

GEBRAUCHSANLEITUNG

GASGRILL BLOCK D (STANDGERÄT & EINBAUMODUL)

USER MANUAL

GAS BARBECUE BLOCK D (STAND ALONE UNIT & BUILT-IN MODULE)

Gebrauchsanleitung für Gasgrills:

- Modell Block D Standgerät
- Modell Block D Einbaumodul

Der Gasgrill wird in dieser Anleitung als „Gerät“ bezeichnet.

Der Umgang mit dem Gerät erfordert hohe Aufmerksamkeit, da das Gerät mit Gas betrieben wird und im Betrieb hohe Temperaturen entstehen.

- ▶ Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung zugänglich auf.

Bei Aufbau oder Installation durch Dritte bzw. Dienstleister:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass dieses Dokument zur weiteren Verwendung beim Besitzer des Geräts verbleibt.

Diese Gebrauchsanleitung ist Teil des Produkts und urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung, Nachdruck und Weitergabe nur mit Genehmigung.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitsinformationen	4	6. Reinigung	26
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	4	6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	26
1.2 Zugelassener Brennstoff	4	6.2 Reinigungsintervalle	26
1.3 Sicherer Umgang mit Gas	5	6.3 Reinigung des Gehäuses	26
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise	5	6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile	27
2. Produktinformationen	6	6.5 Reinigung der Hauptbrenner	29
2.1 Produktübersicht	6	6.6 Reinigung des Röstbrenners	30
2.2 Temperaturzonen	8	6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile	31
2.3 Lieferumfang	9	7. Wartung	32
2.4 Ausstattung	10	7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung	32
2.5 Technische Daten	10	7.2 Wartungsintervalle	32
3. Aufstellung	11	7.3 Batterie wechseln	33
3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung	11	7.4 Batteriekontakt prüfen	33
3.2 Anforderungen an den Aufstellort	11	7.5 Thermoelement prüfen	34
3.3 Gerät aufstellen	12	7.6 Brenner trocknen	34
3.4 Gasflasche anschließen	15	8. Störungsbehebung	35
4. Dichtigkeitsprüfung	17	9. Entsorgung	37
4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung	17	9.1 Verpackung entsorgen	37
4.2 Dichtigkeitsprüfung vorbereiten	17	9.2 Gerät entsorgen	37
4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner-Regler	17	10. Anhang	38
4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner	18	10.1 Lagerung der Gasflaschen	38
5. Gebrauch	19	10.2 Zubehör	38
5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch	19	10.3 Konformitätserklärungen	38
5.2 Grillvorgang vorbereiten	20		
5.3 Grillvorgang starten	21		
5.4 Grillen	22		
5.5 Rösten	23		
5.6 Garen	24		
5.7 Grillvorgang beenden	24		
5.8 Gasflasche wechseln	25		

1. Sicherheitsinformationen

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zum Grillen, Rösten und Garen von Lebensmitteln bestimmt.

Das Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Bei Einsatz im gewerblichen Bereich sind die gültigen Vorschriften zu beachten.

Für die Verwendung des Geräts gelten folgende Bedingungen:

- Die Aufstellung erfolgt im Freien. Der Gebrauch in geschlossenen Räumen ist nicht zulässig.
- Als Brennstoff werden ausschließlich geprüfte 8 – 13 kg Gasflaschen mit den Flüssiggasen Propan und Butan verwendet.
- Das Gerät wird ausschließlich mit geeigneten 50 mbar Druckminderern verwendet.
- Die Anforderungen und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung werden eingehalten.

Jede andere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Flammkraft haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrige Verwendung entstehen.

1.2 Zugelassener Brennstoff

Für die Verwendung zugelassen sind ausschließlich die Flüssiggase Propan und Butan. Andere Brennstoffe sowie das Mischen mit anderen Brennstoffen sind nicht zugelassen.

- Propan funktioniert auch bei Gefriertemperaturen.
- Butan ist bei Gefriertemperaturen nicht verwendbar.
- Zugelassene Länder:
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.
- Gaskategorie I3B/P.

Es dürfen nur zugelassene Gasflaschen mit folgenden Maßen verwendet werden:

- Max. 600 mm Höhe.
- Max. 315 mm Durchmesser.

Verrostete, beschädigte oder abgelaufene Gasflaschen dürfen nicht verwendet werden.

1.3 Sicherer Umgang mit Gas

Die Flüssiggase Propan und Butan sind schwerer als Luft. Eine Gasansammlung kann zu gefährlichen Situationen führen. Nach jeder Benutzung und wenn es zu einem Schaden oder zu einer Störung kommt, muss die Gaszufuhr gestoppt werden.

- ▶ Schließen Sie alle Brenner-Regler.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.

Wenn es nach Gas riecht:

- ▶ Schließen Sie alle Brenner-Regler.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.

Wenn der Gasgeruch weiterhin vorhanden ist:

- ▶ Halten Sie Abstand zum Gerät.
- ▶ Informieren Sie die Feuerwehr.

Bevor das Gerät bewegt wird:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr gestoppt ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Entnehmen Sie die Gasflasche.

Gasflaschen sind ordnungsgemäß zu lagern.

→ „10.1 Lagerung der Gasflaschen“ (Seite 38).

💡 Wir empfehlen die Vorhaltung eines geeigneten Brandbekämpfungsmittels in der Nähe des Geräts (z. B. ABC Feuerlöscher).

1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung!

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen für den sicheren Umgang mit dem Gerät. Auf mögliche Gefahren wird besonders hingewiesen. Die Nichtbeachtung kann zu Tod oder schweren Verletzungen führen.

- ▶ Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung zugänglich auf.

In folgenden Fällen ist die Verwendung des Geräts untersagt:

- Bei Beschädigung des Geräts oder einzelner Bauteile.
- Bei eigenmächtigen Umbauten oder Veränderungen des Geräts.
- Nach unsachgemäßen Reparaturen.
- In geschlossenen Räumen, Garagen, Treppenhäusern, allgemein zugänglichen Fluren oder in unmittelbarer Nähe zu Gebäuden.
- In explosionsgefährdeten Bereichen.

In folgenden Fällen übernimmt Flammkraft keine Haftung für Schäden:

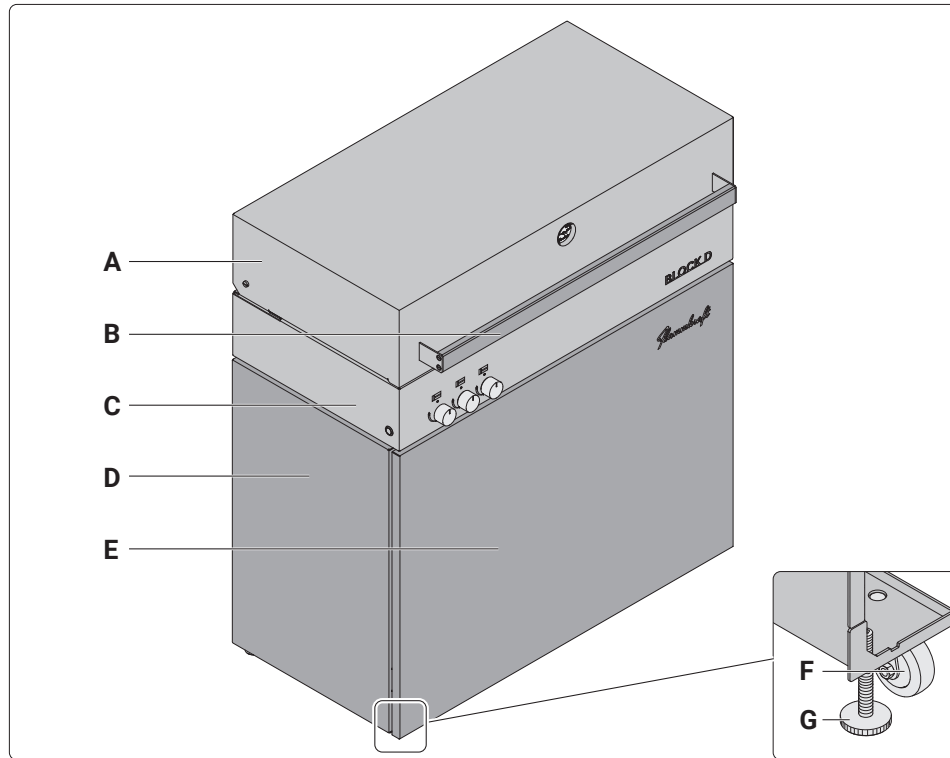
- Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung.
- Bei bestimmungswidriger Verwendung.
- Bei unsachgemäßer Handhabung.
- Bei eigenmächtigen Umbauten.
- Bei Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von Flammkraft hergestellt oder autorisiert wurden.
- Bei Nichteinhaltung der Wartungs- und Reinigungsintervalle.

In Abhängigkeit von der Tätigkeit sind weitere Sicherheitshinweise unbedingt zu beachten. Die Sicherheitshinweise stehen im entsprechenden Kapitel in dieser Anleitung.

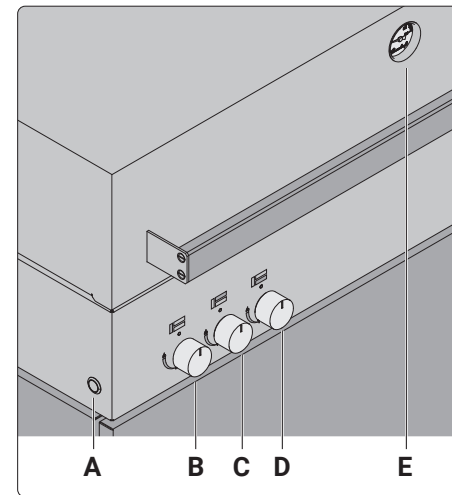
- „3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung“ (Seite 11).
- „4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 17).
- „5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch“ (Seite 19).
- „6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung“ (Seite 26).
- „7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung“ (Seite 32).

2. Produktinformationen

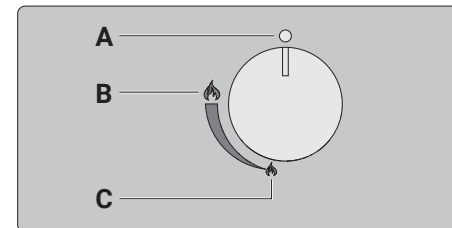
2.1 Produktübersicht



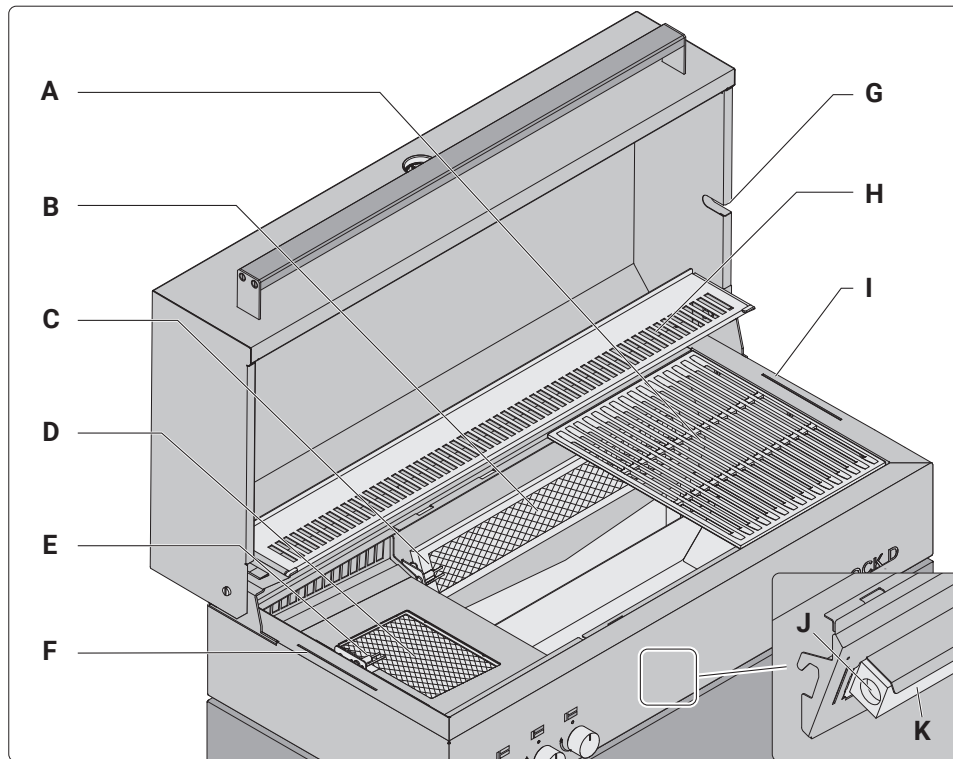
- A** Deckel
- B** Griff
- C** Grillkessel
- D** Unterbau (nur Standgerät)
- E** Front-Schublade (nur Standgerät)
- F** Lenkrollen (nur Standgerät)
- G** Standfüße (nur Standgerät)



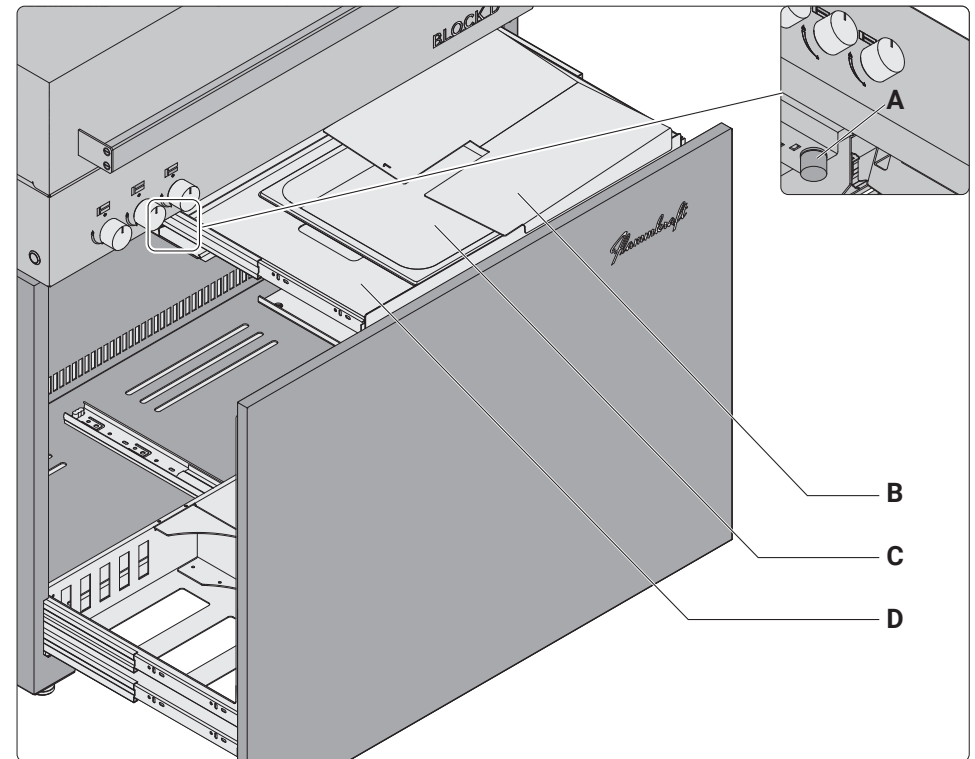
- A** Zündtaster
- B** Regler des Röstbrenners
- C** Regler des Hauptbrenners hinten
- D** Regler des Hauptbrenners vorne
- E** Thermometer



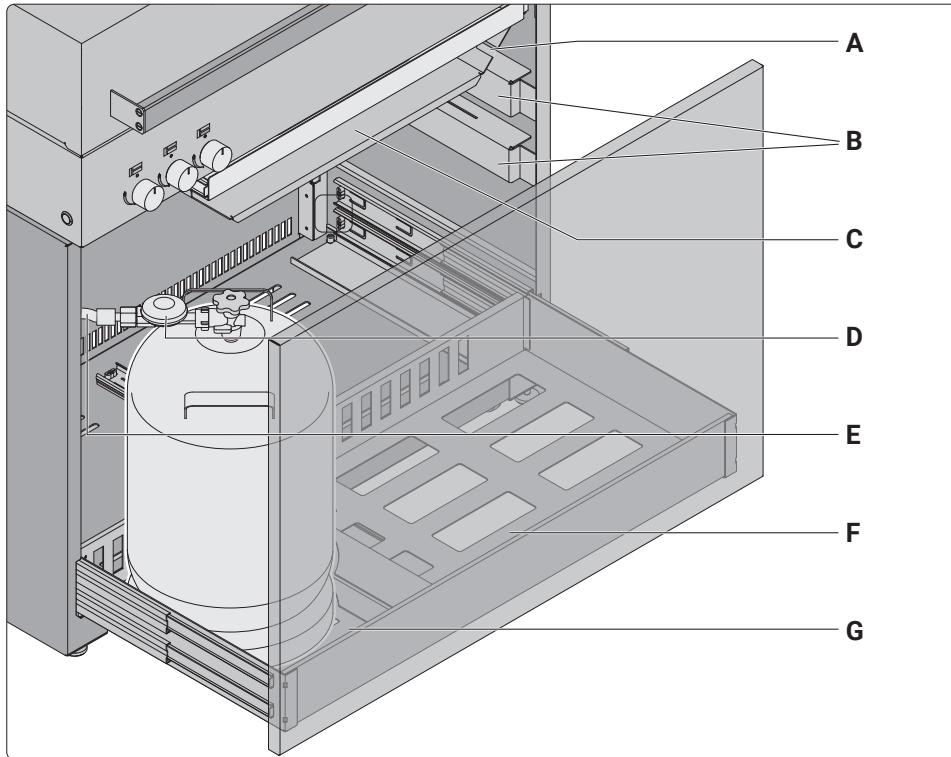
- A** Stellung „Aus“
- B** Stellung „Maximal“/„Zündposition“
- C** Stellung „Minimal“



- A** Grillrost
- B** Hauptbrenner hinten
- C** Zündkerze und Thermoelement vom Hauptbrenner hinten
- D** Röstbrenner
- E** Zündkerze und Thermoelement vom Röstbrenner
- F** Schlitz zum Einhängen der Seitenablage (optional)
- G** Öffnung für Rotisserie (optional)
- H** Warmhalterost
- I** Schlitz zum Einhängen von Rotisserie-Motor oder Seitenablage (optional)
- J** Brenneinlassöffnung des Hauptbrenners vorne
- K** Hauptbrenner vorne (hinter der Front des Grillkessels)

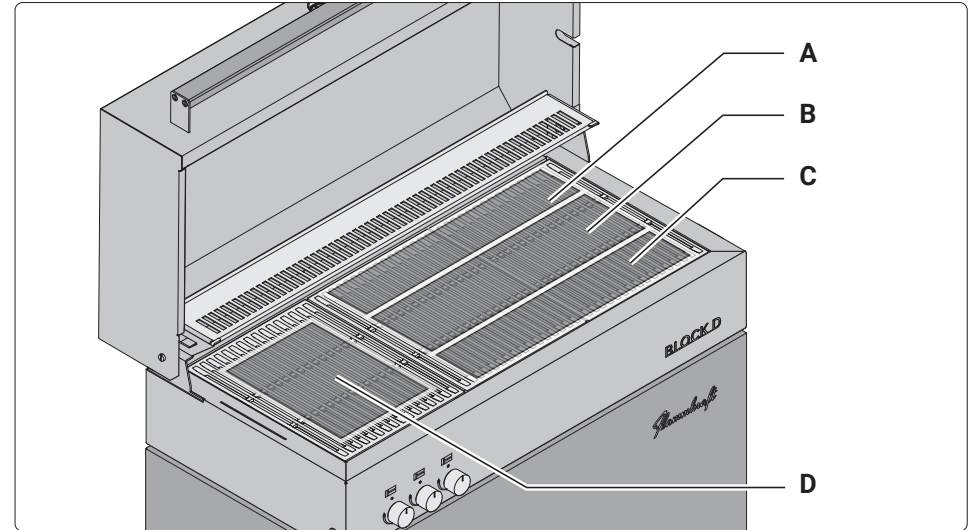


- A** Batteriefach für Zündvorrichtung (im Inneren des Geräts, unterhalb der Brenner-Regler)
- B** Ablaufblech
- C** Auffangschale
- D** Auszug für Ablaufbleche und Auffangschale



- A** Einhängemöglichkeit für Rotisserie-Spieß (optional, nur Standgerät)
- B** Einhängemöglichkeit für Seitenablage (optional, nur Standgerät)
- C** Staufach für schwere Teile, Lagerung Teppanyaki-Platte (optional, nur Standgerät)
- D** Druckminderer
- E** Gasschlauch
- F** Ablagemöglichkeit für Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box (nur Standgerät)
- G** Gasflaschenfach (nur Standgerät)

2.2 Temperaturzonen

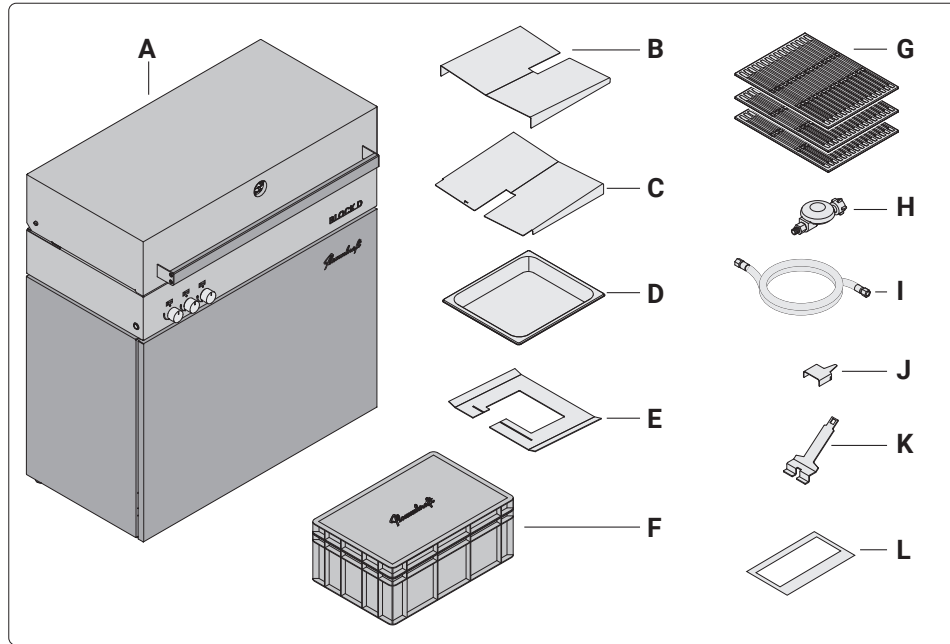


Das Gerät bietet 4 unterschiedliche Temperaturzonen.

