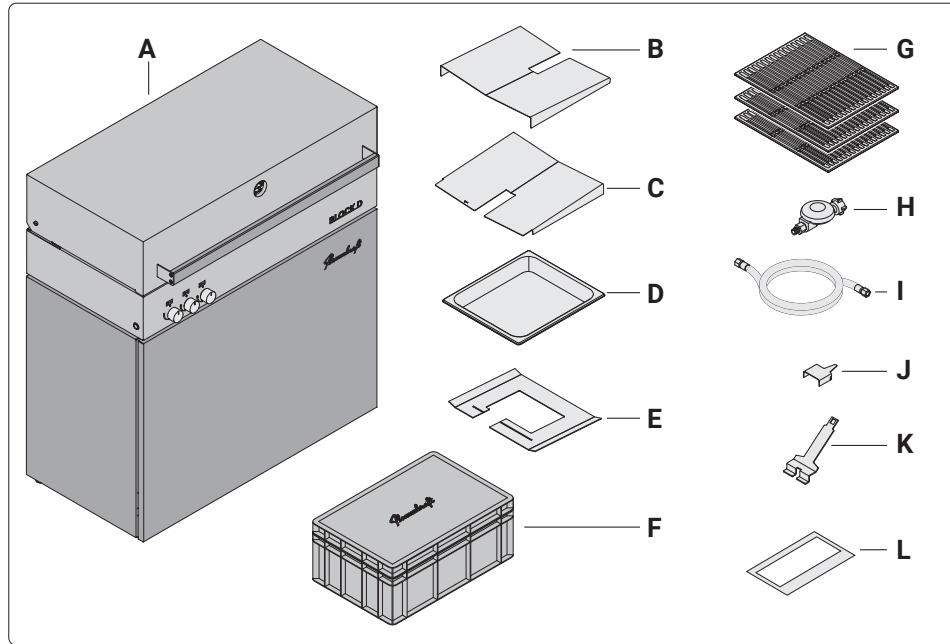


Het apparaat biedt 4 verschillende temperatuurzones.

Zones / Toepassing	Temperatuur
A Grillzone bijv. voor steaks en kort gegrilde producten	100 – 500 °C
B Grill- en gaarzone bijv. voor vis, worstjes, groenten, kort grillen voor nagaren, zacht garen van dikkeren stukken vlees	100 – 350 °C
C Grillzone bijv. voor steaks en kort gegrilde producten	100 – 500 °C
D Roosterzone bijv. voor steaks, kort grillen, gebruik van de optionele Teppanyaki-plaat of pannen en potten	400 – 900 °C

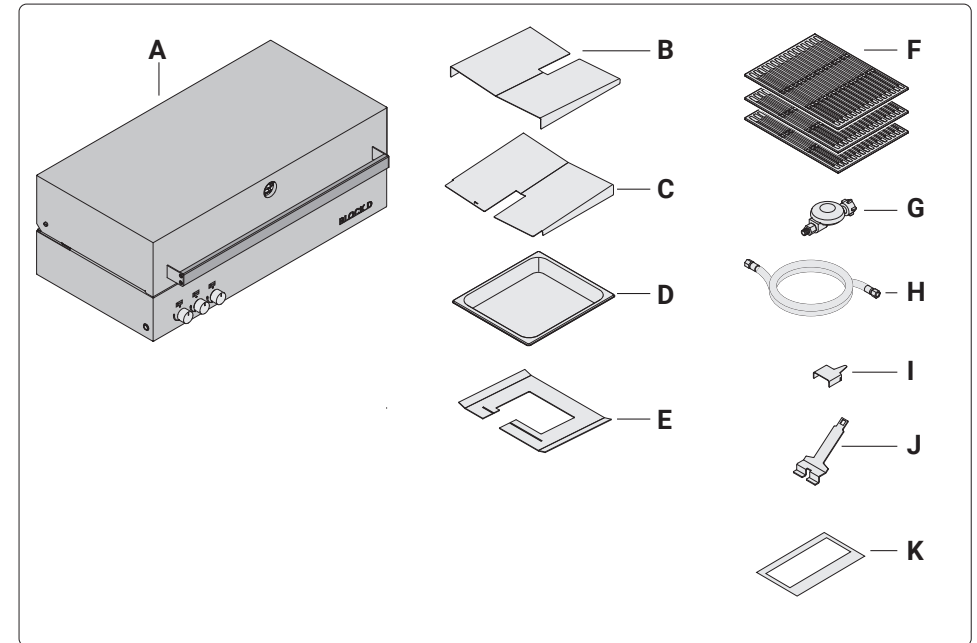
2.3 Leveringsomvang

Stand-alone apparaat



- A** Flammkraft Block D stand-alone apparaat
- B** Afvoerplaat links
- C** Afvoerplaat rechts
- D** Opvangbak
- E** Spatbeschermingsplaat van de roosterbrander
- F** Opberg- en reinigingsbox
- G** Grillrooster
- H** Drukregelaar
- I** Gasslang
- J** Ontstekingsafdekking van de roosterbrander
- K** Roosteruitnemer
- L** Gebruikshandleiding

Inbouwmodule



- A** Flammkraft Block D inbouwmodule
- B** Afvoerplaat links
- C** Afvoerplaat rechts
- D** Opvangbak
- E** Spatbeschermingsplaat van de roosterbrander
- F** Grillrooster
- G** Drukregelaar
- H** Gasslang
- I** Ontstekingsafdekking van de roosterbrander
- J** Roosteruitnemer
- K** Gebruikshandleiding

Optionele toebehoren (bijv. rotisserie, pizzasteen) zijn bij Flammkraft verkrijgbaar.
 → "10.2 Accessoires" (pagina 76).

2.4 Uitvoering

- 3 keramische infraroodbranders, afzonderlijk traploos instelbaar
- 4 zwenkwielen (alleen stand-alone apparaat)
- 4 instelbare standvoeten (alleen stand-alone apparaat)

2.5 Technische gegevens

Grilloppervlak	
■ Totaal oppervlak	90 x 40 cm
■ Roosterzone	30 x 40 cm
Grillrooster uit gegoten roestvrij staal	
■ Aantal	3
■ Grootte	30 x 40 cm
■ Afzonderlijk gewicht	3,2 kg
Warmhoudrooster uit roestvrij staal	
■ Grootte	11 x 94 cm
Mondstukdiameter	
■ Hoofdbrander	1,0 mm
■ Roosterbrander	0,9 mm
Gasdruk	50 mbar
Vermogen	16 kW (1,18 kg/h)
Temperatuur	100 – 900 °C
Werkhoogte (alleen stand-alone apparaat)	94 cm

Afmetingen stand-alone apparaat

■ Breedte	100 cm
■ Diepe grillketel	50 cm
■ Diepte incl. greep	57 cm
■ Hoogte	114 cm

Afmetingen inbouwmodule

■ Breedte	100 cm
■ Diepe grillketel	50 cm
■ Diepte incl. greep	57 cm
■ Hoogte (zichtbaar)	36,5 cm
■ Hoogte incl. vetmanagementsysteem	46,5 cm

Totaal gewicht stand-alone apparaat	ca. 120 kg
-------------------------------------	------------

Totaal gewicht inbouwmodule	ca. 50 kg
-----------------------------	-----------

3. Opstelling

3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling

WAARSCHUWING!

Gevaar door het niet opvolgen van de opstellingsaanwijzingen!

Fouten bij de opstelling van het apparaat kunnen tot ernstig letsel leiden. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor de veilige opstelling van het apparaat.

- Lees dit hoofdstuk voor de opstelling zorgvuldig door.
- Volg de veiligheidsaanwijzingen op.
- Voer de opstelling zoals beschreven uit.

Om gevaren te vermijden, moeten de volgende eisen absoluut in acht worden genomen:

- Geen opslag of plaatsing van brandbare materialen of vloeistoffen op het apparaat of in de buurt van het apparaat (bijv. niet aangesloten gasflessen).
- Het apparaat moet voor het gebruik onbeschadigd en in optimale staat zijn.
- Voordat het apparaat opgesteld kan worden, moet er aan de eisen aan de opstellingsplaats zijn voldaan.

3.2 Eisen aan de opstellingsplaats

- De opstelling gebeurt in de open lucht. Het gebruik in gesloten ruimtes is niet toegestaan.
- Het bereik moet geschikt zijn voor het gevaarloze gebruik.
- Het opstellingsvlak moet stevig, effen en horizontaal zijn.
- De opstelling op het gras is niet toegestaan.

De opstelling is niet toegestaan op de volgende locaties:

- Gesloten ruimtes.
- Garages.
- Trappenhuisen.
- Algemeen toegankelijke gangen.
- Explosiegevaarlijke bereiken.
- In de onmiddellijke nabijheid van licht ontvlambare of explosieve stoffen.
- In de directe omgeving van gebouwen. De aangegeven veiligheidsafstanden moeten worden aangehouden.
- Onder onbeschermde brandbare daken of dakoverhangen.

WAARSCHUWING!

Brandgevaar door niet aanhouden van de veiligheidsafstanden!

Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, aanraking kan tot verbrandingen leiden.

- Zorg ervoor dat de veiligheidsafstanden tot personen en voorwerpen altijd worden aangehouden.
- Zorg ervoor dat brandbare voorwerpen en materialen (bijv. meubels, textiel) zich op voldoende afstand van het apparaat bevinden.

Noodzakelijke veiligheidsafstanden:

- 1,0 m afstand tot brandbare vaste materialen.
- 5,0 m afstand tot brandbare vloeistoffen.

Voor een gevaarloos gebruik van het apparaat mogen de volgende ventilatie-inrichtingen niet worden afgedekt:

- Schaduwranden tussen onderbouw en grillketel.
- Afstanden voor voorgeschreven bodemvrijheid.

3.3 Apparaat opstellen

- ▶ Zorg ervoor dat u bekend raakt met het apparaat en de bijbehorende documenten:
 - Gebruikshandleiding.
 - Inbouw instructies voor Flammkraft-barbecues in buitenkeukens (alleen inbouwmodule).
 - Toebehoren en uitrusting.
 - Opstellingsplaats.
- ▶ Houd de opstellingsplaats vrij van voorwerpen, die bij de opstelling beschadigd of vernield kunnen worden.
- ▶ Controleer de verpakking op beschadigingen.
- ▶ Verwijder de verpakking.
- ▶ Controleer de leveringsomvang, op volledigheid en optimale staat.
→ "2.3 Leveringsomvang" (pagina 47).

