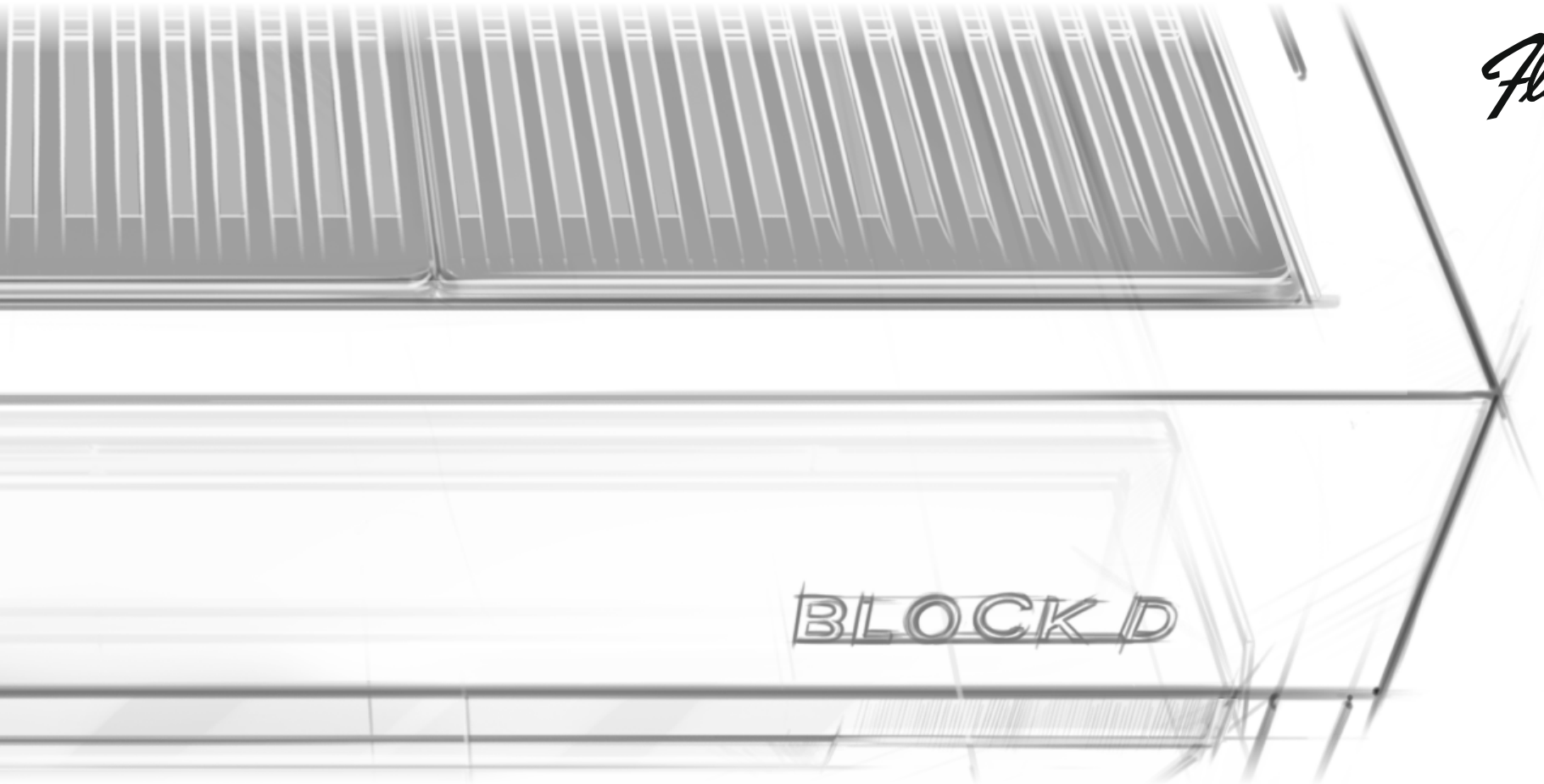


Flammkraft

DE

EN

FR

NL

IT

ES

GEBRAUCHSANLEITUNG GASGRILL BLOCK D & BLOCK Ds (STANDGERÄT & EINBAUGERÄT)

USER MANUAL GAS BARBECUE BLOCK D & BLOCK Ds (STAND ALONE UNIT & BUILT-IN BARBECUE)

MANUEL D'UTILISATION BARBECUE À GAZ BLOCK D & BLOCK Ds (APPAREIL SUR PIED ET GRILLE ENCASTRABLE)

GEBRUIKSHANDLEIDING GASBARBECUE BLOCK D & BLOCK Ds (STAND-ALONE & INBOUW BARBECUE)

MANUALE DI ISTRUZIONI BARBECUE A GAS BLOCK D & BLOCK Ds (APPARECCHIO STAND-ALONE E BARBECUE DA INCASSO)

INSTRUCCIONES DE USO BARBACOA DE GAS BLOCK D & BLOCK Ds (APARATO DE PIE Y PARILLA INTEGRADA)

Dokumentinformationen

Gebrauchsanleitung für Gasgrills:
- Modell Block D Standgerät
- Modell Block D Einbaugerät
- Modell Block Ds Standgerät
- Modell Block Ds Einbaugerät

Beschreibungen sind für alle oben genannten Modelle identisch. Auf Unterschiede wird gesondert hingewiesen. Abbildungen zeigen das Modell Block D.

Diese Gebrauchsanleitung richtet sich an private Anwender. Für die professionelle Anwendung des Geräts berücksichtigen Sie bitte ebenfalls die gültigen Vorschriften zur Verwendung von Gasgrill-Geräten.

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.

Nachstehende Anforderungen sind unbedingt einzuhalten:
- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts.
- ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.

DE

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitsinformationen 4
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 4
1.2 Zugelassener Brennstoff 4
1.3 Sicherer Umgang mit Gas 5
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise 5

2. Produktinformationen 6
2.1 Produktübersicht 6
2.2 Temperaturzonen 8
2.3 Lieferumfang 9
2.4 Technische Daten 10

3. Aufstellung 11
3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung 11
3.2 Anforderungen an den Aufstellort 11
3.3 Aufstellung vorbereiten 12
3.4 Aufstellung Standgerät 12
3.5 Aufstellung Einbaugerät 14
3.6 Bauteile einsetzen 20
3.7 Gasflasche anschließen 22

4. Dichtigkeitsprüfung 24
4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung 24
4.2 Dichtigkeitsprüfung vorbereiten 24
4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner-Regler 24
4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner 25

5. Gebrauch 26
5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 26
5.2 Grillvorgang vorbereiten 27
5.3 Grillvorgang starten 28
5.4 Grillen 29
5.5 Rösten 30
5.6 Garen 31
5.7 OfenDock verwenden 31
5.8 Grillvorgang beenden 32
5.9 Gasflasche wechseln 32

6. Reinigung 33
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 33
6.2 Reinigungsintervalle 33
6.3 Reinigung des Gehäuses 33
6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile 34
6.5 Reinigung der Hauptbrenner 36
6.6 Reinigung des Röstbrenners 38
6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile 39

7. Wartung 40
7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung 40
7.2 Wartungsintervalle 40
7.3 Batterie wechseln 41
7.4 Batteriekontakt prüfen 41
7.5 Thermoelement prüfen 42
7.6 Brenner trocknen 42

8. Störungsbehebung 43

9. Entsorgung 45
9.1 Verpackung entsorgen 45
9.2 Gerät entsorgen 45

10. Anhang 46
10.1 Lagerung der Gasflaschen 46
10.2 Zubehör 46
10.3 EU-Konformitätserklärung 46

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. Kleinere Gasflaschen führen zu einer verminderten Leistung des Geräts.
- Es dürfen nur zugelassene Gasflaschen mit folgenden Maßen verwendet werden:
  - Höhe max. 60 cm.
  - Durchmesser max. 32 cm.
- Verrostete, beschädigte oder abgelaufene Gasflaschen dürfen nicht verwendet werden.
- Das Gerät wird ausschließlich mit dem mitgeliefertem Druckminderer (entsprechend Norm DIN EN 16129) verwendet.
- Das Gerät wird ausschließlich mit dem passenden Gasdruck (entsprechend Angabe auf dem Typenschild) verwendet.
- Die Anforderungen und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung werden eingehalten.

Jede andere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

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.

- Zugelassene Länder:

Gerät	Gas-kategorie	Druck (mbar)	Bestimmungsland	Lieferumfang Druckminderer
Block D	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50
	I3B/P	30	BA, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	30 (29)
	I3+	28-30/37	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PL, PT	37
Block Ds	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

Im Land des Aufstellorts ist zu prüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit passender Gaskategorie oder passendem Gasdruck zugelassen ist:
- ▶ Entnehmen Sie die Angabe von Gaskategorie und Gasdruck dem Typenschild. ➔ „2.1 Produktübersicht“ (Seite 6).

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, liegt ein Mangel an der Gasflasche vor:

- ▶ 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 46).

💡 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.

Zur Gewährleistung einer sicheren, langlebigen Verwendung des Geräts sowie zur Vermeidung von Schäden sind folgende Punkte stets einzuhalten:

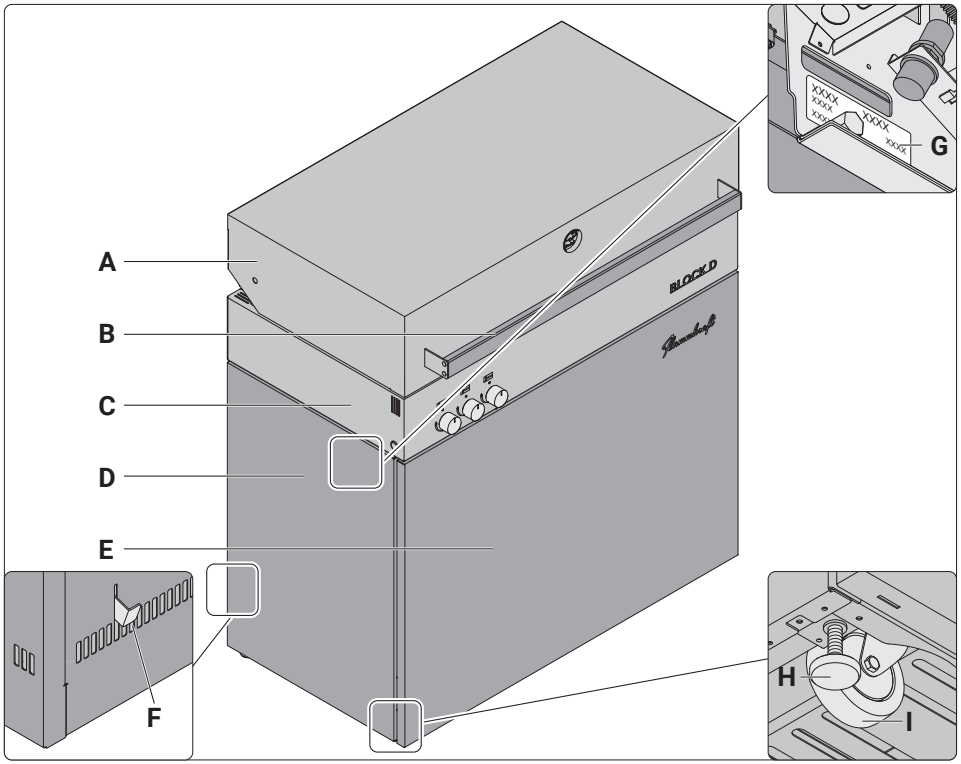
- ■ Beachtung der Gebrauchsanweisung.
- ■ Verwendung ausschließlich bestimmungsgemäß.
- ■ Handhabung jederzeit sachgemäß.
- ■ Verwendung nur von Ersatzteilen, die von Flammkraft hergestellt oder autorisiert wurden.
- ■ Einhaltung der Wartungs- und Reinigungsintervalle.

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

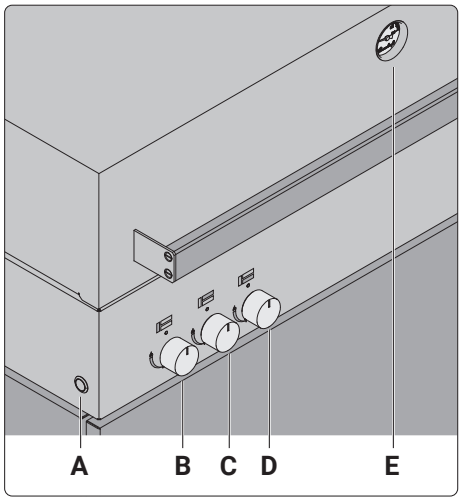
➔ „3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung“ (Seite 11).
➔ „4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 24).
➔ „5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch“ (Seite 26).
➔ „6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung“ (Seite 33).
➔ „7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung“ (Seite 40).

2. Produktinformationen

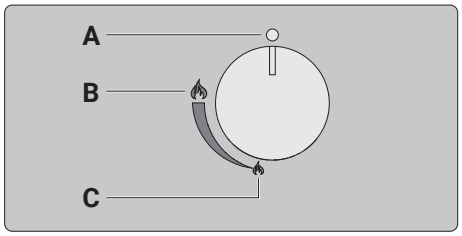
2.1 Produktübersicht



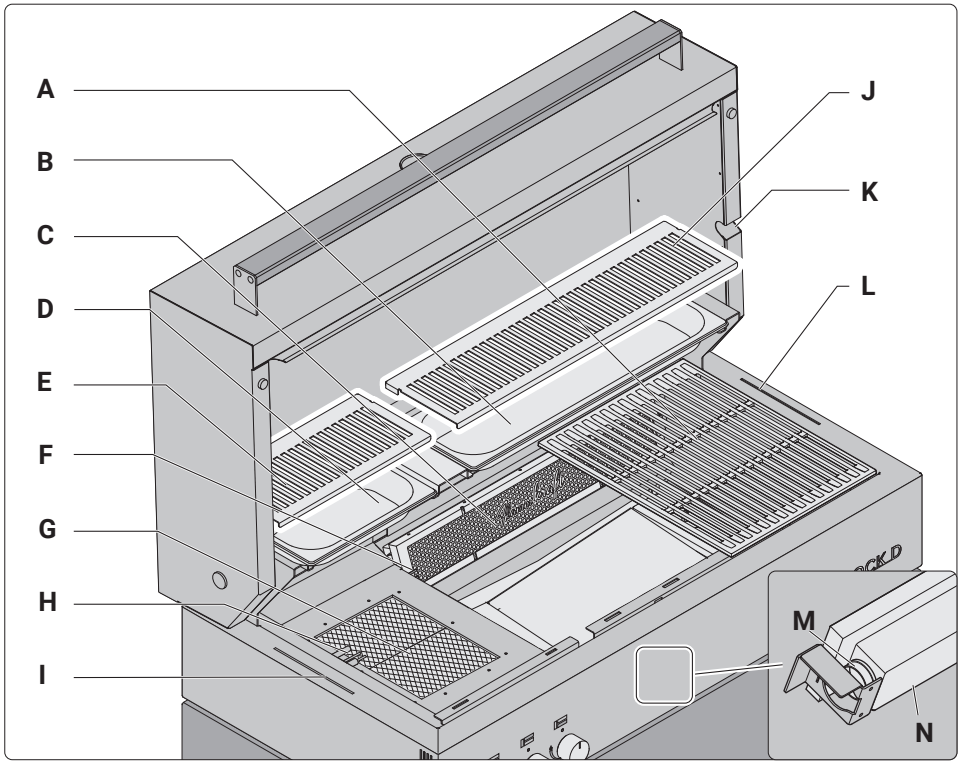
A Deckel
B Griff
C Grillkessel
D Unterbau (nur Standgerät)
E Front-Schublade (nur Standgerät)
F Bremse (2x, nur Standgerät)
G Typenschild (unter dem Grillkessel)
H Standfüße (4x, nur Standgerät)
I Lenkrollen (4x, nur Standgerät)



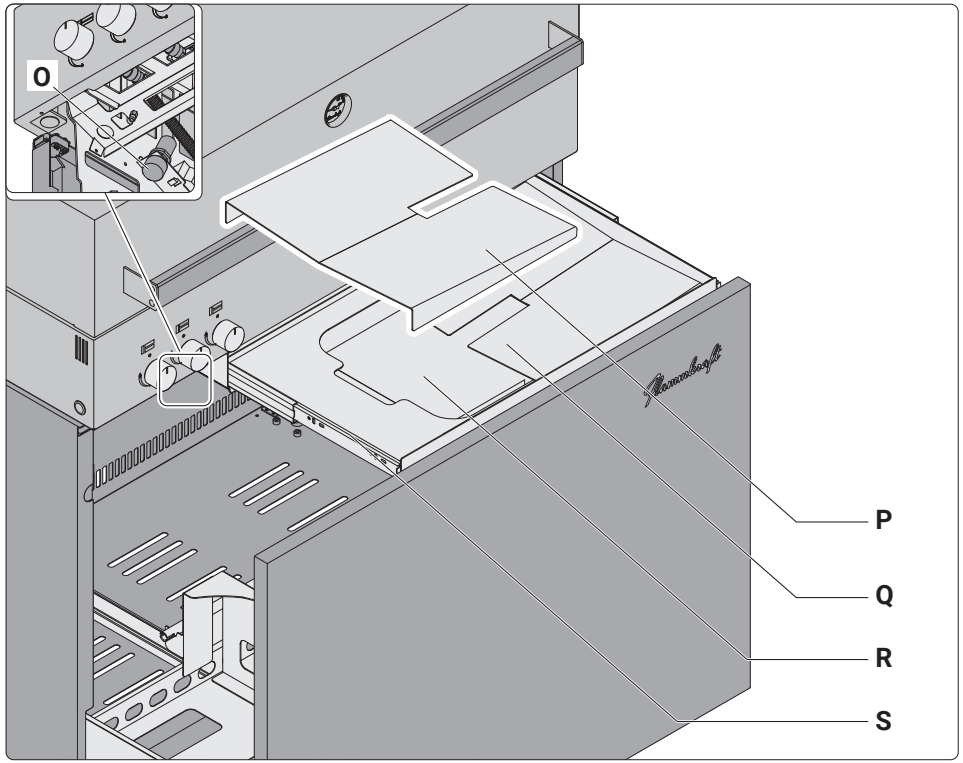
A Zündtaster
B Regler des Röstbrenners
C Regler des Hauptbrenners hinten
D Regler des Hauptbrenners vorne
E Thermometer



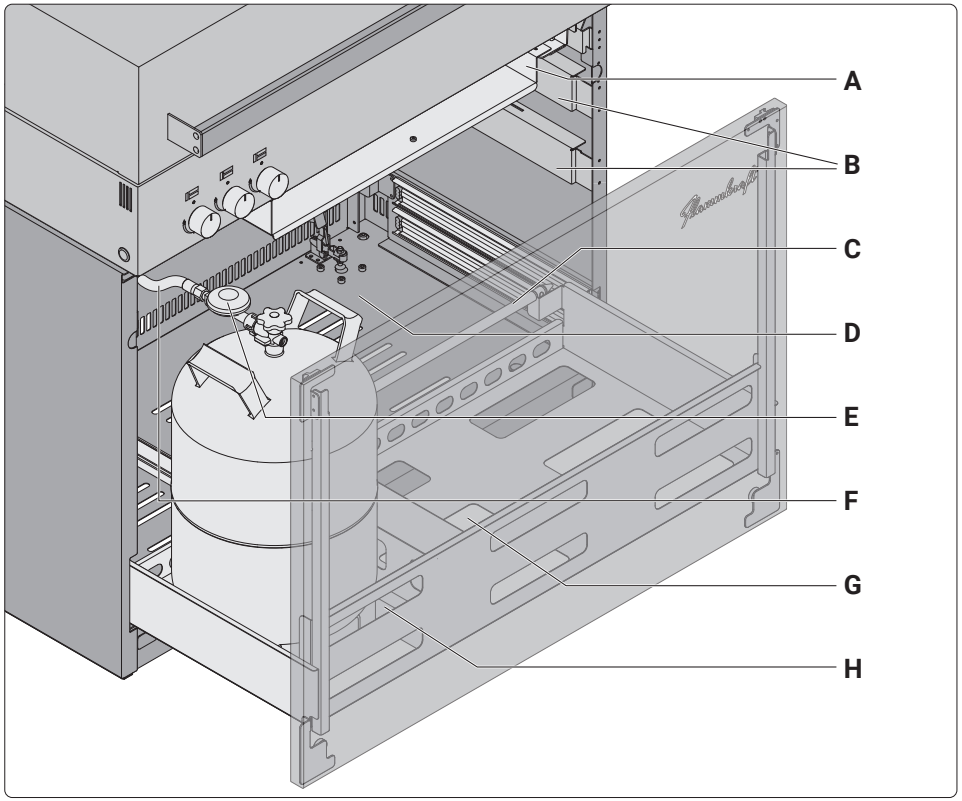
A Stellung „Aus“
B Stellung „Maximal“/„Zündposition“
C Stellung „Minimal“



A Grillrost
B Edelstahl-Behälter (2,5 Liter)
C Hauptbrenner hinten
D Edelstahl-Behälter (1,0 Liter)
E OfenDock Grillrost (klein)
F Zündkerze und Thermoelement vom Hauptbrenner hinten
G Röstbrenner
H Zündkerze und Thermoelement vom Röstbrenner
I Schlitz zum Einhängen der Seitenablage (optional)
J OfenDock Grillrost (groß)
K Öffnung für Rotisserie (optional)
L Schlitz zum Einhängen von Rotisserie-Motor oder Seitenablage (optional)
M Brennereinlassöffnung des Hauptbrenners vorne
N Hauptbrenner vorne (hinter der Front des Grillkessels)

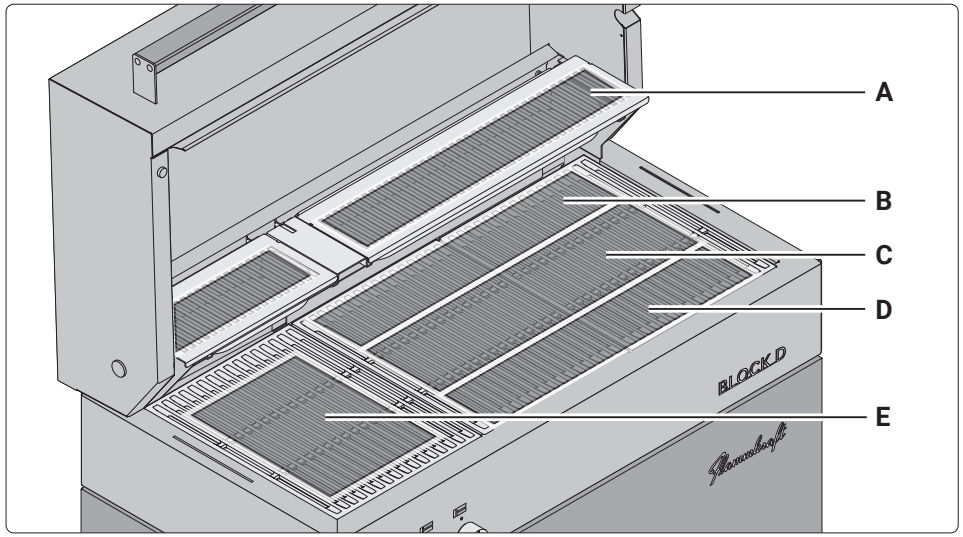


O Batteriefach für Zündvorrichtung (im Inneren des Geräts, unterhalb der Brenner-Regler)
P Ablaufblech 1
Q Ablaufblech 2
R Auffangschale
S Auszug für Ablaufbleche und Auffangschale



A Staufach (nur Standgerät) für Grillroste oder optionales Zubehör (z. B. Teppanyaki-Platte oder Pizzastein)
B Einhängemöglichkeit (nur Standgerät) für Seitenablagen (optional)
C Einhängemöglichkeit (nur Standgerät) für Rotisserie-Spieß (optional)
D Optionales Fach für Abfallbehälter (nur Standgerät)
E Druckminderer
F Gasschlauch
G Ablagemöglichkeit (nur Standgerät) für Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box
H Gasflaschenfach (nur Standgerät)

2.2 Temperaturzonen

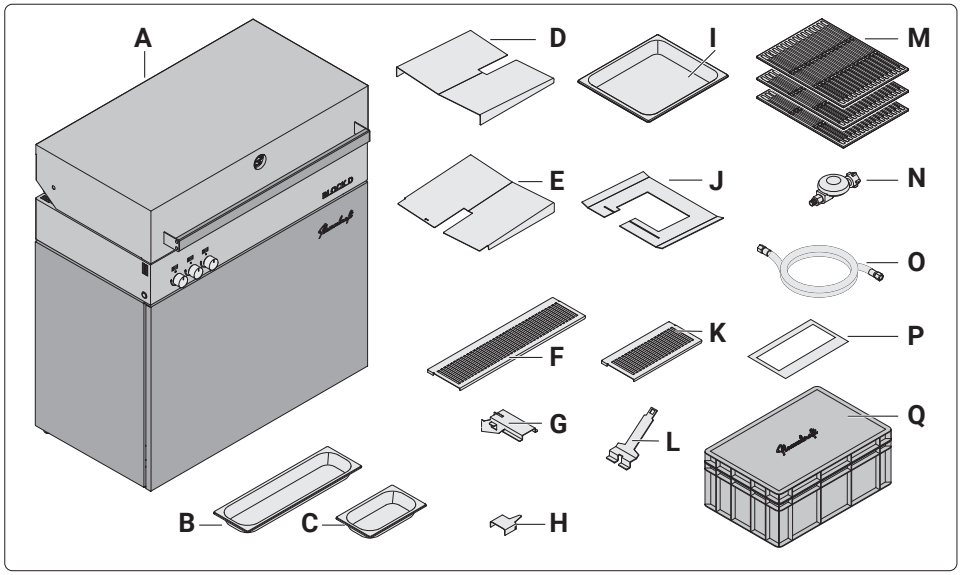


Das Gerät bietet unterschiedliche Temperaturzonen.

Zonen / Anwendung		Temperatur
A	OfenDock z. B. zum Nachgaren, Warmhalten, Backen, Heißluftgaren oder Gratinieren von Speisen	100 – 300 °C
B	Direkte Grillzone z. B. für Steaks und Kurzgegrilltes	75 – 500 °C
C	Indirekte Grillzone z. B. für Fisch, Würstchen, Gemüse, Kurzgegrilltes zum Nachgaren, schonendes Garen dickerer Fleischstücke	75 – 350 °C
D	Direkte Grillzone z. B. für Steaks und Kurzgegrilltes	75 – 500 °C
E	Röstzone z. B. für Steaks und Kurzgegrilltes, für den Einsatz von optionalem Zubehör (z. B. Teppanyaki-Platte, Wok mit Halterung) oder gusseisernen Pfannen und Töpfen	400 – 900 °C

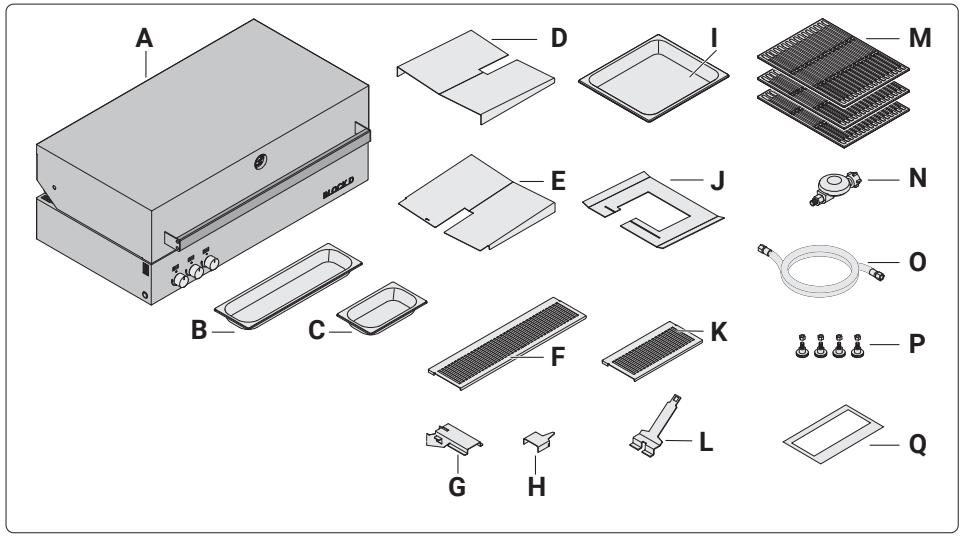
2.3 Lieferumfang

Standgerät



A Flammkraft Block D & Block Ds Standgerät
B Edelstahl-Behälter (2,5 Liter)
C Edelstahl-Behälter (1,0 Liter)
D Ablaufblech (links)
E Ablaufblech (rechts)
F OfenDock Grillrost (groß)
G Brücke für OfenDock
H Zündabdeckung des Röstbrenners
I Auffangschale
J Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
K OfenDock Grillrost (klein)
L Rostausheber
M Grillroste
N Druckminderer
O Gasschlauch
P Gebrauchsanleitung
Q Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box

Einbaugerät



A Flammkraft Block D & Block Ds Einbaugerät
B Edelstahl-Behälter (2,5 Liter)
C Edelstahl-Behälter (1,0 Liter)
D Ablaufblech (links)
E Ablaufblech (rechts)
F OfenDock Grillrost (groß)
G Brücke für OfenDock
H Zündabdeckung des Röstbrenners
I Auffangschale
J Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
K OfenDock Grillrost (klein)
L Rostausheber
M Grillroste
N Druckminderer
O Gasschlauch
P Auflageschrauben (Verwendung optional)
Q Gebrauchsanleitung

Optionales Zubehör (z. B. Rotisserie, Pizzastein) ist bei Flammkraft erhältlich.
➔ „10.2 Zubehör“ (Seite 46).

2.4 Technische Daten

	Block D	Block Ds
Grillfläche		
■ Gesamtfläche	90 x 44 cm	75 x 44 cm
■ Röstzone	30 x 44 cm	25 x 44 cm
Grillroste aus Edelstahl-Guss		
■ Anzahl	3	3
■ Größe	30 x 44 cm	25 x 44 cm
■ Einzelgewicht	5,2 kg	4,3 kg
OfenDock zwei Grillroste, klappbar, zwei Edelstahl-Behälter		
■ Größe Grillroste	32 x 15 cm / 58 x 15 cm	32 x 15 cm / 46 x 15 cm
Gasdruck / Düsendurchmesser		
■ Hauptbrenner	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,80 mm
■ Röstbrenner	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,98 mm
Leistung	16,2 kW (1,18 kg/h)	13,9 kW (1,01 kg/h)
Temperatur	75 – 900 °C	75 – 900 °C
Arbeitshöhe (nur Standgerät)	94 cm	94 cm

	Block D	Block Ds
Abmessungen Standgerät		
■ Breite	100 cm	85 cm
■ Tiefe Grillkessel	53 cm	53 cm
■ Tiefe inkl. Griff	60 cm	60 cm
■ Höhe	115 cm	115 cm
Abmessungen Einbaugerät		
■ Breite	100 cm	85 cm
■ Tiefe Grillkessel	53 cm	53 cm
■ Tiefe inkl. Griff	60 cm	60 cm
■ Höhe (sichtbar)	36,5 cm	36,5 cm
■ Höhe inkl. Fettmanagementsystem	48,5 cm	48,5 cm
Gesamtgewicht Standgerät	ca. 130 kg	ca. 120 kg
Gesamtgewicht Einbaugerät	ca. 60 kg	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 waagerecht 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:

- 0,3 m Abstand zu hitzeempfindlichen nicht brennbaren festen Materialien.
- 1,0 m Abstand zu brennbaren festen Materialien.
- 5,0 m Abstand zu brennbaren Flüssigkeiten.

Auch an scheinbar nicht brennbaren Materialien (z. B. Hausisolierung unter Putz) kann es durch die Hitzeentwicklung zu Schäden oder Bränden kommen, wenn die Sicherheitsabstände unterschritten werden.

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

- Alle Lüftungsschlitze am Gerät.
- Abstände für vorgegebene Bodenfreiheit.

3.3 Aufstellung vorbereiten

- ▶ Machen Sie sich mit dem Gerät und den zugehörigen Dokumenten vertraut:
  - Gebrauchsanleitung.
  - Einbauhinweise für Flammkraft-Grills in Außenküchen (nur Einbaugerät).
  - 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 45).

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die erforderlichen Sicherheitsabstände eingehalten werden.
  ➔„3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).

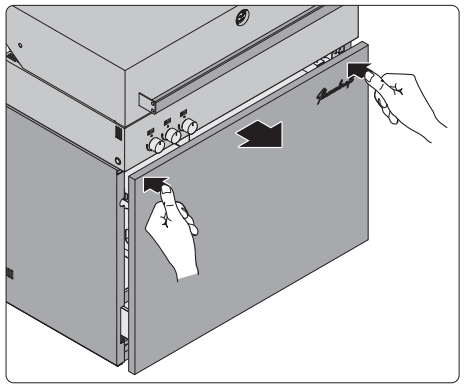
Bei Gebrauch des Geräts kann Fett austreten und am Gehäuse herunterlaufen (z. B. wenn das benutzte Gerät durch Regen nass wird).
- ▶ Verwenden Sie bei Bedarf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage zum Schutz des Bodenbelags.

3.4 Aufstellung Standgerät

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in der Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box und in einem Karton im Grillkessel.

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Schäden an der Schublade!
Durch Vibrationen beim Bewegen des Geräts oder durch Ausziehen der Schublade ohne Beachtung der Öffnungsfunktion („Push-to-open“) kann die Schublade beschädigt werden.
- ▶ Drücken Sie zum Öffnen der Schublade immer erst die Schublade nach innen.
- ▶ Stellen Sie vor einer Bewegung des Geräts sicher, dass die Schublade ca. 5 cm geöffnet ist.



- ▶ Drücken Sie auf die Front-Schublade. Die Front-Schublade springt leicht auf.
- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade vollständig durch Herausziehen.
- ▶ Entnehmen Sie die Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box.
- ▶ Schließen Sie die Front-Schublade durch Hineindrücken, bis ein Klicken zu hören ist.

⚠ WARNUNG!

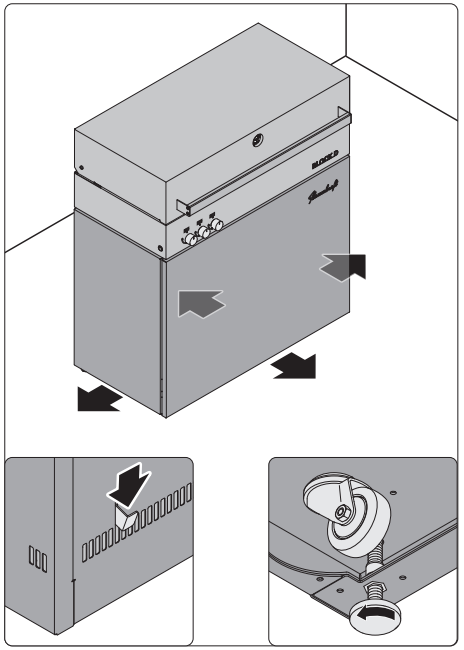
Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!
Größe und Gewicht des Geräts verlangen Aufmerksamkeit beim Bewegen und Aufstellen. Durch ein unbeabsichtigtes Wegrollen des Geräts, sind schwere Verletzungen möglich.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand beim Aufstellen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich keine weiteren Personen im Arbeitsbereich aufhalten.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das aufgebaute Gerät gegen Wegrollen gesichert ist.

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Schäden an den Standfüßen!
Beim Bewegen des Geräts können ausgedrehte Standfüße an Hindernissen hängenbleiben und beschädigt werden. Durch Vibrationen beim Transport können sich die Standfüße herausdrehen.

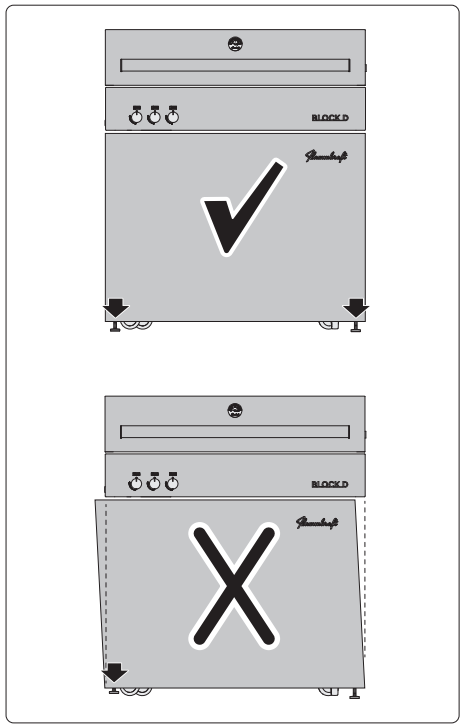
- ▶ Stellen Sie vor einer Bewegung des Geräts sicher, dass die Standfüße komplett eingedreht sind.
- ▶ Achten Sie beim Transport auf den Fahrweg. Vermeiden Sie das Rollen des Geräts über Hindernisse (Höhe > 2 cm).

- ▶ 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.



- ▶ Stellen Sie das Gerät an den gewünschten Aufstellort.
- ▶ Sichern Sie das Gerät gegen Wegrollen durch das Einrasten der Bremsen mithilfe der beiden Hebel auf der Rückseite.
- 💡 Bei eingeschränkter Erreichbarkeit von der Rückseite können die Bremsen bei geöffneter Schublade auch von innen bedient werden.
- ▶ Drehen Sie die vier Standfüße in den Ecken des Geräts heraus.

Um den korrekten Stand sicherzustellen, muss das Gerät auf allen vier Standfüßen stehen.



- ▶ Richten Sie das Gerät durch Einstellung der Standfüße aus.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Schublade bündig zum Gerät ausgerichtet ist.

Wenn die Schublade schräg zum Korpus steht:

- ▶ Drehen Sie auf der überstehenden Seite den vorderen Standfuß weiter heraus.

3.5 Aufstellung Einbaugerät

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in einer separaten Box.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!
Größe und Gewicht des Geräts verlangen Aufmerksamkeit beim Bewegen und Aufstellen. Durch ein Herabstürzen des Geräts sind schwere Verletzungen möglich.

- ▶ Bewegen Sie das Gerät immer mit zwei Personen.
- ▶ Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Gerät passende Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzbrille).

- ▶ 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 des Korpus.
  Hinter dem Gerät müssen 8 cm Freiraum zum Öffnen des Deckels vorhanden sein.

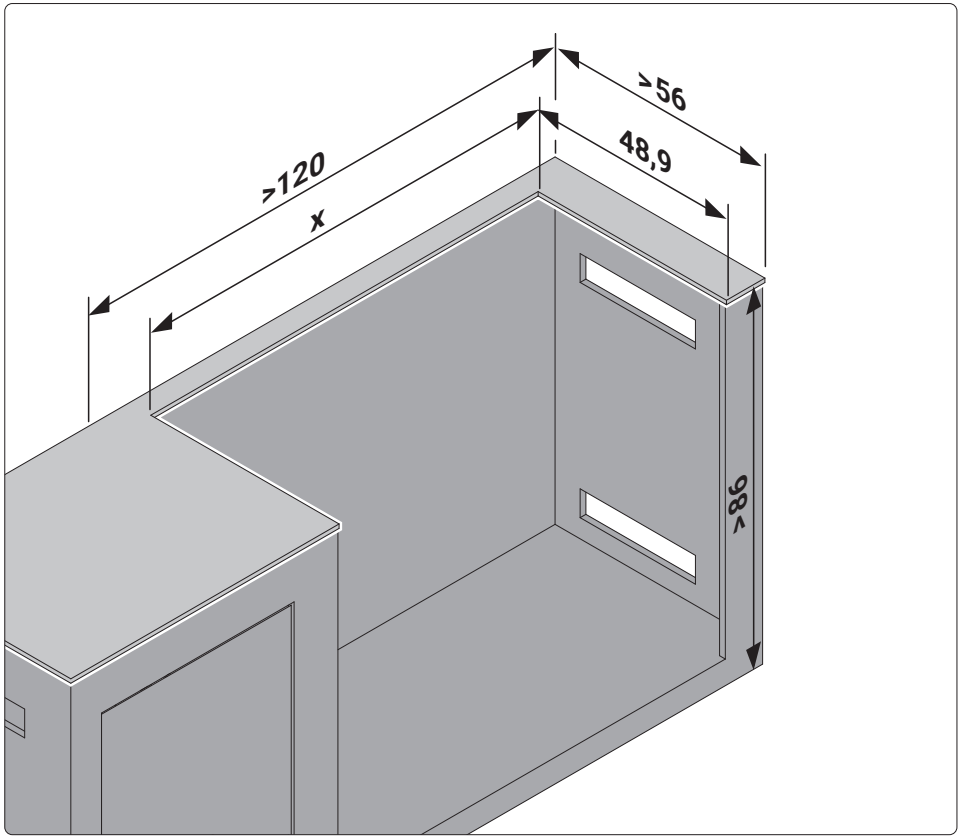
Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

- Das Gerät darf nicht unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion eingebaut werden.
- Der Korpus ist für das Gewicht des Geräts geeignet.
  ➔ „2.4 Technische Daten“ (Seite 10).

Folgende Vorgaben sind zu beachten:

- Zwischen Gerät und Arbeitsplatte bleibt ein 0,4 cm großer Spalt vorhanden.
- Beim Verschluss des Korpus mit Türen sind ausreichend große Lüftungsöffnungen vorhanden.
- Die Abmessungen und der Raum unter dem Gerät sind zu beachten, der Auszug und die Auffangschale sind frei zugänglich.
- Die Türen sind frei zugänglich.
- Die Türen sind nicht verschlossen.
- Alle Verschlüsse am Gerät und an der Gasflasche müssen leicht zugänglich sein.
- Die Gasflasche muss zum Anschließen, Abklemmen und Prüfen aus dem Korpus entnommen werden können.

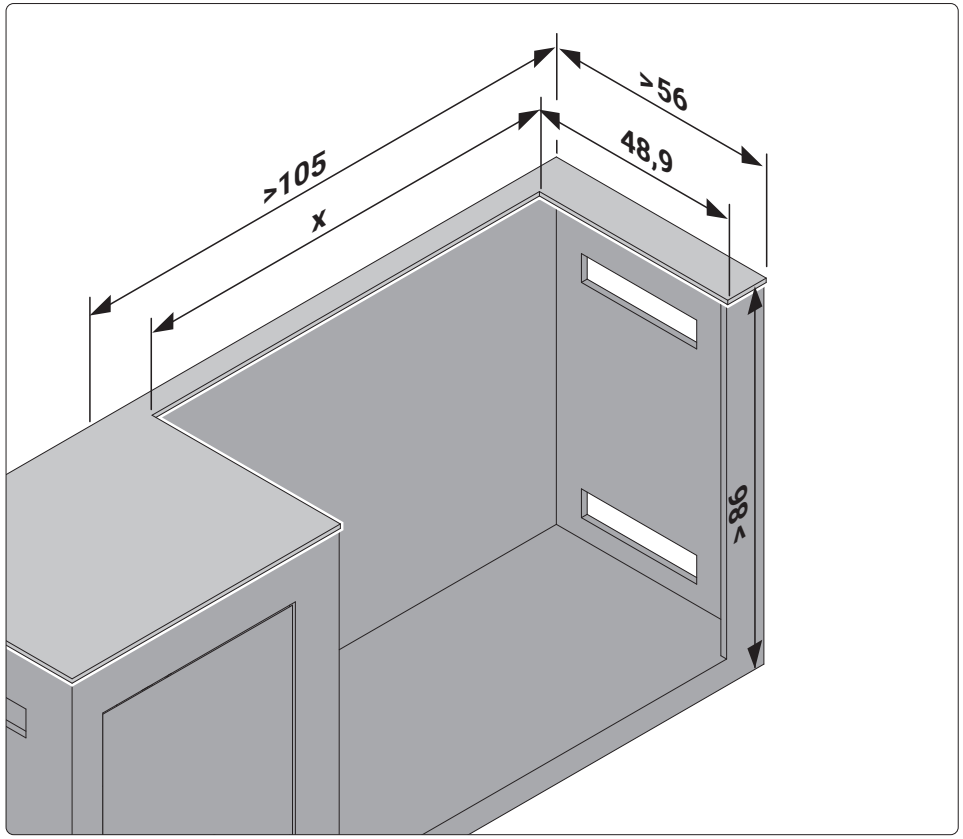
Abmessungen Gerätekorpus Block D



Maßangaben in cm.

Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.
- Montage ohne Einbauwinkel = 100,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 101,2 cm

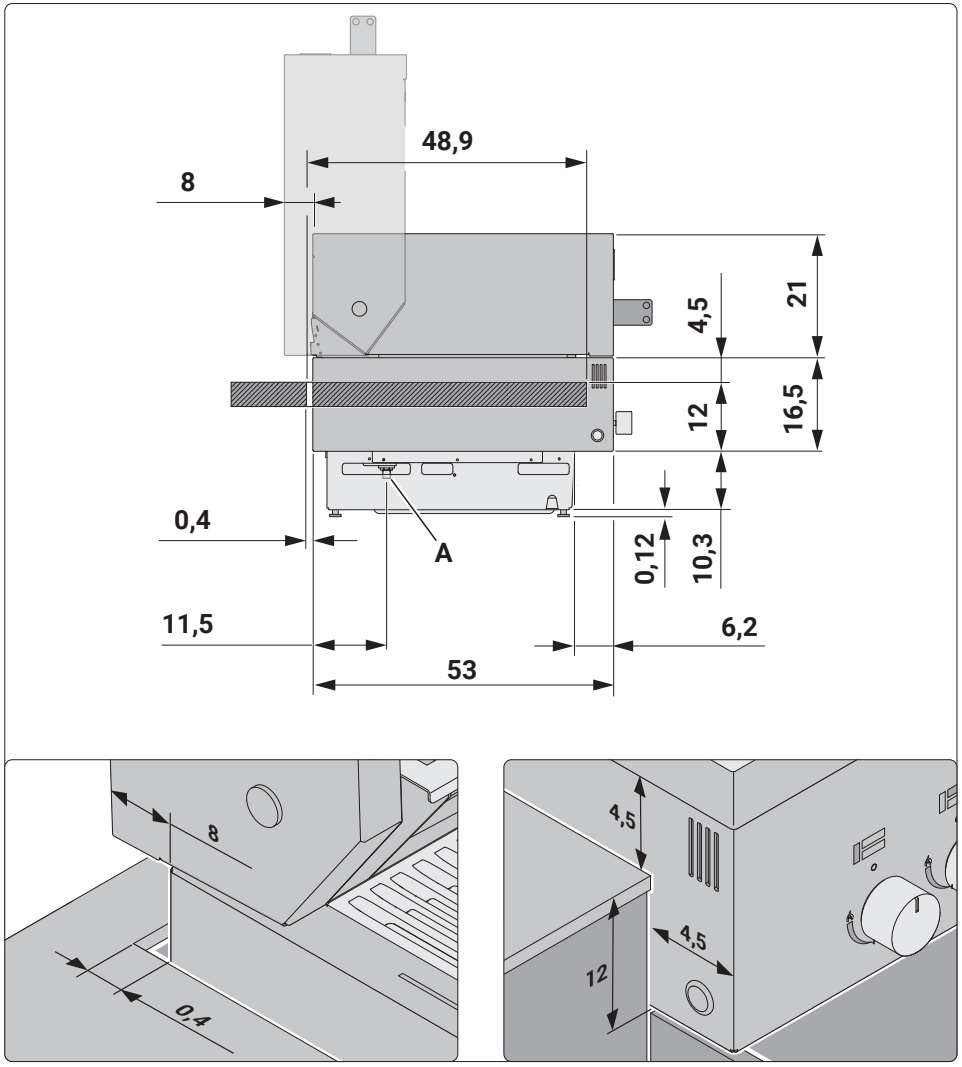
Abmessungen Gerätekorpus Block Ds



Maßangaben in cm.

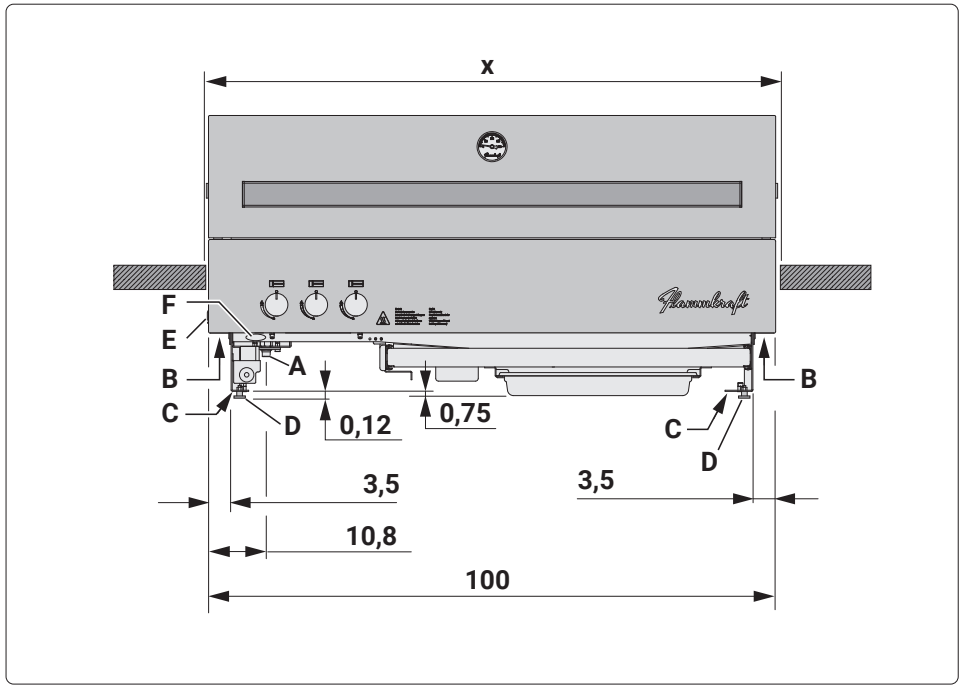
Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.
- Montage ohne Einbauwinkel = 85,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 86,2 cm

Geräteabmessungen Block D



Maßangaben in cm.

A Gasanschluss



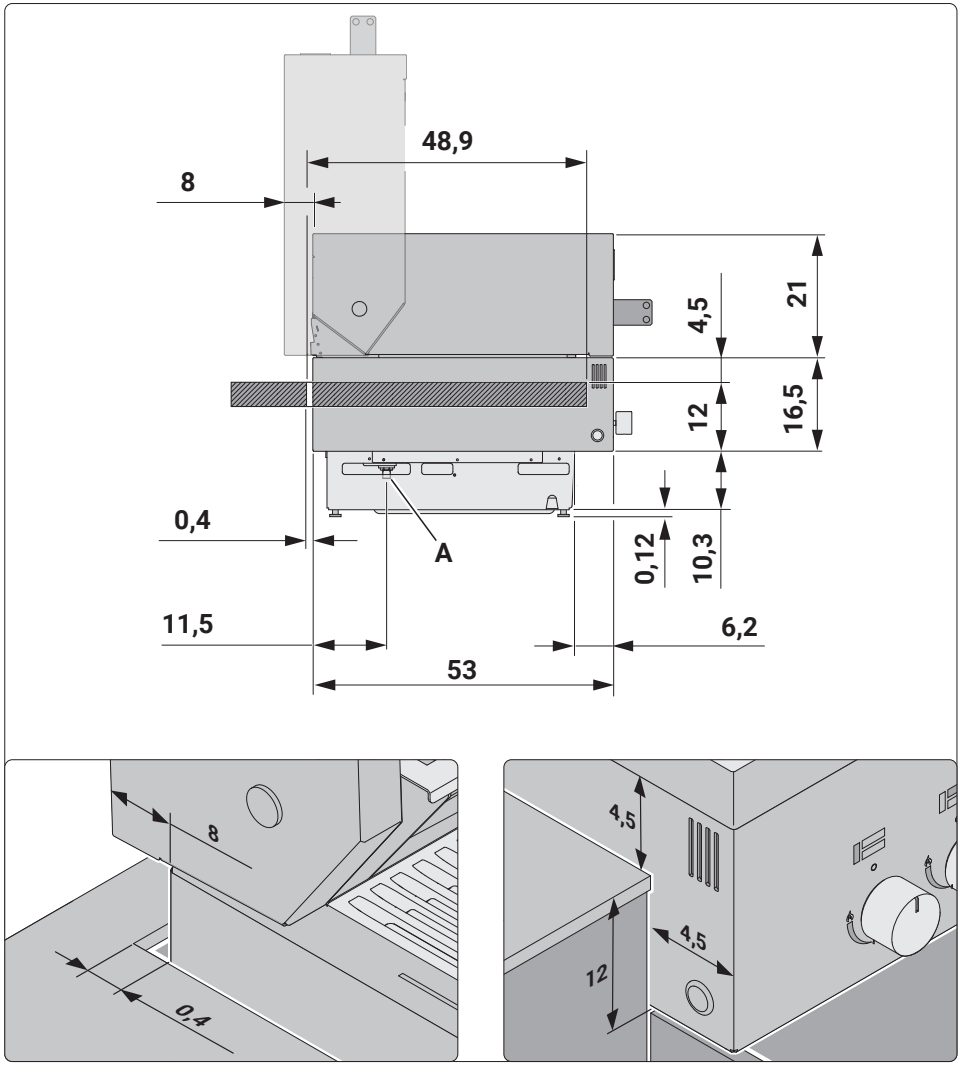
Maßangaben in cm.

Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.
- Montage ohne Einbauwinkel = 100,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 101,2 cm

A Gasanschluss
B Auflagefläche am Geräterahmen
C Auflagefläche am Gerätewinkel
D Auflageschrauben (Höhenausgleich bei durchgehender Bodenplatte)
E Zündtaster
F Alternative Zündtasteröffnung

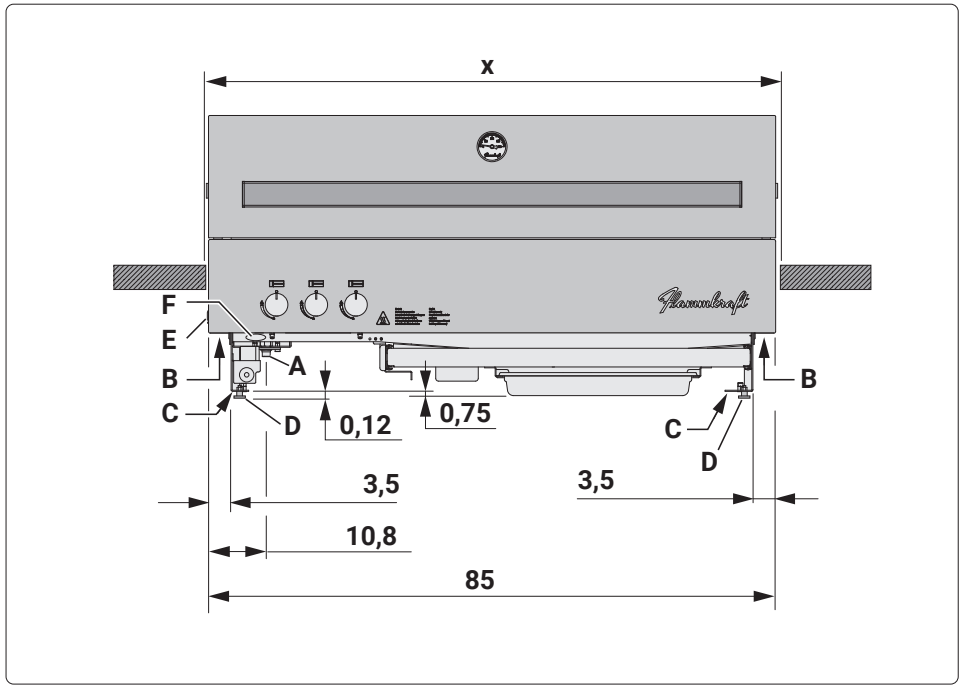
Wenn es nicht möglich ist, das Gerät so einzubauen, dass der Zündtaster seitlich zugänglich ist, kann dieser auch im Unterbau in der alternativen Zündtasteröffnung angebracht werden.

Geräteabmessungen Block Ds



Maßangaben in cm.

A Gasanschluss



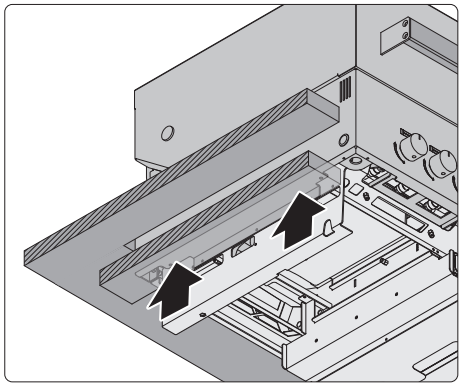
Maßangaben in cm.

Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.
- Montage ohne Einbauwinkel = 85,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 86,2 cm

A Gasanschluss
B Auflagefläche am Geräterahmen
C Auflagefläche am Gerätewinkel
D Auflageschrauben (Höhenausgleich bei durchgehender Bodenplatte)
E Zündtaster
F Alternative Zündtasteröffnung

Wenn es nicht möglich ist, das Gerät so einzubauen, dass der Zündtaster seitlich zugänglich ist, kann dieser auch im Unterbau in der alternativen Zündtasteröffnung angebracht werden.

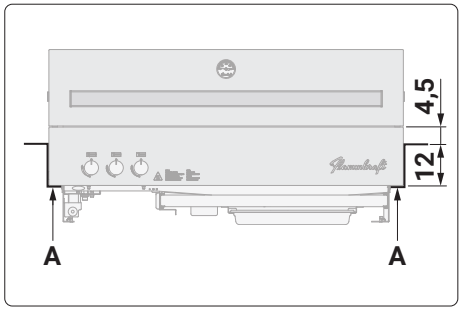
Montagevarianten



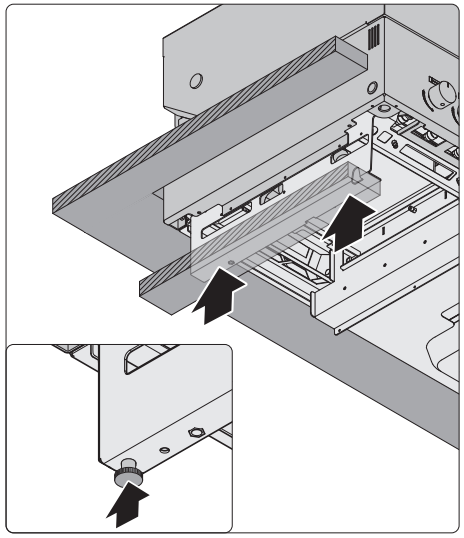
Variante 1
Auflage des Geräterahmens auf eine passende Unterkonstruktion.

.

- Zur Fixierung an der Unterkonstruktion die freien Löcher am Geräterahmen benutzen.

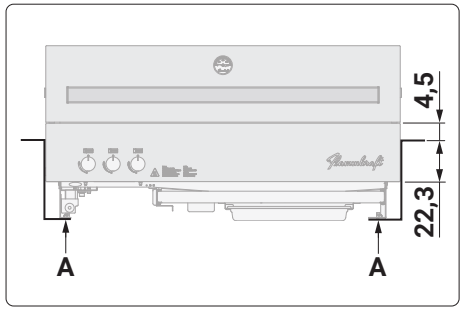


A Auflagefläche am Geräterahmen



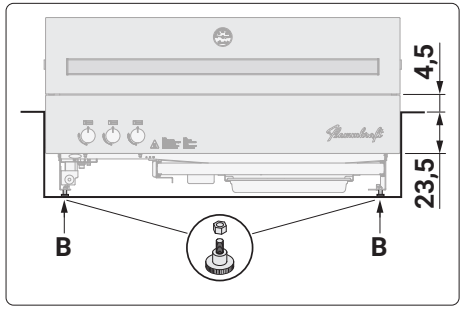
Variante 2
Auflage der Gerätewinkel auf eine passende Unterkonstruktion.

- Zur Fixierung an der Unterkonstruktion die freien Löcher der Gerätewinkel benutzen.
- Um zu verhindern, dass die Auffangschale an der Unterkonstruktion aufliegt, müssen bei einer durchgehenden Bodenplatte die Auflageschrauben in die Gerätewinkel eingeschraubt werden.



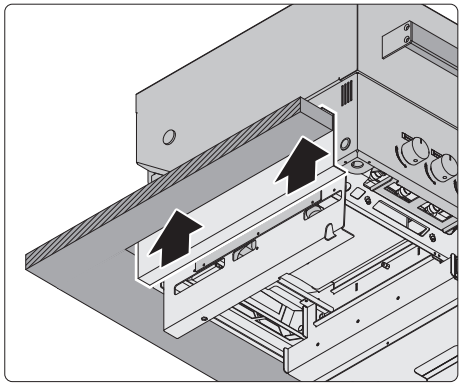
Auflage bei offener Unterkonstruktion

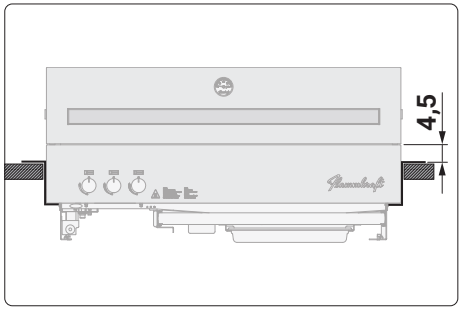
A Auflagefläche am Gerätewinkel



Auflage bei durchgehender Bodenplatte

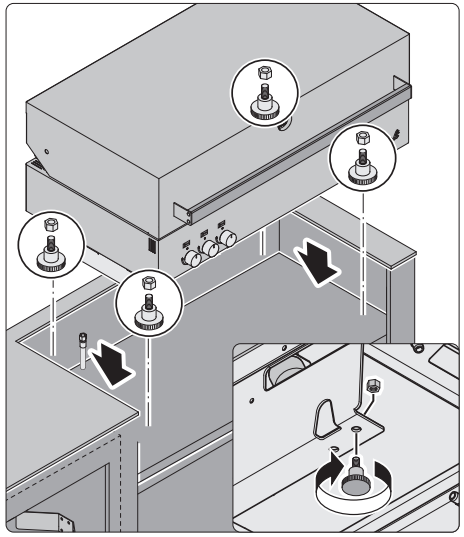
B Auflageschrauben (Höhenausgleich bei durchgehender Bodenplatte)





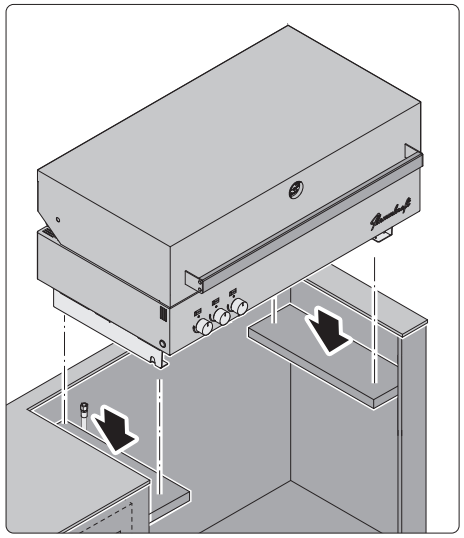
Variante 3
Auf der Arbeitsplatte hängende Montage mit Einsatz der optionalen Einbauwinkel.

Montage

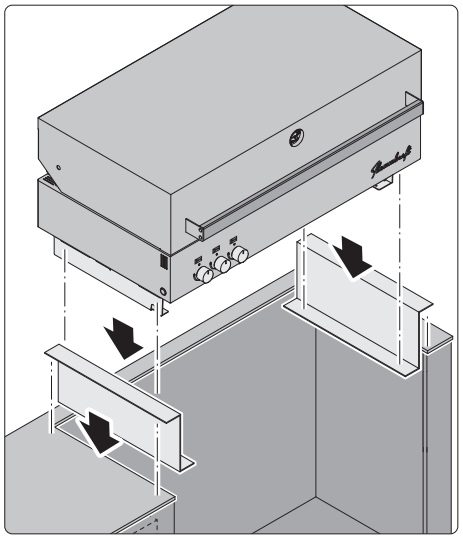


Variante 1 / Variante 2
Bei der Verwendung einer durchgehenden Bodenplatte.

- ▶ Schrauben Sie die Auflageschrauben in die Gerätewinkel.



- ▶ Setzen Sie das Gerät auf die Unterkonstruktion.

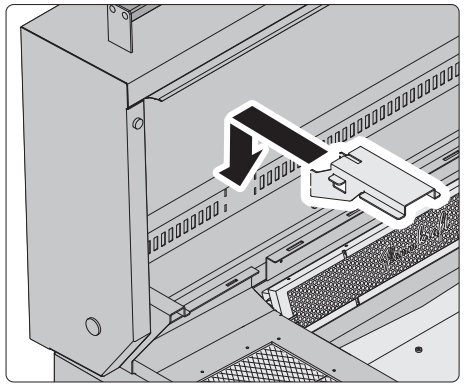


Variante 3

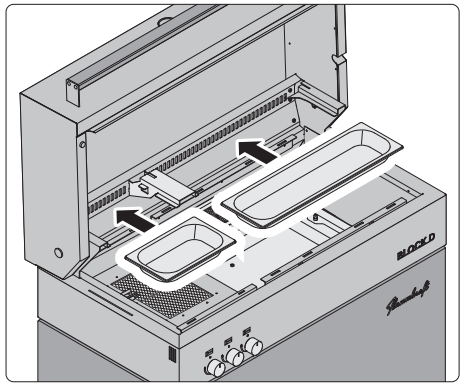
- ▶ Setzen Sie das Gerät mit Hilfe der optionalen Einbauwinkel in die Arbeitsplatte ein.
- ▶ Schrauben Sie die Einbauwinkel am Gerät fest.

Alle Varianten:
Nach Abschluss der Montage kann ein verbliebener Spalt zwischen Gerät und Arbeitsplatte mit einem geeigneten Hochtemperatur-Silikon abgedichtet werden.

3.6 Bauteile einsetzen

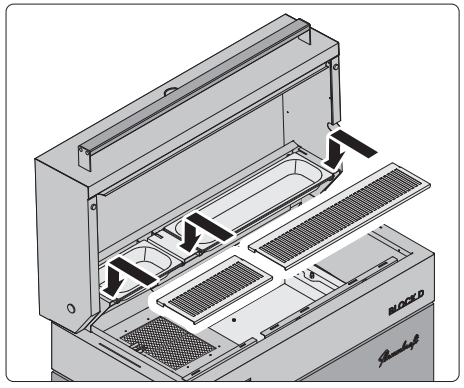


- ▶ Setzen Sie die Brücke für die OfenDock Grillroste ein.

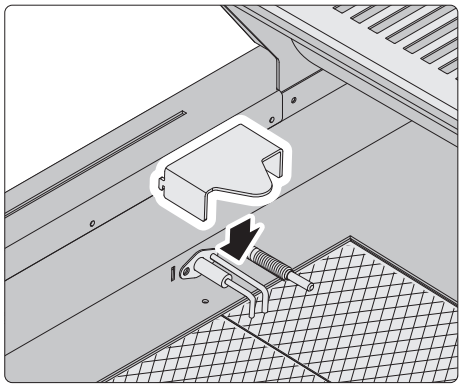


- ▶ Wenn gewünscht, setzen Sie die Edelstahl-Behälter ein.
  ➔ „5.7 OfenDock verwenden“ (Seite 31).

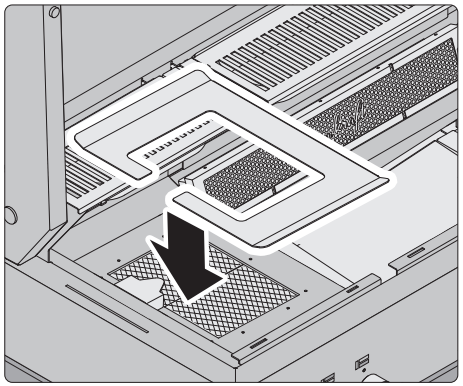
- Nicht verwendete Behälter sollten beim Grillen entnommen werden. Hohe Temperaturen können dazu führen, dass sich das Material der leeren Behälter verfärbt.
  ➔ „6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile“ (Seite 34).



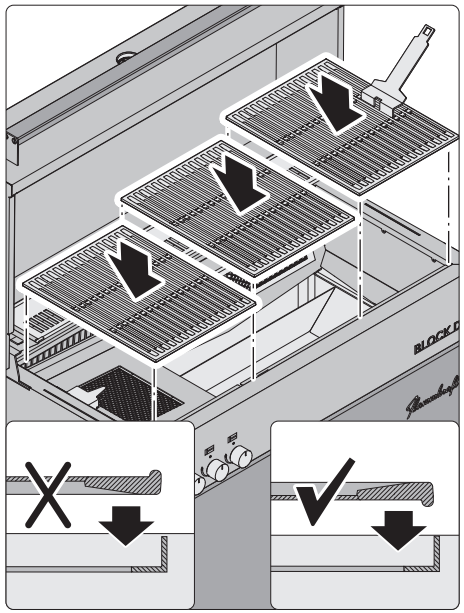
- ▶ Setzen Sie die OfenDock Grillroste ein.



- Setzen Sie die Zündabdeckung des Röstbrenners ein.

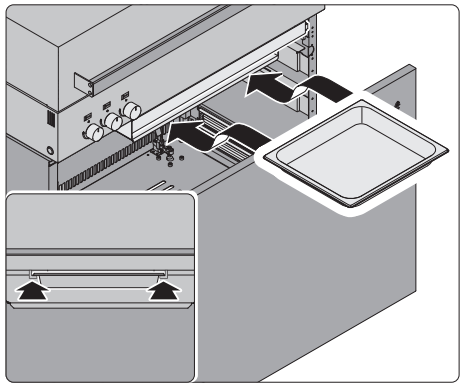


- Setzen Sie das Spritzschutz-Blech des Röstbrenners ein.

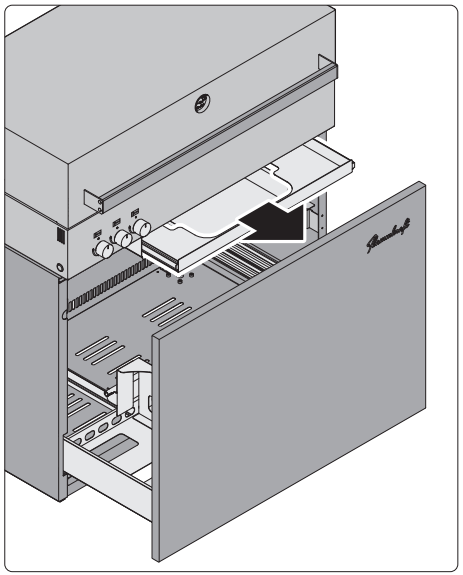


- Richten Sie die Grillroste mit der flachen Seite nach unten aus.
- Setzen Sie die Grillroste mit dem mitgelieferten Rostausheber ein.

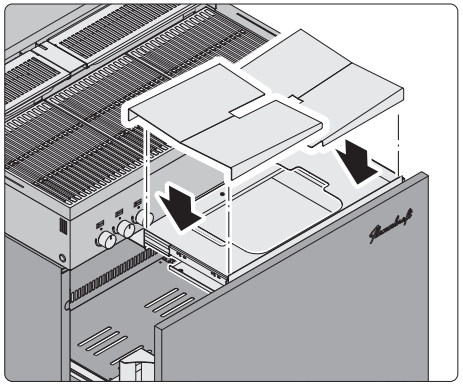
Die hochwertigen Edelstahlgussroste müssen nicht eingebrannt werden.



- Drücken Sie auf die Front-Schublade (nur Standgerät). Die Front-Schublade springt leicht auf.
- Setzen Sie die Auffangschale ein.



- Öffnen Sie die Front-Schublade vollständig durch Herausziehen (nur Standgerät).
- Ziehen Sie den Auszug heraus.



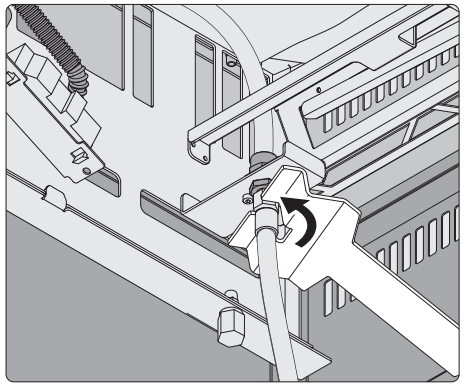
- Legen Sie das Ablaufblech mit der Beschriftung „1“ zuerst auf der rechten Seite ein.
- Legen Sie das andere Ablaufblech auf der linken Seite ein.
- Schieben Sie den Auszug ein, bis er einrastet.

3.7 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.

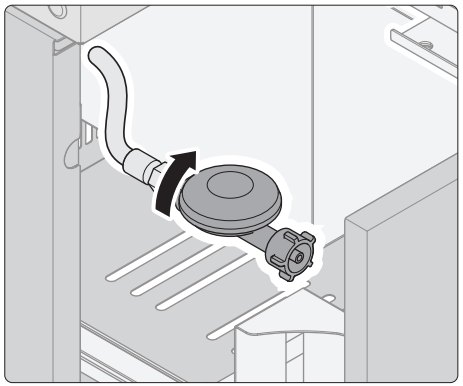
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Zündquellen angeschlossen wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Anschlussort gut gelüftet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht mit scharfen Gegenständen oder mit heißen Teilen der Brenner in Berührung kommt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem mitgelieferten Druckminderer betrieben wird.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Gasschlauch. Der benutzte Gasschlauch darf die Maximallänge von 1,5 m nicht überschreiten.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch fest verbunden ist.



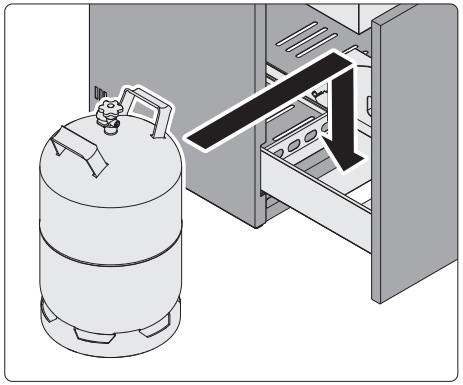
- Öffnen Sie die Front-Schublade.
- Montieren Sie den Gasschlauch handfest an das Gerät. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.
- Ziehen Sie die Schraubverbindung vorsichtig mit dem Rostausheber oder einem geeigneten Werkzeug an.

Vor Anschluss des Druckminderers:

- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse und Dichtungen unbeschädigt und vorhanden 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.

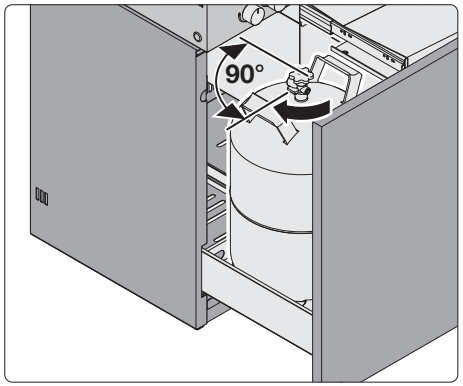


Standgerät

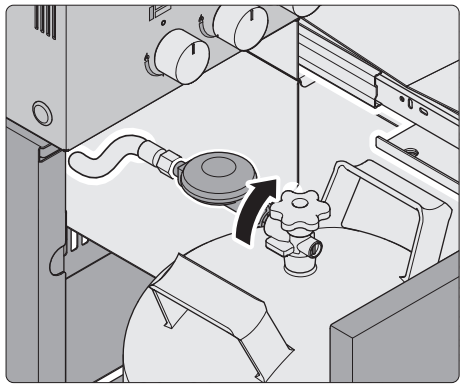
- Stellen Sie die Gasflasche an die vorgesehene Position im Gerät.