A	Grillzone z. B. für Steaks und Kurzgegrilltes	100 – 500 °C
B	Grill- und Garzone z. B. für Fisch, Würstchen, Gemüse, Kurzgegrilltes zum Nachgaren, schonendes Garen dickerer Fleischstücke	100 – 350 °C
C	Grillzone z. B. für Steaks und Kurzgegrilltes	100 – 500 °C
D	Röstzone z. B. für Steaks, Kurzgegrilltes, Einsatz der optionalen Teppanyaki-Platte oder Pfannen und Töpfe	400 – 900 °C

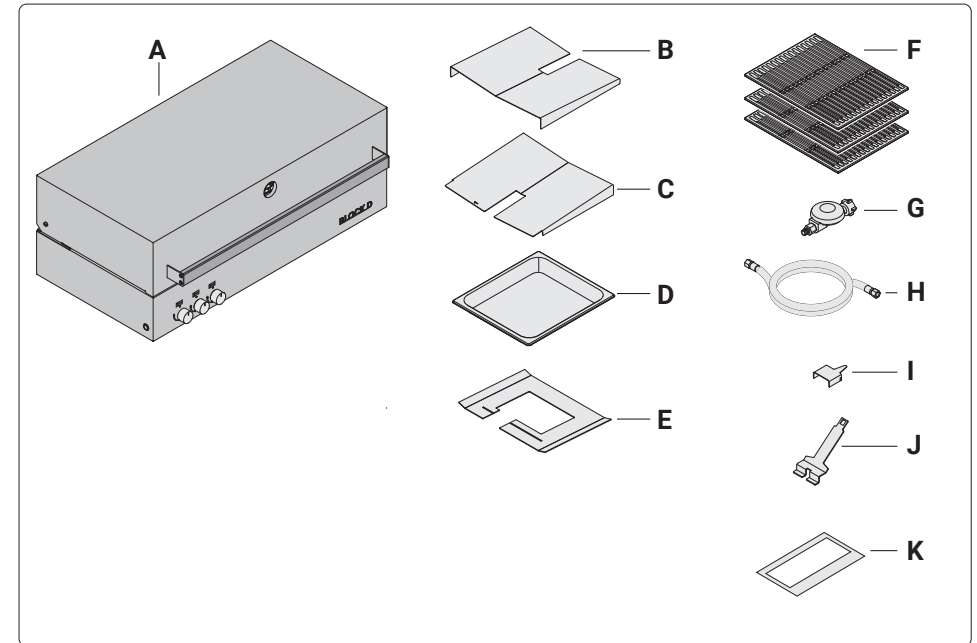
2.3 Lieferumfang

Standgerät



- A** Flammkraft Block D Standgerät
- B** Ablaufblech links
- C** Ablaufblech rechts
- D** Auffangschale
- E** Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
- F** Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box
- G** Grillroste
- H** Druckminderer
- I** Gasschlauch
- J** Zündabdeckung des Röstbrenners
- K** Rostausheber
- L** Gebrauchsanleitung

Einbaumodul



- A** Flammkraft Block D Einbaumodul
- B** Ablaufblech links
- C** Ablaufblech rechts
- D** Auffangschale
- E** Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
- F** Grillroste
- G** Druckminderer
- H** Gasschlauch
- I** Zündabdeckung des Röstbrenners
- J** Rostausheber
- K** Gebrauchsanleitung

Optionales Zubehör (z. B. Rotisserie, Pizzastein) ist bei Flammkraft erhältlich.
 → „10.2 Zubehör“ (Seite 38).

2.4 Ausstattung

- 3 Keramik-Infrarotbrenner, einzeln stufenlos regelbar
- 4 Lenkrollen (nur Standgerät)
- 4 nivellierbare Standfüße (nur Standgerät)

2.5 Technische Daten

Grillfläche	
■ Gesamtfläche	90 x 40 cm
■ Röstzone	30 x 40 cm
Grillroste aus Edelstahl-Guss	
■ Anzahl	3
■ Größe	30 x 40 cm
■ Einzelgewicht	3,2 kg
Warmhalterost aus Edelstahl	
■ Größe	11 x 94 cm
Düsendurchmesser	
■ Hauptbrenner	1,0 mm
■ Röstbrenner	0,9 mm
Gasdruck	50 mbar
Leistung	16 kW (1,18 kg/h)
Temperatur	100 – 900 °C
Arbeitshöhe (nur Standgerät)	94 cm

Abmessungen Standgerät

■ Breite	100 cm
■ Tiefe Grillkessel	50 cm
■ Tiefe inkl. Griff	57 cm
■ Höhe	114 cm

Abmessungen Einbaumodul

■ Breite	100 cm
■ Tiefe Grillkessel	50 cm
■ Tiefe inkl. Griff	57 cm
■ Höhe (sichtbar)	36,5 cm
■ Höhe inkl. Fettmanagementsystem	46,5 cm

Gesamtgewicht Standgerät	ca. 120 kg
--------------------------	------------

Gesamtgewicht Einbaumodul	ca. 50 kg
---------------------------	-----------

3. Aufstellung

3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung

WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Aufstellungsanweisungen!

Fehler bei der Aufstellung des Geräts können zu schweren Verletzungen führen. Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Aufstellung des Geräts.

- ▶ Lesen Sie dieses Kapitel vor der Aufstellung sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ▶ Führen Sie die Aufstellung wie beschrieben durch.

Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

- Keine Lagerung oder Ablage von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts (z. B. nicht angeschlossene Gasflaschen).
- Das Gerät muss für den Gebrauch unbeschädigt und in einem einwandfreien Zustand sein.
- Bevor das Gerät aufgestellt werden kann, müssen die Anforderungen an den Aufstellort erfüllt sein.

3.2 Anforderungen an den Aufstellort

- Die Aufstellung erfolgt im Freien. Der Gebrauch in geschlossenen Räumen ist nicht zulässig.
- Der Bereich muss für den gefahrlosen Betrieb geeignet sein.
- Die Aufstellfläche muss fest, eben und waagrecht sein.
- Die Aufstellung auf einer Rasenfläche ist nicht zulässig.

Die Aufstellung ist nicht zugelassen an folgenden Orten:

- Geschlossene Räume.
- Garagen.
- Treppenhäuser.
- Allgemein zugängliche Flure.
- Explosionsgefährdete Bereiche.
- In unmittelbarer Nähe zu leicht entzündlichen oder explosiven Stoffen.
- In unmittelbarer Nähe zu Gebäuden. Die gegebenen Sicherheitsabstände müssen eingehalten werden.
- Unter ungeschützten brennbaren Dächern oder Dachüberhängen.

WARNUNG!

Brandgefahr durch Nichteinhaltung der Sicherheitsabstände!

Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Geräteteile werden heiß, Berührung kann zu Brandverletzungen führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabstände zu Personen und Gegenständen jederzeit eingehalten werden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich brennbare Gegenstände und Materialien (z. B. Möbel, Textilien) in ausreichendem Abstand zum Gerät befinden.

Notwendige Sicherheitsabstände:

- 1,0 m Abstand zu brennbaren festen Materialien.
- 5,0 m Abstand zu brennbaren Flüssigkeiten.

Für einen gefahrlosen Betrieb des Geräts dürfen die folgenden Lüftungseinrichtungen nicht abgedeckt werden:

- Schattenkanten zwischen Unterbau und Grillkessel.
- Abstände für vorgegebene Bodenfreiheit.

3.3 Gerät aufstellen

- ▶ Machen Sie sich mit dem Gerät und den zugehörigen Dokumenten vertraut:
 - Gebrauchsanleitung.
 - Einbauhinweise für Flammkraft-Grills in Außenküchen (nur Einbaumodul).
 - Zubehör und Ausstattung.
 - Aufstellort.
- ▶ Halten Sie den Aufstellort frei von Gegenständen, die bei der Aufstellung beschädigt oder zerstört werden können.
- ▶ Prüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen.
- ▶ Entfernen Sie die Verpackung.
- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
→ „2.3 Lieferumfang“ (Seite 9).

Bei Beschädigungen oder Unvollständigkeit:

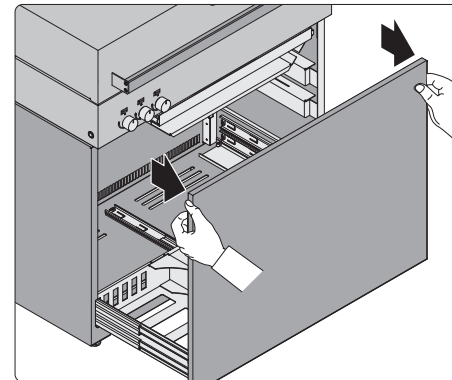
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.

Sofern die Verpackung nicht mehr benötigt wird:

- ▶ Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
→ „9.1 Verpackung entsorgen“ (Seite 37).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die erforderlichen Sicherheitsabstände eingehalten werden.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).

Standgerät

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in der Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box.



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade.
- ▶ Entnehmen Sie die Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box.
- ▶ Schließen Sie die Front-Schublade.

Einbaumodul

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in einem separaten Karton.

- ▶ Der Einbau des Einbaumoduls ist in der separaten Dokumentation beschrieben.
- 📄 Einbauhinweise für Flammkraft-Grills in Außenküchen

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!

Größe und Gewicht des Geräts verlangen Aufmerksamkeit beim Bewegen und Aufstellen. Durch ein unbeabsichtigtes Wegrollen des Geräts, sind schwere Verletzungen möglich.

- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand beim Aufstellen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich keine weiteren Personen im Arbeitsbereich aufhalten.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das aufgebaute Gerät gegen Wegrollen gesichert ist.

⚠️ ACHTUNG!

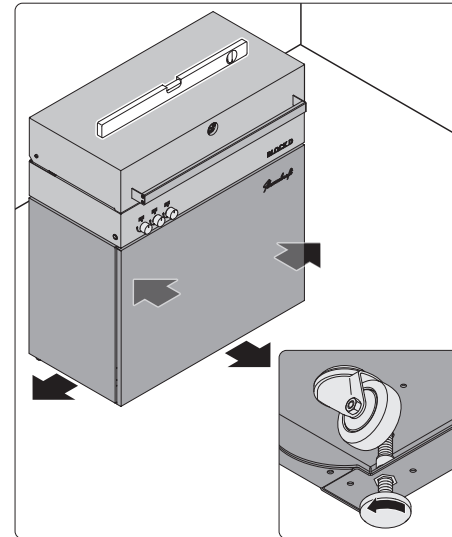
Beschädigungsgefahr der Standfüße (nur Standgerät)!

Ausgedrehte Standfüße können beim Bewegen des Geräts hängenbleiben und dadurch beschädigt werden.

- ▶ Stellen Sie vor einer Bewegung des Geräts sicher, dass die Standfüße komplett eingedreht sind.
-
- ▶ Wählen Sie den Standort unter Beachtung der Anforderungen an den Aufstellort.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
 - ▶ Sorgen Sie für ausreichende Standsicherheit.

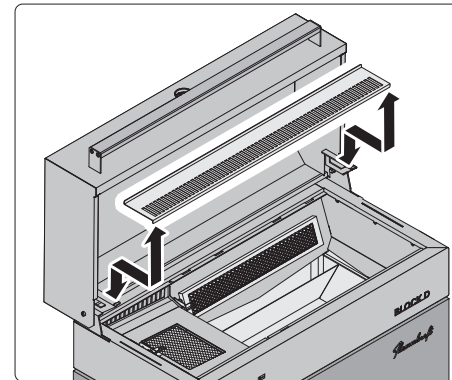
Einbaumodul

- ▶ Bauen Sie das Einbaumodul entsprechend den Einbauhinweisen in Ihre Außenküche ein.
- 📄 Einbauhinweise für Flammkraft-Grills in Außenküchen



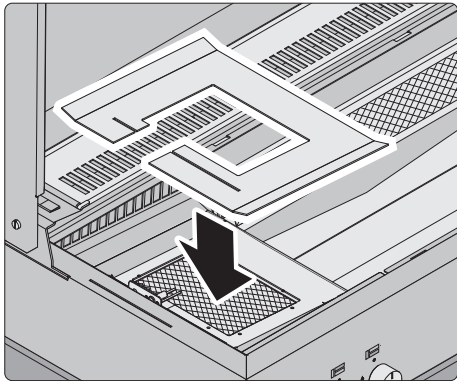
Standgerät

- ▶ Stellen Sie das Gerät an den gewünschten Aufstellort.
- ▶ Sichern Sie das Gerät gegen Wegrollen durch Herausdrehen der Standfüße.
- ▶ Richten Sie das Gerät waagrecht aus durch Einstellung der Standfüße.
- ▶ Überprüfen Sie den korrekten Stand mit einer Wasserwaage.

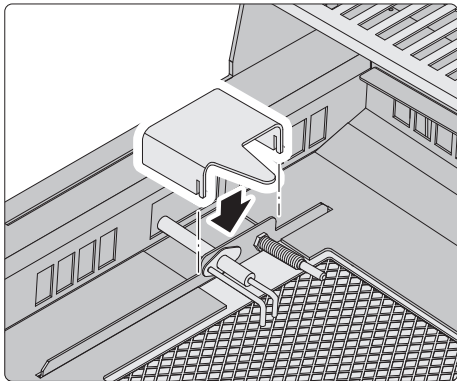


Standgerät + Einbaumodul

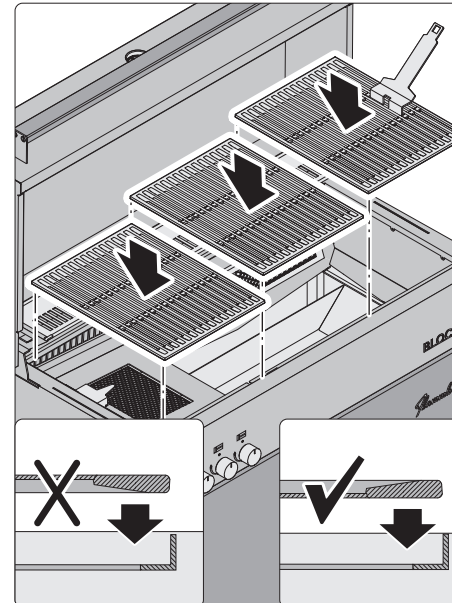
- ▶ Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- ▶ Entnehmen Sie den Warmhalterost.
- ▶ Entfernen Sie die Umverpackung des Warmhalterosts.
- ▶ Setzen Sie den Warmhalterost in korrekter Ausrichtung wieder ein.



- ▶ Setzen Sie das Spritzschutz-Blech des Röstbrenners ein.

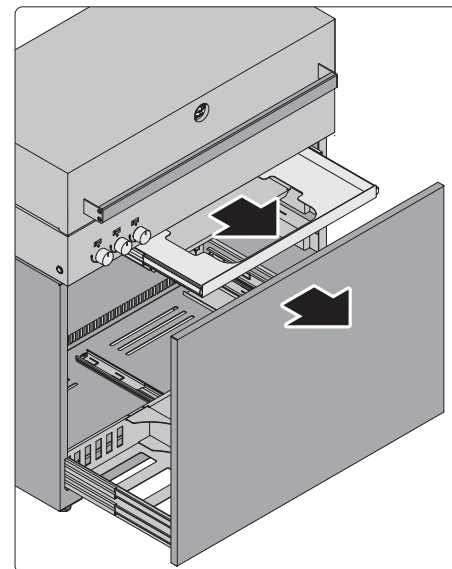


- ▶ Setzen Sie die Zündabdeckung des Röstbrenners ein.

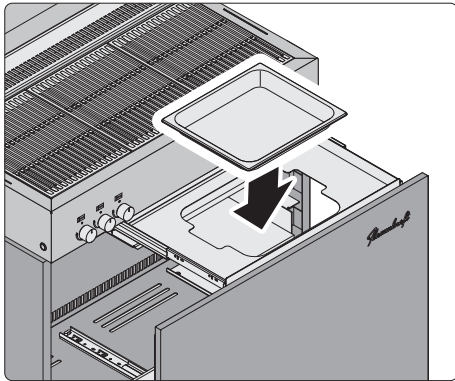


- ▶ Richten Sie die Grillroste mit der flachen Seite nach unten aus.
- ▶ Setzen Sie die Grillroste mit dem mitgelieferten Rostausheber ein.

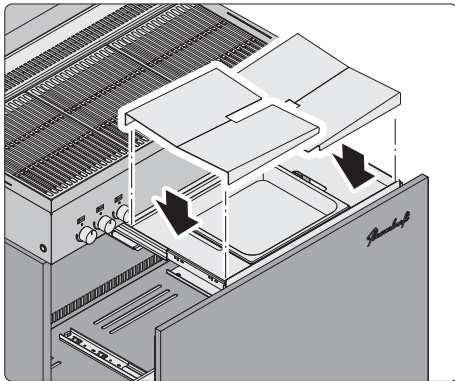
Die hochwertigen Edelstahlgussroste müssen nicht eingebrannt werden.



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).
- ▶ Ziehen Sie den Auszug heraus.



- Setzen Sie die Auffangschale ein.



- Legen Sie das Ablaufblech mit der Beschriftung „1“ zuerst auf der rechten Seite ein.
- Legen Sie das andere Ablaufblech auf der linken Seite ein.
- Schieben Sie den Auszug ein, bis er einrastet.

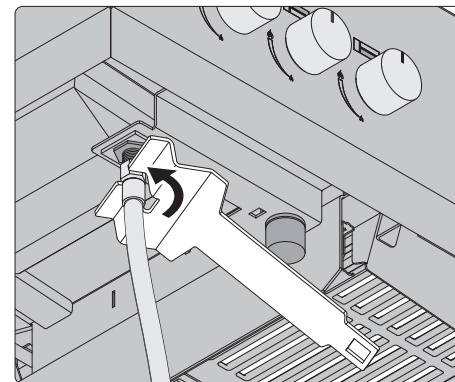
3.4 Gasflasche anschließen

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch Entzündung des Brennstoffs!

Wenn beim Anschluss undichte Stellen auftreten oder wenn der Gasschlauch beschädigt wird, kann Gas austreten. Durch offenes Feuer, Kerzen, Zigaretten, Funken oder heiße Geräteteile kann Gas entzünden. Explosionen und schwere Verbrennungen sind möglich.

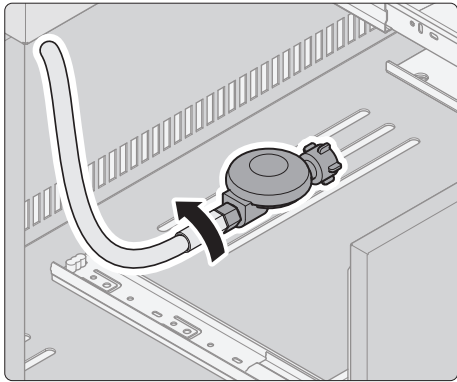
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Zündquellen angeschlossen wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Anschlussort gut gelüftet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht mit scharfen Gegenständen oder mit heißen Teilen der Brenner in Berührung kommt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem mitgelieferten 50 mbar Druckminderer betrieben wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch fest verbunden ist.



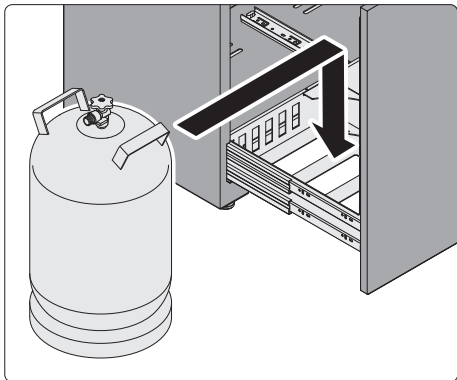
- Öffnen Sie die Front-Schublade.
- Montieren Sie den Gasschlauch handfest an das Gerät. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.
- Ziehen Sie die Schraubverbindung vorsichtig mit dem Rostausheber oder einem geeigneten Werkzeug an.

Vor Anschluss des Druckminderers:

- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse und Dichtungen unbeschädigt sind. Bei fehlenden oder beschädigten Gummidichtungen darf keine Gasflasche angeschlossen werden.



- ▶ Schließen Sie den Gasschlauch an den Druckminderer an. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.
- ▶ Ziehen Sie die Schraubverbindung vorsichtig mit dem Rostausheber oder einem geeigneten Werkzeug an.

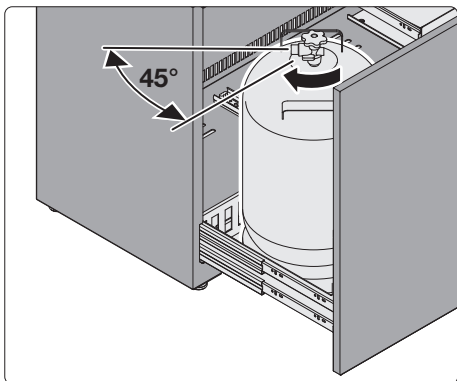


Standgerät

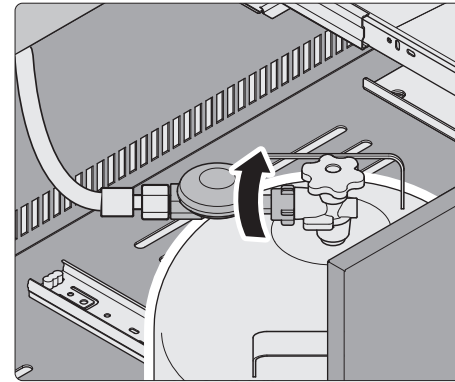
- ▶ Stellen Sie die Gasflasche an die vorgesehene Position im Gerät.

Einbaumodul

- ▶ Stellen Sie die Gasflasche an die vorgesehene Position in Ihrer Außenküche.



- ▶ Richten Sie die Gasflasche ca. 45° zur Rückseite des Geräts aus.



- ▶ Schließen Sie den Druckminderer an die Gasflasche an. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.
- ▶ Ziehen Sie den Anschluss vorsichtig mit der Hand an.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass folgende Punkte zutreffen:
 - Der Gasschlauch ist fest verbunden.
 - Der Gasschlauch ist unbeschädigt.
 - Der Gasschlauch ist nicht geknickt oder verdreht.
- ▶ Schließen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).

Standgerät

- ▶ Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch beim Schließen der Front-Schublade nicht eingeklemmt wird.

Einbaumodul

- ▶ Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch beim Schließen einer eventuellen Tür oder Schublade nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Führen Sie nach der Aufstellung eine Dichtigkeitsprüfung durch.
→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 17).

4. Dichtigkeitsprüfung

4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung

⚠️ WARNUNG!

Brandgefahr und Explosionsgefahr durch Gasleck!

Bei einem undichten Gerät kann während des Betriebs unkontrolliert Gas austreten. Dieses kann sich entzünden und zu einem Brand oder einer Explosion führen.

- ▶ Betreiben Sie niemals ein Gerät, bei dem ein Gasleck festgestellt wurde.
- ▶ Nehmen Sie regelmäßig eine Dichtigkeitsprüfung vor, um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.

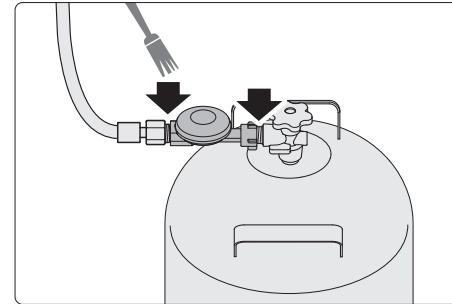
Das Gerät wurde vor Auslieferung auf Gaslecks geprüft. Dennoch muss vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch eine Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden.

- ▶ Führen Sie diese Prüfung nur im Freien durch.
- ▶ Führen Sie diese Prüfung fernab jeglicher offenen Flammen oder Funken durch.
- ▶ Führen Sie diese Prüfung nur bei vollständig abgekühltem und nicht im Betrieb befindlichen Gerät durch.

4.2 Dichtigkeitsprüfung vorbereiten

- ▶ Mischen Sie 150 ml Wasser mit 50 ml Seife oder Spülmittel.
- ▶ Legen Sie einen Pinsel, eine Bürste oder eine Sprühflasche bereit.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Regler geschlossen sind.
- ▶ Bauen Sie alle Brenner aus.
 - ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).
 - ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 30).

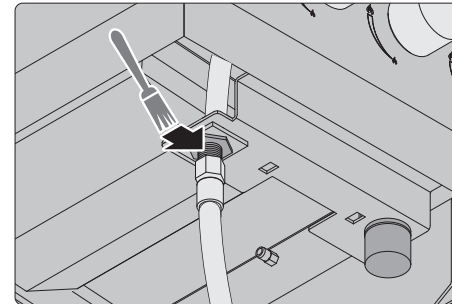
4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner-Regler



- ▶ Tragen Sie auf alle Verbindungen gasführender Teile bis zu den Brenner-Reglern Seifenlauge auf.
- ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.

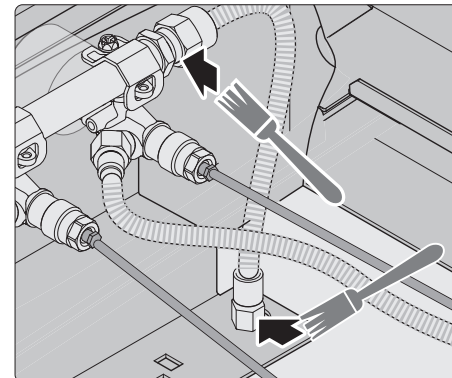
Wenn sich an den Verbindungen gasführender Teile Blasen bilden:

- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Ziehen Sie die entsprechende Verbindung nach.
- ▶ Wiederholen Sie die Prüfung.



Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

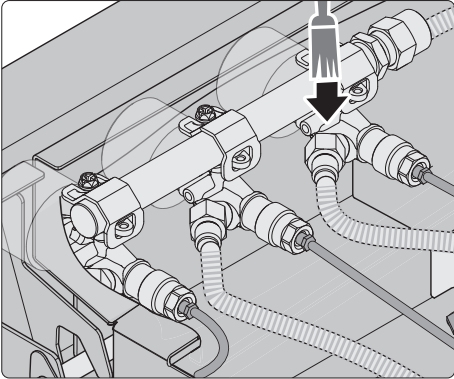
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.