Bij beschadigingen of onvolledigheid:

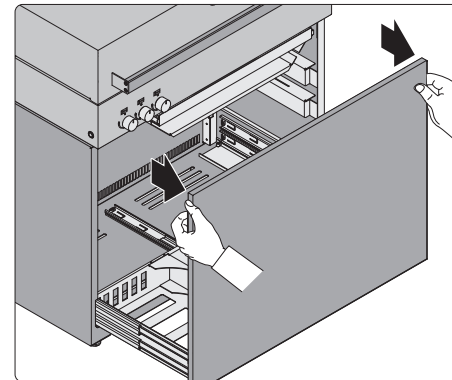
- ▶ Neem contact op met uw dealer of de servicedienst van Flammkraft.

Indien de verpakking niet meer nodig is:

- ▶ Verwijder het verpakkingsmateriaal op correcte wijze.
→ "9.1 Verpakking verwijderen" (pagina 75).
- ▶ Zorg ervoor dat de vereiste veiligheidsafstanden worden aangehouden.
→ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 49).

Stand-alone apparaat

Alle benodigde aanbouwdelen bevinden zich in de opberg- en reinigingsbox.



- ▶ Open de voorste schuiflade.
- ▶ Verwijder de opberg- en reinigingsbox.
- ▶ Sluit de voorste schuiflade.

Inbouwmodule

Alle benodigde aanbouwdelen bevinden zich in een aparte doos.

- ▶ De inbouw van de inbouwmodule is in de aparte documentatie beschreven.
📄 Inbouw instructies voor Flammkraft-barbecues in buitenkeukens

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met het apparaat!

De grootte en het gewicht van het apparaat vereisen aandacht bij het verplaatsen en opstellen. Het onbedoeld weggrollen van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.

- ▶ Zorg voor een veilige stand bij het opstellen.
- ▶ Zorg ervoor dat er zich geen andere personen in het werkbereik ophouden.
- ▶ Zorg ervoor dat het aangebouwde apparaat tegen weggrollen is beveiligd.

⚠ OPGELET!

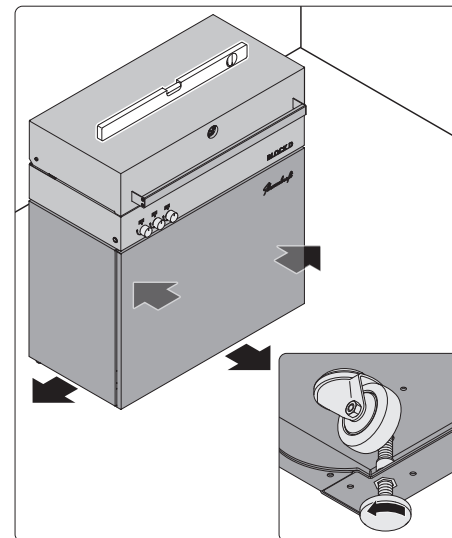
Beschadigingsgevaar van de standvoeten (alleen stand-alone apparaat)!

Uitgedraaide standvoeten kunnen bij het bewegen van het apparaat blijven hangen en daardoor beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de standvoeten volledig zijn ingedraaid voordat u het apparaat beweegt.
- ▶ Kies de standplaats met inachtneming van de eisen aan de opstellingsplaats.
→ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 49).
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsafstanden worden aangehouden.
→ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 49).
- ▶ Zorg voor voldoende stabiliteit.

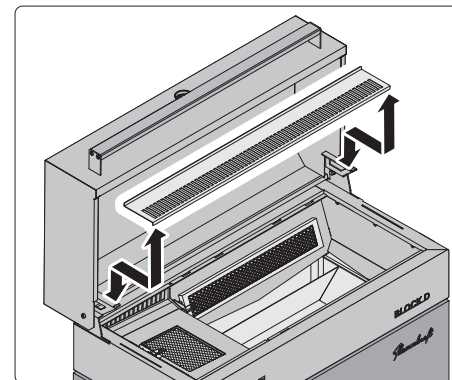
Inbouwmodule

- ▶ Bouw de inbouwmodule overeenkomstig de inbouw instructies in uw buitenkeuken in.
- 📄 Inbouw instructies voor Flammkraft-barbecues in buitenkeukens



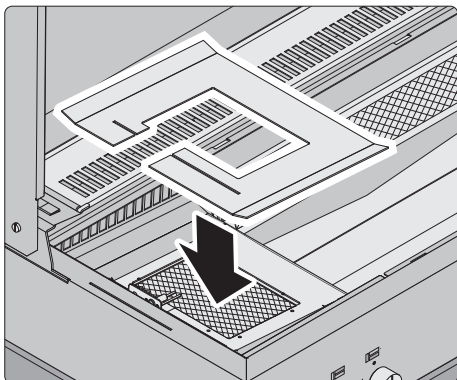
Stand-alone apparaat

- ▶ Plaats het apparaat op de gewenste opstellingsplaats.
- ▶ Beveilig het apparaat tegen weggrollen door de standvoeten eruit te draaien.
- ▶ Lijn het apparaat horizontaal uit door de standvoeten in te stellen.
- ▶ Controleer de correcte stand met een waterpas.

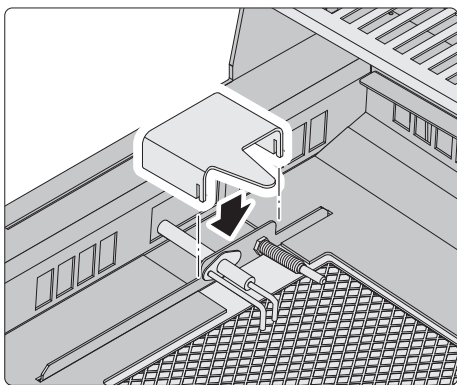


Stand-alone apparaat + inbouwmodule

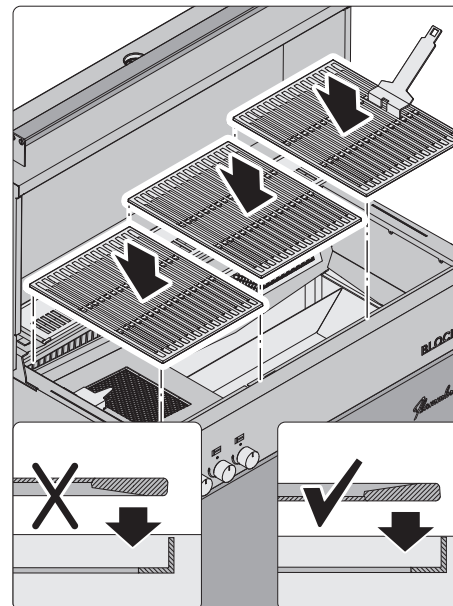
- ▶ Open het deksel van het apparaat.
- ▶ Verwijder het warmhoudrooster.
- ▶ Verwijder de verpakking van het warmhoudrooster.
- ▶ Plaats het warmhoudrooster correct uitgelijnd weer in.



- Plaats de spatbeschermingsplaat van de roosterbrander in.

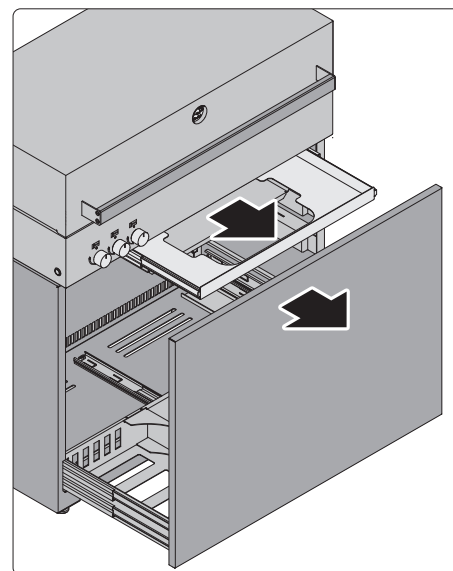


- Plaats de ontstekingsafdekking van de roosterbrander.

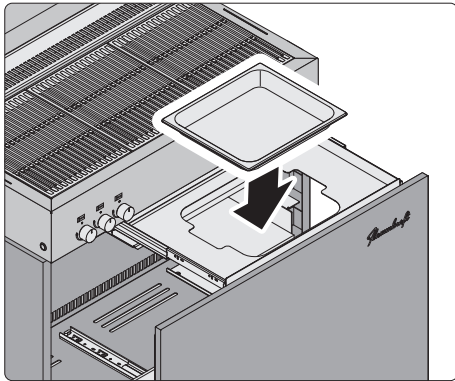


- Lijn het grillrooster met de vlakke zijde naar onderen uit.
- Plaats het grillrooster met de meegeleverde roosteruitnemer in.

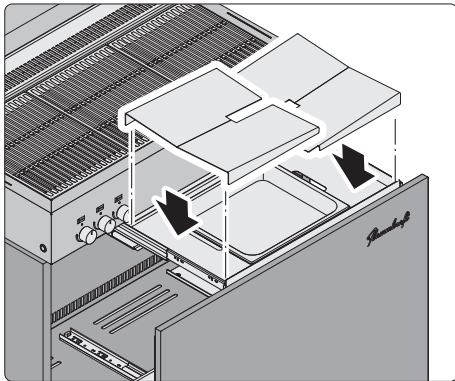
De hoogwaardige roosters van gegoten roestvrij staal hoeven niet te worden ingebrand.



- Open de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- Trek de uittrekinrichting eruit.



- ▶ Plaats de opvangbak in.



- ▶ Leg de afvoerplaat met het opschrift "1" eerst aan de rechterzijde in.
- ▶ Leg de andere afvoerplaat aan de linkerzijde in.
- ▶ Schuif de uitrekinrichting in, totdat deze vastklikt.

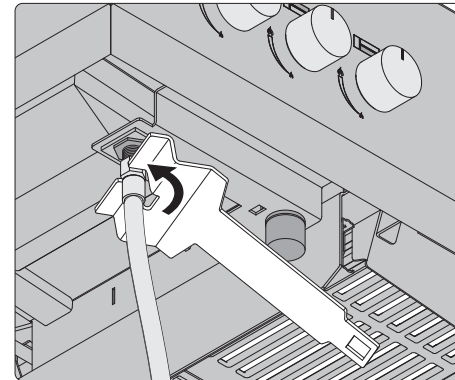
3.4 Gasfles aanschuiven

⚠ WAARSCHUWING!

Brand- en explosiegevaar door ontsteking van de brandstof!

Als er bij aansluiting lekkages optreden of als de gas slang beschadigd raakt, kan er gas uittreden. Door open vuur, kaarsen, sigaretten, vonken of apparaatdelen kan gas ontsteken. Explosies en ernstige verbrandingen zijn mogelijk.