Einbaugerät

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



- Richten Sie die Gasflasche parallel zur Frontseite 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).
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch beim Schließen einer Tür oder Schublade nicht eingeklemmt wird oder schleift.
- Führen Sie nach der Aufstellung eine Dichtigkeitsprüfung durch.
  ➔ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 24).

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.

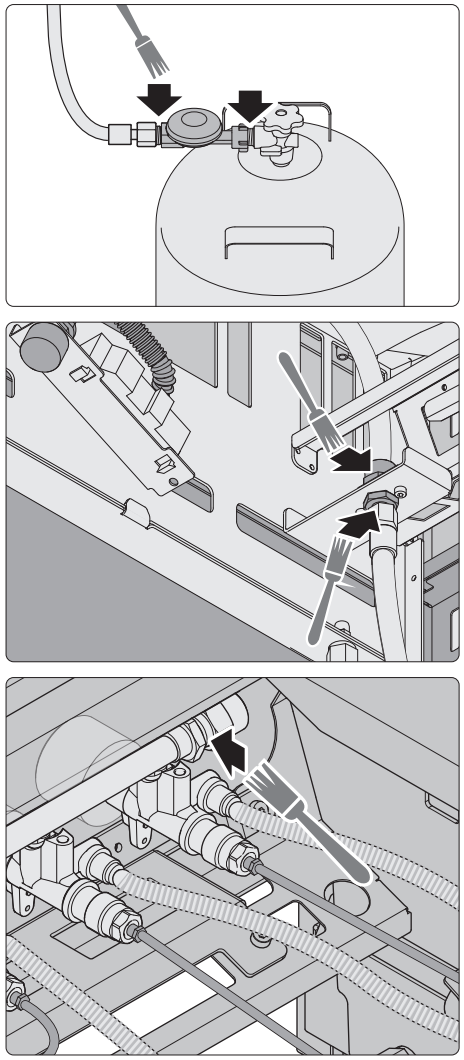
Das Gerät wurde vor Auslieferung auf Gaslecks geprüft. Dennoch muss vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch eine Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden.

- ▶ 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 zu einer Seifenlauge.
- ▶ 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 36).
  ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 38).

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.

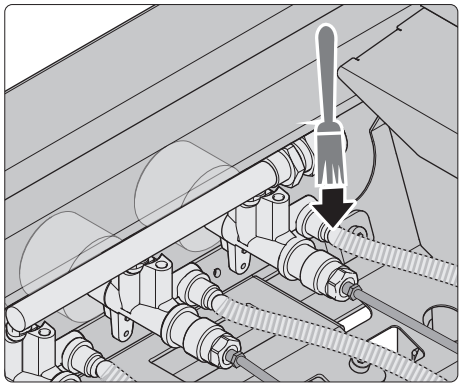
Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

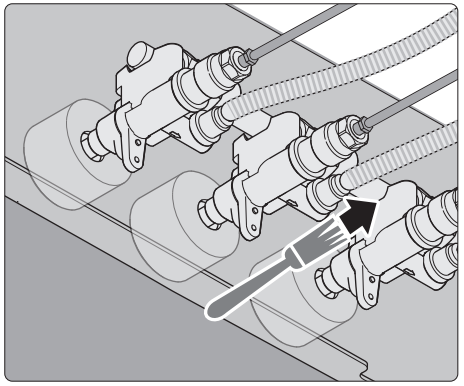
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.

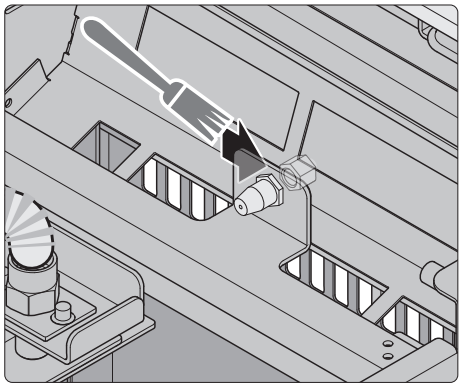
Wenn sich keine Blasen bilden:

- ■ 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 25).

4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner

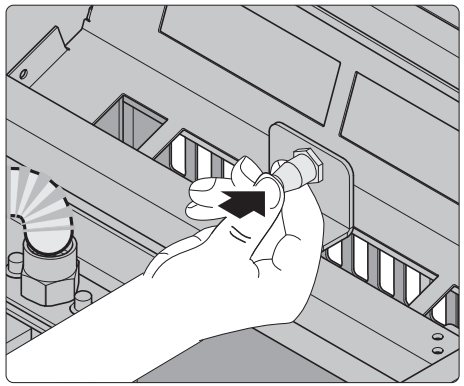






Die Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner muss nacheinander an allen Brennern durchgeführt werden.

- ▶ 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.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.

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 36).
  ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 38).

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:

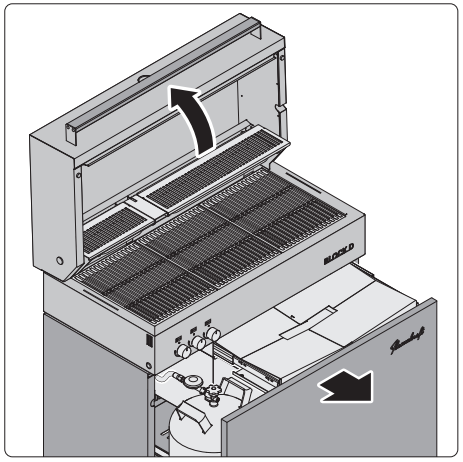
- Das Gerät muss unbeschädigt und in einem einwandfreien Zustand sein.
- Keine Verwendung von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten (z. B. Spiritus, alkoholische Getränke) in direkter Nähe des Geräts.
- Keine Lagerung oder Ablage von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in oder auf dem Gerät.
- 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 24).
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
- Das Gerät muss mit den Bremsen und 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, empfehlen wir beim Grillen Grillhandschuhe zu verwendet.
- 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 42).
- Grillgut nicht über dem ausgeschalteten Röstbrenner ablegen, um den Röstbrenner und die Zündeinrichtung vor Verschmutzung zu schützen.
- 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 43).

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 24).
- ▶ Überprüfen Sie die Brenner und die Brennerrohre auf Verstopfung (z. B. durch Insekten).
  ➔ „6. Reinigung“ (Seite 33).



- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass folgende Teile eingesetzt sind:
  - ■ Grillroste
  - ■ Auffangschale
  - ■ Ablaufbleche
  - ■ OfenDock Grillroste
  - ■ Optionale Zubehörteile (z. B. Rotisserie-Spieß, Pizza- und Grillstein)

Vor dem ersten Gebrauch:
Das Gerät besteht aus Edelstahl und muss nicht „eingebrannt“ werden.
- ▶ Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel.

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.

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.

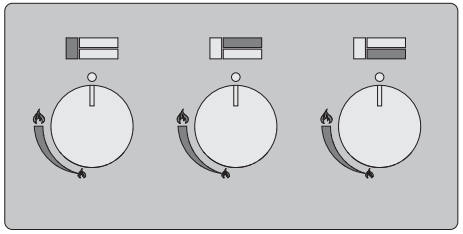
Weitere Informationen, Tipps und Rezepte:
flammkraft.com

5.3 Grillvorgang starten

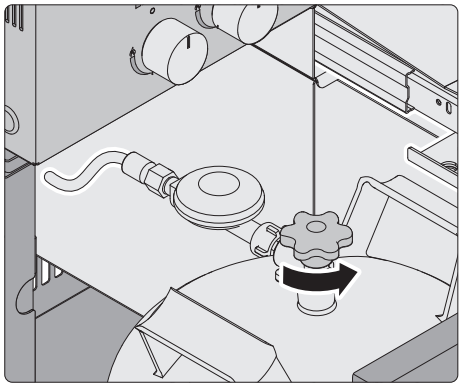
⚠ WARNUNG!

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.

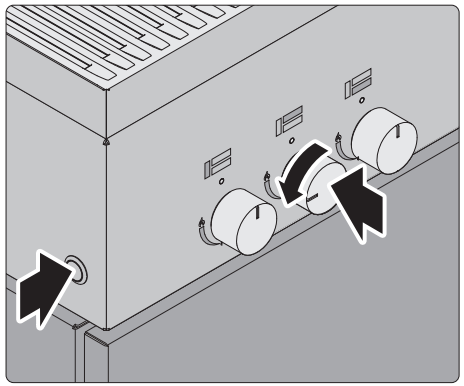
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist.



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



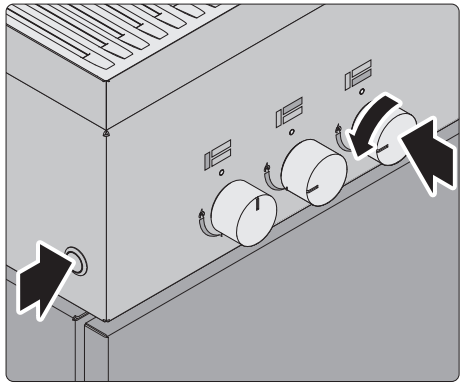
- ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
- ▶ Schließen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).



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 43).



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

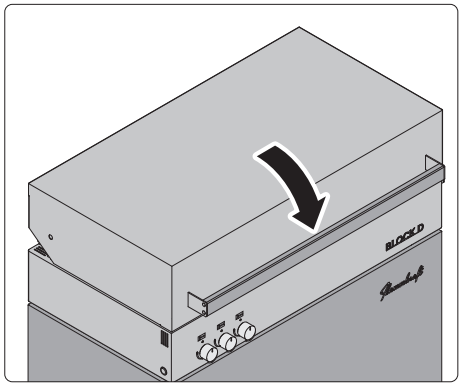
Anwendungsbereich:

- 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).

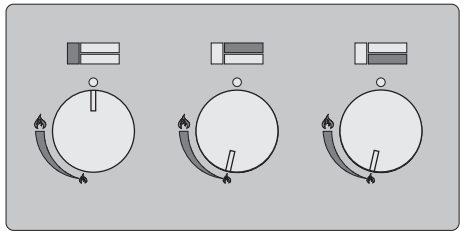


Wenn beide Hauptbrenner laufen:

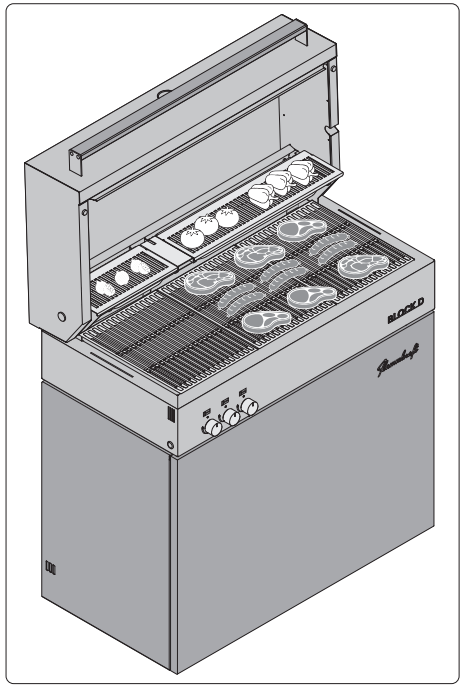
▶ Schließen Sie den Deckel.
▶ Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten auf.

Zum schnellen Aufheizen des Geräts kann zusätzlich der Röstbrenner zugeschaltet werden.
➔ „5.5 Rösten“ (Seite 30).

Wenn das Gerät längere Zeit über 370° C betrieben wird, kann es zu von außen sichtbaren Verfärbungen des Edelstahls kommen. Durch hohe Temperaturunterschiede im Gerät kann es zu geringfügigen Materialausdehnungen und Verformungen kommen, die sich nach dem Abkühlen zurückbilden. Beides stellt keinen Qualitätsmangel dar und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts.



▶ 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).
- Schnelles Aufheizen des Geräts.

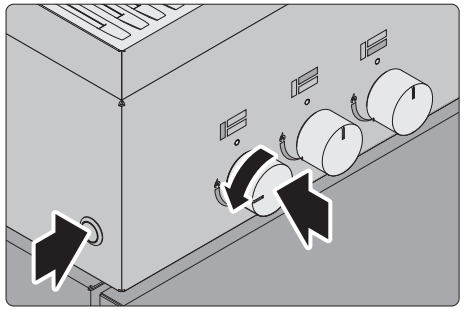
Die Röstzone kann auch zur Nutzung von Töpfen und Pfannen aus Gusseisen sowie des optionalen Zubehörs Teppanyaki-Platte und Wok genutzt werden. Alle anderen Materialien (z. B. Aluminium oder mehrschichtiges Material) ist nicht geeignet, da es durch die hohe Hitzeeinwirkung beschädigt werden kann.

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.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht verbrennt und ungenießbar wird.
- ▶ Tasten Sie sich vorsichtig an die höheren Temperatureinstellungen heran.

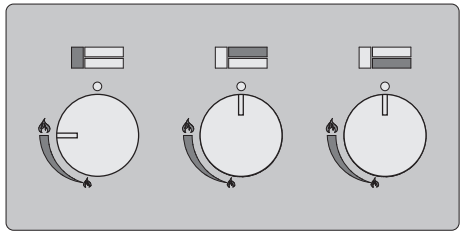
⚠ WARNUNG!

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 beim Zünden eines Brenners 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 43).



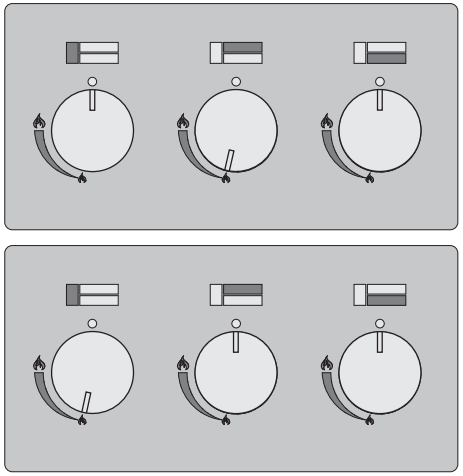
Wenn der Röstbrenner läuft:
- ▶ Heizen Sie ca. 5 Minuten den Röstbrenner auf der Stellung „Maximal" auf.

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).

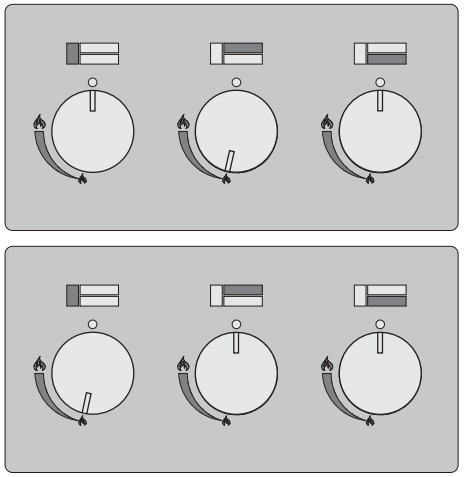
💡 Bei Röstbrenner auf Stellung „Minimal" und geschlossenem Deckel wird auf der gesamten Hauptgrillzone eine Temperatur von ca. 75 °C erreicht.

5.7 OfenDock verwenden

Anwendungsbereich:
- Heißluftgaren, Backen oder Warmhalten.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Die Edelstahl-Behälter können während des Betriebs sehr heiß sein. Bei Berührung sind Verbrennungen möglich.
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe bei der Verwendung der Edelstahl-Behälter.



- 💡 Wir empfehlen die Befüllung der Edelstahl-Behälter abseits des Geräts.
- ▶ Legen Sie die Zutaten in die Edelstahl-Behälter.
- ▶ Hängen Sie die Edelstahl-Behälter in die jeweilige Halterung ein.
  ➔ „3.6 Bauteile einsetzen" (Seite 20).
- ▶ Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- ▶ Garen Sie die Zutaten bis zur gewünschten Garstufe.

5.8 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 33).

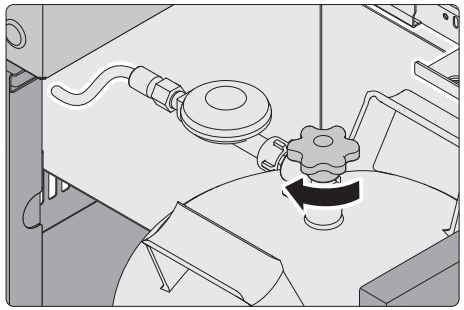
Wenn das Gerät abgekühlt ist und nicht benutzt wird:

- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
  ➔„10.2 Zubehör“ (Seite 46).

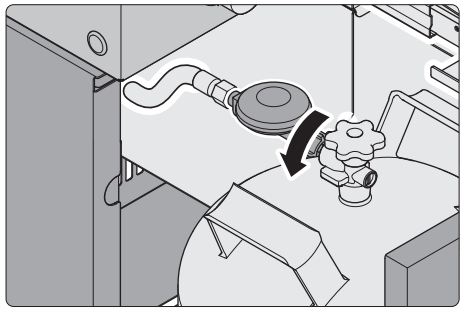
Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird:

- ▶ Entnehmen Sie die Gasflasche.
- ▶ Lagern Sie die Gasflasche an einem sicheren Ort.
  ➔„10.1 Lagerung der Gasflaschen“ (Seite 46).

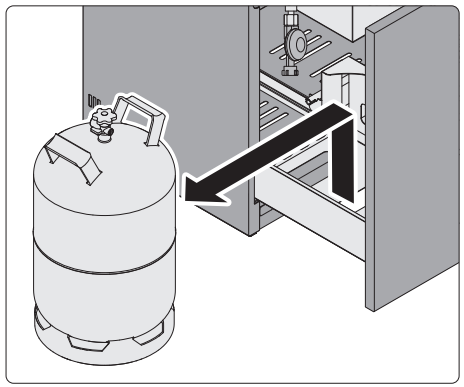
5.9 Gasflasche wechseln



- ▶ 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.

Einbaugerät

- ▶ Nehmen Sie die leere Gasflasche aus der vorgesehenen Position in Ihrer Außenküche.

- ▶ Wenn erforderlich, bringen Sie entsprechend vorgeschriebene Schutzkappen an der Gasflasche an.

- ▶ Setzen Sie die neue Gasflasche ein.
  ➔„3.7 Gasflasche anschließen“ (Seite 22).

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 Brennereinlassöffnungen 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 zitrushaltige 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 34).

Alle 4 Wochen:
➔ „6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile“ (Seite 39).

Nach 2 Monaten ohne Gebrauch:
➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 36).
➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 38).

6.3 Reinigung des Gehäuses

- ▶ Säubern Sie die Edelstahlflächen des Gehäuses mit einem feuchten, weichen Lappen (z. B. Microfaser).

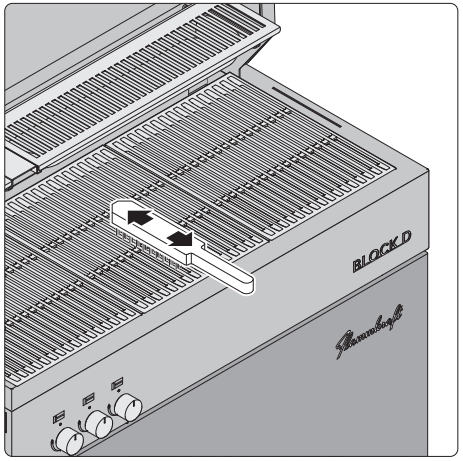
💡 Um Schleifspuren zu vermeiden, muss mit der Schliffrichtung der Edelstahloberfläche geputzt werden.

6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile

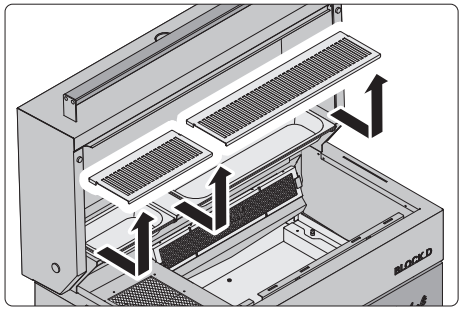
Folgende Geräteteile müssen nach jedem Grillvorgang gereinigt werden:
- Grillroste
- Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
- Zündabdeckung des Röstbrenners
- Ablaufbleche
- Auffangschale

⚠ WARNUNG!

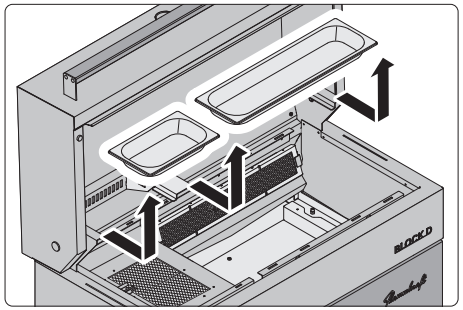
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Geräteteile können nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Bei Berührung sind Verbrennungen möglich.
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe bei der Reinigung von heißen Teilen des Geräts.



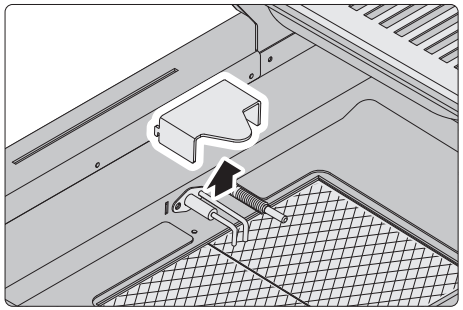
- ▶ Starten Sie das Gerät.
  ➔ „5.2 Grillvorgang vorbereiten“ (Seite 27).
- ▶ Lassen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel bis 250 °C aufheizen.
  - Verbleibende Grillreste auf den Grillrosten werden abgebrannt.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Drehen Sie alle Brenner-Regler in die Stellung „Aus“.
- ▶ 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).



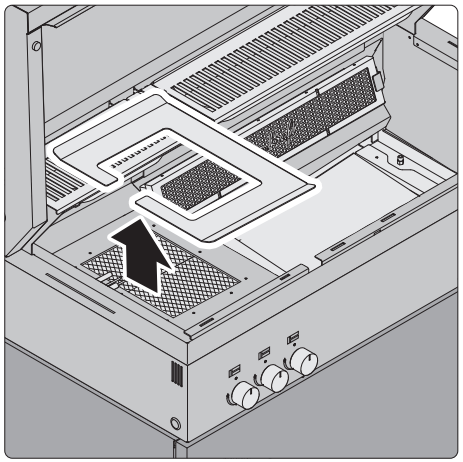
- ▶ Entnehmen Sie die OfenDock Grillroste.
  - Die Grillroste können im Geschirrspüler gereinigt werden.
  - Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit Spülmittel und einem weichen Schwamm entfernen.



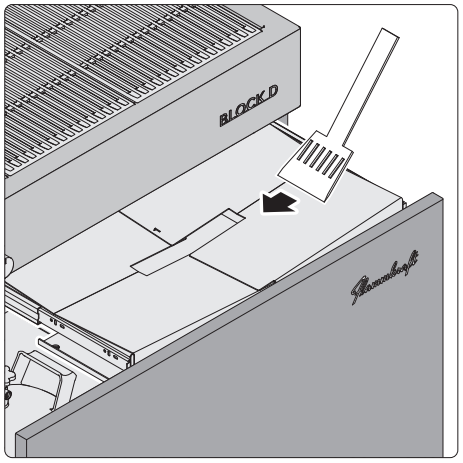
- ▶ Entnehmen Sie die Edelstahl-Behälter.
  - Die Edelstahl-Behälter können im Geschirrspüler gereinigt werden.



- ▶ 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.
  ➔ „3.6 Bauteile einsetzen“ (Seite 20).

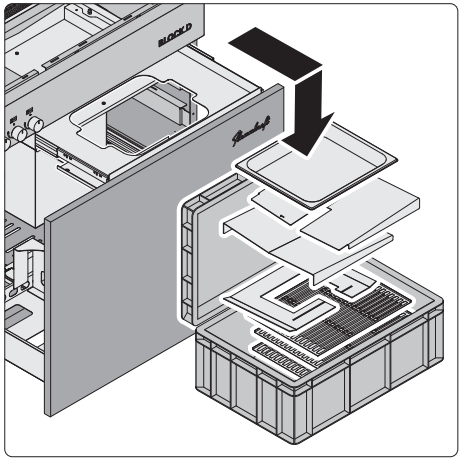


- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).
- ▶ Ziehen Sie den Auszug heraus.
- ▶ Bürsten Sie die losen Reste von den Ablaufblechen in die Auffangschale.
- ▶ Entnehmen Sie die Ablaufbleche.
- ▶ Reinigen Sie die Ablaufbleche.
- ▶ Entnehmen Sie die Auffangschale.
- ▶ Entleeren Sie die Auffangschale.
- ▶ Wischen Sie die Auffangschale aus.
- ▶ Setzen Sie Auffangschale und Ablaufbleche wieder ein.
  ➔ „3.6 Bauteile einsetzen“ (Seite 20).

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 das Einbaugerät kann die Aufbewahrungs- und Reinigungsbox auch separat erworben werden.
➔ „10.2 Zubehör“ (Seite 46).

⚠ 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.

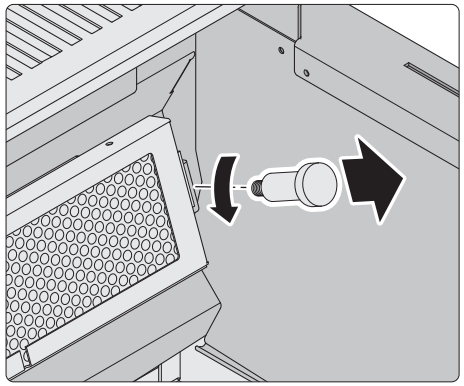
Nach der Einweichzeit:
- ▶ Nehmen Sie die eingeweichten Teile aus der Wanne oder der Reinigungsbox.
- ▶ Reinigen Sie die Teile mit Spülmittel und einem geeigneten Schwamm.
- ▶ Spülen Sie die Teile mit viel Wasser ab.
- ▶ Trocknen Sie die Teile.
- ▶ Setzen Sie die getrockneten Teile in das Gerät ein.

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.

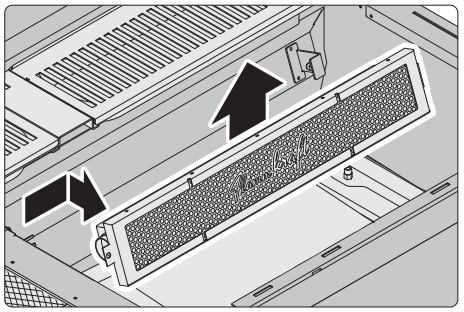
⚠ ACHTUNG!

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.
- ▶ Achten Sie darauf, dass beim Reinigen keine Fettreste oder andere Rückstände in die Düsenöffnung gelangt.
- ▶ 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 42).

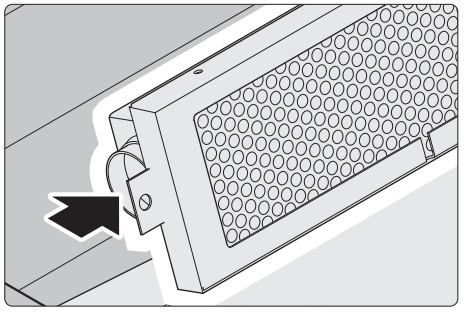


- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
- ▶ Lösen Sie von beiden Hauptbrennern die Rändelschrauben.

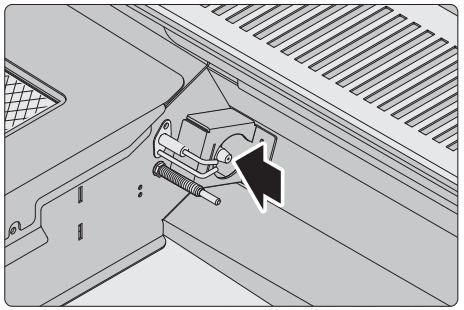
💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- Entnehmen Sie die Hauptbrenner.



- Kontrollieren Sie die Brennereinlassöffnung auf Fremdkörper oder Verschmutzung.
- Reinigen Sie eine verstopfte Brennereinlassöffnung.



- Säubern Sie das Gerät an den nun zugänglichen Stellen.
  ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 36).
- 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 Gasauslass-Düse 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. Die Öffnung der Hauptbrenner befindet sich immer auf der linken Seite.

6.6 Reinigung des Röstbrenners

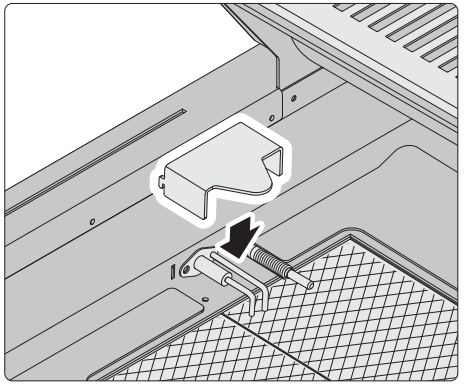
Äußerlich muss der Röstbrenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Die Brennereinlassöffnung muss auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts kann der Röstbrenner ausgebaut werden.

⚠ ACHTUNG!

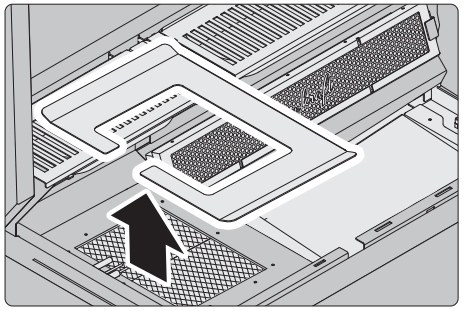
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!

Der Röstbrenner kann durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.

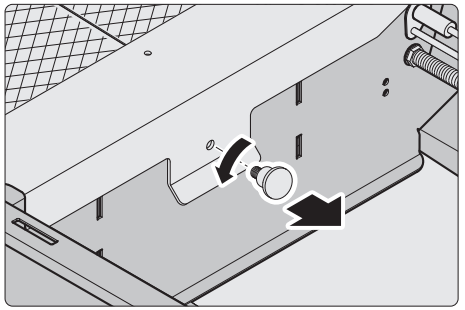
- ▶ Reinigen Sie die Keramikelemente des Röstbrenners auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten/spitzen Gegenständen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass beim Reinigen keine Fettreste oder andere Rückstände in die Düsenöffnung gelangt.
- ▶ Betreiben Sie den Röstbrenner nicht im nassen Zustand.
  Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Röstbrenner vor der Nutzung ausreichend durchgetrocknet ist.
  ➔ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 42).
- ▶ Achten Sie beim Einbau des Röstbrenners darauf, die darunter liegenden Kabel und Rohre nicht zu beschädigen.



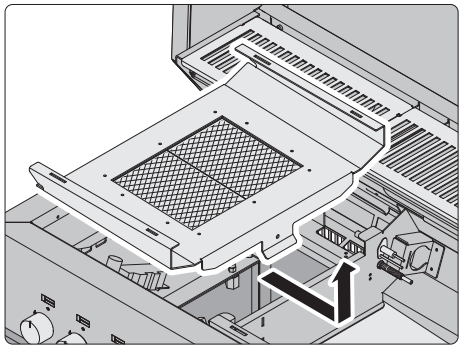
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Entnehmen Sie die Zündabdeckung.



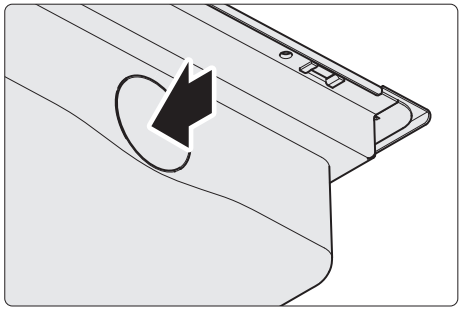
- ▶ Entnehmen Sie das Spritzschutz-Blech.



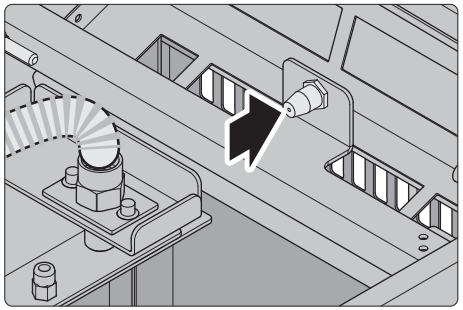
- ▶ Lösen Sie die Rändelschraube.
- 💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- ▶ Entnehmen Sie den Röstbrenner.



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



- ▶ Säubern Sie das Gerät an den nun zugänglichen Stellen.
  ➔„6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 36).
- ▶ 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.

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.
- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
  ➔„10.2 Zubehör“ (Seite 46).

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.
  ➔ „3.7 Gasflasche anschließen“ (Seite 22).

Vor Beginn der Grillsaison und nach längerer Standzeit müssen folgende Wartungsarbeiten durchgeführt werden:
➔ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 24).
➔ „6. Reinigung“ (Seite 33).

Alle 5 Jahre oder nach Ablauf der angegebenen Haltbarkeit muss der Gasschlauch ausgewechselt werden.
- ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

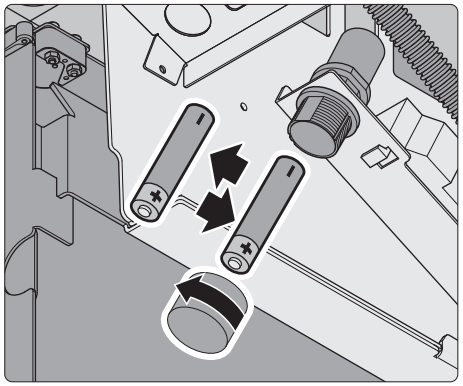
Die nachstehenden Arbeiten fallen an bei Bedarf oder im Rahmen von Störungsbehebungen:
➔ „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 41).
➔ „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 41).
➔ „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 42).
➔ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 42).

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 abgekühlt ist.

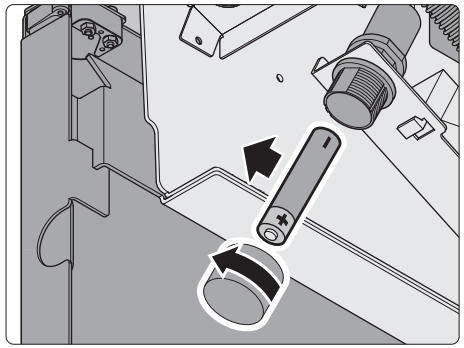
Das Gerät hat eine elektrische Zündvorrichtung, die von einer Batterie gespeist wird (1x Typ AA, 1,5 Volt).
- Eine leere Batterie muss ausgetauscht werden, um die Funktionsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten.
- Das Batteriefach befindet sich hinter der Front-Schublade, unterhalb der Brenner-Regler.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts muss die Batterie entfernt werden, um ein Auslaufen zu vermeiden.



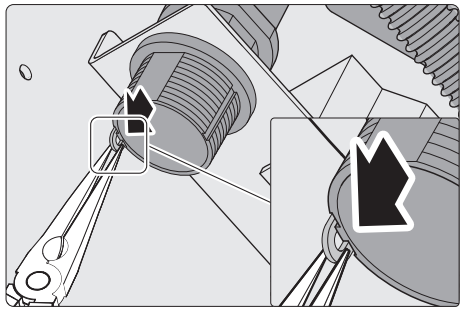
▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs auf.
▶ Entnehmen Sie die verbrauchte Batterie.
▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
▶ Achten Sie darauf, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs zu.

7.4 Batteriekontakt prüfen

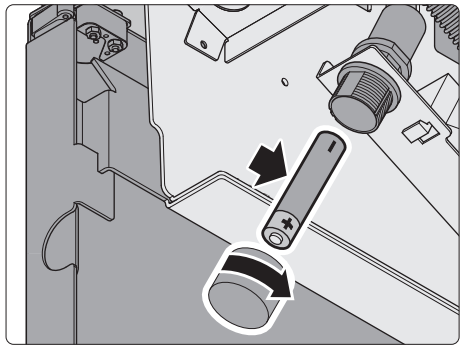
Durch Erschütterung des Geräts oder beim Batteriewechsel kann der Batteriekontakt zu weit hineingeschoben werden. In diesem Fall funktioniert die Zündvorrichtung nicht mehr. Zur Fehlerbehebung muss der Batteriekontakt herausgezogen werden.



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



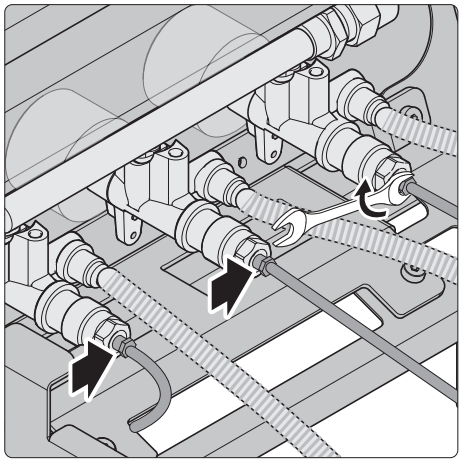
▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt herausgezogen ist.
▶ Ziehen Sie ihn gegebenenfalls mit einer kleinen Zange nach vorne.



▶ 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 38).
- ▶ 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 36).
  ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 38).
- ▶ 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 36).
  ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 38).

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 an einem oder mehreren Brennern 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 41).
- Der Batterie ist verbraucht.
  - ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
  - ➔ „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 41).
- Das Zündsystem ist defekt.
  - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Der Zündfunke zündet den Brenner nicht.
- Die Gasflasche ist zugedreht.
  - ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
- Die Gasflasche ist leer.
  - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
  - ➔ „5.9 Gasflasche wechseln“ (Seite 32).
- Die Gasauslass-Düse ist verschmutzt.
  - ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düse.
  - ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 36).
  - ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 38).
- 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.
  - ➔ „2.4 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 42).
- 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.
  - ➔ „2.4 Technische Daten“ (Seite 10).
- Eine zu kleine Gasflasche wurde verwendet.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Gasflasche verwendet wird.
  - ➔ „1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung“ (Seite 4).

Der Brennvorgang stoppt plötzlich.
- Die Gasflasche ist leer.
  - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
  - ➔ „5.9 Gasflasche wechseln“ (Seite 32).

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 42).
- Der Brenner ist defekt.
  - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
- Die Gasauslass-Düse ist verstopft.
  - ▶ Reinigen Sie vorsichtig die Gasauslass-Düse.
  - ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 36).

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 24).
- Die Gasflasche ist defekt, 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.

  ➔„3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 12).
- Die Schienen der Front-Schublade sind nicht mehr optimal zueinander ausgerichtet (z. B. durch Erschütterungen beim Transport).
  - ▶ Drücken Sie die Front-Schublade gegen den Widerstand in das Gerät.
  - ▶ Testen Sie danach die Funktion und drücken Sie auf die Front-Schublade. Die Front-Schublade springt leicht auf.
  - ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade vollständig durch Herausziehen.
  - ▶ Öffnen und schließen Sie die Front-Schublade mehrmals vollständig.
- Der Öffnungsmechanismus („Push-to-open“) ist bei geöffneter Schublade schon eingerastet.
  - ▶ Betätigen Sie mit dem Finger die Schnapper auf der linken und rechten Seite, bis diese nach vorne herausstehen.
  - ▶ Schließen Sie die Front-Schublade.

Wenn sich eine Störung nicht beheben lässt:

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

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 Wertstoffen.

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 EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

Firma: Flammkraft GmbH
Anschrift: Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Deutschland

in alleiniger Verantwortung, dass die von ihm in Verkehr gebrachten Gasgrillgeräte der Modellreihe „Flammkraft Block D“ und „Flammkraft Block Ds“, den folgenden Harmonisierungsvorschriften der Union entsprechen:

- VERORDNUNG (EU) 2016/426

Folgende Norm wurde dabei zugrunde gelegt:

- EN 498:2012

Eine Zertifizierung der Geräte erfolgte durch folgende Prüfstelle:

DGVW CERT GmbH
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53123 Bonn

Unterzeichnet für und im Namen von: Flammkraft GmbH

Münster, 15.04.2025

Knud Augustin
Geschäftsführer

Manuel Lasar
Geschäftsführer

Document information

User manual for gas barbecues:
- Block D model stand alone unit
- Block D model built-in barbecue
- Block Ds model stand alone unit
- Block Ds model built-in barbecue

The descriptions are identical for all the models listed above. Any differences are indicated separately. The images show the model in Block D.

This user manual is for private users. For professional use of the appliance, please also observe the applicable regulations for use of gas grills.

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

When using the appliance it is essential to pay careful attention, because the appliance 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 appliance for further use.

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

The following requirements must be met:
- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.

Table of contents

1. Safety information 50
1.1 Intended use 50
1.2 Approved fuel 50
1.3 Safe handling of gas 51
1.4 General safety instructions 51

2. Product information 52
2.1 Product overview 52
2.2 Temperature zones 54
2.3 Scope of delivery 55
2.4 Technical data 56

3. Set-up 57
3.1 Safety instructions for set-up 57
3.2 Set-up location requirements 57
3.3 Preparing for set-up 58
3.4 Setting up the stand-alone unit 58
3.5 Setting up the built-in barbecue 60
3.6 Inserting components 66
3.7 Connecting the gas cylinder 68

4. Leak test 70
4.1 Safety instructions for the leak test 70
4.2 Preparing a leak test 70
4.3 Leak test up to the burner control 70
4.4 Leak test up to the burner 71

5. Use 72
5.1 Safety instructions for use 72
5.2 Preparing for barbecuing 73
5.3 Starting barbecuing 74
5.4 Barbecuing 75
5.5 Roasting 76
5.6 Cooking 77
5.7 Using OfenDock 77
5.8 Finishing barbecuing 78
5.9 Changing the gas cylinder 78

6. Cleaning 79
6.1 Safety instructions for cleaning 79
6.2 Cleaning intervals 79
6.3 Cleaning the enclosure 79
6.4 Cleaning the removable parts 80
6.5 Cleaning the main burners 82
6.6 Cleaning the roasting burner 84
6.7 Cleaning and care of the wooden parts 85

7. Maintenance 86
7.1 Safety instructions for maintenance 86
7.2 Maintenance intervals 86
7.3 Changing the battery 87
7.4 Checking the battery contact 87
7.5 Checking the thermocouple 88
7.6 Drying the burner 88

8. Troubleshooting 89

9. Disposal 91
9.1 Disposing of the packaging 91
9.2 Disposing of the appliance 91

10. Appendix 92
10.1 Storing gas cylinders 92
10.2 Accessories 92
10.3 EU Declaration of Conformity 92

EN

1. Safety information

1.1 Intended use

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

The appliance 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 appliance:
- The appliance must be set up outdoors. It must not be used in enclosed spaces.
- Only use tested 8 – 13 kg gas cylinders with the liquid gases propane and butane as fuel. Smaller gas cylinders result in reduced performance of the appliance.
- Only use approved gas cylinders with the following dimensions:
  - Max. 60 cm height.
  - Max. 32 cm diameter.
- Rusty, damaged or out-of-date gas cylinders must not be used.
- The appliance is to be used only with the included pressure reducer (according to standard DIN EN 16129).
- The appliance is to be used only with the appropriate gas pressure (according to the specification on the type plate).
- Observe the requirements and safety instructions in this manual.

Any other use is considered contrary to the intended 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.

- Approved countries:

Appliance	Gas category	Pressure (mbar)	Destination country	Pressure reducer scope of delivery
Block D	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50
	I3B/P	30	BA, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	30 (29)
	I3+	28-30/37	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PL, PT	37
Block Ds	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

In the country of use, check whether the appliance is approved for operation with the appropriate gas category or gas pressure:
- ▶ Refer to the type plate for the gas category and gas pressure.
  ➔ “2.1 Product overview” (page 52).

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 cylinder closed.

If you can smell gas:

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

If you can still detect the smell of gas, the gas cylinder is defective:

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

Before moving the appliance:

- ▶ Make sure that the gas supply has been stopped.
- ▶ Make sure the appliance has cooled down.
- ▶ Remove the gas cylinder.

Gas cylinders must be stored correctly.
➔ “10.1 Storing gas cylinders” (page 92).

We recommend keeping a suitable fire extinguishing agent near the appliance (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 appliance. 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 appliance is prohibited in the following cases:

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

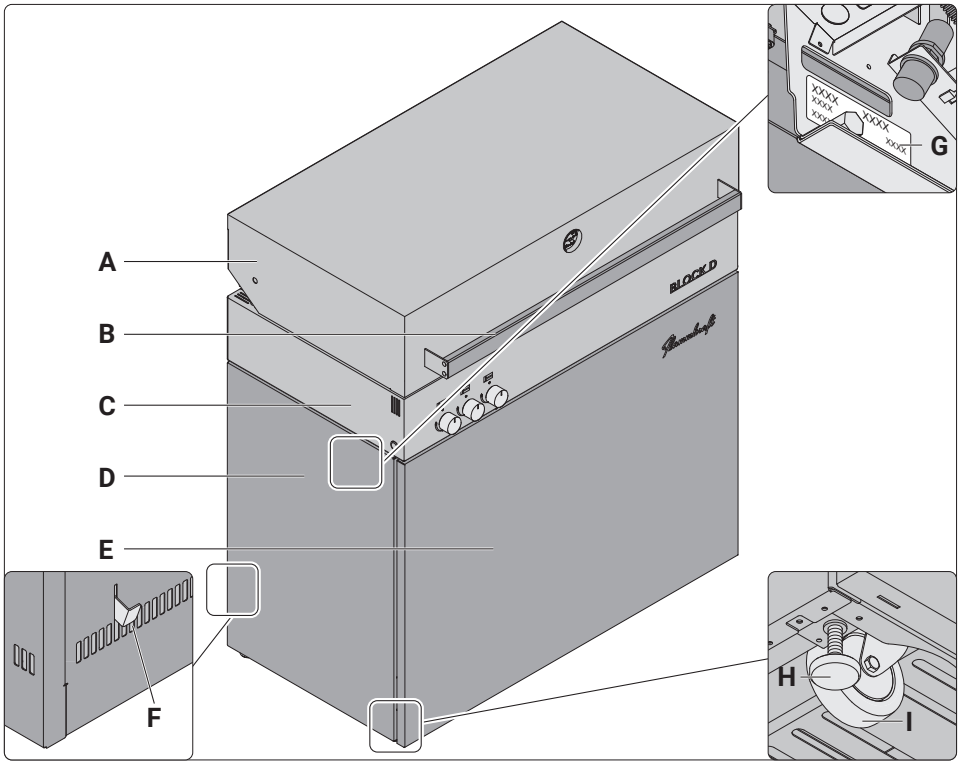
To ensure safe, long-lasting use of the appliance and to prevent damage, the following points must always be observed:

- Follow the instructions for use.
- Use only as intended.
- Handle properly at all times.
- Only use spare parts manufactured or authorised by Flammkraft.
- Observe the maintenance and cleaning intervals.

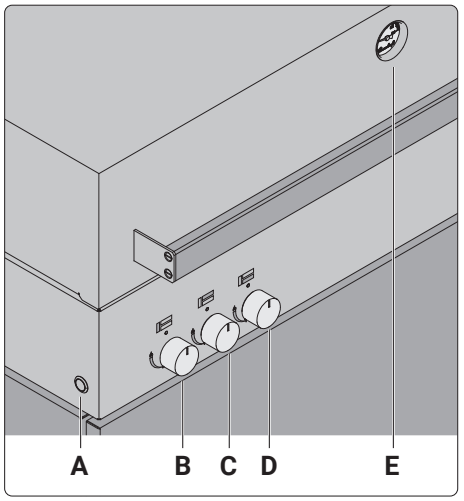
Further safety instructions must also be observed depending on the activity. The safety instructions can be found in the corresponding chapter of this manual.
➔ “3.1 Safety instructions for set-up” (page 57).
➔ “4.1 Safety instructions for the leak test” (page 70).
➔ “5.1 Safety instructions for use” (page 72).
➔ “6.1 Safety instructions for cleaning” (page 79).
➔ “7.1 Safety instructions for maintenance” (page 86).

2. Product information

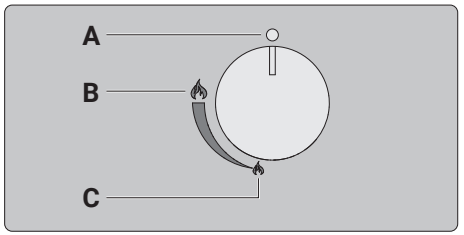
2.1 Product overview



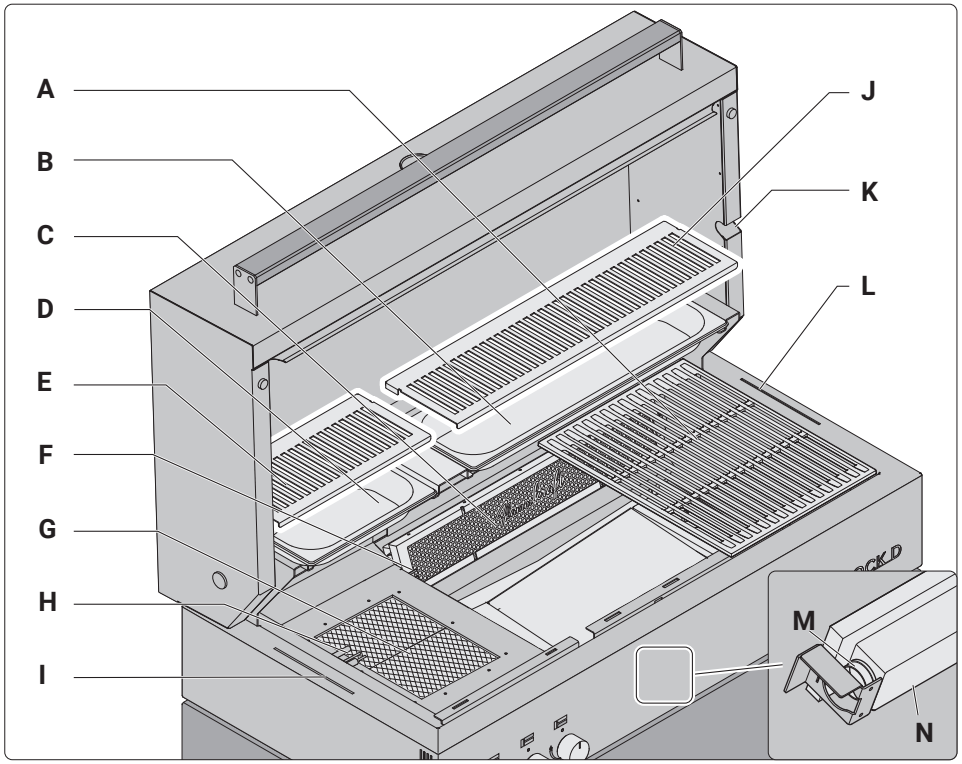
A Lid
B Handle
C Firebox
D Base (stand alone unit only)
E Front drawer (stand alone unit only)
F Brake (2x, stand alone unit only)
G Type plate (under firebox)
H Feet (4x, stand alone unit only)
I Swivel castors (4x, stand alone unit only)



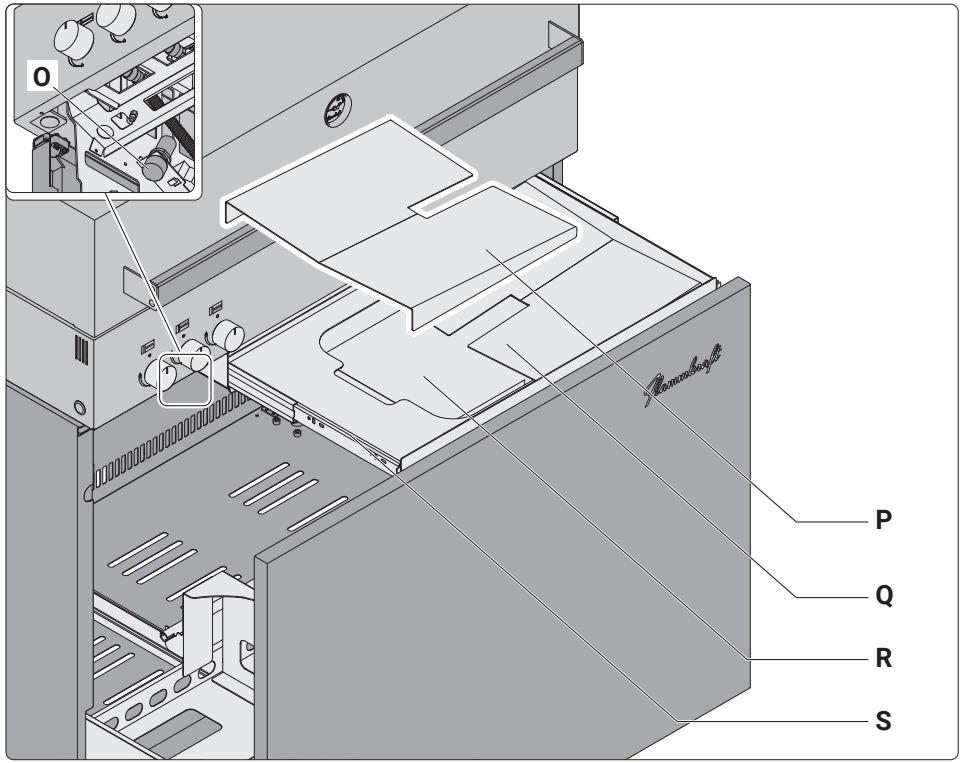
A Ignition button
B Roasting burner control
C Rear main burner control
D Front main burner control
E Thermometer



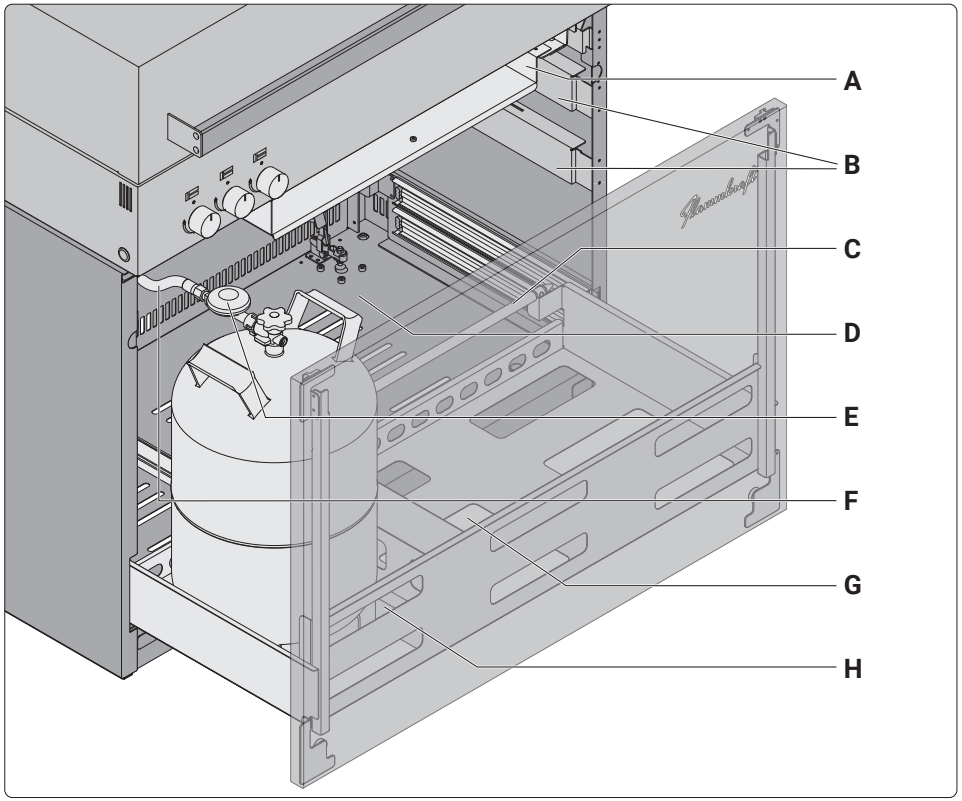
A “Off” setting
B “Maximum”/“Ignition position” setting
C “Minimum” setting



A Grill grate
B Stainless-steel container (2.5 litres)
C Rear main burner
D Stainless-steel container (1.0 litres)
E OfenDock grill grate (small)
F Ignition plug and thermocouple of rear main burner
G Roasting burner
H Ignition plug and thermocouple of roasting burner
I Slot for hanging the side shelf (optional)
J OfenDock grill grate (large)
K Rotisserie opening (optional)
L Slot for hanging rotisserie motor or side shelf (optional)
M Burner inlet opening of main burner at the front
N Main burner at the front (behind the front of the firebox)

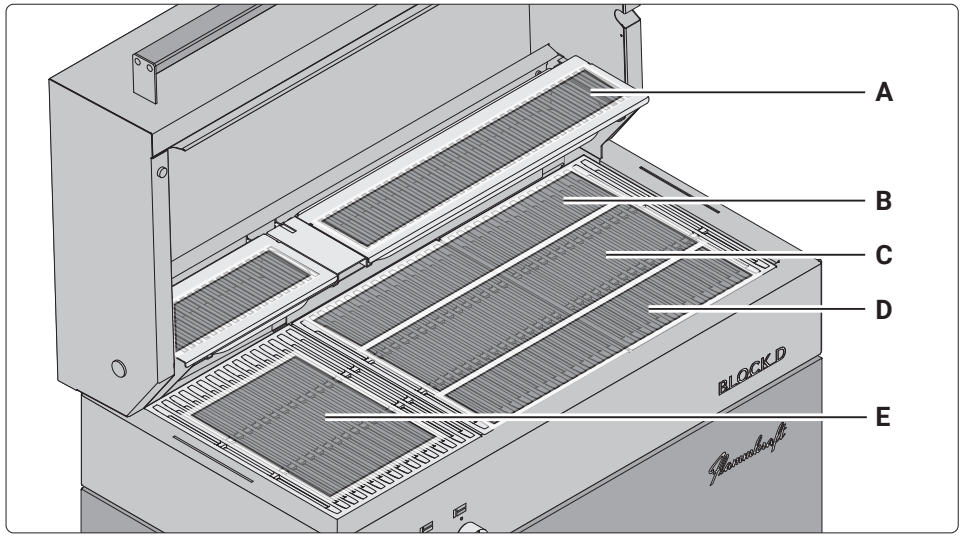


O Battery compartment for ignition device (inside the appliance, below the burner control)
P Drain plate 1
Q Drain plate 2
R Collection tray
S Pull-out for drain plates and collection tray



A Storage compartment (stand alone unit only) for grill grates or optional accessories (e.g. Teppanyaki plate or pizza stone)
B Attachment point (stand alone unit only) for side shelf (optional)
C Attachment point (stand alone unit only) for rotisserie spit (optional)
D Optional compartment for waste bin (stand alone unit only)
E Pressure reducer
F Gas hose
G Storage point (stand alone unit only) for storage and cleaning box
H Gas cylinder compartment (stand alone unit only)

2.2 Temperature zones

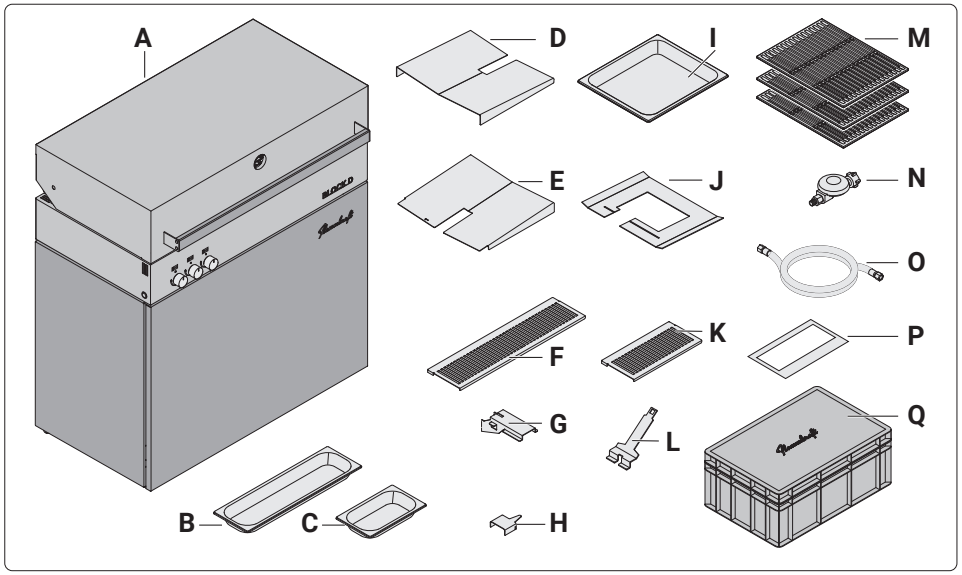


The appliance has different temperature zones.

Zones / application		Temperature
A	OfenDock e.g. for post-cooking, keeping warm, baking, hot-air cooking or gratinating food	100 – 300 °C
B	Direct barbecue zone e.g. for steaks and short-grilling items	75 – 500 °C
C	Indirect barbecue zone e.g. for fish, sausages, vegetables, for further cooking short-grilling items, gentle cooking of thicker pieces of meat	75 – 350 °C
D	Direct barbecue zone e.g. for steaks and short-grilling items	75 – 500 °C
E	Roasting zone e.g. for steaks and short-grilling item, for the use of optional accessories (e.g. Teppanyaki plate, wok with holder) or cast-iron pans and pots	400 – 900 °C

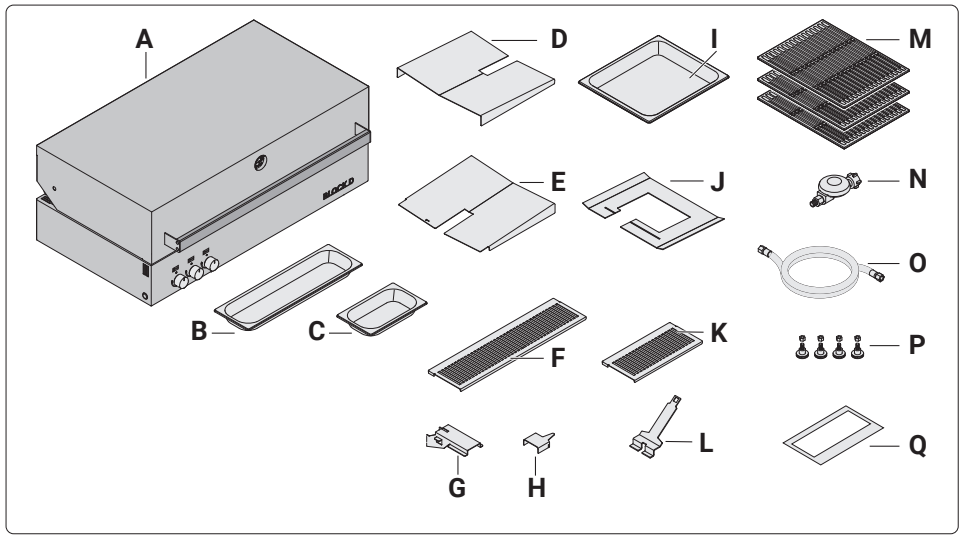
2.3 Scope of delivery

Stand alone unit



A Flammkraft Block D & Block Ds stand alone unit
B Stainless-steel container (2.5 litres)
C Stainless-steel container (1.0 litres)
D Left drain plate
E Right drain plate
F OfenDock grill grate (large)
G Bridge for OfenDock
H Roasting burner ignition cover
I Collection tray
J Splash guard plate of the roasting burner
K OfenDock grill grate (small)
L Grate lifter
M Grill grates
N Pressure reducer
O Gas hose
P User manual
Q Storage and cleaning box

Built-in barbecue



A Flammkraft Block D & Block Ds built-in barbecue
B Stainless-steel container (2.5 litres)
C Stainless-steel container (1.0 litres)
D Left drain plate
E Right drain plate
F OfenDock grill grate (large)
G Bridge for OfenDock
H Roasting burner ignition cover
I Collection tray
J Splash guard plate of the roasting burner
K OfenDock grill grate (small)
L Grate lifter
M Grill grates
N Pressure reducer
O Gas hose
P Bearing bolts (optional use)
Q User manual

Optional accessories (e.g. rotisserie, pizza stone) are available from Flammkraft.
➔ “10.2 Accessories” (page 92).

EN

2.4 Technical data

	Block D	Block Ds
Barbecuing area		
■ Overall area	90 x 44 cm	75 x 44 cm
■ Roasting zone	30 x 44 cm	25 x 44 cm
Cast stainless steel grill grates		
■ Quantity	3	3
■ Size	30 x 44 cm	25 x 44 cm
■ Individual weight	5.2 kg	4.3 kg
OfenDock two grill grates, foldable, two stainless-steel containers		
■ Size grill grates	32 x 15 cm / 58 x 15 cm	32 x 15 cm / 46 x 15 cm
Gas pressure / Nozzle diameter		
■ Main burner	30 mbar / 1.12 mm 37 mbar / 1.12 mm 50 mbar / 0.98 mm	50 mbar / 0.80 mm
■ Roasting burner	30 mbar / 1.12 mm 37 mbar / 1.12 mm 50 mbar / 0.98 mm	50 mbar / 0.98 mm
Power	16.2 kW (1.18 kg/h)	13.9 kW (1.01 kg/h)
Temperature	75 – 900 °C	75 – 900 °C
Working height (stand alone unit only)	94 cm	94 cm

	Block D	Block Ds
Dimensions of stand alone unit		
■ Width	100 cm	85 cm
■ Firebox depth	53 cm	53 cm
■ Depth including handle	60 cm	60 cm
■ Height	115 cm	115 cm
Dimensions of built-in barbecue		
■ Width	100 cm	85 cm
■ Firebox depth	53 cm	53 cm
■ Depth including handle	60 cm	60 cm
■ Height (visible)	36.5 cm	36.5 cm
■ Height including grease management system	48.5 cm	48.5 cm
Total weight of stand alone unit	approx. 130 kg	approx. 120 kg
Total weight of built-in barbecue	approx. 60 kg	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 appliance can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe set-up of the appliance.
- ▶ 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 appliance (e.g. unconnected gas cylinders).
- The appliance must be undamaged and in perfect condition for use.
- Before the appliance can be set up, the set-up location requirements must be satisfied.

3.2 Set-up location requirements

- The appliance 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 appliance is set up must be firm, level and horizontal.
- Do not set up the appliance on a lawn.

Do not set up the appliance 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 appliance. Parts of the appliance 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 appliance.

Necessary safety distances:
- 0.3 m distance from heat sensitive non-flammable solid materials.
- 1.0 m distance from flammable solid materials.
- 5.0 m distance from flammable liquids.

Even seemingly non-flammable materials (such as home insulation under plaster) can become damaged by heat or fire if the safety distances are not adhered to.

For safe use of the appliance, the following ventilation devices must remain uncovered:
- All ventilation slots on the appliance.
- Clearances for specified ground clearance.

3.3 Preparing for set-up

- ▶ Familiarise yourself with the appliance and the associated documents:
  - User manual.
  - Installation instructions for Flammkraft grills in outdoor kitchens (built-in barbecue 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 55).

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 91).

- ▶ Make sure that the required safety distances are maintained.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).

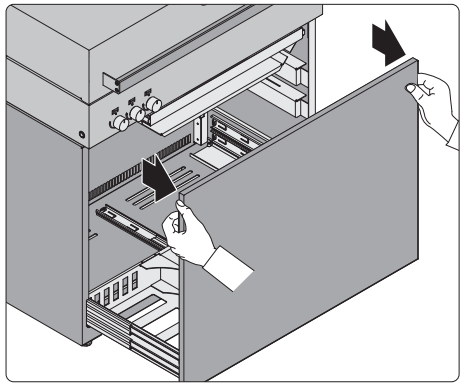
When the appliance is in use grease may leak out and run down the housing (e.g. if the appliance gets wet due to rain).
- ▶ If necessary, use a suitable, heat-resistant base to protect the flooring.

3.4 Setting up the stand-alone unit

All necessary attachments come in the storage and cleaning box, and in a box in the firebox.

⚠ ATTENTION!

Risk of damage to the drawer!
Vibrations caused by moving the appliance or pulling out the drawer without using the opening function ("push-to-open") can damage the drawer.
- ▶ To open the drawer, always push it in first.
- ▶ Before moving the appliance, make sure the drawer is about 5 cm open.



- ▶ Press on the front drawer. The front drawer slightly springs open.
- ▶ Open the front drawer by pulling it all the way out.
- ▶ Remove the storage and cleaning box.
- ▶ Close the front drawer by pressing it in until it clicks.

⚠ WARNING!

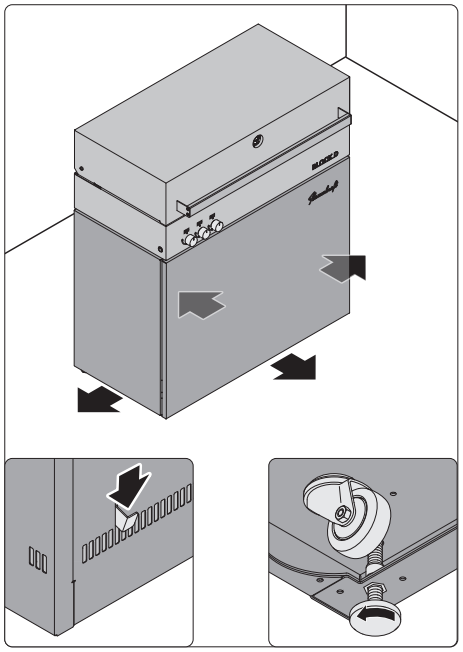
Risk of injury due to incorrect handling of the appliance!
Be aware of the size and weight of the appliance when moving and setting up the appliance. Serious injuries are possible if the appliance rolls away unintentionally.
- ▶ Make sure the appliance is stable and secure during set-up.
- ▶ Make sure that no other people are inside the working area.
- ▶ Make sure the assembled appliance is secured against rolling away.

⚠ ATTENTION!

Risk of damage to the feet!
When moving the appliance, screwed-out feet can get stuck on obstacles and be damaged. Vibrations during transport can cause the feet to unscrew.

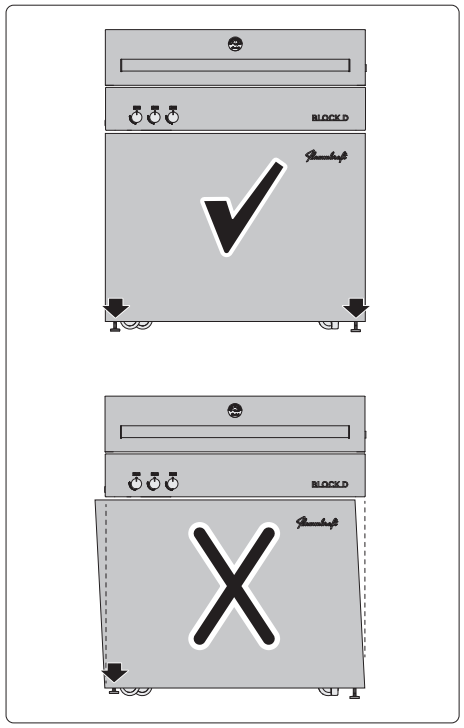
- ▶ Before moving the appliance, make sure that the feet are completely screwed in.
- ▶ Pay attention to the travel path during transport. Avoid rolling the appliance over obstacles (height > 2 cm).

- ▶ Select the location with consideration to the set-up location requirements.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- ▶ Make sure that the safety distances are observed.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- ▶ Ensure sufficient stability.



- ▶ Place the appliance in the desired set-up location.
- ▶ Secure the appliance against rolling away by snapping the brakes in, using the lever on the back.
- 💡 If there is limited accessibility from the back, the brakes can also be operated from inside when the drawer is open.
- ▶ Screw out the four feet in the corners of the appliance.

To ensure the correct stand, the appliance must be supported by all four feet.



- ▶ Level the appliance by adjusting the feet.
- ▶ Make sure the drawer is flush with the appliance.

If the drawer is diagonal from the body:

- ▶ On the protruding side, screw out the foot out farther.

EN

3.5 Setting up the built-in barbecue

All necessary attachments are in a separate box.

⚠ WARNING!

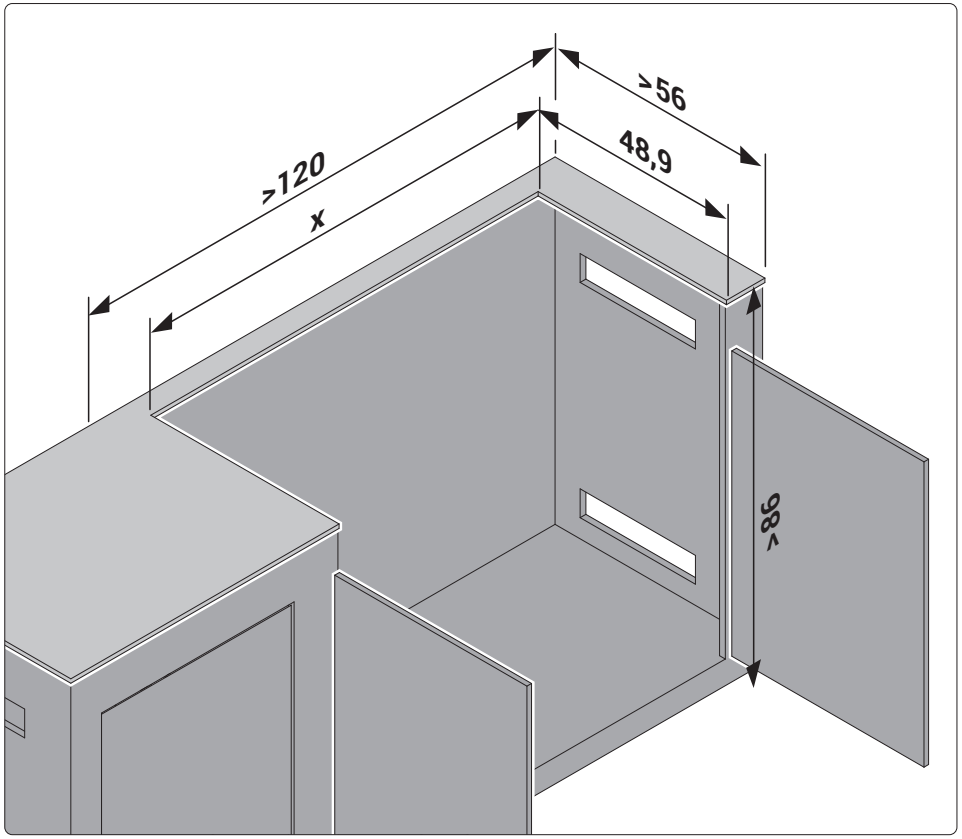
Risk of injury due to incorrect handling of the appliance!
Be aware of the size and weight of the appliance when moving and setting up the appliance. Serious injuries are possible if the appliance falls down unintentionally.
- ▶ Always move the appliance with two people.
- ▶ Wear suitable protective equipment when working with the appliance (e.g. gloves, safety shoes, safety goggles).

- ▶ Select the location with consideration to the set-up location requirements.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- ▶ Make sure that the safety distances are observed.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- ▶ Ensure that it has sufficient structural stability.
  There must be 8 cm clearance behind the appliance to open the lid.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:
- ■ The appliance must not be installed under a flammable overhead structure.
- ■ The body is suitable for the weight of the appliance.
  ➔ "2.4 Technical data" (page 56).