Wenn sich keine Blasen bilden:

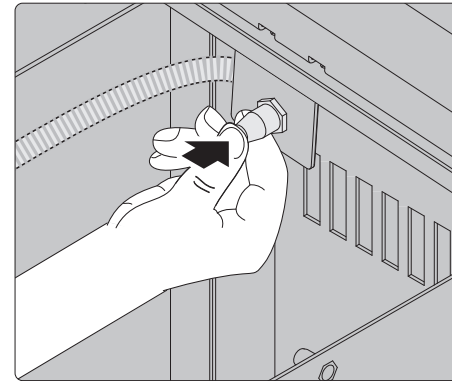
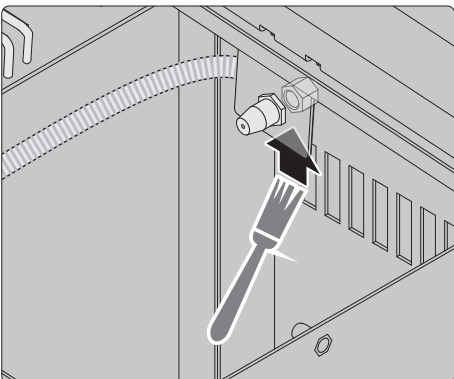
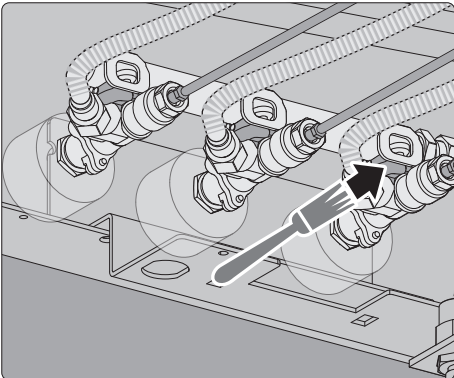
- Die Gasverbindung bis zum Brenner-Regler ist in Ordnung.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner durch.
 - ➔ „4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner“ (Seite 18).

4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner



Die Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner muss nacheinander an allen Brennern durchgeführt werden.

- ▶ Tragen Sie auf alle Verbindungen gasführender Teile zwischen Brenner-Regler und Brenner Seifenlauge auf.



- ▶ Halten Sie die Gasauslass-Düse am entsprechenden Brenner zu.
- ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
- ▶ Drücken Sie den zu überprüfenden Brenner-Regler und stellen Sie ihn dabei auf die Stellung „Maximal“.
- ▶ Halten Sie den zu überprüfenden Brenner-Regler, damit das Gas durch die Leitung in Richtung Brenner strömt.

Wenn sich an den Verbindungen gasführender Teile Blasen bilden:

- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Ziehen Sie die entsprechende Verbindung nach.
- ▶ Wiederholen Sie die Prüfung.

Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.

Wenn sich keine Blasen mehr bilden:

- Die Gasverbindung bis zum Brenner ist in Ordnung.
- ▶ Bauen Sie nach erfolgreicher Dichtigkeitsprüfung alle Brenner wieder ein.
 - ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).
 - ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 30).

Alle Anschlüsse müssen nach der Dichtigkeitsprüfung mit Wasser gereinigt und getrocknet werden, um Korrosion zu vermeiden.

5. Gebrauch

5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!

Fehler beim Gebrauch des Geräts können zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen. Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für den sicheren Gebrauch des Geräts.

- ▶ Lesen Sie dieses Kapitel sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur wie hier beschrieben.

Um Gefahren beim Gebrauch des Geräts zu vermeiden, sind folgende Anforderungen jederzeit einzuhalten:

- Das Gerät muss unbeschädigt und in einem einwandfreien Zustand sein.
- Keine Verwendung von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten (z. B. Spiritus, alkoholische Getränke) in direkter Nähe des Geräts.
- Keine Lagerung oder Ablage von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in oder auf dem Gerät.
- Keine Lagerung oder Ablage von Essensresten oder Abfällen im Gerät (z. B. in der Front-Schublade).
- Keine Lagerung von schweren Teilen in der Front-Schublade (z. B. Teppanyaki-Platte).
- Kinder und Haustiere werden überwacht und vom Gerät ferngehalten.
- Das Gerät wird nur mit zugelassenem Brennstoff betrieben.
→ „1.2 Zugelassener Brennstoff“ (Seite 4).
- Die Sicherheitsabstände werden eingehalten.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
- Alle Schraubverbindungen des Gasanschlusses sind dicht.
→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 17).
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
- Das Gerät muss mit den Standfüßen vor dem Verschieben oder Wegrollen gesichert sein (nur Standgerät).
- Das Gerät muss beaufsichtigt werden.

- Fettreste stellen eine Brandgefahr dar. Die Ablaufbleche und die Auffangschale müssen vor jedem Gebrauch des Geräts entleert und gereinigt sein.
- Das Gerät wird sehr heiß. Das Gerät darf nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen angefasst werden.
- Um Kontakt mit heißen Geräteteilen zu vermeiden, können beim Grillen Grillhandschuhe verwendet werden.
- Niemals während des Zündvorgangs und während des Gebrauchs über das Gerät beugen.
- Die Brenner vor Feuchtigkeit schützen. Jede Art von Flüssigkeit kann die Brenner schädigen:
 - Herabtropfen von Marinade in die Brenner vermeiden.
 - Grillgut niemals mit Flüssigkeiten (z. B. Bier) löschen.
 - Spritzwasser (z. B. durch Regen, Gartenschlauch, Rasensprenger) von den Brennern fernhalten.
 - Niemals Wasser auf die Brenner schütten, um ein Aufflammen zu löschen.
 - Nass gewordene Brenner müssen vor dem Gebrauch getrocknet werden.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 34).
- Grillgut nicht über dem ausgeschalteten Röstbrenner ablegen, um den Röstbrenner und die Zündeinrichtung vor Verschmutzung zu schützen.
- Niemals den Röstbrenner allein oder alle Brenner gleichzeitig in Stellung „Maximal“ bei geschlossenem Deckel längere Zeit brennen lassen.
- Bei sehr hohen Temperaturen kann es passieren, dass sich das Gerät auch von außen sichtbar verfärbt. Dies ist eine spezifische Eigenschaft von Edelstahl. Diese sogenannten Anlassfarben beeinträchtigen die Funktion und Haltbarkeit des Geräts nicht und stellen keinen Qualitätsmangel dar. Die Anlassfarben lassen sich mit geeigneten Mitteln wieder entfernen. Um das selten auftretende Risiko von Verfärbungen zu vermeiden, empfehlen wir, dass die Temperatur bei geschlossenem Deckel 350 °C nicht überschreiten sollte.
- Das Gerät muss vollständig auskühlen, bevor in der Nähe mit explosiven oder leicht brennbaren Materialien gearbeitet wird.
- Bei Gasgeruch während des Gebrauchs muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden.
→ „8. Störungsbehebung“ (Seite 35).

5.2 Grillvorgang vorbereiten

Vor dem Grillvorgang muss das Gerät überprüft werden.

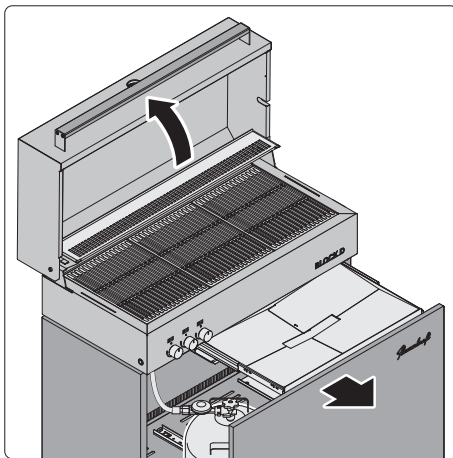
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt aufgestellt ist.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät unbeschädigt ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gasschläuche unbeschädigt und nicht porös sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Schraubverbindungen am Gasschlauch einen festen Sitz aufweisen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale und die Ablaufbleche frei von Fettresten sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Brenner trocken sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Gasgeruch wahrnehmbar ist.

Wenn das Gerät länger als 3 Monate nicht benutzt wurde:

- ▶ Führen Sie eine Dichtigkeitsprüfung durch.
→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 17).
- ▶ Überprüfen Sie die Brenner und die Brennerrohre auf Verstopfung z. B. durch Insekten.
→ „6. Reinigung“ auf Seite 26.

Um das Festbrennen von Speisen beim Grillvorgang zu verhindern:

- ▶ Fetten Sie die Grillroste leicht mit hitzebeständigem Öl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl).
- ▶ Entfernen Sie Spritzer auf dem Edelstahlrahmen direkt mit einem feuchten Tuch.



- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass folgende Teile eingesetzt sind:
 - Grillroste
 - Auffangschale
 - Ablaufbleche
 - Warmhalterost

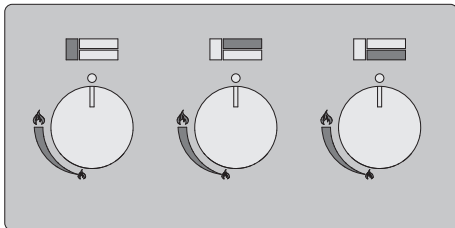
5.3 Grillvorgang starten

⚠️ WARNUNG!

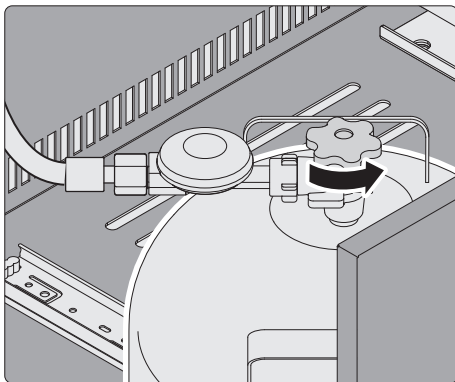
Gefahr durch Explosion!

Bei geschlossenem Deckel und geöffneter Gasflasche kann sich ein explosives Gemisch im Gerät bilden. Das Zünden der Brenner kann eine schwere Explosion auslösen.

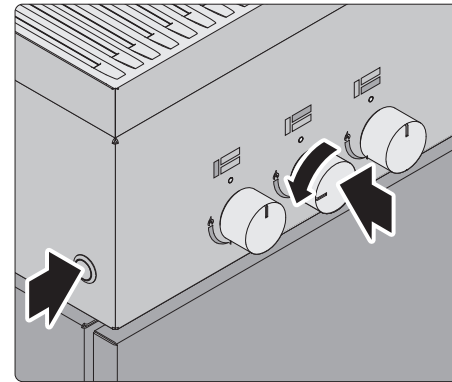
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist.



- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Regler in der Stellung „Aus“ stehen.



- ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
- ▶ Schließen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).

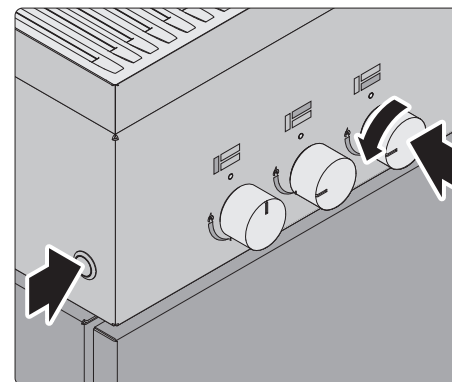


Die beiden Hauptbrenner müssen nacheinander gezündet werden.

- ▶ Drücken Sie den Brenner-Regler des hinteren Hauptbrenners und stellen Sie ihn dabei auf die Stellung „Maximal“.
- ▶ Betätigen Sie bei gedrücktem Brenner-Regler den Zündtaster für 10 Sekunden.
- ▶ Lassen Sie den Zündtaster nach dem Zünden des Brenners los.
- ▶ Halten Sie den Brenner-Regler für weitere 10 Sekunden gedrückt, um sicherzustellen, dass das Gasventil geöffnet bleibt.

Wenn das Gerät nicht zündet:

➔ „8. Störungsbehebung“ (Seite 35).



Wenn der hintere Hauptbrenner läuft:

- ▶ Drehen Sie den Brenner-Regler des vorderen Hauptbrenners auf die Stellung „Maximal“.
- ▶ Drücken Sie den Brenner-Regler zusammen mit dem Zündtaster für 10 Sekunden.

5.4 Grillen

Anwendungsbereich:

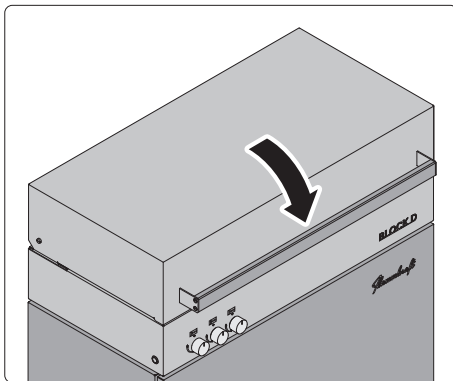
- Grillen mit direkter Hitze, z. B. für Steaks, Kurzgegrilltes, Fisch, Würstchen, Gemüse.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

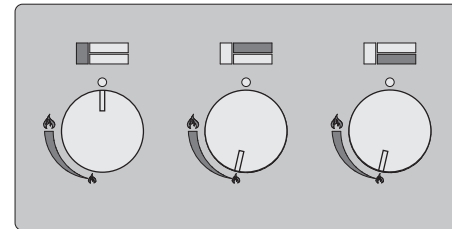
Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Geräteteile werden heiß, Berührung kann zu Brandverletzungen führen.

- Tragen Sie Grillhandschuhe beim Gebrauch des Geräts (z. B. beim Deckel öffnen).

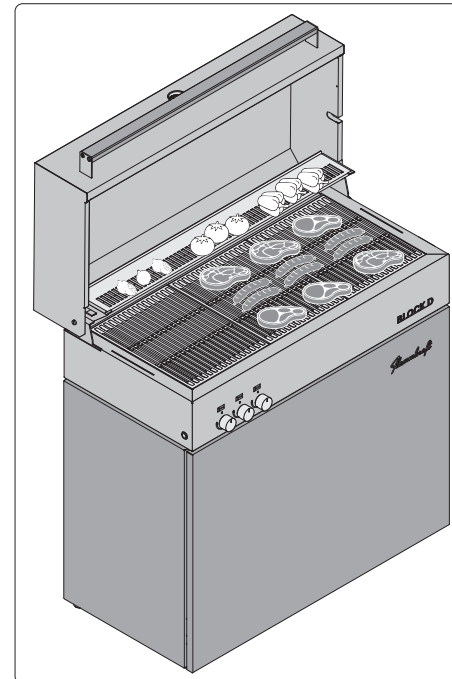


Wenn beide Hauptbrenner laufen:

- Schließen Sie den Deckel.
- Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten auf.



- Drehen Sie die Brenner-Regler der Hauptbrenner auf die Stellung „Minimal“, um die Temperatur beizubehalten.



- Legen Sie das Grillgut auf die Grillroste.
- Schließen Sie den Deckel.
- Regeln Sie die Einstellungen der Brenner während des Grillvorgangs nach Bedarf.

Im normalen Grillbetrieb stehen die Hauptbrenner in Stellung „Minimal“. Beim Grillen bei etwas Wind oder mit geöffnetem Deckel müssen die Hauptbrenner entsprechend höher eingestellt werden.

- Nutzen Sie je nach Grillgut die unterschiedlichen Temperaturzonen.
→ „2.2 Temperaturzonen“ (Seite 8).

5.5 Rösten

Anwendungsbereich:

- Kurzes Anrösten von Grillgut.
- Grillmuster (Branding).

⚡ Die Röstzone kann auch zur Nutzung von Gusstöpfen und Gusspfannen sowie des optionalen Zubehörs Teppanyaki-Platte und Wok genutzt werden. Mehrschichtiges Material ist nicht geeignet, da es durch die hohe Hitzeeinwirkung beschädigt werden kann.

Bei der Verwendung von mariniertem Fleisch:

- ▶ Tupfen Sie das Fleisch vor dem Auflegen auf die Röstzone etwas ab, um unnötiges Herabtropfen von Marinade auf den Röstbrenner zu vermeiden.

Der Röstbrenner entwickelt sehr hohe Temperaturen.

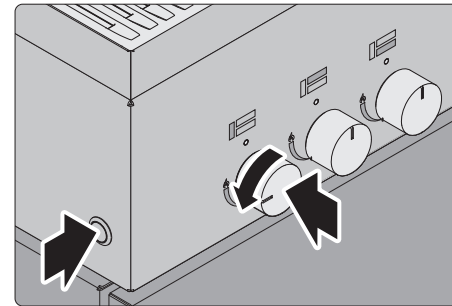
- ▶ Rösten Sie nur bei geöffnetem Deckel.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht verbrennt und ungenießbar wird.

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch Explosion!

Bei geschlossenem Deckel und geöffneter Gasflasche kann sich ein explosives Gemisch im Gerät bilden. Das Zünden der Brenner kann eine schwere Explosion auslösen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist.

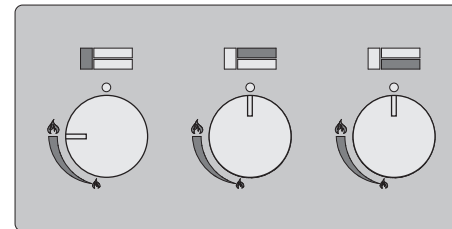


Zünden des Röstbrenners:

- ▶ Drücken Sie den Brenner-Regler des Röstbrenners und stellen Sie ihn dabei auf die Stellung „Maximal“.
- ▶ Betätigen Sie bei gedrücktem Brenner-Regler den Zündtaster für 10 Sekunden.
- ▶ Lassen Sie den Zündtaster nach dem Zünden des Brenners los.
- ▶ Halten Sie den Brenner-Regler für weitere 10 Sekunden gedrückt, um sicherzustellen, dass das Gasventil geöffnet bleibt.

Wenn das Gerät nicht zündet:

→ „8. Störungsbehebung“ (Seite 35).



Wenn der Röstbrenner läuft:

- ▶ Heizen Sie den Röstbrenner auf der Stellung „Maximal“ bei geöffnetem Deckel ca. 5 Minuten auf.

Wenn der Röstbrenner aufgeheizt ist:

- ▶ Legen Sie das Grillgut auf die Röstzone auf.
→ „2.2 Temperaturzonen“ (Seite 8).

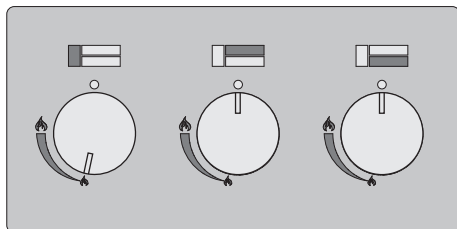
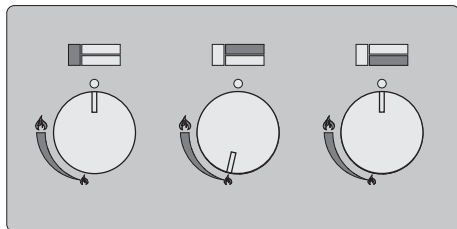
Wenn das gewünschte Röstergebnis erreicht ist:

- ▶ Legen Sie das Grillgut in eine Zone mit niedrigerer Hitze.

5.6 Garen

Anwendungsbereich:

- Schonendes Garen von Grillgut bei niedrigen Temperaturen.



- ▶ Stellen Sie einen der beiden Hauptbrenner oder den Röstbrenner auf die Stellung „Minimal“.
- ▶ Legen Sie das Grillgut in die Garzone mit niedriger Hitze.
→ „2.2 Temperaturzonen“ (Seite 8).
- ▶ Schließen Sie den Deckel.
- ▶ Garen Sie das Grillgut bis zur gewünschten Garstufe.

- 💡 Für langsames Garen mit Niedrigtemperatur können die Grillzonen indirekt über den Röstbrenner beheizt werden.
→ „2.2 Temperaturzonen“ (Seite 8).

- 💡 Bei Röstbrenner auf Stellung „Minimal“ und geschlossenem Deckel wird auf der gesamten Hauptgrillzone eine Temperatur von ca. 100 °C erreicht.

Das Ergebnis der Speisenzubereitung wird von vielen Faktoren beeinflusst:

- Größe, Art und Beschaffenheit des Grillguts.
 - Auflagemenge und Auflageposition.
 - Einstellung der Brenner-Regler.
 - Außentemperaturen und Windeinflüsse.
- ▶ Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut und finden Sie die für Sie besten Einstellungen heraus.

Für weitere Informationen oder Tipps zum Grillen:

- ▶ Wenden Sie sich an den Flammkraft-Service.
- 📄 flammkraft.com

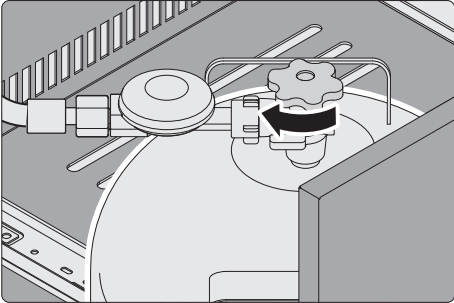
5.7 Grillvorgang beenden

- ▶ Drehen Sie alle Brenner-Regler auf die Stellung „Aus“.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Entfernen Sie jegliches Grillgut vom Gerät.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät.
→ „6. Reinigung“ (Seite 26).

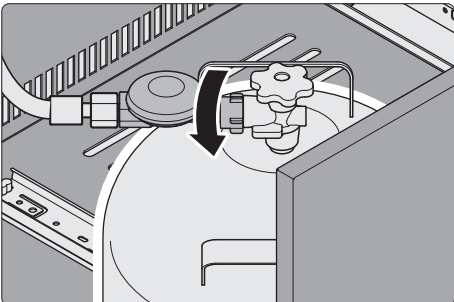
Wenn das Gerät abgekühlt ist und nicht benutzt wird:

- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
→ „10.2 Zubehör“ (Seite 38).

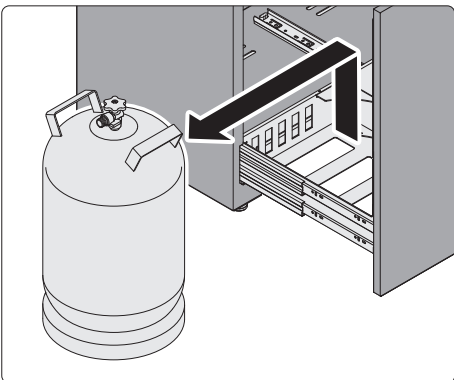
5.8 Gasflasche wechseln



- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche geschlossen und die Gaszufuhr gestoppt ist.



- ▶ Lösen Sie die Verschraubung vom Druckminderer. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.



Standgerät

- ▶ Nehmen Sie die leere Gasflasche aus dem Gerät.

Einbaumodul

- ▶ Nehmen Sie die leere Gasflasche aus der vorgesehenen Position in Ihrer Außenküche.
- ▶ Bringen Sie gegebenenfalls vorgesehene Schutzkappen an der Gasflasche an.

- ▶ Setzen Sie die neue Gasflasche ein.
→ „3.4 Gasflasche anschließen“ (Seite 15).

6. Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung!

Fehler bei der Reinigung können das Gerät beschädigen. Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die Reinigung des Geräts.

- ▶ Lesen Sie dieses Kapitel sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ▶ Führen Sie die Reinigung wie beschrieben durch.

- Um Fettbrände zu vermeiden, müssen die Ablaufbleche und die Auffangschale nach jedem Benutzen des Geräts entleert und gereinigt werden.
 - Nach längeren Standzeiten müssen die Brenneinlassöffnungen auf Verstopfungen kontrolliert werden. Spinnen und andere Insekten können sich hier einnisten und zu lebensgefährlichen Bränden und Sachschäden führen.
 - Es dürfen nur geeignete Reinigungsmittel verwendet werden. Scharfe, ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel sind ungeeignet und können zu Beschädigungen an den Oberflächen und den Beschriftungen führen (z. B. Scheuermittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder zitrusshaltige Reinigungsmittel).
 - Für die Edelstahlflächen dürfen ausschließlich für den Lebensmittelbereich geeignete Edelstahlpflegemittel verwendet werden.
-  Hinweise und Angaben auf den verwendeten Reinigungsmitteln sind zu beachten.