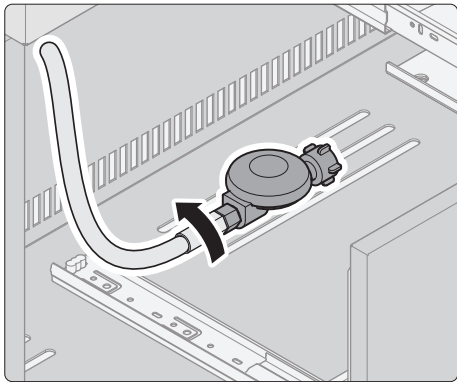
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van ontstekingsbronnen wordt aangesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitplaats goed geventileerd is.
- ▶ Zorg ervoor dat de gas slang niet met scherpe voorwerpen of hete delen van de brander in aanraking komt.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat met de meegeleverde 50 mbar drukregelaar wordt gebruikt.
- ▶ Zorg ervoor dat de gas slang goed is aangesloten.



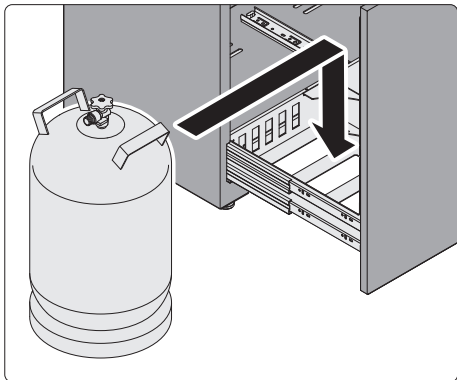
- ▶ Open de voorste schuiflade.
- ▶ Monteer de gas slang handvast op het apparaat. Neem daarbij het linker schroefdraad in acht.
- ▶ Trek de schroefverbinding voorzichtig met de roosteruitnemer of een geschikt gereedschap aan.

Voor aansluiting van de drukregelaar:

- ▶ Zorg ervoor dat alle aansluitingen en afdichtingen onbeschadigd zijn. Bij ontbrekende of beschadigde rubberen afdichtingen mag er geen gas fles worden aangesloten.



- ▶ Sluit de gasslang op de drukregelaar aan. Neem daarbij het linker schroefdraad in acht.
- ▶ Trek de schroefverbinding voorzichtig met de roosteruitnemer of een geschikt gereedschap aan.

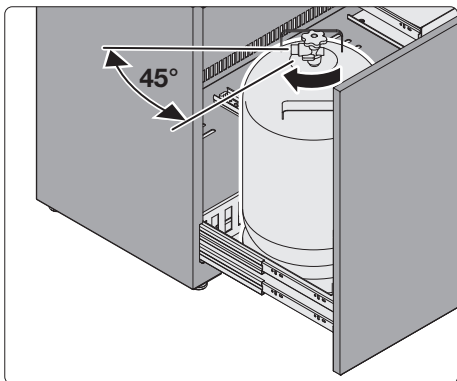


Stand-alone apparaat

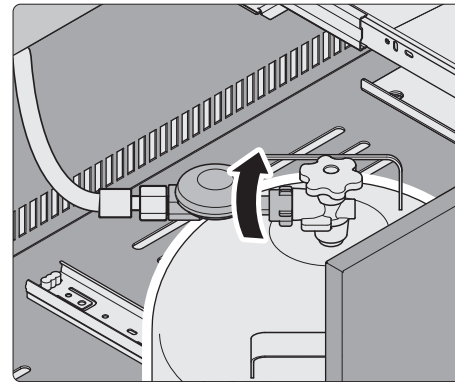
- ▶ Plaats de gasfles op de voorgeschreven positie in het apparaat.

Inbouwmodule

- ▶ Plaats de gasfles op de voorgeschreven positie in uw buitenkeuken.



- ▶ Lijn de gasfles ca. 45° tot de achterzijde van het apparaat uit.



- ▶ Sluit de drukregelaar op de gasfles aan. Neem daarbij het linker schroefdraad in acht.
- ▶ Trek de aansluiting voorzichtig met de hand aan.

- ▶ Zorg ervoor dat de volgende punten van toepassing zijn:

- De gasslang is goed aangesloten.
- De gasslang is niet beschadigd.
- De gasslang is niet geknikt of verdraaid.

- ▶ Sluit de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).

Stand-alone apparaat

- ▶ Let erop dat de gasslang bij het sluiten van de voorste schuiflade niet beklemd raakt.

Inbouwmodule

- ▶ Let erop dat de gasslang bij het sluiten van een eventuele deur of schuiflade niet beklemd raakt.

- ▶ Voer na de opstelling een lekkagecontrole uit.
→ "4. Lekkagecontrole" (pagina 55).

4. Lekkagecontrole

4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole

WAARSCHUWING!

Brandgevaar en explosiegevaar door gaslek!

Bij een lek apparaat kan tijdens het gebruik ongecontroleerd gas uitlekken. Dit kan ontsteken en tot een brand of een explosie leiden.

- ▶ Gebruik nooit een apparaat waarbij een gaslek is vastgesteld.
- ▶ Voer regelmatig een lekkagecontrole uit, om de veiligheid van het apparaat te garanderen.

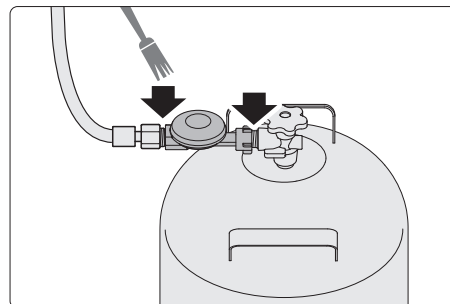
Het apparaat is voor levering op gaslekken gecontroleerd. Echter moet voor de ingebruikname, na onderhoudswerkzaamheden en na langere perioden zonder gebruik een lekkagecontrole worden uitgevoerd.

- ▶ Voer deze controle alleen in de open lucht uit.
- ▶ Voer deze controle uit de buurt van open vlammen of vonken uit.
- ▶ Voer deze controle alleen bij een volledig afgekoeld en niet gebruikt apparaat uit.

4.2 Lekkagecontrole voorbereiden

- ▶ Meng 150 ml water met 50 ml zeep of afwasmiddel.
- ▶ Leg een penseel, een borstel of een sproeifles klaar.
- ▶ Open het deksel van het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat alle branderregelaars gesloten zijn.
- ▶ Demonteer alle branders.
 - ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 67).
 - ➔ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 68).

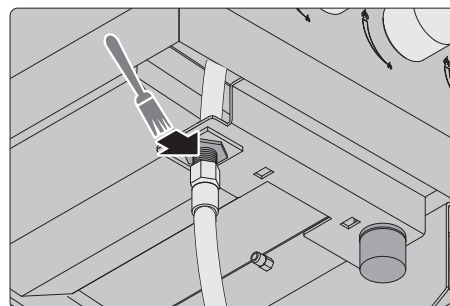
4.3 Lekkagecontrole tot aan de branderregelaar



- ▶ Breng op alle verbindingen van gasvoerende delen, tot aan de branderregelaars, zeepsop aan.
- ▶ Draai de gasfles open.

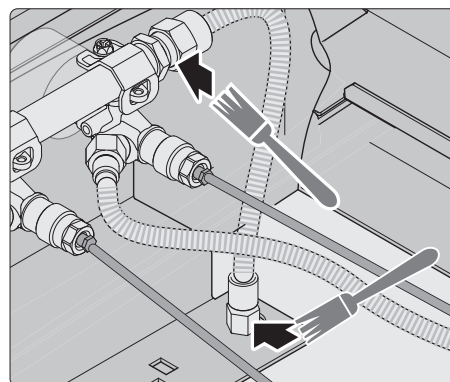
Als er zich aan de verbindingen van gasvoerende delen bellen vormen:

- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Draai de overeenkomstige verbinding opnieuw vast.
- ▶ Herhaal de controle.



Als er zich opnieuw bellen vormen:

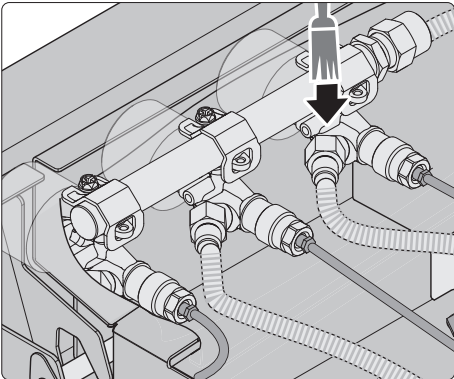
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Neem contact op met uw dealer of de servicedienst van Flammkraft.
- ▶ Stel het apparaat buiten gebruik.



Als er zich geen bellen vormen:

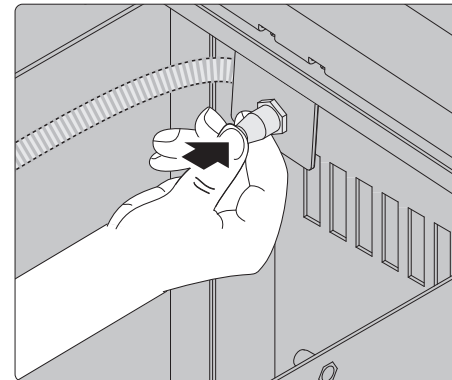
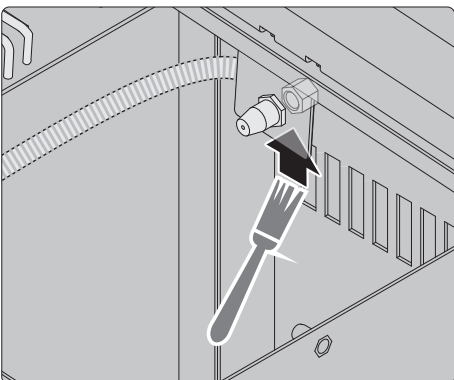
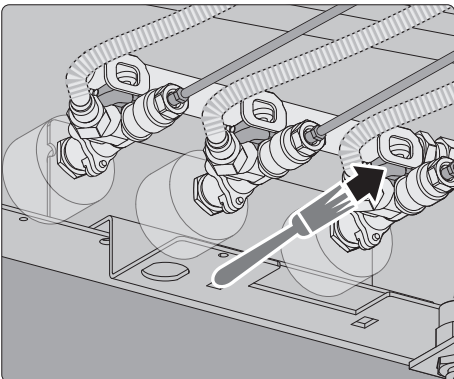
- De gasverbinding tot aan de branderregelaar is in orde.
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Voer de lekkagecontrole tot aan de brander uit.
 - ➔ "4.4 Lekkagecontrole tot aan de brander" (pagina 56).

4.4 Lekkagecontrole tot aan de brander



De lekkagecontrole tot aan de brander moet na elkaar aan alle branders worden uitgevoerd.

- Breng op alle verbindingen van gasvoerende delen tussen de branderregelaar en de brander zeepsop aan.



- Houd het mondstuk van de gasuitlaat op de overeenkomstige brander dicht.
- Draai de gasfles open.
- Druk de te controleren branderregelaar in en zet deze daarbij in de stand "Maximaal".
- Houd de te controleren branderregelaar ingedrukt, zodat gas door de leiding in de richting van de brander stroomt.