The following specifications must be observed:
- ■ There is a 0.4 cm gap between the appliance and the worktop.
- ■ Sufficiently large ventilation openings are provided when closing the body with doors.
- ■ The dimensions and the space under the appliance must be observed, the pull-out and the drip tray are freely accessible.
- ■ The doors are freely accessible.
- ■ The doors are not locked.
- ■ All closures on the appliance and on the gas cylinder must be easily accessible.
- ■ It must be possible to remove the gas cylinder from the body for connection, disconnection and testing.

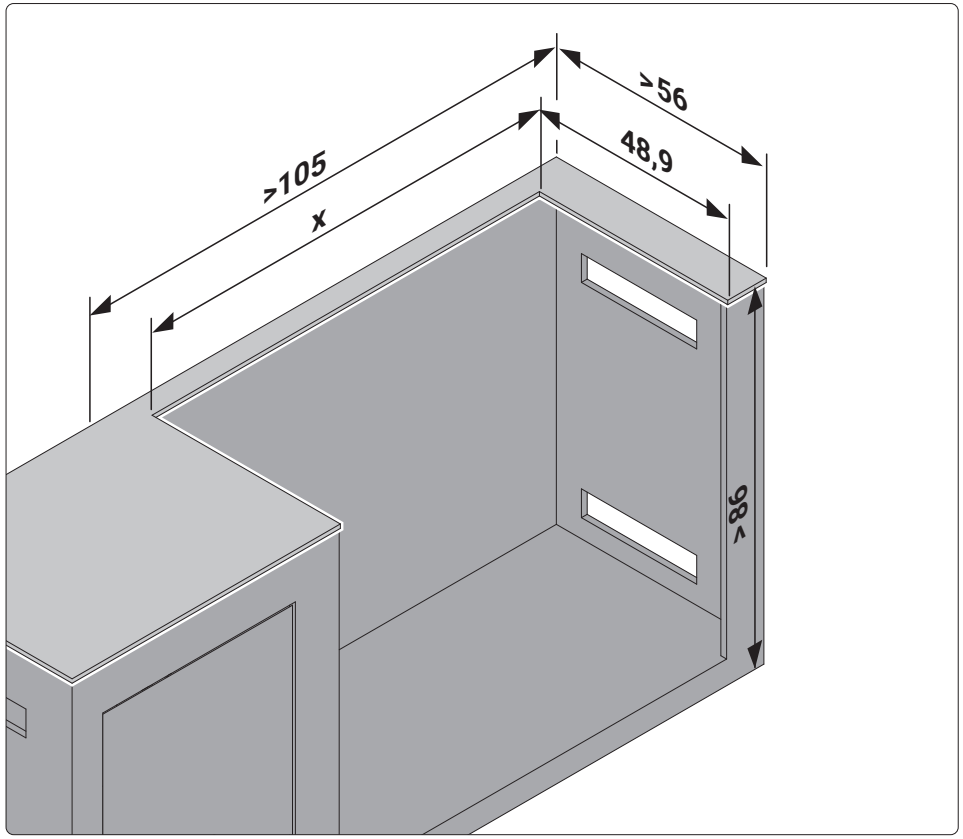
Dimensions of appliance body Block D



Dimensions in cm.

The dimension x depends on the mounting variant.
- Installation without mounting bracket = 100.8 cm
- Installation with mounting bracket = 101.2 cm

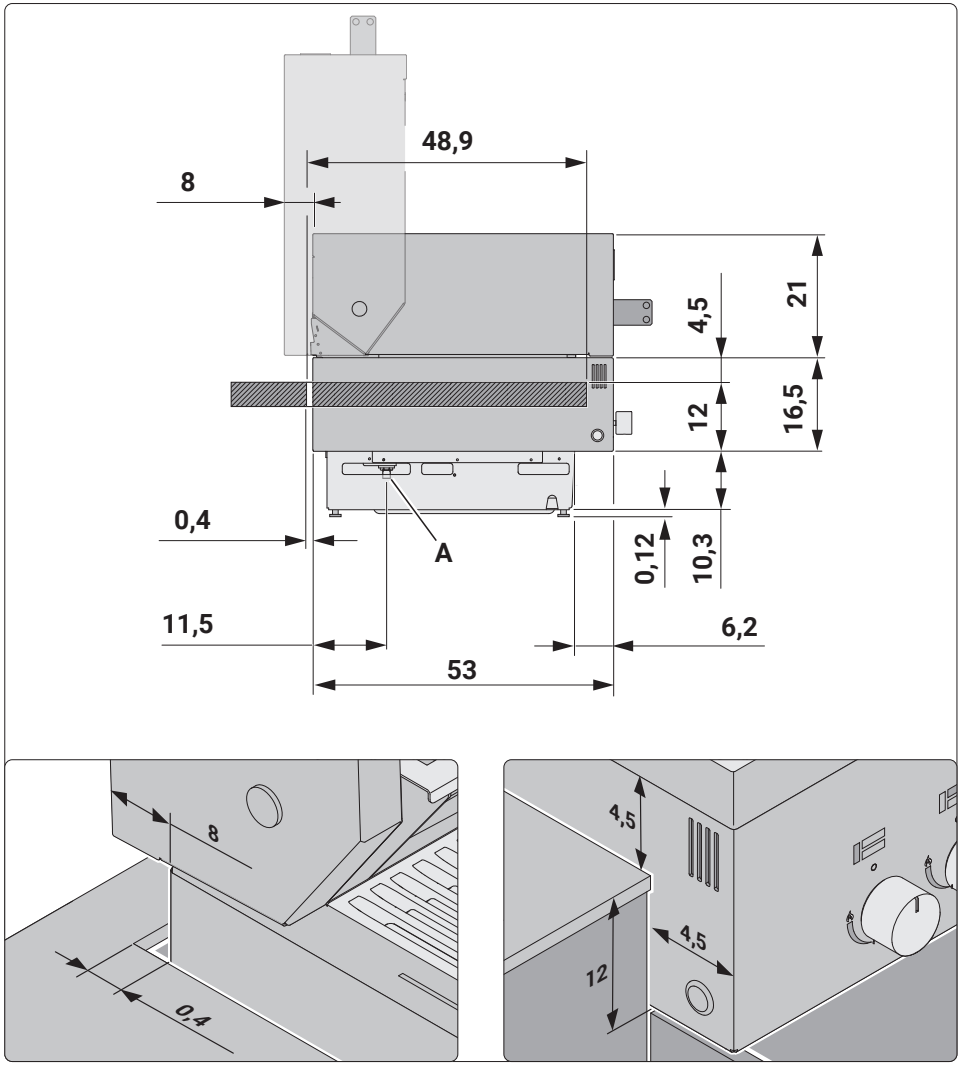
Dimensions of appliance body Block Ds



Dimensions in cm.

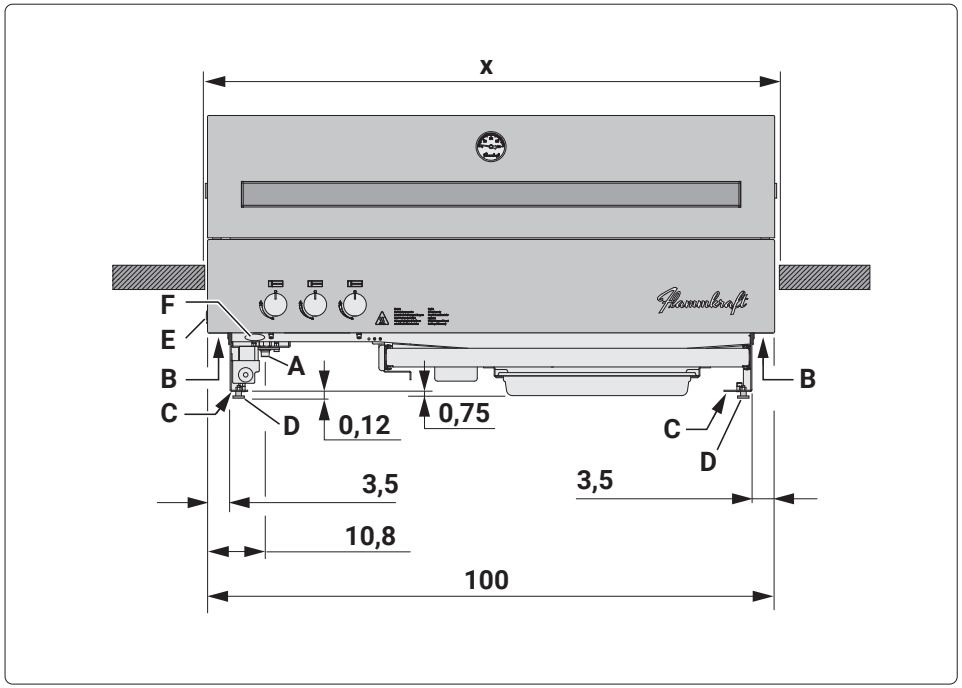
The dimension x depends on the mounting variant.
- Installation without mounting bracket = 85.8 cm
- Installation with mounting bracket = 86.2 cm

Appliance dimensions Block D



Dimensions in cm.

A Gas connection



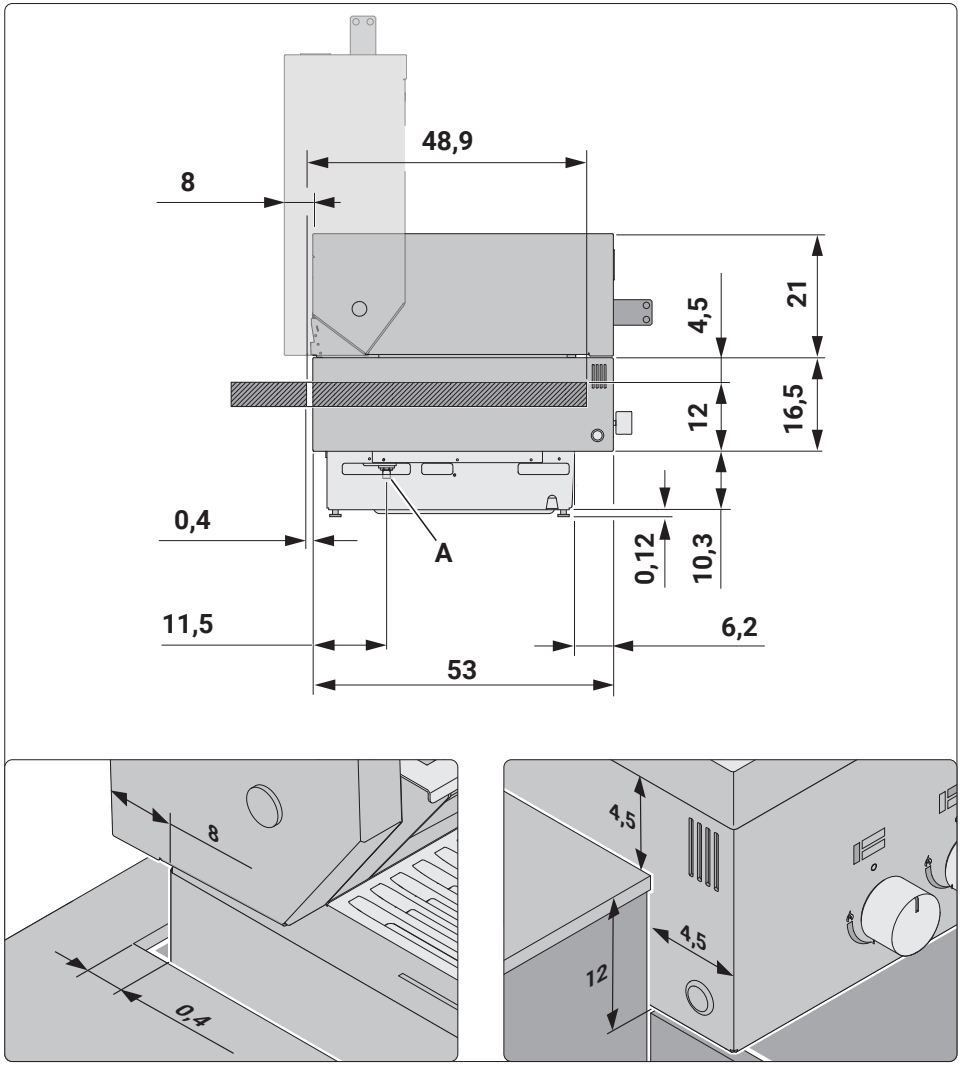
Dimensions in cm.

The dimension x depends on the mounting variant.
- Installation without mounting bracket = 100.8 cm
- Installation with mounting bracket = 101.2 cm

A Gas connection
B Support surface on the appliance frame
C Support surface on the appliance bracket
D Bearing bolts (height adjustment for continuous base plate)
E Ignition button
F Alternative ignition button opening

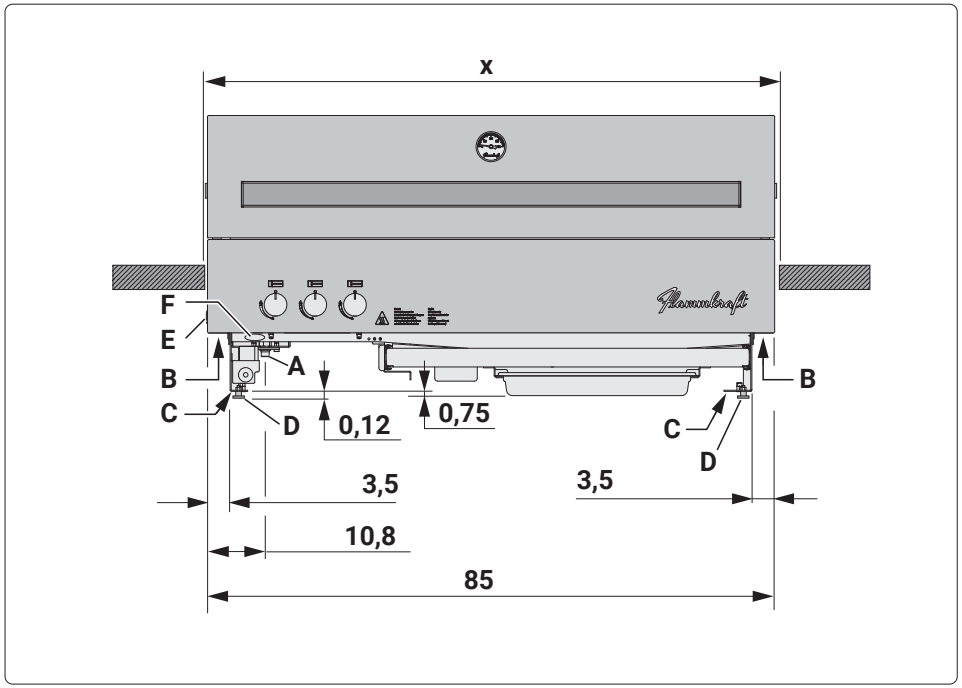
If it is not possible to install the unit so that the ignition button is accessible from the side, this can also be fitted in the base in the alternative ignition button opening.

Appliance dimensions Block Ds



Dimensions in cm.

A Gas connection



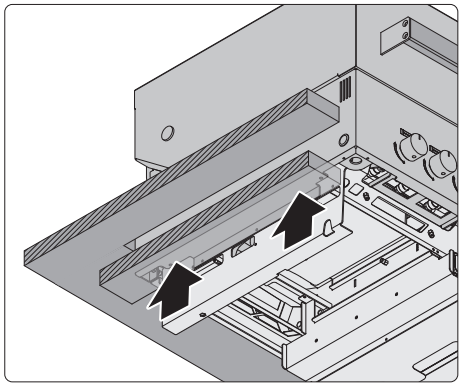
Dimensions in cm.

The dimension x depends on the mounting variant.
- Installation without mounting bracket = 85.8 cm
- Installation with mounting bracket = 86.2 cm

A Gas connection
B Support surface on the appliance frame
C Support surface on the appliance bracket
D Bearing bolts (height adjustment for continuous base plate)
E Ignition button
F Alternative ignition button opening

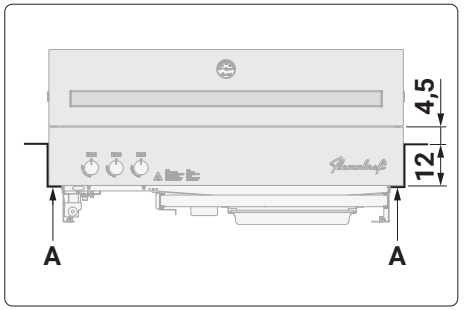
If it is not possible to install the unit so that the ignition button is accessible from the side, this can also be fitted in the base in the alternative ignition button opening.

Installation variants

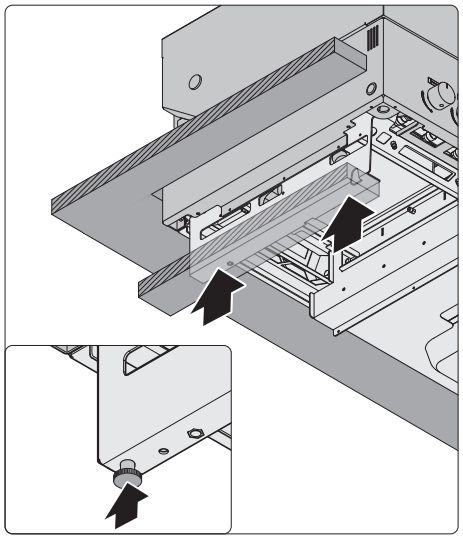


Variant 1
Support of the appliance frame on a suitable substructure.

- Use the available holes on the unit frame to fasten it to the base.

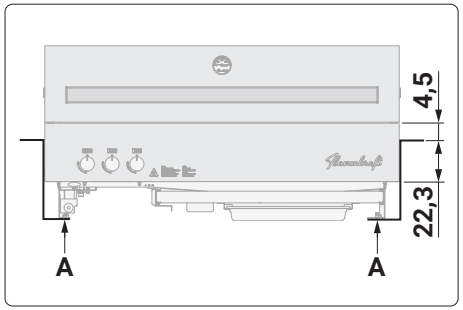


A Support surface on the unit frame



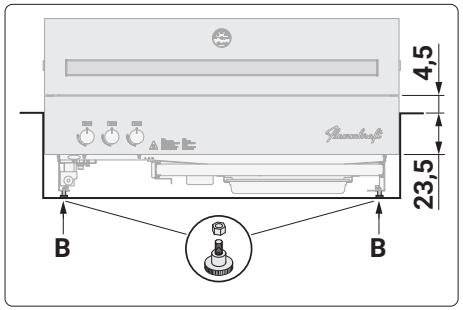
Variant 2
Support of the appliance brackets on a suitable substructure.

- Use the available holes on the unit bracket to fasten it to the base.
- To prevent the drip tray from sitting on the base, the bearing bolts must be screwed into the unit brackets with a continuous base plate.



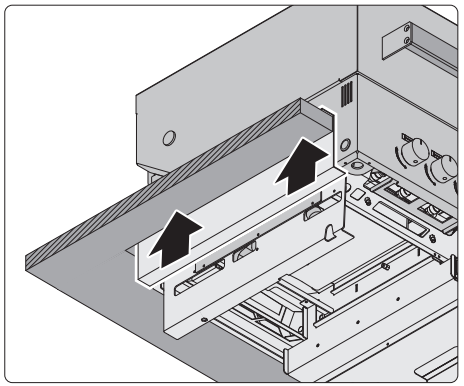
Support with an open base

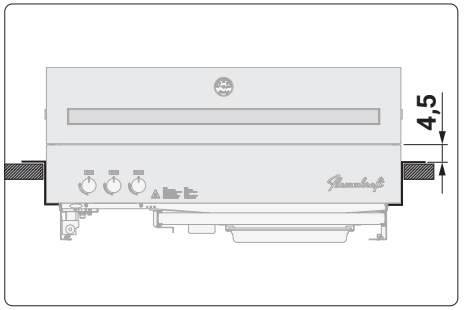
A Support surface on the unit bracket



Support with continuous base plate

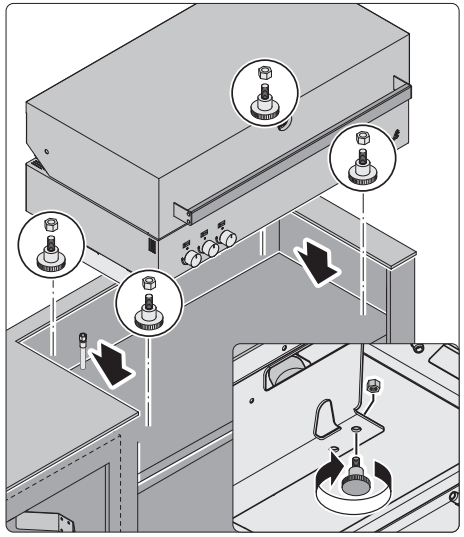
B Bearing bolts (height adjustment for continuous base plate)





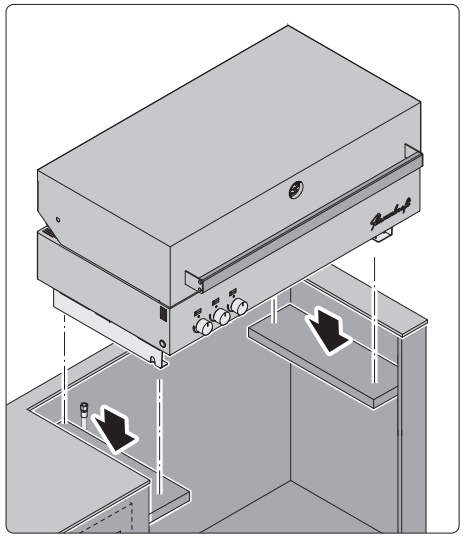
Variant 3
Suspended installation on the worktop using the optional mounting bracket.

Installation



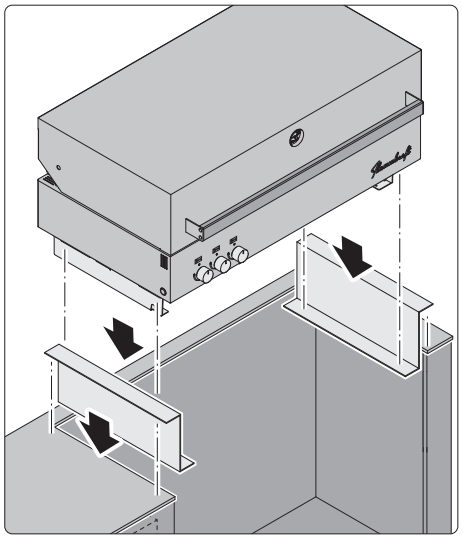
Variant 1 / Variant 2
With the use of a continuous base plate.

- ▶ Screw the bearing bolts into the unit bracket.



- ▶ Place the appliance on the substructure.

EN

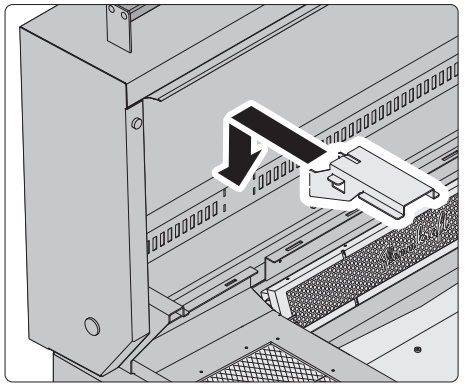


Variant 3

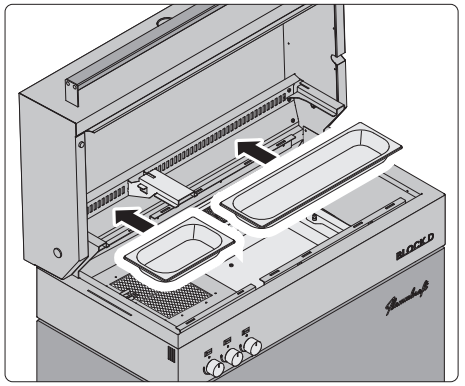
- ▶ Insert the appliance into the worktop using the optional mounting brackets.
- ▶ Screw the mounting brackets to the appliance.

All variants:
Once installation is complete, any remaining gap between the appliance and worktop can be sealed with a suitable high-temperature silicone.

3.6 Inserting components

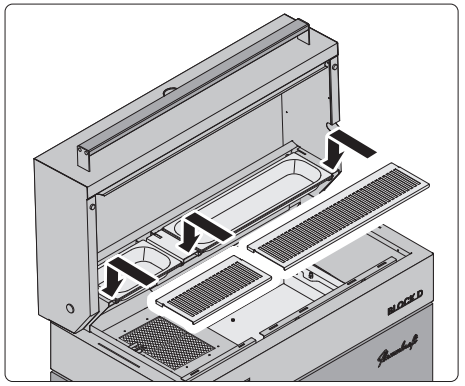


- ▶ Insert the bridge for the OfenDock grill grates.

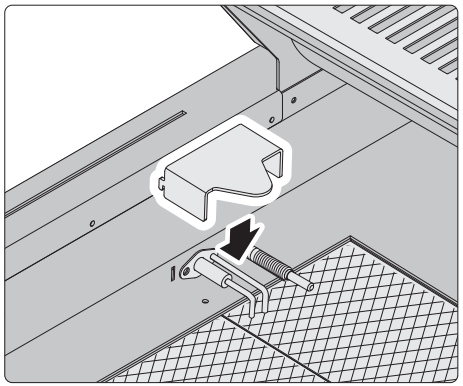


- ▶ If desired, insert the stainless-steel containers.
  ➔ "5.7 Using OfenDock" (page 77).

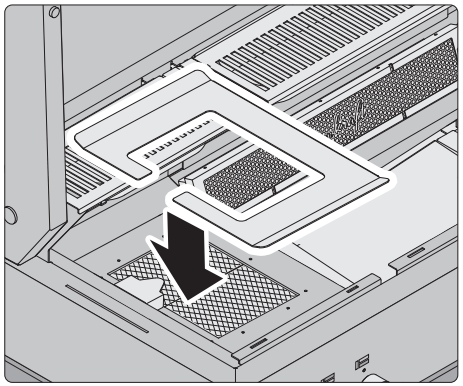
- Unused containers should be removed when using the barbecue. High temperatures can cause the material of empty containers to discolour.
  ➔ "6.4 Cleaning the removable parts" (page 80).



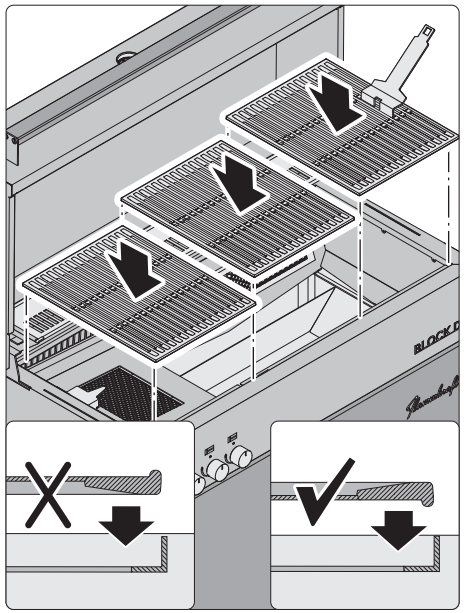
- ▶ Insert the OfenDock grill grates.



- Fit the roasting burner ignition cover.

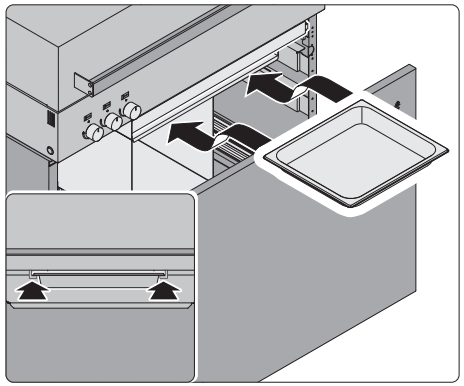


- Insert the splash guard plate of the roasting burner.



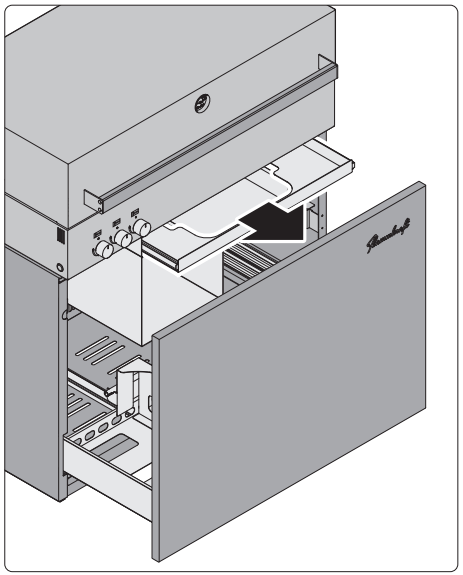
- Align the grill grates with the flat side down.
- Insert the grill grates using the grate lifter provided.

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

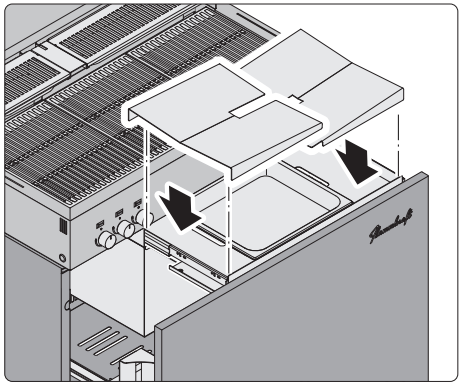


- Press on the front drawer (stand alone unit only). The front drawer slightly springs open.
- Insert the collection tray.

EN



- Open the front drawer by pulling it all the way out (stand alone unit only).
- Remove the pull-out.



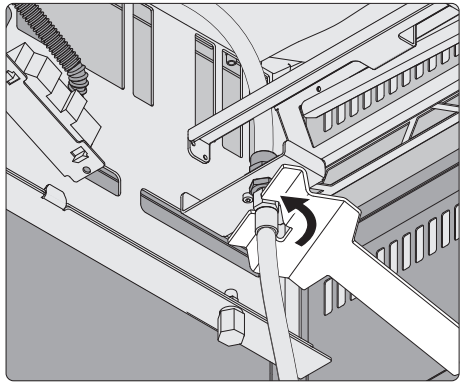
- Insert the drain plate labelled “1” on the right side first.
- Insert the other drain plate on the left side.
- Push in the pull-out until it clicks into place.

3.7 Connecting the gas cylinder

⚠ 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 appliance can ignite gas. This may result in explosions and severe burns.

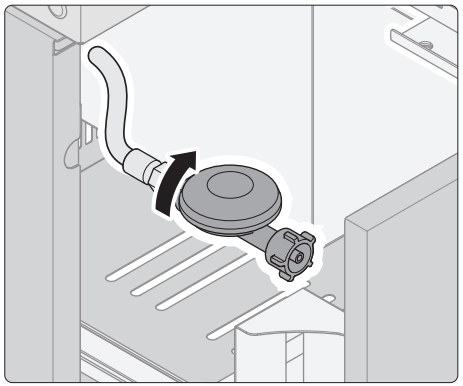
- Make sure the appliance is not connected near sources of ignition.
- Make sure the connection location is well ventilated.
- Make sure the gas hose does not come into contact with sharp objects or hot parts of the burners.
- Make sure the appliance is operated with the supplied pressure reducer.
- Use only the gas hose that comes with the appliance. The maximal length of the gas hose must not extend 1.5 m.
- Make sure the gas hose is firmly connected.



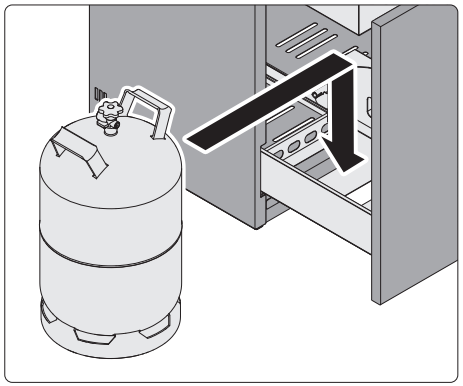
- Open the front drawer.
- Screw the gas hose onto the appliance until hand-tight. Observe the left-hand thread.
- Carefully tighten the screw connection with the grate lifter or a suitable tool.

Before connecting the pressure reducer:

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



- 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.

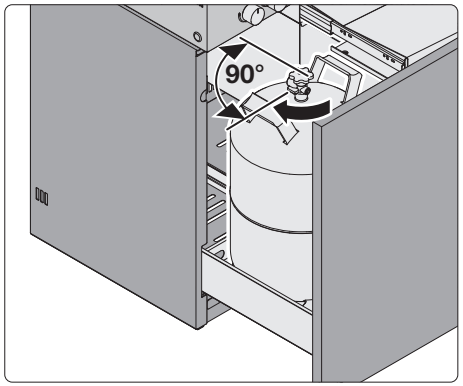


Stand alone unit

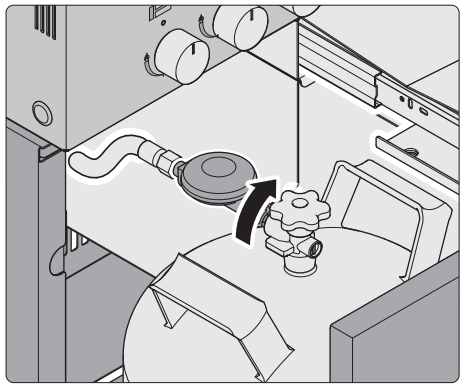
- Place the gas cylinder in the designated position in the appliance.

Built-in barbecue

- Place the gas cylinder in the designated position in your outdoor kitchen.



- Align the gas cylinder parallel to the front of the appliance.



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

- 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).
- Make sure the gas hose is not pinched or dragged when closing any door or drawer.
- Carry out a leak test after set-up.
  ➔ "4. Leak test" (page 70).

EN

4. Leak test

4.1 Safety instructions for the leak test

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion due to gas leak!
If the appliance is leaking, uncontrolled gas can escape during use. This can ignite and cause a fire or explosion.
- ▶ Never operate a appliance if a gas leak has been detected.
- ▶ Carry out a leak test regularly to ensure the safety of the appliance.

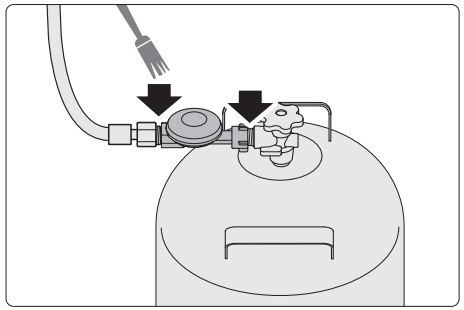
The appliance was tested for gas leaks before delivery. Nevertheless, a leak test must be carried out before commissioning, after maintenance work and after a longer period of non-use.

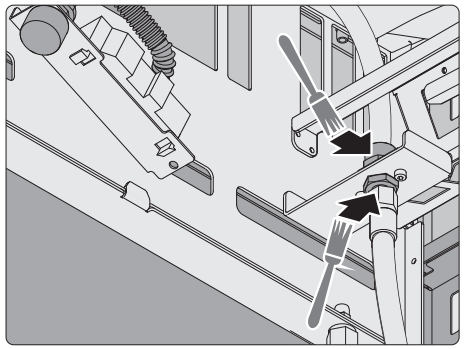
- ▶ Only carry out this test outdoors.
- ▶ Carry out this test away from any naked flames or sparks.
- ▶ Only carry out this test once the appliance has cooled down completely and is not in use.

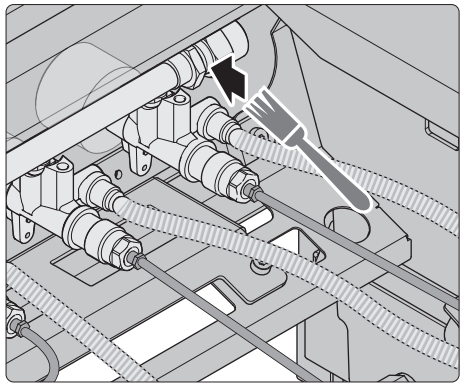
4.2 Preparing a leak test

- ▶ Mix 150 ml of water with 50 ml soap or dish detergent to make a soapy solution.
- ▶ Have a brush, paintbrush or spray bottle ready.
- ▶ Open the appliance lid.
- ▶ Make sure that all burner controls are closed.
- ▶ Remove all burners.
  ➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
  ➔ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).

4.3 Leak test up to the burner control







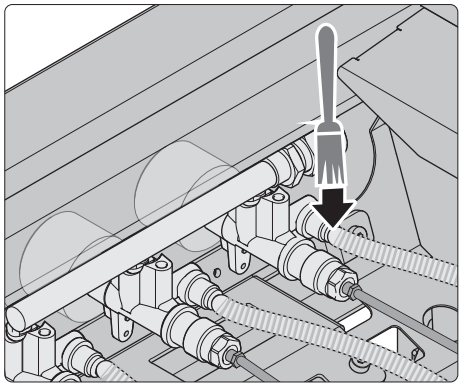
- ▶ Apply soapy solution to all connections of gas-carrying parts up to the burner controls.
- ▶ Unscrew and open the gas cylinder.

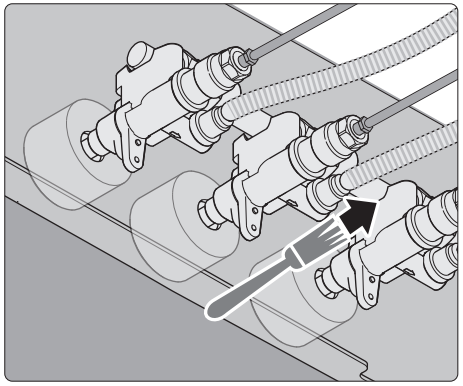
If bubbles form at the connections of gas-carrying parts:
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
- ▶ Tighten the corresponding connection.
- ▶ Repeat the test.

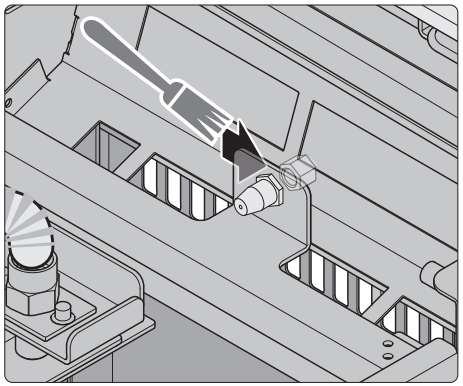
If bubbles continue to form:
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
- ▶ Switch the appliance off and do not use it.
- ▶ Contact your dealer or the Flammkraft service department.

If no bubbles form:
- ■ The gas connection up to the burner control is OK.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
- ▶ Perform the leak test up to the burner.
  ➔ "4.4 Leak test up to the burner" (page 71).

4.4 Leak test up to the burner

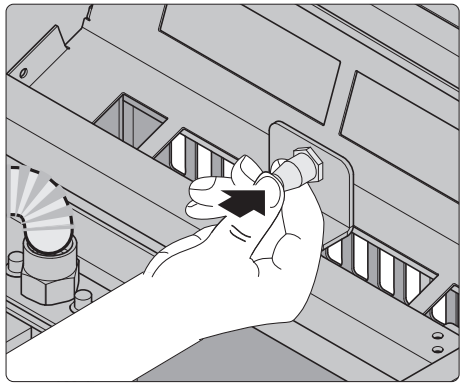






The leak test up to the burner must be carried out on all burners in turn.

- ▶ Apply soapy solution 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 cylinder.
- ▶ 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 cylinder closed.
- ▶ Tighten the corresponding connection.
- ▶ Repeat the test.

If bubbles continue to form:

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

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 82).
  ➔“6.6 Cleaning the roasting burner” (page 84).

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

EN

5. Use

5.1 Safety instructions for use

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion due to improper use of the appliance!
Improper use of the appliance can result in death or serious injury. This chapter contains important information for the safe use of the appliance.
- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Only use the appliance as described here.

To avoid hazards when using the appliance, observe the following requirements at all times:
- The appliance 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 appliance.
- Do not store or deposit flammable materials or liquids in or on the appliance.
- Do not store or deposit leftovers or waste in the appliance (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 appliance.
- The appliance shall only be operated with approved fuel.
  ➔ "1.2 Approved fuel" (page 50).
- The safety distances must be observed.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- All screw connections of the gas connection must be tight.
  ➔ "4. Leak test" (page 70).
- The appliance must not be moved during use.
- The appliance must be secured using the brakes and feet against sliding or rolling away (stand alone unit only).
- The appliance 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 appliance.
- The appliance becomes very hot. Only touch the appliance at the points necessary and intended for use.
- To prevent contact with hot parts of the appliance, we recommend grilling with barbecue gloves on.
- Never lean over the appliance 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 88).
- Do not place food over the roasting burner when switched off, to protect the roasting burner and ignition device from contamination.
- The appliance 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 appliance must be taken out of service immediately.
  ➔ "8. Troubleshooting" (page 89).

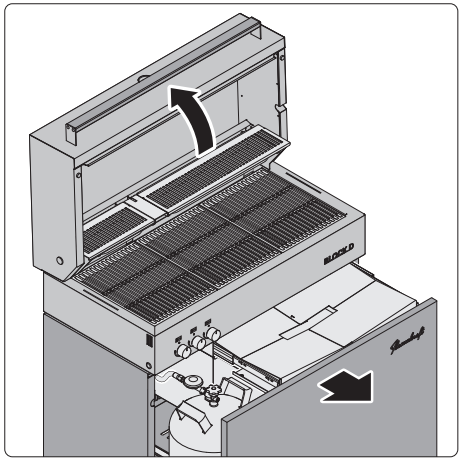
5.2 Preparing for barbecuing

The appliance must be checked before barbecuing.

- ▶ Make sure the appliance is set up correctly.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- ▶ Make sure the appliance 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 appliance has not been used for more than 3 months:

- ▶ Carry out a leak test.
  ➔ "4. Leak test" (page 70).
- ▶ Check the burners and the burner tubes for blockage (e.g. by insects).
  ➔ "6. Cleaning" (page 79).



- ▶ 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
  - OfenDock grill grates
  - Optional accessory parts (e.g. rotisserie skewer, pizza and grill stone)

Before first use:
The appliance is made of stainless steel and does not need to be "seasoned".

- ▶ Clean all parts with a damp cloth and a little dish soap.

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.

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 appliance and find out what settings work best for you.

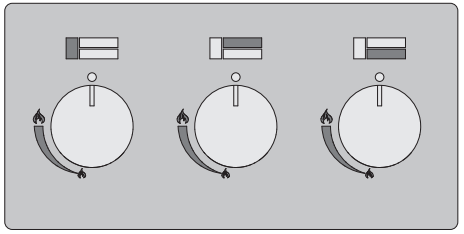
For more information, tips and recipes:
flammkraft.com

EN

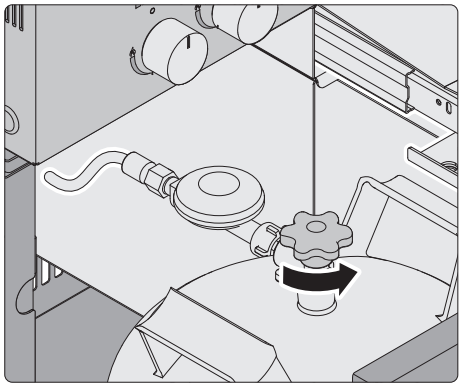
5.3 Starting barbecuing

⚠ WARNING!

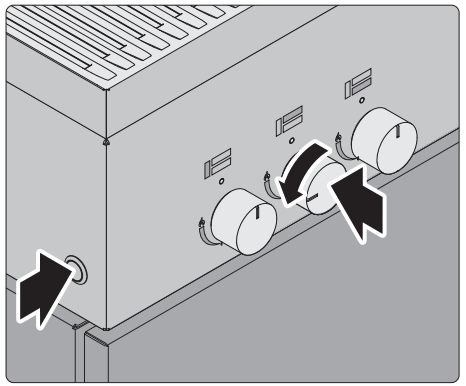
Danger due to explosion!
When the lid is closed and the gas cylinder is open, an explosive mixture can form in the appliance. Igniting the burners can cause a severe explosion.
- ▶ Make sure that the lid is open.



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

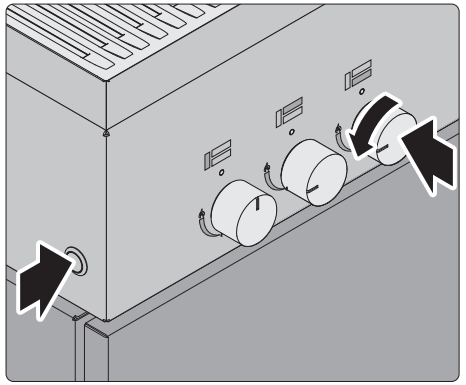


- ▶ Unscrew and open the gas cylinder.
- ▶ Close the front drawer (stand alone unit only).



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 appliance does not ignite:
➔“8. Troubleshooting” (page 89).



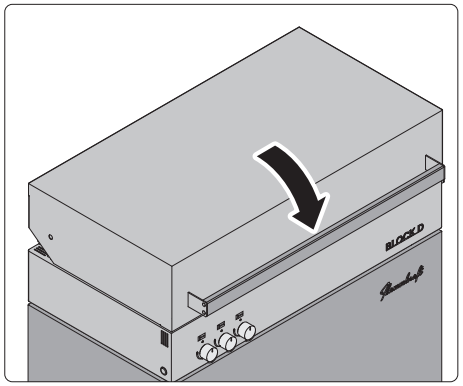
When the rear main burner is running:
- ▶ Turn the burner control of the front main burner to the “Maximum” setting.
- ▶ Press the burner control together with the ignition button for 10 seconds.

5.4 Barbecuing

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

⚠ WARNING!

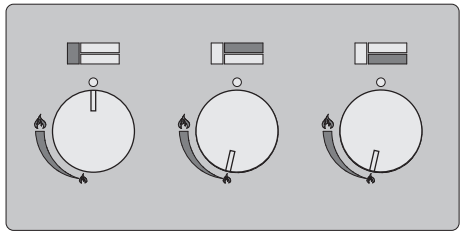
Risk of injury from contact with hot parts!
High temperatures are generated during use of the appliance. Parts of the appliance become hot, touching these can lead to burns.
▶ Wear barbecue gloves when using the appliance (e.g. when opening the lid).



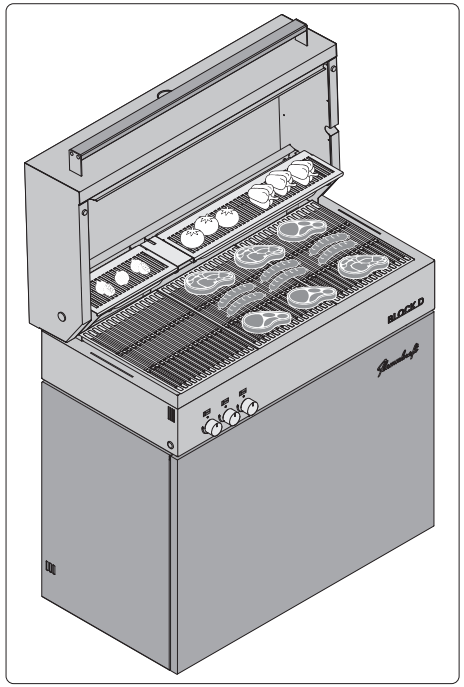
When both main burners are running:
▶ Close the lid.
▶ Heat the appliance for approx. 10 minutes.

To heat the appliance up fast, the roasting burner can additionally be turned on.
➔ "5.5 Roasting" (page 76).

If the appliance is operated at temperatures above 370° C for a longer period of time, the stainless steel may discolour visibly from the outside. High temperature differences in the appliance may cause slight material expansion and deformation, which will disappear after the appliance has cooled down. Neither of these is a quality defect and does not impair the function of the appliance.



▶ 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 54).

EN

5.5 Roasting

Application:
- Quick roasting food.
- Charring pattern (branding).
- Heating up the appliance quickly.

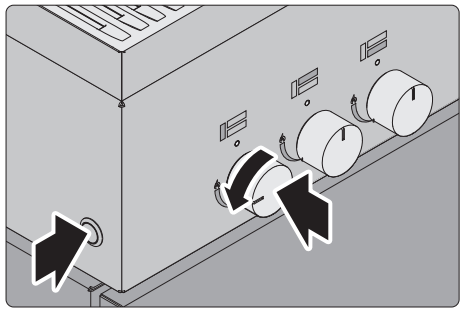
The roasting zone can also be used for cooking with cast-iron pots and pans, as well as the optional teppanyaki plate and wok accessories. All other materials (such as aluminium or multi-layer material) are unsuitable, because they can be damaged by the heat exposure.

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.
- ▶ Make sure the food does not burn and become inedible.
- ▶ Gently approach the higher temperature settings.

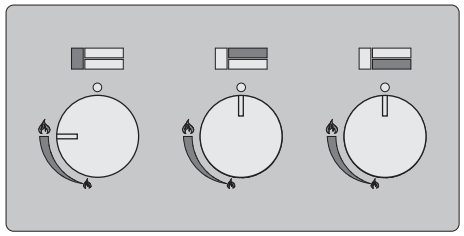
⚠ WARNING!

Danger due to explosion!
When the lid is closed and the gas cylinder is open, an explosive mixture can form in the appliance. Igniting the burners can cause a severe explosion.
- ▶ Make sure that the lid is open when a burner is being ignited.



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 appliance does not ignite:
➔“8. Troubleshooting” (page 89).



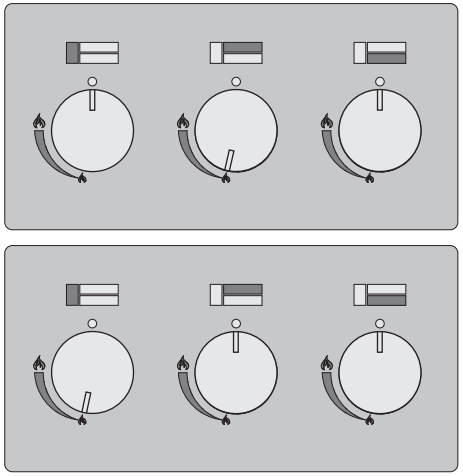
When the roasting burner is running:
- ▶ Heat the roasting burner for about 5 minutes to the “Maximum” setting.

Once the roasting burner has heated up:
- ▶ Place the food on the roasting zone.
  ➔“2.2 Temperature zones” (page 54).

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 54).
- ▶ 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 54).

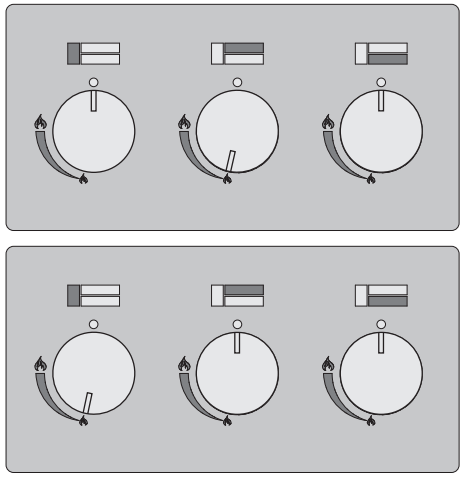
- With the roasting burner set to the “Minimum” setting and the lid closed, a temperature of approx. 75 °C is reached over the entire main barbecue zone.

5.7 Using OfenDock

Application:
- Hot-air cooking, baking or warming.

⚠ WARNING!

Risk of injury from contact with hot parts!
The stainless-steel containers can get very hot during operation. They may cause burns if touched.
- ▶ Wear barbecue gloves when using the stainless-steel containers.



- We recommend filling the stainless-steel containers away from the appliance.
- ▶ Place the ingredients into the stainless-steel containers.
- ▶ Hang the stainless-steel containers in their mountings.
  ➔ “3.6 Inserting components” (page 66).
- ▶ Set the desired temperature.
- ▶ Cook the ingredients to the desired level of doneness.

EN

5.8 Finishing barbecuing

- ▶ Turn all burner controls to the “Off” setting.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
- ▶ Remove any food from the appliance.
- ▶ Let the appliance cool down.
- ▶ Clean the appliance.
  ➔ “6. Cleaning” (page 79).

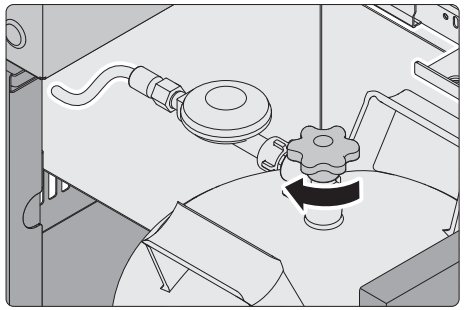
Once the appliance has cooled down and is not in use:

- ▶ Cover the appliance to protect it from the weather (e.g. with the Flammkraft protective cover).
  ➔ “10.2 Accessories” (page 92).

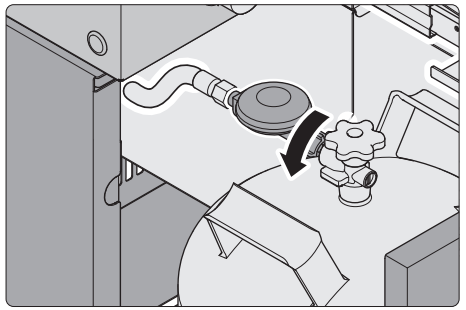
If the appliance is to go unused for an extended time:

- ▶ Remove the gas cylinder.
- ▶ Store the gas cylinder in a safe place.
  ➔ “10.1 Storing gas cylinders” (page 92).

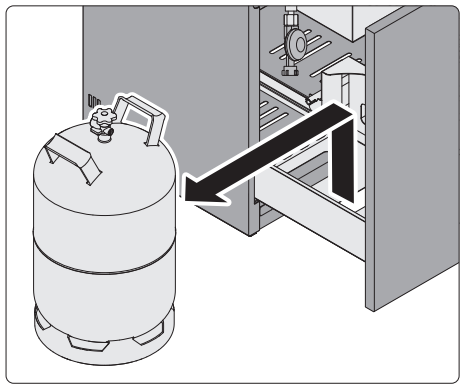
5.9 Changing the gas cylinder



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



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



Stand alone appliance

- ▶ Remove the empty gas cylinder from the appliance.

Built-in barbecue

- ▶ Remove the empty gas cylinder from its designated position in your outdoor kitchen.

- ▶ If necessary, attach appropriately required safety caps to the gas cylinder.

- ▶ Insert the new gas cylinder.
  ➔ “3.7 Connecting the gas cylinder” (page 68).

6. Cleaning

6.1 Safety instructions for cleaning

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to improper cleaning!
Improper cleaning can damage the appliance. This chapter contains important information for cleaning the appliance.
- ▶ 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 appliance.
- ■ 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 appliance:
➔ "6.4 Cleaning the removable parts" (page 80).

Every 4 weeks:
➔ "6.7 Cleaning and care of the wooden parts" (page 85).

After 2 months without use:
➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
➔ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).

6.3 Cleaning the enclosure

- ▶ Clean the stainless steel surfaces of the enclosure with a damp, soft cloth (e.g. microfibre).

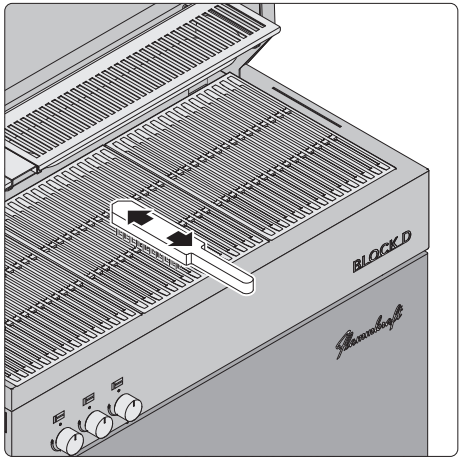
To avoid rubbing marks, clean in the grinding direction of the stainless steel surface.

6.4 Cleaning the removable parts

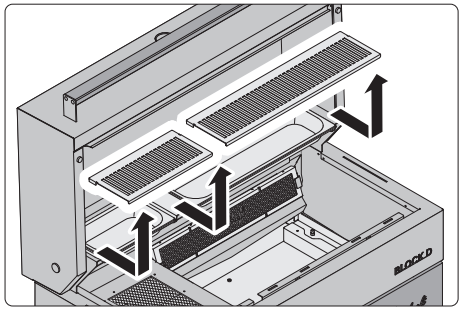
The following parts of the appliance must always be cleaned after barbecuing:
- Grill grates
- Splash guard plate of the roasting burner
- Roasting burner ignition cover
- Drain plates
- Collection tray

⚠ WARNING!

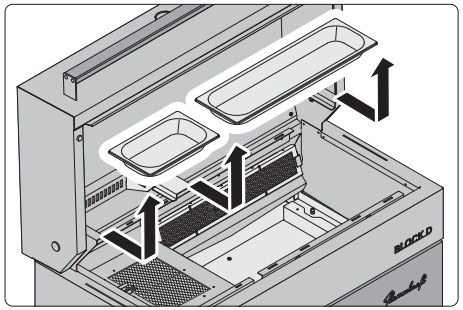
Risk of injury from contact with hot parts!
Parts of the appliance may still be very hot after use. These may cause burns if touched.
- ▶ Wear barbecue gloves when cleaning hot parts of the appliance.



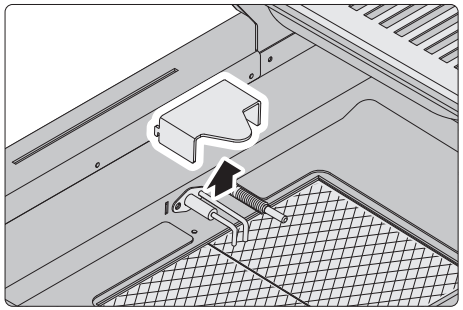
- ▶ Starting up the appliance.
  ➔ "5.2 Preparing for barbecuing" (page 73).
- ▶ Allow the appliance to heat up to 250 °C with the lid closed.
  - Any remaining barbecuing residue on the grill grates is burnt off.
- ▶ Open the lid.
- ▶ Turn all burner controls to the "Off" setting.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder 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).



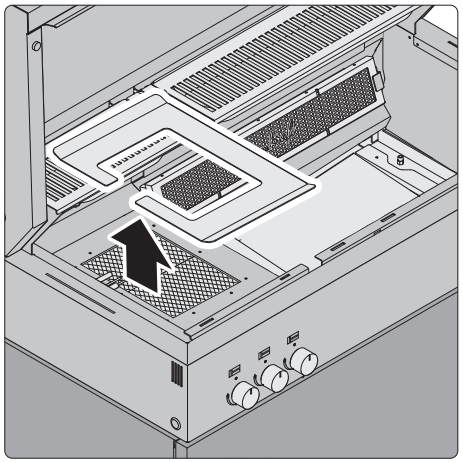
- ▶ Remove the OfenDock grill grates.
  - The grill grates can be cleaned in a dishwasher.
  - Stubborn soil can be removed with dish detergent and a soft sponge.



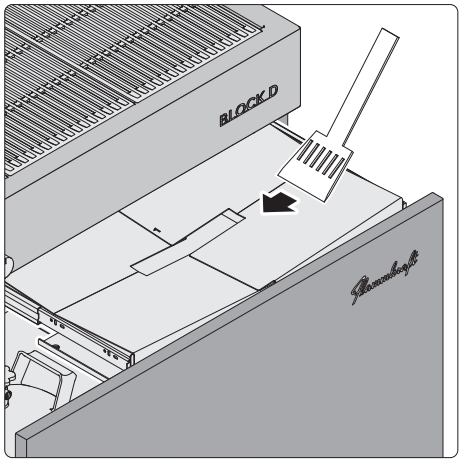
- ▶ Remove the stainless-steel containers.
  - The stainless-steel containers can be cleaned in a dishwasher.



- ▶ 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 appliance.
- ▶ Replace both parts of the appliance.
  ➔ "3.6 Inserting components" (page 66).

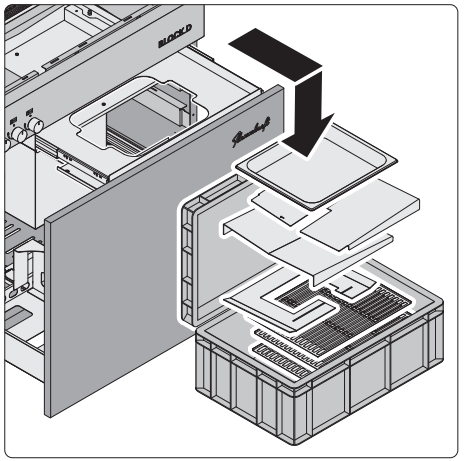


- ▶ Open the front drawer (stand alone unit only).
- ▶ Remove the pull-out.
- ▶ Brush the loose residues from the drain plates into the collection tray.
- ▶ Remove the drain plates.
- ▶ Clean the drain plates.
- ▶ Remove the collection tray.
- ▶ Empty the collection tray.
- ▶ Wipe out the collection tray.
- ▶ Refit the collection tray and drain plates.
  ➔ "3.6 Inserting components" (page 66).

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 barbecues.
➔ "10.2 Accessories" (page 92).

⚠ 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.

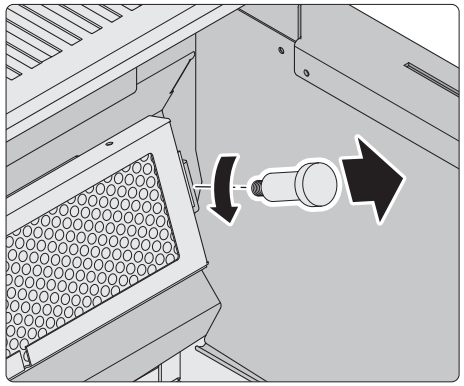
After the soaking time:
- ▶ Take the soaked parts out of the tub or cleaning box.
- ▶ Clean the parts with dish detergent and a suitable sponge.
- ▶ Rinse the parts with plenty of water.
- ▶ Dry the parts.
- ▶ Put the dried parts in the appliance.

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 appliance.

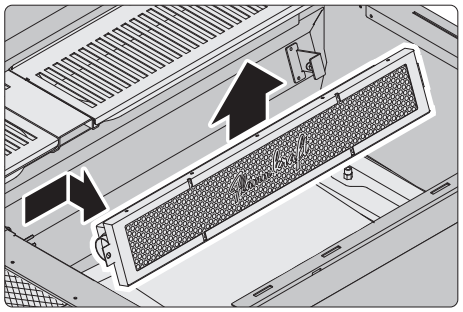
⚠ ATTENTION!

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.
- ▶ When cleaning, make sure that no grease or other residue gets into the nozzle openings.
- ▶ 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 88).

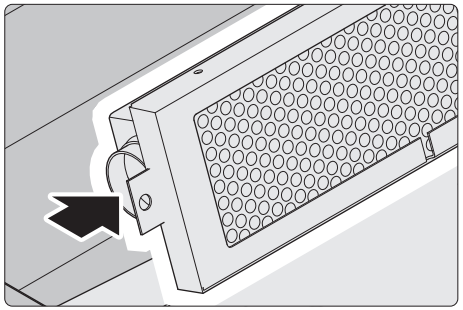


- ▶ Open the lid.
- ▶ Remove the grill grates.
- ▶ Loosen the knurled screws on both main burners.

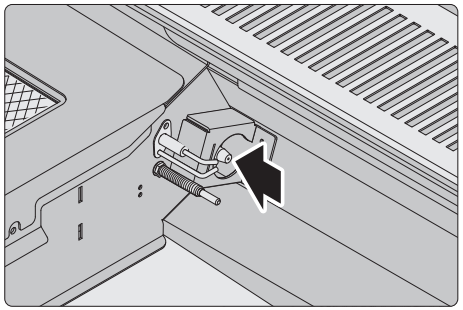
- 💡 Tight knurled screws can be loosened with a drop of penetrating oil on the thread.



▶ Remove the main burners.



▶ Check the burner inlet port for foreign objects or dirt.
▶ Clean a blocked burner inlet opening.



▶ Clean the appliance in the areas that are now accessible.
➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
▶ 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. The opening of the main burner is always on the left side.

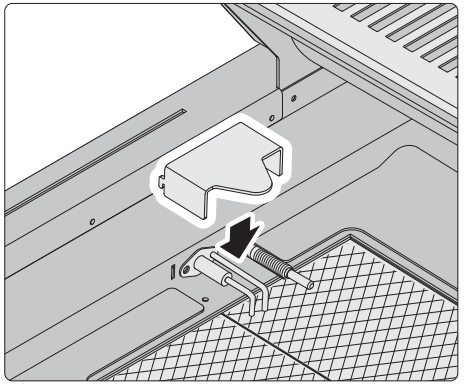
6.6 Cleaning the roasting burner

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 appliance.

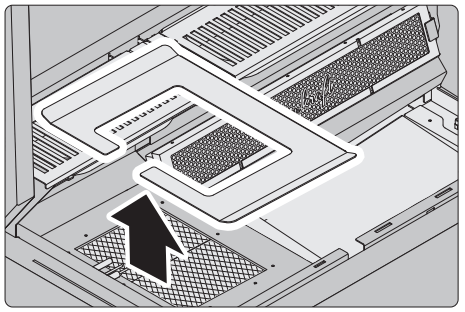
⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to improper handling!
The roasting burner can be damaged if handled incorrectly.

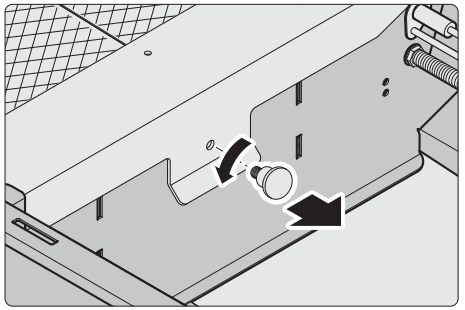
- ▶ Never clean the ceramic elements of the roasting burner with liquids or hard/ sharp objects.
- ▶ When cleaning, make sure that no grease or other residue gets into the nozzle openings.
- ▶ Do not operate the roasting burner when wet.
  Make sure that a roasting burner that has become wet is sufficiently dried through before use.
  ➔ "7.6 Drying the burner" (page 88).
- ▶ When installing the roasting burner, be sure not to damage the cables and tubes underneath it.



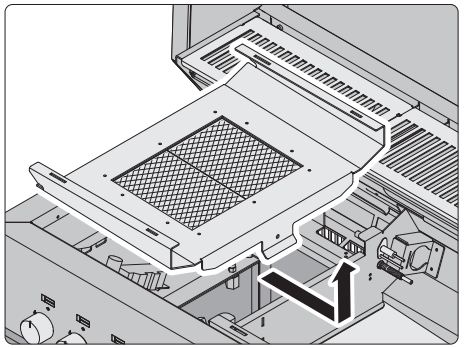
- ▶ Open the lid.
- ▶ Remove the ignition cover.



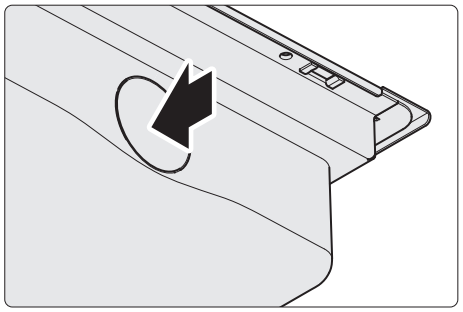
- ▶ Remove the splash guard plate.



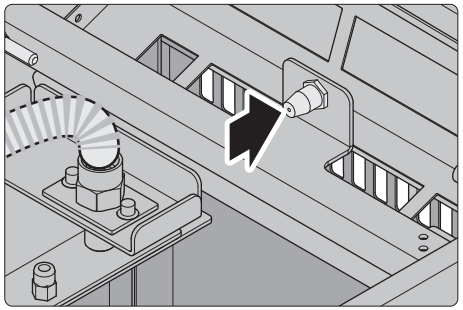
- ▶ Loosen the knurled screw.
- Tight knurled screws can be loosened with a drop of penetrating oil on the thread.



- ▶ Remove the roasting burner.



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



- ▶ Clean the appliance in the areas that are now accessible.
  ➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
- ▶ Clean the gas outlet nozzle (e.g. with a soft, clean cloth or toothbrush).

After cleaning:

- ▶ Refit the roasting burner in reverse order.

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.
- ▶ Cover the appliance to protect it from the weather (e.g. with the Flammkraft protective cover).
  ➔ "10.2 Accessories" (page 92).

7. Maintenance

7.1 Safety instructions for maintenance

⚠ WARNING!

Danger due to a failure to observe the maintenance instructions!
Improper maintenance of the appliance can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe maintenance of the appliance.
- ▶ 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 appliance.
- ▶ Make sure the appliance 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 appliance:
- Visual inspection of the appliance for damage.
  Never operate a damaged appliance.
- Visual inspection of the hose assembly for damage or porosity.
  A damaged or porous hose must be replaced before using the appliance.
- 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 appliance.
  ➔ "3.7 Connecting the gas cylinder" (page 68).

The following maintenance work must be carried out before the barbecue season arrives and after extended periods out of use:
➔ "4. Leak test" (page 70).
➔ "6. Cleaning" (page 79).

The gas hose must be replaced every 5 years or after the specified service life has expired.
- ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

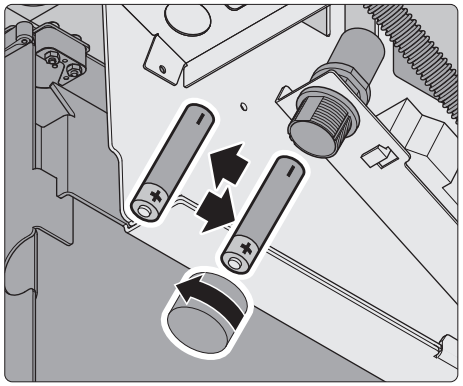
The following work shall be carried out as required or during troubleshooting:
➔ "7.3 Changing the battery" (page 87).
➔ "7.4 Checking the battery contact" (page 87).
➔ "7.5 Checking the thermocouple" (page 88).
➔ "7.6 Drying the burner" (page 88).

7.3 Changing the battery

⚠ WARNING!

Risk of injury from contact with hot parts!
Parts of the appliance may still be very hot after use. These may cause burns if touched.
▶ Make sure the appliance has cooled down.

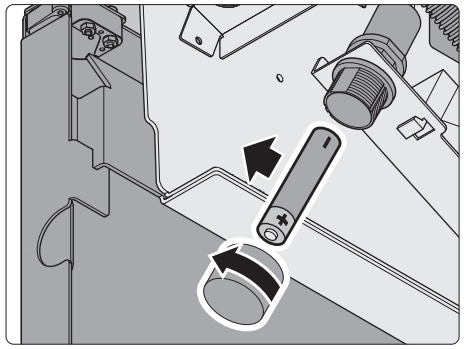
The appliance has an electric ignition device powered by a battery (1x type AA, 1.5 volts).
- An empty battery must be replaced to ensure the functionality of the appliance.
- The battery compartment is located behind the front drawer, below the burner controls.
- If the appliance is not used for a long period of time, the battery must be removed to prevent it leaking.



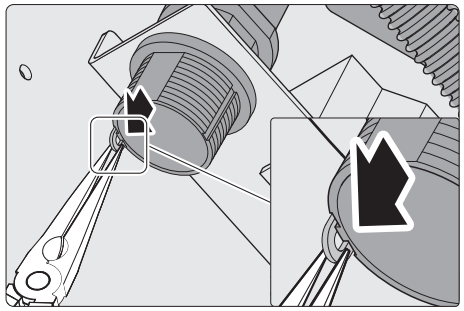
▶ Unscrew the lid on the battery compartment.
▶ Remove the used battery.
▶ Insert a new battery.
▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
▶ Screw the lid of the battery compartment shut.

7.4 Checking the battery contact

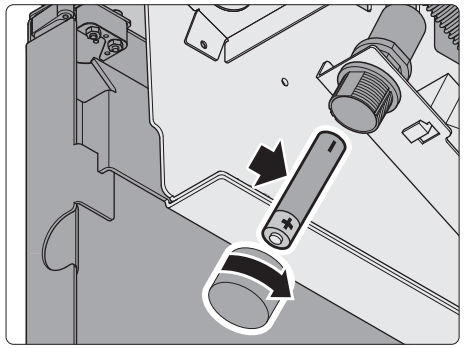
The battery contact can be pushed too far in when the appliance is shaken or the battery is changed. This will prevent the ignition device from working. The battery contact must be pulled out to perform troubleshooting.



▶ 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.

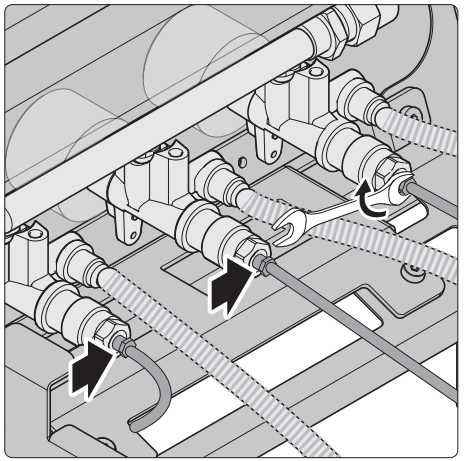


▶ Insert the battery.
▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
▶ Screw the lid of the battery compartment shut.

EN

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 84).
- ▶ 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 appliance is used again.
- ▶ Make sure that the appliance is never operated with wet burners.

- ▶ Remove the burner.
  ➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
  ➔ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).
- ▶ 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 82).
  ➔ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).

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 produces no ignition spark at one or more burners.
- 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 87).
- The battery is depleted.
  - ▶ Insert a new battery.
  - ➔ "7.3 Changing the battery" (page 87).
- The ignition system is defective.
  - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

The ignition spark does not ignite the burner.
- The gas cylinder is screwed shut.
  - ▶ Unscrew and open the gas cylinder.
- The gas cylinder is empty.
  - ▶ Change the gas cylinder.
  - ➔ "5.9 Changing the gas cylinder" (page 78).
- The gas outlet nozzle is dirty.
  - ▶ Clean the gas outlet nozzle.
  - ➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
  - ➔ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).
- The pressure reducer is defective.
  - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
- An unsuitable pressure reducer was used in the appliance.
  - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
  - ➔ "2.4 Technical data" (page 56).

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 88).
- 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 appliance.
  - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
  - ➔ "2.4 Technical data" (page 56).
- A gas cylinder that is too small has been used.
  - ▶ Make sure that a suitable gas cylinder is used.
  - ➔ "1.1 Intended use" (page 50).

The burning process stops suddenly.
- The gas cylinder is empty.
  - ▶ Change the gas cylinder.
  - ➔ "5.9 Changing the gas cylinder" (page 78).

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 cylinder closed.
  - ▶ Open the lid.
  - ▶ Wait 5 minutes before igniting the appliance again.
- The thermocouple monitoring of the burning process has been disrupted.
  - ▶ Carry out maintenance on the thermocouple.
  - ➔ "7.5 Checking the thermocouple" (page 88).
- The burner is defective.
  - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
- The gas outlet nozzle is blocked.
  - ▶ Carefully clean the gas outlet nozzle.
  - ➔ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).

Smell of gas during use.

- Leaking gas-carrying lines/connections.
  - ▶ Close all burner controls.
  - ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder 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 appliance.

  ➔"4. Leak test" (page 70).
- The gas cylinder is defective if the smell of gas persists.
  - ▶ Call the fire brigade immediately.

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

- The appliance is not aligned correctly.
  - ▶ Check the stability of the appliance.
  - ▶ Align the appliance correctly.

  ➔"3.4 Setting up the stand-alone unit" (page 58).
- 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 appliance against the resistance.
  - ▶ Then test the function and press on the front drawer. The front drawer slightly springs open.
  - ▶ Open the front drawer by pulling it all the way out.
  - ▶ Open and close the front drawer fully several times.
- The opening mechanism ("push-to-open") is already clicked in while the drawer is open.
  - ▶ Use a finger to actuate the catch on the left and right sides until they protrude forward.
  - ▶ Close the front drawer.