6.2 Reinigungsintervalle

Während des Grillvorgangs:
Spritzer auf dem Edelstahlrahmen können direkt mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um ein Einbrennen zu vermeiden.

Nach jeder Benutzung des Geräts:

→ „6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile“ (Seite 27).

Alle 4 Wochen:

→ „6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile“ (Seite 31).

Nach 2 Monaten ohne Gebrauch:

→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).

→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 30).

6.3 Reinigung des Gehäuses

- ▶ Säubern Sie die Edelstahlflächen des Gehäuses mit einem feuchten, weichen Lappen (z. B. Microfaser).
- 💡 Um Schleifspuren zu vermeiden, muss mit der Schliffrichtung der Edelstahloberfläche geputzt werden.

6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile

Folgende Geräteteile müssen nach jedem Grillvorgang gereinigt werden:

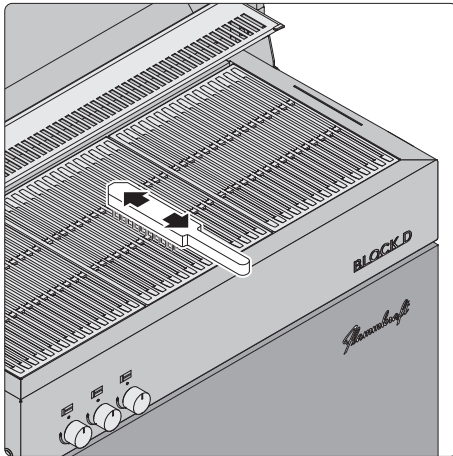
- Grillroste
- Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
- Zündabdeckung des Röstbrenners
- Ablaufbleche
- Auffangschale

⚠ WARNUNG!

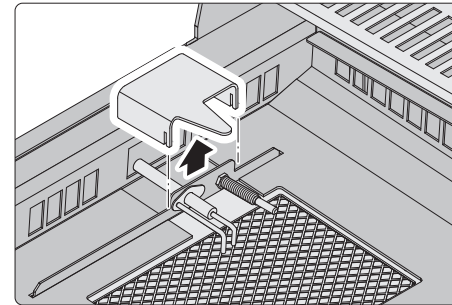
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

Geräteteile können nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Bei Berührung sind Verbrennungen möglich.

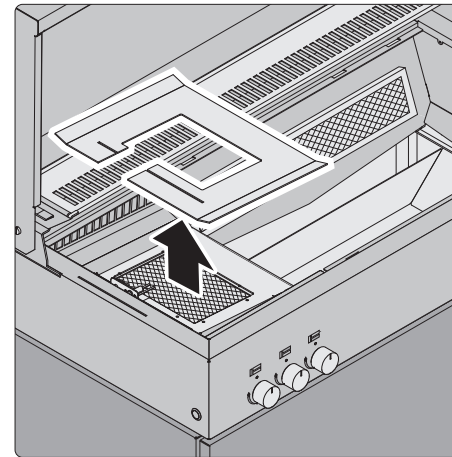
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe bei der Reinigung von heißen Teilen des Geräts.



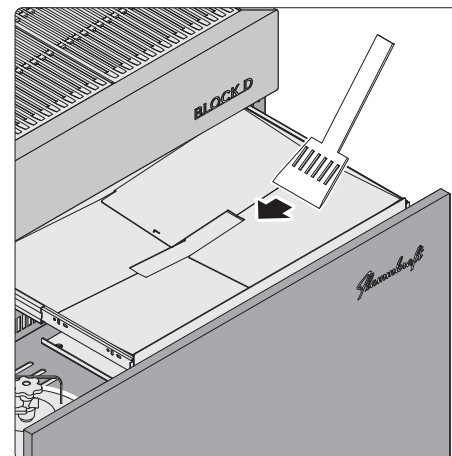
- ▶ Starten Sie das Gerät.
→ „5.2 Grillvorgang vorbereiten“ (Seite 20).
- ▶ Lassen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel bis 250 °C aufheizen.
 - Verbleibende Grillreste auf den Grillrosten werden abgebrannt.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Drehen Sie alle Brenner-Regler in die Stellung „Aus“.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Entfernen Sie Reste auf den Grillrosten mit einer weichen Edelstahlbürste.
- ▶ Fetten Sie die abgekühlten Grillroste nach der Reinigung leicht mit hitzebeständigem Öl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl).



- ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
- ▶ Entnehmen Sie die Zündabdeckung des Röstbrenners.



- ▶ Entnehmen Sie das Spritzschutz-Blech des Röstbrenners.
- ▶ Reinigen Sie die beiden Geräteteile.
- ▶ Setzen Sie beide Geräteteile wieder ein.
→ „3.3 Gerät aufstellen“ (Seite 12).



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).
- ▶ Ziehen Sie den Auszug heraus.
- ▶ Bürsten Sie die losen Reste von den Ablaufblechen in die Auffangschale.
- ▶ Entnehmen Sie die Ablaufbleche.
- ▶ Reinigen Sie die Ablaufbleche.
- ▶ Entnehmen Sie die Auffangschale.
- ▶ Entleeren Sie die Auffangschale.
- ▶ Wischen Sie die Auffangschale aus.
- ▶ Setzen Sie Auffangschale und Ablaufbleche wieder ein.
→ „3.3 Gerät aufstellen“ (Seite 12).

Bei starker Verschmutzung (z. B. eingebrannte Grillreste) können die einzelnen Teile mit Grill-Intensivreiniger (z. B. von Flammkraft) behandelt werden. Hierzu kann die Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box benutzt werden. Die Aufbewahrungs- und Reinigungsbox ist bei Standgeräten im Lieferumfang enthalten.

Für Einbaumodule kann die Aufbewahrungs- und Reinigungsbox auch separat erworben werden.

→ „10.2 Zubehör“ (Seite 38).

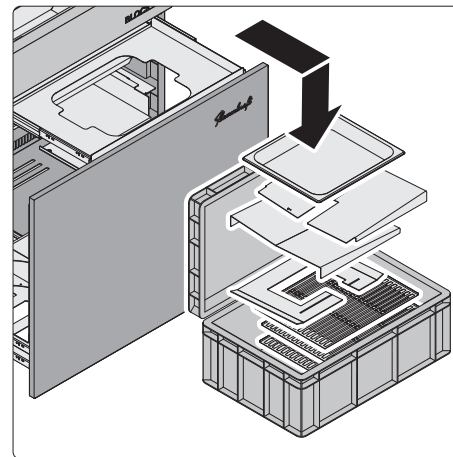
WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Grill-Intensivreiniger!

Kontakt mit dem Reinigungsmittel kann zu schwerer Verätzung der Haut oder zu schweren Augenschäden führen.

Für einen sicheren Gebrauch des Grill-Intensivreinigers:

- ▶ Beachten Sie die Angaben auf dem Reiniger.
- ▶ Arbeiten Sie nur an gut belüfteten Orten.
- ▶ Tragen Sie beim Arbeiten immer Schutzkleidung (unter anderem Schutzhandschuhe, Augenschutz, Gesichtsschutz).



- ▶ Sprühen Sie die zu reinigenden Teile mit dem Grill-Intensivreiniger ein.
- ▶ Legen Sie die eingesprühten Teile in eine Wanne oder in die Reinigungsbox.

Bei Verwendung einer Wanne:

- ▶ Decken Sie die Wanne ab.

Bei Verwendung der Reinigungsbox:

- ▶ Schließen Sie die Reinigungsbox mit dem Deckel.

- ▶ Lassen Sie die zu reinigenden Teile je nach Verschmutzungsgrad zwischen 2 und 12 Stunden einweichen.

💡 Achten Sie darauf, dass die einzuweichenden Teile feucht bleiben und nicht antrocknen.

Nach der Einweichzeit:

- ▶ Nehmen Sie die eingeweichten Teile aus der Wanne oder der Reinigungsbox.
- ▶ Spülen Sie die Teile mit viel Wasser ab.
- ▶ Trocknen Sie die Teile.
- ▶ Setzen Sie die getrockneten Teile in das Gerät ein.

6.5 Reinigung der Hauptbrenner

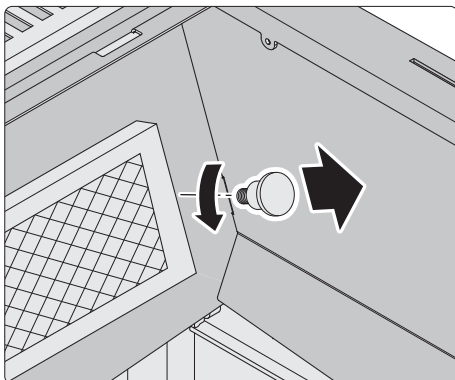
Äußerlich müssen die Hauptbrenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Die Brennereinlassöffnungen müssen auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts können die Hauptbrenner ausgebaut werden.

⚠ ACHTUNG!

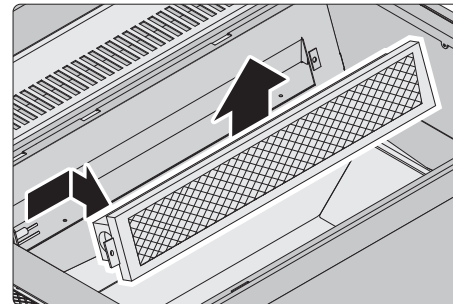
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!

Die Hauptbrenner können durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.

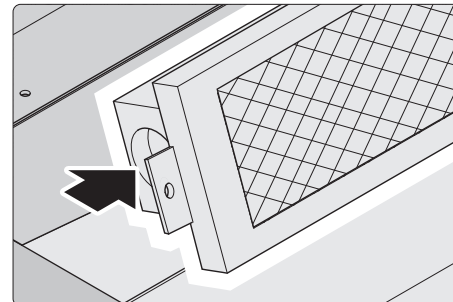
- ▶ Reinigen Sie die Keramikelemente des Hauptbrenners auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten/spitzen Gegenständen.
- ▶ Betreiben Sie die Hauptbrenner nicht im nassen Zustand. Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Hauptbrenner vor der Nutzung ausreichend durchgetrocknet ist.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 34).



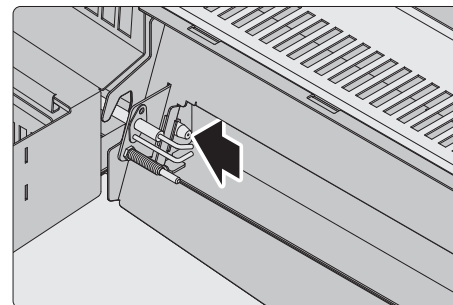
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
 - ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
 - ▶ Lösen Sie von beiden Hauptbrennern die Rändelschrauben.
- 💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- ▶ Entnehmen Sie die Hauptbrenner.



- ▶ Kontrollieren Sie die Brennereinlassöffnung.
- ▶ Reinigen Sie eine verstopfte Brennereinlassöffnung.



- ▶ Säubern Sie das Gerät an den nun zugänglichen Stellen.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).
- ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düsen (z. B. mit einem weichen, sauberen Tuch oder einer Zahnbürste).

⚠️ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch unsachgemäßen Einbau des Brenners!

Ein falsch eingesetzter Brenner kann zu einem unkontrollierten Gasaustritt führen.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gasaustrittsdüse in die Brennereinlassöffnung zeigt.

Nach erfolgter Reinigung:

- ▶ Bauen Sie die Hauptbrenner in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Achten Sie beim Einbau der Brenner auf das seitenrichtige Einsetzen der Brennereinlassöffnung. Die Lasche am Brennermodul muss in die entsprechende Nut am Gehäuse gesteckt werden.

6.6 Reinigung des Röstbrenners

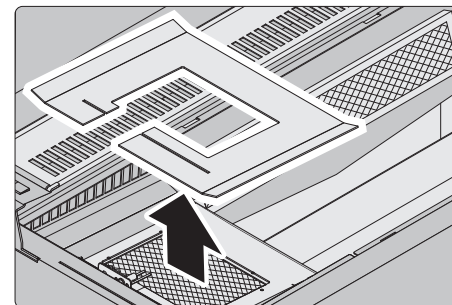
Äußerlich muss der Röstbrenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Die Brennereinlassöffnung muss auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts kann der Röstbrenner ausgebaut werden.

⚠️ ACHTUNG!

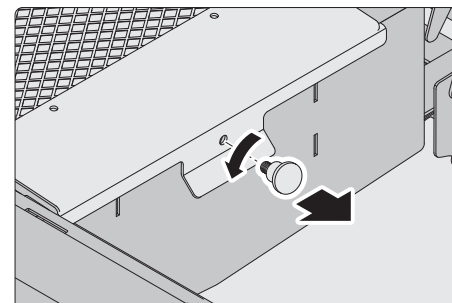
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!

Der Röstbrenner kann durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.

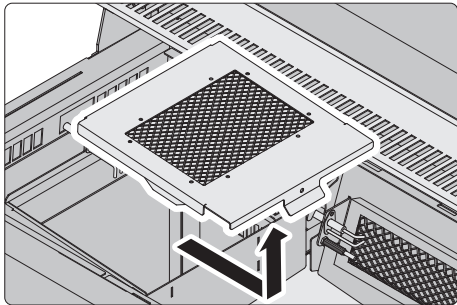
- ▶ Reinigen Sie die Keramikelemente des Röstbrenners auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten/spitzen Gegenständen.
- ▶ Betreiben Sie den Röstbrenner nicht im nassen Zustand. Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Röstbrenner vor der Nutzung ausreichend durchgetrocknet ist.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 34).



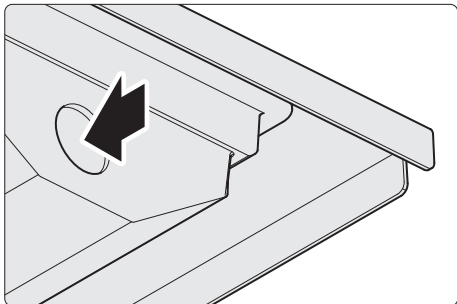
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
- ▶ Entnehmen Sie das Spritzschutzblech.



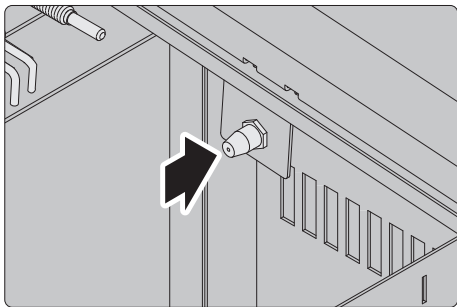
- ▶ Lösen Sie die Rändelschraube.
- 💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- ▶ Entnehmen Sie den Röstbrenner.



- ▶ Kontrollieren Sie die Brenneinlassöffnung.
- ▶ Reinigen Sie eine verstopfte Brenneinlassöffnung.



- ▶ Säubern Sie das Gerät an den nun zugänglichen Stellen.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).
- ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düse (z. B. mit einem weichen, sauberen Tuch oder einer Zahnbürste).

Nach erfolgter Reinigung:

- ▶ Bauen Sie den Röstbrenner in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Achten Sie beim Einbau des Röstbrenners auf das seitenrichtige Einsetzen der Brenneinlassöffnung. Die Lasche am Brennermodul muss in die entsprechende Nut am Gehäuse gesteckt werden.

6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile

Die Holzteile sind ab Werk mit einem hochwertigen Öl behandelt. Regelmäßige Pflege sorgt für einen langanhaltenden Schutz gegen Witterungseinflüsse und UV-Strahlung.

- ▶ Reinigen Sie die Holzteile bei Verschmutzung mit Wasser und ein wenig Spülmittel.
- ▶ Pflegen Sie alle Holzteile mit einem geeigneten Öl.

Für Reinigung und Pflege empfehlen wir die Flammkraft Holz-Reinigungs- & Pflegemittel.

→ „10.2 Zubehör“ auf Seite 38.

- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
→ „10.2 Zubehör“ (Seite 38).

7. Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung

WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Wartungsanweisungen!

Fehler bei der Instandhaltung des Geräts können zu schweren Verletzungen führen. Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Instandhaltung des Geräts.

- ▶ Lesen Sie dieses Kapitel sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ▶ Führen Sie die Instandhaltung wie beschrieben durch.

Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

- Aufgefundene Mängel sind immer sofort zu beseitigen.
- Verwendung ausschließlich von Ersatzteilen, die von Flammkraft hergestellt oder autorisiert wurden.

Vor allen Arbeiten am Gerät.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät und andere berührbare Teile abgekühlt sind.
- ▶ Tragen Sie Arbeitskleidung und Schutzhandschuhe.

Es dürfen nur von Flammkraft hergestellte oder autorisierte Ersatzteile und Zubehörteile verwendet werden.

 flammkraft.com

 service@flammkraft.com

Die Reparatur von Bauteilen ist nur zulässig durch qualifiziertes Fachpersonal.

- ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

7.2 Wartungsintervalle

Vor jedem Einsatz des Geräts müssen folgende Arbeiten durchgeführt werden:

- Sichtkontrolle des Geräts auf Beschädigung.
Ein beschädigtes Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden.
- Sichtkontrolle der Schlauchleitung auf Beschädigung oder Porosität.
Ein beschädigter oder poröser Schlauch muss vor dem Gebrauch des Geräts ausgetauscht werden.
- Mechanische Prüfung auf dichte Schraubverbindungen am Gassystem.
Eine lockere, undichte Schraubverbindung am Gassystem muss vor dem Gebrauch des Geräts angezogen werden.
→ „3.4 Gasflasche anschließen“ (Seite 15).

Vor Beginn der Grillsaison und nach längerer Standzeit müssen folgende Wartungsarbeiten durchgeführt werden:

→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 17).

→ „6. Reinigung“ (Seite 26).

Alle 5 Jahre oder nach Ablauf der angegebenen Haltbarkeit muss der Gasschlauch ausgewechselt werden.

Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Die nachstehenden Arbeiten fallen an bei Bedarf oder im Rahmen von Störungsbehebungen:

→ „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 33).

→ „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 33).

→ „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 34).

→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 34).

7.3 Batterie wechseln

⚠️ WARNUNG!

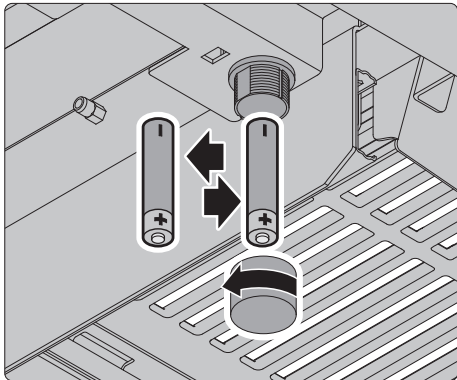
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

Geräteteile können nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Bei Berührung sind Verbrennungen möglich.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle berührbaren Teile abgekühlt sind.

Das Gerät hat eine elektrische Zündvorrichtung, die von einer Batterie gespeist wird (1x Typ AA, 1,5 Volt).

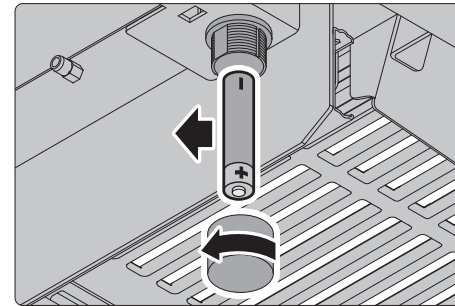
- Eine leere Batterie muss ausgetauscht werden, um die Funktionsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten.
- Das Batteriefach befindet sich hinter der Front-Schublade, unterhalb der Brenner-Regler.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts muss die Batterie entfernt werden, um ein Auslaufen zu vermeiden.



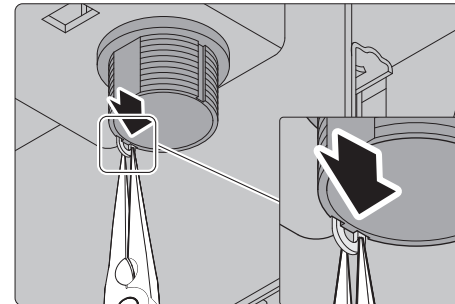
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs auf.
- ▶ Entnehmen Sie die verbrauchte Batterie.
- ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs zu.

7.4 Batteriekontakt prüfen

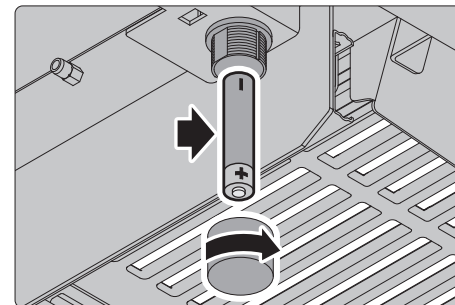
Durch Erschütterung des Geräts oder beim Batteriewechsel kann der Batteriekontakt zu weit hineingeschoben werden. In diesem Fall funktioniert die Zündvorrichtung nicht mehr. Zur Fehlerbehebung muss der Batteriekontakt herausgezogen werden.



- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs auf.
- ▶ Entnehmen Sie die Batterie.



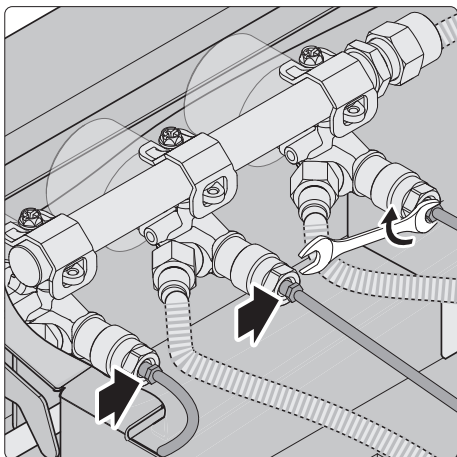
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt herausgezogen ist.
- ▶ Ziehen Sie ihn gegebenenfalls mit einer kleinen Zange nach vorne.



- ▶ Setzen Sie die Batterie ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs zu.

7.5 Thermoelement prüfen

Das Thermoelement überwacht den Brennvorgang und sorgt dafür, dass bei erlöschender Flamme die Gaszufuhr zum Brenner unterbrochen wird. Jeder Brenner wird von einem eigenen Thermoelement überwacht. Bei fehlerhaftem Kontaktanschluss kann es zu Funktionsstörungen kommen. Ein loser Kontakt des Thermoelements muss nachgezogen werden.



- ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
- ▶ Bauen Sie den Röstbrenner aus.
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 30).
- ▶ Ziehen Sie den Anschluss des nicht funktionierenden Thermoelements vorsichtig nach (Schlüsselweite 8).

7.6 Brenner trocknen

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch Feuchtigkeit!

Bei einem nass gewordenen Brenner kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfs reißen, wenn das Gerät wieder benutzt wird.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit nassen Brennern betrieben wird.

- ▶ Bauen Sie den Brenner aus.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 30).
- ▶ Legen Sie den Brenner umgedreht an einen sicheren Ort, damit das Wasser aus den Poren laufen kann.
- ▶ Lassen Sie den Brenner gründlich durchtrocknen.
- ▶ Bauen Sie den vollständig getrockneten Brenner wieder ein.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 30).

8. Störungsbehebung

Mögliche Störungen werden wie folgt beschrieben:

Welche Störung liegt vor?

- Ursache der Störung.
 - ▶ Behebung der Störung.
 - Verweis auf entsprechendes Kapitel.

Durch Drücken der Zündtaste entsteht kein Zündfunke.

- Ein Steckkontakt im Zündsystem hat sich gelöst.
 - ▶ Überprüfen Sie alle Steckkontakte des Zündsystems auf festen Sitz.
- Der Batteriekontakt ist zu weit hineingeschoben.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
 - „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 33).
- Der Batterie ist verbraucht.
 - ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
 - „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 33).

Der Zündfunke zündet den Brenner nicht.

- Die Gasflasche ist zuge dreht.
 - ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
 - Die Gasflasche ist leer.
 - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
 - „5.8 Gasflasche wechseln“ (Seite 25).
 - Die Gasauslassdüse ist verschmutzt.
 - ▶ Reinigen Sie die Gasauslassdüse.
 - „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 29).
 - „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 30).
 - Der Druckminderer ist defekt.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
 - Ein nicht für das Gerät geeigneter Druckminderer wurde verwendet.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Druckminderer verwendet wird.
 - „2.5 Technische Daten“ (Seite 10).
-

Der Brenner zündet, geht aber nach dem Loslassen des Reglers wieder aus.