Als er zich aan de verbindingen van gasvoerende delen bellen vormen:

- Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- Draai de overeenkomstige verbinding opnieuw vast.
- Herhaal de controle.

Als er zich opnieuw bellen vormen:

- Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- Neem contact op met uw dealer of de servicedienst van Flammkraft.
- Stel het apparaat buiten gebruik.

Als er zich geen bellen meer vormen:

- De gasverbinding tot aan de brander is in orde.
- Bouw na een succesvolle lekkagecontrole alle branders weer in.
 - "6.5 Reiniging van de hoofdbranders" (pagina 67).
 - "6.6 Reiniging van de roosterbranders" (pagina 68).

Alle aansluitingen moeten na de lekkagecontrole met water gereinigd en gedroogd worden om zo corrosie te voorkomen.

5. Gebruik

5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik

WAARSCHUWING!

Brand- en explosiegevaar door incorrecte omgang met het apparaat!

Fouten bij het gebruik van het apparaat kunnen tot de dood of ernstig letsel leiden. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor het veilige gebruik van het apparaat.

- ▶ Lees dit hoofdstuk zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen op.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend zoals hier is beschreven.

Om gevaren bij gebruik van het apparaat te vermijden, moet er altijd aan de volgende eisen worden voldaan:

- Het apparaat moet onbeschadigd en in een optimale staat zijn.
- Geen gebruik van brandbare materialen of vloeistoffen (bijv. spiritus, alcoholische dranken) in de directe omgeving van het apparaat.
- Geen opslag of plaatsing van brandbare materialen of vloeistoffen in of op het apparaat.
- Geen opslag of plaatsing van etensresten of afval in het apparaat (bijv. in de voorste schuiflade).
- Geen opslag van zware delen in de voorste schuiflade (bijv. Teppanyaki-plaat).
- Kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat en onder toezicht houden.
- Het apparaat wordt alleen met toegestane brandstof gebruikt.
→ "1.2 Toegestane brandstof" (pagina 42).
- De veiligheidsafstanden worden aangehouden.
→ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 49).
- Alle schroefverbindingen van de gasaansluiting zijn dicht.
→ "4. Lekkagecontrole" (pagina 55).
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen.
- Het apparaat moet met de standvoeten tegen verschuiven of weggrollen zijn beveiligd (alleen stand-alone apparaat).
- Het apparaat moet onder toezicht staan.

- Vetresten vormen brandgevaar. De afvoerplaat en de opvangbak moeten voor elk gebruik van het apparaat geleegd en gereinigd zijn.
- Het apparaat wordt zeer heet. Het apparaat mag uitsluitend aan de voor de bediening noodzakelijke en aanwezige punten worden vastgepakt.
- Om contact met hete apparaatdelen te vermijden, kunnen bij het grillen grillhandschoenen worden gebruikt.
- Tijdens het ontstekingsproces en tijdens het gebruik nooit over het apparaat buigen.
- De brander tegen vocht beschermen. Elk type vloeistof kan de branders beschadigen:
 - Druppelen van marinade in de brander vermijden.
 - Grillproducten nooit met vloeistof (bijv. biet) blussen.
 - Spatwater (bijv. door regen, tuinslang, gazonsproeier) uit de buurt van de branders houden.
 - Nooit water op de branders gieten om een vlam te doven.
 - Nat geworden branders moeten voor het gebruik worden gedroogd.
→ "7.6 Brander drogen" (pagina 72).
- Grillproduct niet boven de uitgeschakelde roosterbrander leggen om de roosterbrander en de ontstekingsinrichting tegen vervuiling te beschermen.
- Laat de roosterbrander nooit zonder toezicht achter en laat de branders nooit tegelijkertijd in de stand "Maximaal" met gesloten deksel langere tijd branden.
- Bij zeer hoge temperaturen kan het gebeuren dat het apparaat ook van buitenaf zichtbaar verkleurd. Dit is een specifieke eigenschap van roestvrij staal. Deze zogenaamde gelegenheidskleuren hebben geen invloed op de functie en duurzaamheid van het apparaat en vormen geen kwaliteitsgebrek. De gelegenheidskleuren kunnen met geschikte middelen weer worden verwijderd. Om het zelden optredende risico van verkleuringen te vermijden, adviseren wij dat de temperatuur bij gesloten deksel niet hoger mag zijn dan 350 °C.
- Het apparaat moet volledig afkoelen, voordat er in de buurt met explosieve of licht brandbare materialen wordt gewerkt.
- Bij gasgeuren tijdens het gebruik moet het apparaat direct buiten gebruik worden genomen.
→ "8. Verhelpen van storingen" (pagina 73).

5.2 Grillproces voorbereiden

Voor het grillproces moet het apparaat worden gecontroleerd.

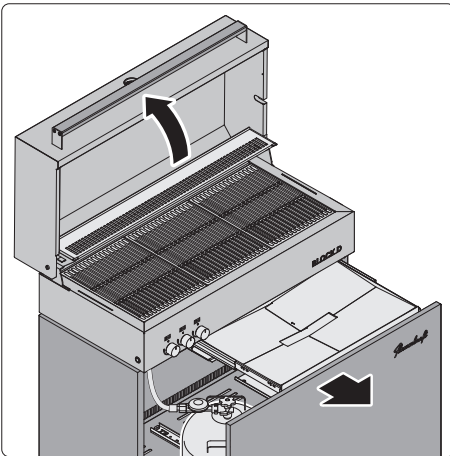
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat correct is opgesteld.
→ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 49).
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat onbeschadigd is.
- ▶ Zorg ervoor dat de gasslangen onbeschadigd en niet poreus zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat de schroefverbindingen op de gasslang goed vastzitten.
- ▶ Zorg ervoor dat de opvangbak en de afvoerplaat vrij zijn van vetresten.
- ▶ Zorg ervoor dat de branders droog zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen gasgeur waarneembaar is.

Als het apparaat langer dan 3 maanden niet is gebruikt:

- ▶ Voer een lekkagecontrole uit.
→ "4. Lekkagecontrole" (pagina 55).
- ▶ Controleer de branders en de branderbuizen op verstopping bijv. door insecten.
→ "6. Reiniging" op pagina 64.

Om het vastbranden van voedsel barbecueproces te voorkomen:

- ▶ Vet de grillroosters licht in met hittebestendige olie (bijv. raapolie of zonnebloemolie).
- ▶ Verwijder de druppels op het RVS-frame direct af met een vochtige doek.



- ▶ Open het deksel.
- ▶ Open de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- ▶ Zorg ervoor dat de volgende delen zijn geplaatst:
 - Grillrooster
 - Opvangbak
 - Afvoerplaat
 - Warmhoudrooster

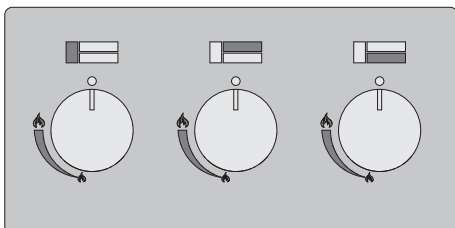
5.3 Barbecueproces starten

⚠ WAARSCHUWING!

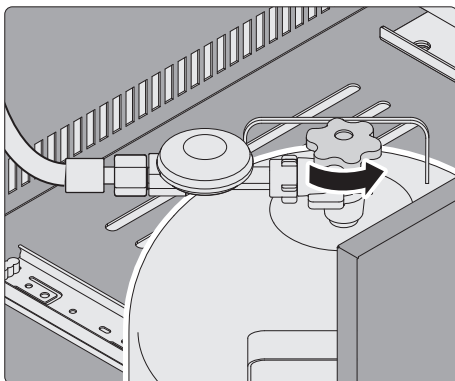
Gevaar door explosie!

Bij een gesloten deksel en geopende gasfles kan een explosief mengsel in het apparaat vormen. Het ontsteken van de branders kan een zware explosie veroorzaken.

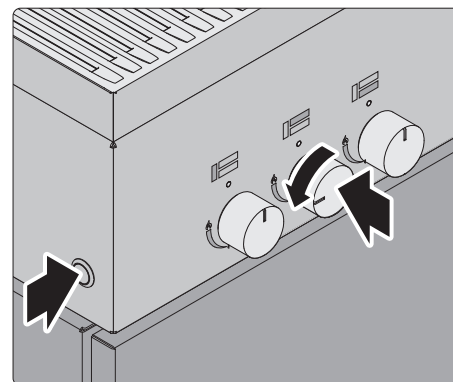
- Zorg ervoor dat het deksel geopend is.



- Zorg ervoor dat alle branderregelaars in de stand "Uit" staan.



- Draai de gasfles open.
- Sluit de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).

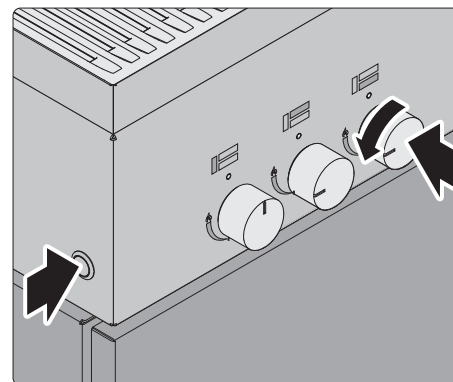


De beide hoofdbranders moeten na elkaar worden ontstoken.

- Druk de branderregelaars van de achterste hoofdbranders in en zet deze daarbij in de stand "Maximaal".
- Druk bij de ingedrukte branderregelaar 10 seconden lang de ontstekingsknop in.
- Laat de ontstekingsknop na het ontsteken van de brander los.
- Houd de branderregelaar nog eens 10 seconden lang ingedrukt, om te garanderen dat de gasklep open blijft.

Als het apparaat niet ontsteekt:

→ "8. Verhelpen van storingen" (pagina 73).



Als de achterste hoofdbrander aan is:

- Draai de branderregelaar van de voorste hoofdbrander naar de stand "Maximaal".
- Druk de knop van de branderregelaar samen met de ontstekingsknop 10 seconden lang in.

5.4 Barbecueën

Toepassingsgebied:

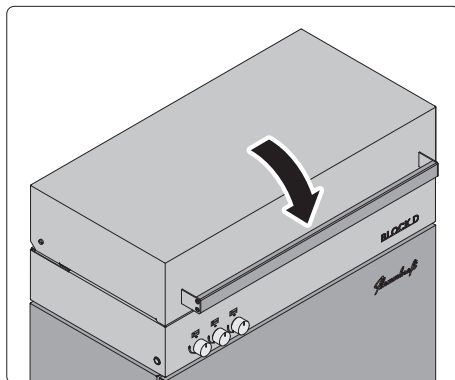
- Barbecueën met directe hitte, bijv. voor steaks, kort gegrilde gerechten, vis, worstjes, groenten.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!