If a malfunction cannot be resolved:

- ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

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 appliance

⚠ ATTENTION!

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

- ▶ Do not dispose of the appliance 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 appliance.

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

- ▶ Dispose of the appliance 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 appliance.
- ▶ 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.

EN

10. Appendix

10.1 Storing gas cylinders

In addition to the statutory regulations applicable to storing gas cylinders, 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 cylinders 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 EU Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer company,

Flammkraft GmbH, with address:
Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Germany,

assumes sole responsibility that the gas grilling appliances of the model series “Flammkraft Block D” and “Flammkraft Block Ds” placed on the market comply with the following Union harmonization provisions:

- REGULATION (EU) 2016/426

The following standard was used as the basis:

- EN 498:2012

The devices have been certified by the following testing body:

DGVW CERT GmbH
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53123 Bonn

Signed for and on behalf of: Flammkraft GmbH

Münster, 15.04.2025



Knud Augustin
Managing director



Manuel Lasar
Managing director

Informations du document

Manuel d'utilisation pour barbecues à gaz :
- Appareil sur pied modèle Block D
- Grille encastrable modèle Block D
- Appareil sur pied modèle Block Ds
- Grille encastrable modèle Block Ds

Les descriptions sont identiques pour tous les modèles cités ci-dessus.
Les différences sont signalées séparément. Les illustrations montrent le modèle Block D.

Ce manuel d'utilisation s'adresse aux utilisateurs privés. Pour une utilisation professionnelle de l'appareil, veuillez également tenir compte de la réglementation en vigueur concernant l'utilisation des barbecues à gaz.

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

La manipulation de l'appareil requiert la plus grande vigilance, car l'appareil fonctionne au gaz et son utilisation génère des températures élevées.
- ▶ Lisez attentivement ce manuel.
- ▶ Suivez les consignes de sécurité de ce manuel.
- ▶ Conservez le manuel à portée de main.

En cas de montage ou d'installation par des tiers ou des prestataires de services :
- ▶ Veillez à ce que ce document demeure auprès du propriétaire de l'appareil en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante du produit et est protégé par des droits d'auteur.
Toute reproduction, réimpression et diffusion exige impérativement une autorisation préalable.

Respecter impérativement les exigences suivantes :
- ▶ A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- ▶ Consulter le manuel d'utilisation avant l'utilisation.
- ▶ ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart.
- ▶ Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- ▶ Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- ▶ Ne pas modifier l'appareil.

Table des matières

1. Informations de sécurité 96
1.1 Utilisation conforme 96
1.2 Combustible autorisé 96
1.3 Manipulation du gaz en toute sécurité 97
1.4 Consignes générales de sécurité 97

2. Informations sur le produit 98
2.1 Vue d'ensemble du produit 98
2.2 Zones de température 100
2.3 Contenu de la livraison 101
2.4 Caractéristiques techniques 102

3. Installation 103
3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation 103
3.2 Exigences concernant le lieu d'installation 103
3.3 Préparation de l'installation 104
3.4 Installation de l'appareil sur pied 104
3.5 Installation du grille encastrable 106
3.6 Installation des composants 112
3.7 Raccordement de la bouteille de gaz 114

4. Contrôle d'étanchéité 116
4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité 116
4.2 Préparation au contrôle d'étanchéité 116
4.3 Contrôle d'étanchéité jusqu'au bouton de réglage de brûleur 116
4.4 Contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur 117

5. Utilisation 118
5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation 118
5.2 Préparation à la cuisson au barbecue 119
5.3 Début de la cuisson au barbecue 120
5.4 Grillade 121
5.5 Rôtissage 122
5.6 Cuisson 123
5.7 Utiliser OfenDock 123
5.8 Fin de la cuisson au barbecue 124
5.9 Remplacement de la bouteille de gaz 124

6. Nettoyage 125
6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage 125
6.2 Intervalles de nettoyage 125
6.3 Nettoyage du boîtier 125
6.4 Nettoyage des pièces amovibles 126
6.5 Nettoyage du brûleur principal 128
6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage 130
6.7 Nettoyage et entretien des pièces en bois 131

7. Maintenance 132
7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance 132
7.2 Fréquence de maintenance 132
7.3 Remplacement de la pile 133
7.4 Contrôle du contact de la pile 133
7.5 Contrôle du thermocouple 134
7.6 Séchage du brûleur 134

8. Élimination des dysfonctionnements 135

9. Élimination 137
9.1 Élimination de l'emballage 137
9.2 Élimination de l'appareil 137

10. Annexe 138
10.1 Entreposage des bouteilles de gaz 138
10.2 Accessoires 138
10.3 Déclaration UE de conformité 138

1. Informations de sécurité

1.1 Utilisation conforme

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

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

L'utilisation de l'appareil est soumise aux conditions suivantes :
- L'appareil doit être installé à l'extérieur. Il est interdit de l'utiliser dans des espaces clos.
- En guise de combustible, seules des bouteilles de gaz homologuées de 8 à 13 kg, contenant du propane et du butane liquides, peuvent être utilisées. Les bouteilles de gaz de petite taille entraînent une diminution des performances de l'appareil.
- Seules des bouteilles de gaz homologuées présentant les dimensions suivantes peuvent être utilisées :
  - Hauteur max. 60 cm.
  - Diamètre max. 32 cm.
- Les bouteilles de gaz rouillées, endommagées ou périmées ne doivent pas être utilisées.
- L'appareil doit exclusivement être employé avec le détendeur fourni (conformément à la norme DIN EN 16129).
- L'appareil doit exclusivement être employé avec la pression de gaz appropriée (indiquée sur la plaque signalétique).
- Les exigences et consignes de sécurité figurant dans le présent manuel doivent être respectées.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

1.2 Combustible autorisé

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

- Pays autorisés :

Appareil	Catégorie de gaz	Pression (mbar)	Pays de destination	Contenu de la livraison du détendeur
Block D	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50
	I3B/P	30	BA, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	30 (29)
	I3+	28-30/37	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PL, PT	37
Block Ds	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

Dans le pays d'installation, vérifier si l'appareil est homologué pour le fonctionnement avec la catégorie de gaz ou la pression de gaz appropriée :
- ▶ Consultez la plaque signalétique pour connaître la catégorie de gaz et la pression de gaz.
  ➔ « 2.1 Vue d'ensemble du produit » (page 98).

1.3 Manipulation du gaz en toute sécurité

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

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

Si vous percevez une odeur de gaz :

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

Si l'odeur de gaz persiste, la bouteille de gaz présente un défaut :

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

Avant de déplacer l'appareil :

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

Les bouteilles de gaz doivent être entreposées correctement.
➔ « 10.1 Entreposage des bouteilles de gaz » (page 138).

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

1.4 Consignes générales de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

Afin de garantir une utilisation sûre et durable de l'appareil et d'éviter tout dommage, les points suivants doivent toujours être respectés :

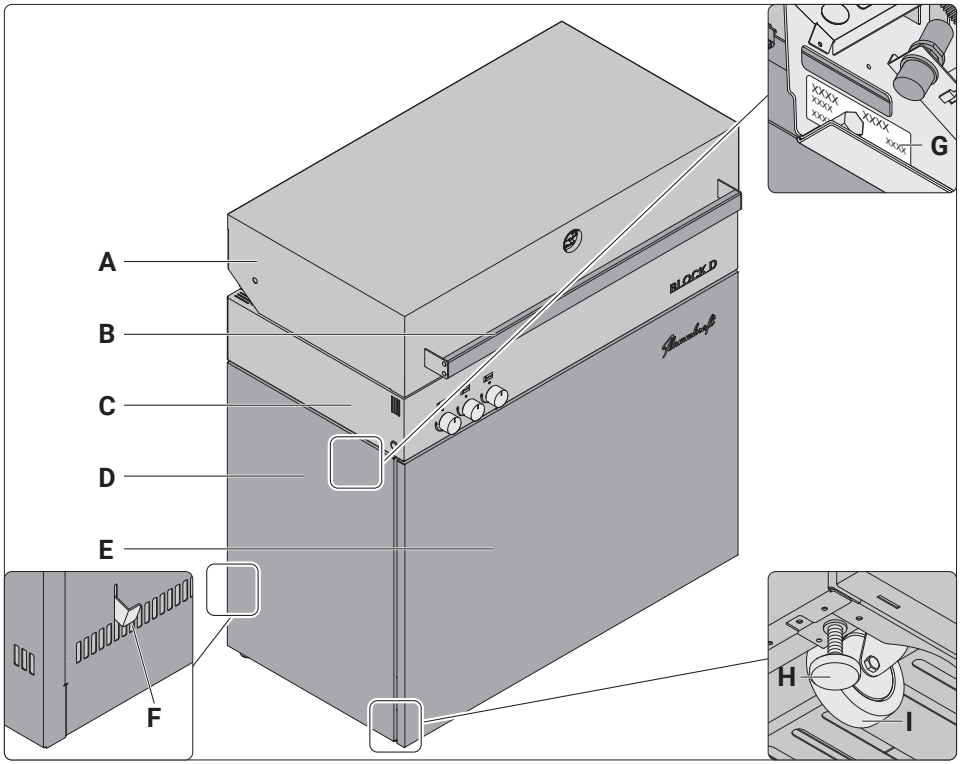
- ■ Respect de ce manuel.
- ■ Utilisation exclusivement conforme à l'usage prévu.
- ■ Manipulation toujours appropriée.
- ■ Utilisation exclusive de pièces de rechange fabriquées ou autorisées par Flammkraft.
- ■ Respect des intervalles de maintenance et de nettoyage.

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

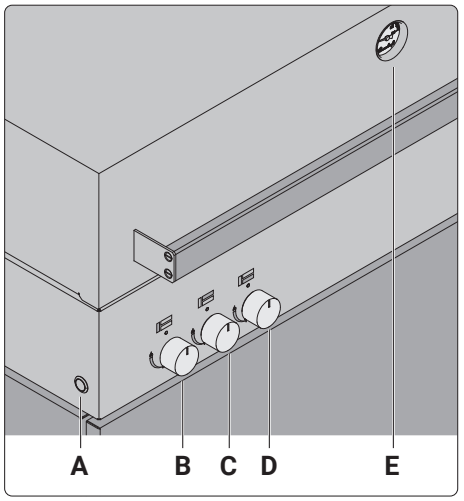
➔ « 3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation » (page 103).
➔ « 4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité » (page 116).
➔ « 5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation » (page 118).
➔ « 6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage » (page 125).
➔ « 7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance » (page 132).

2. Informations sur le produit

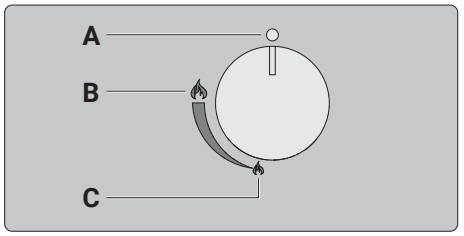
2.1 Vue d'ensemble du produit



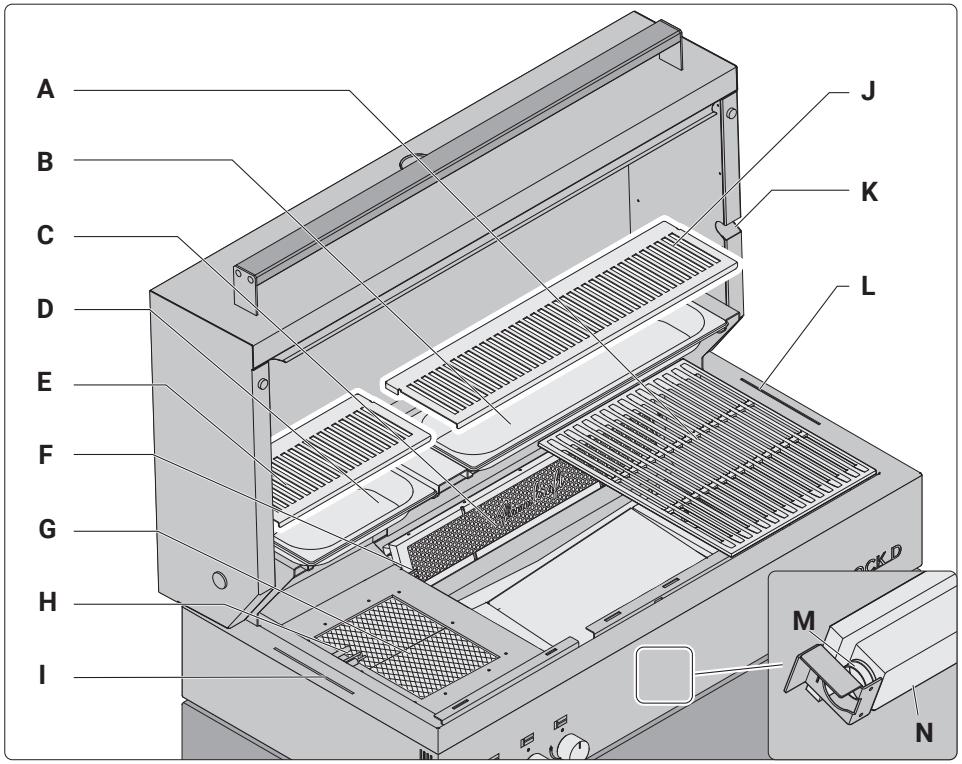
A Capot
B Poignée
C Réservoir du barbecue
D Bâti (appareil sur pied uniquement)
E Tiroir frontal (appareil sur pied uniquement)
F Frein (2x, appareil sur pied uniquement)
G Plaque signalétique (au-dessous du réservoir du barbecue)
H Pieds (4x, appareil sur pied uniquement)
I Roulettes pivotantes (4x, appareil sur pied uniquement)

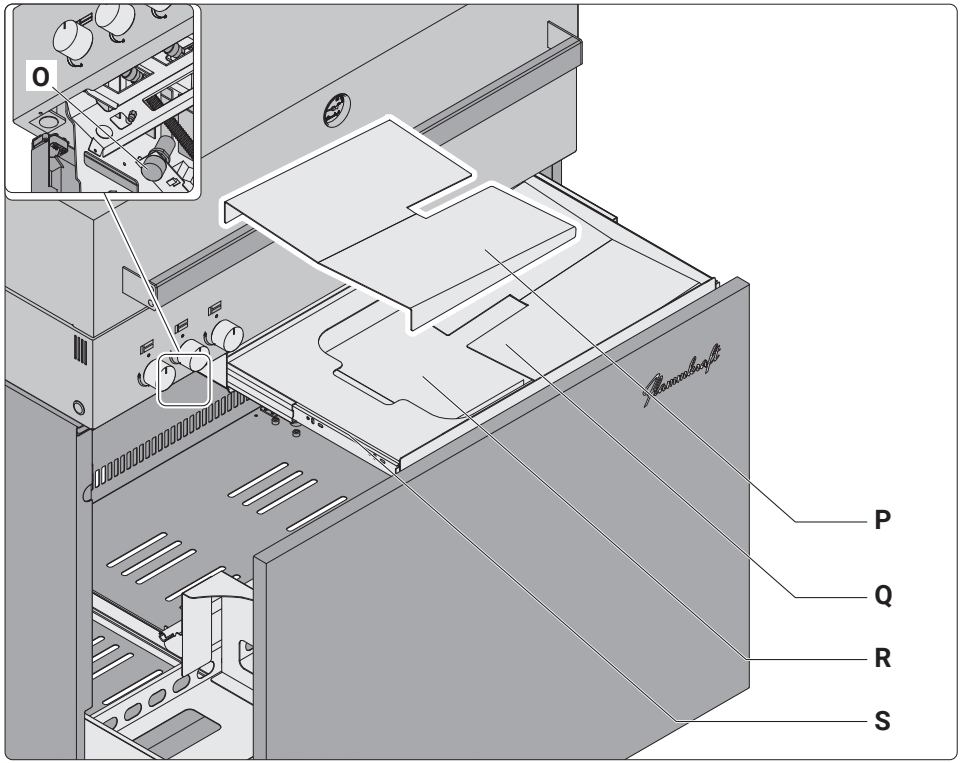


A Bouton d'allumage
B Bouton de réglage du brûleur de rôtissage
C Bouton de réglage du brûleur principal arrière
D Bouton de réglage du brûleur principal avant
E Thermomètre



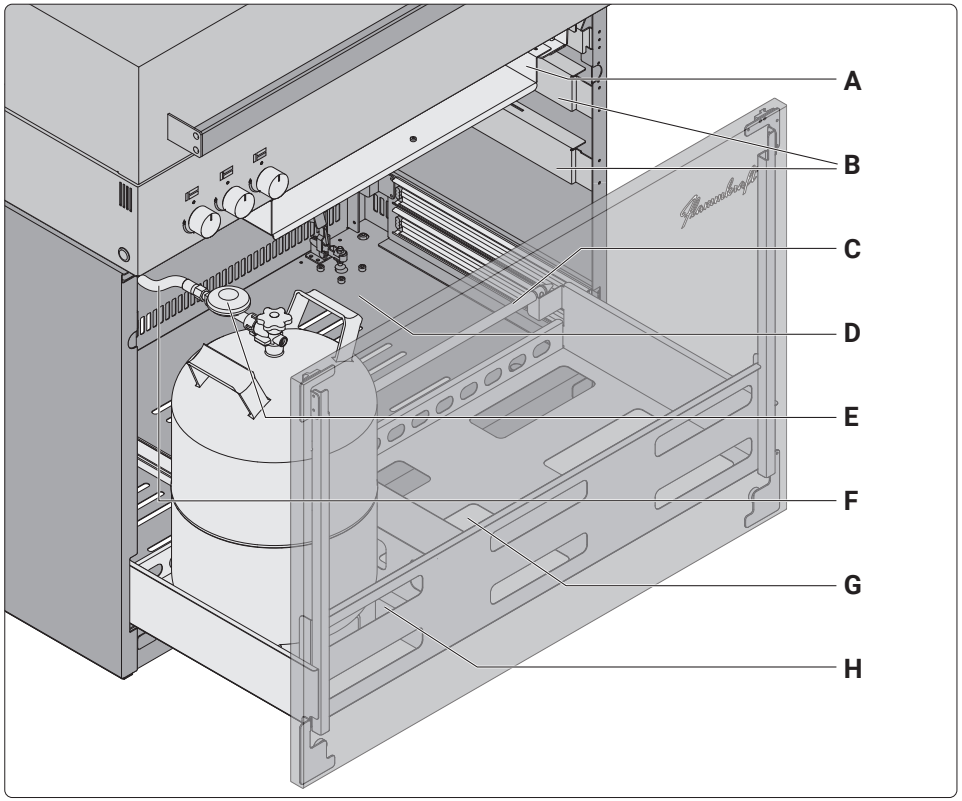
A Position « Arrêt »
B Position « Maximum »/ « Position d'allumage »
C Position « Minimum »





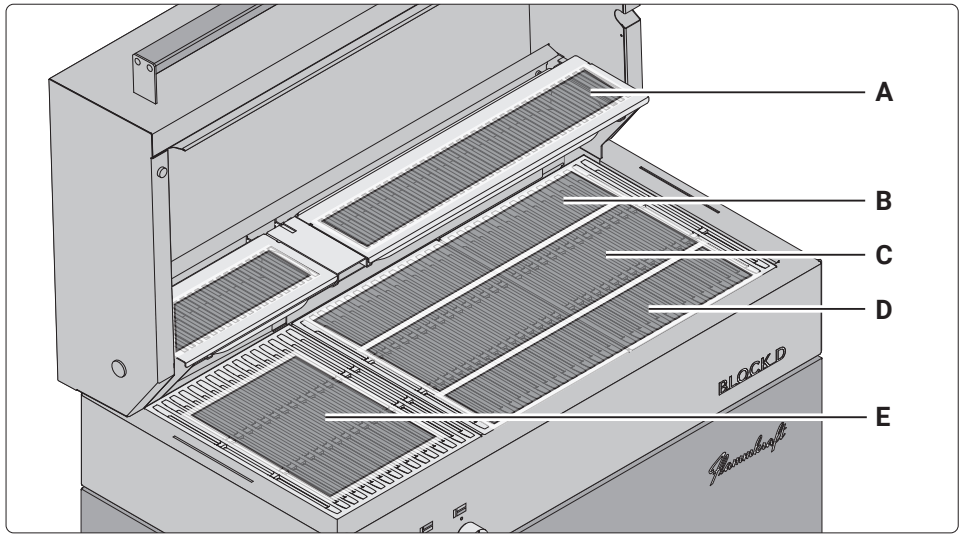
A Grille de cuisson
B Récipient en acier inoxydable (2,5 litres)
C Brûleur principal arrière
D Récipient en acier inoxydable (1,0 litres)
E Grille de cuisson OfenDock (petite)
F Bougie et thermocouple du brûleur principal arrière
G Brûleur de rôtissage
H Bougie d'allumage et thermocouple du brûleur de rôtissage
I Fente de suspension du rangement latéral (en option)
J Grille de cuisson OfenDock (grande)
K Ouverture pour rôtissoire (en option)
L Fente de suspension du moteur de la rôtissoire ou du rangement latéral (en option)
M Entrée du brûleur principal avant
N Brûleur principal avant (derrière la façade du réservoir du barbecue)

O Compartiment à pile du dispositif d'allumage (à l'intérieur de l'appareil, sous le bouton de réglage de brûleur)
P Plaque d'écoulement 1
Q Plaque d'écoulement 2
R Bac de récupération
S Rallonge pour plaques d'écoulement et bac de récupération



A Compartiment de rangement (appareil sur pied uniquement) pour les grilles de cuisson ou les accessoires en option (plaque teppanyaki ou pierre à pizza, etc.)
B Dispositif de suspension (appareil sur pied uniquement) pour rangement latéral (en option)
C Dispositif de suspension (appareil sur pied uniquement) pour la broche de la rôtissoire (en option)
D Compartiment optionnel pour poubelle (appareil sur pied uniquement)
E Détendeur
F Flexible de gaz
G Logement (appareil sur pied uniquement) pour la boîte de rangement et de nettoyage
H Logement pour bouteille de gaz (appareil sur pied uniquement)

2.2 Zones de température

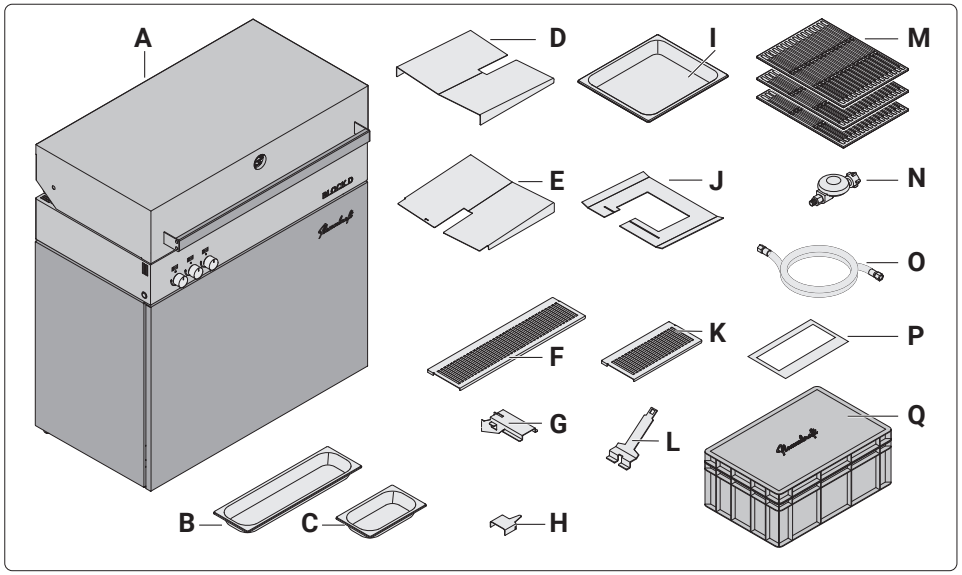


L'appareil propose zones de température différentes.

Zones/application		Température
A	OfenDock p. ex. pour prolonger la cuisson, maintenir les aliments au chaud, la cuisson au four, la cuisson à l'air chaud ou le gratinage des aliments	100 – 300 °C
B	Zone de grillade directe p. ex. pour les steaks et les grillades courtes	75 – 500 °C
C	Zone de grillade indirecte p. ex. pour le poisson, les saucisses, les légumes, les grillades courtes avant poursuite de la cuisson, la cuisson en douceur des morceaux de viande épais	75 – 350 °C
D	Zone de grillade directe p. ex. pour les steaks et les grillades courtes	75 – 500 °C
E	Zone de rôtissage p. ex. pour les steaks et les grillades courtes, pour l'utilisation d'accessoires en option (plaque teppanyaki, wok avec support, etc.), ainsi que pour les poêles ou casseroles en fonte	400 – 900 °C

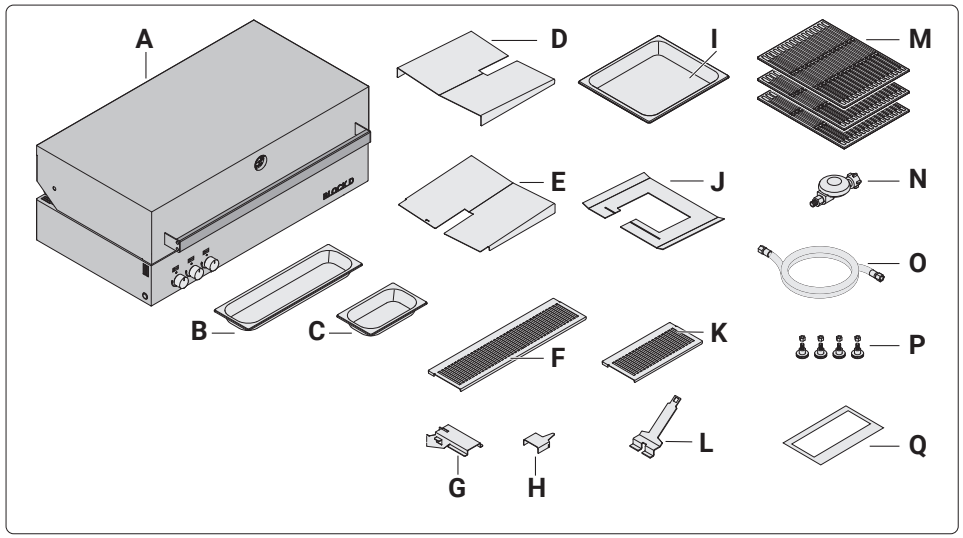
2.3 Contenu de la livraison

Appareil sur pied



A Appareil sur pied Block D & Block Ds de Flammkraft
B Récipient en acier inoxydable (2,5 litres)
C Récipient en acier inoxydable (1,0 litres)
D Plaque d'écoulement de gauche
E Plaque d'écoulement de droite
F Grille de cuisson OfenDock (grande)
G Élément de montage OfenDock
H Couvercle d'allumage du brûleur de rôtissage
I Bac de récupération
J Plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage
K Grille de cuisson OfenDock (petite)
L Lève-grille
M Grilles de cuisson
N Détendeur
O Flexible de gaz
P Manuel d'utilisation
Q Boîte de rangement et de nettoyage

Grille encastrable



A Grille encastrable Block D & Block Ds de Flammkraft
B Récipient en acier inoxydable (2,5 litres)
C Récipient en acier inoxydable (1,0 litres)
D Plaque d'écoulement de gauche
E Plaque d'écoulement de droite
F Grille de cuisson OfenDock (grande)
G Élément de montage OfenDock
H Couvercle d'allumage du brûleur de rôtissage
I Bac de récupération
J Plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage
K Grille de cuisson OfenDock (petite)
L Lève-grille
M Grilles de cuisson
N Détendeur
O Flexible de gaz
P Vis d'appui (utilisation en option)
Q Manuel d'utilisation

Des accessoires (par exemple, rôtissoire, pierre à pizza) sont disponibles en option auprès de la société Flammkraft.
➔ « 10.2 Accessoires » (page 138).

FR

2.4 Caractéristiques techniques

	Block D	Block Ds
Surface du gril		
■ Surface totale	90 x 44 cm	75 x 44 cm
■ Zone de rôtissage	30 x 44 cm	25 x 44 cm
Grilles de cuisson en fonte d'acier inoxydable		
■ Nombre	3	3
■ Taille	30 x 44 cm	25 x 44 cm
■ Poids unitaire	5,2 kg	4,3 kg
OfenDock deux grilles de cuisson, rabattables, deux récipients en acier inoxydable		
■ Taille des grilles de cuisson	32 x 15 cm / 58 x 15 cm	32 x 15 cm / 46 x 15 cm
Pression de gaz / Diamètre des buses		
■ Brûleur principal	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,80 mm
■ Brûleur de rôtissage	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,98 mm
Puissance	16,2 kW (1,18 kg/h)	13,9 kW (1,01 kg/h)
Température	75 – 900 °C	75 – 900 °C
Hauteur de travail (appareil sur pied uniquement)	94 cm	94 cm

	Block D	Block Ds
Dimensions de l'appareil sur pied		
■ Largeur	100 cm	85 cm
■ Profondeur du réservoir du barbecue	53 cm	53 cm
■ Profondeur, poignée comprise	60 cm	60 cm
■ Hauteur	115 cm	115 cm
Dimensions du grille encastrable		
■ Largeur	100 cm	85 cm
■ Profondeur du réservoir du barbecue	53 cm	53 cm
■ Profondeur, poignée comprise	60 cm	60 cm
■ Hauteur (visible)	36,5 cm	36,5 cm
■ Hauteur, système de gestion des graisses compris	48,5 cm	48,5 cm
Poids total de l'appareil sur pied	env. 130 kg	env. 120 kg
Poids total du grille encastrable	env. 60 kg	env. 50 kg

3. Installation

3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation

⚠ AVERTISSEMENT !

Danger en cas de non-respect des instructions d'installation !
Si des erreurs sont commises lors de l'installation de l'appareil, elles risquent d'entraîner des blessures graves. Ce chapitre contient des informations importantes pour assurer une installation sûre de l'appareil.

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

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

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

3.2 Exigences concernant le lieu d'installation

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie en cas de non-respect des distances de sécurité !
L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Comme les pièces de l'appareil deviennent très chaudes, il existe un risque de brûlures à leur contact.

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

Distances de sécurité à respecter impérativement :

- 0,3 m de distance par rapport aux matériaux solides incombustibles sensibles à la chaleur.
- 1,0 m de distance par rapport aux matériaux solides inflammables.
- 5,0 m de distance par rapport aux liquides inflammables.

Même sur des matériaux apparemment ininflammables (par exemple, l'isolation d'une maison sous crépi), la chaleur dégagée peut provoquer des dommages ou des incendies si les distances de sécurité ne sont pas respectées.

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

- Toutes les fentes d'aération sur l'appareil.
- Distances pour la garde au sol prédéfinie.

3.3 Préparation de l'installation

- ▶ Familiarisez-vous avec l'appareil et les documents qui l'accompagnent :
  - ■ Manuel d'utilisation.
  - ■ Consignes de montage des barbecues Flammkraft dans les cuisines extérieures (grille encastrable uniquement).
  - ■ Accessoires et équipement.
  - ■ Lieu d'installation.

- ▶ Sur le lieu d'installation, faites en sorte que rien ne risque d'être endommagé ou détruit lors de l'installation.
- ▶ Vérifiez que l'emballage ne présente pas de dommages.
- ▶ Retirez l'emballage.
- ▶ Vérifiez que le contenu de la livraison est complet et intact.
  ➔ « 2.3 Contenu de la livraison » (page 101).

Si des éléments sont endommagés ou manquants :
- ▶ Adressez-vous à votre revendeur ou à l'assistance de Flammkraft.

Dans la mesure où l'emballage n'est plus nécessaire :
- ▶ Éliminez les matériaux d'emballage de manière conforme.
  ➔ « 9.1 Élimination de l'emballage » (page 137).

- ▶ Veillez à ce que les distances de sécurité requises soient respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 103).

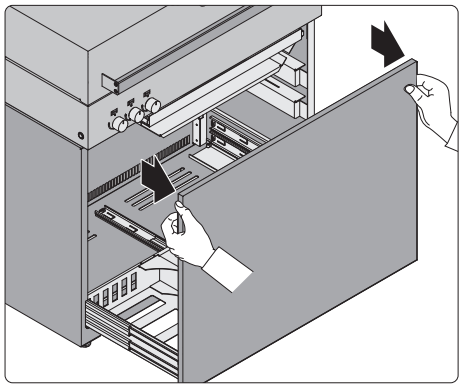
Pendant l'utilisation de l'appareil, de la graisse peut s'échapper et couler le long du carter (par exemple, si l'appareil utilisé a été mouillé par la pluie).
- ▶ Si nécessaire, employez un support adapté et résistant à la chaleur en vue de la protection du revêtement de sol.

3.4 Installation de l'appareil sur pied

Toutes les pièces de montage nécessaires se trouvent dans la boîte de rangement et de nettoyage et dans un carton à l'intérieur du réservoir du barbecue.

⚠ ATTENTION !

Danger de dommages sur le tiroir !
Les vibrations pendant le déplacement de l'appareil ou une ouverture du tiroir sans tenir compte de la fonction d'ouverture (« push-to-open ») peuvent endommager le tiroir.
- ▶ Pour ouvrir le tiroir, poussez toujours d'abord le tiroir vers l'intérieur.
- ▶ Avant de déplacer l'appareil, assurez-vous que le tiroir est ouvert d'environ 5 cm.



- ▶ Appuyez sur le tiroir frontal. Le tiroir frontal s'ouvre facilement.
- ▶ Ouvrez complètement le tiroir frontal en le faisant coulisser.
- ▶ Retirez la boîte de rangement et de nettoyage.
- ▶ Fermez le tiroir frontal en le poussant jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

⚠ AVERTISSEMENT !

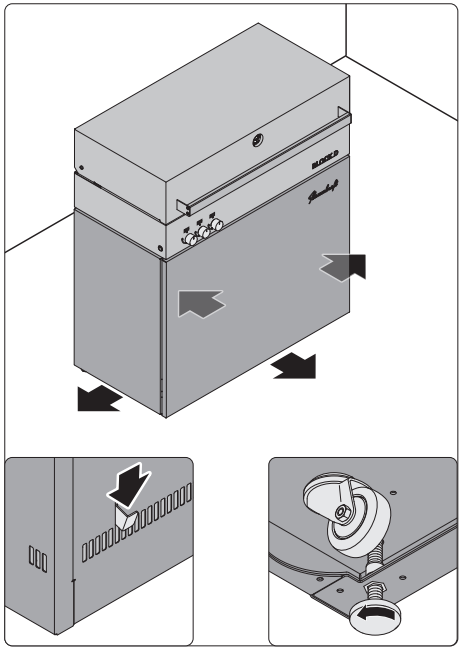
Risque de blessures en cas de manipulation non conforme de l'appareil !
Du fait de sa taille et de son poids, l'appareil exige la plus grande vigilance lors de son déplacement et de son installation. Si l'appareil roule de manière inopinée, il risque d'entraîner des blessures graves.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit bien stable lors de son installation.
- ▶ Veillez à ce que personne d'autre ne se trouve dans la zone de travail.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil installé ne puisse pas rouler de manière inopinée.

⚠ ATTENTION !

Danger de dommages au niveau des pieds !
Pendant le déplacement de l'appareil, les pieds dévissés peuvent rester accrochés aux obstacles et être endommagés. Les vibrations pendant le transport peuvent dévisser les pieds.

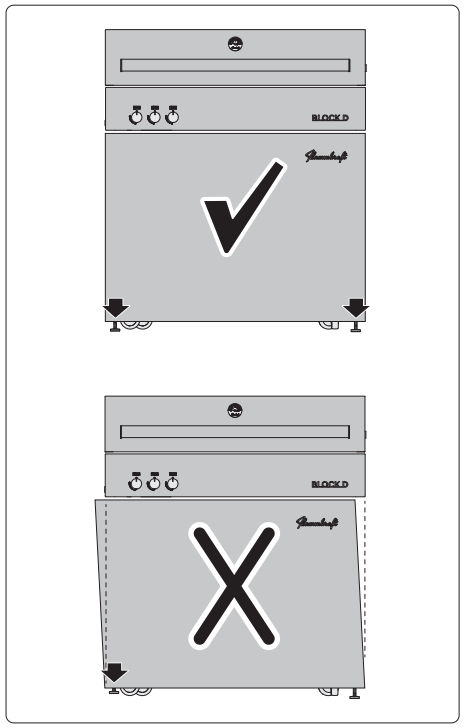
- ▶ Avant de déplacer l'appareil, veillez à ce que les pieds soient complètement vissés.
- ▶ Surveillez le parcours pendant le transport. Évitez de faire rouler l'appareil sur des obstacles (hauteur > 2 cm).

- ▶ Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte des exigences correspondantes.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 103).
- ▶ Veillez à ce que les distances de sécurité soient respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 103).
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment stable.



- ▶ Placez l'appareil sur le lieu d'installation souhaité.
- ▶ Empêchez l'appareil de rouler en enclenchant les freins à l'aide des deux leviers situés à l'arrière.
- 💡 En cas d'accessibilité limitée par l'arrière, les freins peuvent également être actionnés de l'intérieur lorsque le tiroir est ouvert.
- ▶ Dévissez les quatre pieds situés dans les angles de l'appareil.

Pour garantir une bonne stabilité, l'appareil doit reposer sur tous les quatre pieds.



- ▶ Faites en sorte que l'appareil se trouve bien à l'horizontale en réglant les pieds.
- ▶ Assurez-vous que le tiroir est aligné avec l'appareil.

Si le tiroir est incliné par rapport au corps du meuble :

- ▶ Sur le côté qui dépasse, continuez à tourner le pied avant vers l'extérieur.

FR

3.5 Installation du grille encastrable

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

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures en cas de manipulation non conforme de l'appareil !
Du fait de sa taille et de son poids, l'appareil exige la plus grande vigilance lors de son déplacement et de son installation. Il existe un risque de blessures graves en cas de chute de l'appareil.

- ▶ Déplacez toujours l'appareil à deux personnes.
- ▶ Lors des travaux avec l'appareil, portez un équipement de protection adapté (par exemple, gants, chaussures de sécurité, lunettes de protection).

- ▶ Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte des exigences correspondantes.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 103).
- ▶ Veillez à ce que les distances de sécurité soient respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 103).
- ▶ Veillez à ce que le corps soit suffisamment stable.
  Il doit y avoir un dégagement de 8 cm derrière l'appareil pour ouvrir le couvercle.

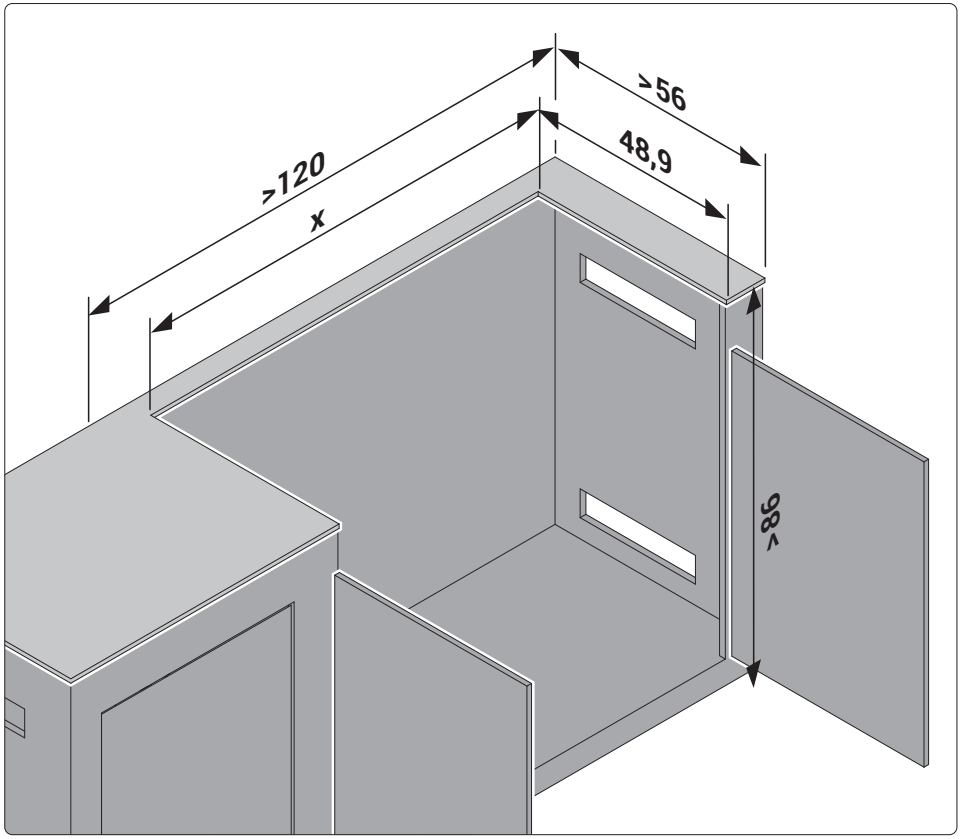
Pour éviter tout danger, les exigences suivantes doivent impérativement être respectées :

- L'appareil ne doit pas être monté sous une construction au plafond inflammable.
- Le corps est adapté au poids de l'appareil.
  ➔ « 2.4 Caractéristiques techniques » (page 102).

Les instructions suivantes doivent être observées :

- Il doit y avoir un espace de 0,4 cm entre l'appareil et le plan de travail.
- Lors de la fermeture du corps avec les portes, des aérations suffisamment grandes doivent être présentes.
- Les dimensions et l'espace sous l'appareil doivent être observés, la rallonge et le bac collecteur doivent être facilement accessibles.
- Les portes sont facilement accessibles.
- Les portes ne sont pas fermées.
- Tous les dispositifs de fermeture sur l'appareil et sur la bouteille de gaz doivent être facilement accessibles.
- La bouteille de gaz doit pouvoir être retirée du corps à des fins de raccordement, de débranchement et de contrôle.

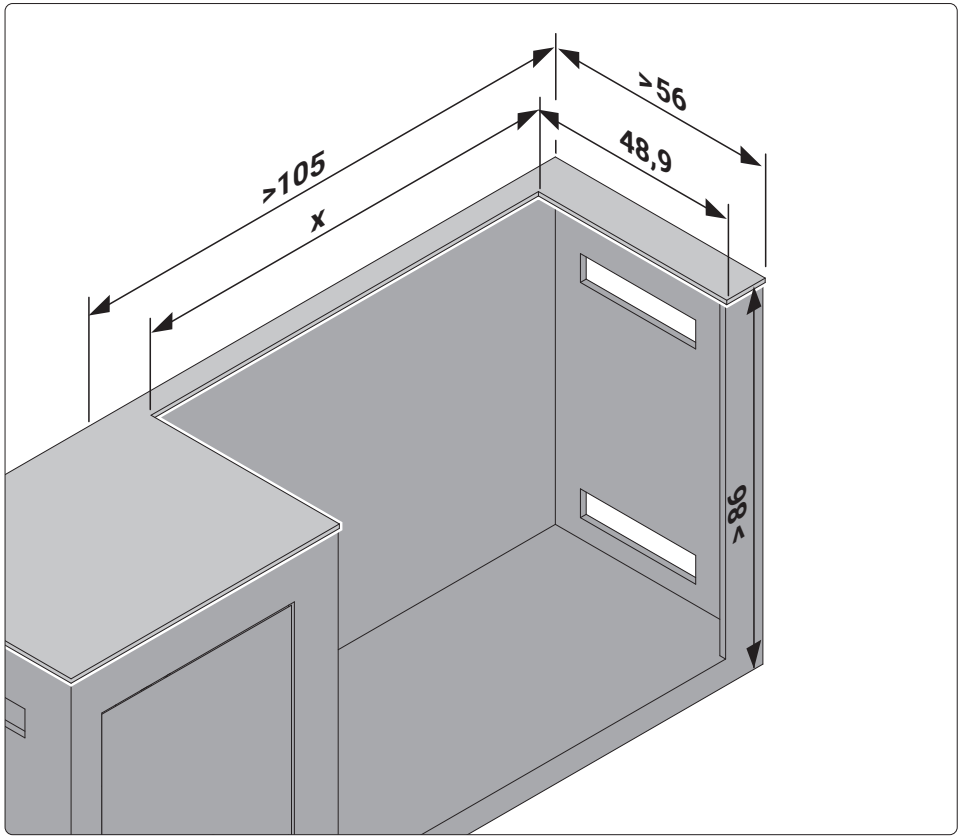
Dimensions du corps de l’appareil Block D



Dimensions en cm.

La dimension x dépend de la variante de montage.
- Montage sans équerre de montage = 100,8 cm
- Montage avec équerre de montage = 101,2 cm

Dimensions du corps de l’appareil Block Ds

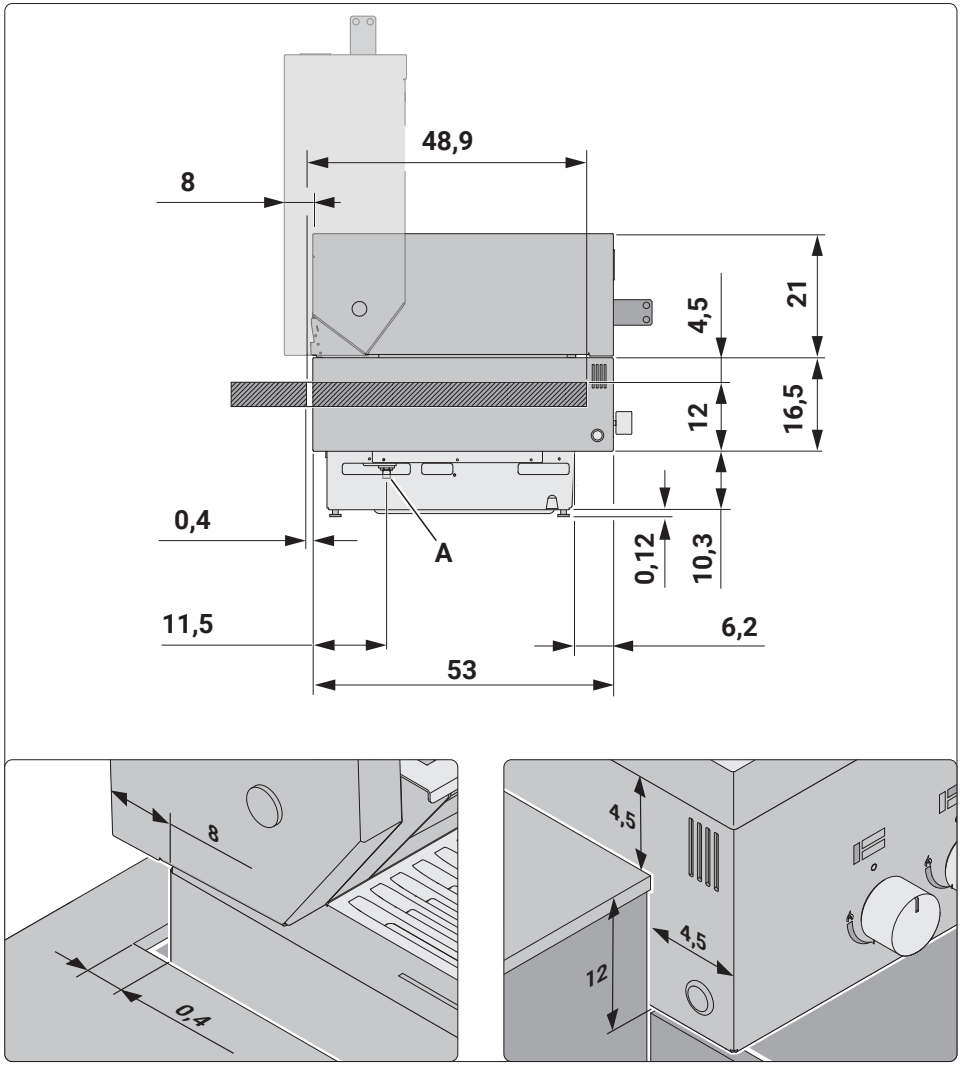


Dimensions en cm.

La dimension x dépend de la variante de montage.
- Montage sans équerre de montage = 85,8 cm
- Montage avec équerre de montage = 86,2 cm

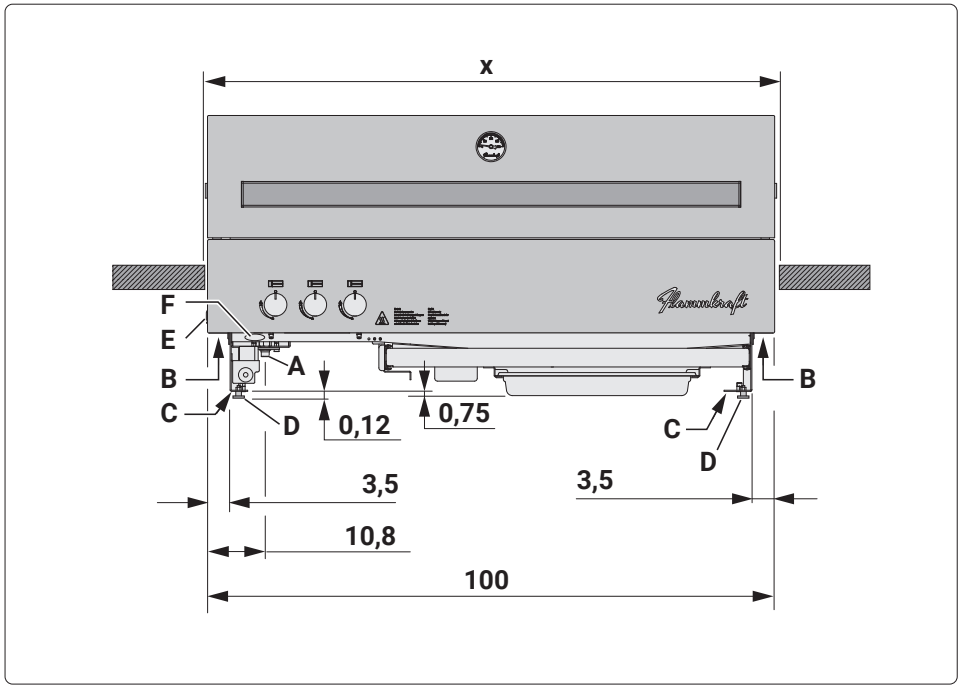
FR

Dimensions de l'appareil Block D



Dimensions en cm.

A Raccord de gaz



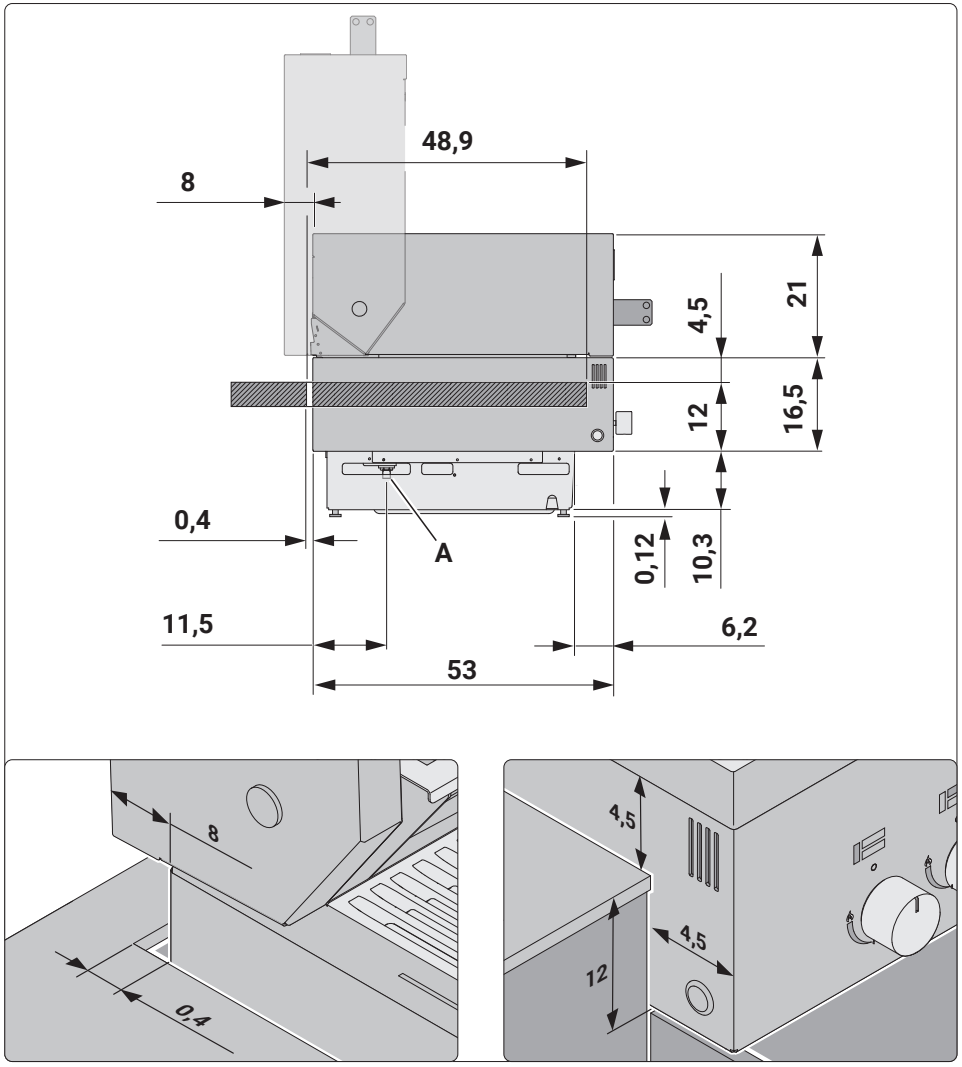
Dimensions en cm.

La dimension x dépend de la variante de montage.
- Montage sans équerre de montage = 100,8 cm
- Montage avec équerre de montage = 101,2 cm

A Raccord de gaz
B Surface d'appui sur le cadre de l'appareil
C Surface d'appui sur l'équerre de l'appareil
D Vis d'appui (réglage en hauteur en cas de plaque de base continue)
E Bouton d'allumage
F Ouverture pour bouton d'allumage alternative

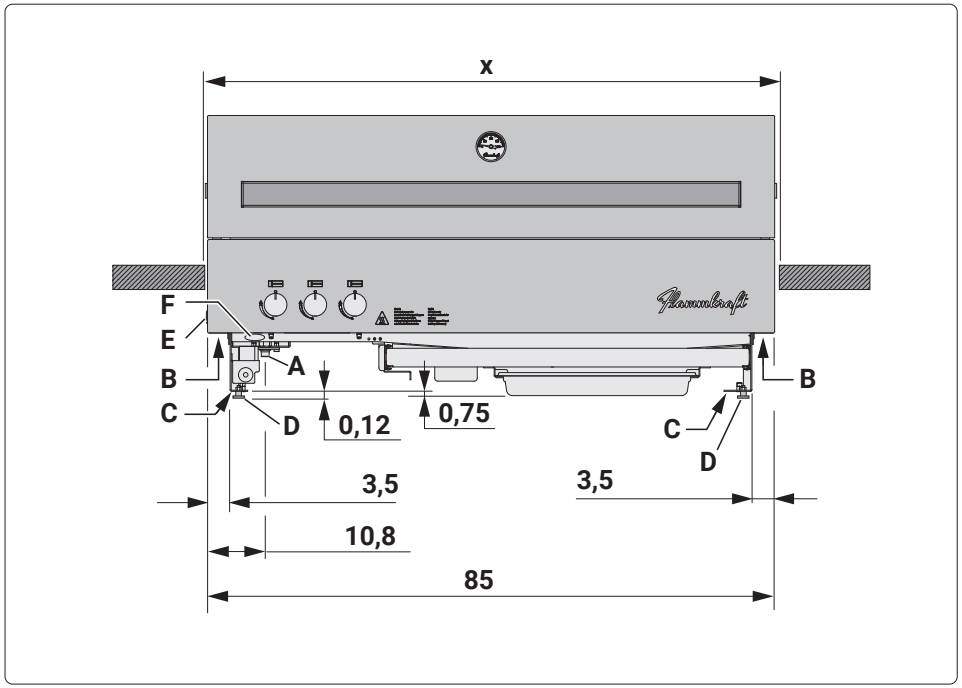
Lorsque l'appareil ne peut pas être monté de manière à ce que le bouton d'allumage soit accessible sur le côté, celui-ci peut également être placé dans le support de l'ouverture pour bouton d'allumage alternative.

Dimensions de l'appareil Block Ds



Dimensions en cm.

A Raccord de gaz



Dimensions en cm.

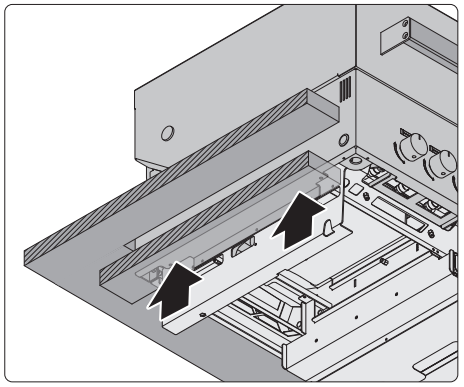
La dimension x dépend de la variante de montage.
- Montage sans équerre de montage = 85,8 cm
- Montage avec équerre de montage = 86,2 cm

A Raccord de gaz
B Surface d'appui sur le cadre de l'appareil
C Surface d'appui sur l'équerre de l'appareil
D Vis d'appui (réglage en hauteur en cas de plaque de base continue)
E Bouton d'allumage
F Ouverture pour bouton d'allumage alternative

Lorsque l'appareil ne peut pas être monté de manière à ce que le bouton d'allumage soit accessible sur le côté, celui-ci peut également être placé dans le support de l'ouverture pour bouton d'allumage alternative.

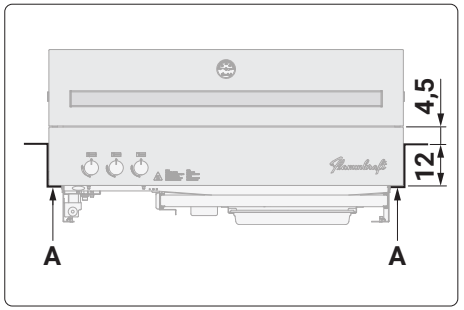
FR

Variantes de montage

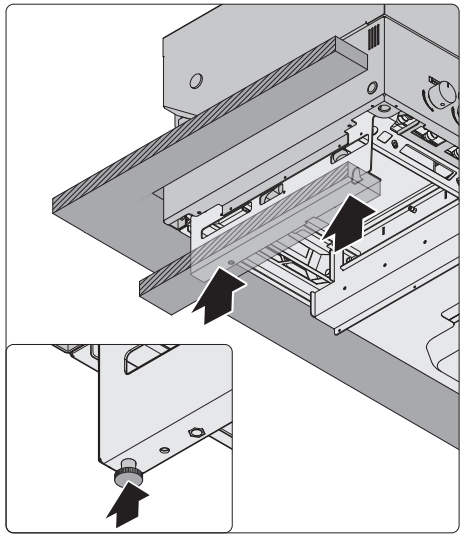


Variante 1
Appui du cadre de l'appareil sur une structure porteuse adaptée.

- Les trous libres sur le bâti de l'appareil doivent être utilisés pour la fixation sur la construction porteuse.

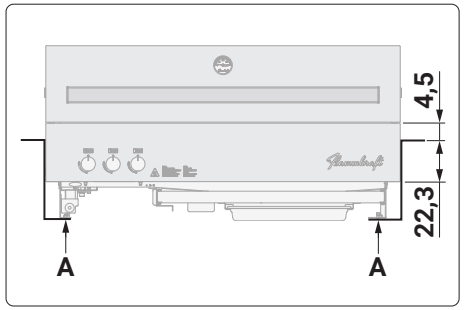


A Surface d'appui sur le bâti de l'appareil



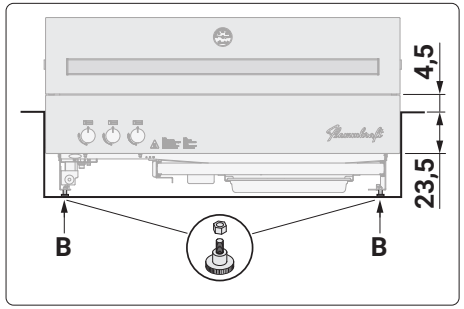
Variante 2
Appui de l'équerre de l'appareil sur une structure porteuse adaptée.

- Les trous libres dans les coins de l'appareil doivent être utilisés pour la fixation sur la construction porteuse.
- Pour éviter que le lèchefrite ne repose sur la construction porteuse, les vis d'appui doivent être vissées dans les coins de l'appareil en cas de plaque de base continue.



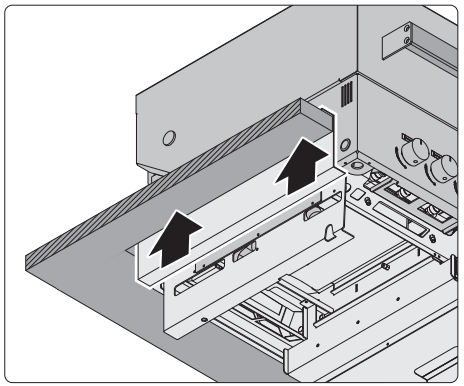
Support en cas de construction porteuse ouverte

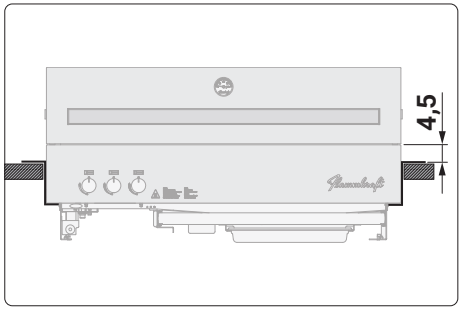
A Surface d'appui sur le coin de l'appareil



Support en cas de plaque de base continue

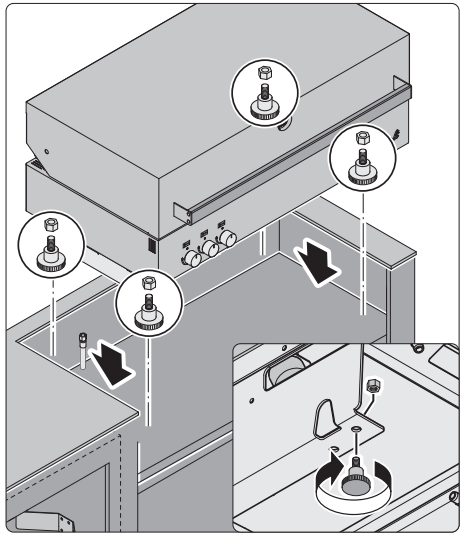
B Vis d'appui (réglage en hauteur en cas de plaque de base continue)





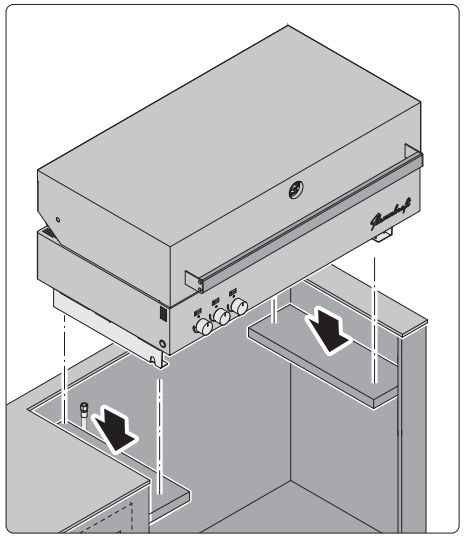
Variante 3
Montage suspendu au plan de travail avec utilisation de l'équerre de montage en option.

Montage



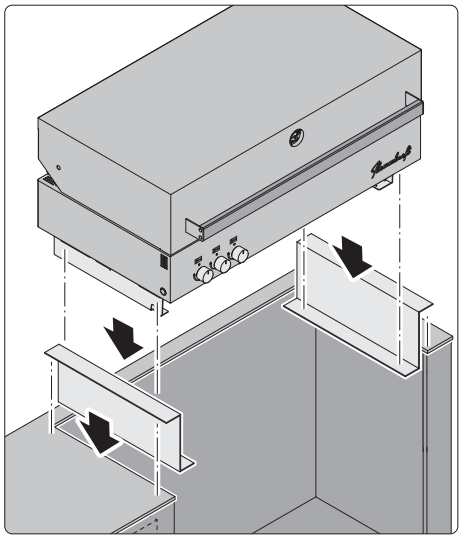
Variante 1 / Variante 2
En cas d'utilisation d'une plaque de support continue.

- ▶ Visser les vis d'appui dans les coins de l'appareil.



- ▶ Placez l'appareil sur la structure porteuse.

FR

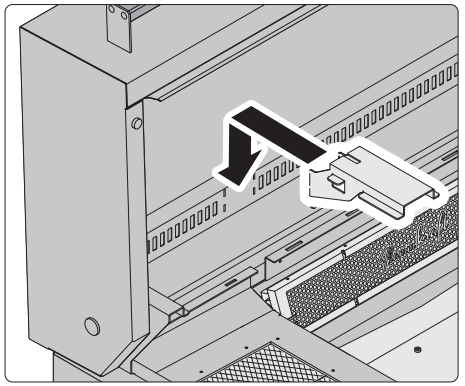


Variante 3

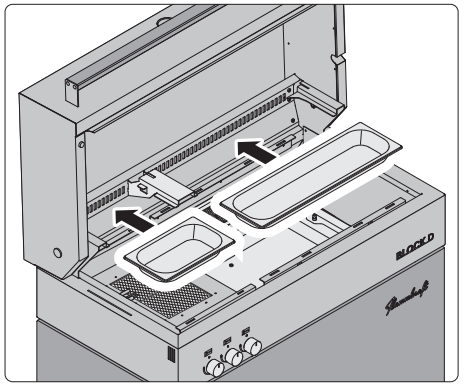
- ▶ Placez l'appareil sur le plan de travail à l'aide de l'équerre de montage en option.
- ▶ Vissez l'équerre de montage sur l'appareil.

Toutes les variantes :
A la fin du montage, le jeu restant entre l'appareil et le plan de travail peut être calfeutré avec du silicone haute température adapté.

3.6 Installation des composants

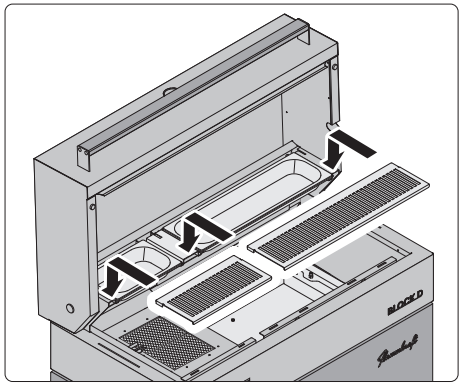


- ▶ Insérez l'élément de montage pour les grilles de cuisson OfenDock.

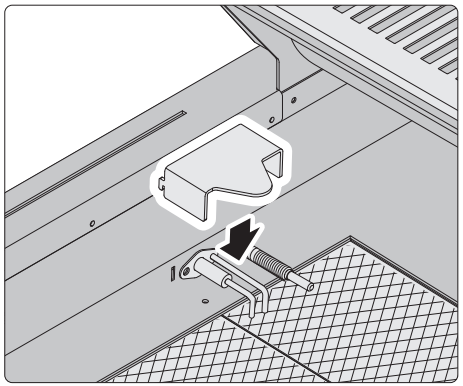


- ▶ Si souhaité, insérez les récipients en acier inoxydable.
  ➔ « 5.7 Utiliser OfenDock » (page 123).

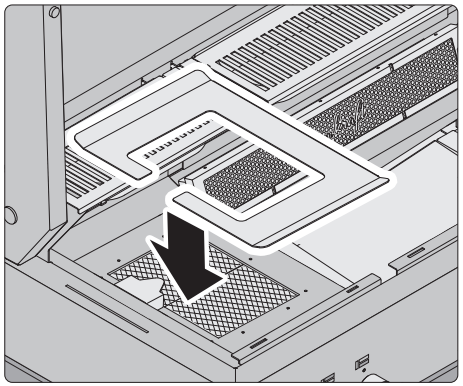
- Les récipients non utilisés doivent être retirés lorsque le barbecue est en marche. Les températures élevées entraînent une décoloration du matériau des récipients vides.
  ➔ « 6.4 Nettoyage des pièces amovibles » (page 126).



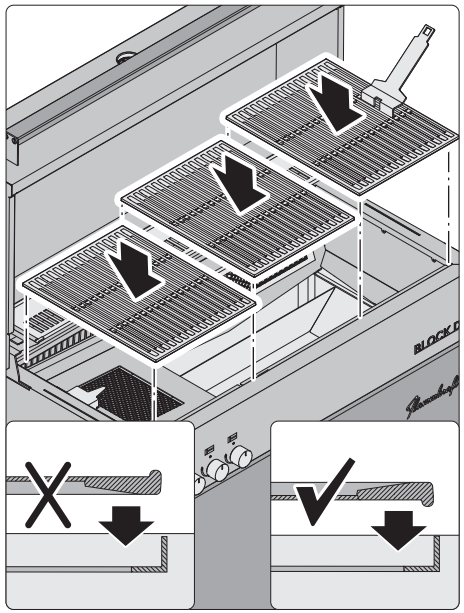
- ▶ Insérez les grilles de cuisson OfenDock.



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

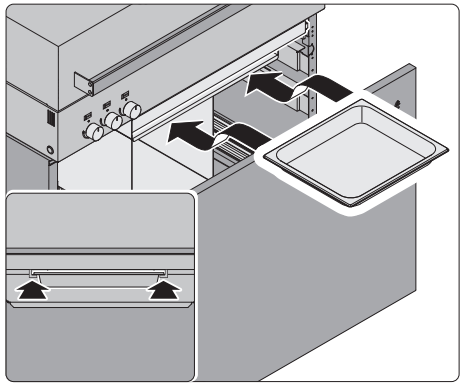


- Insérez la plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage.

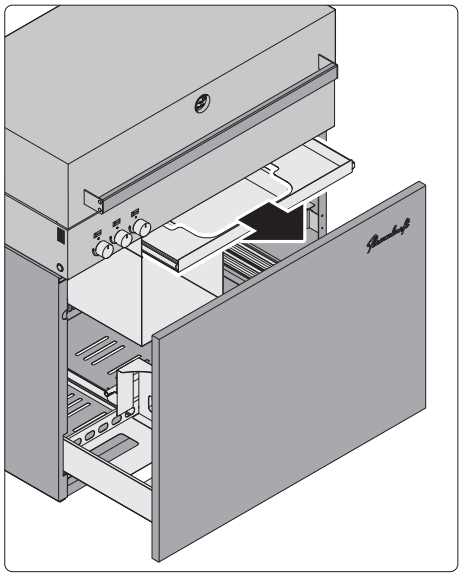


- Positionnez les grilles de cuisson, côté plat vers le bas.
- Insérez les grilles de cuisson au moyen du lève-grille fourni.

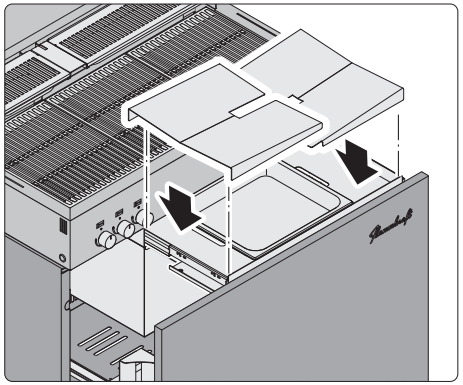
Les grilles en fonte d'acier inoxydable haut de gamme ne doivent pas être cuites.



- Appuyez sur le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement). Le tiroir frontal s'ouvre facilement.
- Insérez le bac de récupération.



- Ouvrez complètement le tiroir frontal en le faisant coulisser (appareil sur pied uniquement).
- Retirez la rallonge.



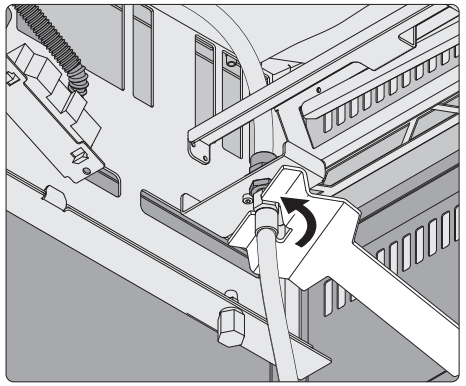
- Insérez en premier la plaque d'écoulement qui présente la mention « 1 » sur le côté droit.
- Insérez l'autre plaque d'écoulement sur le côté gauche.
- Insérez la rallonge jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

3.7 Raccordement de la bouteille de gaz

⚠ AVERTISSEMENT !

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

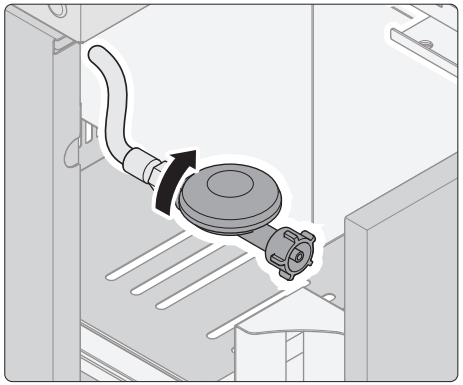
- Veillez à ce que l'appareil ne soit pas raccordé à proximité de sources d'inflammation.
- Veillez à ce que le lieu de raccordement soit bien aéré.
- Veillez à ce que le flexible de gaz n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou les pièces très chaudes des brûleurs.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé avec le détendeur fourni.
- N'utilisez que le flexible de gaz fourni. Le flexible de gaz employé ne doit pas dépasser la longueur maximale de 1,5 m.
- Veillez à ce que le flexible de gaz soit solidement raccordé.



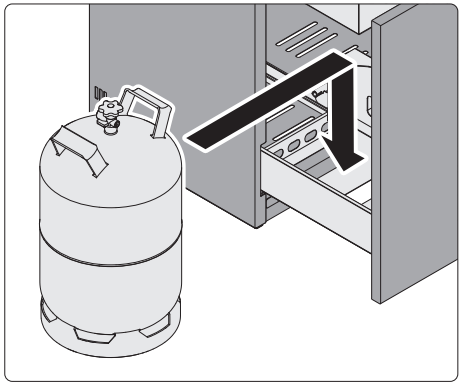
- Ouvrez le tiroir frontal.
- Montez le flexible de gaz sur l'appareil en le serrant à la main. Notez que le filetage est à gauche.
- Serrez le raccord à vis avec précaution au moyen du lève-grille ou d'un outil adapté.

Avant de raccorder le détendeur :

- Assurez-vous que tous les raccords et joints sont intacts et présents. Si des joints en caoutchouc sont manquants ou endommagés, ne raccordez pas de bouteille de gaz.



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

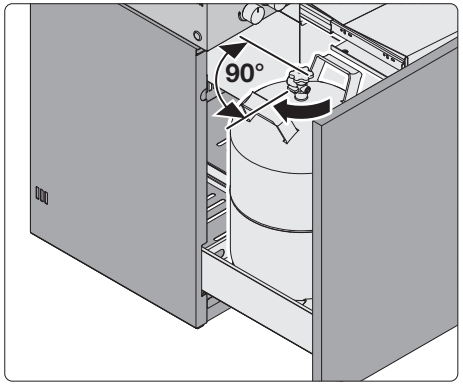


Appareil sur pied

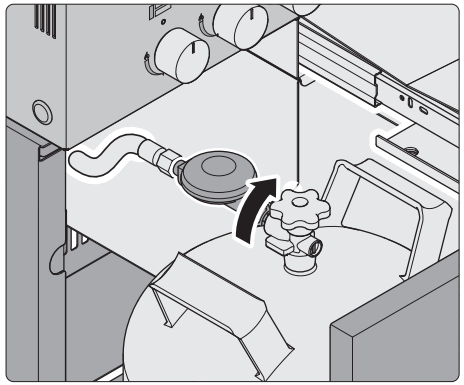
- Placez la bouteille de gaz à l'emplacement prévu dans l'appareil.