- Der Kontaktanschluss des Thermoelements ist fehlerhaft.
 - ▶ Ziehen Sie den Kontakt des Thermoelements nach.
 - „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 34).
 - Das Thermoelement ist defekt oder ein anderer Fehler liegt vor.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
-

Die Leistung lässt nach oder ist schwach.

- Ein nicht für das Gerät geeigneter Druckminderer wurde verwendet.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Druckminderer verwendet wird.
 - „2.5 Technische Daten“ (Seite 10).
-

Der Brennvorgang stoppt plötzlich.

- Die Gasflasche ist leer.
 - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
 - „5.8 Gasflasche wechseln“ (Seite 25).
-

Ein einzelner Brenner erlischt bzw. brennt nicht dauerhaft.

- Ein Windstoß hat den Brenner ausgeblasen.
 - ▶ Schließen Sie alle Gasregler.
 - ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
 - ▶ Öffnen Sie den Deckel.
 - ▶ Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut zünden.
 - Die Überwachung des Brennvorgangs durch das Thermoelement ist gestört.
 - ▶ Führen sie die Wartung des Thermoelements durch.
 - „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 34).
 - Der Brenner ist defekt.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
-

Gasgeruch während des Gebrauchs.

- Undichtigkeit von gasführenden Leitungen/Verbindungen.
 - ▶ Schließen Sie alle Brenner-Regler.
 - ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
 - ▶ Löschen Sie alle offenen Flammen.
 - ▶ Öffnen Sie den Deckel.

Wenn kein Gasgeruch mehr vorhanden ist.

- ▶ Führen Sie vor dem weiteren Gebrauch des Geräts eine Dichtigkeitsprüfung durch.

→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 17).

Wenn der Gasgeruch weiterhin besteht.

- ▶ Rufen Sie sofort die Feuerwehr.

Die Front-Schublade schließt nicht richtig (nur Standgerät).

- Das Gerät ist nicht korrekt ausgerichtet.
 - ▶ Prüfen Sie den Stand des Geräts.
 - ▶ Richten Sie das Gerät korrekt aus.
- „3.3 Gerät aufstellen“ (Seite 12).
- Die Schienen der Frontschublade sind nicht mehr optimal zueinander ausgerichtet, z.B. durch Erschütterungen beim Transport.
 - ▶ Drücken Sie die Front-Schublade gegen den Widerstand in das Gerät.
 - ▶ Öffnen und schließen Sie die Frontschublade mehrmals vollständig.

9. Entsorgung

9.1 Verpackung entsorgen

ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung der Verpackung!

- ▶ Geben Sie die Verpackung nicht in den normalen Hausmüll.
- ▶ Führen Sie die Verpackung der umwelt- und sachgerechten Wiederverwertung (Recycling) zu.

Die Verpackung dient zum Schutz vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen Gesichtspunkten ausgewählt und aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Die Verpackungsmaterialien können nach Gebrauch in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich getrennt nach Werkstoffen.

9.2 Gerät entsorgen

ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung des Geräts!

- ▶ Geben Sie das Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht in den normalen Hausmüll.
- ▶ Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Wiederverwertung (Recycling) oder Entsorgung des Geräts.

Durch die ordnungsgemäße Abgabe des Geräts wird ein Beitrag geleistet zur Wiederverwendung von Materialien und zum Ressourcenschutz.

- ▶ Entsorgen Sie das Gerät nach den gesetzlichen Bestimmungen über einen Entsorgungsfachbetrieb, über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung oder durch Rückgabe an den rücknahmepflichtigen Vertreiber.

Wenn Batterien oder Akkus verwendet werden:

- ▶ Entfernen Sie die Batterien aus dem Gerät.
- ▶ Entsorgen Sie Batterien und Akkus durch Rückgabe an den Vertreiber der Batterieart oder an eine kommunale Sammelstelle.

10. Anhang

10.1 Lagerung der Gasflaschen

Neben den gültigen Vorschriften für die Lagerung von Gasflaschen sind folgende Punkte zu beachten:

- Niemals in der Nähe von leicht entzündlichen oder explosiven Stoffen.
- Niemals in unmittelbarer Nähe zu Wärmequellen (z. B. Heizung).
- Geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern.
- In einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Raum, der sich nicht unter Erdgleiche befindet.
- Nicht zulässig sind Keller, Schächte, Treppenhäuser, Flure, Durchgänge oder Schlafräume.
- Die Gasflaschen werden stehend gelagert und gegen Umfallen gesichert.
- Die Ventile sind vollständig und dicht verschlossen und mit einer Schutzkappe versehen.

10.2 Zubehör

Flammkraft bietet viel optionales Zubehör an, z. B.:

- Teppanyaki-Platte
- Pizzastein
- Rotisserie
- Wok
- Schutzhaube
- Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box

Bei Bedarf und für weitere Informationen (z. B. Prospekte, Ersatzteile):

- Wenden Sie sich an Flammkraft oder an den Fachhandel.

 flammkraft.com

10.3 Konformitätserklärungen

Dieses Produkt entspricht in Konstruktion und Betriebsverhalten den europäischen Richtlinien sowie den ergänzenden nationalen Anforderungen. Die Konformität wurde mit der CE-Kennzeichnung nachgewiesen.

Auf Anforderung kann die Konformitätserklärung zugesandt werden.

 info@flammkraft.com

User manual for gas barbecues:

- Block D model stand alone unit
- Block D model built-in module

The gas barbecue is referred to in these instructions as the “unit”.

When using the unit it is essential to pay careful attention, because the unit is operated with gas and high temperatures are generated during use.

- ▶ Read these instructions carefully.
- ▶ Follow the safety instructions in this manual.
- ▶ Keep the instructions accessible.

In case of assembly or installation by third parties or service providers:

- ▶ Ensure that this document remains with the owner of the unit for further use.

This instruction manual belongs to the product and is protected by copyright.
Reproduction, reprinting and distribution only with permission.

Table of contents

1. Safety information	42	6. Cleaning	64
1.1 Intended use	42	6.1 Safety instructions for cleaning	64
1.2 Approved fuel	42	6.2 Cleaning intervals	64
1.3 Safe handling of gas	43	6.3 Cleaning the enclosure	64
1.4 General safety instructions	43	6.4 Cleaning the removable parts	65
2. Product information	44	6.5 Cleaning the main burners	67
2.1 Product overview	44	6.6 Cleaning the roasting burner	68
2.2 Temperature zones	46	6.7 Cleaning and care of the wooden parts	69
2.3 Scope of delivery	47	7. Maintenance	70
2.4 Equipment	48	7.1 Safety instructions for maintenance	70
2.5 Technical data	48	7.2 Maintenance intervals	70
3. Set-up	49	7.3 Changing the battery	71
3.1 Safety instructions for set-up	49	7.4 Checking the battery contact	71
3.2 Set-up location requirements	49	7.5 Checking the thermocouple	72
3.3 Setting up the unit	50	7.6 Drying the burner	72
3.4 Connecting the gas bottle	53	8. Troubleshooting	73
4. Leak test	55	9. Disposal	75
4.1 Safety instructions for the leak test	55	9.1 Disposing of the packaging	75
4.2 Preparing a leak test	55	9.2 Disposing of the unit	75
4.3 Leak test up to the burner control	55	10. Appendix	76
4.4 Leak test up to the burner	56	10.1 Storing gas bottles	76
5. Use	57	10.2 Accessories	76
5.1 Safety instructions for use	57	10.3 Declarations of conformity	76
5.2 Preparing for barbecuing	58		
5.3 Starting barbecuing	59		
5.4 Barbecuing	60		
5.5 Roasting	61		
5.6 Cooking	62		
5.7 Finishing barbecuing	62		
5.8 Changing the gas bottle	63		

1. Safety information

1.1 Intended use

The unit is intended exclusively for barbecuing, roasting and cooking food.

The unit is intended for use in private households. The applicable regulations must be observed if it is used in the commercial sector.

The following conditions apply to the use of the unit:

- The unit must be set up outdoors. It must not be used in enclosed spaces.
- Only use tested 8 - 13 kg gas bottles with the liquid gases propane and butane as fuel.
- Only use the unit with suitable 50 mbar pressure reducers.
- Observe the requirements and safety instructions in this manual.

Any other use is considered contrary to the intended use. Flammkraft shall not be liable for damage caused by improper use.

1.2 Approved fuel

Only the liquid gases propane and butane are approved for use. It is not permissible to use other fuels or to mix with other fuels.

- Propane also works at freezing temperatures.
- Butane cannot be used at freezing temperatures.
- Approved countries:
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.
- Gas category I3B/P.

Only use approved gas bottles with the following dimensions:

- Max. 600 mm height.
- Max. 315 mm diameter.

Rusty, damaged or out-of-date gas bottles must not be used.

1.3 Safe handling of gas

The liquid gases propane and butane are heavier than air. A build-up of gas can lead to dangerous situations. The gas supply must be stopped after each use and if any damage or malfunction arises.

- ▶ Close all burner controls.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.

If you can smell gas:

- ▶ Close all burner controls.
- ▶ Open the lid.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.

If you can still detect the smell of gas:

- ▶ Keep your distance from the unit.
- ▶ Inform the fire brigade.

Before moving the unit:

- ▶ Make sure that the gas supply has been stopped.
- ▶ Make sure the unit has cooled down.
- ▶ Remove the gas bottle.

Gas bottles must be stored correctly.

→ "10.1 Storing gas bottles" (page 76).

💡 We recommend keeping a suitable fire extinguishing agent near the unit (e.g. ABC fire extinguisher).

1.4 General safety instructions

WARNING!

Danger due to a failure to observe the operating manual!

This manual contains important information for the safe use of the unit. It highlights possible dangers. Failure to comply may result in death or serious injury.

- ▶ Read these instructions carefully.
- ▶ Follow the safety instructions in this manual.
- ▶ Keep the instructions accessible.

Use of the unit is prohibited in the following cases:

- In case of damage to the unit or individual components.
- In the event of unauthorised conversions or modifications to the unit.
- Following unauthorised repairs.
- In enclosed rooms, garages, stairwells, generally accessible hallways and corridors, or in the immediate vicinity of buildings.
- In potentially explosive atmospheres.

Flammkraft accepts no liability for damage in the following cases:

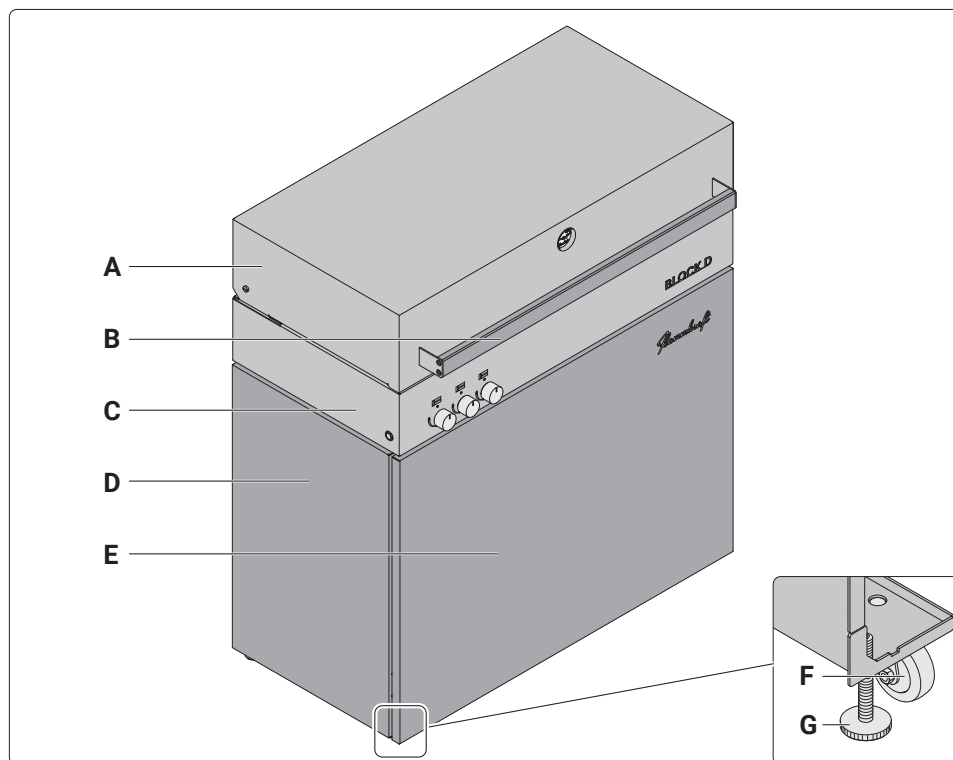
- With a failure to observe these instructions.
- In case of improper use.
- In case of improper handling.
- In case of unauthorised conversions.
- With the use of spare parts that have not been manufactured or authorised by Flammkraft.
- In case of a failure to comply with the maintenance and cleaning intervals.

Further safety instructions must also be observed depending on the activity. The safety instructions can be found in the corresponding chapter of this manual.

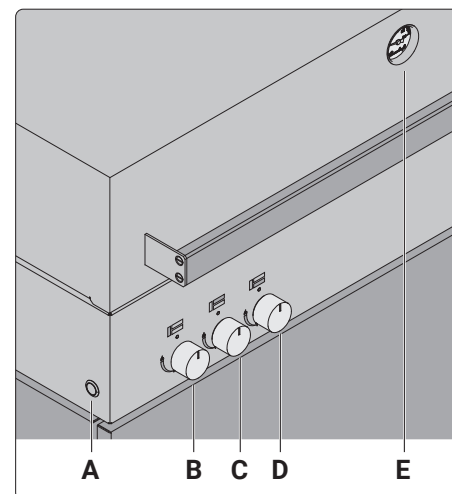
- "3.1 Safety instructions for set-up" (page 49).
- "4.1 Safety instructions for the leak test" (page 55).
- "5.1 Safety instructions for use" (page 57).
- "6.1 Safety instructions for cleaning" (page 64).
- "7.1 Safety instructions for maintenance" (page 70).

2. Product information

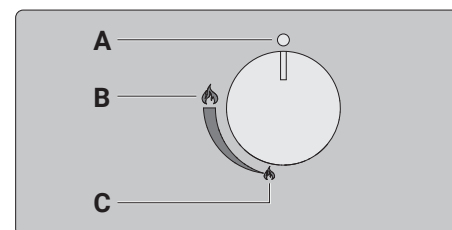
2.1 Product overview



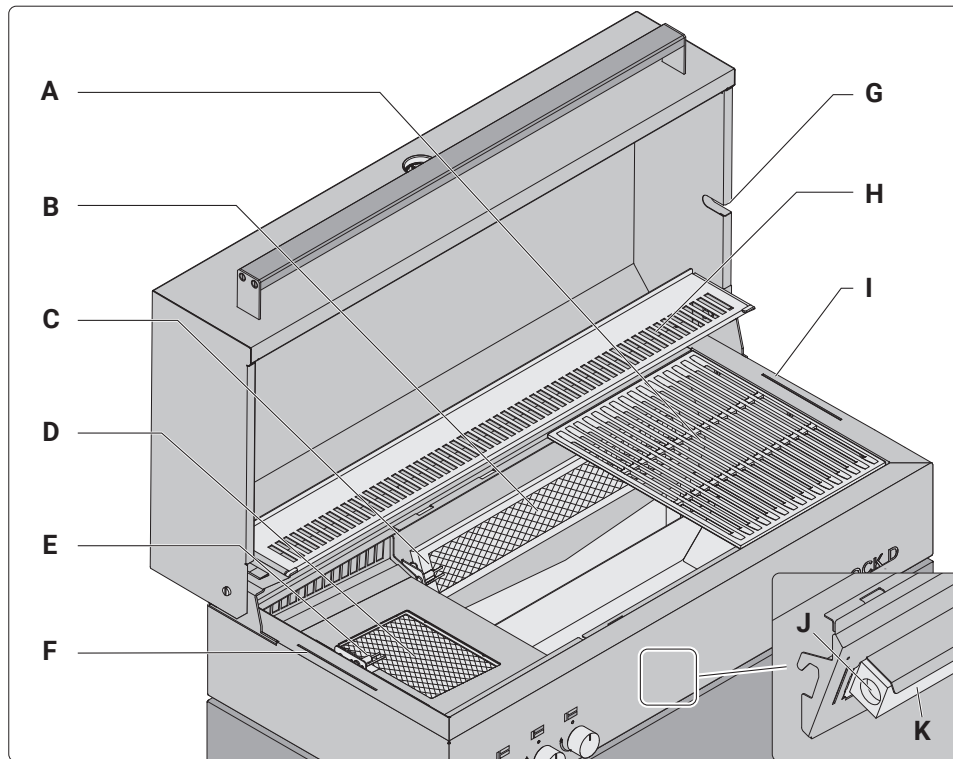
- A** Lid
- B** Handle
- C** Grill body
- D** Base (stand alone unit only)
- E** Front drawer (stand alone unit only)
- F** Swivel castors (stand alone unit only)
- G** Feet (stand alone unit only)



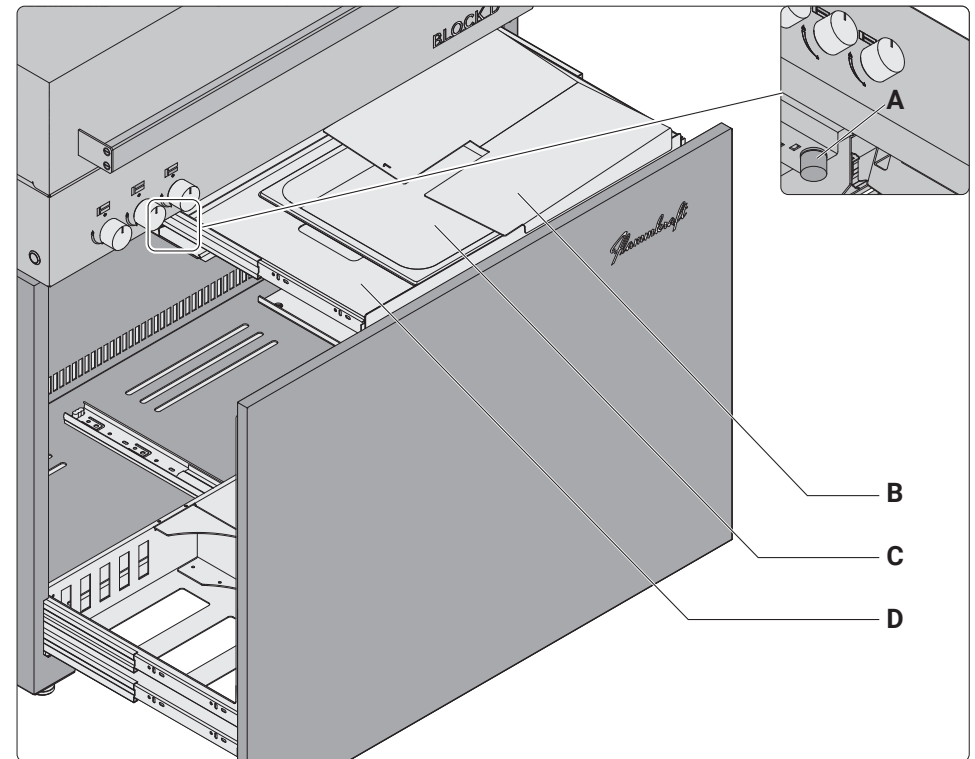
- A** Ignition button
- B** Roasting burner control
- C** Rear main burner control
- D** Front main burner control
- E** Thermometer



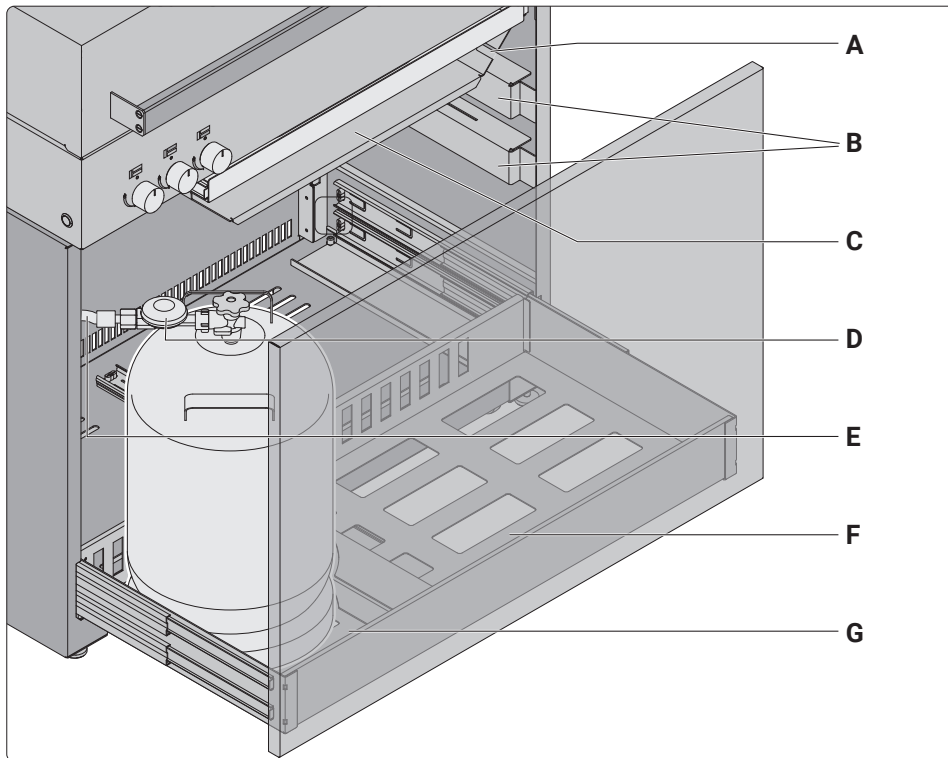
- A** "Off" setting
- B** "Maximum"/"Ignition position" setting
- C** "Minimum" setting



- A** Grill grate
- B** Rear main burner
- C** Ignition plug and thermocouple of rear main burner
- D** Roasting burner
- E** Ignition plug and thermocouple of roasting burner
- F** Slot for hanging the side shelf (optional)
- G** Rotisserie opening (optional)
- H** Warming rack
- I** Slot for hanging rotisserie motor or side shelf (optional)
- J** Burner inlet opening of main burner at the front
- K** Main burner at the front (behind the front of the grill body)

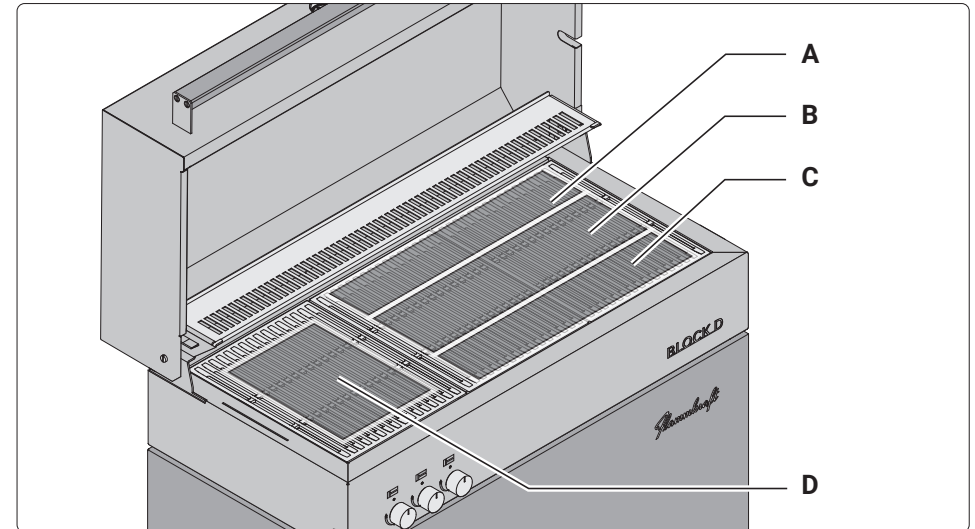


- A** Battery compartment for ignition device (inside the unit, below the burner control)
- B** Drain plate
- C** Collection tray
- D** Pull-out for drain plates and collection tray



- A** Attachment point for rotisserie spit (optional, stand alone unit only)
- B** Attachment point for side shelf (optional, stand alone unit only)
- C** Storage compartment for heavy parts, Teppanyaki plate storage (optional, stand alone unit only)
- D** Pressure reducer
- E** Gas hose
- F** Storage point for storage and cleaning box (stand alone unit only)
- G** Gas bottle compartment (stand alone unit only)

2.2 Temperature zones

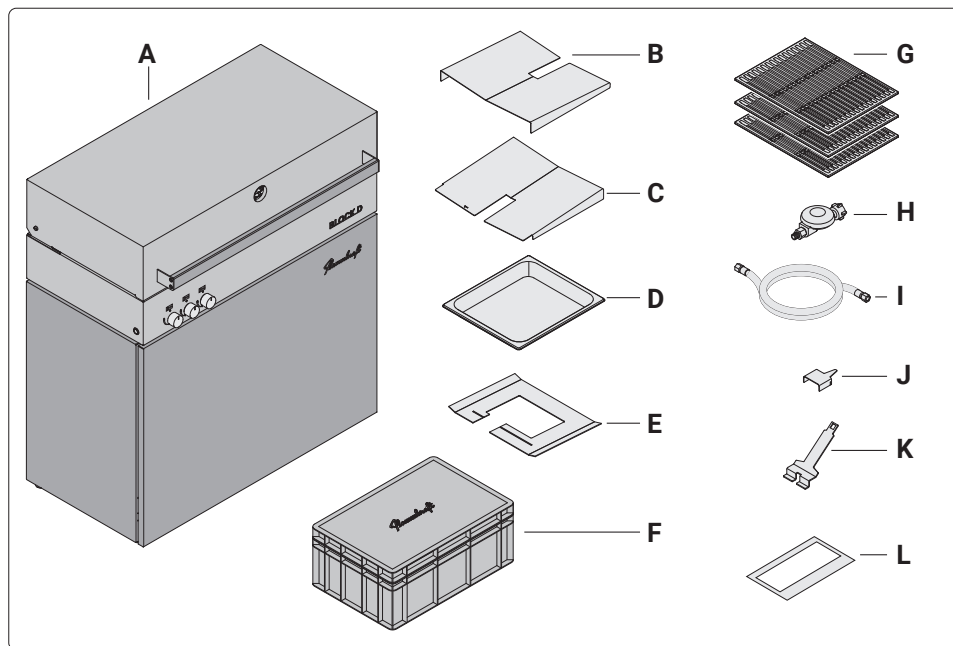


The unit has 4 different temperature zones.