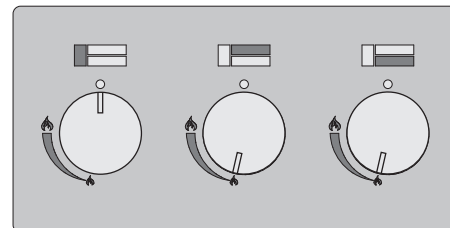
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, aanraking kan tot verbrandingen leiden.

- ▶ Draag grillhandschoenen bij het gebruik van het apparaat (bijv. bij het openen van het deksel).

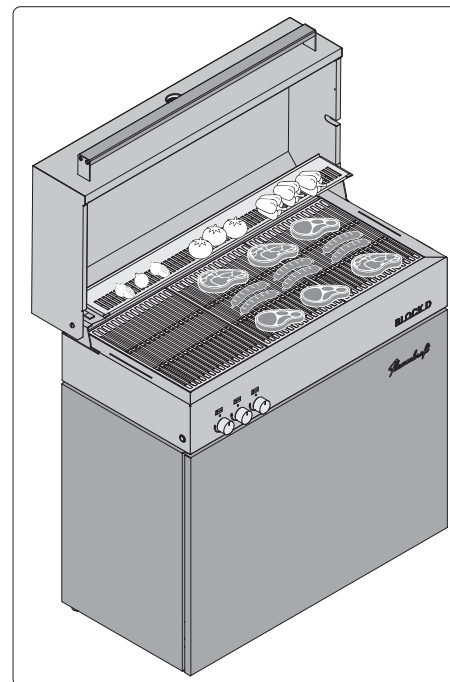


Als beide hoofdbranders aan zijn:

- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Verhit het apparaat ca. 10 minuten lang.



- ▶ Draai de branderregelaar van de hoofdbrander naar de stand "Minimaal" om de temperatuur te behouden.



- ▶ Leg het grillproduct op het grillrooster.
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Regel indien nodig de instellingen van de branders tijdens het grillproces.

Tijdens het normale grillproces staan de hoofdbranders in de stand "Minimaal". Bij het barbecueën met een beetje wind of met geopende deksel, moeten de hoofdbranders hoger worden ingesteld.

- ▶ Gebruik afhankelijk van het grillproduct de verschillende temperatuurzones.
→ "2.2 Temperatuurzones" (pagina 46).

5.5 Roosteren

Toepassingsgebied:

- Kort roosteren van grillproduct.
- Grillpatroon (brandmerk).

💡 De roosterzone kan ook voor gebruik van gietijzeren potten en pannen evenals de optionele accessoires, zoals de Teppanyaki-plaat en wok worden gebruikt. Meerlagig materiaal is niet geschikt omdat het door de hoge hittewerking kan worden beschadigd.

Bij het gebruik van gemarineerd vlees:

- ▶ Dep het vlees voor het plaatsen op de roosterzone een beetje af, om onnodig druppelen van marinade op de brander te vermijden.

De roosterbrander ontwikkelt zeer hoge temperaturen.

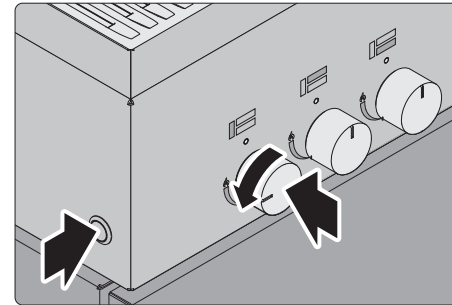
- ▶ Rooster alleen bij geopende deksel.
- ▶ Let erop dat het grillproduct niet verbrand en oneetbaar wordt.

WAARSCHUWING!

Gevaar door explosie!

Bij een gesloten deksel en geopende gasfles kan een explosief mengsel in het apparaat vormen. Het ontsteken van de branders kan een zware explosie veroorzaken.

- ▶ Zorg ervoor dat het deksel geopend is.

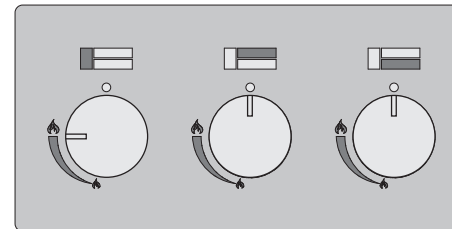


Ontsteken van de roosterbrander:

- ▶ Druk de branderregelaars van de roosterbrander in en zet deze daarbij in de stand "Maximaal".
- ▶ Druk bij de ingedrukte branderregelaar 10 seconden lang de ontstekingsknop in.
- ▶ Laat de ontstekingsknop na het ontsteken van de brander los.
- ▶ Houd de branderregelaar nog eens 10 seconden lang ingedrukt, om te garanderen dat de gasklep open blijft.

Als het apparaat niet ontsteekt:

➔ "8. Verhelpen van storingen" (pagina 73).



Als de roosterbrander aan is:

- ▶ Verwarm de roosterbrander in de stand "Maximaal" bij geopende deksel ca. 5 minuten lang.

Als de roosterbrander is opgewarmd:

- ▶ Leg het grillproduct op de roosterzone.
➔ "2.2 Temperatuurzones" (pagina 46).

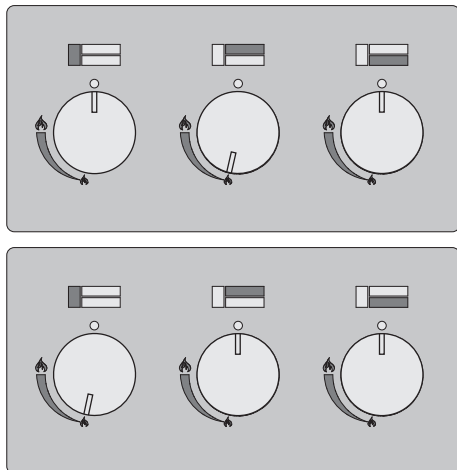
Als het gewenste roosterresultaat is bereikt:

- ▶ Leg het grillproduct in een zone met minder hitte.

5.6 Garen

Toepassingsgebied:

- Langzaam garen van grillproduct bij lage temperaturen.



- ▶ Zet een van de beide hoofdbranders of de roosterbrander in de stand "Minimaal".
- ▶ Leg het grillproduct in de garingszone met minder hitte.
→ "2.2 Temperatuurzones" (pagina 46).
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Gaar het grillproduct tot het gewenste garingsniveau.

💡 Voor langzame garing met een lage temperatuur kunnen de grillzones indirect via de roosterbrander worden verwarmd.
→ "2.2 Temperatuurzones" (pagina 46).

💡 Bij de roosterbrander in de stand "Minimaal" en het gesloten deksel wordt over de gehele hoofdgrillzone een temperatuur van ca. 100 °C bereikt.

Het resultaat van de voedselbereiding wordt door veel factoren beïnvloed:

- Grootte, soort en textuur van het grillproduct.
 - Opleghoeveelheid en oplegpositie.
 - Instelling van de branderregelaar.
 - Buitentemperaturen en windinvloeden.
- ▶ Zorg ervoor dat u bekend raakt met het apparaat en vindt hierbij de beste instellingen voor uzelf uit.

Voor meer informatie of tips voor het barbecueën:

- ▶ Neem contact op met de servicedienst van Flammkraft.
📄 flammkraft.com

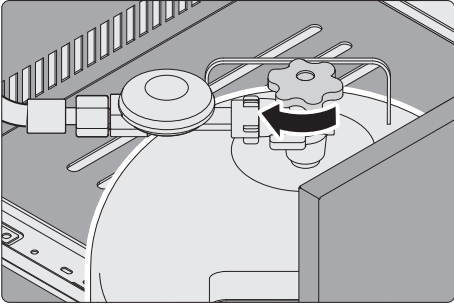
5.7 Barbecueproces beëindigen

- ▶ Draai de branderregelaar naar de stand "Uit".
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Verwijder alle grillproducten van het apparaat.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Reinig het apparaat.
→ "6. Reiniging" (pagina 64).

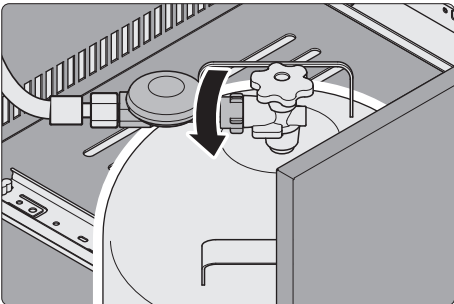
Als het apparaat afgekoeld is en niet wordt gebruikt:

- ▶ Dek het apparaat af ter bescherming tegen weersinvloeden (bijv. met de Flammkraft-beschermkap).
→ "10.2 Accessoires" (pagina 76).

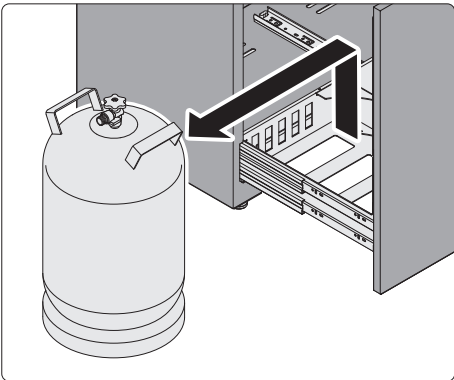
5.8 Gasfles vervangen



- Zorg ervoor dat de gasfles is gesloten en de gastoevoer is afgesloten.



- Maak de schroefverbinding van de drukregelaar los. Neem daarbij het linker schroefdraad in acht.



Stand-alone apparaat

- Neem de lege gasfles uit het apparaat.

Inbouwmodule

- Neem de lege gasfles uit de aanwezige positie in uw buitenkeuken.
- Breng eventueel aanwezige beschermkappen op de nieuwe gasfles aan.

- Plaats de nieuwe gasfles.
- "3.4 Gasfles aanschuiven" (pagina 53).

6. Reiniging

6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging

OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door ondeskundige reiniging!

Fouten bij de reiniging kunnen het apparaat beschadigen. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor de reiniging van het apparaat.

- ▶ Lees dit hoofdstuk zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen op.
- ▶ Voer de reiniging zoals beschreven uit.