Grille encastrable

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



- Orientez la bouteille de gaz parallèlement à la face avant de l'appareil.



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

- Veillez à ce que les points suivants soient respectés :
  - Le flexible de gaz est raccordé solidement.
  - Le flexible de gaz n'est pas endommagé.
  - Le flexible de gaz n'est ni plié ni tordu.
- Fermez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).
- Veillez à ne pas coincer ou frotter le flexible de gaz au moment de fermer une porte ou un tiroir.
- Après installation, contrôlez l'étanchéité.
  → « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 116).

FR

4. Contrôle d'étanchéité

4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

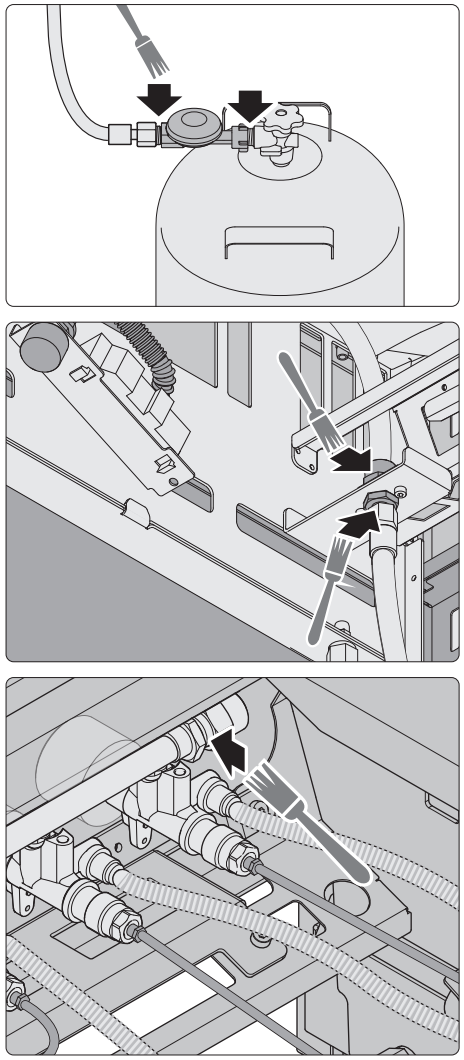
Avant sa livraison, l'appareil a fait l'objet d'un contrôle visant à vérifier l'absence de fuites de gaz. Pour autant, son étanchéité doit être de nouveau contrôlée avant la mise en service, après des travaux de maintenance et également si l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps.

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

4.2 Préparation au contrôle d'étanchéité

- ▶ Mélangez 150 ml d'eau avec 50 ml de savon ou de liquide vaisselle pour obtenir une solution savonneuse.
- ▶ Ayez à disposition un pinceau, une brosse ou un vaporisateur.
- ▶ Ouvrez le capot de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que tous les boutons de réglage de brûleur soient arrêtés.
- ▶ Démontez tous les brûleurs.
  ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
  ➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 130).

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



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

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

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

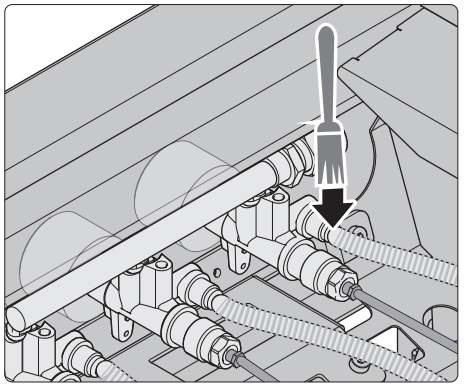
Si des bulles continuent de se former :

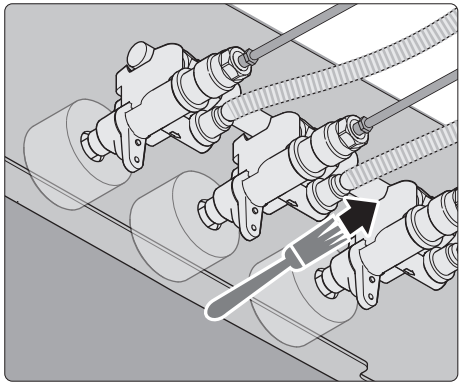
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Mettez l'appareil hors service.
- ▶ Adressez-vous à votre revendeur ou à l'assistance de Flammkraft.

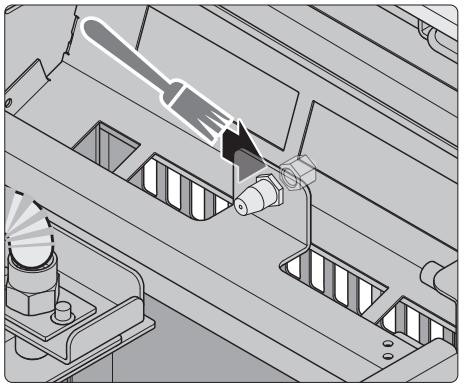
Si aucune bulle ne se forme :

- ■ Le raccord de gaz jusqu'au bouton de réglage de brûleur est en bon état.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Procédez au contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur.
  ➔ « 4.4 Contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur » (page 117).

4.4 Contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur

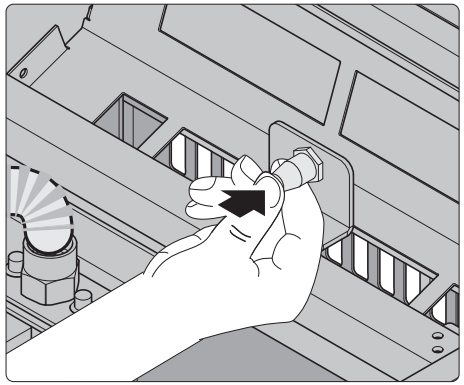






Le contrôle d'étanchéité jusqu'au brûleur doit être réalisé sur chacun des brûleurs successivement.

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



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

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

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

Si des bulles continuent de se former :

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

Si plus aucune bulle ne se forme :

- ■ Le raccord de gaz jusqu'au brûleur est en bon état.
- ▶ Remontez tous les brûleurs une fois le contrôle d'étanchéité réussi.
  ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
  ➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 130).

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

5. Utilisation

5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et d'explosion en cas de manipulation non conforme de l'appareil !
Si des erreurs sont commises lors de l'utilisation de l'appareil, elles risquent d'entraîner des blessures graves voire mortelles. Ce chapitre contient des informations importantes pour assurer une utilisation sûre de l'appareil.

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

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

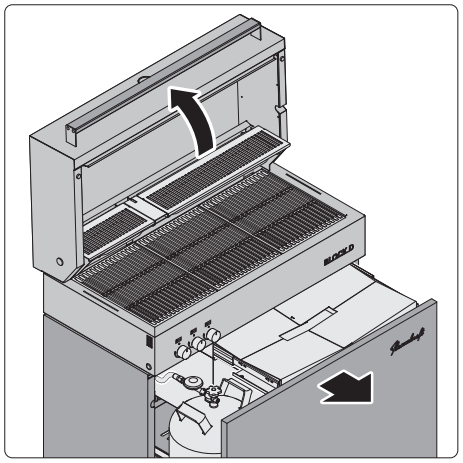
- L'appareil doit être dans un état impeccable et ne présenter aucun dommage.
- Ne pas utiliser de matériaux ou de liquides inflammables (par exemple, alcool, boissons alcoolisées) à proximité immédiate de l'appareil.
- Ne pas stocker ou déposer de matériaux ou liquides inflammables dans ou sur l'appareil.
- Ne pas stocker ou déposer de restes alimentaires ou de déchets dans l'appareil (par exemple, dans le tiroir frontal).
- Ne pas stocker de pièces lourdes dans le tiroir frontal (par exemple, plaque teppanyaki).
- Surveiller les enfants et animaux domestiques, et les tenir à bonne distance de l'appareil.
- L'appareil n'est utilisé qu'avec un combustible autorisé.
  ➔ « 1.2 Combustible autorisé » (page 96).
- Les distances de sécurité sont respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 103).
- Tous les raccords à vis de raccordement du gaz sont étanches.
  ➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 116).
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- L'appareil doit être fixé avec les freins et les pieds pour éviter qu'il ne se déplace ou ne roule (appareil sur pied uniquement).
- L'appareil doit être surveillé.
- Les résidus de graisse représentent un risque d'incendie. Les plaques d'écoulement et le bac de récupération doivent être vidés et nettoyés avant chaque utilisation de l'appareil.
- L'appareil devient très chaud. L'appareil ne doit être manipulé qu'au niveau des points nécessaires et prévus pour son utilisation.
- Pour éviter tout contact avec les pièces très chaudes de l'appareil, nous recommandons d'utiliser des gants pour barbecue lors des grillades.
- Ne jamais se pencher au-dessus de l'appareil pendant son allumage ou son utilisation.
- Protéger les brûleurs de l'humidité. Tout type de liquide risque d'endommager les brûleurs :
  - Éviter que la marinade ne goutte dans les brûleurs.
  - Ne jamais éteindre les grillades avec des liquides (par exemple, de la bière).
  - Éviter toute projection d'eau (par exemple, pluie, tuyau d'arrosage, arroseur automatique) à proximité des brûleurs.
  - Ne jamais verser d'eau sur les brûleurs pour éteindre une flamme.
  - Les brûleurs devenus humides doivent être séchés avant utilisation.

  ➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 134).
- Ne pas déposer les aliments à griller au-dessus du brûleur de rôtissage éteint afin de protéger ce dernier et le dispositif d'allumage contre l'encrassement.
- Avant tout travail à proximité de matériaux explosifs ou facilement inflammables, l'appareil doit refroidir complètement.
- En cas d'odeur de gaz pendant l'utilisation, l'appareil doit être mis hors service immédiatement.
  ➔ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 135).

5.2 Préparation à la cuisson au barbecue

Avant une cuisson au barbecue, vérifiez l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit installé correctement.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 103).
- ▶ Veillez à ce que l'appareil ne présente pas de dommages.
- ▶ Veillez à ce que les tuyaux de gaz ne soient ni endommagés, ni poreux.
- ▶ Veillez à ce que les raccords à vis du flexible de gaz soient bien serrés.
- ▶ Veillez à ce que le bac de récupération et les plaques d'écoulement soient exempts de résidus de graisse.
- ▶ Veillez à ce que les brûleurs soient secs.
- ▶ Veillez à ce qu'aucune odeur de gaz ne soit perceptible.

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 3 mois :
- ▶ Procédez à un contrôle d'étanchéité.
  ➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 116).
- ▶ Vérifiez que les brûleurs et leurs tubes ne sont pas obstrués (par exemple, par des insectes).
  ➔ « 6. Nettoyage » (page 125).



- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Ouvrez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).
- ▶ Veillez à ce que les pièces suivantes soient utilisées :
  - ■ Grilles de cuisson
  - ■ Bac de récupération
  - ■ Plaques d'écoulement
  - ■ Grilles de cuisson OfenDock
  - ■ Accessoires en option (par exemple, brochette de rôtisserie ou pierre à pizza et à griller)

Avant la première utilisation :
L'appareil est en acier inoxydable et ne doit pas être « culotté ».
- ▶ Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

Pour éviter que les aliments ne brûlent lors de la cuisson au barbecue :
- ▶ Graissez légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile résistante à la chaleur (par exemple, de l'huile de colza ou de tournesol).
- ▶ Éliminez les éclaboussures sur le cadre en acier inoxydable directement avec un chiffon humide.

Les résultats obtenus lors de la préparation des aliments dépendent de nombreux facteurs :
- ■ Taille, type et nature des aliments à griller.
- ■ Pression exercée sur les aliments et position de ces derniers.
- ■ Réglage du bouton de réglage de brûleur.
- ■ Températures extérieures et effets du vent.

- ▶ Familiarisez-vous avec l'appareil et trouvez les réglages qui vous conviennent le mieux.

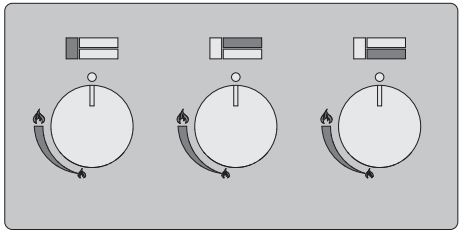
Plus d'informations, de conseils et de recettes :
flammkraft.com

5.3 Début de la cuisson au barbecue

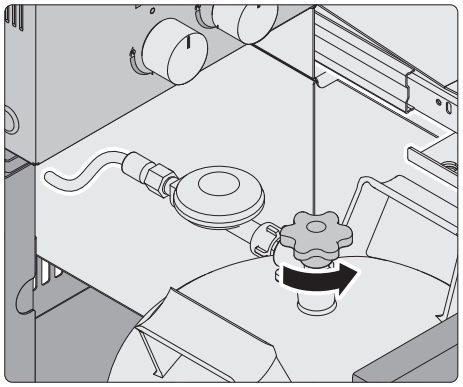
⚠ AVERTISSEMENT !

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

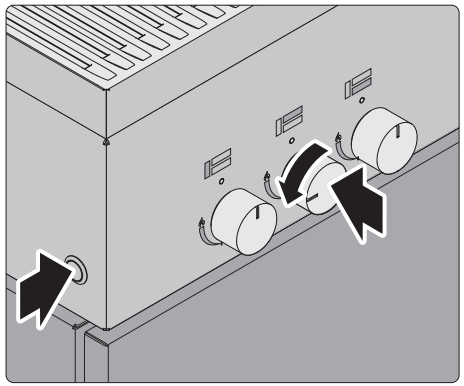
- ▶ Veillez à ce que le capot soit ouvert.



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



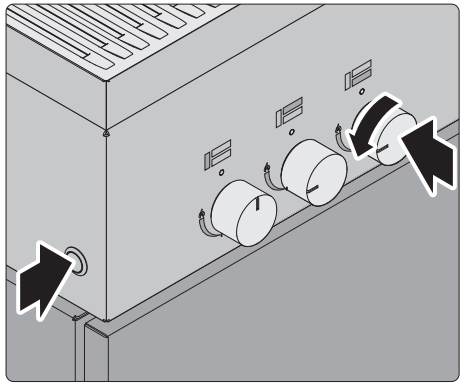
- ▶ Ouvrez la bouteille de gaz.
- ▶ Fermez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).



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

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

Si l'appareil ne s'allume pas :
➔ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 135).



Si le brûleur principal arrière fonctionne :

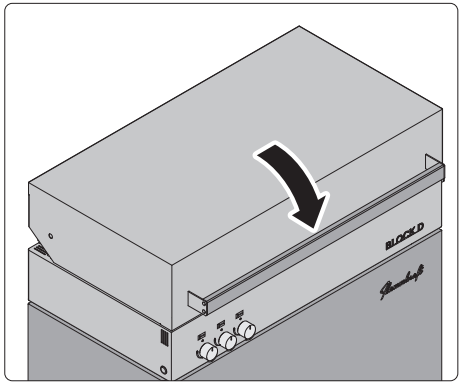
- ▶ Tournez le bouton de réglage du brûleur principal avant en position « Maximum ».
- ▶ Appuyez sur le bouton de réglage de brûleur en même temps que sur le bouton d'allumage pendant 10 secondes.

5.4 Grillade

Domaine d'application :
- Grillade à chaleur directe (par exemple, pour les steaks, les grillades courtes, le poisson, les saucisses, les légumes).

⚠ AVERTISSEMENT !

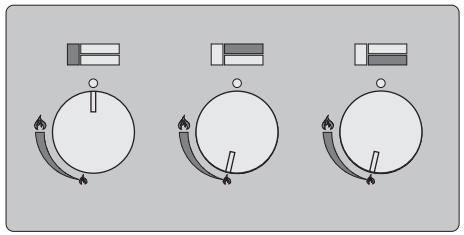
Risque de blessures en cas de contact avec des pièces très chaudes !
L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Comme les pièces de l'appareil deviennent très chaudes, il existe un risque de brûlures à leur contact.
- ▶ Portez des gants pour barbecue lorsque vous utilisez l'appareil (par exemple, pour ouvrir le capot).



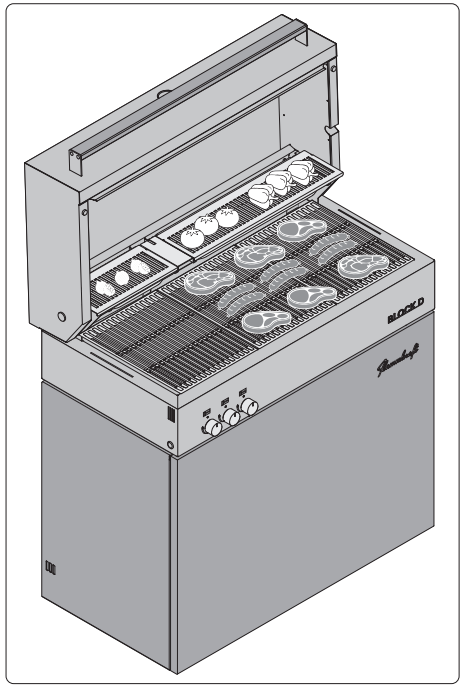
Si les deux brûleurs principaux fonctionnent :
- ▶ Fermez le capot.
- ▶ Laissez l'appareil chauffer pendant env. 10 minutes.

Pour chauffer rapidement l'appareil, il est également possible d'activer le brûleur de rôtissage.
➔ « 5.5 Rôtissage » (page 122).

En cas d'utilisation de l'appareil à une température supérieure à 370 °C pendant une durée prolongée, l'acier inoxydable peut se décolorer de manière visible à l'œil nu. Les différences de température élevées à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer de légères dilatations et déformations du matériau, qui disparaissent après le refroidissement. Ces deux phénomènes ne constituent pas un défaut de qualité et n'affectent pas le fonctionnement correct de l'appareil.



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



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

En mode de grillade normal, les brûleurs principaux se trouvent en position « Minimum ».
Si la cuisson au barbecue se déroule en présence d'un peu de vent ou avec le capot ouvert, les brûleurs principaux doivent être réglés sur des valeurs plus importantes en conséquence.

- ▶ Utilisez les différentes zones de température en fonction des aliments à griller.
  ➔ « 2.2 Zones de température » (page 100).

FR

5.5 Rôtissage

Domaine d'application :
- Rôtissage bref des aliments à griller.
- Marques de grillade (marquage).
- Chauffage rapide de l'appareil.

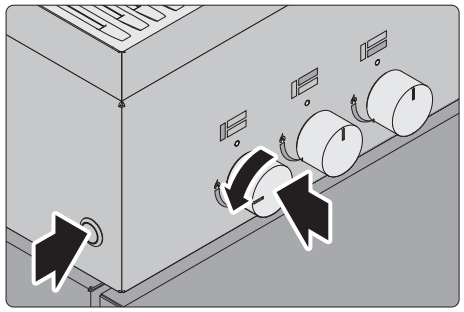
La zone de rôtissage peut également être utilisée avec des casseroles et des poêles en fonte, ainsi qu'avec les accessoires disponibles en option tels que la plaque teppanyaki et le wok. Tous les autres matériaux (par exemple, l'aluminium ou les matériaux multicouches) ne sont pas adaptés, car ils peuvent être endommagés par la chaleur élevée.

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

Le brûleur de rôtissage génère des températures très élevées.
- ▶ Veillez à ce que les aliments à griller ne brûlent pas, ce qui les rendrait non comestibles.
- ▶ Utilisez prudemment les réglages de température les plus élevés.

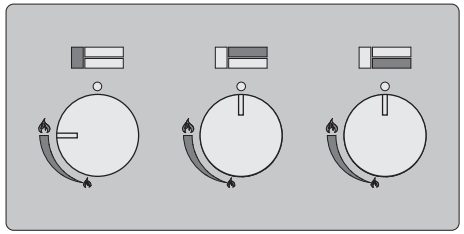
⚠ AVERTISSEMENT !

Danger en cas d'explosion !
Si le capot est fermé et que la bouteille de gaz est ouverte, un mélange explosif peut se former dans l'appareil. L'allumage des brûleurs peut provoquer une grave explosion.
- ▶ Assurez-vous que le couvercle est ouvert lorsque vous allumez un brûleur.



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

Si l'appareil ne s'allume pas :
➔ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 135).



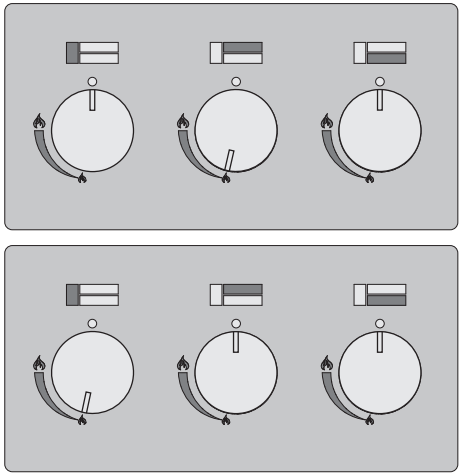
Si le brûleur de rôtissage fonctionne :
- ▶ Laissez le brûleur de rôtissage chauffer en position « Maximum » pendant env. 5 minutes.

Si le brûleur de rôtissage chauffe :
- ▶ Placez les aliments à griller sur la zone de rôtissage.
  ➔ « 2.2 Zones de température » (page 100).

Lorsque le résultat de rôtissage souhaité est atteint :
- ▶ Placez les aliments à griller dans une zone de chaleur inférieure.

5.6 Cuisson

Domaine d'application :
- Cuisson douce des aliments à griller à basse température.



- ▶ Réglez l'un des deux brûleurs principaux ou le brûleur de rôtissage en position « Minimum ».
- ▶ Placez les aliments à griller dans la zone de cuisson basse température. ➔ « 2.2 Zones de température » (page 100).
- ▶ Fermez le capot.
- ▶ Faites cuire les aliments jusqu'à atteindre le degré de cuisson souhaité.

💡 Pour une cuisson lente à basse température, les zones de grillade peuvent être chauffées indirectement au moyen du brûleur de rôtissage. ➔ « 2.2 Zones de température » (page 100).

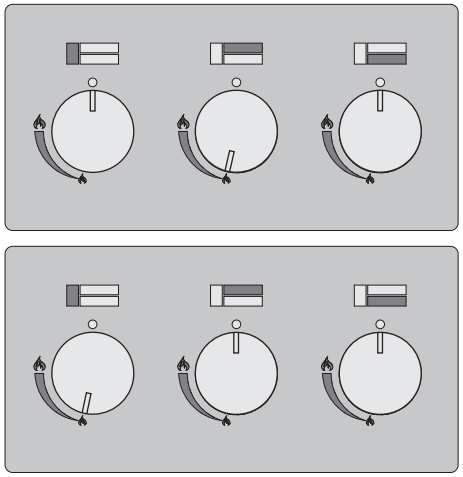
💡 Avec le brûleur de rôtissage en position « Minimum » et le capot fermé, la température atteint env. 75 °C sur l'ensemble de la zone de grillade principale.

5.7 Utiliser OfenDock

Domaine d'application :
- Cuisson à l'air chaud, au four ou au chaud.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures en cas de contact avec des pièces très chaudes !
Les récipients en acier inoxydable peuvent être très chauds pendant le fonctionnement. En cas de contact, elles peuvent donc entraîner des brûlures.
- ▶ Portez des gants de barbecue lorsque vous utilisez les récipients en acier inoxydable.



💡 Nous recommandons de remplir les récipients en acier inoxydable à l'écart de l'appareil.
- ▶ Placez les ingrédients dans les récipients en acier inoxydable.
- ▶ Accrochez les récipients en acier inoxydable dans le support respectif. ➔ « 3.6 Installation des composants » (page 112).
- ▶ Réglez la température souhaitée.
- ▶ Faites cuire les ingrédients jusqu'à atteindre le degré de cuisson souhaité.

5.8 Fin de la cuisson au barbecue

- ▶ Tournez tous les boutons de réglage de brûleur en position « Arrêt ».
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Retirez tous les aliments à griller de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Nettoyez l'appareil.
  ➔ « 6. Nettoyage » (page 125).

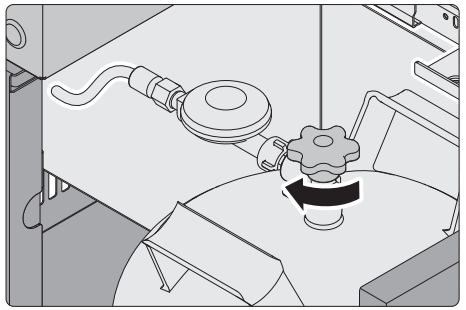
Lorsque l'appareil a refroidi et n'est plus utilisé :

- ▶ Couvrez l'appareil afin de le protéger des intempéries (par exemple, au moyen du capot de protection Flammkraft).
  ➔ « 10.2 Accessoires » (page 138).

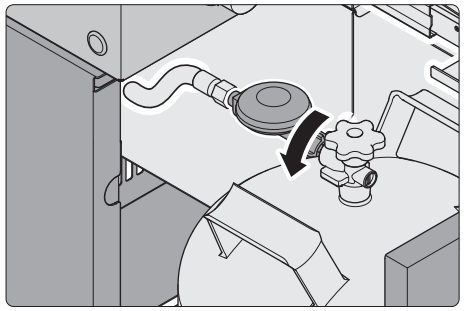
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période :

- ▶ Retirez la bouteille de gaz.
- ▶ Stockez la bouteille de gaz dans un endroit sûr.
  ➔ « 10.1 Entreposage des bouteilles de gaz » (page 138).

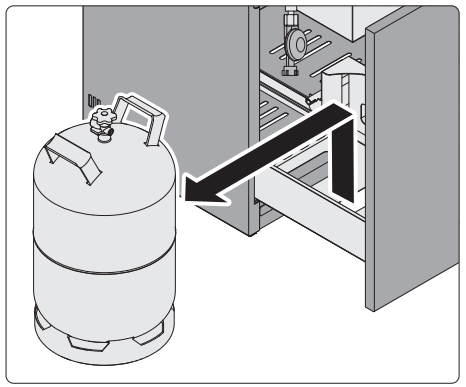
5.9 Remplacement de la bouteille de gaz



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



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



Appareil sur pied

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

Grille encastrable

- ▶ Retirez la bouteille de gaz vide de l'emplacement prévu dans votre cuisine extérieure.
- ▶ Si nécessaire, montez les capuchons de protection obligatoires sur la bouteille de gaz.

- ▶ Mettez en place la bouteille de gaz neuve.
  ➔ « 3.7 Raccordement de la bouteille de gaz » (page 114).

6. Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage

⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas de nettoyage non conforme !
Des erreurs commises lors du nettoyage risquent d'endommager l'appareil. Ce chapitre contient des informations importantes concernant le nettoyage de l'appareil.

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

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

Il convient de respecter les consignes et indications figurant sur les produits de nettoyage utilisés.

6.2 Intervalles de nettoyage

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

Après chaque utilisation de l'appareil :
➔ « 6.4 Nettoyage des pièces amovibles » (page 126).

Toutes les 4 semaines :
➔ « 6.7 Nettoyage et entretien des pièces en bois » (page 131).

Après 2 mois sans utiliser l'appareil :
➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 130).

6.3 Nettoyage du boîtier

- ▶ Nettoyez les surfaces en acier inoxydable du boîtier avec un chiffon doux et humide (par exemple, un chiffon microfibres).

Pour éviter les traces de frottement, le nettoyage doit s'effectuer dans le sens du frottement de la surface de l'acier inoxydable.

6.4 Nettoyage des pièces amovibles

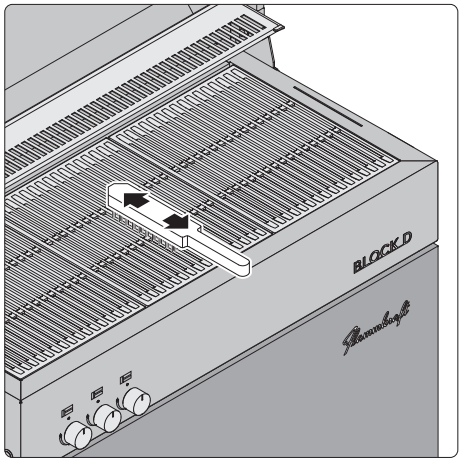
Les pièces suivantes de l'appareil doivent être nettoyées après chaque cuisson au barbecue :

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

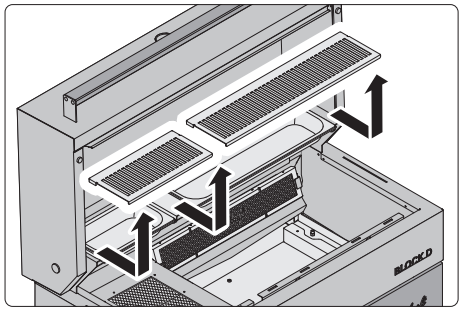
⚠ AVERTISSEMENT !

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

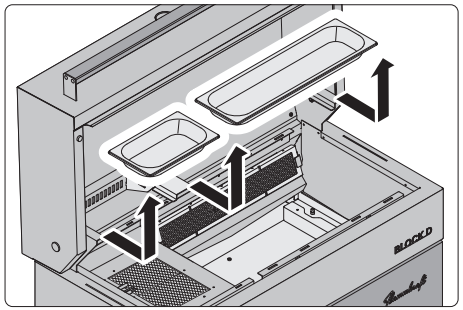
- ▶ Portez des gants pour barbecue lorsque vous nettoyez les pièces très chaudes de l'appareil.



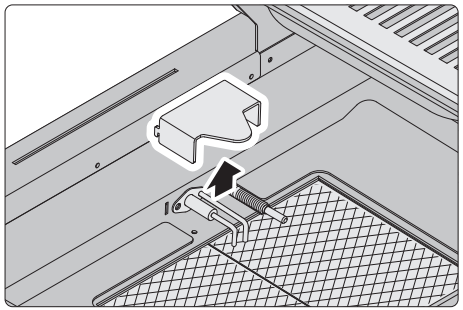
- ▶ Démarrez l'appareil.
  → « 5.2 Préparation à la cuisson au barbecue » (page 119).
- ▶ Laissez l'appareil chauffer jusqu'à atteindre une température de 250 °C, capot fermé.
  - Les restes d'aliments laissés sur les grilles de cuisson sont brûlés.
- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Tournez tous les boutons de réglage de brûleur en position « Arrêt ».
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
- ▶ Éliminez les restes d'aliments des grilles de cuisson avec une brosse douce en acier inoxydable.
- ▶ Après le nettoyage, graissez légèrement les grilles de cuisson refroidies avec de l'huile résistante à la chaleur (par exemple, de l'huile de colza ou de tournesol).



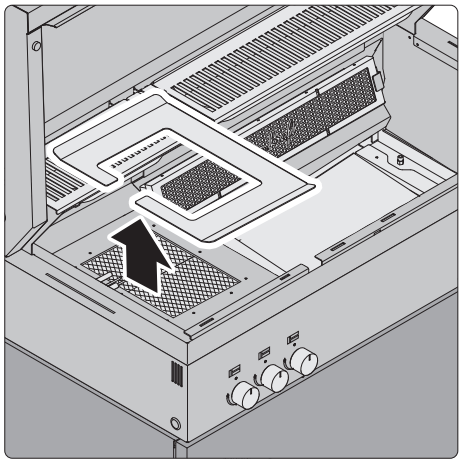
- ▶ Retirez les grilles de cuisson OfenDock.
  - Les grilles de cuisson peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
  - Les salissures tenaces s'enlèvent avec du liquide vaisselle et une éponge douce.



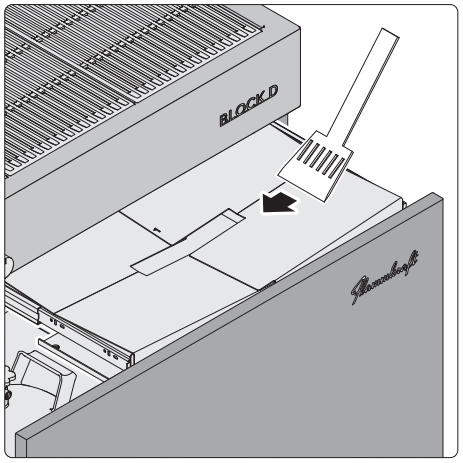
- ▶ Retirez les récipients en acier inoxydable.
  - Les récipients en acier inoxydable peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.



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



- ▶ Retirez la plaque de protection contre les éclaboussures du brûleur de rôtissage.
- ▶ Nettoyez les deux parties de l'appareil.
- ▶ Réinsérez-les ensuite.
  ➔ « 3.6 Installation des composants » (page 112).

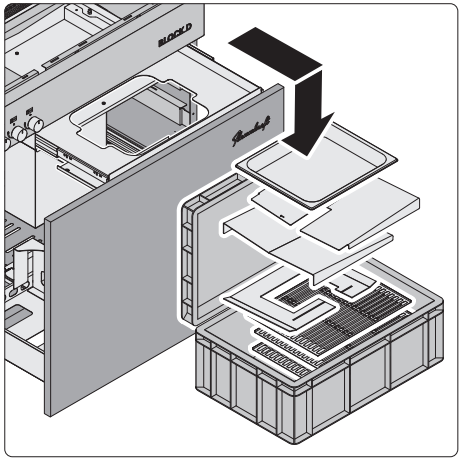


- ▶ Ouvrez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).
- ▶ Retirez la rallonge.
- ▶ Brossez les restes d'aliments qui se sont désolidarisés des plaques d'écoulement et sont tombés dans le bac de récupération.
- ▶ Retirez les plaques d'écoulement.
- ▶ Nettoyez-les.
- ▶ Retirez le bac de récupération.
- ▶ Videz-le.
- ▶ Essuyez-le.
- ▶ Remettez-le en place, ainsi que les plaques d'écoulement.
  ➔ « 3.6 Installation des composants » (page 112).

En cas de fort encrassement (par exemple, restes de grillades brûlés), les différentes pièces peuvent être traitées avec un nettoyant intensif pour barbecue (par exemple, de marque Flammkraft).
La boîte de rangement et de nettoyage peut être utilisée à cet effet.
La boîte de rangement et de nettoyage est fournie avec les appareils sur pied.
Dans le cas des modules encastrés, la boîte de rangement et de nettoyage peut également être achetée séparément.
➔ « 10.2 Accessoires » (page 138).

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures en cas de manipulation non conforme du nettoyant intensif pour barbecue !
Tout contact avec le produit de nettoyage peut entraîner des brûlures graves de la peau ou de graves lésions oculaires.
Pour assurer une utilisation sûre du nettoyant intensif pour barbecue :
- ▶ Respectez les indications figurant sur le nettoyant.
- ▶ Ne procédez à son utilisation que dans des endroits bien aérés.
- ▶ Au moment de procéder, portez toujours des vêtements de protection (entre autres des gants de protection, une protection pour les yeux, une protection pour le visage).



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

En cas d'utilisation d'un bac :
- ▶ Recouvrez le bac.

En cas d'utilisation de la boîte de nettoyage :
- ▶ Fermez la boîte de nettoyage avec le capot.

- ▶ Laissez tremper les pièces à nettoyer entre 2 et 12 heures, selon le degré d'encrassement.
- ▶ Veillez à ce que les pièces à tremper restent humides et ne sèchent pas.

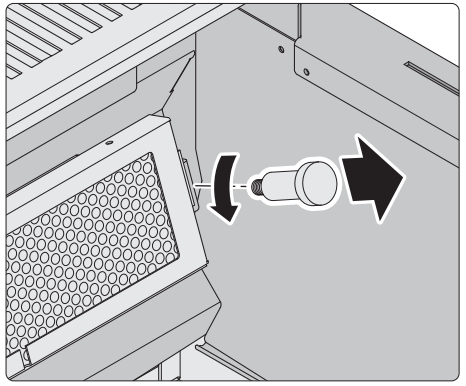
Au terme du temps de trempage :
- ▶ Retirez les pièces ayant trempé du bac ou de la boîte de nettoyage.
- ▶ Nettoyez les pièces avec du liquide vaisselle et une éponge adaptée.
- ▶ Rincez les pièces à grandes eaux.
- ▶ Séchez les pièces.
- ▶ Placez les pièces séchées dans l'appareil.

6.5 Nettoyage du brûleur principal

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

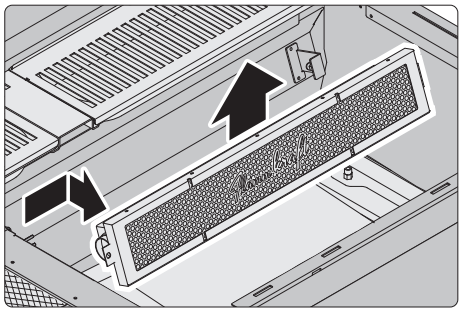
⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas de manipulation non conforme !
Les brûleurs principaux peuvent être endommagés par une manipulation non conforme.
- ▶ Ne nettoyez en aucun cas les éléments en céramique du brûleur principal avec des liquides ou des objets durs/pointus.
- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'aucun résidu de graisse ou autre ne pénètre dans l'orifice de la buse.
- ▶ Ne faites pas fonctionner les brûleurs principaux lorsqu'ils sont mouillés. Veillez à ce que le brûleur principal qui a été mouillé ait suffisamment séché avant de l'utiliser.
  ➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 134).

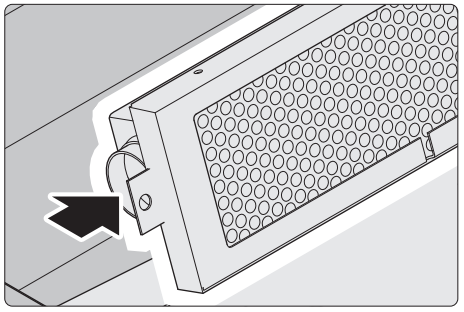


- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Retirez les grilles de cuisson.
- ▶ Desserrez les vis moletées des deux brûleurs principaux.

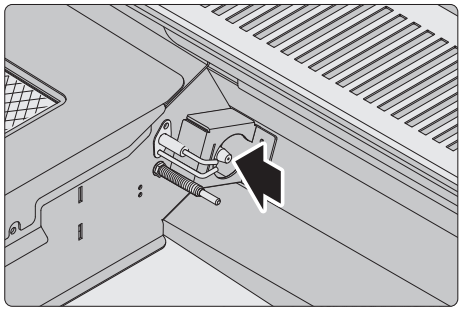
💡 Les vis moletées bloquées peuvent être desserrées en appliquant une goutte d'huile pénétrante sur le filetage.



▶ Retirez les brûleurs principaux.



▶ Vérifiez que l'orifice d'entrée du brûleur ne contient pas de corps étrangers ou de salissures.
▶ Si elle est obstruée, nettoyez-la.



▶ Nettoyez l'appareil aux endroits désormais rendus accessibles.
➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
▶ Nettoyez les buses de sortie de gaz (par exemple, avec un chiffon doux et propre ou une brosse à dents).

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et d'explosion en cas de montage non conforme du brûleur !
Un brûleur mal inséré peut entraîner une fuite de gaz incontrôlée.
▶ Veillez à ce que la buse de sortie de gaz soit dirigée vers l'ouverture d'entrée de brûleur.

Une fois le nettoyage terminé :
▶ Remontez les brûleurs en appliquant la procédure inverse.
Lors du montage des brûleurs, veillez à ce que l'ouverture d'entrée de brûleur soit placée du bon côté. La languette du module de brûleur doit être insérée dans la rainure correspondante du boîtier. L'ouverture des brûleurs principaux se trouve toujours sur le côté gauche.

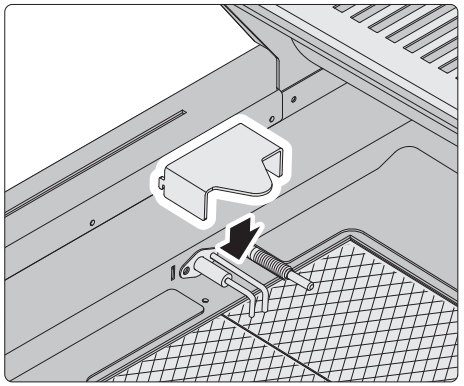
6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage

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

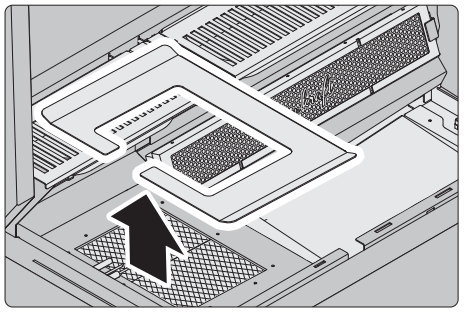
⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas de manipulation non conforme !
Le brûleur de rôtissage peut être endommagé par une manipulation non conforme.

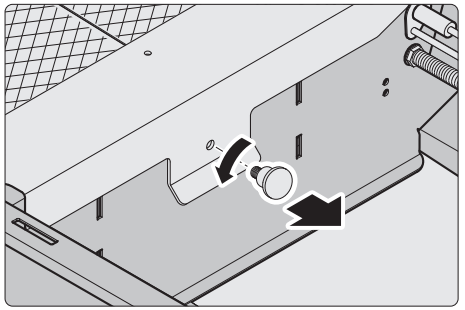
- ▶ Ne nettoyez en aucun cas les éléments en céramique du brûleur de rôtissage avec des liquides ou des objets durs/pointus.
- ▶ Lors du nettoyage, veillez à ce qu'aucun résidu de graisse ou autre ne pénètre dans l'orifice de la buse.
- ▶ Ne faites pas fonctionner le brûleur de rôtissage lorsqu'il est mouillé. Veillez à ce que le brûleur de rôtissage qui a été mouillé ait suffisamment séché avant de l'utiliser.
  ➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 134).
- ▶ Lors de l'installation du brûleur de rôtissage, veillez à ne pas endommager les câbles et les flexibles situés en dessous.



- ▶ Ouvrez le capot.
- ▶ Retirez le couvercle d'allumage.

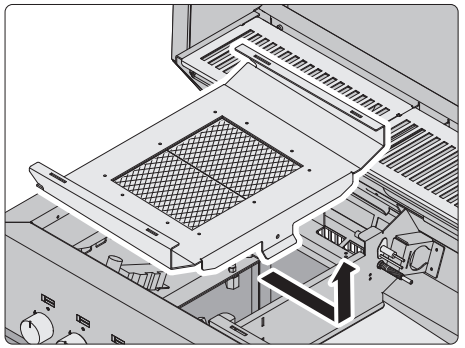


- ▶ Retirez la plaque de protection contre les éclaboussures.

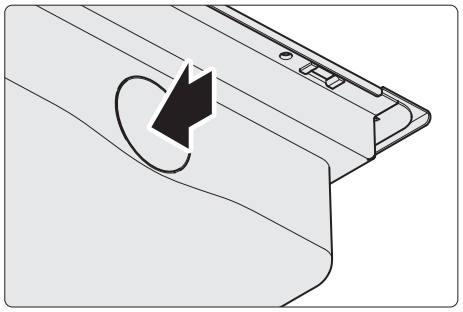


- ▶ Desserrez la vis moletée.

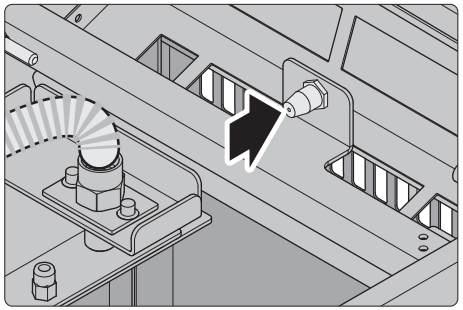
💡 Les vis moletées bloquées peuvent être desserrées en appliquant une goutte d'huile pénétrante sur le filetage.



- ▶ Retirez le brûleur de rôtissage.



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



- ▶ Nettoyez l'appareil aux endroits désormais rendus accessibles.
  ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
- ▶ Nettoyez la buse de sortie de gaz (par exemple, avec un chiffon doux et propre ou une brosse à dents).

Une fois le nettoyage terminé :

- ▶ Remontez le brûleur de rôtissage en appliquant la procédure inverse.

6.7 Nettoyage et entretien des pièces en bois

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

- ▶ En cas d'encrassement, nettoyez les pièces en bois avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.
- ▶ Traitez toutes les pièces en bois avec une huile adaptée.
- ▶ Couvrez l'appareil afin de le protéger des intempéries (par exemple, au moyen du capot de protection Flammkraft).
  ➔ « 10.2 Accessoires » (page 138).

7. Maintenance

7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance

⚠ AVERTISSEMENT !

Danger en cas de non-respect des instructions de maintenance !
Si des erreurs sont commises lors de l'entretien de l'appareil, elles risquent d'entraîner des blessures graves. Ce chapitre contient des informations importantes pour assurer un entretien sûr de l'appareil.

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

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

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

Avant tout travail réalisé sur l'appareil.

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

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

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

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

7.2 Fréquence de maintenance

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

- ■ Contrôle visuel de l'appareil afin de vérifier qu'il n'est pas endommagé. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- ■ Contrôle visuel du tuyau afin de vérifier qu'il n'est ni endommagé, ni poreux. Un tuyau endommagé ou poreux doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.
- ■ Contrôle mécanique de l'étanchéité des raccords à vis du circuit de gaz. Un raccord à vis desserré et non étanche au niveau du circuit de gaz doit être resserré avant d'utiliser l'appareil.
  ➔ « 3.7 Raccordement de la bouteille de gaz » (page 114).

Avant le début de la saison des barbecues et après une longue période de non-utilisation, les travaux de maintenance suivants doivent être effectués :
➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 116).
➔ « 6. Nettoyage » (page 125).

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

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

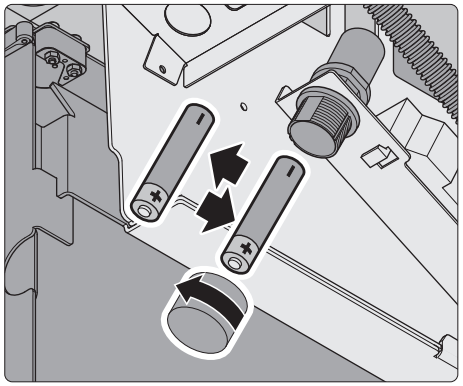
Les travaux suivants sont réalisés en cas de besoin ou dans le cadre d'opérations d'élimination des dysfonctionnements :
➔ « 7.3 Remplacement de la pile » (page 133).
➔ « 7.4 Contrôle du contact de la pile » (page 133).
➔ « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 134).
➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 134).

7.3 Remplacement de la pile

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessures en cas de contact avec des pièces très chaudes !
Les pièces de l'appareil peuvent être encore très chaudes après utilisation. En cas de contact, elles peuvent donc entraîner des brûlures.
▶ Veillez à ce que l'appareil ait refroidi.

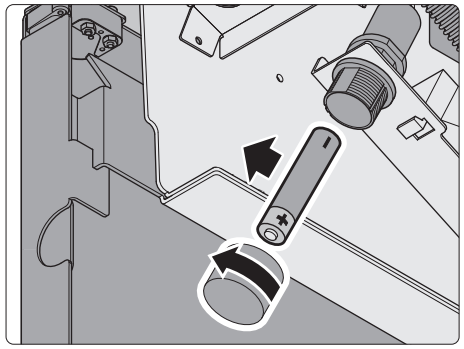
L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électrique alimenté par une pile (1 pile de type AA, 1,5 V).
- Une fois déchargée, la pile doit être remplacée pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le compartiment à pile se trouve à l'arrière du tiroir frontal, au-dessous des boutons de réglage de brûleur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, la pile doit être retirée afin d'éviter toute fuite.



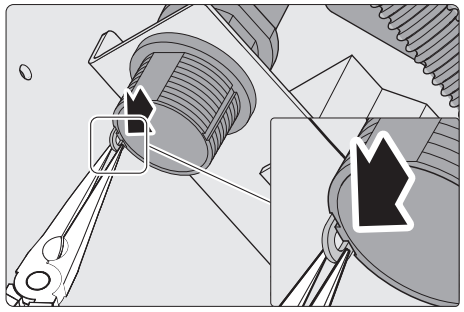
▶ Dévissez le couvercle du compartiment à pile.
▶ Retirez la pile usagée.
▶ Insérez une pile neuve.
▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
▶ Revissez le couvercle du compartiment à pile.

7.4 Contrôle du contact de la pile

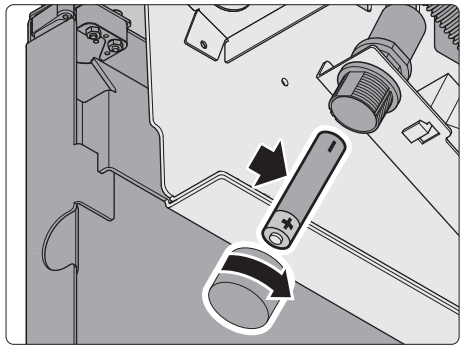
Lorsque l'appareil subit des vibrations ou lors du changement de pile, le contact de la pile peut être trop enfoncé. Dans ce cas, le dispositif d'allumage ne fonctionne plus. Pour éliminer le problème, le contact de la pile doit être sorti.



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



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

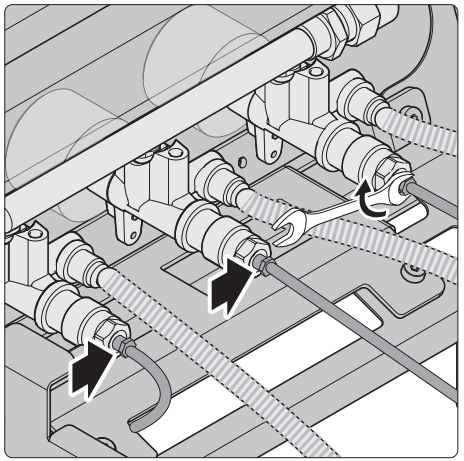


▶ Insérez la pile.
▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
▶ Revissez le couvercle du compartiment à pile.

FR

7.5 Contrôle du thermocouple

Le thermocouple surveille la cuisson et veille à ce que l'arrivée de gaz du brûleur soit coupée lorsque la flamme s'éteint. Chaque brûleur est surveillé par son propre thermocouple.
Un mauvais raccordement des contacts peut entraîner des dysfonctionnements. Tout contact de thermocouple desserré doit être resserré.



- Retirez les grilles de cuisson.
- Démontez le brûleur de rôtissage.
  ➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 130).
- Resserrez avec précaution le raccordement du thermocouple qui ne fonctionne pas (clé de 8).

7.6 Séchage du brûleur

⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas d'humidité !
Si le brûleur est mouillé, la céramique risque de se fissurer sous la pression de la vapeur d'eau au moment où l'appareil est réutilisé.
- Veillez à ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque les brûleurs sont humides.

- Démontez le brûleur.
  ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
  ➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 130).
- Placez le brûleur à l'envers dans un endroit sûr de manière à ce que l'eau puisse s'écouler des pores.
- Laissez le brûleur sécher complètement.
- Remontez le brûleur une fois qu'il est complètement sec.
  ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
  ➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 130).

8. Élimination des dysfonctionnements

Voici une description des dysfonctionnements possibles :

De quel dysfonctionnement s'agit-il ?
- Cause du dysfonctionnement.
  - ▶ Élimination du dysfonctionnement.
  - ➔ Référence au chapitre correspondant.

L'actionnement du bouton d'allumage ne produit pas d'étincelle sur un ou plusieurs brûleurs.
- Un contact enfichable du système d'allumage s'est desserré.
  - ▶ Vérifier que tous les contacts enfichables du système d'allumage sont bien fixés.
- Le contact de la pile est trop enfoncé.
  - ▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
  - ➔ « 7.4 Contrôle du contact de la pile » (page 133).
- La pile est usée.
  - ▶ Insérez une pile neuve.
  - ➔ « 7.3 Remplacement de la pile » (page 133).
- Le système d'allumage est défectueux.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

L'étincelle d'allumage n'allume pas le brûleur.
- La bouteille de gaz est fermée.
  - ▶ Ouvrez la bouteille de gaz.
- La bouteille de gaz est vide.
  - ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
  - ➔ « 5.9 Remplacement de la bouteille de gaz » (page 124).
- La buse de sortie de gaz est encrassée.
  - ▶ Nettoyez la buse de sortie de gaz.
  - ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).
  - ➔ « 6.6 Nettoyage du brûleur de rôtissage » (page 130).
- Le détendeur est défectueux.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.
- Un détendeur inadapté a été utilisé.
  - ▶ Veillez à utiliser un détendeur convenant à l'appareil.
  - ➔ « 2.4 Caractéristiques techniques » (page 102).

Le brûleur s'allume, mais s'éteint à nouveau dès relâchement du bouton de réglage.
- Le raccord de contact du thermocouple est défectueux.
  - ▶ Resserrez le contact du thermocouple.
  - ➔ « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 134).
- Le thermocouple est défectueux ou une autre erreur est présente.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

Les performances diminuent ou sont faibles.
- Un détendeur inadapté a été utilisé.
  - ▶ Veillez à utiliser un détendeur convenant à l'appareil.
  - ➔ « 2.4 Caractéristiques techniques » (page 102).
- Une bouteille de gaz trop petite a été utilisée.
  - ▶ Assurez-vous qu'une bouteille de gaz appropriée est utilisée.
  - ➔ « 1.1 Utilisation conforme » (page 96).

La cuisson s'arrête soudainement.
- La bouteille de gaz est vide.
  - ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
  - ➔ « 5.9 Remplacement de la bouteille de gaz » (page 124).

Un brûleur en particulier ne s'éteint pas ou ne fonctionne pas en permanence.
- Un coup de vent a soufflé sur le brûleur.
  - ▶ Arrêtez tous les boutons de réglage de gaz.
  - ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
  - ▶ Ouvrez le capot.
  - ▶ Patientez 5 minutes avant de rallumer l'appareil.
- Le dysfonctionnement se situe au niveau de la surveillance de la cuisson par le thermocouple.
  - ▶ Procédez à la maintenance du thermocouple.
  - ➔ « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 134).
- Le brûleur est défectueux.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.
- La buse de sortie de gaz est obstruée.
  - ▶ Nettoyez avec précaution la buse de sortie de gaz.
  - ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur principal » (page 128).

Odeur de gaz pendant l'utilisation.

- Problème d'étanchéité des conduites/raccords transportant du gaz.
  - ▶ Arrêtez tous les boutons de réglage de brûleur.
  - ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
  - ▶ Éteignez toutes les flammes nues.
  - ▶ Ouvrez le capot.

  Si toute odeur de gaz a disparu.
  - ▶ Procédez à un contrôle d'étanchéité avant de continuer d'utiliser l'appareil.

  ➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 116).
- La bouteille de gaz est défectueuse si l'odeur de gaz persiste.
  - ▶ Appelez immédiatement les pompiers.

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

- L'appareil n'est pas aligné correctement.
  - ▶ Vérifiez l'état de l'appareil.
  - ▶ Alignez correctement l'appareil.

  ➔ « 3.4 Installation de l’appareil sur pied » (page 104).
- Les rails du tiroir frontal ne sont plus alignés de manière optimale les uns par rapport aux autres (par exemple, en raison de vibrations lors du transport).
  - ▶ Poussez le tiroir frontal dans l'appareil contre la résistance.
  - ▶ Testez ensuite le fonctionnement du tiroir frontal et appuyez sur le tiroir frontal. Le tiroir frontal s'ouvre facilement.
  - ▶ Ouvrez complètement le tiroir frontal en le faisant coulisser.
  - ▶ Ouvrez et fermez complètement le tiroir frontal à plusieurs reprises.
- Le mécanisme d’ouverture (« push-to-open ») est déjà enclenché lorsque le tiroir est ouvert.
  - ▶ Actionnez avec le doigt les loquets sur les côtés gauche et droit jusqu'à ce qu'ils dépassent vers l'avant.
  - ▶ Fermez le tiroir frontal.

Lorsqu'il s'avère impossible de remédier à une panne :

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

9. Élimination

9.1 Élimination de l'emballage

⚠ ATTENTION !

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

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

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

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

9.2 Élimination de l'appareil

⚠ ATTENTION !

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

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

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

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

Si des piles ou piles rechargeables sont utilisées :

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

10. Annexe

10.1 Entreposage des bouteilles de gaz

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

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

10.2 Accessoires

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

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

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

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

10.3 Déclaration UE de conformité

Par la présente, le fabricant

Entreprise : Flammkraft GmbH
Adresse : Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Allemagne

déclare, sous sa propre responsabilité, que les barbecues à gaz de la gamme « Flammkraft Block D » et « Flammkraft Block Ds » qu'il a mis sur le marché sont conformes à la législation d'harmonisation suivante de l'Union :

- RÈGLEMENT (UE) 2016/426

La norme suivante a été employée comme base :

- EN 498:2012

Une certification des appareils a été effectuée par l'organisme de contrôle suivant :

DGVW CERT GmbH
Josef-Wirmer-Str. 1-3
D-53123 Bonn

Signé pour et au nom de : Flammkraft GmbH

Münster, 15/04/2025



Knud Augustin
Gérant



Manuel Lasar
Gérant

Documentinformatie

Gebruikshandleiding voor gasbarbecues:
- Model Block D stand-alone
- Model Block D inbouw barbecue
- Model Block Ds stand-alone
- Model Block Ds inbouw barbecue

Beschrijvingen voor alle hierboven genoemde modelleen zijn identiek. Er wordt apart op de verschillen gewezen. Afbeeldingen tonen model Block D.

Deze gebruikshandleiding is gericht op privé-gebruikers. Voor het professionele gebruik van het apparaat moet u eveneens de geldende voorschriften voor het gebruik van gas-grill-apparaten in acht nemen.

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

De omgang met het apparaat vereist veel aandacht, omdat het apparaat op gas werkt en er tijdens het gebruik hoge temperaturen ontstaan.
- ▶ Lees deze handleiding zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding op.
- ▶ Bewaar de handleiding toegankelijk.

Bij opbouw of installatie door derden resp. dienstverleners:
- ▶ Zorg ervoor dat dit document voor verder gebruik bij de eigenaar van het apparaat blijft.

Deze gebruikshandleiding is onderdeel van het product en auteursrechtelijk beschermd.
Vermenigvuldiging, herdruk en doorgeven alleen met toestemming.

Onderstaande vereisten moeten absoluut in acht worden genomen:
- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de gebruikshandleiding voor ingebruikname.
- WAARSCHUWING: Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijdert houden van ontvlambare materialen.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Toestel niet aanpassen of modificeren.

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsinformatie 142
1.1 Bedoeld gebruik 142
1.2 Toegestane brandstof 142
1.3 Veilige omgang met gas 143
1.4 Algemene veiligheidsaanwijzingen 143

2. Productinformatie 144
2.1 Productoverzicht 144
2.2 Temperatuurzones 146
2.3 Leveringsomvang 147
2.4 Technische gegevens 148

3. Opstelling 149
3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling 149
3.2 Eisen aan de opstellingsplaats 149
3.3 Opstelling voorbereiden 150
3.4 Opstelling stand-alone apparaat 150
3.5 Opstelling inbouw barbecue 152
3.6 Component plaatsen 158
3.7 Gasfles aanschuiven 160

4. Lekkagecontrole 162
4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole 162
4.2 Lekkagecontrole voorbereiden 162
4.3 Lekkagecontrole tot aan de branderregelaar 162
4.4 Lekkagecontrole tot aan de brander 163

5. Gebruik 164
5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik 164
5.2 Grillproces voorbereiden 165
5.3 Barbecueproces starten 166
5.4 Barbecueën 167
5.5 Roosteren 168
5.6 Garen 169
5.7 OfenDock gebruiken 169
5.8 Barbecueproces beëindigen 170
5.9 Gasfles vervangen 170

6. Reiniging 171
6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging 171
6.2 Reinigingsintervallen 171
6.3 Reiniging van de behuizing 171
6.4 Reiniging van de verwijderbare delen 172
6.5 Reiniging van de hoofdbrander 174
6.6 Reiniging van de roosterbrander 176
6.7 Reiniging en verzorging van de houten delen 177

7. Onderhoud 178
7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud 178
7.2 Onderhoudsinterval 178
7.3 Batterij vervangen 179
7.4 Batterijcontact controleren 179
7.5 Thermo-element controleren 180
7.6 Brander drogen 180

8. Verhelpen van storingen 181

9. Verwijdering 183
9.1 Verpakking verwijderen 183
9.2 Apparaat verwijderen 183

10. Bijlage 184
10.1 Opslag van de gasflessen 184
10.2 Accessoires 184
10.3 EU-conformiteitsverklaring 184

1. Veiligheidsinformatie

1.1 Bedoeld gebruik

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

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

Voor gebruik van het apparaat gelden de volgende voorwaarden:
- De opstelling gebeurt in de open lucht. Het gebruik in gesloten ruimtes is niet toegestaan.
- Als brandstof worden uitsluitend geteste 8 – 13 kg gasflessen met de vloeibare gassen propaan en butaan gebruikt. Kleinere gasflessen leiden tot een verminderd vermogen van het apparaat.
- Er mogen uitsluitend toegelaten gasflessen met de volgende maten worden gebruikt:
  - Max. 60 cm hoogte.
  - Max. 32 cm diameter.
- Verroeste, beschadigde of verlopen gasflessen mogen niet worden gebruikt.
- Het apparaat wordt uitsluitend met de meegeleverde drukregelaar gebruikt (overeenkomstig norm DIN EN 16129).
- Het apparaat wordt uitsluitend met de meegeleverde gasdruk gebruikt (zoals op het typeplaatje beschreven).
- De vereisten en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding worden aangehouden.

Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

1.2 Toegestane brandstof

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

- Toegestane landen:

Apparaat	Gas-categorie	Druk (mbar)	Land van bestemming	Leverings-omvang drukregelaar
Block D	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50
	I3B/P	30	BA, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	30 (29)
	I3+	28-30/37	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PL, PT	37
Block Ds	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

In het land van opstelling moet worden gecontroleerd of het apparaat voor gebruik met bijbehorende gascategorie of bijpassende gasdruk is toegestaan:
- ▶ Raadpleeg de specificatie van de gascategorie en de gasdruk op het typeplaatje.
  ➔ “2.1 Productoverzicht” (pagina 144).

1.3 Veilige omgang met gas

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

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

Als het naar gas ruikt:

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

Als de gasgeur blijft bestaan, is er een defect aan de gasfles:

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

Voordat het apparaat wordt verplaatst:

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

Gasflessen moeten correct worden opgeslagen.
➔ “10.1 Opslag van de gasflessen” (pagina 184).

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

1.4 Algemene veiligheidsaanwijzingen

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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

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

Voor een veilig en langdurig gebruik van het apparaat en om schade te voorkomen, moeten de volgende punten altijd in acht worden genomen:

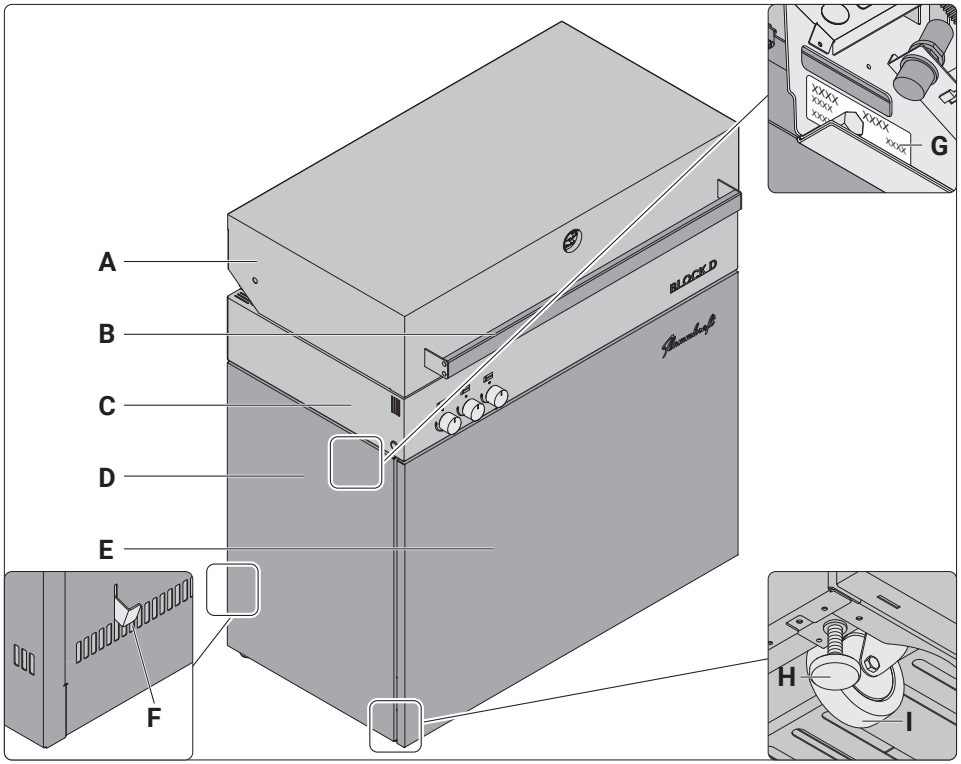
- ■ Neem deze handleiding in acht.
- ■ Alleen gebruiken waarvoor het bedoeld is.
- ■ Hanteer het apparaat altijd op de juiste manier.
- ■ Gebruik alleen van reserveonderdelen, die door Flammkraft geproduceerd of geautoriseerd zijn.
- ■ Aanhouden van de onderhouds- en reinigingsintervallen.

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

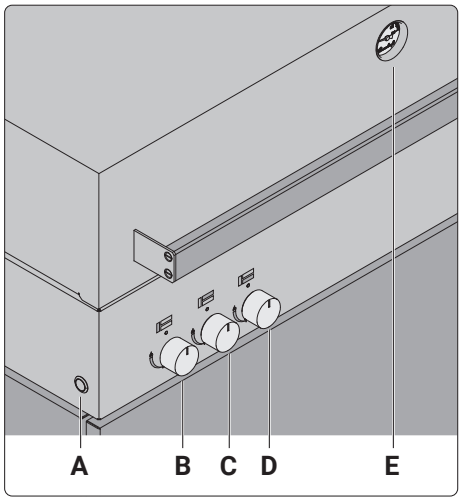
➔ “3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling” (pagina 149).
➔ “4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole” (pagina 162).
➔ “5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik” (pagina 164).
➔ “6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging” (pagina 171).
➔ “7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud” (pagina 178).

2. Productinformatie

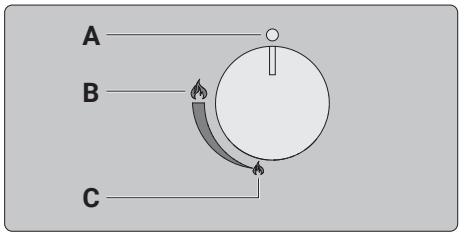
2.1 Productoverzicht



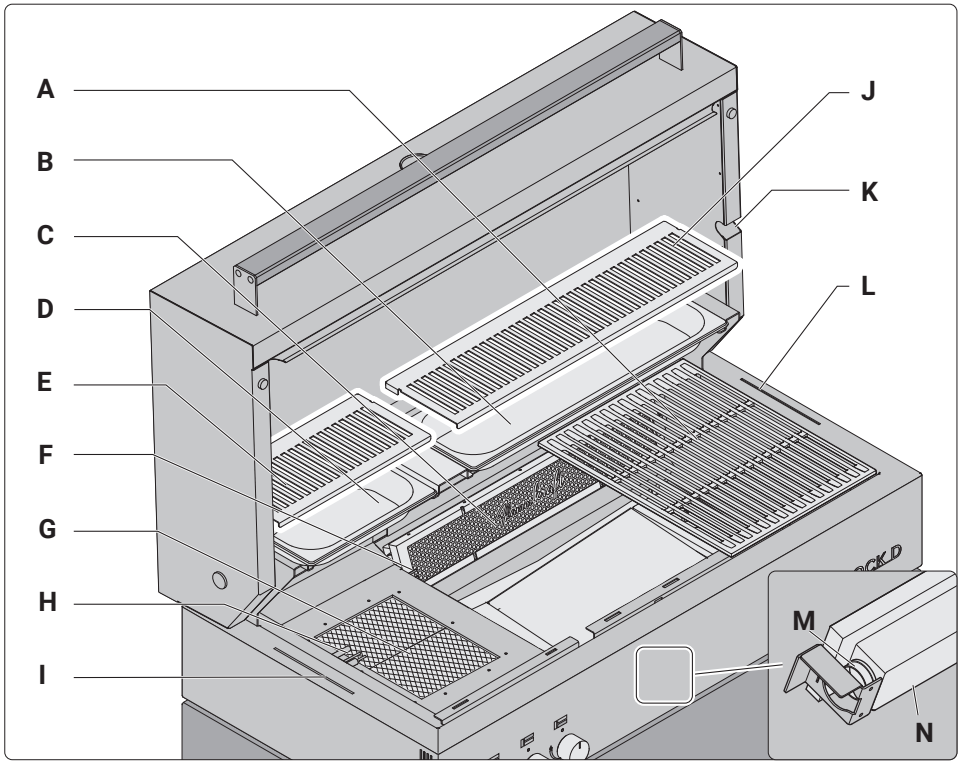
A Deksel
B Greep
C Grillketel
D Onderstel (alleen stand-alone apparaat)
E Voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat)
F Rem (2x, alleen stand-alone apparaat)
G Typeplaatje (onder de grillketel)
H Standvoeten (4x, alleen stand-alone apparaat)
I Zwenkwielen (4x, alleen stand-alone apparaat)

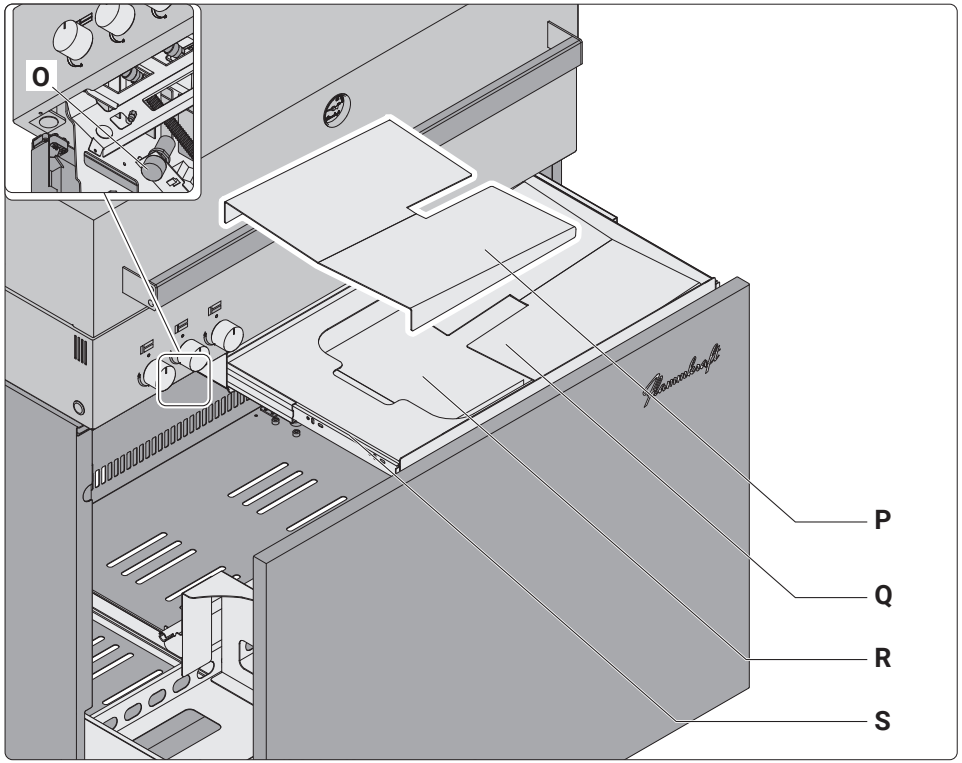


A Ontstekingsknop
B Regelaar van de roosterbrander
C Regelaar van de hoofdbrander achter
D Regelaar van de hoofdbrander voor
E Thermometer



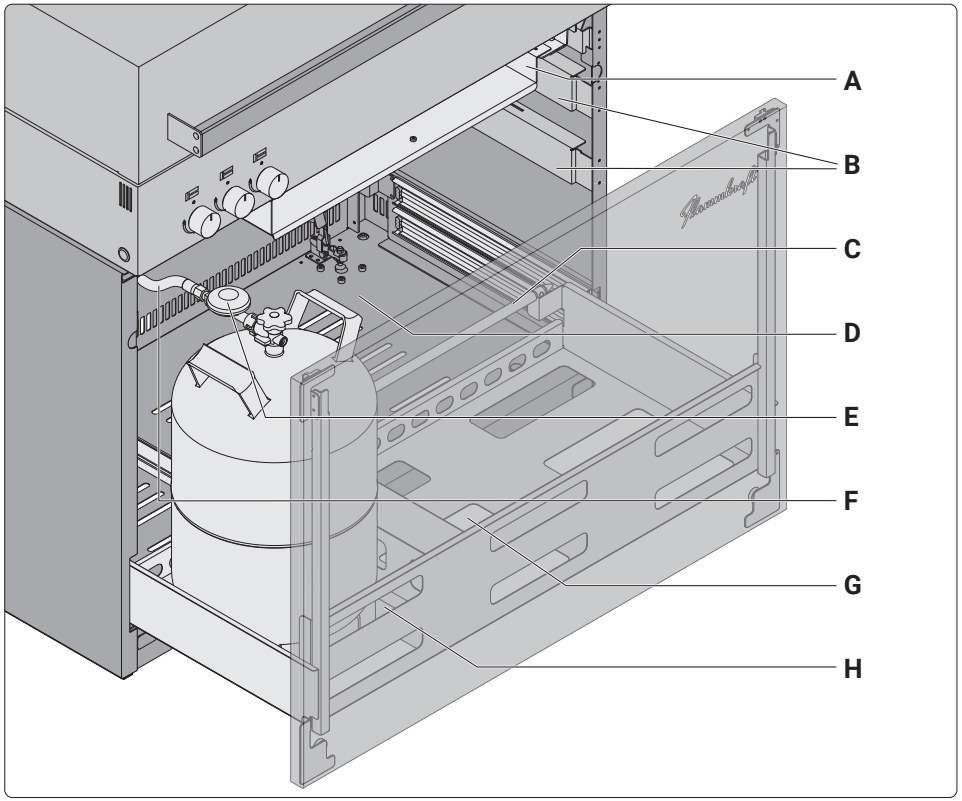
A Stand “Uit”
B Stand “Maximaal”/“Ontstekingspositie”
C Stand “Minimaal”





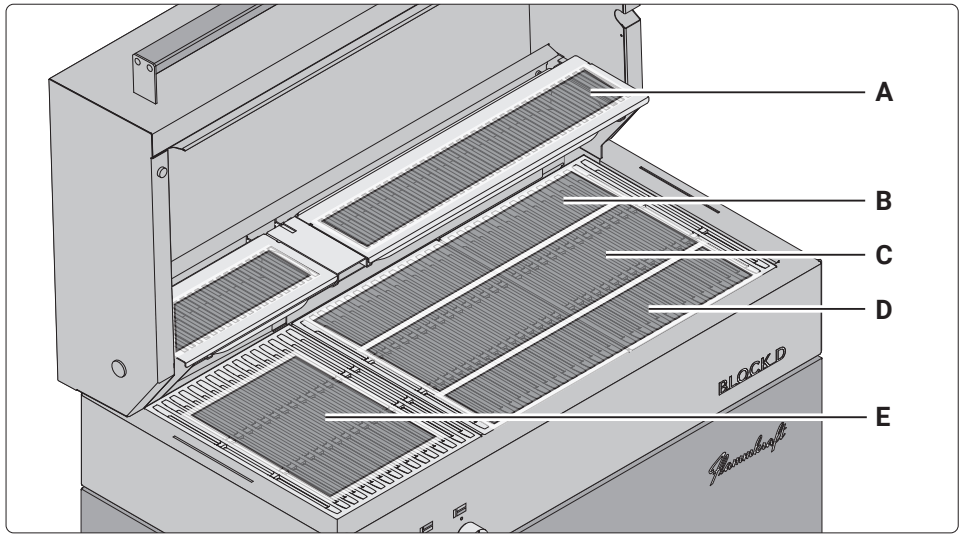
A Grillrooster
B Roestvrij stalen reservoir (2,5 liter)
C Hoofdbrander achter
D Roestvrij stalen reservoir (1,0 liter)
E OfenDock grillrooster (klein)
F Ontstekingsbougie en thermo-element van hoofdbrander achter
G Roosterbrander
H Ontstekingsbougie en thermo-element van roosterbrander
I Sleuf voor het inhangen van de zijplank (optioneel)
J OfenDock grillrooster (groot)
K Opening voor rotisserie (optioneel)
L Sleuf voor het inhangen van de rotisseriemotor of zijplank (optioneel)
M Branderinlaatopening van de hoofdbrander voor
N Hoofdbrander voor (achter de voorkant van de grillketel)

O Batterijvak voor ontstekingsinrichting (binnenin het apparaat, onder de branderregelaar)
P Afvoerplaat 1
Q Afvoerplaat 2
R Opvangbak
S Uittrekbrare afvoerplaat en opvangbak



A Opbergvak (alleen stand-alone apparaat) voor grillrooster of optionele accessoires (bijv. teppanyaki-plaat of pizzasteen)
B Inhangmogelijkheid (alleen stand-alone apparaat) voor zijplank (optioneel)
C Inhangmogelijkheid (alleen stand-alone apparaat) voor rotisserie-spies (optioneel)
D Optioneel vak voor afvalemmer (alleen stand-alone apparaat)
E Drukregelaar
F Gasslang
G Opbergmogelijkheid (alleen stand-alone apparaat) voor opberg- en reinigingsbox
H Vak voor gasflessen (alleen stand-alone apparaat)

2.2 Temperatuurzones

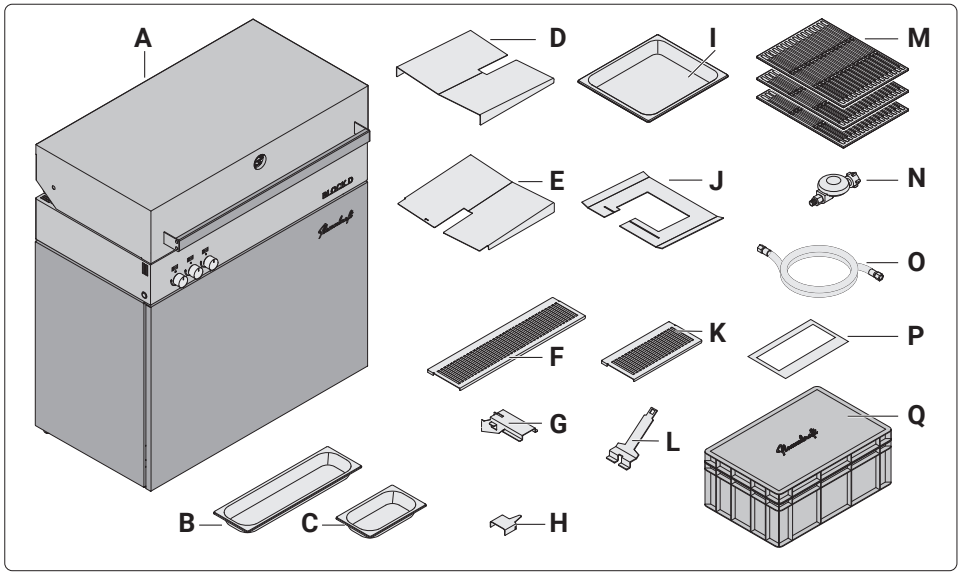


Het apparaat biedt verschillende temperatuurzones.