Zones / application		Temperature
A	Barbecue zone e.g. for steaks and short-grilling items	100 – 500 °C
B	Barbecue and cooking zone e.g. for fish, sausages, vegetables, for further cooking short-grilling items, gentle cooking of thicker pieces of meat	100 – 350 °C
C	Barbecue zone e.g. for steaks and short-grilling items	100 – 500 °C
D	Roasting zone e.g. for steaks, short-grilling items, use of the optional Teppanyaki plate or pots and pans	400 – 900 °C

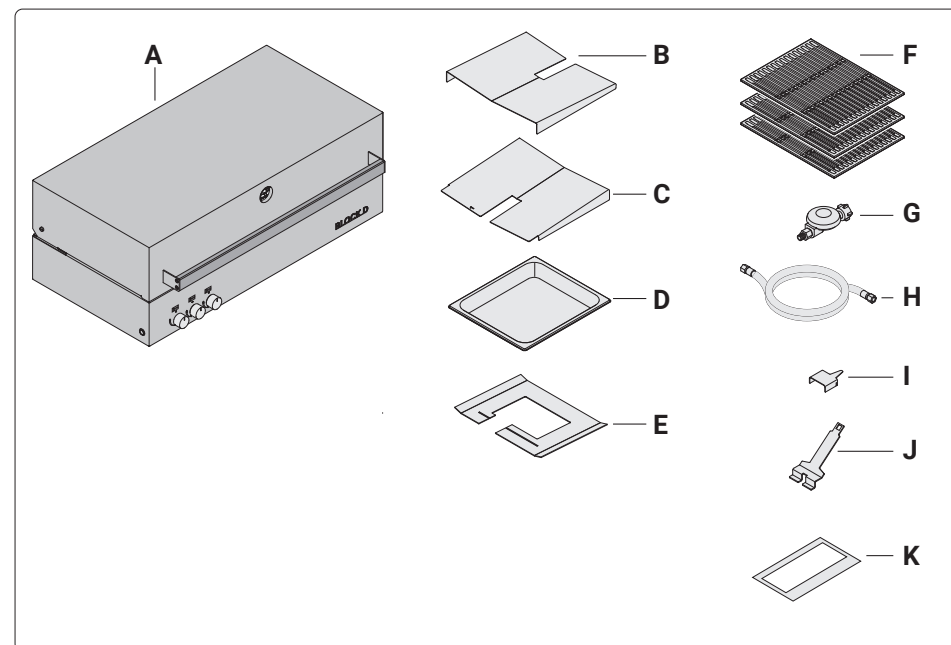
2.3 Scope of delivery

Stand alone unit



- A** Flammkraft Block D stand alone unit
- B** Left drain plate
- C** Right drain plate
- D** Collection tray
- E** Splash guard plate of the roasting burner
- F** Storage and cleaning box
- G** Grill grates
- H** Pressure reducer
- I** Gas hose
- J** Roasting burner ignition cover
- K** Grate lifter
- L** User manual

Built-in module



- A** Flammkraft Block D built-in module
- B** Left drain plate
- C** Right drain plate
- D** Collection tray
- E** Splash guard plate of the roasting burner
- F** Grill grates
- G** Pressure reducer
- H** Gas hose
- I** Roasting burner ignition cover
- J** Grate lifter
- K** User manual

Optional accessories (e.g. rotisserie, pizza stone) are available from Flammkraft.
 → "10.2 Accessories" (page 76).

2.4 Equipment

- 3 ceramic infrared burners, individually continuously adjustable
- 4 swivel castors (stand alone unit only)
- 4 levelling feet (stand alone unit only)

2.5 Technical data

Barbecuing area	
■ Overall area	90 x 40 cm
■ Roasting zone	30 x 40 cm
Cast stainless steel grill grates	
■ Quantity	3
■ Size	30 x 40 cm
■ Individual weight	3.2 kg
Stainless steel warming rack	
■ Size	11 x 94 cm
Nozzle diameter	
■ Main burner	1.0 mm
■ Roasting burner	0.9 mm
Gas pressure	50 mbar
Power	16 kW (1.18 kg/h)
Temperature	100 – 900 °C
Working height (stand alone unit only)	94 cm

Dimensions of stand alone unit

■ Width	100 cm
■ Grill body depth	50 cm
■ Depth including handle	57 cm
■ Height	114 cm

Dimensions of built-in module

■ Width	100 cm
■ Grill body depth	50 cm
■ Depth including handle	57 cm
■ Height (visible)	36.5 cm
■ Height including grease management system	46.5 cm

Total weight of stand alone unit	approx. 120 kg
Total weight of built-in module	approx. 50 kg

3. Set-up

3.1 Safety instructions for set-up

WARNING!

Danger due to a failure to observe the set-up instructions!

Improper set-up of the unit can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe set-up of the unit.

- ▶ Read this chapter carefully before performing the set-up.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Carry out the set-up as described.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:

- Do not store or deposit flammable materials or liquids on or near the unit (e.g. unconnected gas bottles).
- The unit must be undamaged and in perfect condition for use.
- Before the unit can be set up, the set-up location requirements must be satisfied.

3.2 Set-up location requirements

- The unit must be set up outdoors. It must not be used in enclosed spaces.
- The area must be suitable for safe use.
- The surface on which the unit is set up must be firm, level and horizontal.
- Do not set up the unit on a lawn.

Do not set up the unit in the following locations:

- Enclosed spaces.
- Garages.
- Stairwells.
- Generally accessible hallways and corridors.
- Potentially explosive atmospheres.
- In the immediate vicinity of highly flammable or explosive substances.
- In close proximity to buildings. The specified safety distances must be observed.
- Under unprotected flammable roofs or roof overhangs.

WARNING!

Risk of fire due failure to observe the safety distances!

High temperatures are generated during use of the unit. Parts of the unit become hot, touching these can lead to burns.

- ▶ Make sure the safety distances to people and objects are maintained at all times.
- ▶ Make sure that flammable objects and materials (e.g. furniture, textiles) are kept a sufficient distance from the unit.

Necessary safety distances:

- 1.0 m distance from flammable solid materials.
- 5.0 m distance from flammable liquids.

For safe use of the unit, the following ventilation devices must remain uncovered:

- Parallel edges between base and grill body.
- Clearances for specified ground clearance.

3.3 Setting up the unit

- ▶ Familiarise yourself with the unit and the associated documents:
 - User manual.
 - Installation instructions for Flammkraft grills in outdoor kitchens (built-in module only).
 - Accessories and equipment.
 - Set-up location.
- ▶ Keep the set-up location clear of objects that could be damaged or destroyed during set-up.
- ▶ Check the packaging for damage.
- ▶ Remove the packaging.
- ▶ Check the scope of delivery for completeness and integrity.
→ "2.3 Scope of delivery" (page 47).

If you identify damage or find that something is missing:

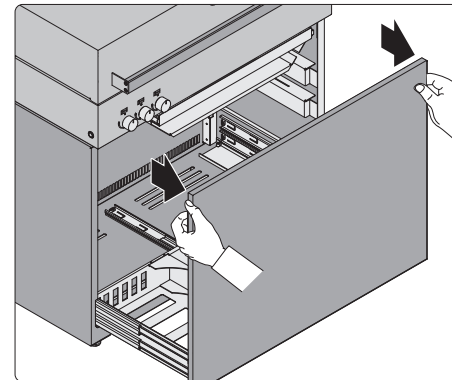
- ▶ Contact your dealer or the Flammkraft service department.

If the packaging is no longer required:

- ▶ Dispose of the packaging material correctly.
→ "9.1 Disposing of the packaging" (page 75).
- ▶ Make sure that the required safety distances are maintained.
→ "3.2 Set-up location requirements" (page 49).

Stand alone unit

All necessary attachments are in the storage and cleaning box.



- ▶ Open the front drawer.
- ▶ Remove the storage and cleaning box.
- ▶ Close the front drawer.

Built-in module

All necessary attachments are in a separate box.

- ▶ Installation of the built-in module is described in the separate documentation.
- 📄 Installation instructions for Flammkraft barbecues in outdoor kitchens

⚠ WARNING!

Risk of injury due to incorrect handling of the unit!

Be aware of the size and weight of the unit when moving and setting up the unit. Serious injuries are possible if the unit rolls away unintentionally.

- ▶ Make sure the unit is stable and secure during set-up.
- ▶ Make sure that no other people are inside the working area.
- ▶ Make sure the assembled unit is secured against rolling away.

⚠ ATTENTION!

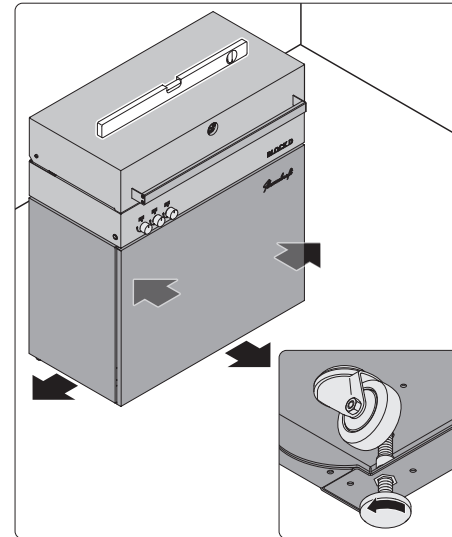
Risk of damage to the feet (stand alone unit only)!

If the feet are unscrewed when moving the unit, they may become caught and damaged.

- ▶ Before moving the unit, make sure that the feet are completely screwed in.
-
- ▶ Select the location with consideration to the set-up location requirements.
→ "3.2 Set-up location requirements" (page 49).
 - ▶ Make sure that the safety distances are observed.
→ "3.2 Set-up location requirements" (page 49).
 - ▶ Ensure sufficient stability.

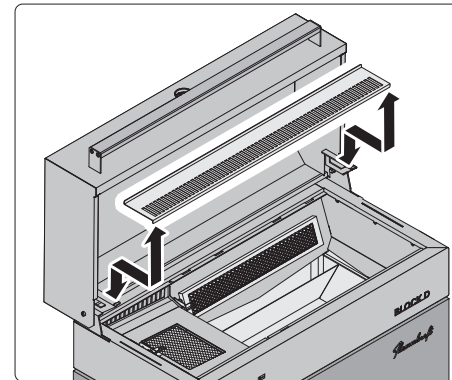
Built-in module

- ▶ Install the built-in module in your outdoor kitchen in accordance with the installation instructions.
- 📄 Installation instructions for Flammkraft barbecues in outdoor kitchens



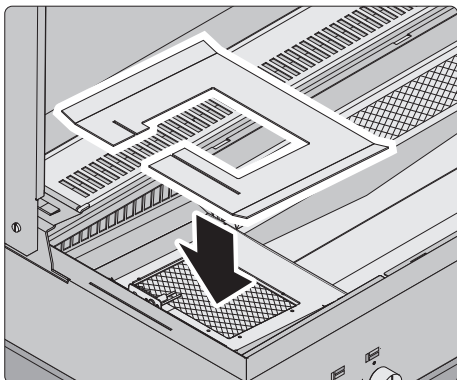
Stand alone unit

- ▶ Place the unit in the desired set-up location.
- ▶ Secure the unit against rolling away by unscrewing the feet.
- ▶ Level the unit by adjusting the feet.
- ▶ Check that the unit is level with a spirit level.

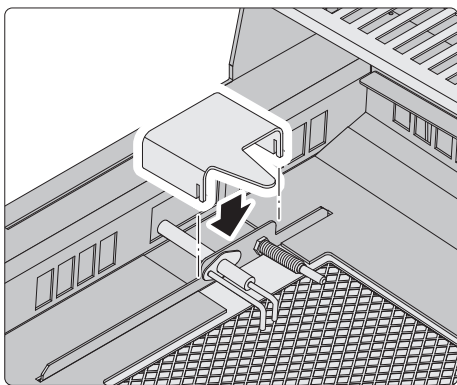


Stand alone unit + built-in module

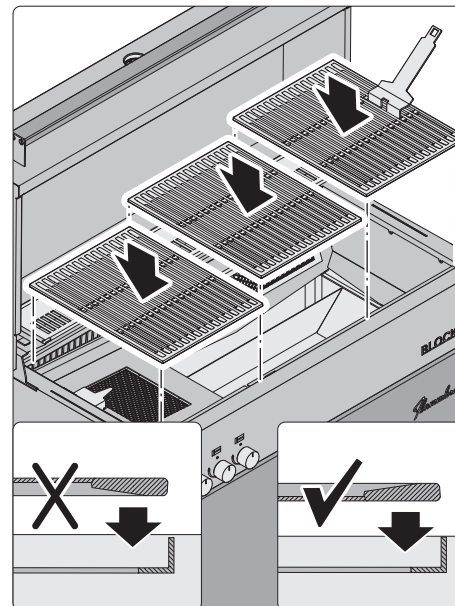
- ▶ Open the unit lid.
- ▶ Remove the warming rack.
- ▶ Remove the outer packaging from the warming rack.
- ▶ Reinsert the warming rack with the correct orientation.



- Insert the splash guard plate of the roasting burner.

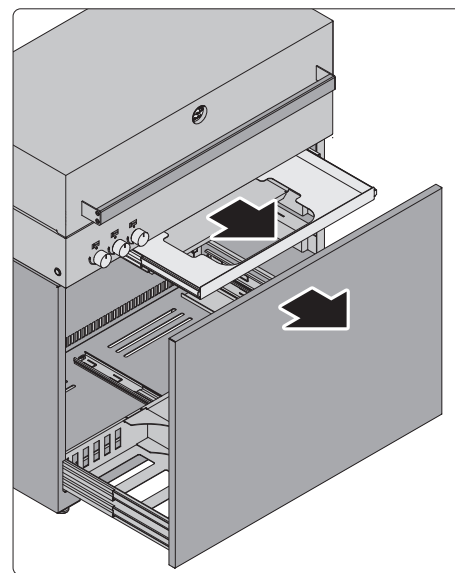


- Fit the roasting burner ignition cover.

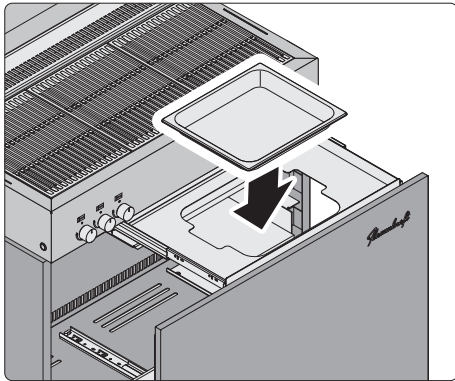


- Align the grill grates with the flat side down.
- Insert the grill grates using the grate lifter provided.

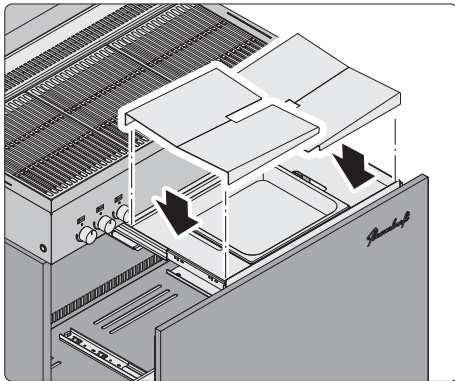
There is no need to bake-in the high-quality cast stainless steel grates.



- Open the front drawer (stand alone unit only).
- Remove the pull-out.



- ▶ Insert the collection tray.



- ▶ Insert the drain plate labelled "1" on the right side first.
- ▶ Insert the other drain plate on the left side.
- ▶ Push in the pull-out until it clicks into place.

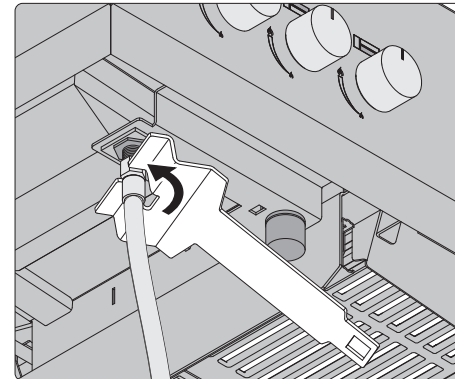
3.4 Connecting the gas bottle

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion due to the fuel igniting!

Gas may escape if leaks occur during connection or if the gas hose is damaged. Naked flames, candles, cigarettes, sparks or hot parts of the unit can ignite gas. This may result in explosions and severe burns.

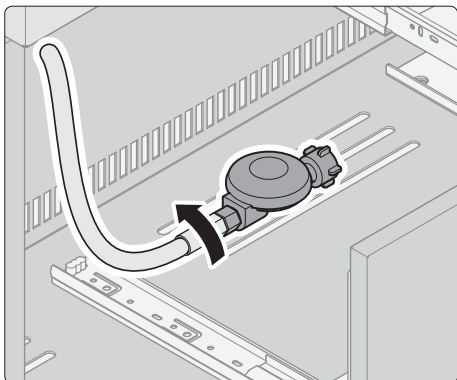
- ▶ Make sure the unit is not connected near sources of ignition.
- ▶ Make sure the connection location is well ventilated.
- ▶ Make sure the gas hose does not come into contact with sharp objects or hot parts of the burners.
- ▶ Make sure the unit is operated with the 50 mbar pressure reducer supplied.
- ▶ Make sure the gas hose is firmly connected.



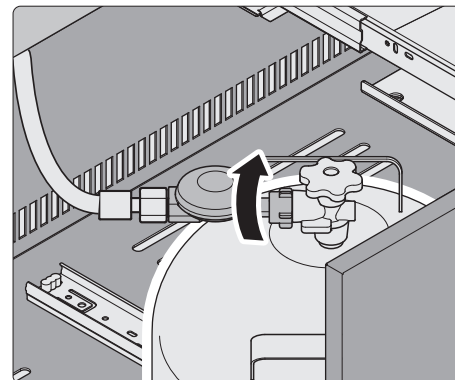
- ▶ Open the front drawer.
- ▶ Screw the gas hose onto the unit until hand-tight. Observe the left-hand thread.
- ▶ Carefully tighten the screw connection with the grate lifter or a suitable tool.

Before connecting the pressure reducer:

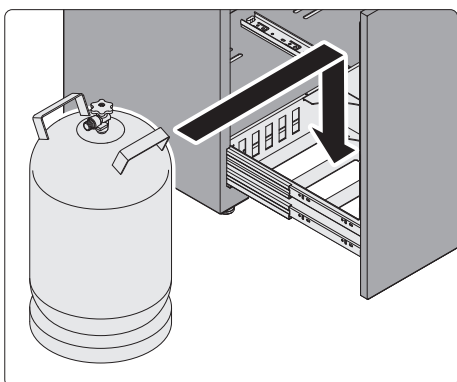
- ▶ Make sure that all connections and seals are undamaged. If the rubber seals are missing or damaged, do not connect a gas bottle.



- ▶ Connect the gas hose to the pressure reducer. Observe the left-hand thread.
- ▶ Carefully tighten the screw connection with the grate lifter or a suitable tool.



- ▶ Connect the pressure reducer to the gas bottle. Observe the left-hand thread.
- ▶ Carefully tighten the connector by hand.

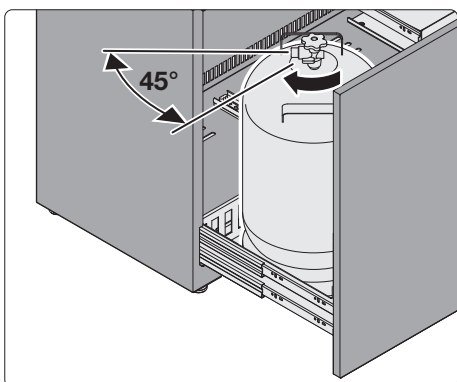


Stand alone unit

- ▶ Place the gas bottle in the designated position in the unit.

Built-in module

- ▶ Place the gas bottle in the designated position in your outdoor kitchen.



- ▶ Align the gas bottle approx. 45° to the back of the unit.

- ▶ Make sure that the following points are satisfied:
 - The gas hose is firmly connected.
 - The gas hose is undamaged.
 - The gas hose is not kinked or twisted.
- ▶ Close the front drawer (stand alone unit only).

Stand alone unit

- ▶ Make sure the gas hose is not pinched when closing the front drawer.

Built-in module

- ▶ Make sure the gas hose is not pinched when closing any door or drawer.

- ▶ Carry out a leak test after set-up.
→ "4. Leak test" (page 55).

4. Leak test

4.1 Safety instructions for the leak test

WARNING!

Risk of fire and explosion due to gas leak!

If the unit is leaking, uncontrolled gas can escape during use. This can ignite and cause a fire or explosion.

- ▶ Never operate a unit if a gas leak has been detected.
- ▶ Carry out a leak test regularly to ensure the safety of the unit.

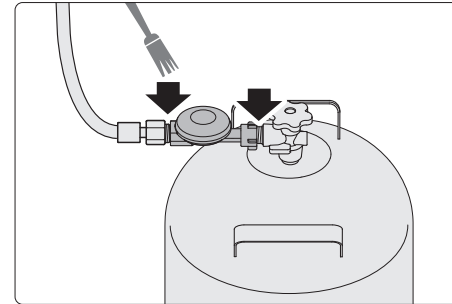
The unit was tested for gas leaks before delivery. Nevertheless, a leak test must be carried out before commissioning, after maintenance work and after a longer period of non-use.

- ▶ Only carry out this test outdoors.
- ▶ Carry out this test away from any naked flames or sparks.
- ▶ Only carry out this test once the unit has cooled down completely and is not in use.

4.2 Preparing a leak test

- ▶ Mix 150 ml water with 50 ml soap or washing-up liquid.
- ▶ Have a brush, paintbrush or spray bottle ready.
- ▶ Open the unit lid.
- ▶ Make sure that all burner controls are closed.
- ▶ Remove all burners.
 - ➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).
 - ➔ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 68).