- Om het verbranden van vet te vermijden, moeten de afvoerplaat en de opvangbak na elk gebruik van het apparaat gelegeerd en gereinigd worden.
 - Na langere standtijden moeten de inlaatopeningen van de branders op verstoppingen worden gecontroleerd. Spinnen en andere insecten kunnen zich hier nestelen en leiden tot levensgevaarlijke branden en materiële schade.
 - Er mogen uitsluitend geschikte reinigingsmiddelen worden gebruikt. Scherpe, irriterende of schurende reinigingsmiddelen zijn ongeschikt en kunnen tot beschadigingen aan de oppervlakken en de opschriften leiden (bijv. schuurmiddelen, schuursponzen, staalwol en citrushoudende reinigingsmiddelen).
 - Voor de roestvrijstalen oppervlakken mogen uitsluitend voor de levensmiddelensector geschikte roestvrijstalen onderhoudsproducten worden gebruikt.
-  Aanwijzingen en gegevens op de gebruikte reinigingsmiddelen moeten in acht worden genomen.

6.2 Reinigingsintervallen

Tijdens het barbecueproces:

Druppels op het roestvrijstalen frame kunnen direct met een vochtige doek worden weggeveegd om inbranden te vermijden.

Na elk gebruik van het apparaat:

→ "6.4 Reiniging van de verwijderbare delen" (pagina 65).

Elke 4 weken:

→ "6.7 Reiniging en verzorging van de houten delen" (pagina 69).

Na 2 maanden zonder gebruik:

→ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 67).

→ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 68).

6.3 Reiniging van de behuizing

- ▶ Reinig de roestvrijstalen vlakken van de behuizing met een vochtige, zachte doek (bijv. microvezel).
- 💡 Om schuursporen te vermijden, moet met de slijprichting van het roestvrijstalen oppervlak mee worden gereinigd.

6.4 Reiniging van de verwijderbare delen

De volgende apparaatdelen moeten na elk grillproces worden gereinigd:

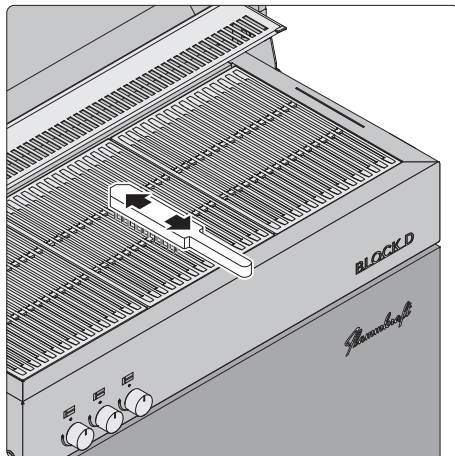
- Grillrooster
- Spatbeschermingsplaat van de roosterbrander
- Ontstekingsafdekking van de roosterbrander
- Afvoerplaat
- Opvangbak

⚠ WAARSCHUWING!

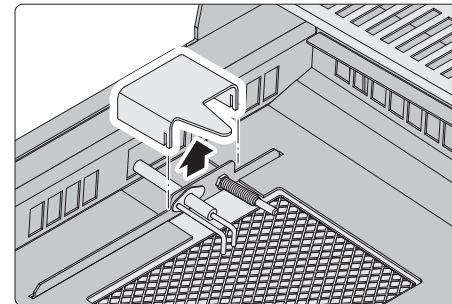
Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!

Apparaatdelen kunnen na het gebruik nog zeer heet zijn. Bij aanraking zijn verbrandingen mogelijk.

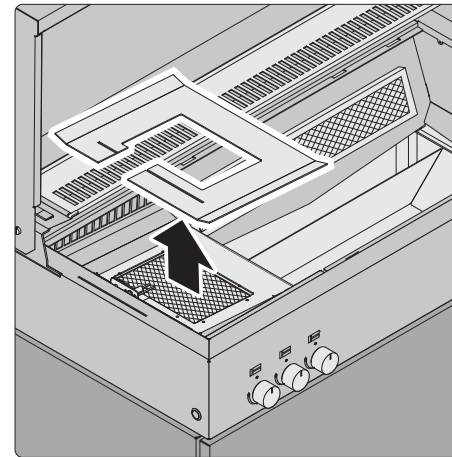
- ▶ Draag grillhandschoenen bij de reiniging van hete delen van het apparaat.



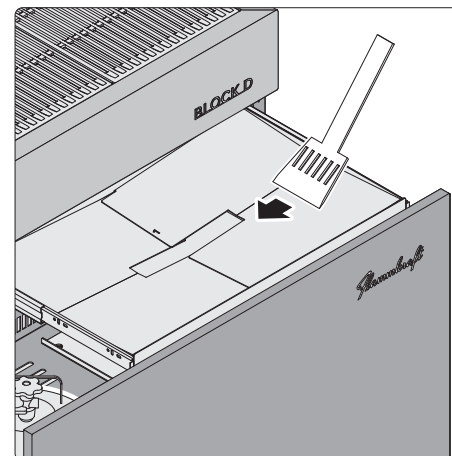
- ▶ Start het apparaat.
→ "5.2 Grillproces voorbereiden" (pagina 58).
- ▶ Laat het apparaat bij gesloten deksel tot 250 °C opwarmen.
 - Resterende grillresten op de grillroosters worden afgebrand.
- ▶ Open het deksel.
- ▶ Draai de branderregelaar naar de stand "Uit".
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Verwijder met een zachte roestvrijstalen borstel de resten van de grillroosters.
- ▶ Vet de afgekoelde grillroosters na de reiniging licht in met hittebestendige olie (bijv. raapolie of zonnebloemolie).



- ▶ Verwijder het grillrooster.
- ▶ Verwijder de ontstekingsafdekking van de roosterbrander.



- ▶ Verwijder de spatbeschermingsplaat van de roosterbrander.
- ▶ Reinig de beide apparaatdelen.
- ▶ Plaats de beide apparaatdelen weer terug.
→ "3.3 Apparaat opstellen" (pagina 50).



- ▶ Open de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- ▶ Trek de uittrekinrichting eruit.
- ▶ Borstel de losse resten van de afvoerplaten in de opvangbak.
- ▶ Verwijder de afvoerplaat.
- ▶ Reinig de afvoerplaat.
- ▶ Verwijder de opvangbak.
- ▶ Leeg de opvangbak.
- ▶ Veeg de opvangbak schoon.
- ▶ Plaats de opvangbak en de afvoerplaat weer terug.
→ "3.3 Apparaat opstellen" (pagina 50).

Bij sterke vervuiling (bijv. ingebrande grillresten) kunnen de afzonderlijke onderdelen met een intensieve grillreiniger (bijv. van Flammkraft) worden behandeld.

Hiertoe kan de opberg- en reinigingsbox worden gebruikt.

De opberg- en reinigingsbox is bij stand-alone apparaten bij de leveringsomvang inbegrepen.

Voor inbouwmodules kan de opberg- en reinigingsbox ook apart worden verkregen.

→ "10.2 Accessoires" (pagina 76).

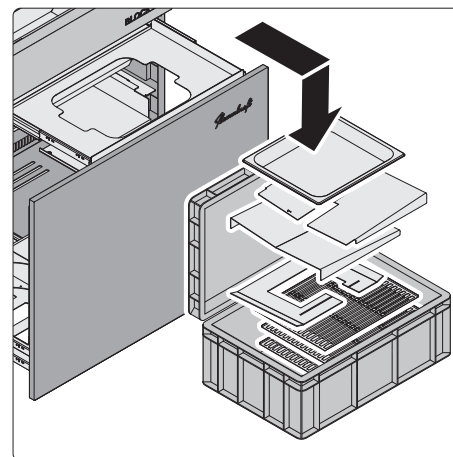
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met intensieve grillreiniger!

Contact met het reinigingsmiddel kan tot ernstige irritatie van de huid of tot ernstig oogletsel leiden.

Voor het veilig gebruik van de intensieve grillreiniger:

- ▶ Neem de gegevens op de reiniger in acht.
- ▶ Werk alleen op goed geventileerde plaatsen.
- ▶ Draag bij werkzaamheden altijd beschermende kleding (onder andere veiligheidshandschoenen, oogbescherming, gezichtsbescherming).



- ▶ Sproei de te reinigen delen in met intensieve grillreiniger.
- ▶ Leg de ingesproeiende delen in een bak of in de reinigingsbox.

Bij gebruik van een bak:

- ▶ Dek de bak af.

Bij gebruik van de reinigingsbox:

- ▶ Sluit de reinigingsbox met het deksel.

- ▶ Laat de te reinigen delen, afhankelijk van de mate van vervuiling, tussen 2 en 12 uur inweken.

 Let erop dat de in te weken delen vochtig blijven en niet opdrogen.

Na de inweektijd:

- ▶ Haal de ingeweekte delen uit de bak of de reinigingsbox.
- ▶ Spoel de delen met veel water af.
- ▶ Droog de delen af.
- ▶ Plaats de gedroogde delen weer in het apparaat.

6.5 Reiniging van de hoofdbrander

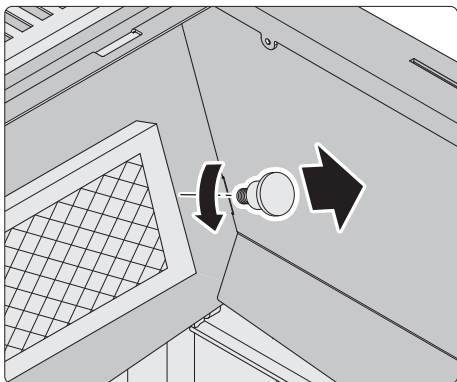
Aan de buitenkant hoeven de hoofdbranders niet gereinigd te worden. Gedruppeld vet verbrandt bij het gebruik. De inlaatopeningen van de branders moeten op verstopping worden gecontroleerd. Voor een grondige reiniging of onderhoud van het apparaat kunnen de hoofdbranders worden gedemonteerd.

⚠ OPGELET!

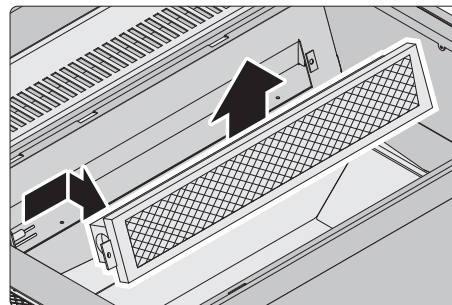
Gevaar voor materiële schade door incorrecte behandeling!

De hoofdbranders kunnen door incorrecte behandeling beschadigd raken.

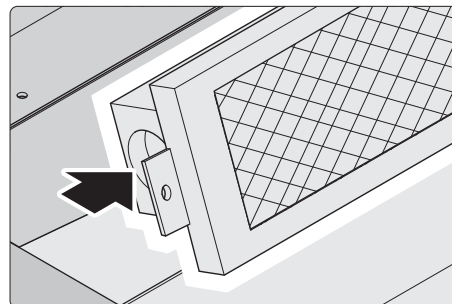
- ▶ Reinig de keramische elementen van de hoofdbranders in geen geval met vloeistoffen of harde/puntige voorwerpen.
- ▶ Gebruik de hoofdbranders niet als deze nat zijn.
Zorg ervoor dat een nat geworden hoofdbrander voor het gebruik voldoende is gedroogd.
→ "7.6 Brander drogen" (pagina 72).