Zones / Toepassing		Temperatuur
A	OfenDock bijv. voor nagaren, warmhouden, bakken, heteluchtgaren of gratineren van voedsel	100 – 300 °C
B	Directe grillzone bijv. voor steaks en kort gegrilde producten	75 – 500 °C
C	Indirecte grillzone bijv. voor vis, worstjes, groenten, kort grillen voor nagaren, zacht garen van dikkeren stukken vlees	75 – 350 °C
D	Directe grillzone bijv. voor steaks en kort gegrilde producten	75 – 500 °C
E	Roosterzone bijv. voor steaks en kort gegrilde producten, voor het gebruik van optionele accessoires (bijv. teppanyaki-plaat, wok met houder) of gietijzeren pannen en potten	400 – 900 °C

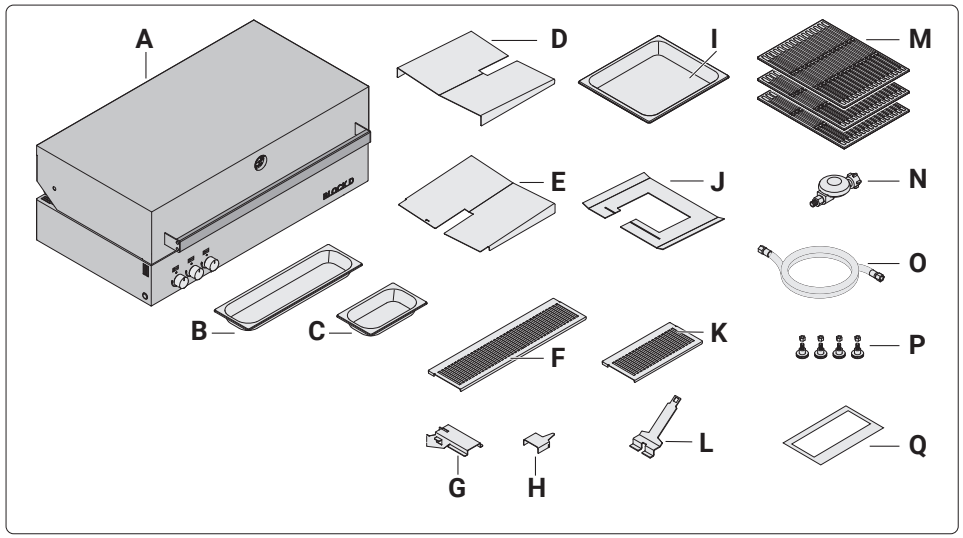
2.3 Leveringsomvang

Stand-alone apparaat



A Flammkraft Block D & Block Ds stand-alone apparaat
B Roestvrij stalen reservoir (2,5 liter)
C Roestvrij stalen reservoir (1,0 liter)
D Afvoerplaat links
E Afvoerplaat rechts
F OfenDock grillrooster (groot)
G Brug voor OfenDock
H Ontstekingsafdekking van de roosterbrander
I Opvangbak
J Spatbeschermingsplaat van de roosterbrander
K OfenDock grillrooster (klein)
L Roosteruitnemer
M Grillrooster
N Drukregelaar
O Gasslang
P Gebruikshandleiding
Q Opberg- en reinigingsbox

Inbouw barbecue



A Flammkraft Block D & Block Ds inbouw barbecue
B Roestvrij stalen reservoir (2,5 liter)
C Roestvrij stalen reservoir (1,0 liter)
D Afvoerplaat links
E Afvoerplaat rechts
F OfenDock grillrooster (groot)
G Brug voor OfenDock
H Ontstekingsafdekking van de roosterbrander
I Opvangbak
J Spatbeschermingsplaat van de roosterbrander
K OfenDock grillrooster (klein)
L Roosteruitnemer
M Grillrooster
N Drukregelaar
O Gasslang
P Steunschroeven (gebruik optioneel)
Q Gebruikshandleiding

Optionele toebehoren (bijv. rotisserie, pizzasteen) zijn bij Flammkraft verkrijgbaar.
➔ “10.2 Accessoires” (pagina 184).

2.4 Technische gegevens

	Block D	Block Ds
Grilloppervlak		
■ Totaal oppervlak	90 x 44 cm	75 x 44 cm
■ Roosterzone	30 x 44 cm	25 x 44 cm
Grillrooster uit gegoten roestvrij staal		
■ Aantal	3	3
■ Grootte	30 x 44 cm	25 x 44 cm
■ Afzonderlijk gewicht	5,2 kg	4,3 kg
OfenDock twee grillroosters, inklapbaar, twee roestvrij stalen reservoirs		
■ Grootte van grillroosters	32 x 15 cm / 58 x 15 cm	32 x 15 cm / 46 x 15 cm
Gasdruk / Mondstukdiameter		
■ Hoofdbrander	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,80 mm
■ Roosterbrander	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,98 mm
Vermogen	16,2 kW (1,18 kg/h)	13,9 kW (1,01 kg/h)
Temperatuur	75 – 900 °C	75 – 900 °C
Werkhoogte (alleen stand-alone apparaat)	94 cm	94 cm

	Block D	Block Ds
Afmetingen stand-alone apparaat		
■ Breedte	100 cm	85 cm
■ Diepe grillketel	53 cm	53 cm
■ Diepte incl. greep	60 cm	60 cm
■ Hoogte	115 cm	115 cm
Afmetingen inbouw barbecue		
■ Breedte	100 cm	85 cm
■ Diepe grillketel	53 cm	53 cm
■ Diepte incl. greep	60 cm	60 cm
■ Hoogte (zichtbaar)	36,5 cm	36,5 cm
■ Hoogte incl. vetmanagementsysteem	48,5 cm	48,5 cm
Totaal gewicht stand-alone apparaat	ca. 130 kg	ca. 120 kg
Totaal gewicht inbouw barbecue	ca. 60 kg	ca. 50 kg

3. Opstelling

3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar door het niet opvolgen van de opstellingsaanwijzingen!
Fouten bij de opstelling van het apparaat kunnen tot ernstig letsel leiden. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor de veilige opstelling van het apparaat.

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

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

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

3.2 Eisen aan de opstellingsplaats

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

De opstelling is niet toegestaan op de volgende locaties:

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

⚠ WAARSCHUWING!

Brandgevaar door niet aanhouden van de veiligheidsafstanden!
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, aanraking kan tot verbrandingen leiden.

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

Noodzakelijke veiligheidsafstanden:

- 0,3 m afstand van warmtegevoelige, onbrandbare vaste materialen.
- 1,0 m afstand tot ontvlambare vaste materialen.
- 5,0 m afstand tot ontvlambare vloeistoffen.

Ook aan schijnbaar niet brandbare materialen (bijv. huisisolatie onder pleisterwerk) kan er door hitteontwikkeling schade of brand ontstaan, indien de veiligheidsafstanden worden onderschreden.

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

- Alle ventilatiesleden op het apparaat.
- Vrije ruimte voor gespecificeerde bodemvrijheid.

3.3 Opstelling voorbereiden

- ▶ Zorg ervoor dat u bekend raakt met het apparaat en de bijbehorende documenten:
  - Gebruikshandleiding.
  - Inbouwinstructies voor Flammkraft-barbecues in buitenkeukens (alleen inbouw barbecue).
  - Toebehoren en uitrusting.
  - Opstellingsplaats.

- ▶ Houd de opstellingsplaats vrij van voorwerpen, die bij de opstelling beschadigd of vernield kunnen worden.
- ▶ Controleer de verpakking op beschadigingen.
- ▶ Verwijder de verpakking.
- ▶ Controleer de leveringsomvang. op volledigheid en optimale staat.
  ➔ "2.3 Leveringsomvang" (pagina 147).

Bij beschadigingen of onvolledigheid:
- ▶ Neem contact op met uw dealer of de servicedienst van Flammkraft.

Indien de verpakking niet meer nodig is:
- ▶ Verwijder het verpakkingsmateriaal op correcte wijze.
  ➔ "9.1 Verpakking verwijderen" (pagina 183).

- ▶ Zorg ervoor dat de vereiste veiligheidsafstanden worden aangehouden.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 149).

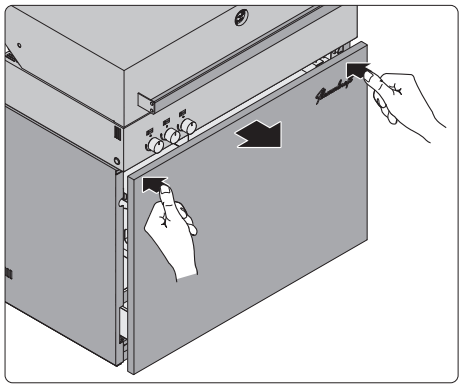
Bij gebruik van het apparaat kan vet lekken en langs de behuizing omlaag lopen (bijv. als het gebruikte apparaat door regen nat wordt).
- ▶ Gebruik, indien nodig, een geschikte, hittebestendige onderlegger om de bodemcoating te beschermen.

3.4 Opstelling stand-alone apparaat

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

⚠ OPGELET!

Gevaar voor schade aan de schuiflade!
Door trillingen bij het bewegen van het apparaat of door het uittrekken van de schuiflade zonder de openingsfunctie in acht te nemen („push-to-open") kan de lade beschadigd raken.
- ▶ Druk voor het openen van de schuiflade altijd eerst de schuiflade naar binnen.
- ▶ Controleer voor een beweging van het apparaat of de schuiflade ca. 5 cm geopend is.



- ▶ Druk op de voorste schuiflade. De voorste schuiflade springt eenvoudig open.
- ▶ Open de voorste schuiflade door deze volledig uit te trekken.
- ▶ Verwijder de opberg- en reinigingsbox.
- ▶ Sluit de voorste schuiflade door deze in te drukken totdat er een klik te horen is.

⚠ WAARSCHUWING!

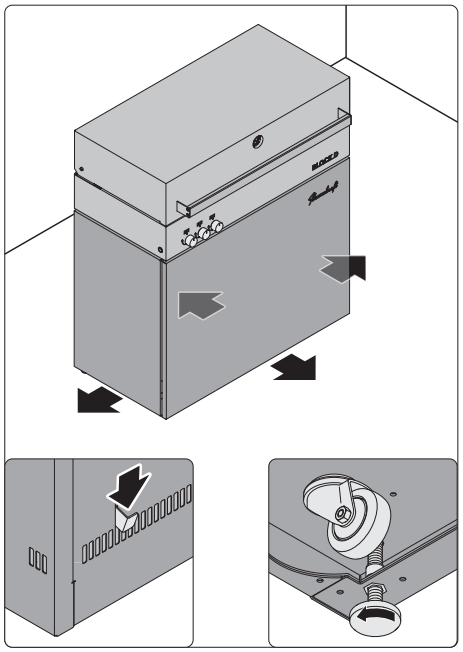
Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met het apparaat!
De grootte en het gewicht van het apparaat vereisen aandacht bij het verplaatsen en opstellen. Het onbedoeld wegrollen van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.
- ▶ Zorg voor een veilige stand bij het opstellen.
- ▶ Zorg ervoor dat er zich geen andere personen in het werkbereik ophouden.
- ▶ Zorg ervoor dat het aangebouwde apparaat tegen wegrollen is beveiligd.

⚠ OPGELET!

Gevaar voor schade aan de standvoeten!
Bij het bewegen van het apparaat kunnen uitgedraaide standvoeten blijven hangen aan hindernissen en beschadigd raken. Trillingen tijdens het transport kunnen ervoor zorgen dat de standvoeten naar buiten draaien.

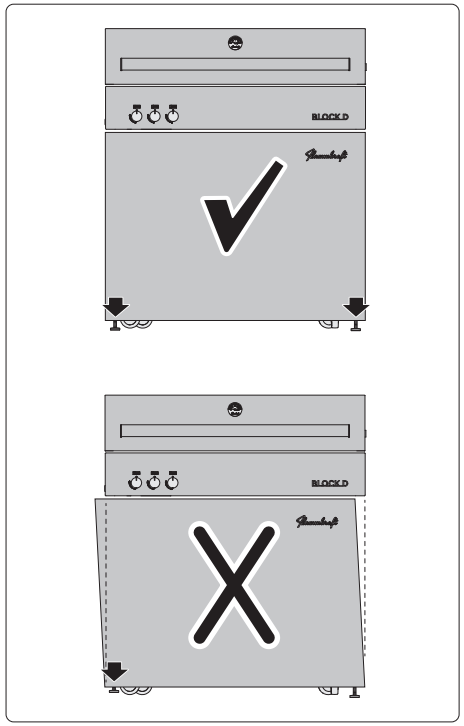
- ▶ Zorg ervoor dat de standvoeten volledig zijn ingedraaid voordat u het apparaat beweegt.
- ▶ Let tijdens het transport op de verplaatsingsbaan. Vermijd het rollen van het apparaat over hindernissen (hoogte > 2 cm).

- ▶ Kies de standplaats met inachtneming van de eisen aan de opstellingsplaats. ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 149).
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsafstanden worden aangehouden. ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 149).
- ▶ Zorg voor voldoende stabiliteit.



- ▶ Plaats het apparaat op de gewenste opstellingsplaats.
- ▶ Borg het apparaat tegen wegrollen door het vastklikken van de remmen met behulp van de beide hendels aan de achterzijde.
- 💡 Bij beperkte bereikbaarheid van de achterzijde kunnen de remmen bij een geopend schuiflade ook van binnenuit bediend worden.
- ▶ Draai de vier standvoeten in de hoeken van het apparaat eruit.

Om de juiste stand te waarborgen, moet het apparaat op alle vier standvoeten staan.



- ▶ Lijn het apparaat horizontaal uit door de standvoeten in te stellen.
- ▶ Zorg ervoor dat de schuiflade kort op het apparaat is uitgelijnd.

Als de schuiflade schuin tot het lichaam staat:

- ▶ Draai de voorste standvoet aan de uitstekende kan verder uit.

NL

3.5 Opstelling inbouw barbecue

Alle benodigde aanbouwdelen bevinden zich in een aparte doos.

⚠ WAARSCHUWING!

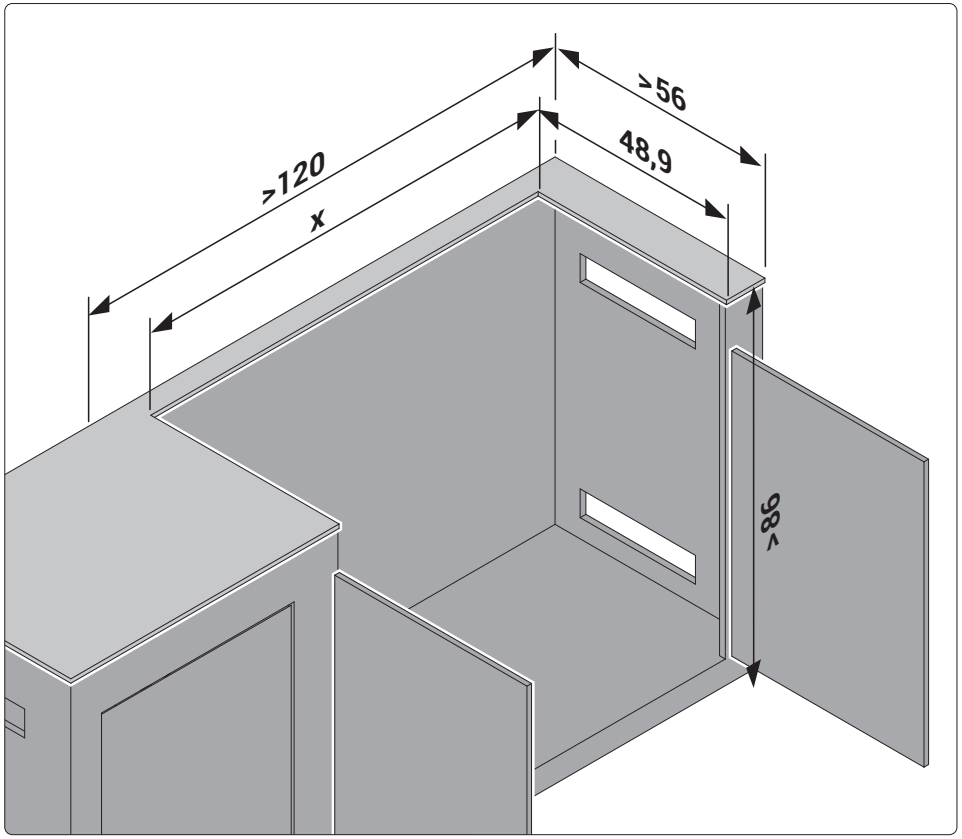
Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met het apparaat!
De grootte en het gewicht van het apparaat vereisen aandacht bij het verplaatsen en opstellen. Het vallen van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.
- ▶ Verplaats het apparaat altijd met twee personen.
- ▶ Draag bij werkzaamheden met het apparaat geschikte beschermingsmiddelen (bijv. handschoenen, veiligheidsschoenen, veiligheidsbril).

- ▶ Kies de standplaats met inachtneming van de eisen aan de opstellingsplaats.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 149).
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsafstanden worden aangehouden.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 149).
- ▶ Zorg voor voldoende stabiliteit van het corpus.
  Achter het apparaat moet 8 cm vrije ruimte voor het openen van het deksel aanwezig zijn.

Om gevaren te vermijden, moeten de volgende eisen absoluut in acht worden genomen:
- ■ Het apparaat mag niet onder een brandbare constructie erboven worden ingebouwd.
- ■ Het corpus is geschikt voor het gewicht van het apparaat.
  ➔ "2.4 Technische gegevens" (pagina 148).

Volgende gegevens moeten in acht worden genomen:
- ■ Tussen apparaat en werkblad blijft een 0,4 cm grote spleet aanwezig.
- ■ Bij de sluiting van het corpus met deuren zijn voldoende grote ventilatieopeningen aanwezig.
- ■ De afmetingen en de ruimte onder het apparaat moeten in acht worden genomen, het uittrekelement en de opvangbak zijn vrij toegankelijk.
- ■ De deuren zijn vrij toegankelijk.
- ■ De deuren zijn niet gesloten.
- ■ Alle sluitingen aan het apparaat en aan de gasfles moeten eenvoudig toegankelijk zijn.
- ■ De gasfles moet voor het aansluiten, afklemmen en controleren uit het corpus gehaald kunnen worden.

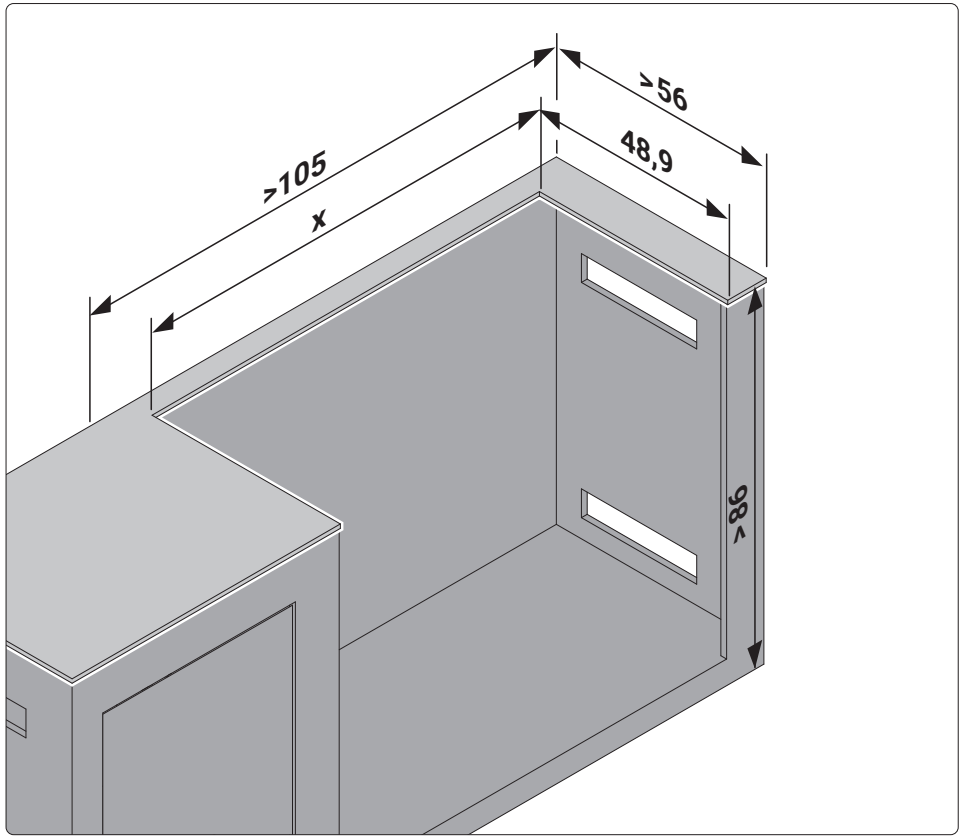
Afmetingen apparaatcorpus Block D



Maatgegevens in cm.

De maat x is afhankelijk van de montagevariant.
- Montage zonder inbouwhoek = 100,8 cm
- Montage met inbouwhoek = 101,2 cm

Afmetingen apparaatcorpus Block Ds

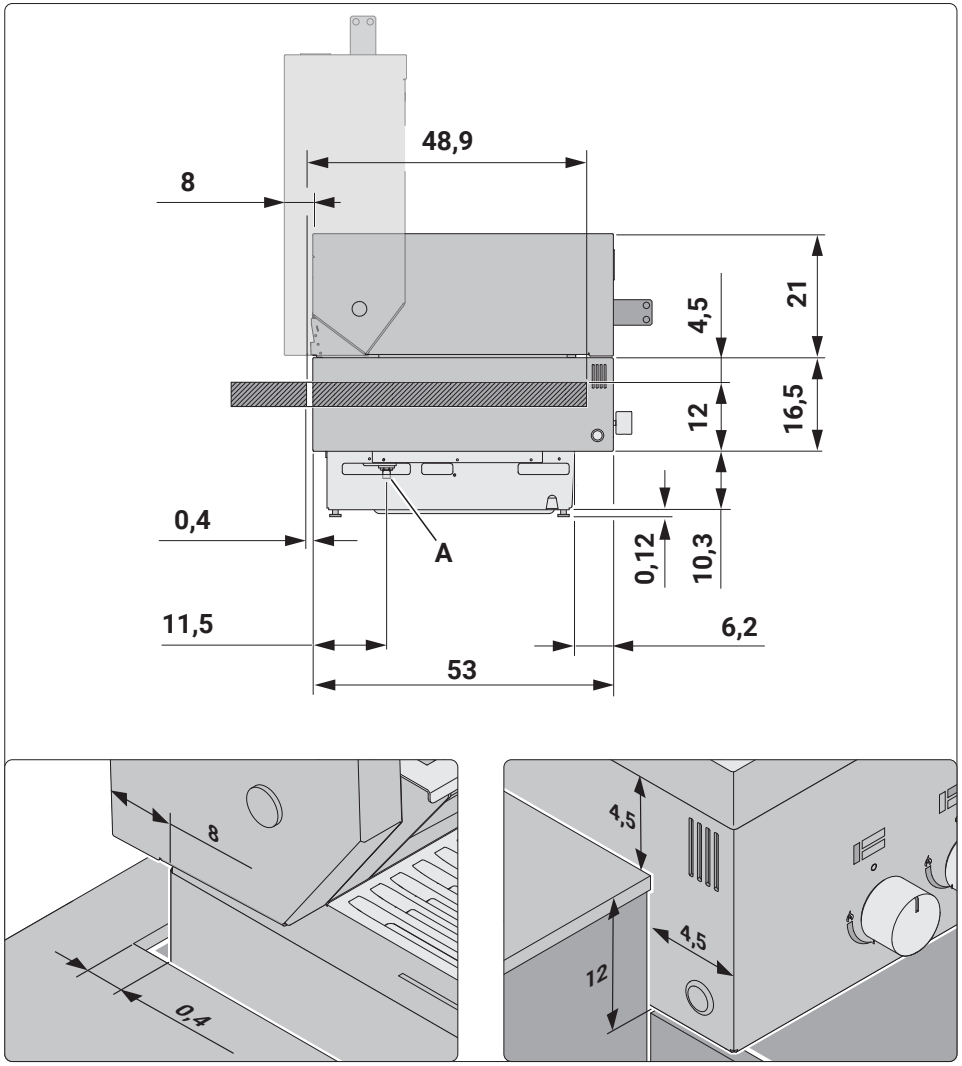


Maatgegevens in cm.

De maat x is afhankelijk van de montagevariant.
- Montage zonder inbouwhoek = 85,8 cm
- Montage met inbouwhoek = 86,2 cm

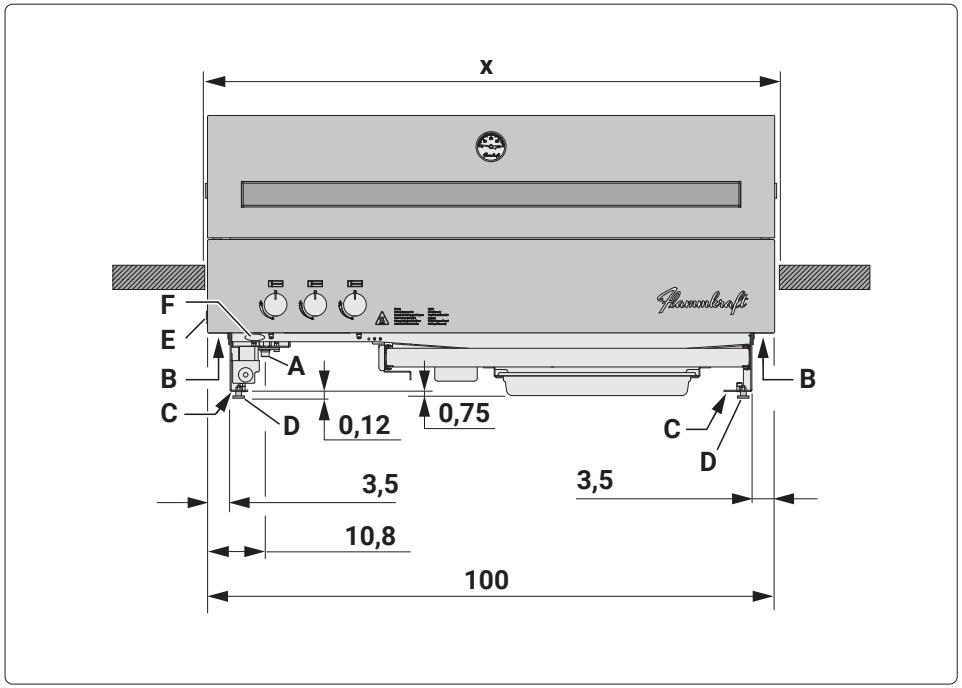
NL

Apparaatafmetingen Block D



Maatgegevens in cm.

A Gasaansluiting



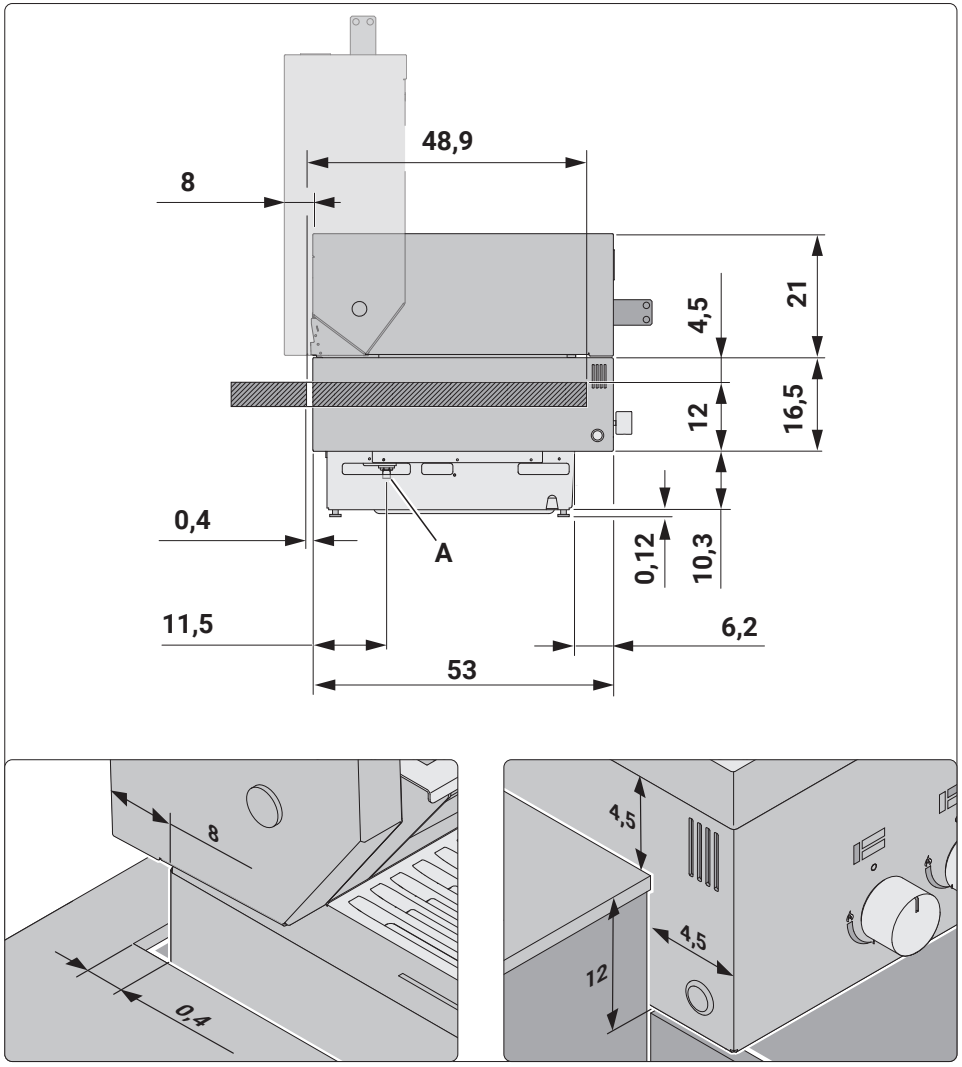
Maatgegevens in cm.

De maat x is afhankelijk van de montagevariant.
- Montage zonder inbouwhoek = 100,8 cm
- Montage met inbouwhoek = 101,2 cm

A Gasaansluiting
B Steunvlak op apparaatframe
C Steunvlak op apparaathoek
D Steunschroeven (hoogtecompensatie bij doorlopende vloerplaat)
E Ontstekingsknop
F Alternatieve ontstekingsknopopening

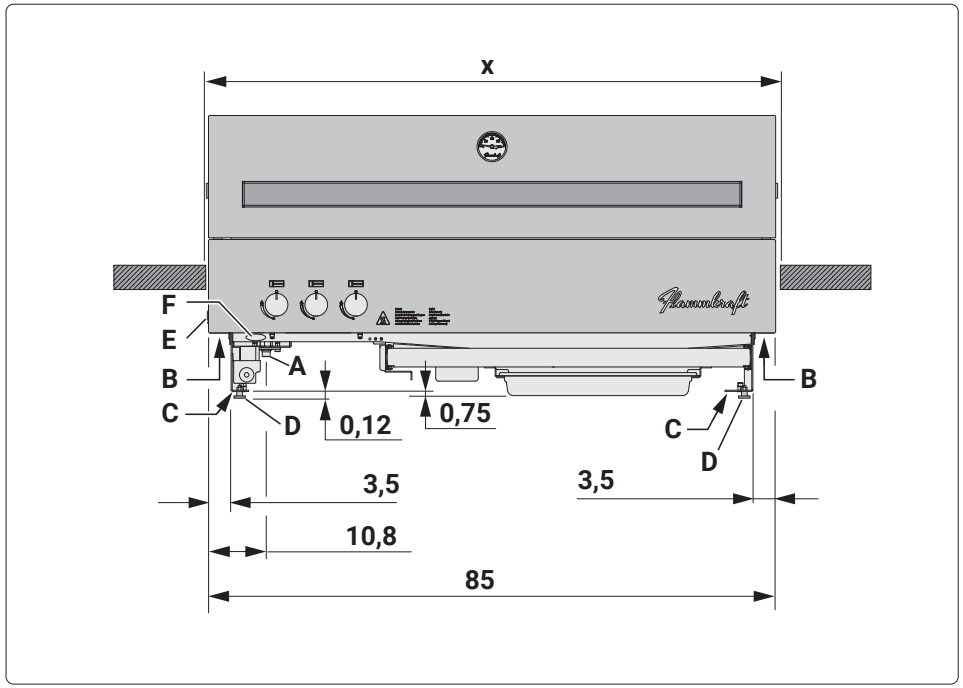
Als het niet mogelijk is om het apparaat zo in te bouwen dat de ontstekingsknop van de zijkant toegankelijk is, kan deze ook in de onderbouw in de alternatieve ontstekingsknopopening worden aangebracht.

Apparaatafmetingen Block Ds



Maatgegevens in cm.

A Gasaansluiting



Maatgegevens in cm.

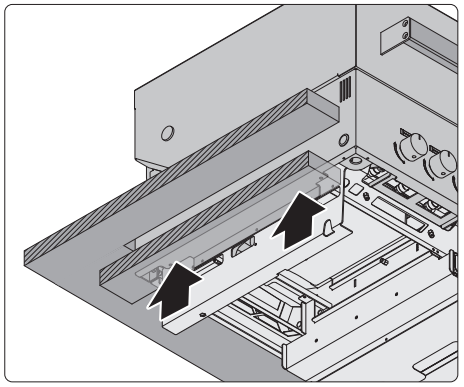
De maat x is afhankelijk van de montagevariant.
- Montage zonder inbouwhoek = 85,8 cm
- Montage met inbouwhoek = 86,2 cm

A Gasaansluiting
B Steunvlak op apparaatframe
C Steunvlak op apparaathoek
D Steunschroeven (hoogtecompensatie bij doorlopende vloerplaat)
E Ontstekingsknop
F Alternatieve ontstekingsknopopening

Als het niet mogelijk is om het apparaat zo in te bouwen dat de ontstekingsknop van de zijkant toegankelijk is, kan deze ook in de onderbouw in de alternatieve ontstekingsknopopening worden aangebracht.

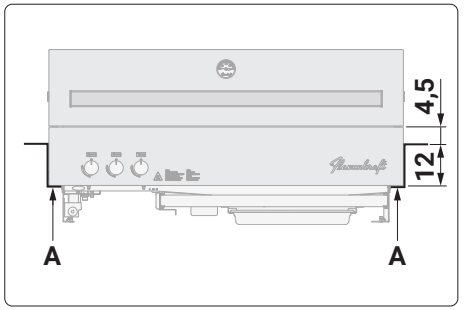
NL

Montagevarianten

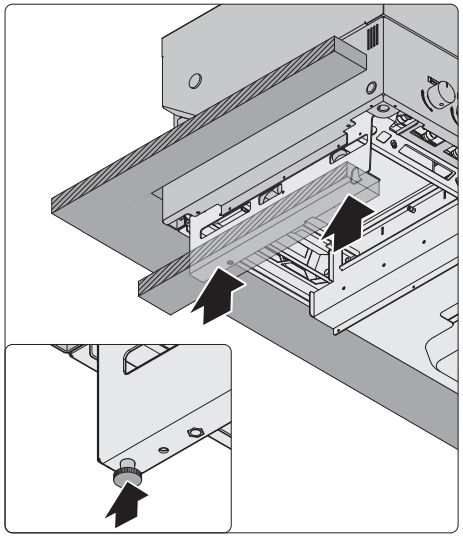


Variant 1
Ondersteuning van het apparaatframe op een geschikte onderconstructie.

- Voor bevestiging aan de onderconstructie de vrije gaten op het apparaatframe gebruiken.

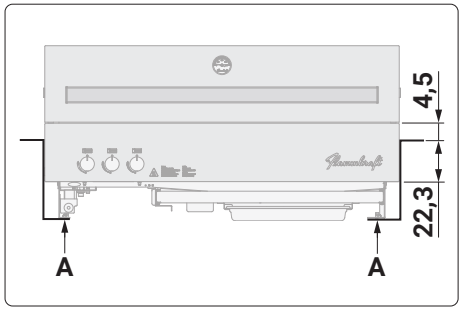


A Steunvlak op apparaatframe



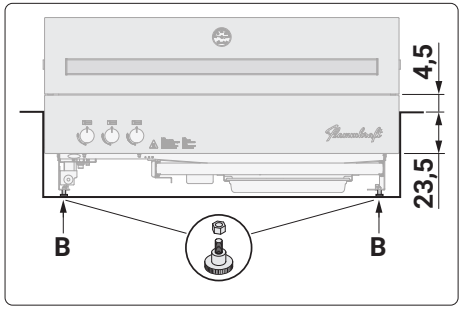
Variant 2
Ondersteuning van de apparaathoek op een geschikte onderconstructie.

- Voor bevestiging aan de onderconstructie de vrije gaten van de apparaathoek gebruiken.
- Om te voorkomen dat de opvangbakbak op de onderconstructie rust, moeten bij een doorlopende vloerplaat de steunschroeven in de beugels van het apparaat worden geschroefd.



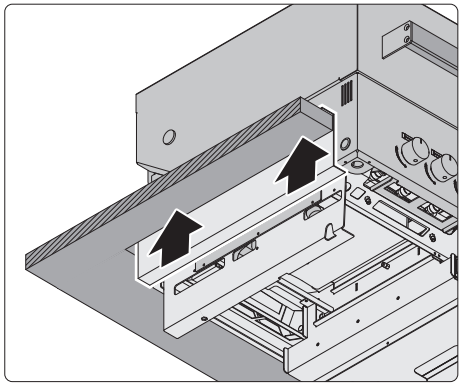
Ondersteuning voor open onderbouw

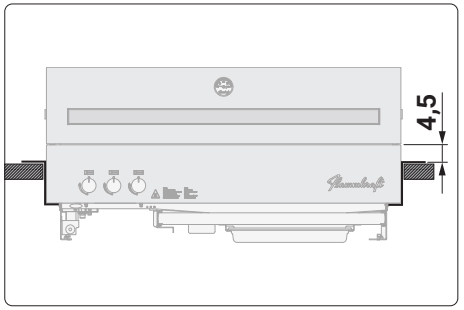
A Steunvlak op apparaathoek



Ondersteuning bij doorlopende vloerplaat

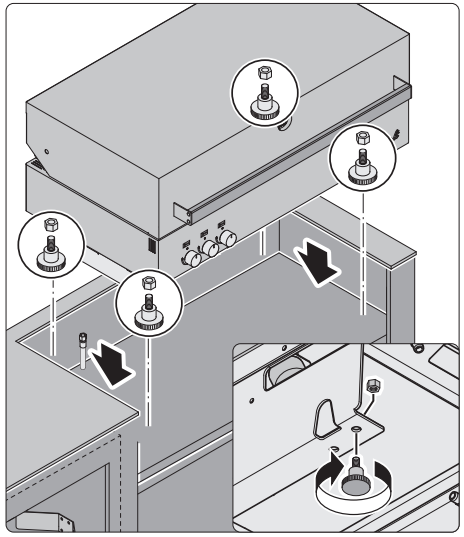
B Steunschroeven (hoogtecompensatie bij doorlopende vloerplaat)





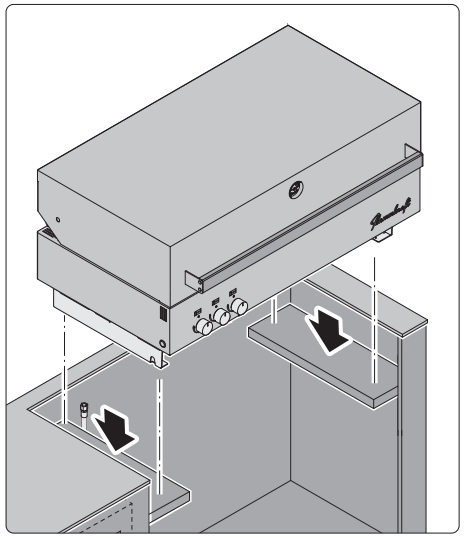
Variant 3
Op het werkblad hangende montage met gebruik van de optionele inbouwhoek.

Montage



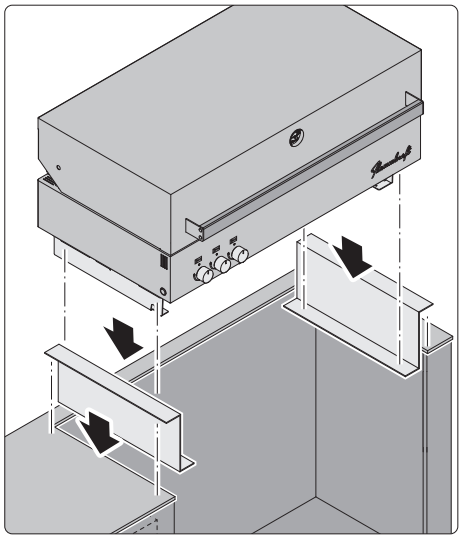
Variant 1 / Variant 2
Bij gebruik van een doorlopende vloerplaat.

- ▶ Schroef de steunschroeven in de apparaathoek.



- ▶ Plaats het apparaat op de onderconstructie.

NL

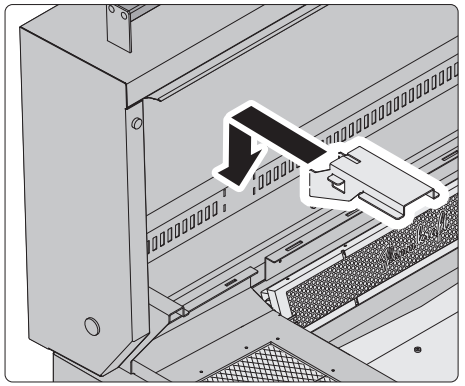


Variant 3

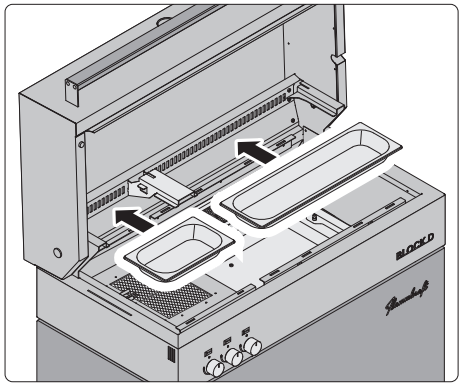
- ▶ Plaats het apparaat met behulp van de optionele inbouwhoek in het werkblad.
- ▶ Schroef de inbouwhoek aan het apparaat vast.

Alle varianten:
Na afsluiting van de montage kan een resterende spleet tussen apparaat en werkblad met geschikte hoogtemperatuur-silicone worden afgedicht.

3.6 Component plaatsen

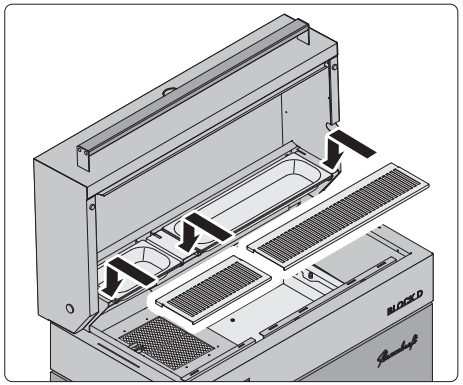


- ▶ Plaats de brug voor het OfenDock grillrooster in.

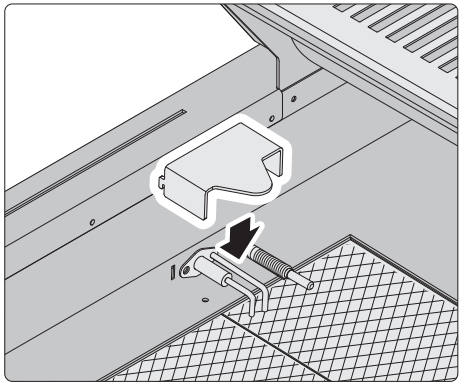


- ▶ Indien gewenst, plaats het roestvrij stalen reservoir.
  ➔ "5.7 OfenDock gebruiken" (pagina 169).

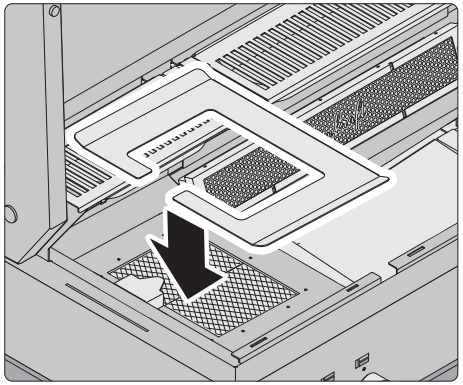
- Niet gebruikte reservoirs moeten bij het grillen worden verwijderd. Hoge temperaturen kunnen ertoe leiden dat het materiaal van het lege reservoir verkleurd.
  ➔ "6.4 Reiniging van de verwijderbare delen" (pagina 172).



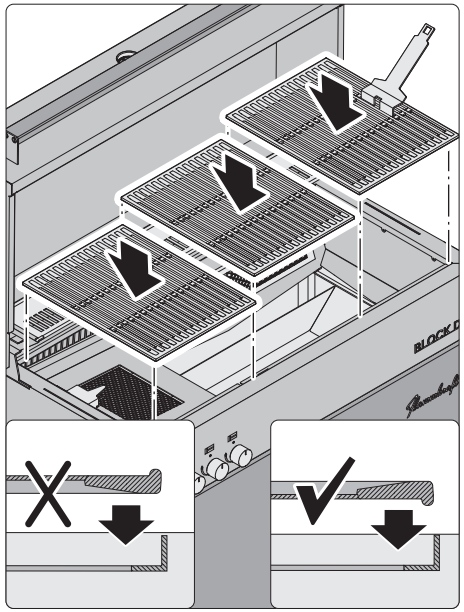
- Plaats het OfenDock grillrooster.



- Plaats de ontstekingsafdekking van de roosterbrander.

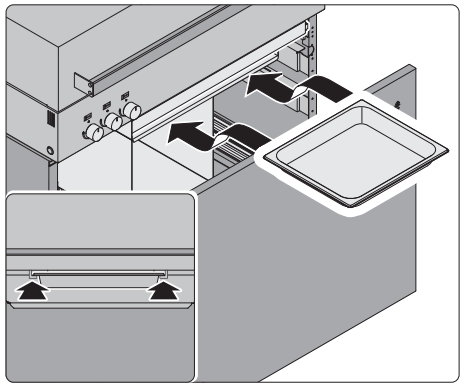


- Plaats de spatbeschermingsplaat van de roosterbrander in.



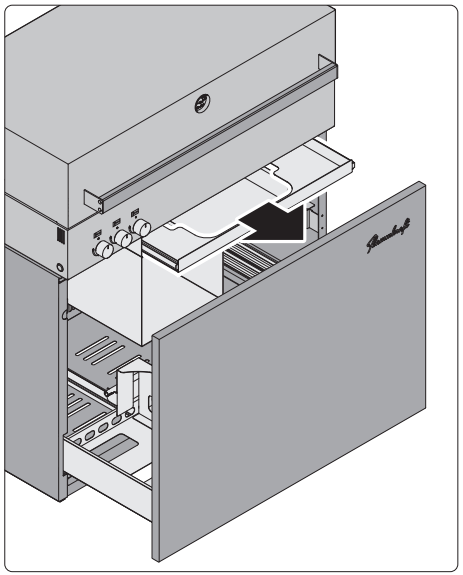
- Lijn het grillrooster met de vlakke zijde naar onderen uit.
- Plaats het grillrooster met de meegeleverde roosteruitnemer in.

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

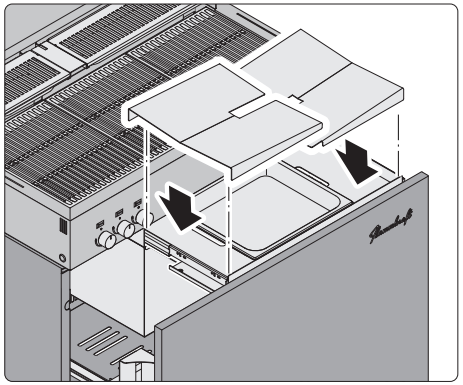


- Druk op de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat). De voorste schuiflade springt eenvoudig open.
- Plaats de opvangbak in.

NL



- Open de voorste schuiflade door deze volledig uit te trekken (alleen stand-alone apparaat).
- Trek de uittrekinrichting eruit.



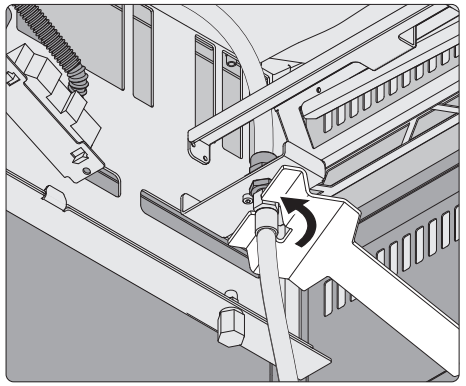
- Leg de afvoerplaat met het opschrift “1” eerst aan de rechterzijde in.
- Leg de andere afvoerplaat aan de linkerzijde in.
- Schuif de uitrekinrichting in, totdat deze vastklikt.

3.7 Gasfles aanschuiven

⚠ WAARSCHUWING!

Brand- en explosiegevaar door ontsteking van de brandstof!
Als er bij aansluiting lekkages optreden of als de gasslang beschadigd raakt, kan er gas uittreden. Door open vuur, kaarsen, sigaretten, vonken of apparaatdelen kan gas ontsteken. Explosies en ernstige verbrandingen zijn mogelijk.

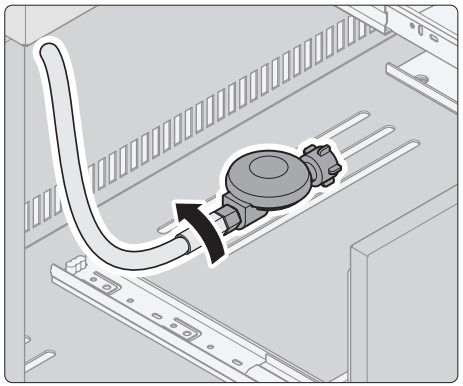
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van ontstekingsbronnen wordt aangesloten.
- Zorg ervoor dat de aansluitplaats goed geventileerd is.
- Zorg ervoor dat de gasslang niet met scherpe voorwerpen of hete delen van de brander in aanraking komt.
- Zorg ervoor dat het apparaat met de meegeleverde drukregelaar wordt gebruikt.
- Gebruik het alleen met de meegeleverde gasslang. De gebruikte gasslang mag de maximumlengte van 1,5 m niet overschrijden.
- Zorg ervoor dat de gasslang goed is aangesloten.



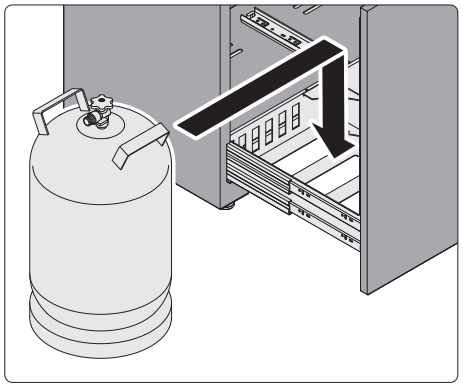
- Open de voorste schuiflade.
- Monteer de gasslang handvast op het apparaat. Neem daarbij het linker schroefdraad in acht.
- Trek de schroefverbinding voorzichtig met de roosteruitnemer of een geschikt gereedschap aan.

Voor aansluiting van de drukregelaar:

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



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

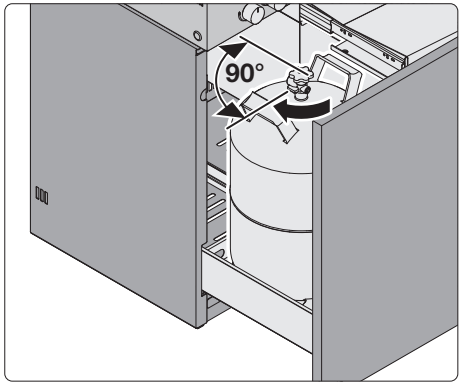


Stand-alone apparaat

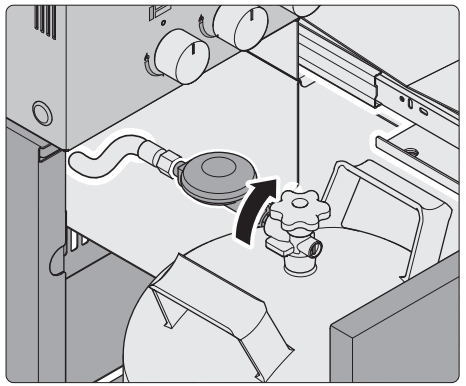
- ▶ Plaats de gasfles op de voorgeschreven positie in het apparaat.

Inbouw barbecue

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



- ▶ Lijn de gasfles parallel tot de voorzijde van het apparaat uit.



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

- ▶ Zorg ervoor dat de volgende punten van toepassing zijn:
  - De gasslang is goed aangesloten.
  - De gasslang is niet beschadigd.
  - De gasslang is niet geknikt of verdraaid.
- ▶ Sluit de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- ▶ Let erop dat de gasslang bij het sluiten van een eventuele deur of schuiflade niet beklemd raakt of schuurt.
- ▶ Voer na de opstelling een lekkagecontrole uit.
  ➔ "4. Lekkagecontrole" (pagina 162).

NL

4. Lekkagecontrole

4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole

⚠ WAARSCHUWING!

Brandgevaar en explosiegevaar door gaslek!
Bij een lek apparaat kan tijdens het gebruik ongecontroleerd gas uitlekken. Dit kan ontsteken en tot een brand of een explosie leiden.
- ▶ Gebruik nooit een apparaat waarbij een gaslek is vastgesteld.
- ▶ Voer regelmatig een lekkagecontrole uit, om de veiligheid van het apparaat te garanderen.

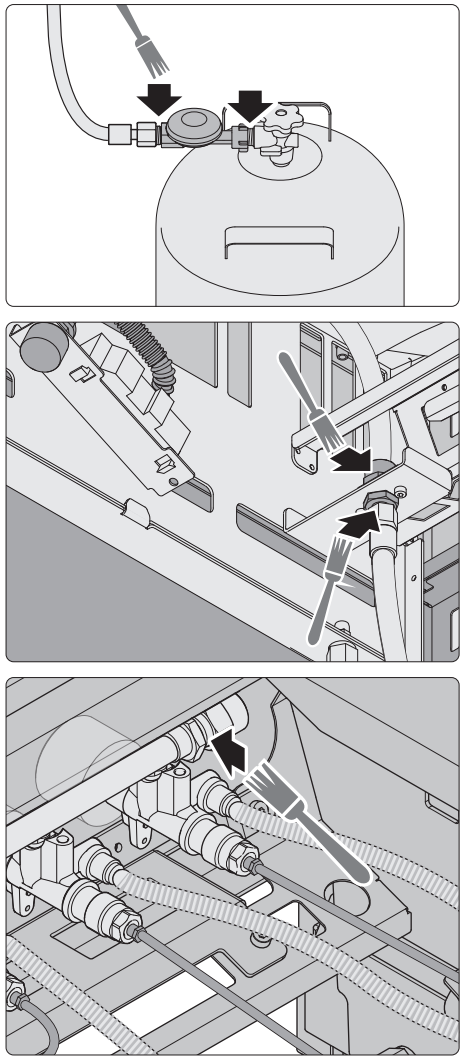
Het apparaat is voor levering op gaslekken gecontroleerd. Echter moet voor de ingebruikname, na onderhoudswerkzaamheden en na langere perioden zonder gebruik een lekkagecontrole worden uitgevoerd.

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

4.2 Lekkagecontrole voorbereiden

- ▶ Meng 150 ml water met 50 ml zeep of afwasmiddel tot een sopje.
- ▶ Leg een penseel, een borstel of een sproeifles klaar.
- ▶ Open het deksel van het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat alle branderregelaars gesloten zijn.
- ▶ Demonteer alle branders.
  ➔ “6.5 Reiniging van de hoofdbrander” (pagina 174).
  ➔ “6.6 Reiniging van de roosterbrander” (pagina 176).

4.3 Lekkagecontrole tot aan de branderregelaar



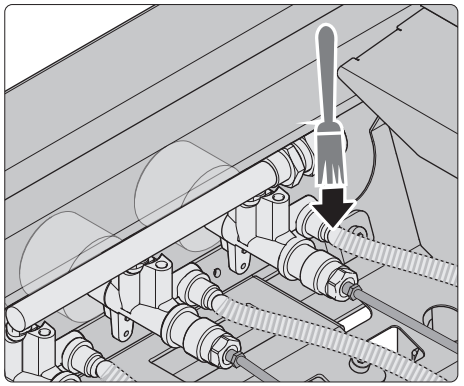
- ▶ Breng op alle verbindingen van gasvoerende delen, tot aan de branderregelaars, zeepsop aan.
- ▶ Draai de gasfles open.

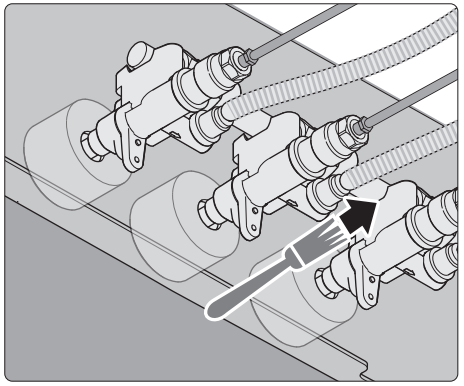
Als er zich aan de verbindingen van gasvoerende delen bellen vormen:
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Draai de overeenkomstige verbinding opnieuw vast.
- ▶ Herhaal de controle.

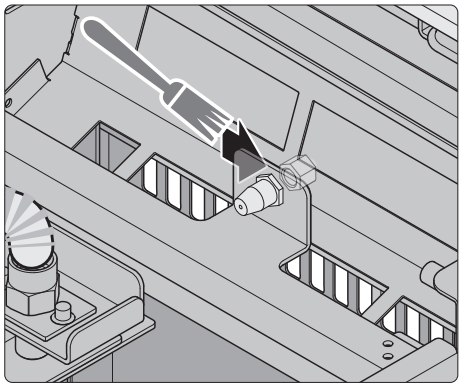
Als er zich opnieuw bellen vormen:
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Stel het apparaat buiten gebruik.
- ▶ Neem contact op met uw dealer of de servicedienst van Flammkraft.

Als er zich geen bellen vormen:
- ■ De gasverbinding tot aan de branderregelaar is in orde.
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Voer de lekkagecontrole tot aan de brander uit.
  ➔ “4.4 Lekkagecontrole tot aan de brander” (pagina 163).

4.4 Lekkagecontrole tot aan de brander

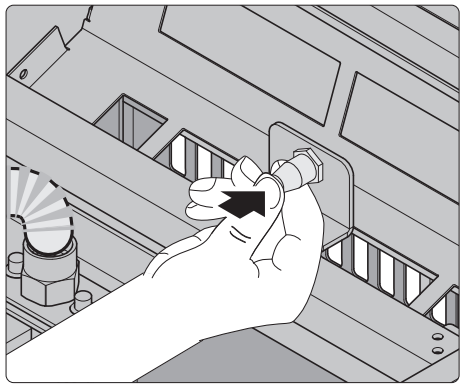






De lekkagecontrole tot aan de brander moet na elkaar aan alle branders worden uitgevoerd.

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



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

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

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

Als er zich opnieuw bellen vormen:

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

Als er zich geen bellen meer vormen:

- ■ De gasverbinding tot aan de brander is in orde.
- ▶ Bouw na een succesvolle lekkagecontrole alle branders weer in.
  ➔“6.5 Reiniging van de hoofdbrander” (pagina 174).
  ➔“6.6 Reiniging van de roosterbrander” (pagina 176).

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

5. Gebruik

5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Brand- en explosiegevaar door incorrecte omgang met het apparaat!
Fouten bij het gebruik van het apparaat kunnen tot de dood or ernstig letsel leiden. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor het veilige gebruik van het apparaat.

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

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

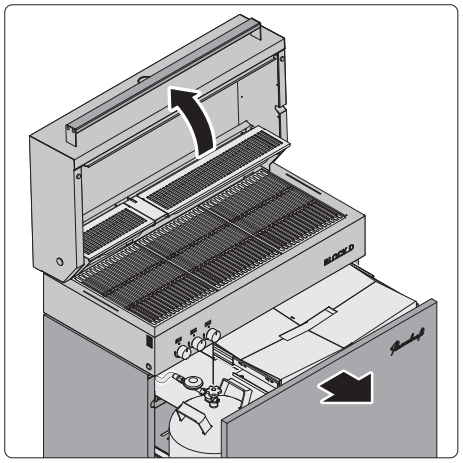
- Het apparaat moet onbeschadigd en in een optimale staat zijn.
- Geen gebruik van brandbare materialen of vloeistoffen (bijv. spiritus, alcoholische dranken) in de directe omgeving van het apparaat.
- Geen opslag of plaatsing van brandbare materialen of vloeistoffen in of op het apparaat.
- Geen opslag of plaatsing van etensresten of afval in het apparaat (bijv. in de voorste schuiflade).
- Geen opslag van zware delen in de voorste schuiflade (bijv. Teppanyaki-plaat).
- Kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat en onder toezicht houden.
- Het apparaat wordt alleen met toegestane brandstof gebruikt.
  ➔ “1.2 Toegestane brandstof” (pagina 142).
- De veiligheidsafstanden worden aangehouden.
  ➔ “3.2 Eisen aan de opstellingsplaats” (pagina 149).
- Alle schroefverbindingen van de gasaansluiting zijn dicht.
  ➔ “4. Lekkagecontrole” (pagina 162).
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen.
- Het apparaat moet met de remmen en de standvoeten tegen verschuiven of wegrollen zijn beveiligd (alleen stand-alone apparaat).
- Het apparaat moet onder toezicht staan.
- Vetresten vormen brandgevaar. De afvoerplaat en de opvangbak moeten voor elk gebruik van het apparaat geleegd en gereinigd zijn.
- Het apparaat wordt zeer heet. Het apparaat mag uitsluitend aan de voor de bediening noodzakelijke en aanwezige punten worden vastgepakt.
- Om contact met hete apparaatdelen te vermijden, raden wij aan om bij het grillen grillhandschoenen te gebruiken.
- Tijdens het ontstekingsproces en tijdens het gebruik nooit over het apparaat buigen.
- De brander tegen vocht beschermen. Elk type vloeistof kan de branders beschadigen:
  - Druppelen van marinade in de brander vermijden.
  - Grillproducten nooit met vloeistof (bijv. biet) blussen.
  - Spatwater (bijv. door regen, tuinslang, gazonsproeier) uit de buurt van de branders houden.
  - Nooit water op de branders gieten om een vlam te doven.
  - Nat geworden branders moeten voor het gebruik worden gedroogd.

  ➔ “7.6 Brander drogen” (pagina 180).
- Grillproduct niet boven de uitgeschakelde roosterbrander leggen om de roosterbrander en de ontstekingsinrichting tegen vervuiling te beschermen.
- Het apparaat moet volledig afkoelen, voordat er in de buurt met explosieve of licht brandbare materialen wordt gewerkt.
- Bij gasgeuren tijdens het gebruik moet het apparaat direct buiten gebruik worden genomen.
  ➔ “8. Verhelpen van storingen” (pagina 181).

5.2 Grillproces voorbereiden

Voor het grillproces moet het apparaat worden gecontroleerd.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat correct is opgesteld.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 149).
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat onbeschadigd is.
- ▶ Zorg ervoor dat de gasslangen onbeschadigd en niet poreus zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat de schroefverbindingen op de gasslang goed vastzitten.
- ▶ Zorg ervoor dat de opvangbak en de afvoerplaat vrij zijn van vetresten.
- ▶ Zorg ervoor dat de branders droog zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen gasgeur waarneembaar is.

Als het apparaat langer dan 3 maanden niet is gebruikt:
- ▶ Voer een lekkagecontrole uit.
  ➔ "4. Lekkagecontrole" (pagina 162).
- ▶ Controleer de branders en de branderbuizen op verstopping (bijv. door insecten).
  ➔ "6. Reiniging" (pagina 171).



- ▶ Open het deksel.
- ▶ Open de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- ▶ Zorg ervoor dat de volgende delen zijn geplaatst:
  - ■ Grillrooster
  - ■ Opvangbak
  - ■ Afvoerplaat
  - ■ OfenDock grillrooster
  - ■ Optionele accessoires (bijv. rotisserie-spies of pizza- en grillsteen)

Voor het eerste gebruik:
Het apparaat is van roestvrijstaal en mag niet worden „ingebrand".
- ▶ Reinig alle onderdelen met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

Om het vastbranden van voedsel barbecueproces te voorkomen:
- ▶ Vet de grillroosters licht in met hittebestendige olie (bijv. raapolie of zonnebloemolie).
- ▶ Verwijder de druppels op het RVS-frame direct af met een vochtige doek.

Het resultaat van de voedselbereiding wordt door veel factoren beïnvloed:
- ■ Grootte, soort en textuur van het grillproduct.
- ■ Opleghoeveelheid en oplegpositie.
- ■ Instelling van de branderregelaar.
- ■ Buitentemperaturen en windinvloeden.

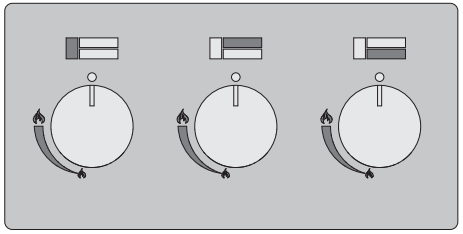
- ▶ Zorg ervoor dat u bekend raakt met het apparaat en vindt hierbij de beste instellingen voor uzelf uit.

Meer informatie, tips en recepten:
flammkraft.com

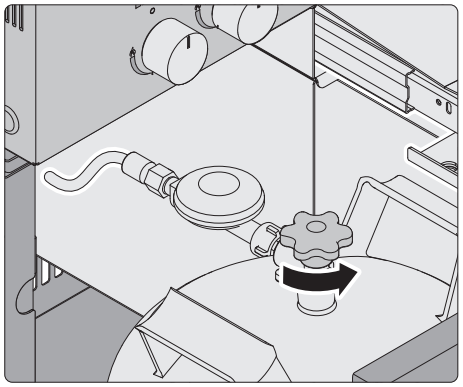
5.3 Barbecueproces starten

⚠ WAARSCHUWING!

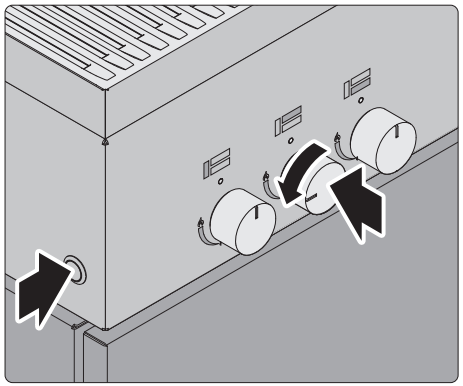
Gevaar door explosie!
Bij een gesloten deksel en geopende gasfles kan een explosief mengsel in het apparaat vormen. Het ontsteken van de branders kan een zware explosie veroorzaken.
- ▶ Zorg ervoor dat het deksel geopend is.



- ▶ Zorg ervoor dat alle branderregelaars in de stand “Uit” staan.

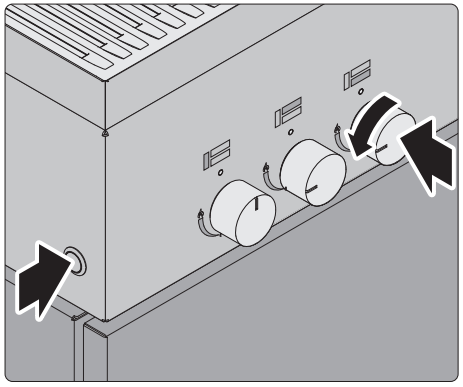


- ▶ Draai de gasfles open.
- ▶ Sluit de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).



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

Als het apparaat niet ontsteekt:
➔ “8. Verhelpen van storingen” (pagina 181).



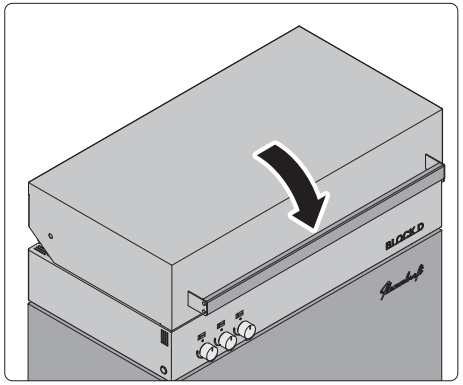
Als de achterste hoofdbrander aan is:
- ▶ Draai de branderregelaar van de voorste hoofdbrander naar de stand “Maximaal”.
- ▶ Druk de knop van de branderregelaar samen met de ontstekingsknop 10 seconden lang in.

5.4 Barbecueën

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

⚠ WAARSCHUWING!

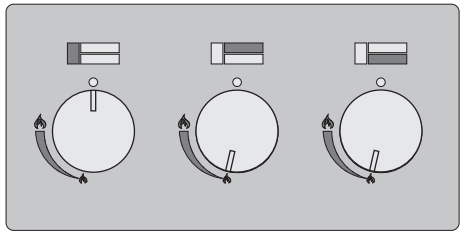
Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, aanraking kan tot verbrandingen leiden.
- ▶ Draag grillhandschoenen bij het gebruik van het apparaat (bijv. bij het openen van het deksel).



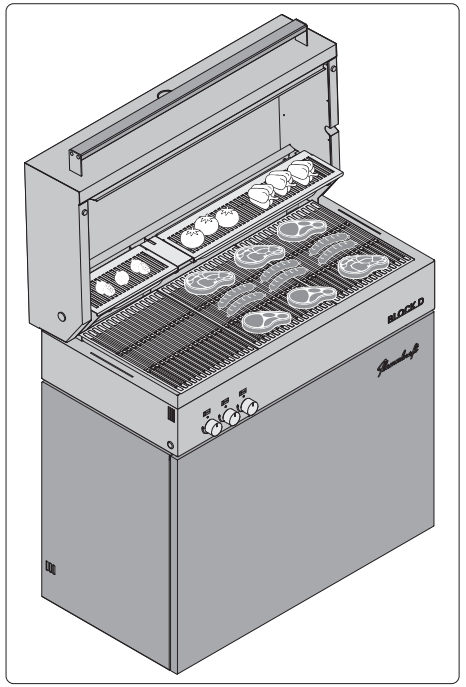
Als beide hoofdbranders aan zijn:
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Verhit het apparaat ca. 10 minuten lang.

💡 Voor het snel opwarmen van het apparaat kan bovendien de roosterbrander worden gebruikt.
➔ "5.5 Roosteren" (pagina 168).

Als het apparaat gedurende langere tijd boven 370 °C wordt gebruikt, kan het roestvrijstaal aan de buitenkant zichtbaar verkleuren. Hoge temperatuurverschillen in het apparaat kunnen een lichte uitzetting en vervorming van het materiaal veroorzaken, die na afkoeling verdwijnen. Geen van beide vormt een kwaliteitsdefect en doet geen afbreuk aan de werking van het apparaat.