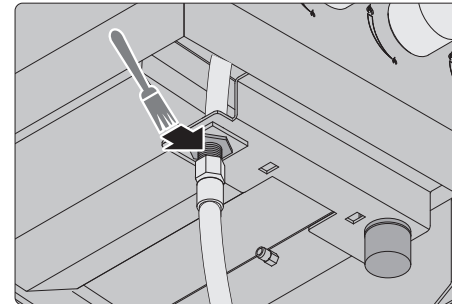
4.3 Leak test up to the burner control



- ▶ Apply soapy water to all connections of gas-carrying parts up to the burner controls.
- ▶ Unscrew and open the gas bottle.

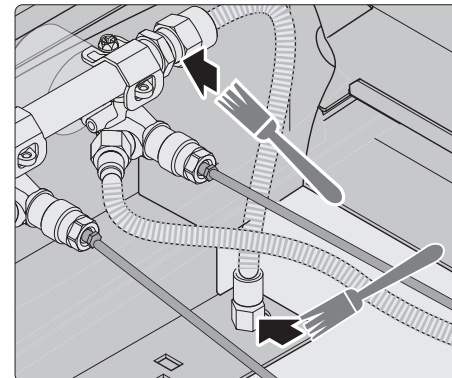
If bubbles form at the connections of gas-carrying parts:

- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
- ▶ Tighten the corresponding connection.
- ▶ Repeat the test.



If bubbles continue to form:

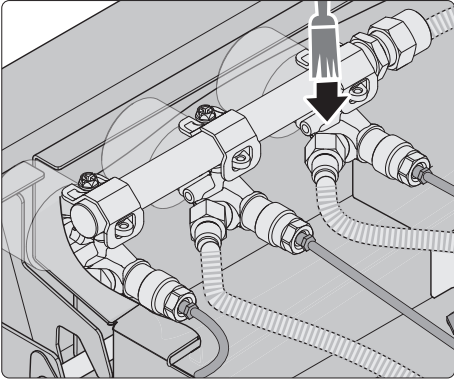
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
- ▶ Contact your dealer or the Flammkraft service department.
- ▶ Switch the unit off and do not use it.



If no bubbles form:

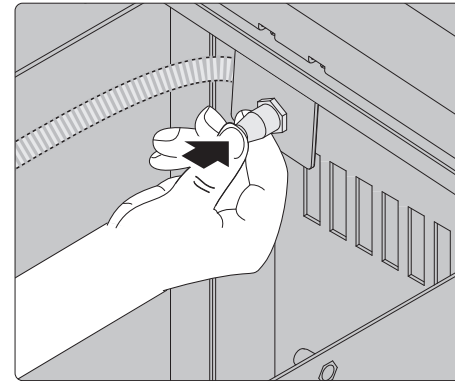
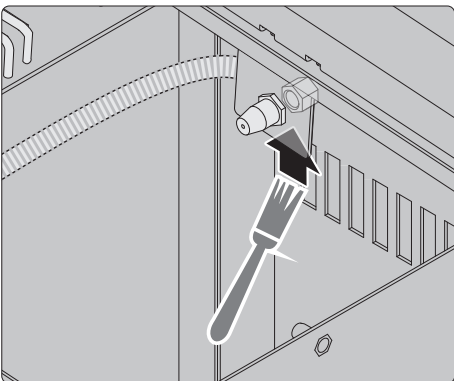
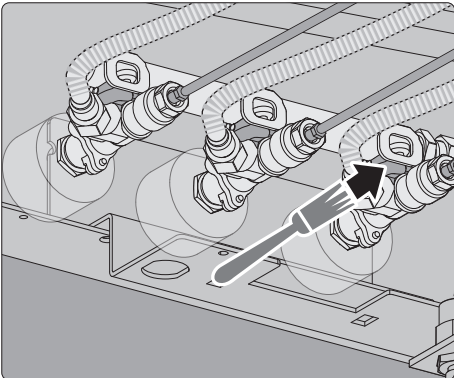
- The gas connection up to the burner control is OK.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
- ▶ Perform the leak test up to the burner.
 - ➔ "4.4 Leak test up to the burner" (page 56).

4.4 Leak test up to the burner



The leak test up to the burner must be carried out on all burners in turn.

- ▶ Apply soapy water to all connections of gas-carrying parts between the burner control and the burner.



- ▶ Keep the gas outlet nozzle on the corresponding burner closed.
- ▶ Unscrew and open the gas bottle.
- ▶ Depress the burner control to be tested and turn it to the "Maximum" setting.
- ▶ Hold the burner control to be tested so that the gas flows through the pipe towards the burner.

If bubbles form at the connections of gas-carrying parts:

- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
- ▶ Tighten the corresponding connection.
- ▶ Repeat the test.

If bubbles continue to form:

- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
- ▶ Contact your dealer or the Flammkraft service department.
- ▶ Switch the unit off and do not use it.

When no more bubbles form:

- The gas connection up to the burner is OK.
- ▶ Following a successful leak test, refit all burners.
 - "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).
 - "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 68).

All connections must be cleaned with water and dried after the leak test to prevent corrosion.

5. Use

5.1 Safety instructions for use

WARNING!

Risk of fire and explosion due to improper use of the unit!

Improper use of the unit can result in death or serious injury. This chapter contains important information for the safe use of the unit.

- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Only use the unit as described here.

To avoid hazards when using the unit, observe the following requirements at all times:

- The unit must be undamaged and in perfect condition.
- Do not use flammable materials or liquids (e.g. methylated spirit, alcoholic beverages) in the immediate vicinity of the unit.
- Do not store or deposit flammable materials or liquids in or on the unit.
- Do not store or deposit leftovers or waste in the unit (e.g. in the front drawer).
- Do not store heavy items in the front drawer (e.g. Teppanyaki plate).
- Children and pets must be supervised and kept away from the unit.
- The unit shall only be operated with approved fuel.
→ "1.2 Approved fuel" (page 42).
- The safety distances must be observed.
→ "3.2 Set-up location requirements" (page 49).
- All screw connections of the gas connection must be tight.
→ "4. Leak test" (page 55).
- The unit must not be moved during use.
- The unit must be made stable with its feet to prevent it from moving or rolling away (stand alone unit only).
- The unit must be supervised.
- Grease residues are a fire hazard. The drain plates and collection tray must be emptied and cleaned before each use of the unit.
- The unit becomes very hot. Only touch the unit at the points necessary and intended for use.

- To avoid contact with hot unit parts, you can use barbecue gloves when grilling.
- Never lean over the unit during the ignition process or during use.
- Protect the burners from moisture. Any type of liquid can damage the burners:
 - Avoid dripping marinade into the burners.
 - Never extinguish food with liquids (e.g. beer).
 - Avoid water (e.g. from rain, garden hose, lawn sprinkler) splashing the burners.
 - Never pour water on the burners to extinguish a flare-up.
 - Burners that have become wet must be dried before use.
→ "7.6 Drying the burner" (page 72).
- Do not place food over the roasting burner when switched off, to protect the roasting burner and ignition device from contamination.
- Never leave the roasting burner alone or all burners burning at the same time at the "Maximum" setting with the lid closed for an extended period of time.
- The outside of the unit may also become visibly discoloured at very high temperatures. This is a specific property of stainless steel. These so-called annealing colours do not impair the function and durability of the unit and do not indicate a quality defect.
The annealing colours can be removed again with suitable agents. To avoid the rare risk of discolouration, we recommend that the temperature should not exceed 350 °C with the lid closed.
- The unit must be allowed to cool down completely before working with explosive or highly flammable materials in the vicinity.
- If there is a smell of gas during use, the unit must be taken out of service immediately.
→ "8. Troubleshooting" (page 73).

5.2 Preparing for barbecuing

The unit must be checked before barbecuing.

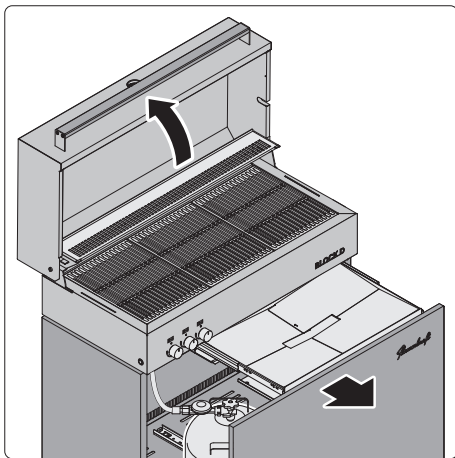
- ▶ Make sure the unit is set up correctly.
→ "3.2 Set-up location requirements" (page 49).
- ▶ Make sure the unit is undamaged.
- ▶ Make sure the gas hoses are undamaged and non-porous.
- ▶ Make sure the screw connections on the gas hose are secure and tight-fitting.
- ▶ Make sure the collection tray and the drain plates are free of grease residues.
- ▶ Make sure that the burners are dry.
- ▶ Make sure that there is no perceptible smell of gas.

If the unit has not been used for more than 3 months:

- ▶ Carry out a leak test.
→ "4. Leak test" (page 55).
- ▶ Check the burners and the burner tubes for blockage, e.g. by insects.
→ "6. Cleaning" on page 64.

To prevent food from burning on during barbecuing:

- ▶ Lightly grease the grill grates with heat-resistant oil (e.g. rapeseed oil or sunflower oil).
- ▶ Remove splashes on the stainless steel frame directly with a damp cloth.



- ▶ Open the lid.
- ▶ Open the front drawer (stand alone unit only).
- ▶ Make sure that the following parts are fitted:
 - Grill grates
 - Collection tray
 - Drain plates
 - Warming rack

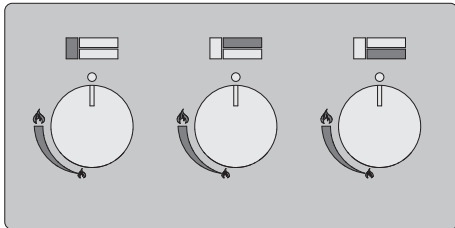
5.3 Starting barbecuing

⚠ WARNING!

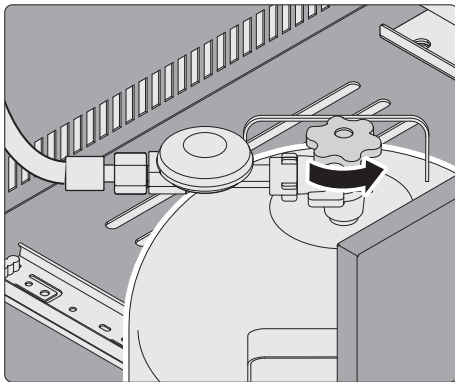
Danger due to explosion!

When the lid is closed and the gas bottle is open, an explosive mixture can form in the unit. Igniting the burners can cause a severe explosion.

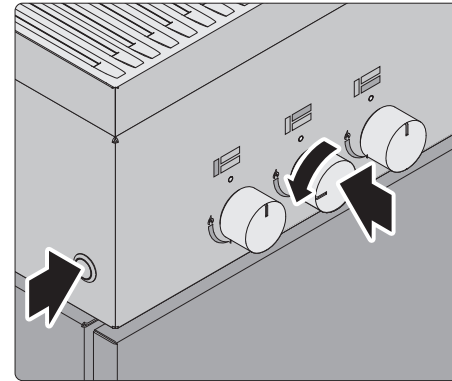
- ▶ Make sure that the lid is open.



- ▶ Make sure that all burner controls are turned to the "Off" setting.



- ▶ Unscrew and open the gas bottle.
- ▶ Close the front drawer (stand alone unit only).

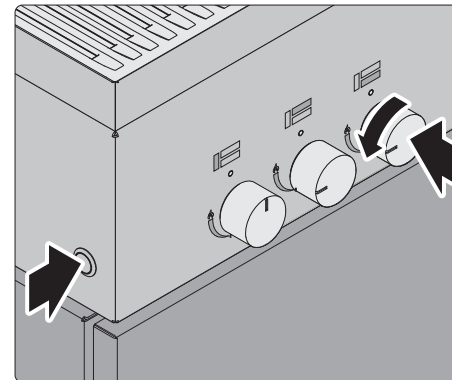


The two main burners must be ignited one after the other.

- ▶ Depress the burner control of the rear main burner and turn it to the "Maximum" setting.
- ▶ While pressing and holding the burner control, press the ignition button for 10 seconds.
- ▶ Release the ignition button after igniting the burner.
- ▶ Keep pressing the burner control for a further 10 seconds to ensure that the gas valve remains open.

If the unit does not ignite:

→ "8. Troubleshooting" (page 73).



When the rear main burner is running:

- ▶ Turn the burner control of the front main burner to the "Maximum" setting.
- ▶ Press the burner control together with the ignition button for 10 seconds.

5.4 Barbecuing

Application:

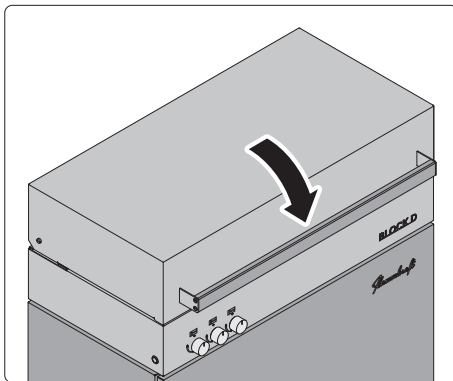
- Barbecuing with direct heat, e.g. for steaks, short-grilling items, fish, sausages, vegetables.

⚠ WARNING!

Risk of injury from contact with hot parts!

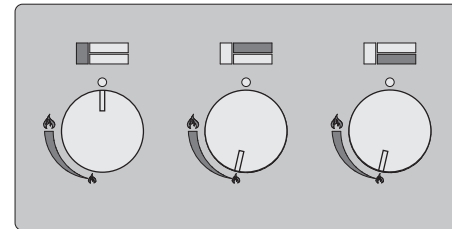
High temperatures are generated during use of the unit. Parts of the unit become hot, touching these can lead to burns.

- Wear barbecue gloves when using the unit (e.g. when opening the lid).

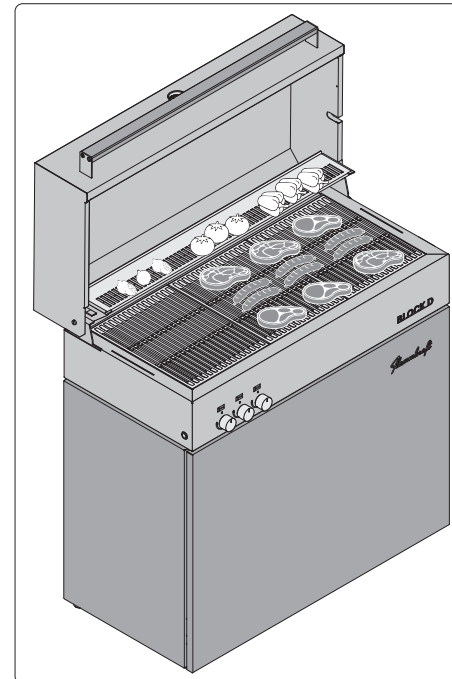


When both main burners are running:

- Close the lid.
- Heat the unit for approx. 10 minutes.



- Turn the burner controls of the main burners to the "Minimum" setting to maintain the temperature.



- Place the food on the grill grates.
- Close the lid.
- Adjust the burner settings as necessary during barbecuing.

In normal barbecuing mode, the main burners are turned to the "Minimum" setting.

If barbecuing in breezy weather or with the lid open, the main burners must be set higher accordingly.

- Use the different temperature zones depending on the food.
→ "2.2 Temperature zones" (page 46).

5.5 Roasting

Application:

- Quick roasting food.
- Charring pattern (branding).

💡 The roasting zone can also be used for cooking with cast iron pots and pans as well as the optional Teppanyaki plate and wok accessories. Multi-layered material is not suitable as it can be damaged by the high heat.

When cooking marinated meat:

- ▶ Blot the meat slightly before placing it on the roasting zone to avoid unnecessary dripping of marinade onto the roasting burner.

The roasting burner develops very high temperatures.

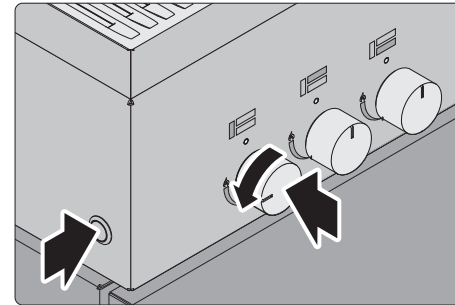
- ▶ Only roast with the lid open.
- ▶ Make sure the food does not burn and become inedible.

WARNING!

Danger due to explosion!

When the lid is closed and the gas bottle is open, an explosive mixture can form in the unit. Igniting the burners can cause a severe explosion.

- ▶ Make sure that the lid is open.

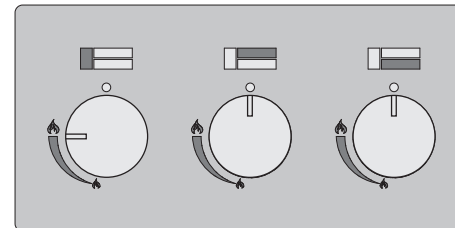


Ignite the roasting burner:

- ▶ Depress the burner control of the roasting burner and turn it to the "Maximum" setting.
- ▶ While pressing and holding the burner control, press the ignition button for 10 seconds.
- ▶ Release the ignition button after igniting the burner.
- ▶ Keep pressing the burner control for a further 10 seconds to ensure that the gas valve remains open.

If the unit does not ignite:

➔ "8. Troubleshooting" (page 73).



When the roasting burner is running:

- ▶ Set the roasting burner to the "Maximum" setting and heat with the lid open for approx. 5 minutes.

Once the roasting burner has heated up:

- ▶ Place the food on the roasting zone.
➔ "2.2 Temperature zones" (page 46).

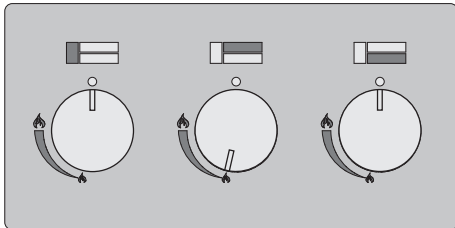
Once the desired roasting results have been achieved:

- ▶ Place the food in a zone with lower heat.

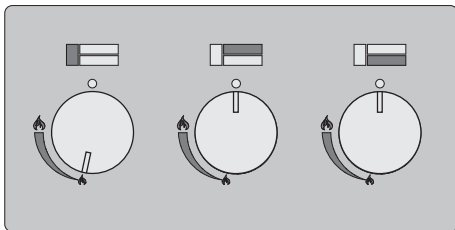
5.6 Cooking

Application:

- Gentle cooking of food at low temperatures.



- ▶ Turn one of the two main burners or the roasting burner to the "Minimum" setting.
- ▶ Place the food in the cooking zone with low heat.
→ "2.2 Temperature zones" (page 46).
- ▶ Close the lid.
- ▶ Cook the food until it is cooked through as desired.



💡 For slow cooking at a low temperature, the barbecue zones can be heated indirectly via the roasting burner.

→ "2.2 Temperature zones" (page 46).

💡 With the roasting burner set to the "Minimum" setting and the lid closed, a temperature of approx. 100 °C is reached over the entire main barbecue zone.

The result of food preparation is influenced by many factors:

- Size, type and texture of the food.
- Quantity and position of the food.
- Burner control settings.
- Outdoor temperatures and wind influences.

- ▶ Familiarise yourself with the unit and find out what settings work best for you.

For more information or tips on barbecuing:

- ▶ Contact the Flammkraft service department.

📄 flammkraft.com

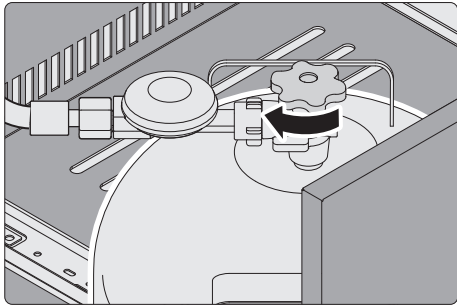
5.7 Finishing barbecuing

- ▶ Turn all burner controls to the "Off" setting.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
- ▶ Remove any food from the unit.
- ▶ Let the unit cool down.
- ▶ Clean the unit.
→ "6. Cleaning" (page 64).

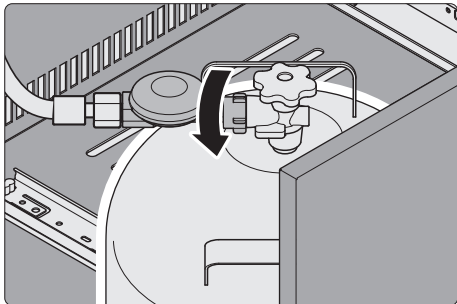
Once the unit has cooled down and is not in use:

- ▶ Cover the unit to protect it from the weather (e.g. with the Flammkraft protective cover).
→ "10.2 Accessories" (page 76).

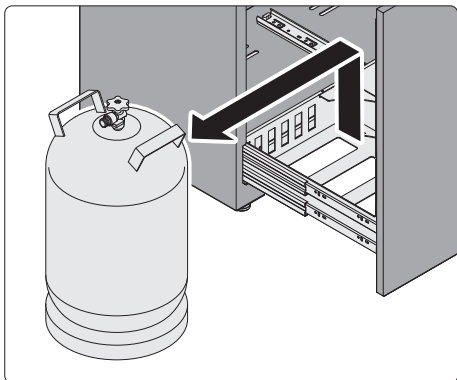
5.8 Changing the gas bottle



- Make sure the gas bottle is closed and the gas supply has been stopped.



- Loosen the screw connection for the pressure reducer. Observe the left-hand thread.



Stand alone unit

- Remove the empty gas bottle from the unit.

Built-in module

- Remove the empty gas bottle from its designated position in your outdoor kitchen.
- Attach any protective caps provided to the gas bottle.

- Insert the new gas bottle.
→ "3.4 Connecting the gas bottle" (page 53).

6. Cleaning

6.1 Safety instructions for cleaning

ATTENTION!

Risk of property damage due to improper cleaning!

Improper cleaning can damage the unit. This chapter contains important information for cleaning the unit.

- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Carry out cleaning as described.

- To avoid grease fires, the drain plates and collection tray must be emptied and cleaned after each use of the unit.
 - After extended periods out of use, the burner inlet openings must be checked for blockages. Spiders and other insects can nest here and may cause life-threatening fires and property damage.
 - Only use suitable cleaning products. Sharp, corrosive or abrasive cleaning products (e.g. scouring agents, scouring sponges, steel wool or citrus-based cleaning products) are unsuitable and can cause damage to the surfaces and markings.
 - Only use stainless steel care products suitable for the food industry on the stainless steel surfaces.
-  Observe the instructions and information on the cleaning agents used.

6.2 Cleaning intervals

During barbecuing:

Splashes on the stainless steel frame can be wiped off directly with a damp cloth to avoid burning.

After every use of the unit:

→ "6.4 Cleaning the removable parts" (page 65).

Every 4 weeks:

→ "6.7 Cleaning and care of the wooden parts" (page 69).

After 2 months without use:

→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).

→ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 68).

6.3 Cleaning the enclosure

- ▶ Clean the stainless steel surfaces of the enclosure with a damp, soft cloth (e.g. microfibre).
- 💡 To avoid rubbing marks, clean in the grinding direction of the stainless steel surface.

6.4 Cleaning the removable parts

The following parts of the unit must always be cleaned after barbecuing:

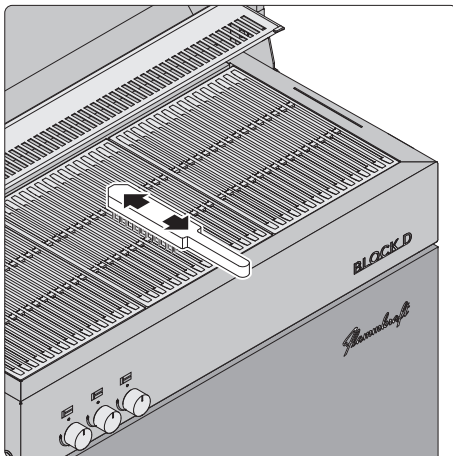
- Grill grates
- Splash guard plate of the roasting burner
- Roasting burner ignition cover
- Drain plates
- Collection tray

⚠ WARNING!

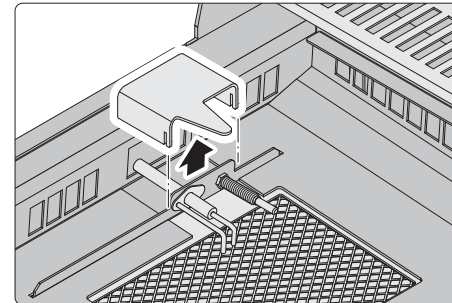
Risk of injury from contact with hot parts!