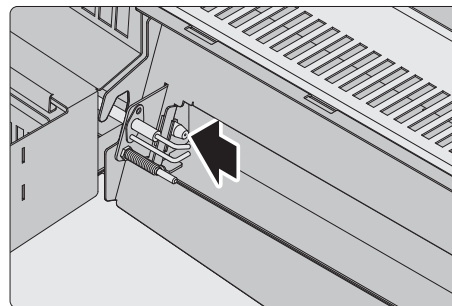
- ▶ Open het deksel.
 - ▶ Verwijder het grillrooster.
 - ▶ Maak de wartelschroeven van de beide hoofdbranders los.
- 💡 Vastzittende wartelschroeven kunnen met een druppel kruipolie op het schroefdraad worden losgemaakt.



- ▶ Verwijder de hoofdbrander.



- ▶ Controleer de inlaatopening van de brander.
- ▶ Reinig de verstopte inlaatopening van de brander.



- ▶ Reinig het apparaat op de nu toegankelijke plaatsen.
→ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 67).
- ▶ Reinig de mondstukken van de gasuitlaat (bijv. met een zachte, schone doek of een tandenborstel).

⚠ WAARSCHUWING!

Brand- en explosiegevaar door incorrecte inbouw van de brander!

Een incorrect geplaatste brander kan tot een ongecontroleerde gasuitreding leiden.

- ▶ Zorg ervoor dat het mondstuk van de gasuitgang in de inlaatopening van de brander is gericht.

Na een geslaagde reiniging:

- ▶ Bouw de hoofdbrander in omgekeerde volgorde weer in.
Let er bij de inbouw van de brander op dat de inlaatopening in de correcte richting wordt geplaatst. De lus op de brandermodule moet in de overeenkomstige groef op de behuizing worden gestoken.

6.6 Reiniging van de roosterbrander

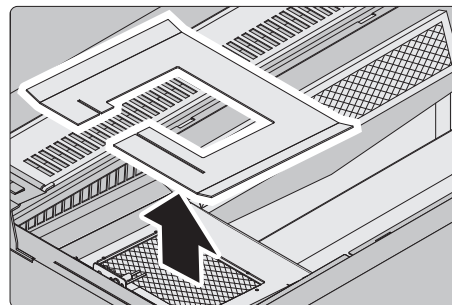
Aan de buitenkant hoeft de roosterbrander niet gereinigd te worden. Gedruppeld vet verbrandt bij het gebruik. De inlaatopening van de brander moet op verstopping worden gecontroleerd. Voor een grondige reiniging of onderhoud van het apparaat kan de roosterbrander worden gedemonteerd.

⚠ OPGELET!

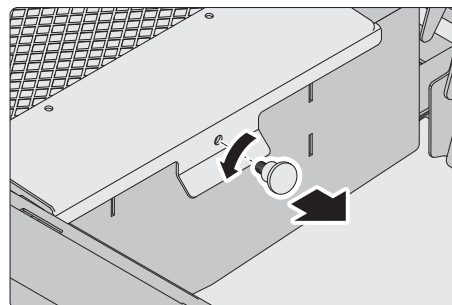
Gevaar voor materiële schade door incorrecte behandeling!

De roosterbrander kan door incorrecte behandeling beschadigd raken.

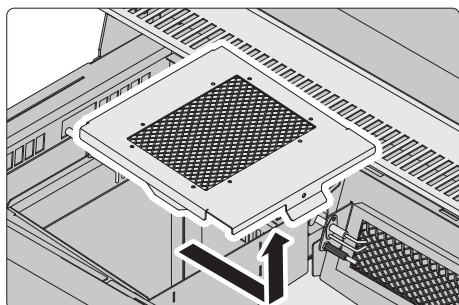
- ▶ Reinig de keramische elementen van de roosterbrander in geen geval met vloeistoffen of harde/puntige voorwerpen.
- ▶ Gebruik de roosterbrander niet als deze nat is.
Zorg ervoor dat een nat geworden roosterbrander voor het gebruik voldoende is gedroogd.
→ "7.6 Brander drogen" (pagina 72).



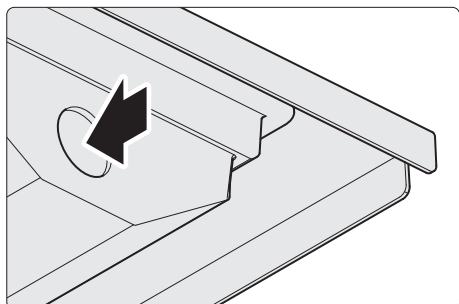
- ▶ Open het deksel.
- ▶ Verwijder het grillrooster.
- ▶ Verwijder de spatbeschermingsplaat.



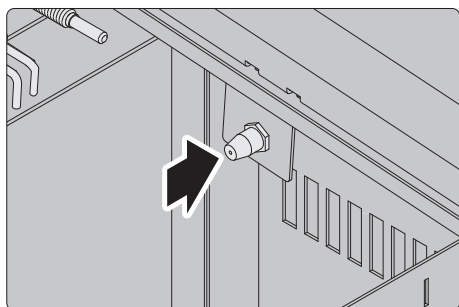
- ▶ Maak de wartelschroef los.
- 💡 Vastzittende wartelschroeven kunnen met een druppel kruipolie op het schroefdraad worden losgemaakt.



- Verwijder de roosterbrander.



- Controleer de inlaatopening van de brander.
- Reinig de verstopte inlaatopening van de brander.



- Reinig het apparaat op de nu toegankelijke plaatsen.
→ "6.5 Reiniging van de hoofdblander" (pagina 67).
- Reinig het mondstuk van de gasuitlaat (bijv. met een zachte, schone doek of een tandenborstel).

Na een geslaagde reiniging:

- Bouw de roosterbrander in omgekeerde volgorde weer in. Let er bij de inbouw van de roosterbrander op dat de inlaatopening in de correcte richting wordt geplaatst. De lus op de brandermodule moet in de overeenkomstige groef op de behuizing worden gestoken.

6.7 Reiniging en verzorging van de houten delen

De houten delen zijn af fabriek met een hoogwaardige olie behandeld. Regelmatig onderhoud zorgt voor een langdurige bescherming tegen weersinvloeden en UV-straling.

- Reinig de houten delen bij vervuiling met water en een beetje afwasmiddel.
- Verzorg alle houten delen met een geschikte olie.

Voor reiniging en verzorging adviseren wij de Houtreinigings- & Onderhoudsmiddelen van Flammkraft aan.

→ "10.2 Accessoires" op pagina 76.

- Dek het apparaat af ter bescherming tegen weersinvloeden (bijv. met de Flammkraft-beschermkap).
→ "10.2 Accessoires" (pagina 76).

7. Onderhoud

7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud

WAARSCHUWING!

Gevaar door het niet opvolgen van de onderhoudsaanwijzingen!

Fouten bij het onderhoud van het apparaat kunnen tot ernstig letsel leiden. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor het veilige onderhoud van het apparaat.

- ▶ Lees dit hoofdstuk zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen op.
- ▶ Voer het onderhoud zoals beschreven uit.

Om gevaren te vermijden, moeten de volgende eisen absoluut in acht worden genomen:

- Vastgestelde mankementen moeten onmiddellijk worden verholpen.
- Gebruik uitsluitend reserveonderdelen, die door Flammkraft geproduceerd of geautoriseerd zijn.

Voor alle werkzaamheden aan het apparaat.

- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat en andere aanraakbare delen zijn afgekoeld.
- ▶ Draag werkkleding en veiligheidshandschoenen.

Er mogen uitsluitend door Flammkraft geproduceerde of geautoriseerde reserveonderdelen en accessoires worden gebruikt.

 flammkraft.com

 service@flammkraft.com

De reparatie van componenten is alleen toegestaan door gekwalificeerd vakpersoneel.

- ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

7.2 Onderhoudsinterval

Voor elk gebruik van het apparaat moeten de volgende werkzaamheden worden uitgevoerd:

- Visuele controle van het apparaat op beschadiging.
Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Visuele controle van de slangleiding op beschadiging of poreusheid.
Een beschadigde of poreuze slang moet voor gebruik van het apparaat worden vervangen.
- Mechanische controle op dichte schroefverbindingen op het gassysteem.
Een losse, ondichte schroefverbinding op het gassysteem moet voor het gebruik van het apparaat worden aangehaald.
→ "3.4 Gasfles aanschuiven" (pagina 53).

Voor het begin van het barbecueseizoen en na langere stilstandtijd moeten de volgende onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd:

→ "4. Lekkagecontrole" (pagina 55).

→ "6. Reiniging" (pagina 64).

Elke 5 jaar of na het verstrijken van de aangegeven houdbaarheid moet de gasslang worden vervangen.

Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

De volgende werkzaamheden worden uitgevoerd indien nodig of voor het verhelpen van storingen:

→ "7.3 Batterij vervangen" (pagina 71).

→ "7.4 Batterijcontact controleren" (pagina 71).

→ "7.5 Thermo-element controleren" (pagina 72).

→ "7.6 Brander drogen" (pagina 72).

7.3 Batterij vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

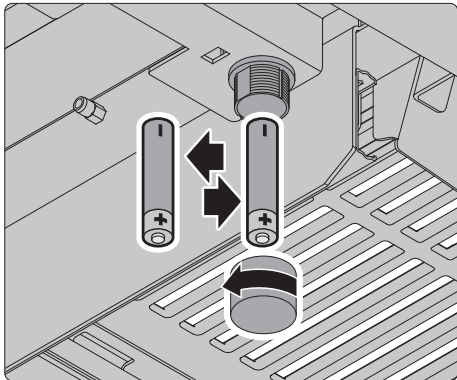
Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!

Apparaatdelen kunnen na het gebruik nog zeer heet zijn. Bij aanraking zijn verbrandingen mogelijk.

- Zorg ervoor dat het apparaat en alle aanraakbare delen zijn afgekoeld.

Het apparaat heeft een elektrische ontstekingsinrichting, die door een batterij wordt gevoed (1x type AA, 1,5 Volt).

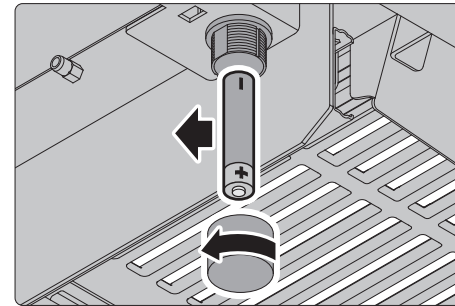
- Een lege batterij moet worden vervangen om de werking van het apparaat te garanderen.
- Het batterijvak bevindt zich achter de voorste schuiflade, onder de branderregelaar.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, moet de batterij worden verwijderd om lekkage te voorkomen.