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



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

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

- ▶ Gebruik afhankelijk van het grillproduct de verschillende temperatuurzones.
➔ "2.2 Temperatuurzones" (pagina 146).

NL

5.5 Roosteren

Toepassingsgebied:
- Kort roosteren van grillproduct.
- Grillpatroon (brandmerk).
- Snel opwarmen van het apparaat.

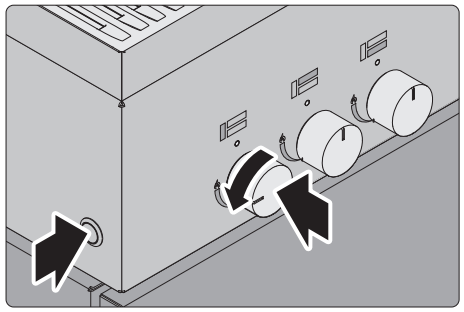
De roosterzone kan ook voor gebruik van gietijzeren potten en pannen evenals de optionele accessoires, zoals Teppanyaki-plaat en wok worden gebruikt. Alle andere materialen (bijv. aluminium of meerlagig materiaal) is niet geschikt, omdat het door de hoge hittewerking kan worden beschadigd.

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

De roosterbrander ontwikkelt zeer hoge temperaturen.
- ▶ Let erop dat het grillproduct niet verbrand en oneetbaar wordt.
- ▶ Stel voorzichtig de hogere temperatuurinstellingen in.

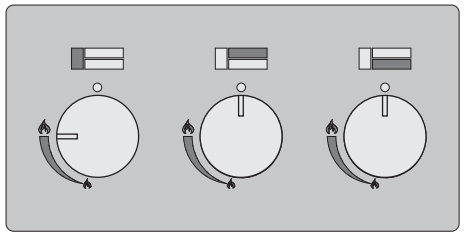
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar door explosie!
Bij een gesloten deksel en geopende gasfles kan een explosief mengsel in het apparaat vormen. Het ontsteken van de branders kan een zware explosie veroorzaken.
- ▶ Zorg ervoor dat het deksel bij het ontsteken van de brander is geopend.



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

Als het apparaat niet ontsteekt:
➔ “8. Verhelpen van storingen” (pagina 181).



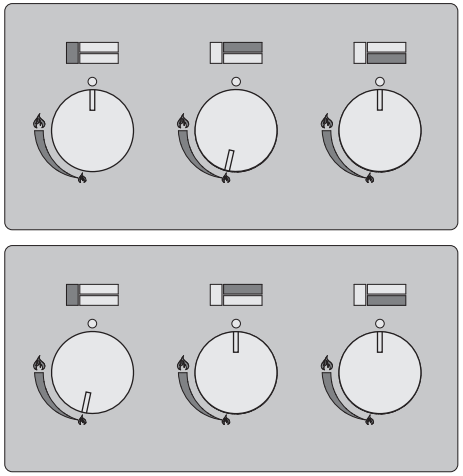
Als de roosterbrander aan is:
- ▶ Verwarm de roosterbrander ca. 5 minuten lang in de stand “Maximaal”.

Als de roosterbrander is opgewarmd:
- ▶ Leg het grillproduct op de roosterzone.
  ➔ “2.2 Temperatuurzones” (pagina 146).

Als het gewenste roosterresultaat is bereikt:
- ▶ Leg het grillproduct in een zone met minder hitte.

5.6 Garen

Toepassingsgebied:
- Langzaam garen van grillproduct bij lage temperaturen.



- ▶ Zet een van de beide hoofdbranders of de roosterbrander in de stand “Minimaal”.
- ▶ Leg het grillproduct in de garingszone met minder hitte.
  ➔ “2.2 Temperatuurzones” (pagina 146).
- ▶ Sluit het deksel.
- ▶ Gaar het grillproduct tot het gewenste garingsniveau.

Voor langzame garing met een lage temperatuur kunnen de grillzones indirect via de roosterbrander worden verwarmd.
➔ “2.2 Temperatuurzones” (pagina 146).

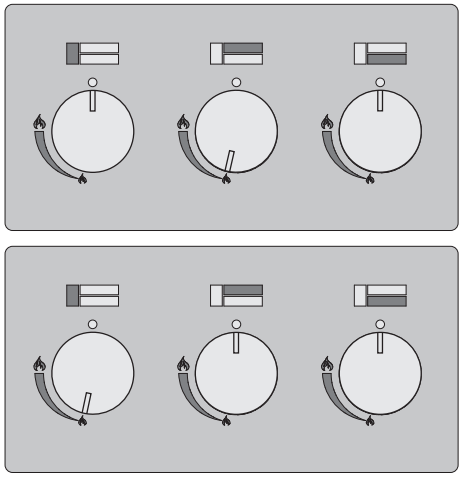
Bij de roosterbrander in de stand “Minimaal” en het gesloten deksel wordt over de gehele hoofdgrillzone een temperatuur van ca. 75 °C bereikt.

5.7 OfenDock gebruiken

Toepassingsgebied:
- Garen met hete lucht, bakken of warmhouden.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!
De roestvrij stalen reservoirs kunnen tijdens het gebruik zeer heet zijn.
Bij aanraking zijn verbrandingen mogelijk.
- ▶ Draag grillhandschoenen bij het gebruik van het roestvrij stalen reservoir.



Wij adviseren om de roestvrijstalen reservoirs niet in de buurt van het apparaat te vullen.
- ▶ Leg de ingrediënten in het roestvrijstalen reservoir.
- ▶ Hang het roestvrijstalen reservoir in de betreffende houder.
  ➔ “3.6 Component plaatsen” (pagina 158).
- ▶ Stel de gewenste temperatuur in.
- ▶ Gaar de ingrediënten tot het gewenste garingsniveau.

5.8 Barbecueproces beëindigen

- ▶ Draai de branderregelaar naar de stand “Uit”.
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Verwijder alle grillproducten van het apparaat.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Reinig het apparaat.
  ➔ “6. Reiniging” (pagina 171).

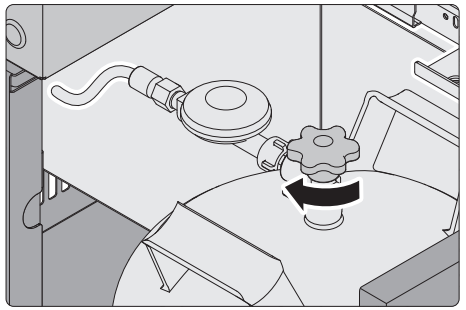
Als het apparaat afgekoeld is en niet wordt gebruikt:

- ▶ Dek het apparaat af ter bescherming tegen weersinvloeden (bijv. met de Flammkraft-beschermkap).
  ➔ “10.2 Accessoires” (pagina 184).

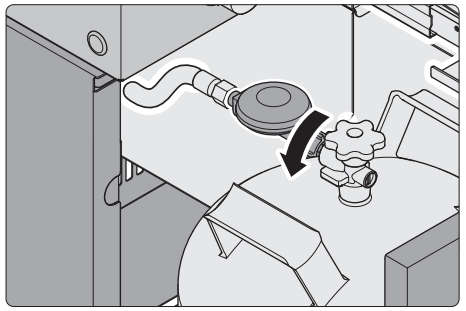
Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:

- ▶ Verwijder de gasfles.
- ▶ Bewaar de gasfles op een veilige locatie.
  ➔ “10.1 Opslag van de gasflessen” (pagina 184).

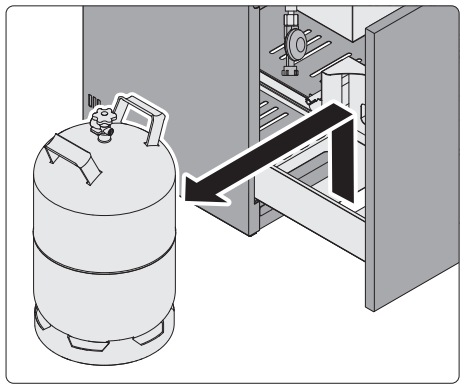
5.9 Gasfles vervangen



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



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



Stand-alone apparaat

- ▶ Neem de lege gasfles uit het apparaat.

Inbouw barbecue

- ▶ Neem de lege gasfles uit de aanwezige positie in uw buitenkeuken.

- ▶ Bevestig indien nodig de juiste beschermkappen op de gasfles.

- ▶ Plaats de nieuwe gasfles.
  ➔ “3.7 Gasfles aanschuiven” (pagina 160).

6. Reiniging

6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door ondeskundige reiniging!
Fouten bij de reiniging kunnen het apparaat beschadigen. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor de reiniging van het apparaat.

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

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

🗐 Aanwijzingen en gegevens op de gebruikte reinigingsmiddelen moeten in acht worden genomen.

6.2 Reinigingsintervallen

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

Na elk gebruik van het apparaat:
➔ "6.4 Reiniging van de verwijderbare delen" (pagina 172).

Elke 4 weken:
➔ "6.7 Reiniging en verzorging van de houten delen" (pagina 177).

Na 2 maanden zonder gebruik:
➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 174).
➔ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 176).

6.3 Reiniging van de behuizing

- ▶ Reinig de roestvrijstalen vlakken van de behuizing met een vochtige, zachte doek (bijv. microvezel).

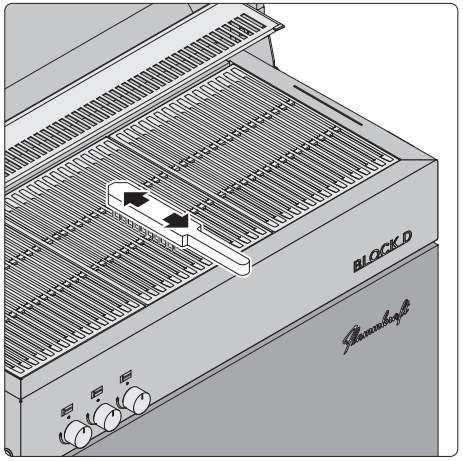
💡 Om schuursporen te vermijden, moet met de slijprichting van het roestvrijstalen oppervlak mee worden gereinigd.

6.4 Reiniging van de verwijderbare delen

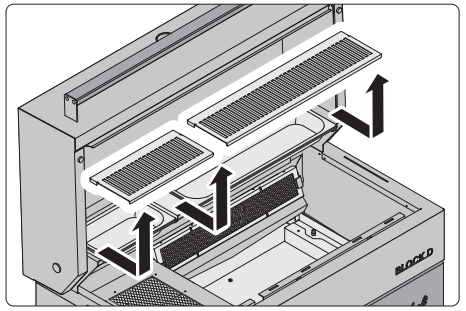
De volgende apparaatdelen moeten na elk grillproces worden gereinigd:
- Grillrooster
- Spatbeschermingsplaat van de roosterbrander
- Ontstekingsafdekking van de roosterbrander
- Afvoerplaat
- Opvangbak

⚠ WAARSCHUWING!

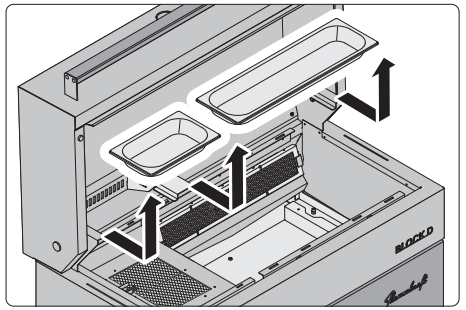
Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!
Apparaatdelen kunnen na het gebruik nog zeer heet zijn. Bij aanraking zijn verbrandingen mogelijk.
- ▶ Draag grillhandschoenen bij de reiniging van hete delen van het apparaat.



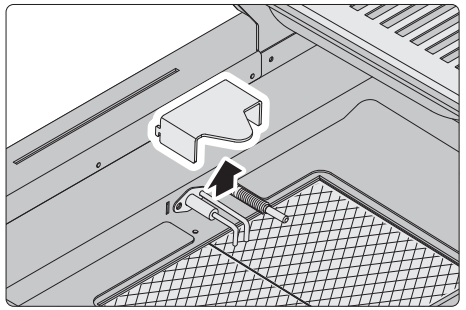
- ▶ Start het apparaat.
  ➔ "5.2 Grillproces voorbereiden" (pagina 165).
- ▶ Laat het apparaat bij gesloten deksel tot 250 °C opwarmen.
  - Resterende grillresten op de grillroosters worden afgebrand.
- ▶ Open het deksel.
- ▶ Draai de branderregelaar naar de stand "Uit".
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
- ▶ Verwijder met een zachte roestvrijstalen borstel de resten van de grillroosters.
- ▶ Vet de afgekoelde grillroosters na de reiniging licht in met hittebestendige olie (bijv. raapolie of zonnebloemolie).



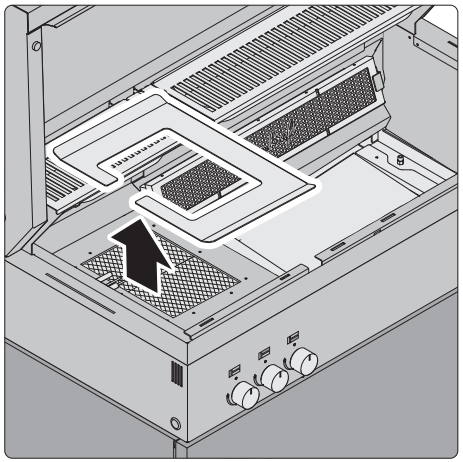
- ▶ Verwijder het OfenDock grillrooster.
  - De grillroosters kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
  - Hardnekkige verontreinigingen kunnen met afwasmiddel en een zachte spons worden verwijderd.



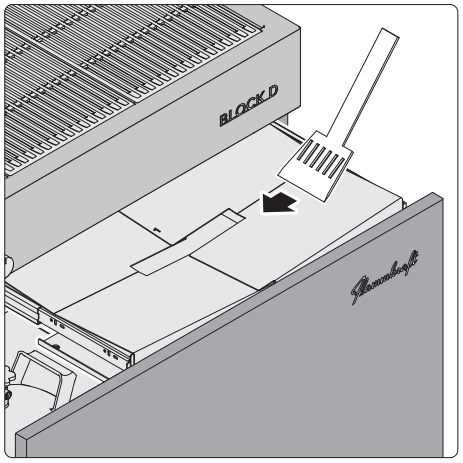
- ▶ Verwijder het roestvrij stalen reservoir.
  - De roestvrij stalen reservoirs kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.



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



- Verwijder de spatbeschermingsplaat van de roosterbrander.
- Reinig de beide apparaatdelen.
- Plaats de beide apparaatdelen weer terug.
  ➔ “3.6 Component plaatsen” (pagina 158).

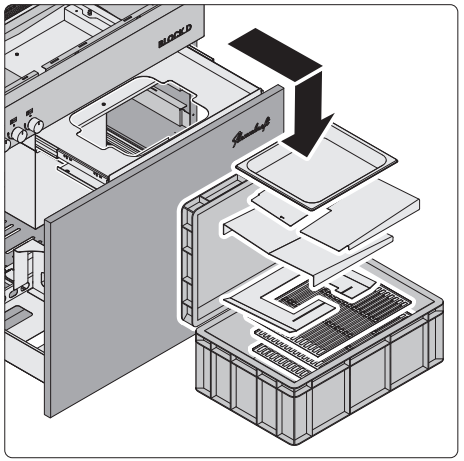


- Open de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- Trek de uittrekinrichting eruit.
- Borstel de losse resten van de afvoerplaten in de opvangbak.
- Verwijder de afvoerplaat.
- Reinig de afvoerplaat.
- Verwijder de opvangbak.
- Leeg de opvangbak.
- Veeg de opvangbak schoon.
- Plaats de opvangbak en de afvoerplaat weer terug.
  ➔ “3.6 Component plaatsen” (pagina 158).

Bij sterke vervuiling (bijv. ingebrande grillresten) kunnen de afzonderlijke onderdelen met een intensieve grillreiniger (bijv. van Flammkraft) worden behandeld. Hiertoe kan de opberg- en reinigingsbox worden gebruikt.
De opberg- en reinigingsbox is bij stand-alone apparaten bij de leveringsomvang inbegrepen.
Voor inbouw barbecues kan de opberg- en reinigingsbox ook apart worden verkregen.
➔ “10.2 Accessoires” (pagina 184).

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met intensieve grillreiniger!
Contact met het reinigingsmiddel kan tot ernstige irritatie van de huid of tot ernstig oogletsel leiden.
Voor het veilig gebruik van de intensieve grillreiniger:
- ▶ Neem de gegevens op de reiniger in acht.
- ▶ Werk alleen op goed geventileerde plaatsen.
- ▶ Draag bij werkzaamheden altijd beschermende kleding (onder andere veiligheidshandschoenen, oogbescherming, gezichtsbescherming).



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

Bij gebruik van een bak:
- ▶ Dek de bak af.

Bij gebruik van de reinigingsbox:
- ▶ Sluit de reinigingsbox met het deksel.

- ▶ Laat de te reinigen delen, afhankelijk van de mate van vervuiling, tussen 2 en 12 uur inweken.
- ▶ Let erop dat de in te weken delen vochtig blijven en niet opdrogen.

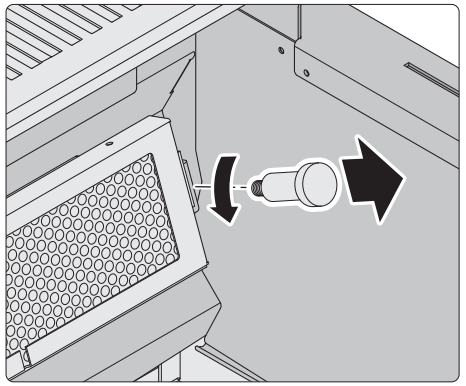
Na de inweektijd:
- ▶ Haal de ingeweekte delen uit de bak of de reinigingsbox.
- ▶ Reinig de delen met afwasmiddel en een geschikte spons.
- ▶ Spoel de delen met veel water af.
- ▶ Droog de delen af.
- ▶ Plaats de gedroogde delen weer in het apparaat.

6.5 Reiniging van de hoofdbrander

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

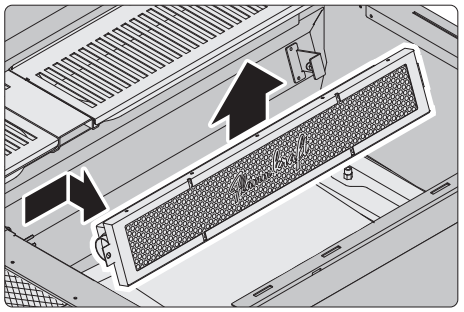
⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door incorrecte behandeling!
De hoofdbranders kunnen door incorrecte behandeling beschadigd raken.
- ▶ Reinig de keramische elementen van de hoofdbranders in geen geval met vloeistoffen of harde/puntige voorwerpen.
- ▶ Let erop dat er bij het reinigen geen vetresten of andere resten in de spoelopening terechtkomen.
- ▶ Gebruik de hoofdbranders niet als deze nat zijn.
  Zorg ervoor dat een nat geworden hoofdbrander voor het gebruik voldoende is gedroogd.
  ➔ “7.6 Brander drogen” (pagina 180).

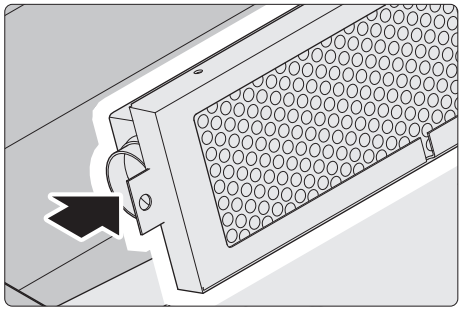


- ▶ Open het deksel.
- ▶ Verwijder het grillrooster.
- ▶ Maak de wartelschroeven van de beide hoofdbranders los.

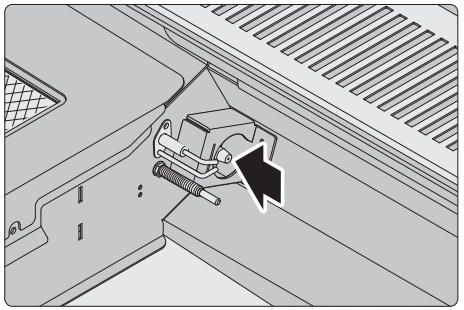
- Vastzittende wartelschroeven kunnen met een druppel kruipolie op het schroefdraad worden losgemaakt.



▶ Verwijder de hoofdbrander.



▶ Controleer de branderinlaatopening op vreemde voorwerpen of verontreiniging.
▶ Reinig de verstopte inlaatopening van de brander.



▶ Reinig het apparaat op de nu toegankelijke plaatsen.
➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 174).
▶ Reinig de mondstukken van de gasuitlaat (bijv. met een zachte, schone doek of een tandenborstel).

⚠ WAARSCHUWING!

Brand- en explosiegevaar door incorrecte inbouw van de brander!
Een incorrect geplaatste brander kan tot een ongecontroleerde gasuitreding leiden.
▶ Zorg ervoor dat het mondstuk van de gasuitlaat in de inlaatopening van de brander is gericht.

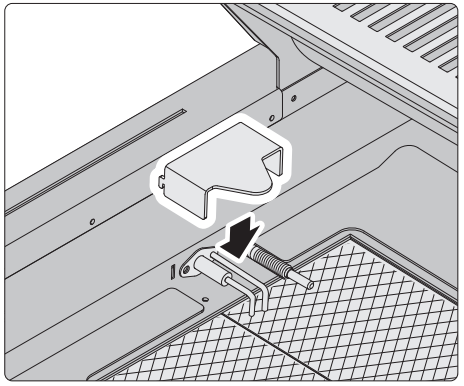
Na een geslaagde reiniging:
▶ Bouw de hoofdbrander in omgekeerde volgorde weer in.
Let er bij de inbouw van de brander op dat de inlaatopening in de correcte richting wordt geplaatst. De lus op de brandermodule moet in de overeenkomstige groef op de behuizing worden gestoken. De opening van de hoofdbrander bevindt zich altijd aan de linkerzijde.

6.6 Reiniging van de roosterbrander

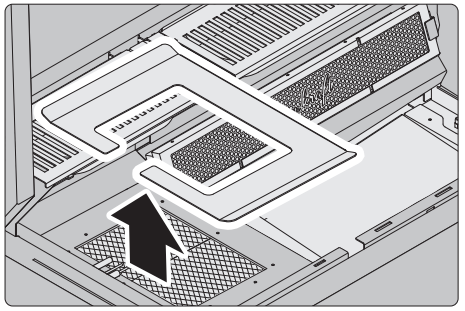
Aan de buitenkant hoeft de roosterbrander niet gereinigd te worden. Gedruppeld vet verbrandt bij het gebruik. De inlaatopening van de brander moet op verstopping worden gecontroleerd. Voor een grondige reiniging of onderhoud van het apparaat kan de roosterbrander worden gedemonteerd.

⚠ OPGELET!

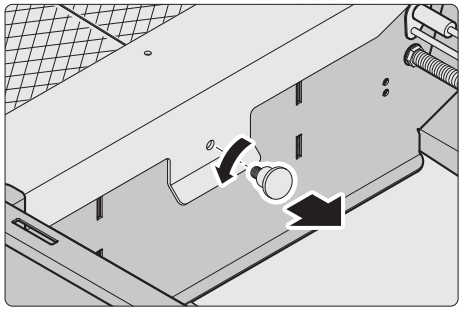
Gevaar voor materiële schade door incorrecte behandeling!
De roosterbrander kan door incorrecte behandeling beschadigd raken.
- ▶ Reinig de keramische elementen van de roosterbrander in geen geval met vloeistoffen of harde/puntige voorwerpen.
- ▶ Let erop dat er bij het reinigen geen vetresten of andere resten in de spoelopening terechtkomen.
- ▶ Gebruik de roosterbrander niet als deze nat is.
  Zorg ervoor dat een nat geworden roosterbrander voor het gebruik voldoende is gedroogd.
  ➔ "7.6 Brander drogen" (pagina 180).
- ▶ Let er bij de inbouw van de roosterbrander op dat de daaronder liggende kabels en buizen niet beschadigd raken.



- ▶ Open het deksel.
- ▶ Verwijder de ontstekingsafdekking.

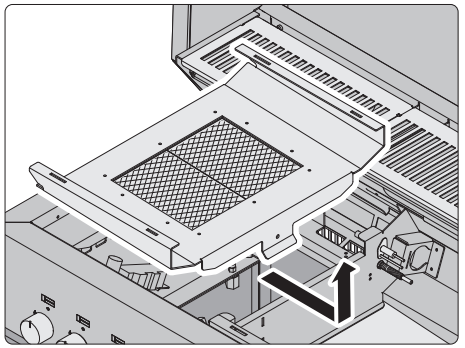


- ▶ Verwijder de spatbeschermingsplaat.

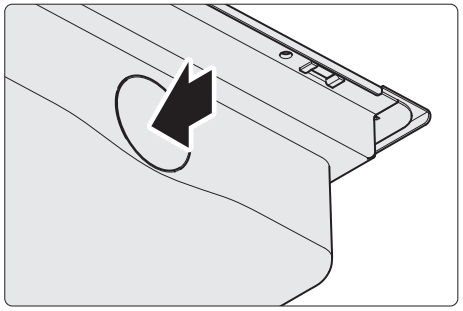


- ▶ Maak de wartelschroef los.

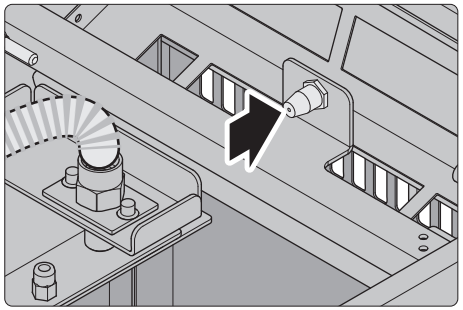
Vastzittende wartelschroeven kunnen met een druppel kruipolie op het schroefdraad worden losgemaakt.



- ▶ Verwijder de roosterbrander.



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



- Reinig het apparaat op de nu toegankelijke plaatsen.
  ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 174).
- Reinig het mondstuk van de gasuitlaat (bijv. met een zachte, schone doek of een tandenborstel).

Na een geslaagde reiniging:

- Bouw de roosterbrander in omgekeerde volgorde weer in.

6.7 Reiniging en verzorging van de houten delen

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

- Reinig de houten delen bij vervuiling met water en een beetje afwasmiddel.
- Verzorg alle houten delen met een geschikte olie.
- Dek het apparaat af ter bescherming tegen weersinvloeden (bijv. met de Flammkraft-beschermkap).
  ➔ "10.2 Accessoires" (pagina 184).

7. Onderhoud

7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar door het niet opvolgen van de onderhoudsaanwijzingen!
Fouten bij het onderhoud van het apparaat kunnen tot ernstig letsel leiden.
Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor het veilige onderhoud van het apparaat.
- ▶ Lees dit hoofdstuk zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen op.
- ▶ Voer het onderhoud zoals beschreven uit.

Om gevaren te vermijden, moeten de volgende eisen absoluut in acht worden genomen:
- ■ Vastgestelde mankementen moeten onmiddellijk worden verholpen.
- ■ Gebruik uitsluitend reserveonderdelen, die door Flammkraft geproduceerd of geautoriseerd zijn.

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

Er mogen uitsluitend door Flammkraft geproduceerde of geautoriseerde reserveonderdelen en accessoires worden gebruikt.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

De reparatie van componenten is alleen toegestaan door gekwalificeerd vakpersoneel.
- ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

7.2 Onderhoudsinterval

Voor elk gebruik van het apparaat moeten de volgende werkzaamheden worden uitgevoerd:
- ■ Visuele controle van het apparaat op beschadiging.
  Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- ■ Visuele controle van de slangleiding op beschadiging of poreusheid.
  Een beschadigde of poreuze slang moet voor gebruik van het apparaat worden vervangen.
- ■ Mechanische controle op dichte schroefverbindingen op het gassysteem.
  Een losse, ondichte schroefverbinding op het gassysteem moet voor het gebruik van het apparaat worden aangehaald.
  ➔ “3.7 Gasfles aanschuiven” (pagina 160).

Voor het begin van het barbecueseizoen en na langere stilstandtijd moeten de volgende onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd:
➔ “4. Lekkagecontrole” (pagina 162).
➔ “6. Reiniging” (pagina 171).

Elke 5 jaar of na het verstrijken van de aangegeven houdbaarheid moet de gasslang worden vervangen.
- ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

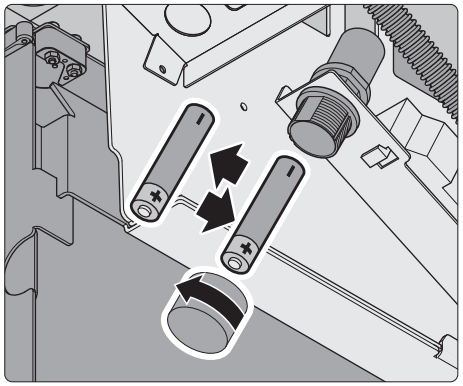
De volgende werkzaamheden worden uitgevoerd indien nodig of voor het verhelpen van storingen:
➔ “7.3 Batterij vervangen” (pagina 179).
➔ “7.4 Batterijcontact controleren” (pagina 179).
➔ “7.5 Thermo-element controleren” (pagina 180).
➔ “7.6 Brander drogen” (pagina 180).

7.3 Batterij vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!
Apparaatdelen kunnen na het gebruik nog zeer heet zijn. Bij aanraking zijn verbrandingen mogelijk.
▶ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.

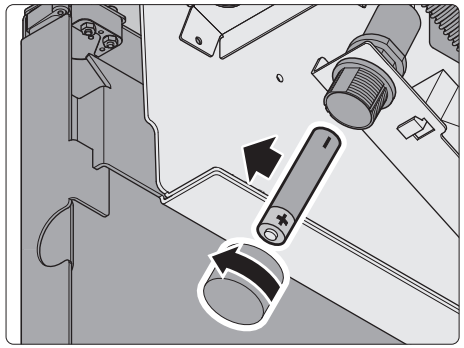
Het apparaat heeft een elektrische ontstekingsinrichting, die door een batterij wordt gevoed (1x type AA, 1,5 Volt).
- Een lege batterij moet worden vervangen om de werking van het apparaat te garanderen.
- Het batterijvak bevindt zich achter de voorste schuiflade, onder de branderregelaar.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, moet de batterij worden verwijderd om lekkage te voorkomen.



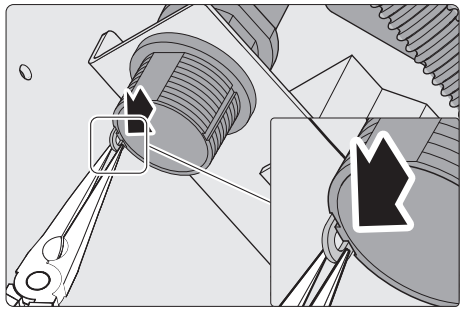
▶ Schroef het deksel van het batterijvak los.
▶ Verwijder de verbruikte batterij.
▶ Plaats een nieuwe batterij in.
▶ Let erop dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
▶ Schroef het deksel van het batterijvak dicht.

7.4 Batterijcontact controleren

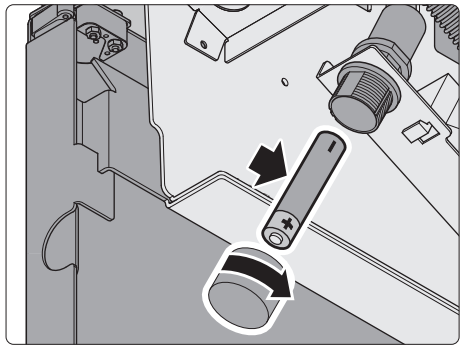
Door schudden van het apparaat of bij het vervangen van de batterij kan het batterijcontact te ver naar binnen worden geschoven. In dit geval werkt de ontstekingsinrichting niet meer. Voor het oplossen van de storing moet het batterijcontact uitgetrokken worden.



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



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

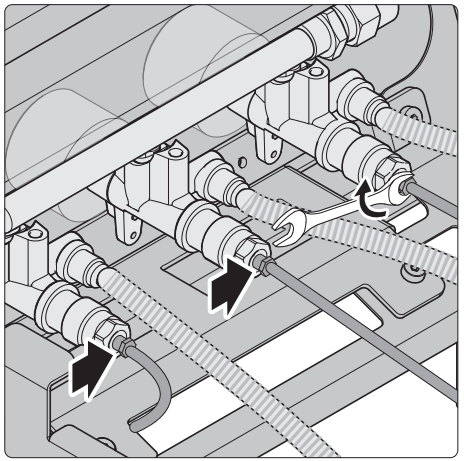


▶ Plaats de batterij.
▶ Let erop dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
▶ Schroef het deksel van het batterijvak dicht.

NL

7.5 Thermo-element controleren

Het thermo-element bewaakt het brandproces en zorgt ervoor, dat bij een uitdovende vlam de gastoevoer naar de brander wordt onderbroken. Elke brander wordt door een eigen thermo-element bewaakt.
Bij een incorrecte contactaansluiting kunnen er functiestoringen ontstaan.
Een los contact van het thermo-element moet worden aangehaald.



- ▶ Verwijder het grillrooster.
- ▶ Demonteer de roosterbrander.
  ➔ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 176).
- ▶ Trek de aansluiting van het niet functionerende thermo-element voorzichtig aan (sleutelbreedte 8).

7.6 Brander drogen

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door vocht!
Bij een nat geworden brander kan het keramiek door de druk van de waterdamp scheuren, als het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat niet met natte branders wordt gebruikt.

- ▶ Demonteer de brander.
  ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 174).
  ➔ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 176).
- ▶ Plaats de brander ondersteboven op een veilige plaats zodat het water uit de poriën kan lopen.
- ▶ Laat de brander grondig drogen.
- ▶ Bouw de volledig gedroogde brander weer in.
  ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 174).
  ➔ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 176).

8. Verhelpen van storingen

Mogelijke storingen worden als volgt beschreven:
Welke storing is aanwezig?
- Oorzaak van de storing.
  - ▶ Oplossing van de storing.
  - ➔ Verwijzing naar overeenkomstig hoofdstuk.

Door het indrukken van de ontstekingsknop ontstaat er aan een of meerdere branders geen ontstekingsvonk.
- Een steekcontact in het ontstekingssysteem is losgekomen.
  - ▶ Controleer alle steekcontacten van het ontstekingssysteem op goede bevestiging.
- Het batterijcontact is te ver ingeschoven.
  - ▶ Zorg ervoor dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
  - ➔ "7.4 Batterijcontact controleren" (pagina 179).
- De batterij is verbruikt.
  - ▶ Plaats een nieuwe batterij in.
  - ➔ "7.3 Batterij vervangen" (pagina 179).
- Het ontstekingssysteem is defect.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

De ontstekingsvonk ontsteekt de brander niet.
- De gasfles is dichtgedraaid.
  - ▶ Draai de gasfles open.
- De gasfles is leeg.
  - ▶ Vervang de gasfles.
  - ➔ "5.9 Gasfles vervangen" (pagina 170).
- Het mondstuk van de gasuitlaat is vervuild.
  - ▶ Reinig het mondstuk van de gasuitlaat.
  - ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 174).
  - ➔ "6.6 Reiniging van de roosterbrander" (pagina 176).
- De drukregelaar is defect.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.
- Er is een niet voor het apparaat geschikte drukregelaar gebruikt.
  - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte drukregelaar wordt gebruikt.
  - ➔ "2.4 Technische gegevens" (pagina 148).

De brander ontsteekt, maar gaat na het loslaten van de regelaar weer uit.
- De contactaansluiting van het thermo-element is defect.
  - ▶ Haal het contact van het thermo-element aan.
  - ➔ "7.5 Thermo-element controleren" (pagina 180).
- Het thermo-element is defect of er is een andere storing aanwezig.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

Het vermogen is slecht of zwak.
- Er is een niet voor het apparaat geschikte drukregelaar gebruikt.
  - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte drukregelaar wordt gebruikt.
  - ➔ "2.4 Technische gegevens" (pagina 148).
- Er is een te kleine gasfles gebruikt.
  - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte gasfles wordt gebruikt.
  - ➔ "1.1 Bedoeld gebruik" (pagina 142).

Het brandproces stopt plotseling.
- De gasfles is leeg.
  - ▶ Vervang de gasfles.
  - ➔ "5.9 Gasfles vervangen" (pagina 170).

Een enkele brander dooft resp. brandt niet continu.
- Een windvlaag heeft de brander uitgeblazen.
  - ▶ Sluit alle gasregelaars.
  - ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
  - ▶ Open het deksel.
  - ▶ Wacht 5 minuten, voordat u het apparaat opnieuw ontsteekt.
- De bewaking van het brandproces door het thermo-element is verstoord.
  - ▶ Voer het onderhoud van het thermo-element uit.
  - ➔ "7.5 Thermo-element controleren" (pagina 180).
- De brander is defect.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.
- Het mondstuk van de gasuitlaat is verstopt.
  - ▶ Reinig het mondstuk van de gasuitlaat.
  - ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 174).

Gasgeur tijdens het gebruik.

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

  Als er geen gasgeur meer aanwezig is.
  - ▶ Voer voor het verdere gebruik van het apparaat een lekkagecontrole uit.

  ➔ "4. Lekkagecontrole" (pagina 162).
- De gasfles is defect als de gasgeur blijft bestaan.
  - ▶ Bel direct de brandweer.

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

- Het apparaat is niet correct uitgelijnd.
  - ▶ Controleer de stand van het apparaat.
  - ▶ Lijn het apparaat correct uit.

  ➔ "3.4 Opstelling stand-alone apparaat" (pagina 150).
- De rails van de voorste schuiflade zijn niet meer optimaal tot elkaar uitgelijnd (bijv. door trillingen tijdens het transport).
  - ▶ Druk de voorste schuiflade tegen de weerstand in het apparaat.
  - ▶ Test daarna de functie van de voorste schuiflade en druk op de voorste schuiflade. De voorste schuiflade springt eenvoudig open.
  - ▶ Open de voorste schuiflade door deze volledig uit te trekken.
  - ▶ Open en sluit de voorste schuiflade meerdere keren volledig.
- Het openingsmechanisme („Push-to-open") is bij een geopende schuiflade al vastgeklikt.
  - ▶ Bedien met de vinger de drukknoppen aan de linker- en rechterzijde, totdat deze naar voren uitsteken.
  - ▶ Sluit de voorste schuiflade.

Als een storing niet kan worden verholpen:

- ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

9. Verwijdering

9.1 Verpakking verwijderen

⚠ OPGELET!

Gevaar voor milieuschade door incorrecte verwijdering van de verpakking!

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

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

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

9.2 Apparaat verwijderen

⚠ OPGELET!

Gevaar voor milieuschade door incorrecte verwijdering van het apparaat!

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

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

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

Als batterijen of accu's worden gebruikt:

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

10. Bijlage

10.1 Opslag van de gasflessen

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

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

10.2 Accessoires

Flammkraft biedt veel optionele accessoires aan, bijv:

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

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

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

10.3 EU-conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart de fabrikant

Firma: Flammkraft GmbH
Adres: Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Duitsland

onder haar exclusieve verantwoordelijkheid, dat de gasbarbecues van de modelserie „Flammkraft Block D“ en „Flammkraft Block Ds“, die zij op de markt brengt, voldoen aan de volgende harmonisatiewetgeving van de Unie:

- VERORDENING (EU) 2016/426

De volgende norm ligt hieraan ten grondslag:

- EN 498:2012

Een certificering van de apparaten werd uitgevoerd door het volgende testcentrum:

DGVW CERT GmbH
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53123 Bonn

Ondertekend voor en namens: Flammkraft GmbH

Münster, 15-04-2025

Knud Augustin
Algemeen directeur

Manuel Lasar
Algemeen directeur

Informazioni sul documento

Manuale di istruzioni per i barbecue a gas:
- Modello Block D Apparecchio stand-alone
- Modello Barbecue da incasso Block D
- Modello Block Ds Apparecchio stand-alone
- Modello Barbecue da incasso Block Ds

Le descrizioni sono identiche per tutti i modelli sopra citati. Eventuali differenze vengono evidenziate in modo specifico. Le illustrazioni mostrano il modello Block D.

Questo manuale di istruzioni è destinato agli utenti privati. Per l'uso professionale dell'apparecchio, tenere conto anche delle norme vigenti per l'uso di barbecue a gas.

In queste istruzioni il barbecue a gas viene definito "apparecchio".

L'utilizzo dell'apparecchio richiede un elevato livello di attenzione, poiché l'apparecchio funziona a gas e durante il funzionamento si generano temperature elevate.
- ▶ Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza contenute in questo manuale.
- ▶ Riporre le istruzioni in un luogo facilmente accessibile.

In caso di montaggio o installazione da parte di terzi o fornitori di servizi:
- ▶ Assicurarsi che questo documento rimanga al proprietario dell'apparecchio per un uso futuro.

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del prodotto ed è protetto da copyright.
Riproduzione, ristampa e distribuzione solo previa autorizzazione.

I seguenti requisiti devono essere necessariamente soddisfatti:
- Utilizzare solo all'aperto.
- Leggere le manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- ATTENZIONE: Le parti a cui si ha accesso possono essere molto calde. Tenere a distanza i bambini.
- Durante il funzionamento, tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Dopo l'uso chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.

Indice

1. Informazioni sulla sicurezza 188
1.1 Uso previsto 188
1.2 Carburante approvato 188
1.3 Uso sicuro del gas 189
1.4 Istruzioni generali di sicurezza 189

2. Informazioni sul prodotto 190
2.1 Sinottico del prodotto 190
2.2 Zone di temperatura 192
2.3 Contenuto della fornitura 193
2.4 Dati tecnici 194

3. Installazione 195
3.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione 195
3.2 Requisiti del luogo di installazione 195
3.3 Preparativi per l'installazione 196
3.4 Installazione apparecchio stand-alone 196
3.5 Installazione barbecue da incasso 198
3.6 Inserimento dei componenti 204
3.7 Collegamento della bombola del gas 206

4. Prova di tenuta 208
4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta 208
4.2 Preparativi per la prova di tenuta 208
4.3 Prova di tenuta fino al regolatore del bruciatore 208
4.4 Prova di tenuta fino al bruciatore 209

5. Uso 210
5.1 Istruzioni di sicurezza per l'uso 210
5.2 Preparativi la grigliatura 211
5.3 Inizio della grigliatura 212
5.4 Grigliatura 213
5.5 Arrostitura 214
5.6 Rosolatura 215
5.7 Utilizzare OfenDock 215
5.8 Fine della grigliatura 216
5.9 Sostituzione della bombola del gas 216

6. Pulizia 217
6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia 217
6.2 Intervalli di pulizia 217
6.3 Pulizia del corpo dell'apparecchio 217
6.4 Pulizia delle parti rimovibili 218
6.5 Pulizia dei bruciatori principali 220
6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura 222
6.7 Pulizia e cura delle parti in legno 223

7. Manutenzione 224
7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione 224
7.2 Intervalli di manutenzione 224
7.3 Sostituzione della batteria 225
7.4 Controllo del contatto della batteria 225
7.5 Controllo della termocoppia 226
7.6 Asciugatura dei bruciatori 226

8. Risoluzione dei problemi 227

9. Smaltimento 229
9.1 Smaltimento dell'imballaggio 229
9.2 Smaltimento dell'apparecchio 229

10. Appendice 230
10.1 Stoccaggio delle bombole di gas 230
10.2 Accessori 230
10.3 Dichiarazioni di conformità CE 230

1. Informazioni sulla sicurezza

1.1 Uso previsto

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente per grigliare, arrostire e rosolare alimenti.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. In caso di impiego nel settore commerciale, devono essere rispettate le normative vigenti.

Per l'uso dell'apparecchio si applicano le seguenti condizioni:
- L'installazione ha luogo all'aperto. Non è consentito l'uso in ambienti chiusi.
- Come combustibile vengono utilizzate solo bombole di gas da 8 – 13 kg con i gas liquidi propano e butano. Le bombole di gas più piccole riducono le prestazioni dell'apparecchio.
- Possono essere utilizzate solo bombole di gas omologate aventi le seguenti dimensioni:
  - Altezza max 60 cm.
  - Diametro max. 32 cm.
- Non devono essere utilizzate bombole di gas arrugginite, danneggiate o scadute.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con il riduttore di pressione in dotazione (in conformità alla norma DIN EN 16129).
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con una pressione di gas appropriata (come indicato sulla targhetta identificativa).
- Rispettare i requisiti e le istruzioni di sicurezza riportati presente manuale.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi come improprio.

1.2 Carburante approvato

Solo i gas liquidi propano e butano sono approvati per l'uso. Non è consentito l'uso di altri combustibili nonché la miscelazione con altri combustibili.

- Paesi approvati:

Apparecchio	Categoria di gas	Pressione (mbar)	Paese di destinazione	Oggetto di fornitura Riduttore di pressione
Block D	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50
	I3B/P	30	BA, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	30 (29)
	I3+	28-30/37	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PL, PT	37
Block Ds	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

Nel paese di installazione, verificare se l'apparecchio è omologato per il funzionamento con la categoria di gas o la pressione di gas appropriata:
- ▶ Per la categoria e la pressione del gas, fare riferimento alla targhetta identificativa.
  ➔ "2.1 Sinottico del prodotto" (pagina 190).

1.3 Uso sicuro del gas

I gas liquidi propano e butano sono più pesanti dell'aria. Un accumulo di gas può dare origine a situazioni pericolose. Dopo ogni utilizzo e in caso di danni o malfunzionamenti, è obbligo interrompere l'alimentazione del gas.

- ▶ Chiudere tutti i comandi del bruciatore.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.

Se si percepisce odore di gas:

- ▶ Chiudere tutti i comandi del bruciatore.
- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.

Se l'odore di gas è ancora presente, significa che è presente la bombola del gas è difettosa:

- ▶ Tenersi distanti dall'apparecchio.
- ▶ Informare i vigili del fuoco.

Prima di spostare l'apparecchio:

- ▶ Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia stata interrotta.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Rimuovere la bombola del gas.

Le bombole di gas devono essere riposte correttamente.
➔ "10.1 Stoccaggio delle bombole di gas" (pagina 230).

Si consiglia di tenere vicino all'apparecchio un estintore adatto (ad es. un estintore ABC).

1.4 Istruzioni generali di sicurezza

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo dovuto alla mancata osservanza del manuale di istruzioni!
Questo manuale contiene informazioni importanti per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio. Si richiama l'attenzione sui possibili pericoli. La mancata osservanza può causare morte o gravi lesioni.

- ▶ Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza contenute in questo manuale.
- ▶ Riporre le istruzioni in un luogo facilmente accessibile.

L'uso dell'apparecchio è vietato nei seguenti casi:

- In caso di danni all'apparecchio o ai singoli componenti.
- In caso di conversioni o modifiche all'apparecchio non autorizzate.
- Dopo riparazioni improprie.
- In locali chiusi, garage, vani scala, corridoi generalmente accessibili o nelle immediate vicinanze degli edifici.
- In atmosfere potenzialmente esplosive.

Per garantire un uso sicuro e duraturo dell'apparecchio e per evitare danni, è necessario osservare sempre i seguenti punti:

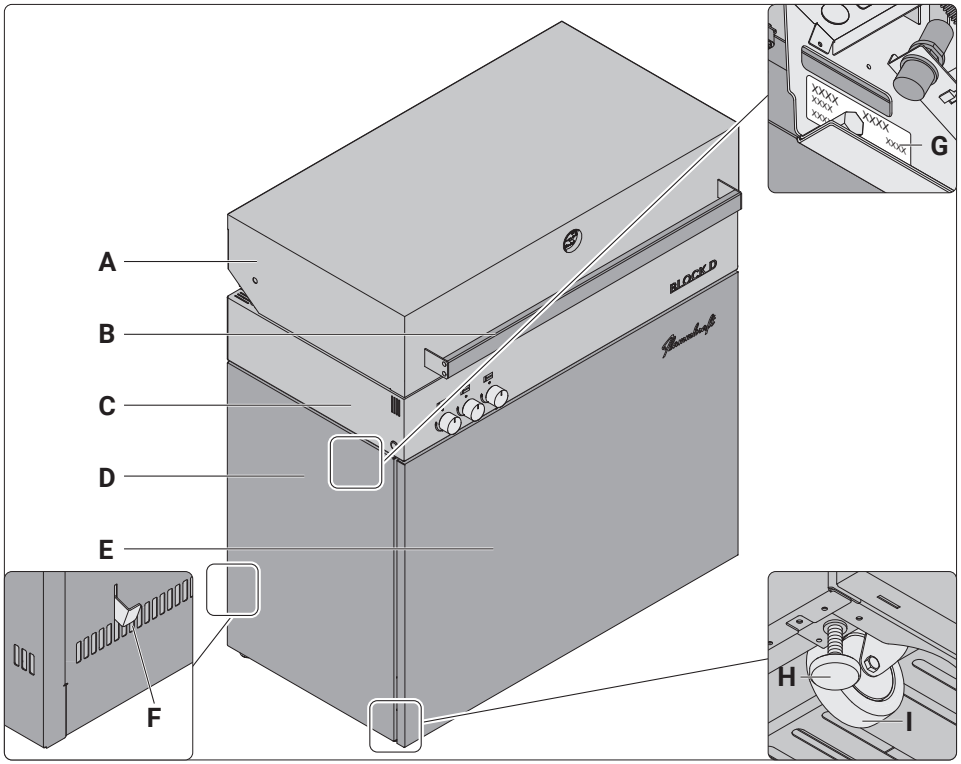
- Osservare il manuale di istruzioni.
- Utilizzare l'apparecchio solo nel uso previsto.
- Maneggiare sempre in modo corretto.
- Utilizzare solo parti di ricambio prodotti o autorizzati da Flammkraft.
- Rispettare gli intervalli di manutenzione e pulizia.

A seconda dell'attività, è necessario osservare ulteriori istruzioni di sicurezza. Le istruzioni di sicurezza sono riportate nel corrispondente capitolo del presente manuale.

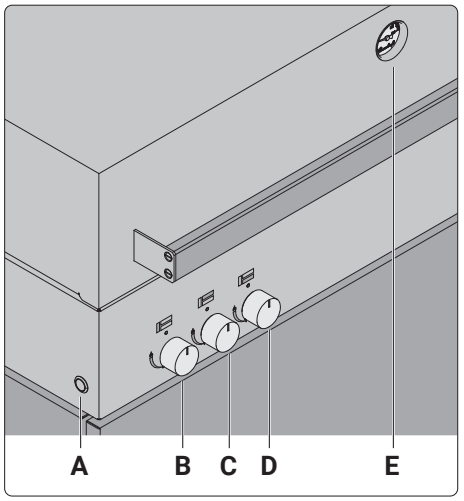
➔ "3.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione" (pagina 195).
➔ "4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta" (pagina 208).
➔ "5.1 Istruzioni di sicurezza per l'uso" (pagina 210).
➔ "6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia" (pagina 217).
➔ "7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione" (pagina 224).

2. Informazioni sul prodotto

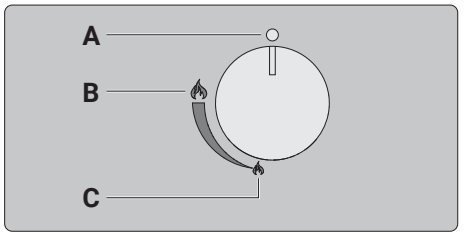
2.1 Sinottico del prodotto



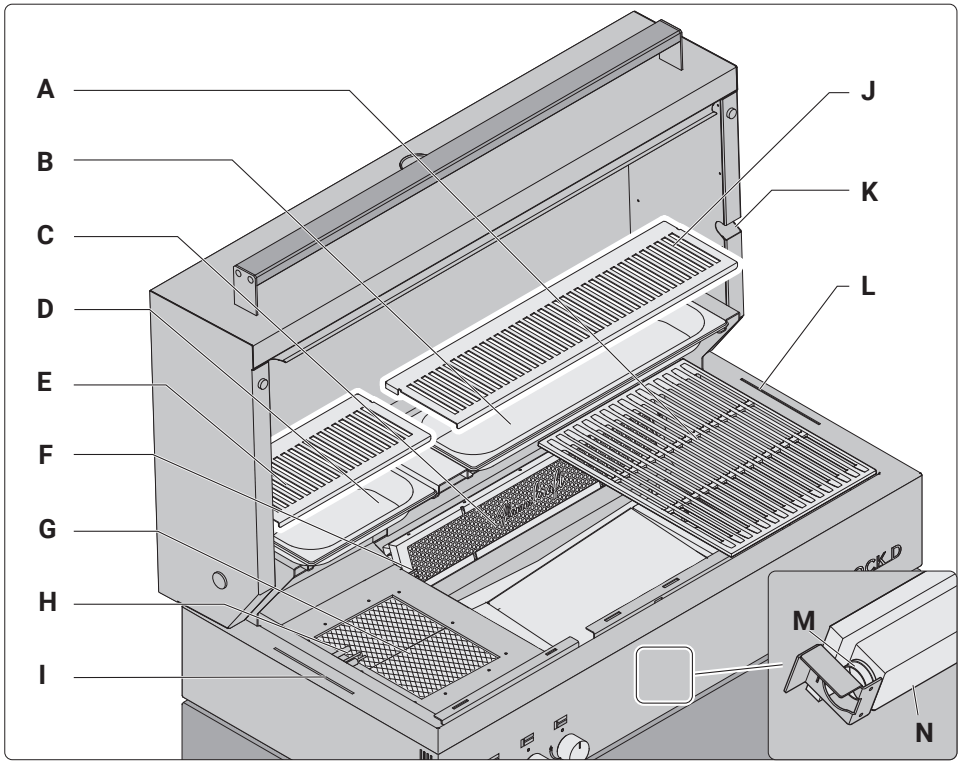
A Coperchio
B Maniglia
C Braciere
D Sottostruttura (solo apparecchio stand-alone)
E Cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone)
F Freno (2x, solo apparecchio stand-alone)
G Targhetta identificativa (sotto il braciere)
H Piedini di livellamento (4x, solo apparecchio stand-alone)
I Rotelle orientabili (4x, solo apparecchio stand-alone)

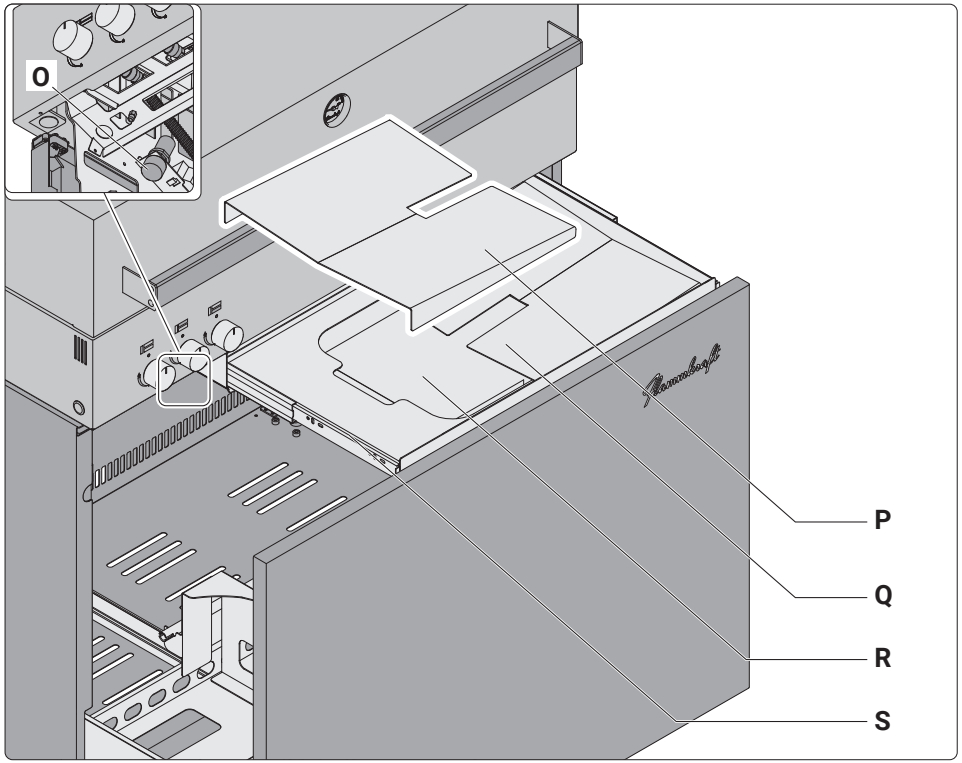


A Pulsante di accensione
B Regolatore del bruciatore di arrostitura
C Regolatore del bruciatore principale posteriore
D Regolatore del bruciatore principale anteriore
E Termometro



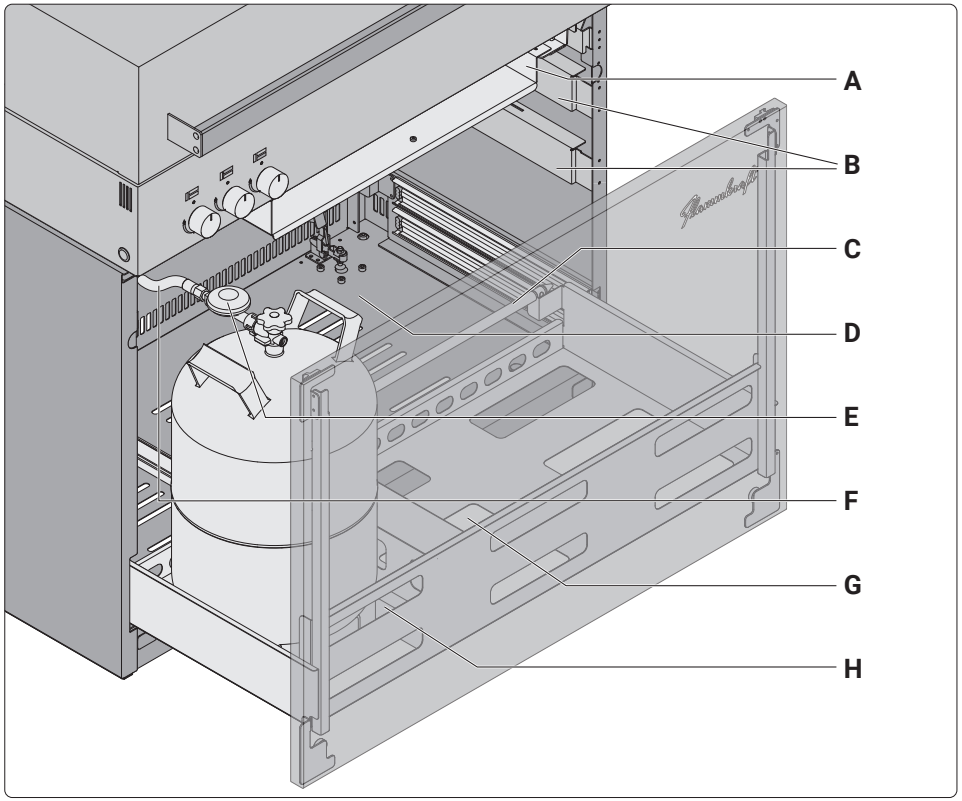
A Posizione “Off”
B Posizione “Massimo”/”Posizione di accensione”
C Posizione “Minimo”





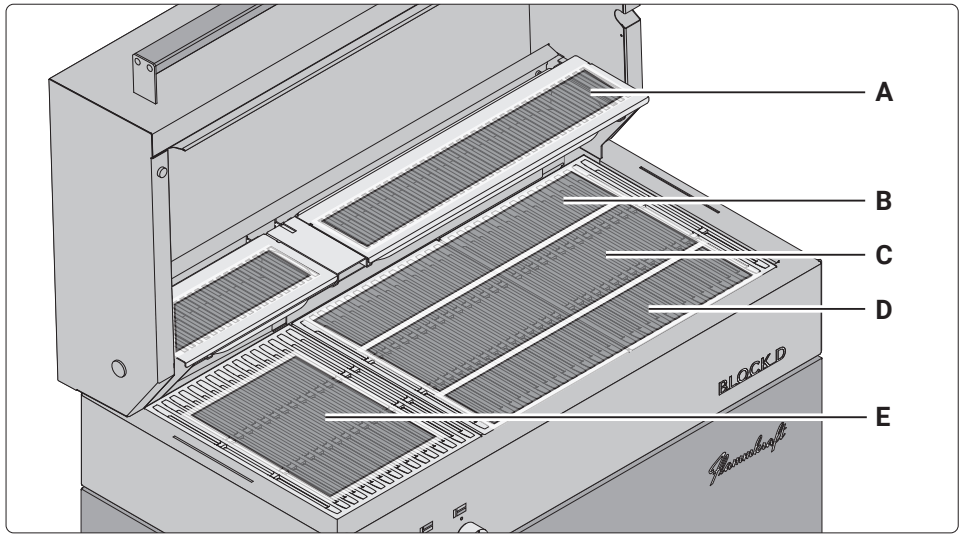
A Griglia di cottura
B Contenitore in acciaio inox (2,5 litri)
C Bruciatore principale posteriore
D Contenitore in acciaio inox (1,0 litri)
E Griglia di cottura OfenDock (piccola)
F Candela di accensione e termocoppia dal bruciatore principale posteriore
G Bruciatore di arrostitura
H Candela di accensione e termocoppia dal bruciatore di arrostitura
I Fessura per agganciare il ripiano laterale (opzionale)
J Griglia di cottura OfenDock (grande)
K Apertura per girarrosto (opzionale)
L Fessura per agganciare il motore del girarrosto o il ripiano laterale (opzionale)
M Presa d'aria del bruciatore principale anteriore
N Bruciatore principale anteriore (dietro la parte anteriore del braciere)

O Vano batteria per il dispositivo di accensione (all'interno dell'apparecchio, sotto i regolatori dei bruciatori)
P Piastra di scolo 1
Q Piastra di scolo 2
R Vaschetta di raccolta
S Tiretto per piastre di scolo e vaschetta di raccolta



A Vano per riporre (solo apparecchio stand-alone) griglie o accessori opzionali (ad es. piastra Teppanyaki o pietra per pizza)
B Possibilità di aggancio (solo apparecchio stand-alone) per ripiano laterale (opzionale)
C Possibilità di aggancio (solo apparecchio stand-alone) per spiedo girarrosto (opzionale)
D Scomparto opzionale per il contenitore dei rifiuti (solo apparecchio stand-alone)
E Riduttore di pressione
F Tubo del gas
G Possibilità di alloggiamento (solo apparecchio stand-alone) del box per la conservazione e la pulizia
H Vano per la bombola del gas (solo apparecchio stand-alone)

2.2 Zone di temperatura

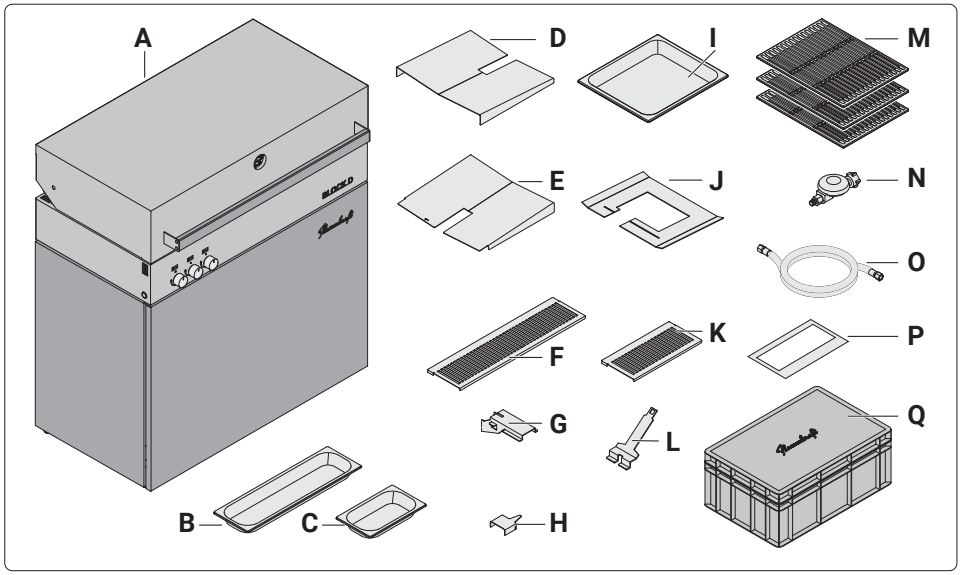


L'apparecchio dispone di diverse zone di temperatura.

Zone / Utilizzo		Temperatura
A	OfenDock ad es. per far riposare la carne, tenere in caldo, la cottura al forno, cuocere ad aria calda o gratinare gli alimenti	100 – 300 °C
B	Zona di grigliatura diretta ad es. per bistecche e grigliate brevi	75 – 500 °C
C	Zona di grigliatura indiretta ad es. per pesce, salsicce, verdure, grigliate brevi da terminare di cuocere, rosolatura delicata di pezzi di carne più spessi	75 – 350 °C
D	Zona di grigliatura diretta ad es. per bistecche e grigliate brevi	75 – 500 °C
E	Zona di arrostitura ad es. per bistecche e grigliate brevi, per l'uso di accessori opzionali (ad es. piastra Teppanyaki, wok con supporto) o di padelle e pentole in ghisa	400 – 900 °C

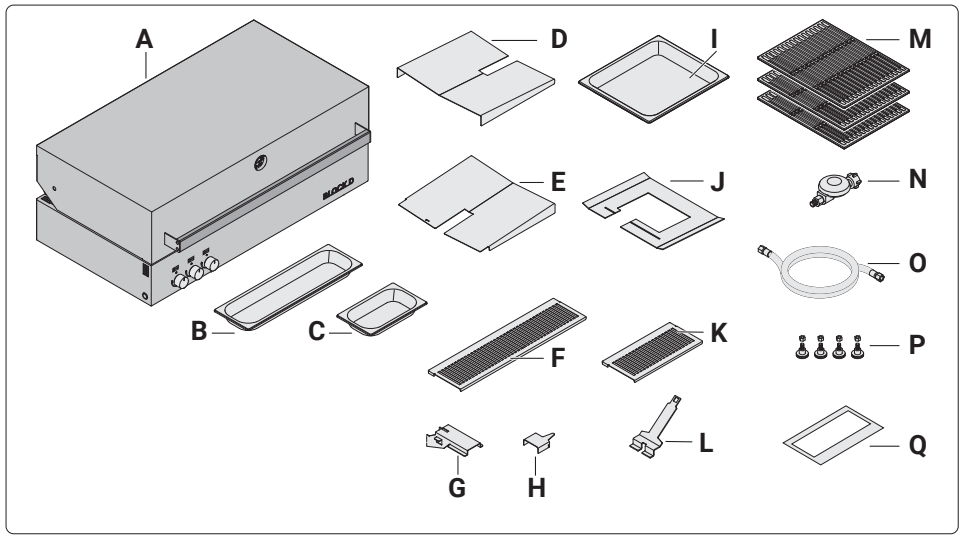
2.3 Contenuto della fornitura

Apparecchio stand-alone



A Flammkraft Block D & Block Ds Apparecchio stand-alone
B Contenitore in acciaio inox (2,5 litri)
C Contenitore in acciaio inox (1,0 litri)
D Piastra di scolo (sinistra)
E Piastra di scolo (destra)
F Griglia di cottura OfenDock (grande)
G Ponte per OfenDock
H Copertura dell'accensione del bruciatore di arrostitura
I Vaschetta di raccolta
J Piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura
K Griglia di cottura OfenDock (piccola)
L Levagriglie
M Griglie di cottura
N Riduttore di pressione
O Tubo del gas
P Manuale di istruzioni
Q Box di conservazione e pulizia

Barbecue da incasso



A Barbecue da incasso Block D & Block Ds Flammkraft
B Contenitore in acciaio inox (2,5 litri)
C Contenitore in acciaio inox (1,0 litri)
D Piastra di scolo (sinistra)
E Piastra di scolo (destra)
F Griglia di cottura OfenDock (grande)
G Ponte per OfenDock
H Copertura dell'accensione del bruciatore di arrostitura
I Vaschetta di raccolta
J Piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura
K Griglia di cottura OfenDock (piccola)
L Levagriglie
M Griglie di cottura
N Riduttore di pressione
O Tubo del gas
P Viti di supporto (utilizzo opzionale)
Q Manuale di istruzioni

Gli accessori opzionali (ad es. girarrosto, pietra per pizza) sono disponibili presso Flammkraft.
➔ "10.2 Accessori" (pagina 230).

2.4 Dati tecnici

	Block D	Block Ds
Superficie di grigliatura		
■ Superficie totale	90 x 44 cm	75 x 44 cm
■ Zona di arrostitura	30 x 44 cm	25 x 44 cm
Griglie di cottura in acciaio inox fuso		
■ Quantità	3	3
■ Dimensioni	30 x 44 cm	25 x 44 cm
■ Peso singolo	5,2 kg	4,3 kg
OfenDock due griglie di cottura, pieghevoli, due contenitori in acciaio inox		
■ Dimensioni delle griglie di cottura	32 x 15 cm / 58 x 15 cm	32 x 15 cm / 46 x 15 cm
Pressione del gas / Diametro ugelli		
■ Bruciatori principali	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,80 mm
■ Bruciatore di arrostitura	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,98 mm
Potenza	16,2 kW (1,18 kg/h)	13,9 kW (1,01 kg/h)
Temperatura	75 – 900 °C	75 – 900 °C
Altezza di lavoro (solo apparecchio stand-alone)	94 cm	94 cm

	Block D	Block Ds
Dimensioni apparecchio stand-alone	100 cm	85 cm
■ Larghezza	53 cm	53 cm
■ Profondità braciere	60 cm	60 cm
■ Profondità incl. maniglia	115 cm	115 cm
■ Altezza		
Dimensioni barbecue da incasso		
■ Larghezza	100 cm	85 cm
■ Profondità braciere	53 cm	53 cm
■ Profondità incl. maniglia	60 cm	60 cm
■ Altezza (visibile)	36,5 cm	36,5 cm
■ Altezza incl. di sistema di gestione del grasso	48,5 cm	48,5 cm
Peso complessivo apparecchio stand-alone	circa 130 kg	circa 120 kg
Peso complessivo barbecue da incasso	circa 60 kg	circa 50 kg

3. Installazione

3.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo dovuto alla mancata osservanza delle istruzioni per l'installazione!
Errori nell'installazione dell'apparecchio possono causare gravi lesioni.
Questo capitolo contiene informazioni importanti per un'installazione sicura dell'apparecchio.

- ▶ Leggere attentamente questo capitolo prima di procedere all'installazione.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza.
- ▶ Eseguire l'installazione come descritto.

Per evitare pericoli, è assolutamente necessario rispettare i seguenti requisiti:

- Non conservare o depositare materiali o liquidi infiammabili sull'apparecchio o nelle sue vicinanze (ad es. bombole di gas non collegate).
- L'apparecchio per poter essere utilizzato deve essere integro e in perfette condizioni d'uso.
- Prima di installare l'apparecchio, è necessario che siano soddisfatti i seguenti requisiti del luogo di installazione.

3.2 Requisiti del luogo di installazione

- L'installazione ha luogo all'aperto. Non è consentito l'uso in ambienti chiusi.
- L'area deve essere idonea per un funzionamento sicuro.
- La superficie di installazione deve essere solida, piana e orizzontale.
- Non è consentita l'installazione su un prato.

L'installazione non è consentita nei seguenti luoghi:

- Ambienti chiusi.
- Garage.
- Vani scale.
- Corridoi generalmente accessibili.
- Atmosfere potenzialmente esplosive.
- In prossimità di sostanze altamente infiammabili o esplosive.
- In prossimità di edifici. È necessario rispettare le distanze di sicurezza indicate.
- Sotto tetti o tettoie infiammabili non protetti.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio dovuto al mancato rispetto delle distanze di sicurezza!
Durante il funzionamento dell'apparecchio si generano temperature elevate.
Parti dell'apparecchio si surriscaldano e il contatto può provocare ustioni.

- ▶ Assicurarsi che le distanze di sicurezza da persone e oggetti vengano sempre rispettate.
- ▶ Assicurarsi che oggetti e materiali infiammabili (ad es. mobili, tessuti) si trovino ad una distanza sufficiente dall'apparecchio.

Distanze di sicurezza necessarie:

- 0,3 m di distanza da materiali solidi non combustibili sensibili al calore.
- 1,0 m di distanza da materiali solidi infiammabili.
- 5,0 m di distanza da liquidi infiammabili.

Se non si rispettano le distanze di sicurezza, possono verificarsi danni o incendi dovuti allo sviluppo di calore anche su materiali apparentemente incombustibili (ad es. l'isolamento della casa sottointonaco).

Per un funzionamento sicuro dell'apparecchio, non coprire i seguenti dispositivi di ventilazione:

- Tutte le fessure di ventilazione dell'apparecchio.
- Distanze dell'altezza da terra specificata.

3.3 Preparativi per l'installazione

- ▶ Familiarizzare con l'apparecchio e con la relativa documentazione:
  - ■ Manuale di istruzioni.
  - ■ Istruzioni per l'installazione di barbecue Flammkraft in cucine da esterno (solo barbecue da incasso).
  - ■ Accessori e dotazione.
  - ■ Luogo di installazione.

- ▶ Mantenere il luogo di installazione sgombro da oggetti che potrebbero essere danneggiati o distrutti durante l'installazione.
- ▶ Controllare che l'imballaggio non sia stato danneggiato.
- ▶ Rimuovere l'imballaggio.
- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della fornitura.
  ➔ "2.3 Contenuto della fornitura" (pagina 193).

In caso di danni o di incompletezza:
- ▶ Contattare il rivenditore o il servizio di assistenza Flammkraft.

Qualora l'imballaggio non sia più necessario:
- ▶ Smaltire correttamente il materiale di imballaggio.
  ➔ "9.1 Smaltimento dell'imballaggio" (pagina 229).

- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza richieste.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 195).

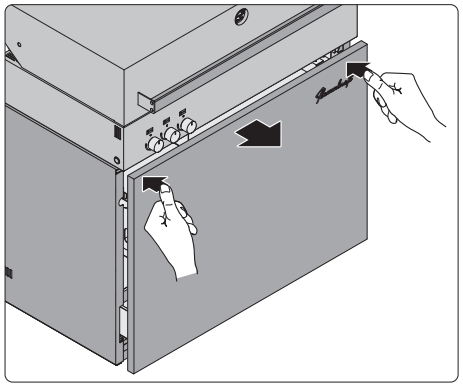
Durante l'utilizzo dell'apparecchio, il grasso può fuoriuscire e colare lungo il corpo (ad es. se l'apparecchio in uso si bagna a causa della pioggia durante).
- ▶ Se necessario, utilizzare una base di appoggio adeguata e resistente al calore per proteggere il pavimento.

3.4 Installazione apparecchio stand-alone

Tutti i complementi necessari sono contenuti nel box di conservazione e pulizia nonché in una scatola di cartone presente nel braciere del barbecue.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danneggiare il cassetto!
Il cassetto può subire danni a causa delle vibrazioni durante lo spostamento dell'apparecchio o estraendo il cassetto senza rispettare la funzione di apertura („Push-to-open").
- ▶ Per aprire il cassetto, premere sempre prima verso l'interno.
- ▶ Prima di spostare l'apparecchio, accertarsi che il cassetto sia stato aperto di circa 5 cm.



- ▶ Premere il cassetto anteriore.
  Il cassetto anteriore si apre con facilità.
- ▶ Estrarre il cassetto anteriore per aprirlo completamente.
- ▶ Rimuovere il box di conservazione e pulizia.
- ▶ Chiudere il cassetto anteriore spingendolo verso l'interno fino a sentire uno scatto.