Parts of the unit may still be very hot after use. These may cause burns if touched.

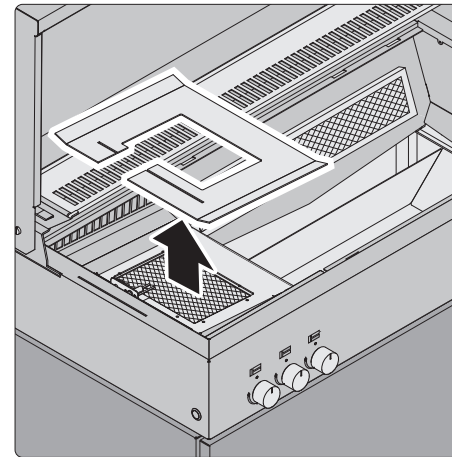
- ▶ Wear barbecue gloves when cleaning hot parts of the unit.



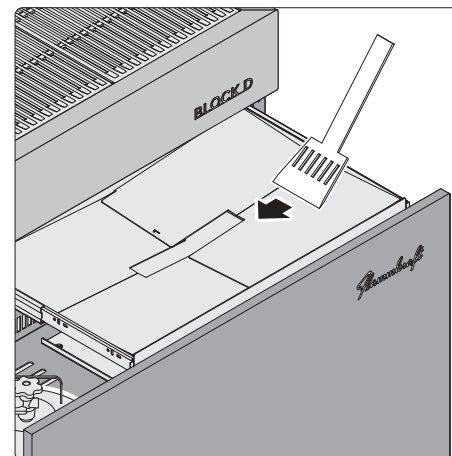
- ▶ Starting up the unit.
→ "5.2 Preparing for barbecuing" (page 58).
- ▶ Allow the unit to heat up to 250 °C with the lid closed.
 - Any remaining barbecuing residue on the grill grates is burnt off.
- ▶ Open the lid.
- ▶ Turn all burner controls to the "Off" setting.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
- ▶ Remove residues from the grill grates with a soft stainless steel brush.
- ▶ After cleaning, lightly grease the cooled grill grates with heat-resistant oil (e.g. rapeseed oil or sunflower oil).



- ▶ Remove the grill grates.
- ▶ Remove the roasting burner ignition cover.



- ▶ Remove the splash guard plate from the roasting burner.
- ▶ Clean the two parts of the unit.
- ▶ Replace both parts of the unit.
→ "3.3 Setting up the unit" (page 50).



- ▶ Open the front drawer (stand alone unit only).
- ▶ Remove the pull-out.
- ▶ Brush the loose residues from the drain plates into the collection tray.
- ▶ Remove the drain plates.
- ▶ Clean the drain plates.
- ▶ Remove the collection tray.
- ▶ Empty the collection tray.
- ▶ Wipe out the collection tray.
- ▶ Refit the collection tray and drain plates.
→ "3.3 Setting up the unit" (page 50).

In case of heavy soiling (e.g. burnt-on barbecuing residues), the individual parts can be treated with intensive barbecue cleaner (e.g. from Flammkraft). The storage and cleaning box can be used for this purpose. The storage and cleaning box is included in the scope of delivery for stand alone units.

The storage and cleaning box can also be purchased separately for built-in modules.

→ "10.2 Accessories" (page 76).

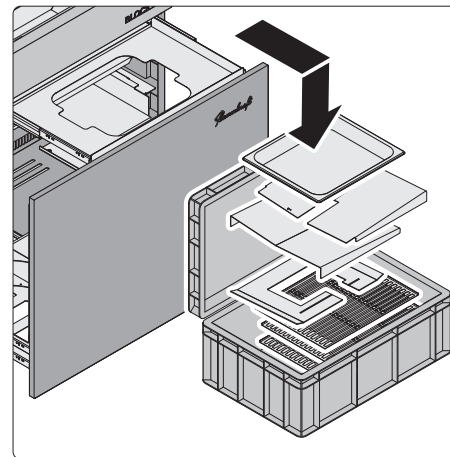
WARNING!

Risk of injury due to improper use of the barbecue intensive cleaner!

Contact with the cleaner may cause severe burns to the skin or serious eye damage.

For safe use of the intensive barbecue cleaner:

- ▶ Follow the instructions on the cleaner.
- ▶ Only work in well-ventilated places.
- ▶ Always wear protective clothing (including protective gloves, eye protection, face protection) when using the product.



- ▶ Spray the parts to be cleaned with the intensive barbecue cleaner.
- ▶ Place the sprayed parts in a tub or in the cleaning box.

When using a tub:

- ▶ Cover the tub.

When using the cleaning box:

- ▶ Close the cleaning box with the lid.

- ▶ Allow the parts to be cleaned to soak for between 2 and 12 hours, depending on the degree of soiling.

💡 Make sure that the soaking parts remain wet and do not dry out.

After the soaking time:

- ▶ Take the soaked parts out of the tub or cleaning box.
- ▶ Rinse the parts with plenty of water.
- ▶ Dry the parts.
- ▶ Put the dried parts in the unit.

6.5 Cleaning the main burners

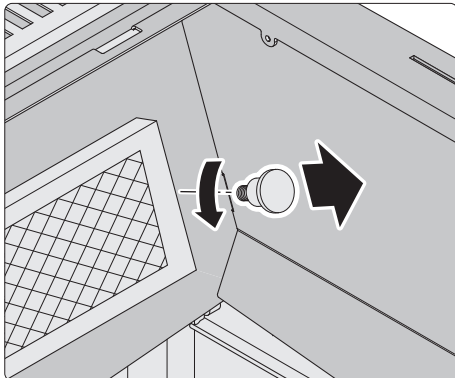
The main burners do not require external cleaning. Dripping fat burns off during use. The burner inlet openings must be checked for blockages. The main burners can be removed for thorough cleaning or maintenance of the unit.

⚠ ATTENTION!

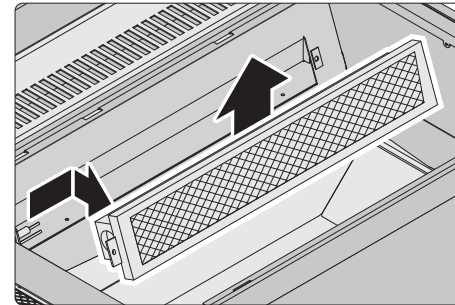
Risk of property damage due to improper handling!

The main burners can be damaged if handled incorrectly.

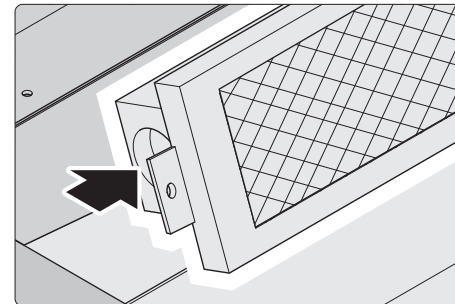
- ▶ Never clean the ceramic elements of the main burner with liquids or hard/sharp objects.
- ▶ Do not operate the main burners when wet.
Make sure that a main burner that has become wet is sufficiently dried through before use.
→ "7.6 Drying the burner" (page 72).



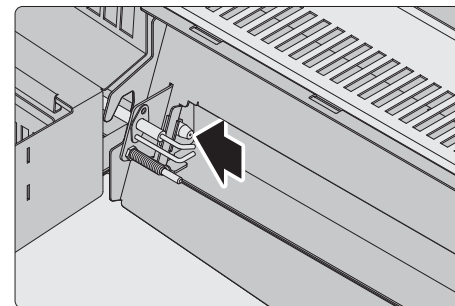
- ▶ Open the lid.
 - ▶ Remove the grill grates.
 - ▶ Loosen the knurled screws on both main burners.
- 💡 Tight knurled screws can be loosened with a drop of penetrating oil on the thread.



- ▶ Remove the main burners.



- ▶ Check the burner inlet opening.
- ▶ Clean a blocked burner inlet opening.



- ▶ Clean the unit in the areas that are now accessible.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).
- ▶ Clean the gas outlet nozzles (e.g. with a soft, clean cloth or toothbrush).

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion due to improper installation of the burner!

An incorrectly inserted burner can lead to uncontrolled gas leakage.

- ▶ Make sure the gas outlet nozzle points into the burner inlet opening.

After cleaning:

- ▶ Refit the main burners in reverse order.
When installing the burners, make sure that the burner inlet opening is inserted in the correct direction. The tab on the burner module must be inserted into the corresponding groove on the enclosure.

6.6 Cleaning the roasting burner

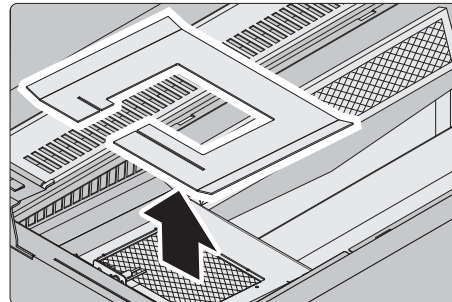
The roasting burner does not require external cleaning. Dripping fat burns off during use. The burner inlet opening must be checked for blockages. The roasting burner can be removed for thorough cleaning or maintenance of the unit.

⚠ ATTENTION!

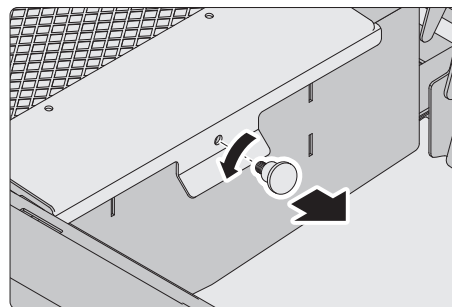
Risk of property damage due to improper handling!

The roasting burner can be damaged if handled incorrectly.

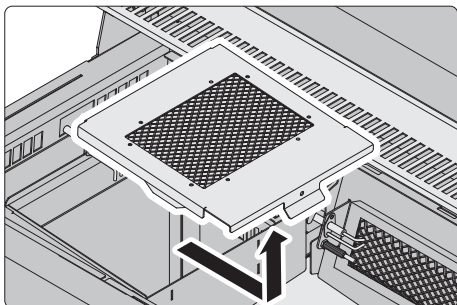
- ▶ Never clean the ceramic elements of the roasting burner with liquids or hard/sharp objects.
- ▶ Do not operate the roasting burner when wet.
Make sure that a roasting burner that has become wet is sufficiently dried through before use.
→ "7.6 Drying the burner" (page 72).



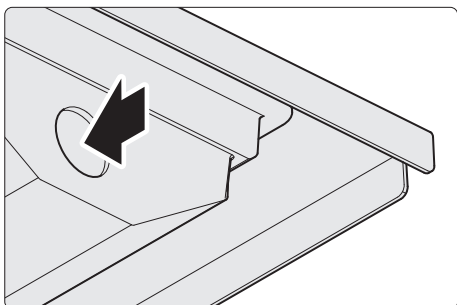
- ▶ Open the lid.
- ▶ Remove the grill grates.
- ▶ Remove the splash guard plate.



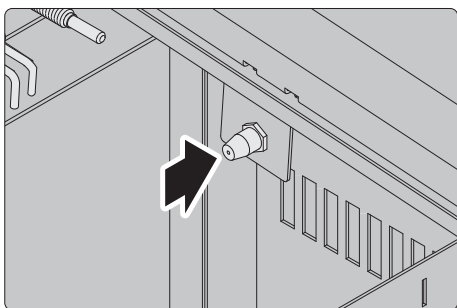
- ▶ Loosen the knurled screw.
- 💡 Tight knurled screws can be loosened with a drop of penetrating oil on the thread.



- Remove the roasting burner.



- Check the burner inlet opening.
- Clean a blocked burner inlet opening.



- Clean the unit in the areas that are now accessible.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).
- Clean the gas outlet nozzle (e.g. with a soft, clean cloth or toothbrush).

After cleaning:

- Refit the roasting burner in reverse order. When installing the roasting burner, make sure that the burner inlet opening is inserted in the correct direction. The tab on the burner module must be inserted into the corresponding groove on the enclosure.

6.7 Cleaning and care of the wooden parts

The wooden parts are treated with a high-quality oil in the factory. Regular care ensures long-lasting protection against weathering and UV radiation.

- Clean the wooden parts with water and a little washing-up liquid if they are soiled.
- Maintain all wooden parts with a suitable oil.

We recommend the Flammkraft wood cleaning & care products for cleaning and care needs.

→ "10.2 Accessories" on page 76.

- Cover the unit to protect it from the weather (e.g. with the Flammkraft protective cover).
→ "10.2 Accessories" (page 76).

7. Maintenance

7.1 Safety instructions for maintenance

WARNING!

Danger due to a failure to observe the maintenance instructions!

Improper maintenance of the unit can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe maintenance of the unit.

- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Carry out maintenance as described.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:

- Any defects found must always be rectified immediately.
- Only use spare parts manufactured or approved by Flammkraft.

Before carrying out any work on the unit.

- ▶ Make sure the unit and other accessible parts have cooled down.
- ▶ Wear work clothes and protective gloves.

Only use spare parts and accessories manufactured or approved by Flammkraft.

 flammkraft.com

 service@flammkraft.com

Components must be repaired by qualified personnel.

- ▶ Contact Flammkraft or a specialist company in this regard.

7.2 Maintenance intervals

The following work must be carried out before every use of the unit:

- Visual inspection of the unit for damage.
Never operate a damaged unit.
- Visual inspection of the hose assembly for damage or porosity.
A damaged or porous hose must be replaced before using the unit.
- Mechanical test for tight screw connections on the gas system.
A loose, leaking screw connection on the gas system must be tightened before using the unit.
→ "3.4 Connecting the gas bottle" (page 53).

The following maintenance work must be carried out before the barbecue season arrives and after extended periods out of use:

→ "4. Leak test" (page 55).

→ "6. Cleaning" (page 64).

The gas hose must be replaced every 5 years or after the specified service life has expired.

Contact Flammkraft or a specialist company.

The following work shall be carried out as required or during troubleshooting:

→ "7.3 Changing the battery" (page 71).

→ "7.4 Checking the battery contact" (page 71).

→ "7.5 Checking the thermocouple" (page 72).

→ "7.6 Drying the burner" (page 72).

7.3 Changing the battery

⚠ WARNING!

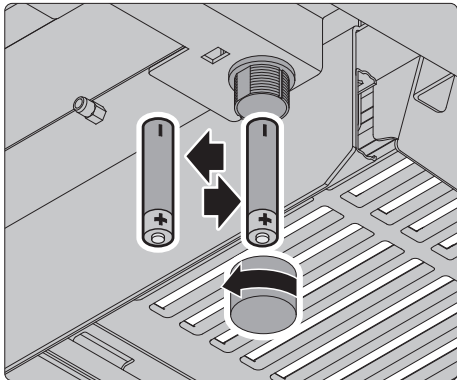
Risk of injury from contact with hot parts!

Parts of the unit may still be very hot after use. These may cause burns if touched.

- ▶ Make sure that the unit and all accessible parts have cooled down.

The unit has an electric ignition device powered by a battery (1x type AA, 1.5 volts).

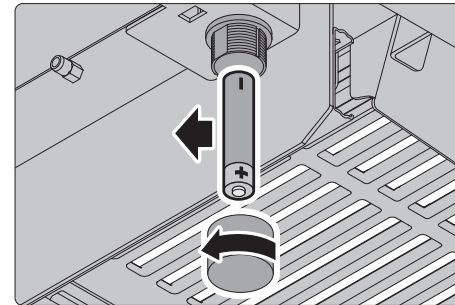
- An empty battery must be replaced to ensure the functionality of the unit.
- The battery compartment is located behind the front drawer, below the burner controls.
- If the unit is not used for a long period of time, the battery must be removed to prevent it leaking.



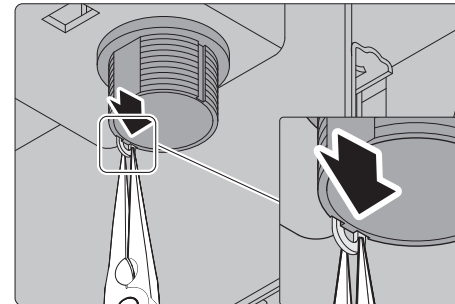
- ▶ Unscrew the lid on the battery compartment.
- ▶ Remove the used battery.
- ▶ Insert a new battery.
- ▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
- ▶ Screw the lid of the battery compartment shut.

7.4 Checking the battery contact

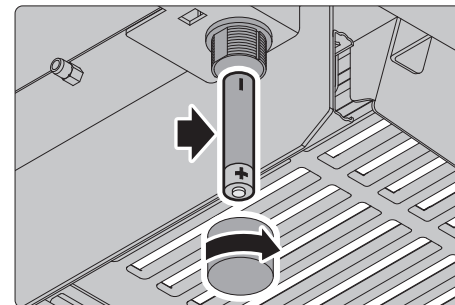
The battery contact can be pushed too far in when the unit is shaken or the battery is changed. This will prevent the ignition device from working. The battery contact must be pulled out to perform troubleshooting.



- ▶ Unscrew the lid on the battery compartment.
- ▶ Remove the battery.



- ▶ Make sure that the battery contact is pulled out.
- ▶ If necessary, pull it forward with a small pair of pliers.



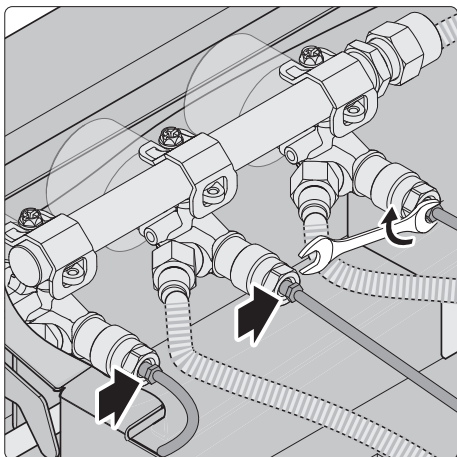
- ▶ Insert the battery.
- ▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
- ▶ Screw the lid of the battery compartment shut.

7.5 Checking the thermocouple

The thermocouple monitors the burning process and ensures that the gas supply to the burner is interrupted when the flame goes out. Each burner is monitored by its own thermocouple.

If the contact connection is faulty, malfunctions may occur.

A loose thermocouple contact must be tightened.



- ▶ Remove the grill grates.
- ▶ Remove the roasting burner.
→ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 68).
- ▶ Carefully tighten the connection of the thermocouple that is not working (spanner size 8).

7.6 Drying the burner

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to moisture!

If the burner has become wet, the ceramic may crack due to the pressure of the water vapour when the unit is used again.

- ▶ Make sure that the unit is never operated with wet burners.

- ▶ Remove the burner.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).
→ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 68).
- ▶ Place the burner upside down in a safe place so that the water can run out of the pores.
- ▶ Allow the burner to dry thoroughly.
- ▶ Refit the completely dried burner.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).
→ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 68).

8. Troubleshooting

Possible malfunctions are described as follows:

What is the fault?

- Cause of the fault.
 - ▶ Fault remedy.
- Reference to corresponding chapter.

Pressing the ignition button does not produce an ignition spark.

- A plug contact in the ignition system has come loose.
 - ▶ Check that all plug contacts of the ignition system are secure.
- The battery contact is pushed in too far.
 - ▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
- "7.4 Checking the battery contact" (page 71).
- The battery is depleted.
 - ▶ Insert a new battery.
- "7.3 Changing the battery" (page 71).

The ignition spark does not ignite the burner.

- The gas bottle is screwed shut.
 - ▶ Unscrew and open the gas bottle.
 - The gas bottle is empty.
 - ▶ Change the gas bottle.
 - "5.8 Changing the gas bottle" (page 63).
 - The gas outlet nozzle is dirty.
 - ▶ Clean the gas outlet nozzle.
 - "6.5 Cleaning the main burners" (page 67).
 - "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 68).
 - The pressure reducer is defective.
 - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
 - An unsuitable pressure reducer was used in the unit.
 - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
 - "2.5 Technical data" (page 48).
-

The burner ignites but goes out again after the control is released.

- The contact connection of the thermocouple is deficient.
 - ▶ Tighten the thermocouple contact.
 - "7.5 Checking the thermocouple" (page 72).
 - The thermocouple is defective or there is another fault.
 - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
-

The output level drops or is weak.

- An unsuitable pressure reducer was used in the unit.
 - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
 - "2.5 Technical data" (page 48).
-

The burning process stops suddenly.

- The gas bottle is empty.
 - ▶ Change the gas bottle.
 - "5.8 Changing the gas bottle" (page 63).
-

An individual burner goes out or does not burn constantly.

- A gust of wind has blown the burner out.
 - ▶ Close all gas controls.
 - ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
 - ▶ Open the lid.
 - ▶ Wait 5 minutes before igniting the unit again.
 - The thermocouple monitoring of the burning process has been disrupted.
 - ▶ Carry out maintenance on the thermocouple.
 - "7.5 Checking the thermocouple" (page 72).
 - The burner is defective.
 - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
-

Smell of gas during use.

- Leaking gas-carrying lines/connections.
 - ▶ Close all burner controls.
 - ▶ Stop the gas supply by screwing the gas bottle closed.
 - ▶ Extinguish all naked flames.
 - ▶ Open the lid.

If you are no longer able to smell gas.

- ▶ Perform a leak test before further use of the unit.

→ "4. Leak test" (page 55).

If the smell of gas persists.

- ▶ Call the fire brigade immediately.

The front drawer does not close properly (stand alone unit only).

- The unit is not aligned correctly.
 - ▶ Check the stability of the unit.
 - ▶ Align the unit correctly.
 - "3.3 Setting up the unit" (page 50).
 - The rails of the front drawer are no longer optimally aligned with each other, e.g. due to vibrations during transport.
 - ▶ Press the front drawer into the unit against the resistance.
 - ▶ Open and close the front drawer fully several times.
-

9. Disposal

9.1 Disposing of the packaging

ATTENTION!

Risk of environmental damage due to improper disposal of the packaging!

- ▶ Do not dispose of the packaging with normal household waste.
- ▶ Dispose of the packaging in an environmentally friendly and appropriate manner (recycling).

The packaging serves to protect against transport damage. The packaging materials have been selected with consideration to environmental friendliness and are made of recyclable materials. The packaging materials can be returned to the raw material cycle after use.

- ▶ Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner, separated according to materials.

9.2 Disposing of the unit

ATTENTION!

Risk of environmental damage due to improper disposal of the unit!

- ▶ Do not dispose of the unit with normal household waste at the end of its working life.
- ▶ Ask your town or local council about the options for environmentally friendly and appropriate recycling or disposal of the unit.

By submitting the unit to the correct agency, you are making a contribution to the reuse of materials and the protection of resources.

- ▶ Dispose of the unit in accordance with the legal requirements via a specialist disposal company, via your municipal waste disposal facility or by returning it to the distributor who is obliged to take it back.

If batteries or rechargeable batteries are used:

- ▶ Remove the batteries from the unit.
- ▶ Dispose of batteries and rechargeable batteries by returning them to the distributor of the battery type or by submitting them to a municipal collection point.

10. Appendix

10.1 Storing gas bottles

In addition to the statutory regulations applicable to storing gas bottles, the following points must also be observed:

- Never store in the vicinity of highly flammable or explosive substances.
- Never store in the immediate vicinity of heat sources (e.g. heating).
- Store protected from direct sunlight.
- Keep out of reach of children.
- Store in a cool, dry and well-ventilated room that is not below ground level.
- Not permitted are basements, shafts, stairwells, corridors and hallways, passages or bedrooms.
- The gas bottles must be stored upright and secured against falling over.
- The valves must be fully and tightly closed and fitted with a protective cap.

10.2 Accessories

Flammkraft offers many optional accessories, e.g.:

- Teppanyaki plate
- Pizza stone
- Rotisserie
- Wok
- Protective cover
- Storage and cleaning box

If required and for further information (e.g. brochures, spare parts):

- Contact Flammkraft or your specialist dealer.

 flammkraft.com

10.3 Declarations of conformity

This product complies with the European directives and the supplementary national regulations with respect to design and operating behaviour. Conformity has been demonstrated with the CE mark.

The Declaration of Conformity can be provided on request.

 info@flammkraft.com