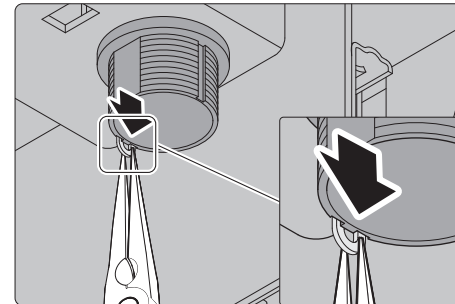
- Schroef het deksel van het batterijvak los.
- Verwijder de verbruikte batterij.
- Plaats een nieuwe batterij in.
- Let erop dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
- Schroef het deksel van het batterijvak dicht.

7.4 Batterijcontact controleren

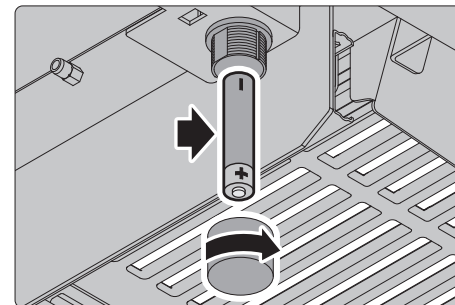
Door schudden van het apparaat of bij het vervangen van de batterij kan het batterijcontact te ver naar binnen worden geschoven. In dit geval werkt de ontstekingsinrichting niet meer. Voor het oplossen van de storing moet het batterijcontact uitgetrokken worden.



- Schroef het deksel van het batterijvak los.
- Verwijder de batterij.



- Zorg ervoor dat het batterijcontact is uitgetrokken.
- Trek deze eventueel met een kleine tang naar voren.

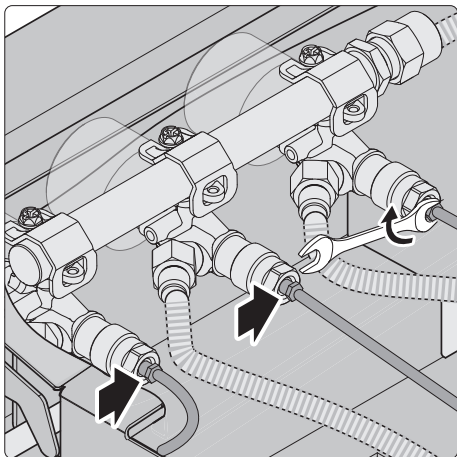


- Plaats de batterij.
- Let erop dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
- Schroef het deksel van het batterijvak dicht.

7.5 Thermo-element controleren

Het thermo-element bewaakt het brandproces en zorgt ervoor, dat bij een uitdovende vlam de gastoevoer naar de brander wordt onderbroken. Elke brander wordt door een eigen thermo-element bewaakt.

Bij een incorrecte contactaansluiting kunnen er functiestoringen ontstaan. Een los contact van het thermo-element moet worden aangehaald.



- ▶ Verwijder het grillrooster.
- ▶ Demonteer de roosterbrander.
→ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 68).
- ▶ Trek de aansluiting van het niet functionerende thermo-element voorzichtig aan (sleutelbreedte 8).

7.6 Brander drogen

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door vocht!

Bij een nat geworden brander kan het keramiek door de druk van de waterdamp scheuren, als het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat niet met natte branders wordt gebruikt.
-
- ▶ Demonteer de brander.
→ "6.5 Reiniging van de hoofdblander" (pagina 67).
→ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 68).
 - ▶ Plaats de brander ondersteboven op een veilige plaats zodat het water uit de poriën kan lopen.
 - ▶ Laat de brander grondig drogen.
 - ▶ Bouw de volledig gedroogde brander weer in.
→ "6.5 Reiniging van de hoofdblander" (pagina 67).
→ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 68).

8. Verhelpen van storingen

Mogelijke storingen worden als volgt beschreven:

Welke storing is aanwezig?

- Oorzaak van de storing.
 - ▶ Oplossing van de storing.
 - Verwijzing naar overeenkomstig hoofdstuk.

Door het indrukken van de ontstekingsknop ontstaat er geen ontstekingsvonk.

- Een steekcontact in het ontstekingssysteem is losgekomen.
 - ▶ Controleer alle steekcontacten van het ontstekingssysteem op goede bevestiging.
- Het batterijcontact is te ver ingeschoven.
 - ▶ Zorg ervoor dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
 - "7.4 Batterijcontact controleren" (pagina 71).
- De batterij is verbruikt.
 - ▶ Plaats een nieuwe batterij in.
 - "7.3 Batterij vervangen" (pagina 71).

De ontstekingsvonk ontsteekt de brander niet.

- De gasfles is dichtgedraaid.
 - ▶ Draai de gasfles open.
- De gasfles is leeg.
 - ▶ Vervang de gasfles.
 - "5.8 Gasfles vervangen" (pagina 63).
- Het mondstuk van de gasuitlaat is vervuild.
 - ▶ Reinig het mondstuk van de gasuitlaat.
 - "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 67).
 - "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 68).
- De drukregelaar is defect.
 - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.
- Er is een niet voor het apparaat geschikte drukregelaar gebruikt.
 - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte drukregelaar wordt gebruikt.
 - "2.5 Technische gegevens" (pagina 48).

De brander ontsteekt, maar gaat na het loslaten van de regelaar weer uit.

- De contactaansluiting van het thermo-element is defect.
 - ▶ Haal het contact van het thermo-element aan.
 - "7.5 Thermo-element controleren" (pagina 72).
- Het thermo-element is defect of er is een andere storing aanwezig.
 - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

Het vermogen is slecht of zwak.

- Er is een niet voor het apparaat geschikte drukregelaar gebruikt.
 - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte drukregelaar wordt gebruikt.
 - "2.5 Technische gegevens" (pagina 48).

Het brandproces stopt plotseling.

- De gasfles is leeg.
 - ▶ Vervang de gasfles.
 - "5.8 Gasfles vervangen" (pagina 63).

Een enkele brander dooft resp. brandt niet continu.

- Een windvlaag heeft de brander uitgeblazen.
 - ▶ Sluit alle gasregelaars.
 - ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
 - ▶ Open het deksel.
 - ▶ Wacht 5 minuten, voordat u het apparaat opnieuw ontsteekt.
- De bewaking van het brandproces door het thermo-element is verstoord.
 - ▶ Voer het onderhoud van het thermo-element uit.
 - "7.5 Thermo-element controleren" (pagina 72).
- De brander is defect.
 - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

Gasgeur tijdens het gebruik.

- Lekkage van gasvoerende leidingen/verbindingen.
 - ▶ Sluit alle branderregelaars.
 - ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
 - ▶ Doof alle open vlammen.
 - ▶ Open het deksel.

Als er geen gasgeur meer aanwezig is.

- ▶ Voer voor het verdere gebruik van het apparaat een lekkagecontrole uit.

→ “4. Lekkagecontrole” (pagina 55).

Als de gasgeur verder blijft bestaan.

- ▶ Bel direct de brandweer.

De voorste schuiflade sluit niet correct (alleen stand-alone apparaat).

- Het apparaat is niet correct uitgelijnd.
 - ▶ Controleer de stand van het apparaat.
 - ▶ Lijn het apparaat correct uit.
- “3.3 Apparaat opstellen” (pagina 50).
- De rails van de voorste schuiflade zijn niet meer optimaal tot elkaar uitgelijnd, bijv. door trillingen tijdens het transport.
 - ▶ Druk de voorste schuiflade tegen de weerstand in het apparaat.
 - ▶ Open en sluit de voorste schuiflade meerdere keren volledig.

9. Verwijdering

9.1 Verpakking verwijderen

OPGELET!

Gevaar voor milieuschade door incorrecte verwijdering van de verpakking!

- ▶ Gooi de verpakking niet bij het normale huisvuil.
- ▶ Gooi de verpakking op een milieuvriendelijke en geschikte manier weg (recycling).

De verpakking dient ter bescherming tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd vanuit milieuvriendelijk oogpunt en uit recyclebare materialen gemaakt. De verpakkingsmaterialen kunnen na gebruik weer worden teruggevoerd naar de grondstoffenkringloop.

- ▶ Verwijder de verpakking op milieuvriendelijke wijzen, gescheiden op materiaal.

9.2 Apparaat verwijderen

OPGELET!

Gevaar voor milieuschade door incorrecte verwijdering van het apparaat!

- ▶ Gooi het apparaat aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisvuil.
- ▶ Vraag bij uw gemeente naar mogelijkheden voor milieu- en vakkundige recycling of verwijdering van het apparaat.

Door het apparaat op de juiste manier af te voeren, wordt een bijdrage geleverd aan het hergebruik van materialen en de bescherming van hulpbronnen.

- ▶ Gooi het apparaat volgens de wettelijke voorschriften weg via een afvalverwerkingsbedrijf, via uw gemeentelijke afvalverwerking of door het terug te geven aan de verkoper, die verplicht is het terug te nemen.

Als batterijen of accu's worden gebruikt:

- ▶ Verwijder de batterijen uit het apparaat.
- ▶ Voer batterijen en accu's af door ze terug te geven aan de distributeur van het batterijtype of aan een gemeentelijk inzamelpunt.

10. Bijlage

10.1 Opslag van de gasflessen

Naast de geldige voorschriften voor de opslag van gasflessen, moeten de volgende punten in acht worden genomen:

- Nooit in de buurt van licht ontvlambare of explosieve stoffen.
- Nooit in de directe omgeving van warmtebronnen (bijv. verwarming).
- Beschermt tegen directe zonnestraling.
- Buiten het bereik van kinderen.
- In een koele, droge en goed geventileerde ruimte die zich niet onder de grond bevindt.
- Kelders, schachten, trappenhuisen, gangen, doorgangen of slaapkamers zijn niet toegestaan.
- De gasflessen worden staand opgeslagen en tegen omvallen beveiligd.
- De ventielen zijn volledig dicht en gesloten en van een beschermkap voorzien.

10.2 Accessoires

Flammkraft biedt veel optionele accessoires aan, bijv:

- Teppanyaki-plaat
- Pizzasteen
- Rotisserie
- Wok
- Beschermkap
- Opberg- en reinigingsbox

Indien nodig en voor meer informatie (bijv. folders, reserveonderdelen):

- Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.
-  flammkraft.com

10.3 Conformiteitsverklaringen

Dit product voldoet qua constructie en bedrijfsgedrag aan de Europese richtlijnen en de aanvullende nationale eisen.

De conformiteit is bewezen met het CE-kenmerk.

Op verzoek kan de conformiteitsverklaring worden toegezonden.

 info@flammkraft.com