⚠ AVVERTENZA!

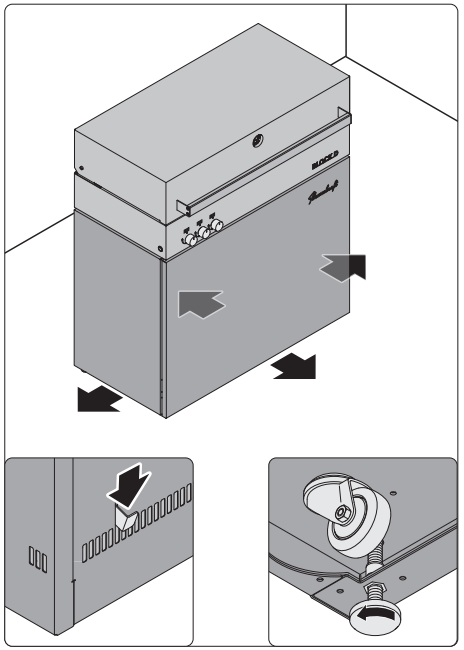
Pericolo di lesioni dovuto a un uso improprio dell'apparecchio!
Le dimensioni e il peso dell'apparecchio richiedono attenzione durante lo spostamento e l'installazione. Se l'apparecchio rotola e si sposta involontariamente, sussiste il rischio di gravi lesioni.
- ▶ Assicurarsi di avere un appoggio sicuro e una posizione stabile durante l'installazione.
- ▶ Assicurarsi che nell'area di lavoro non siano presenti altre persone.
- ▶ Assicurarsi di mettere in sicurezza l'apparecchio assemblato contro il rischio di rotolamento.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danneggiare i piedini!
Quando si sposta l'apparecchio, i piedini girati verso l'esterno possono impigliarsi in eventuali ostacoli e danneggiarsi. Le vibrazioni durante il trasporto possono far aprire i piedini verso l'esterno.

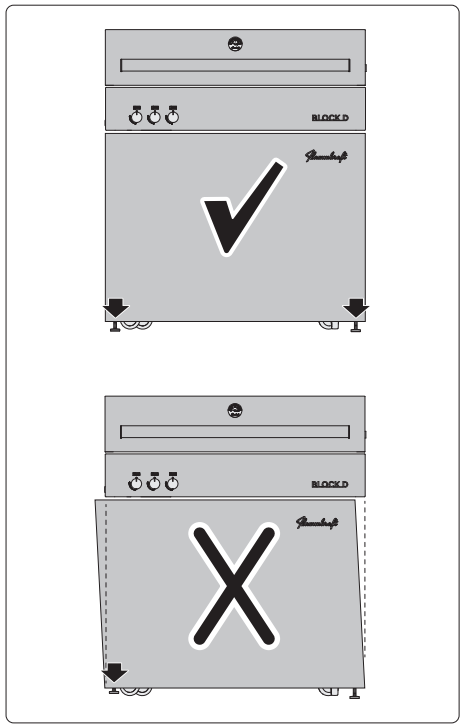
- ▶ Prima di spostare l'apparecchio, accertarsi che i piedini siano completamente avvitati.
- ▶ Prestare attenzione alla traiettoria del percorso durante il trasporto. Evitare di far passare l'apparecchio su ostacoli (altezza > 2 cm).

- ▶ Selezionare il luogo di installazione tenendo conto dei requisiti del luogo di installazione.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 195).
- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 195).
- ▶ Garantire una stabilità sufficiente.



- ▶ Collocare l'apparecchio nel luogo di installazione prescelto.
- ▶ Bloccare l'apparecchio per evitare che rotoli e si muova innestando i freni con le due leve sul retro.
- 💡 Se l'accesso alla parte posteriore dell'apparecchio è limitato, i freni possono essere azionati anche dall'interno quando il cassetto è aperto.
- ▶ Svitare i quattro piedini posti agli angoli dell'apparecchio.

Per garantire una posizione corretta, l'apparecchio deve poggiare su tutti e quattro i piedini.



- ▶ Livellare e allineare l'apparecchio regolando i piedini.
- ▶ Assicurarsi che il cassetto sia a filo dell'apparecchio.

Se il cassetto è inclinato rispetto al corpo dell'apparecchio:

- ▶ Sul lato sporgente, svitare ulteriormente il piedino anteriore.

IT

3.5 Installazione barbecue da incasso

Tutti i complementi necessari sono contenuti in una scatola separata.

⚠ AVVERTENZA!

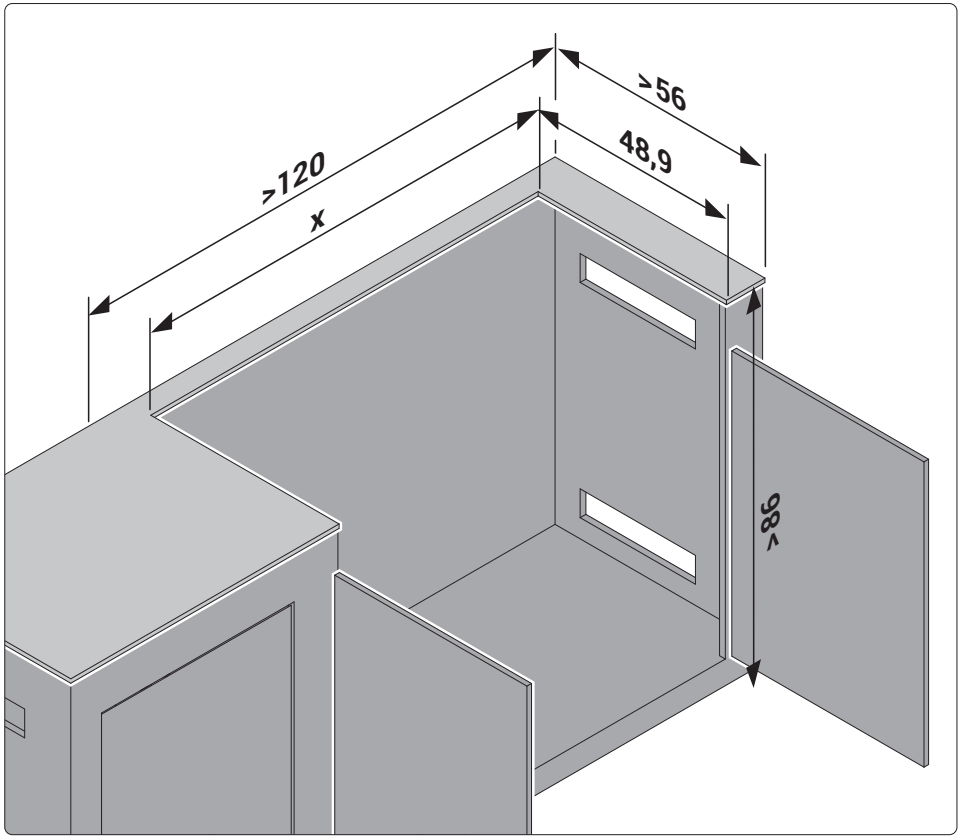
Pericolo di lesioni dovuto a un uso improprio dell'apparecchio!
Le dimensioni e il peso dell'apparecchio richiedono attenzione durante lo spostamento e l'installazione. La caduta dell'apparecchio può causare gravi lesioni.
- ▶ Spostare l'apparecchio sempre in due persone.
- ▶ Quando si lavora con l'apparecchio indossare di dispositivi di sicurezza adeguati
  (ad es. guanti, scarpe di sicurezza, occhiali di sicurezza).

- ▶ Selezionare il luogo di installazione tenendo conto dei requisiti del luogo di installazione.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 195).
- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 195).
- ▶ Assicurarsi che il corpo sia sufficientemente stabile
  Per aprire il coperchio, dietro l'apparecchio deve esserci uno spazio libero di 8 cm.

Per evitare pericoli, è assolutamente necessario rispettare i seguenti requisiti:
- ■ L'apparecchio non deve essere installato ad di sotto di una tettoia combustibile.
- ■ Il corpo deve essere adeguato al peso dell'apparecchio.
  ➔ "2.4 Dati tecnici" (pagina 194).

Devono essere rispettate le seguenti specifiche:
- ■ La distanza tra l'apparecchio e il piano di lavoro deve essere di 0,4 cm.
- ■ Qualora il corpo venga chiuso con sportelli, devono essere previste aperture di ventilazione sufficientemente ampie.
- ■ Le dimensioni e lo spazio sotto l'apparecchio devono essere rispettati, il tiretto e la vaschetta di raccolta sono liberamente accessibili.
- ■ Gli sportelli sono liberamente accessibili.
- ■ Gli sportelli non sono chiuse a chiave.
- ■ Tutte le chiusure dell'apparecchio e della bombola del gas devono essere facilmente accessibili.
- ■ Al fine di eseguire il collegamento, il distacco scollegamento e il collaudo delle bombola del gas, deve essere possibile estrarre la bombola di gas dal corpo.

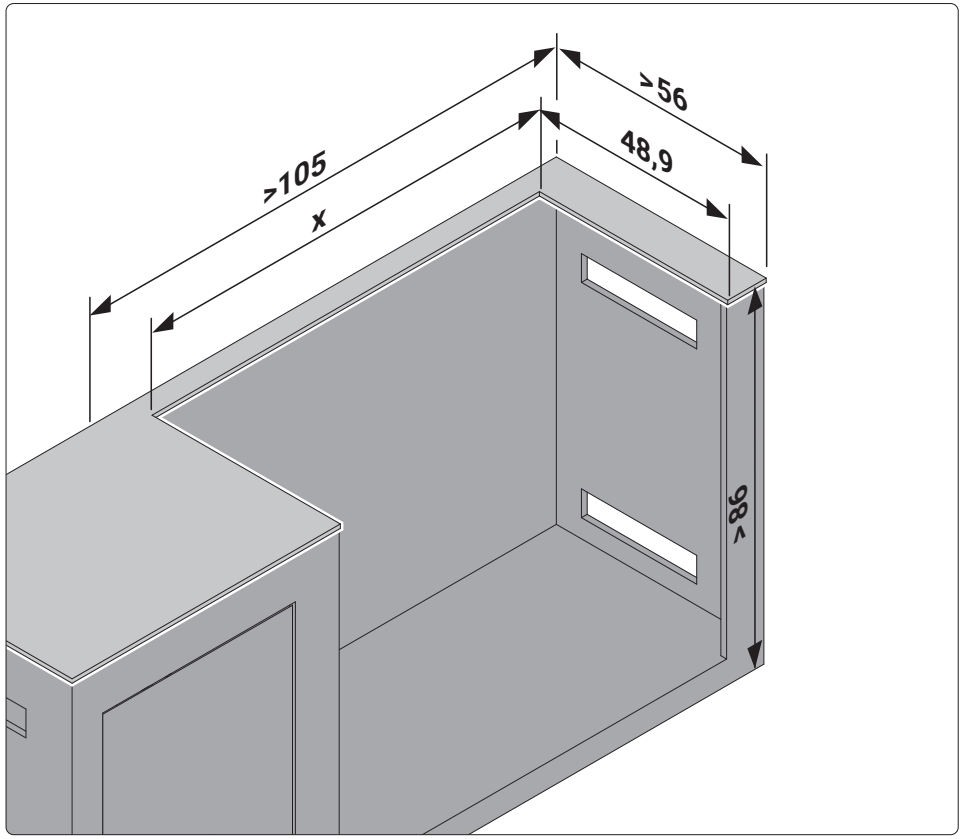
Dimensioni del corpo dell‘apparecchio Block D



Dimensioni in cm.

La dimensione x dipende dalla variante di montaggio.
- Montaggio senza angolo di installazione = 100,8 cm
- Montaggio con angolo di installazione = 101,2 cm

Dimensioni del corpo dell‘apparecchio Block Ds

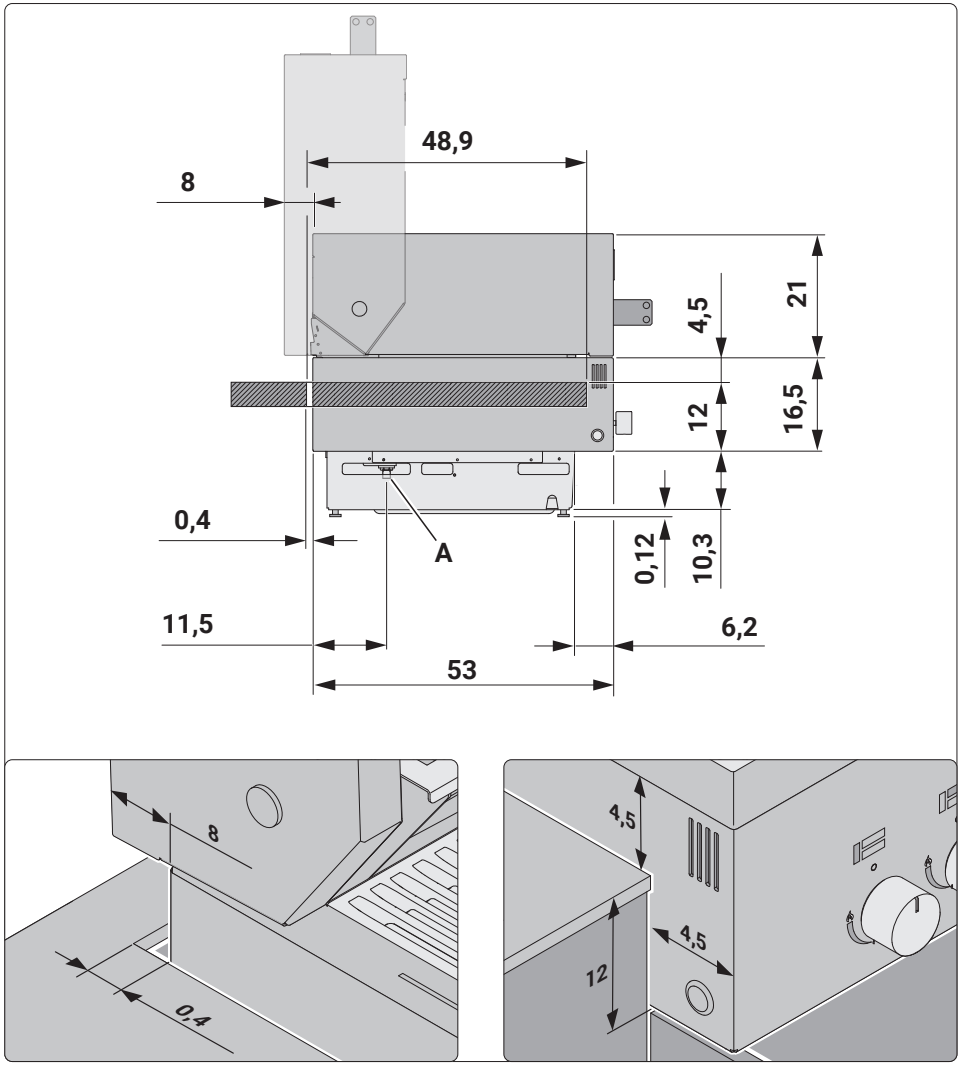


Dimensioni in cm.

La dimensione x dipende dalla variante di montaggio.
- Montaggio senza angolo di installazione = 85,8 cm
- Montaggio con angolo di installazione = 86,2 cm

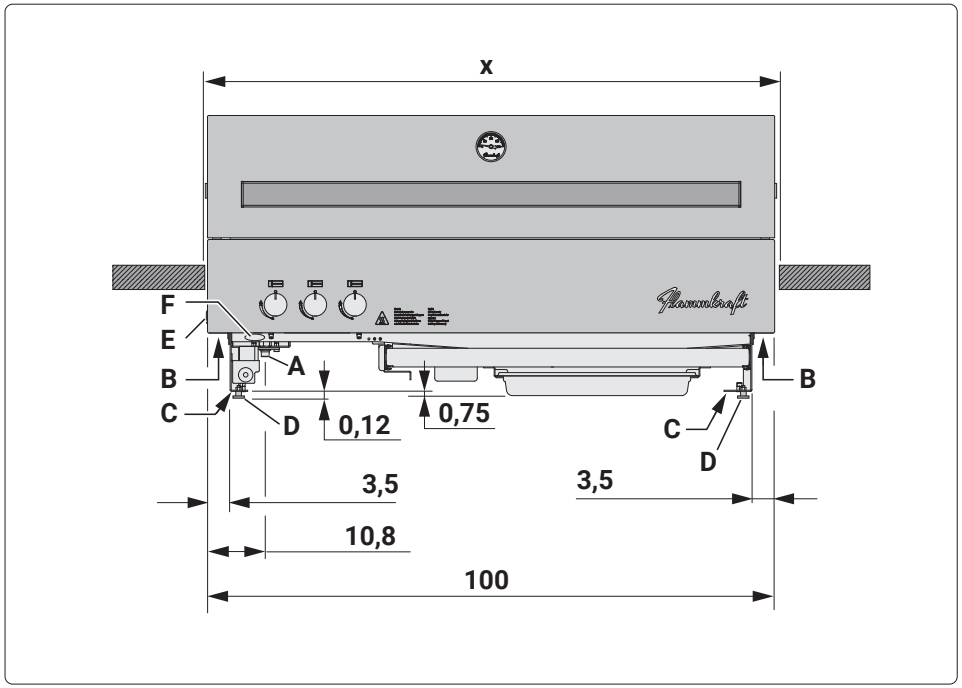
IT

Dimensioni dell‘apparecchio Block D



Dimensioni in cm.

A Attacco del gas



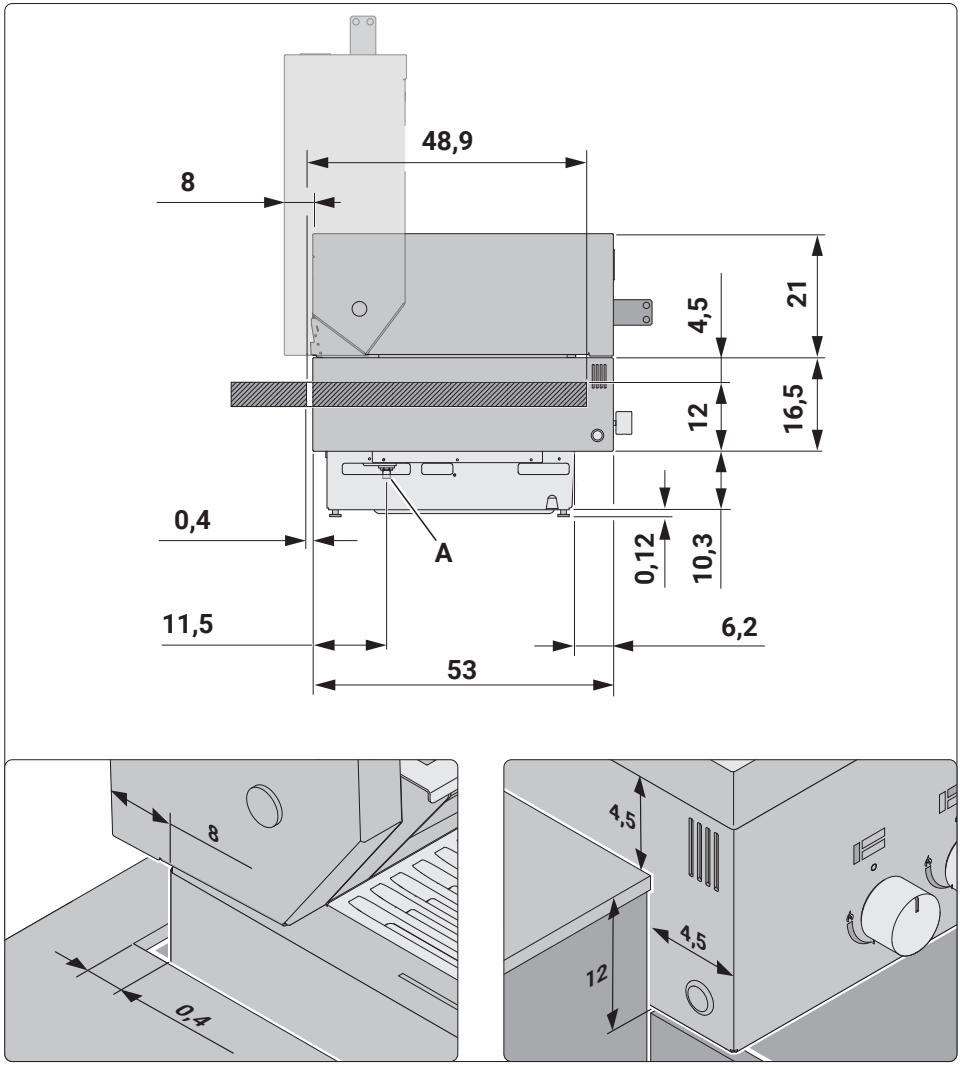
Dimensioni in cm.

La dimensione x dipende dalla variante di montaggio.
- Montaggio senza angolo di installazione = 100,8 cm
- Montaggio con angolo di installazione = 101,2 cm

A Attacco del gas
B Superficie di appoggio sul telaio dell‘apparecchio
C Superficie di appoggio sull‘angolo dell‘apparecchio
D Viti di supporto (compensazione dell‘altezza con piastra di fondo continua)
E Pulsante di accensione
F Apertura alternativa del tasto di accensione

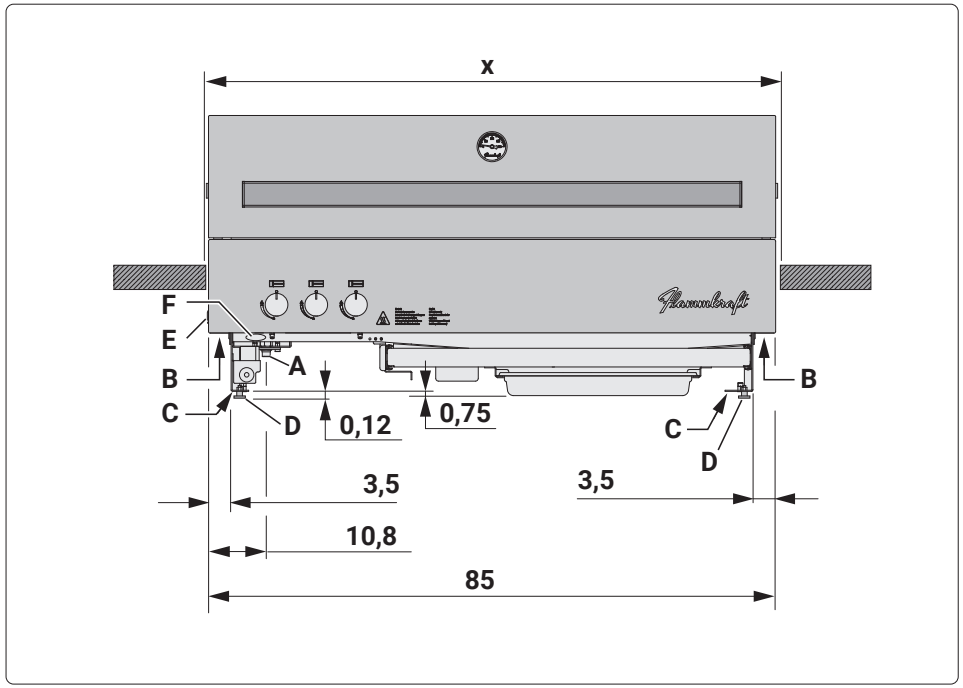
Se non è possibile installare l‘apparecchio in modo che il pulsante di accensione sia accessibile dal lato, è possibile installarlo anche nel basamento nell‘apertura alternativa del pulsante di accensione.

Dimensioni dell'apparecchio Block Ds



Dimensioni in cm.

A Attacco del gas



Dimensioni in cm.

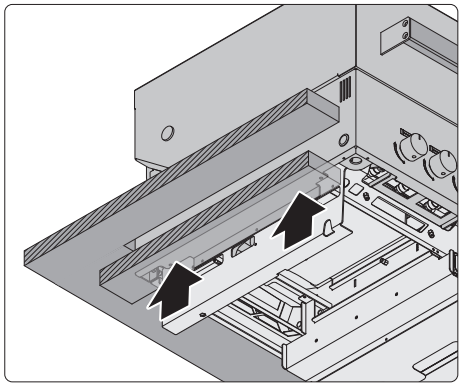
La dimensione x dipende dalla variante di montaggio.
- Montaggio senza angolo di installazione = 85,8 cm
- Montaggio con angolo di installazione = 86,2 cm

A Attacco del gas
B Superficie di appoggio sul telaio dell'apparecchio
C Superficie di appoggio sull'angolo dell'apparecchio
D Viti di supporto (compensazione dell'altezza con piastra di fondo continua)
E Pulsante di accensione
F Apertura alternativa del tasto di accensione

Se non è possibile installare l'apparecchio in modo che il pulsante di accensione sia accessibile dal lato, è possibile installarlo anche nel basamento nell'apertura alternativa del pulsante di accensione.

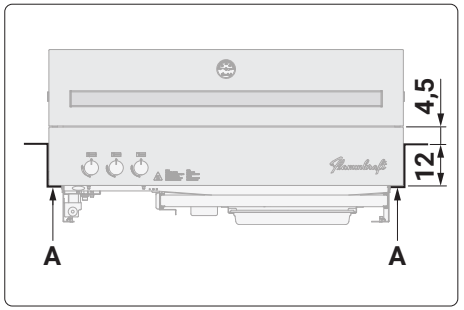
IT

Varianti di montaggio

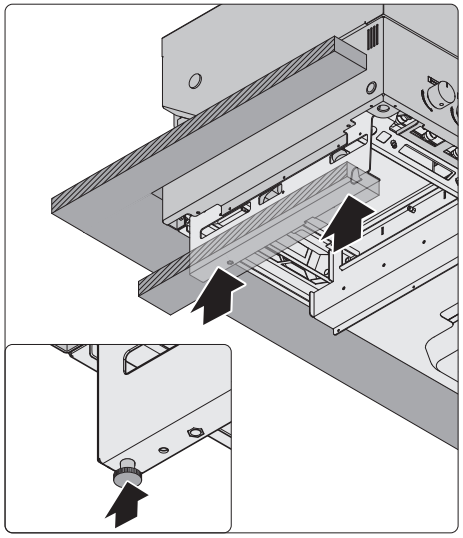


Variante 1
Appoggio del telaio dell'apparecchio su una sottostruttura adeguata.

- Utilizzare i fori liberi sul telaio dell'apparecchio per fissarlo al basamento.

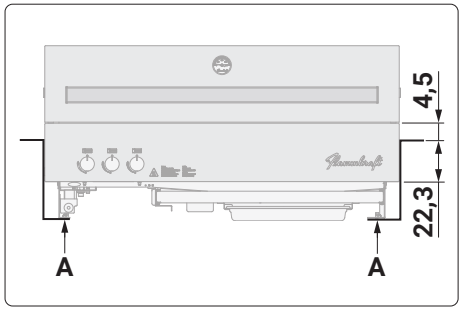


A Superficie di appoggio sul telaio dell'apparecchio



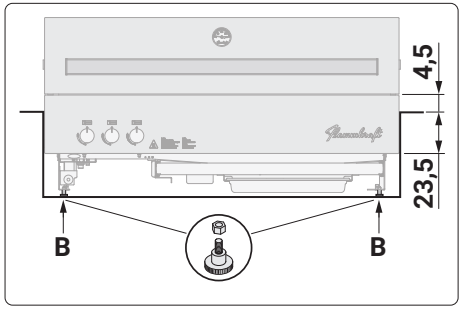
Variante 2
Appoggio degli angoli dell'apparecchio su una sottostruttura adeguata.

- Utilizzare i fori liberi sull'angolo dell'apparecchio per fissarlo al basamento.
- Per evitare che il contenitore di raccolta poggi sul basamento, le viti di supporto devono essere avvitate negli angoli dell'apparecchio in caso di piastra di fondo continua.



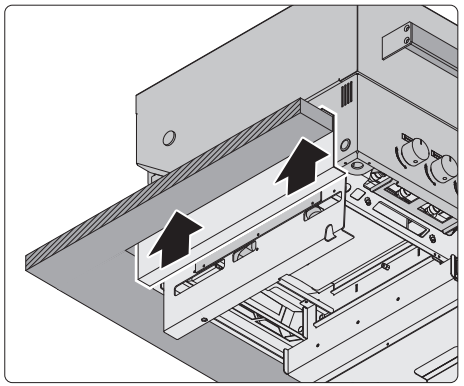
Supporto con basamento aperto

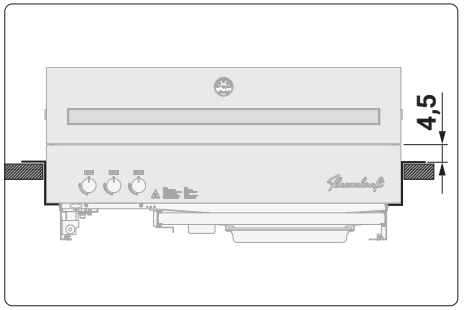
A Superficie di appoggio sugli angoli dell'apparecchio



Supporto con piastra di fondo continua

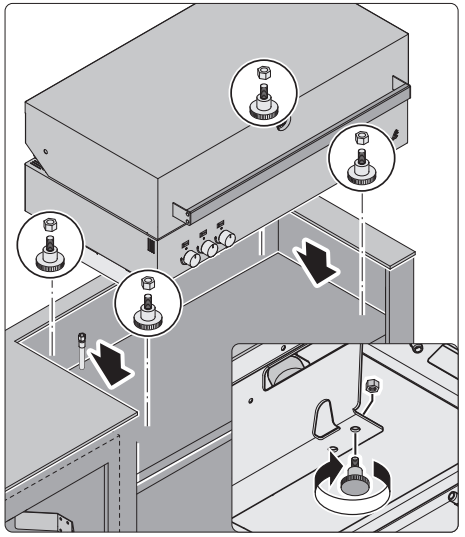
B Viti di supporto (compensazione dell'altezza con piastra di fondo continua)





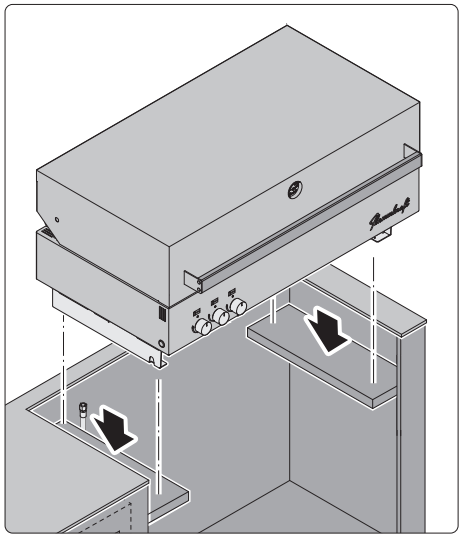
Variante 3
Montaggio sospeso sul piano di lavoro grazie all'angolo di installazione opzionale.

Montaggio

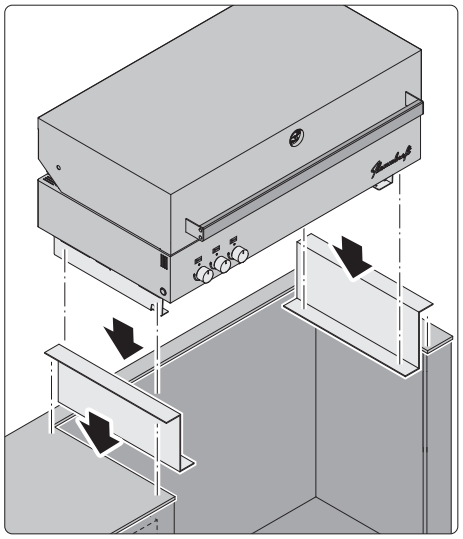


Variante 1 / Variante 2
In caso di utilizzo di una piastra di fondo continua.

- ▶ Avvitare le viti di supporto negli angoli dell'apparecchio.



- ▶ Appoggiare l'apparecchio sulla sottostruttura.

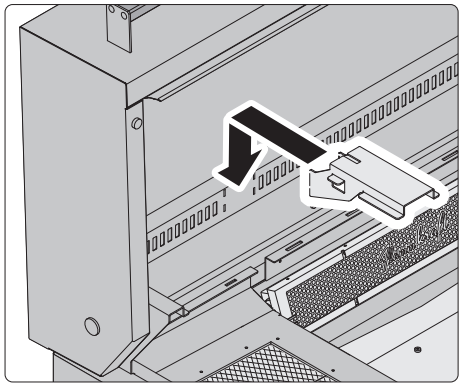


Variante 3

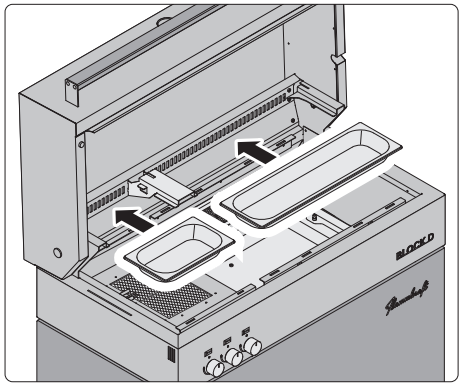
- ▶ Inserire l'apparecchio nel piano di lavoro utilizzando gli angoli di installazione opzionali.
- ▶ Avvitare l'angolo di installazione all'apparecchio.

Tutte le varianti:
Una volta completata l'installazione, l'eventuale spazio rimanente tra l'apparecchio e il piano di lavoro può essere sigillato con un silicone idoneo per alte temperature.

3.6 Inserimento dei componenti

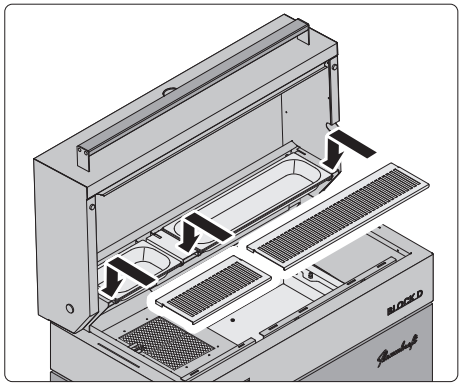


- ▶ Inserire il ponte delle griglie di cottura OfenDock.

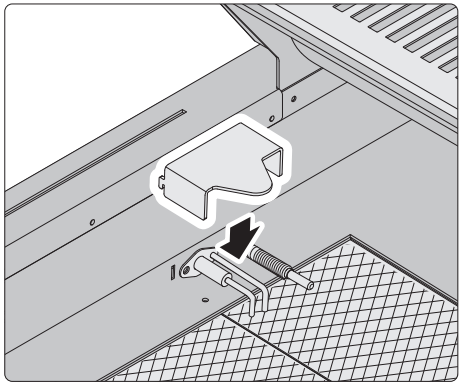


- ▶ Se si desidera, inserire i contenitori in acciaio inox.
  ➔ "5.7 Utilizzare OfenDock" (pagina 215).

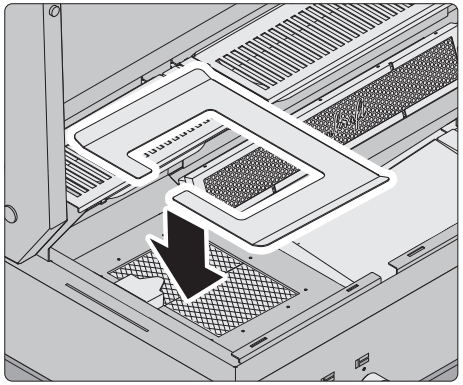
I contenitori non utilizzati devono essere rimossi durante la cottura alla griglia. Le alte temperature possono far scolorire il materiale dei contenitori vuoti.
➔ "6.4 Pulizia delle parti rimovibili" (pagina 218).



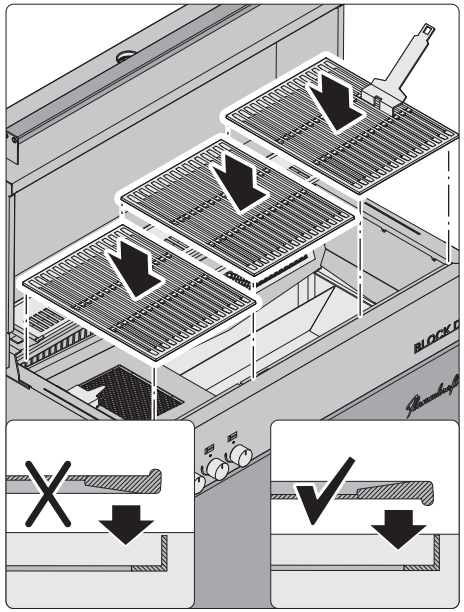
- Inserire le griglie di cottura OfenDock.



- Inserire la copertura di accensione del bruciatore di arrostitura.

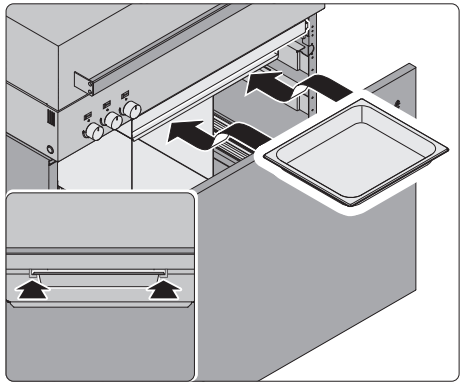


- Inserire la piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura.

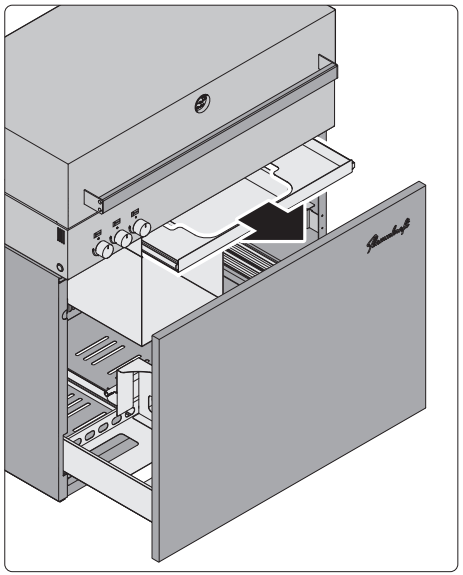


- Posizionare le griglie di cottura con il lato piatto verso il basso.
- Inserire le griglie di cottura utilizzando l'apposito levagriglie.

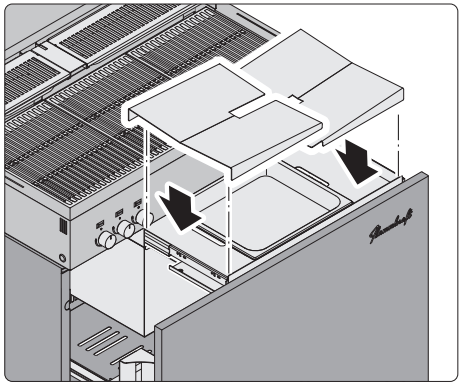
Le griglie in acciaio inox fuso di alta qualità non necessitano di essere sottoposte al processo così detto di "stagionatura".



- Premere il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).
  Il cassetto anteriore si apre con facilità.
- Inserire la vaschetta di raccolta.



- ▶ Estrarre il cassetto anteriore per aprirlo completamente (solo apparecchio stand-alone).
- ▶ Estrarre il tiretto.



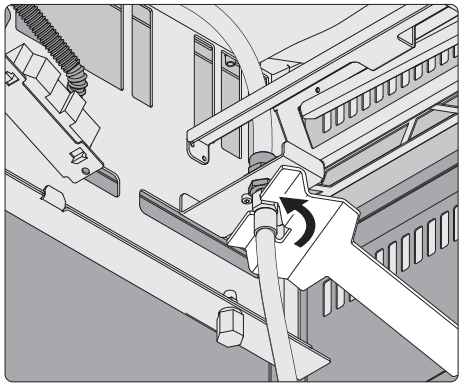
- ▶ Inserire prima la piastra di scolo contrassegnata con “1” sul lato destro.
- ▶ Inserire l'altra piastra di scolo sul lato sinistro.
- ▶ Spingere il tiretto finché non scatta in posizione.

3.7 Collegamento della bombola del gas

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio e di esplosione a causa dell'accensione del carburante!
Se si verificano perdite durante il collegamento o se il tubo del gas è danneggiato, il gas potrebbe fuoriuscire. Fiamme libere, candele, sigarette, scintille o parti calde dell’apparecchio possono incendiare il gas. Sussiste il rischio di esplosioni e gravi ustioni.

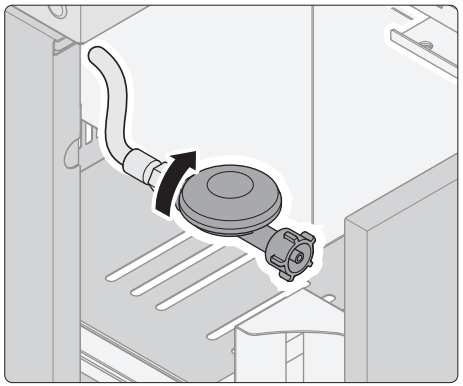
- ▶ Assicurarsi che l’apparecchio non venga collegato in prossimità di fonti di accensione.
- ▶ Assicurarsi che il luogo di collegamento sia ben ventilato.
- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas non entri in contatto con oggetti appuntiti o parti calde dei bruciatori.
- ▶ Assicurarsi che l’apparecchio venga azionato con il riduttore di pressione da in dotazione.
- ▶ Utilizzare esclusivamente il tubo flessibile del gas in dotazione. Il tubo del gas utilizzato non deve avere una lunghezza superiore a 1,5 m.
- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas sia saldamente collegato.



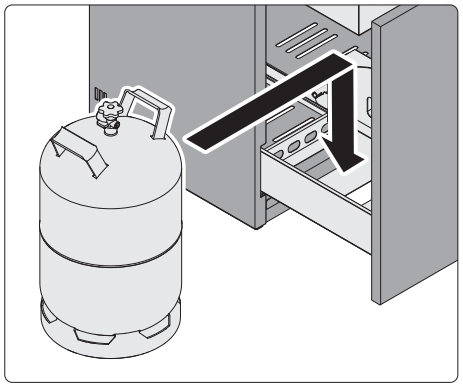
- ▶ Aprire il cassetto anteriore.
- ▶ Fissare saldamente a mano il tubo del gas sull’apparecchio. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.
- ▶ Stringere con cautela il raccordo filettato con il levagriglie o con un attrezzo idoneo.

Prima di collegare il riduttore di pressione:

- ▶ Assicurarsi che tutti i collegamenti e le guarnizioni siano presenti e non siano danneggiati. Se mancano le guarnizioni di gomma o sono danneggiate, non collegare la bombola del gas.



- Collegare il tubo del gas al riduttore di pressione. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.
- Stringere con cautela il raccordo filettato con il levagriglie o con un attrezzo idoneo.

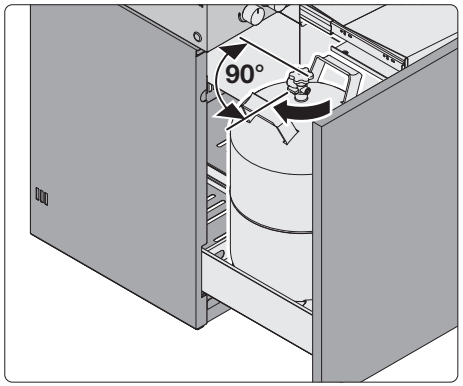


Apparecchio stand-alone

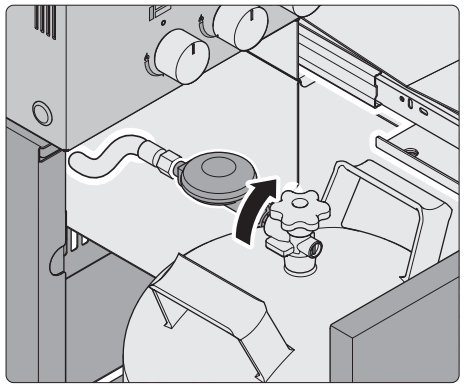
- Collocare la bombola del gas nella posizione prevista all'interno dell'apparecchio.

Barbecue da incasso

- Collocare la bombola del gas nella posizione prevista della propria cucina da esterno.



- Allineare la bombola del gas parallelamente alla parte anteriore dell'apparecchio.



- Collegare il riduttore di pressione alla bombola del gas. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.
- Stringere con cautela l'attacco a mano.

- Assicurarsi che siano stati soddisfatti i seguenti punti:
  - Il tubo del gas è saldamente collegato.
  - Il tubo del gas non presenta danni.
  - Il tubo del gas non è piegato o attorcigliato.
- Chiudere il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).
- Assicurarsi che il tubo del gas non venga schiacciato o strisci quando si chiude uno sportello o un cassetto.
- Eseguire una prova di tenuta dopo l'installazione.
  ➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 208).

4. Prova di tenuta

4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio e di esplosione a causa di una fuga di gas!
Se l'apparecchio presenta delle perdite, durante il funzionamento può verificarsi una fuoriuscita incontrollata di gas. Il gas può incendiarsi e causare un incendio o un'esplosione.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio su cui è stata rilevata una perdita di gas.
- ▶ Eseguire regolarmente una prova di tenuta al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchio.

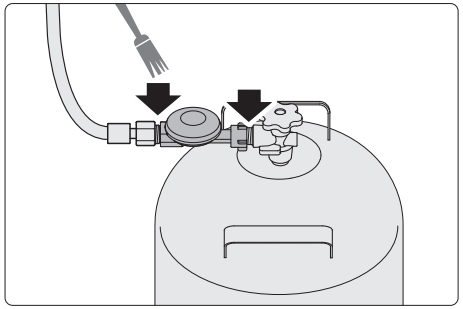
Prima della consegna, l'apparecchio è stato sottoposto ad un controllo di tenuta. Tuttavia, è necessario eseguire una prova di tenuta prima della messa in funzione, dopo interventi di manutenzione e dopo un lungo periodo di inutilizzo.

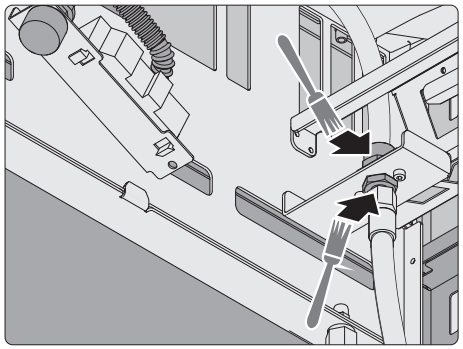
- ▶ Eseguire la prova di tenuta solo all'aperto.
- ▶ Eseguire la prova di tenuta lontano da fiamme libere o scintille.
- ▶ Eseguire la prova di tenuta solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato completamente e non è in funzione.

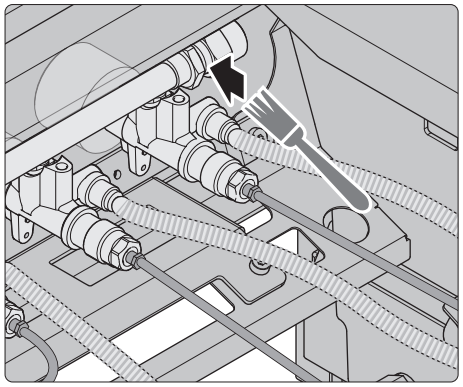
4.2 Preparativi per la prova di tenuta

- ▶ Mescolare 150 ml di acqua con 50 ml di sapone o detersivo per piatti per ottenere acqua saponata.
- ▶ Procurarsi un pennello, una spazzola o un flacone spray.
- ▶ Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che tutti i regolatori dei bruciatori siano chiusi.
- ▶ Rimuovere tutti i bruciatori.
  ➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).
  ➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 222).

4.3 Prova di tenuta fino al regolatore del bruciatore







- ▶ Applicare acqua saponata su tutti i collegamenti delle parti che trasportano il gas fino ai regolatori dei bruciatori.
- ▶ Aprire la bombola del gas.

Se sui collegamenti delle parti che trasportano il gas si formano bolle:

- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Stringere di nuovo il rispettivo collegamento.
- ▶ Ripetere la prova.

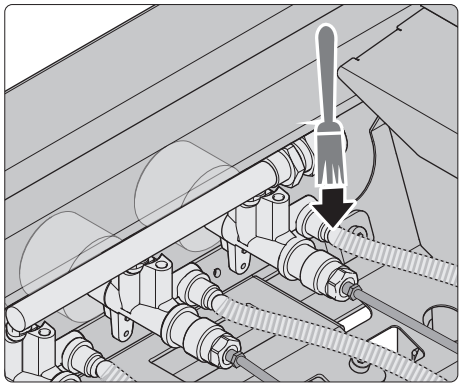
Se continuano a formarsi bolle:

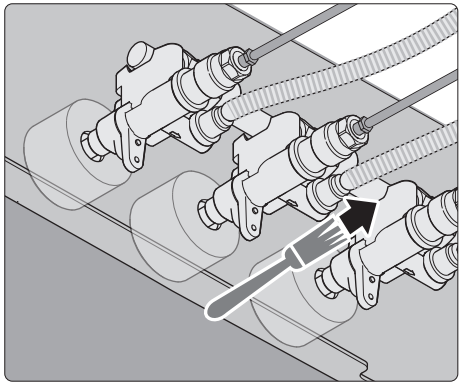
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Mettere fuori servizio l'apparecchio.
- ▶ Contattare il rivenditore o il servizio di assistenza Flammkraft.

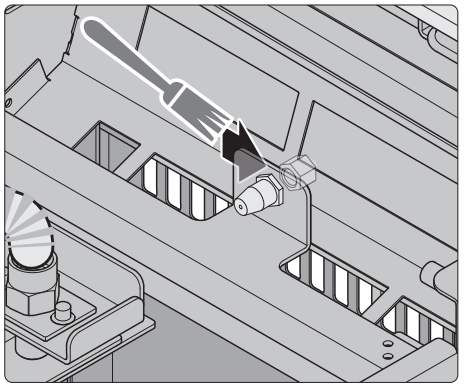
Se non si formano bolle:

- ■ L'allacciamento del gas fino al regolatore del bruciatore è ok.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Eseguire la prova di tenuta fino al bruciatore.
  ➔ "4.4 Prova di tenuta fino al bruciatore" (pagina 209).

4.4 Prova di tenuta fino al bruciatore

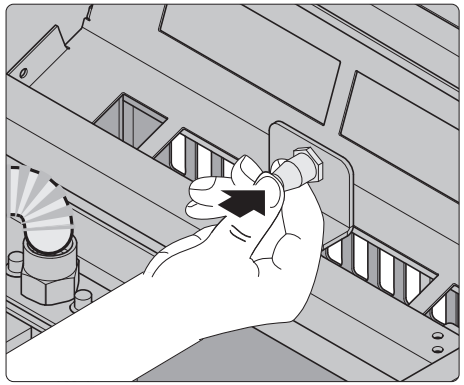






La prova di tenuta fino al bruciatore deve essere eseguita su tutti i bruciatori in successione.

- ▶ Applicare acqua saponata su tutti i collegamenti delle parti che trasportano il gas tra i regolatori dei bruciatori e i bruciatori.



- ▶ Tenere chiuso l'ugello di uscita del gas del rispettivo bruciatore.
- ▶ Aprire la bombola del gas.
- ▶ Premere il regolatore del bruciatore da controllare e portarlo in posizione “Massimo”.
- ▶ Tenere premuto il regolatore del bruciatore da controllare in modo che il gas fluisca attraverso il tubo verso il bruciatore.

Se sui collegamenti delle parti che trasportano il gas si formano bolle:

- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Stringere di nuovo il rispettivo collegamento.
- ▶ Ripetere la prova.

Se continuano a formarsi bolle:

- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Mettere fuori servizio l’apparecchio.
- ▶ Contattare il rivenditore o il servizio di assistenza Flammkraft.

Se non si formano più bolle:

- ■ L'allacciamento del gas fino al bruciatore è ok.
- ▶ Dopo una prova di tenuta con esito positivo, rimontare tutti i bruciatori.
  ➔“6.5 Pulizia dei bruciatori principali” (pagina 220).
  ➔“6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura” (pagina 222).

Terminata la prova di tenuta, tutti i collegamenti devono essere puliti con acqua e asciugati al fine evitare la corrosione.

5. Uso

5.1 Istruzioni di sicurezza per l'uso

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio e di esplosione a causa di un uso improprio dell'apparecchio!
Errori nell'uso dell'apparecchio possono causare morte o gravi lesioni. Questo capitolo contiene informazioni importanti per un utilizzo sicuro dell'apparecchio.
- ▶ Leggere attentamente questo capitolo.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto qui.

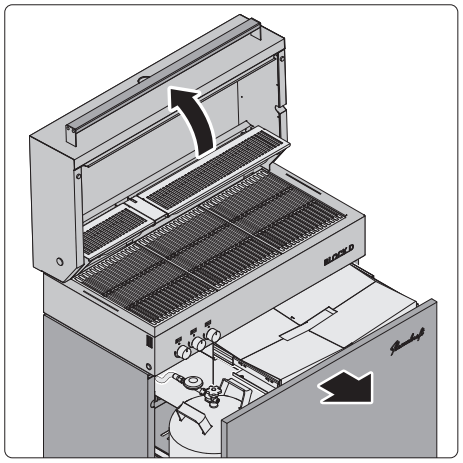
Per evitare pericoli durante l'uso dell'apparecchio, è assolutamente necessario osservare i seguenti requisiti:
- L'apparecchio deve essere integro e in perfette condizioni d'uso.
- Non utilizzare materiali o liquidi infiammabili (ad es. alcolici) nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
- Non conservare o depositare materiali o liquidi infiammabili all'interno o sopra l'apparecchio.
- Non conservare o depositare avanzi di cibo o rifiuti all'interno dell'apparecchio (ad es. nel cassetto anteriore).
- Non riporre oggetti pesanti nel cassetto anteriore (ad es. la piastra Teppanyaki).
- Bambini e animali sono sorvegliati e tenuti lontano dall'apparecchio.
- L'apparecchio viene utilizzato solo con il combustibile approvato.
  ➔ "1.2 Carburante approvato" (pagina 188).
- Le distanze di sicurezza sono rispettate.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 195).
- Tutti i raccordi dell'attacco del gas sono a tenuta.
  ➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 208).
- L'apparecchio non deve essere spostato durante l'uso.
- L'apparecchio deve essere bloccato con i freni e con i piedini per evitare che si muova o si sposti (solo apparecchi stand-alone).
- L'apparecchio deve essere sorvegliato.
- I residui di grasso costituiscono un pericolo di incendio. Le piastre di scolo e la vaschetta di raccolta devono essere svuotate e pulite prima di ogni utilizzo dell'apparecchio.
- L'apparecchio diventa molto caldo. L'apparecchio può essere toccato solo nei punti necessari e previsti per l'utilizzo.
- Per evitare il contatto con le parti calde dell'apparecchio, si raccomanda di utilizzare dei guanti da griglia durante le grigliate.
- Non chinarsi mai sull'apparecchio durante l'operazione di accensione o durante l'uso.
- Proteggere i bruciatori dall'umidità. Qualsiasi tipo di liquido può danneggiare i bruciatori:
  - Evitare di far gocciolare la marinata nei bruciatori.
  - Non spegnere mai il cibo grigliato con liquidi (ad es. birra).
  - Tenere gli spruzzi d'acqua (ad es. pioggia, tubo da giardino, irrigatore) lontano dai bruciatori.
  - Non versare mai acqua sui bruciatori per spegnere una fiammata.
  - I bruciatori bagnati devono essere asciugati prima dell'uso.

  ➔ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 226).
- Non appoggiare il cibo da grigliare sopra il bruciatore di arrostitura spento, per proteggere il bruciatore e il dispositivo di accensione dallo sporco.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di lavorare con materiali esplosivi o altamente infiammabili nelle vicinanze.
- Se durante l'uso si avverte odore di gas, l'apparecchio deve essere immediatamente messo fuori servizio.
  ➔ "8. Risoluzione dei problemi" (pagina 227).

5.2 Preparativi la grigliatura

Prima di iniziare a grigliare, è necessario controllare l'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia stato installato correttamente.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 195).
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.
- ▶ Assicurarsi che i tubi del gas siano integri e non porosi.
- ▶ Assicurarsi che i raccordi del tubo del gas siano ben saldi.
- ▶ Assicurarsi che la vaschetta di raccolta e le piastre di scolo siano prive di residui di grasso.
- ▶ Assicurarsi che i bruciatori siano asciutti.
- ▶ Assicurarsi che non sia percepibile alcun odore di gas.

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per più di 3 mesi:
- ▶ Eseguire una prova di tenuta.
  ➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 208).
- ▶ Controllare che i bruciatori e i tubi dei bruciatori non siano ostruiti (ad es. da insetti).
  ➔ "6. Pulizia" (pagina 217).



- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Aprire il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).
- ▶ Assicurarsi che siano state montate le seguenti parti:
  - ■ Griglie di cottura
  - ■ Vaschetta di raccolta
  - ■ Piastre di scolo
  - ■ Griglia di cottura OfenDock
  - ■ Accessori opzionali (ad es. spiedo girarrosto o pietra per grigliare o cuocipizza)

Prima del primo utilizzo:
L'apparecchio è realizzato in acciaio inox e non deve essere portato a una temperatura tale da diventare „incandescente".
- ▶ Pulire tutte le parti con un panno umido e un po' di detersivo.

Per evitare che il cibo si bruci durante la grigliatura:
- ▶ Ungere leggermente le griglie con olio resistente al calore (ad es. olio di colza o di girasole).
- ▶ Rimuovere gli schizzi presenti sul telaio in acciaio inox direttamente con un panno umido.

Il risultato della preparazione degli alimenti è influenzato da molti fattori:
- ■ Dimensioni, tipo e consistenza del cibo da grigliare.
- ■ Quantità appoggiata e collocazione.
- ■ Regolazione dei regolatori dei bruciatori.
- ■ Temperature esterne e influenza del vento.

- ▶ Familiarizzate con l'apparecchio e trovate le impostazioni più adatte alle vostre esigenze.

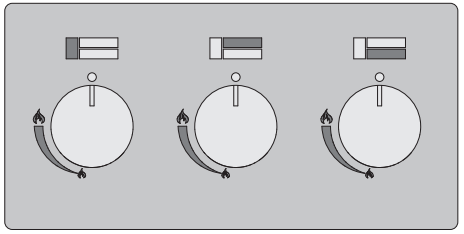
Ulteriori informazioni, consigli e ricette:
flammkraft.com

5.3 Inizio della grigliatura

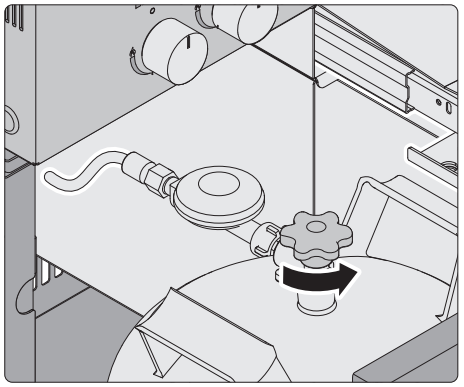
⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione!
Con il coperchio chiuso e la bombola del gas aperta, nell'apparecchio può formarsi una miscela esplosiva. L'accensione dei bruciatori può causare gravi esplosioni.

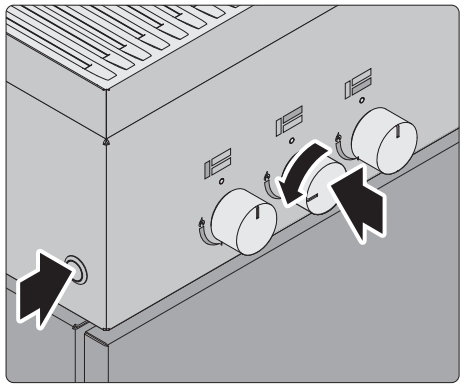
- ▶ Assicurarsi che il coperchio sia aperto.



- ▶ Assicurarsi che tutti i regolatori dei bruciatori siano in posizione “Off”.



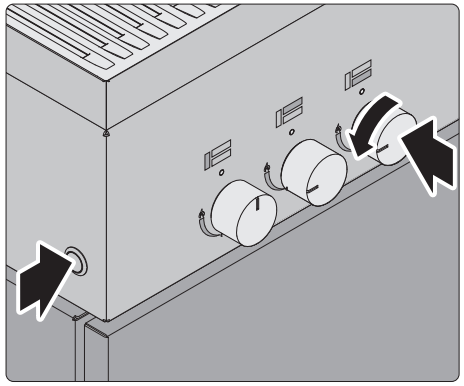
- ▶ Aprire la bombola del gas.
- ▶ Chiudere il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).



I due bruciatori principali devono essere accesi uno dopo l'altro.

- ▶ Premere il regolatore del bruciatore principale posteriore e portarlo in posizione “Massimo”.
- ▶ Tenendo premuto il regolatore del bruciatore, premere il pulsante di accensione per 10 secondi.
- ▶ Dopo l’accensione del bruciatore, rilasciare il pulsante di accensione.
- ▶ Tenere premuto il regolatore del bruciatore per altri 10 secondi per garantire che la valvola del gas rimanga aperta.

Se l’apparecchio non si accende:
➔ “8. Risoluzione dei problemi” (pagina 227).



Se è in funzione il bruciatore principale posteriore:

- ▶ Girare il regolatore del bruciatore principale anteriore e portarlo in posizione “Massimo”.
- ▶ Premere il regolatore del bruciatore insieme al pulsante di accensione per 10 secondi.

5.4 Grigliatura

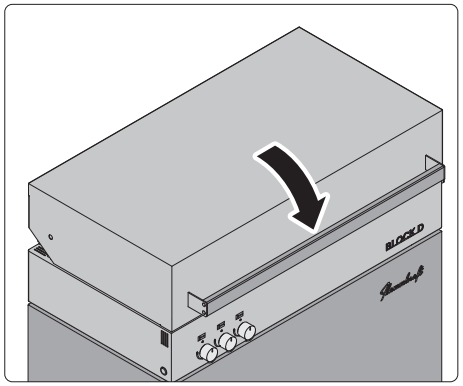
Ambito di applicazione:

- Grigliatura a calore diretto (ad es. per bistecche, grigliate brevi, pesce, salsicce e verdure).

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!
Durante il funzionamento dell'apparecchio si generano temperature elevate.
Parti dell'apparecchio si surriscaldano e il contatto può provocare ustioni.

- ▶ Indossare guanti da griglia quando si utilizza l'apparecchio (ad es. quando si apre il coperchio).

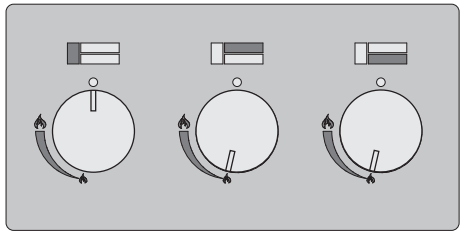


Se entrambi i bruciatori principali sono in funzione:

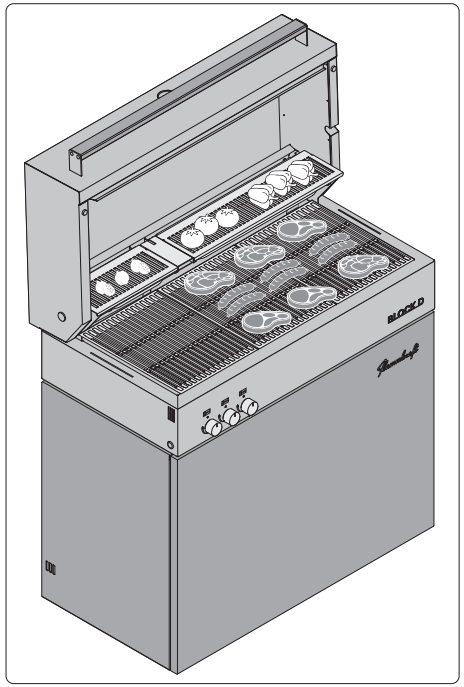
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.

💡 Il bruciatore di arrostitura può anche essere acceso per riscaldare rapidamente l'apparecchio.
➔ "5.5 Arrostitura" (pagina 214).

Se l'apparecchio viene fatto funzionare a lungo a una temperatura superiore a 370 °C, è possibile che dall'esterno si riscontri un'alterazione del colore l'acciaio inox. Le elevate differenze di temperatura all'interno dell'apparecchio possono causare una leggera espansione e deformazione del materiale, che scomparirà dopo il raffreddamento. Nessuno delle due variazioni costituisce un difetto di qualità e non compromette il funzionamento dell'unità.



- ▶ Girare i regolatori dei bruciatori principali in posizione "Minimo" per mantenere la temperatura.



- ▶ Posizionare il cibo da grigliare sulle griglie.
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Regolare le impostazioni dei bruciatori durante la grigliatura in base alle necessità.

In modalità di grigliatura normale, i bruciatori principali sono in posizione "Minimo".
Quando si griglia con un po' di vento o con il coperchio aperto, i bruciatori principali di conseguenza devono essere regolati più alti.

- ▶ Utilizzare le diverse zone di temperatura a seconda del cibo da grigliare.
  ➔ "2.2 Zone di temperatura" (pagina 192).

IT

5.5 Arrostitura

Ambito di applicazione:
- Breve arrostitura di cibi grigliati.
- Segni di grigliatura (Branding).
- Riscaldare rapidamente l'apparecchio.

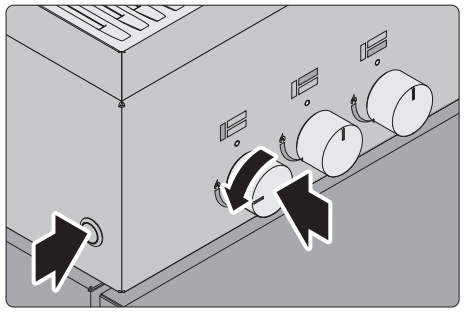
La zona di arrostitura può essere utilizzata anche per l'impiego di pentole e padelle in ghisa nonché della piastra Teppanyaki e gli accessori wok opzionali. Qualsiasi altro materiale (ad esempio alluminio o materiale multistrato) non è adatto all'impiego perché può essere danneggiato dal calore elevato.

Quando si cucina carne marinata:
- ▶ Tamponare leggermente la carne prima di posizionarla sulla zona di arrostitura per evitare che la marinata coli inutilmente sul bruciatore.

Il bruciatore di arrostitura sviluppa temperature molto elevate.
- ▶ Assicurarsi che il cibo da grigliare non si bruci e non diventi immangiabile.
- ▶ Sfiorare con attenzione le impostazioni di temperatura più elevate.

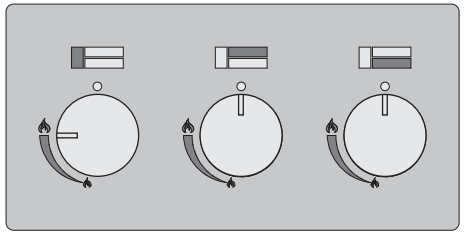
⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione!
Con il coperchio chiuso e la bombola del gas aperta, nell'apparecchio può formarsi una miscela esplosiva. L'accensione dei bruciatori può causare gravi esplosioni.
- ▶ Accertarsi che il coperchio sia aperto quando si accende un bruciatore.



Accensione del bruciatore di arrostitura:
- ▶ Premere il regolatore del bruciatore di arrostitura e portarlo in posizione "Massimo".
- ▶ Tenendo premuto il regolatore del bruciatore, premere il pulsante di accensione per 10 secondi.
- ▶ Dopo l'accensione del bruciatore, rilasciare il pulsante di accensione.
- ▶ Tenere premuto il regolatore del bruciatore per altri 10 secondi per garantire che la valvola del gas rimanga aperta.

Se l'apparecchio non si accende:
➔ "8. Risoluzione dei problemi" (pagina 227).



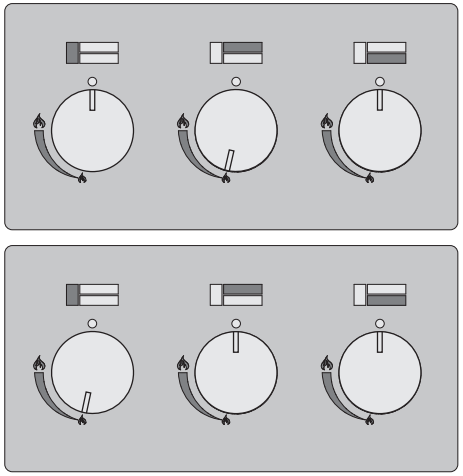
Se il bruciatore di arrostitura è in funzione:
- ▶ Riscaldare il bruciatore di arrostitura sulla posizione "Massimo" per circa 5 minuti.

Se il bruciatore di arrostitura si è surriscaldato:
- ▶ Posizionare il cibo da grigliare sulla zona di arrostitura.
  ➔ "2.2 Zone di temperatura" (pagina 192).

Quando si raggiunge il risultato di arrostitura desiderato:
- ▶ Collocare il cibo da grigliare in una zona meno calda.

5.6 Rosolatura

Ambito di applicazione:
- Rosolatura delicata dei cibi da grigliare a basse temperature.



- ▶ Impostare uno dei due bruciatori principali o il bruciatore di arrostitura in posizione “Minimo”.
- ▶ Appoggiare il cibo da grigliare sulla zona di rosolatura.
  ➔ “2.2 Zone di temperatura” (pagina 192).
- ▶ Chiudere il coperchio.
- ▶ Rosolare il cibo da grigliare fino al grado di cottura desiderato.

Per una rosolatura lenta a bassa temperatura, le zone di grigliatura possono essere riscaldate indirettamente tramite il bruciatore di arrostitura.
➔ “2.2 Zone di temperatura” (pagina 192).

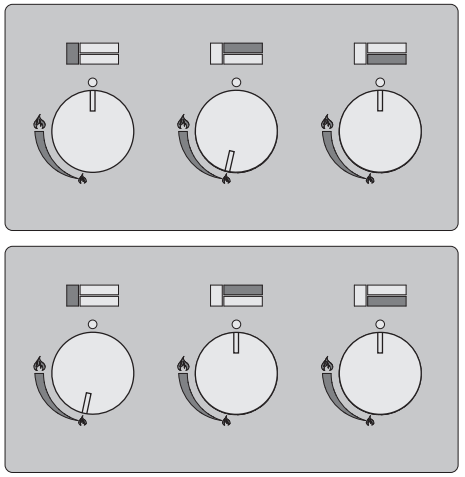
Con il bruciatore di arrostitura in posizione “Minimo” e il coperchio chiuso, si raggiunge una temperatura di circa 75 °C su tutta la zona di grigliatura principale.

5.7 Utilizzare OfenDock

Ambito di applicazione:
- Cottura ad aria calda, cottura al forno o scaldavivande.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!
I contenitori in acciaio inossidabile possono diventare molto caldi durante il funzionamento. Possibili ustioni in caso di contatto.
- ▶ Indossare guanti da barbecue quando si utilizzano i contenitori in acciaio inox.



Si consiglia di procedere al riempimento i contenitori in acciaio inox lontano dall’apparecchio.
- ▶ Mettere gli ingredienti nei contenitori di acciaio inox.
- ▶ Appendere i contenitori in acciaio inox nel rispettivo supporto.
  ➔ “3.6 Inserimento dei componenti” (pagina 204).
- ▶ Impostare la temperatura desiderata.
- ▶ Cuocere gli ingredienti fino al grado di cottura desiderato.

5.8 Fine della grigliatura

- ▶ Portare tutti i regolatori dei bruciatori in posizione “Off”.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Rimuovere il cibo da grigliare dall’apparecchio.
- ▶ Lasciare raffreddare l’apparecchio.
- ▶ Pulire l’apparecchio.
  ➔ “6. Pulizia” (pagina 217).

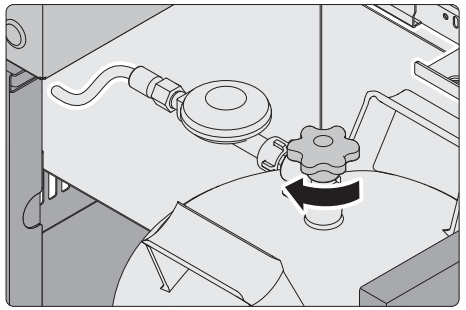
Quando l’apparecchio si è raffreddato e non è in uso:

- ▶ Coprire l’apparecchio per proteggerlo dalle intemperie (ad es. con il telo protettivo Flammkraft).
  ➔ “10.2 Accessori” (pagina 230).

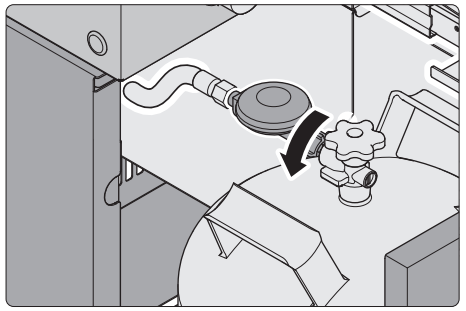
Se l’apparecchio non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato:

- ▶ Rimuovere la bombola del gas.
- ▶ Conservare la bombola del gas in un luogo sicuro.
  ➔ “10.1 Stoccaggio delle bombole di gas” (pagina 230).

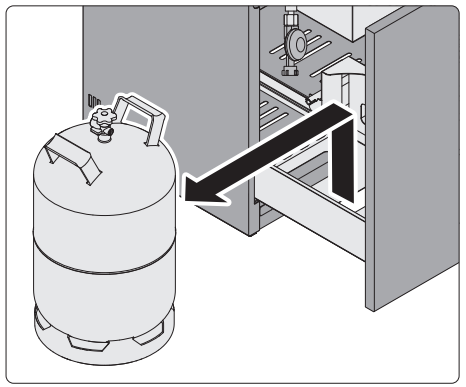
5.9 Sostituzione della bombola del gas



- ▶ Assicurarsi che la bombola del gas sia chiusa e che l'alimentazione del gas sia stata interrotta.



- ▶ Staccare il raccordo dal riduttore di pressione. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.



Apparecchio stand-alone

- ▶ Rimuovere la bombola del gas vuota dall’apparecchio.

Barbecue da incasso

- ▶ Rimuovere la bombola del gas vuota dalla posizione prevista nella cucina esterna.

- ▶ Se necessario, applicare alla bombola del gas gli eventuali tappi di protezione prescritti.

- ▶ Inserire la nuova bombola del gas.
  ➔ “3.7 Collegamento della bombola del gas” (pagina 206).

6. Pulizia

6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali a causa di una pulizia impropria!
Eventuali errori durante la pulizia possono danneggiare l'apparecchio. Questo capitolo contiene informazioni importanti per una pulizia sicura dell'apparecchio.
- ▶ Leggere attentamente questo capitolo.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza.
- ▶ Eseguire la pulizia come descritto.

- ■ Per evitare incendi di grasso, le piastre di scolo e la vaschetta di raccolta devono essere svuotate e pulite prima di ogni utilizzo dell'apparecchio.
- ■ Dopo lunghi periodi di inutilizzo, è necessario controllare che le prese d'aria dei bruciatori non siano ostruite. Ragni e altri insetti possono annidarsi qui e provocare incendi potenzialmente letali e danni materiali.
- ■ È possibile utilizzare solo detergenti idonei. Detergenti aggressivi, corrosivi o abrasivi non sono adatti e possono danneggiare le superfici e le scritte (ad es. detergenti abrasivi, spugne abrasive, lana d'acciaio o detergenti contenenti acido citrico).
- ■ Per le superfici in acciaio inossidabile si possono utilizzare solo prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile adatti all'industria alimentare.

🗐 Osservare le istruzioni e le informazioni sui detergenti utilizzati.

6.2 Intervalli di pulizia

Durante la grigliatura:
Gli schizzi presenti sul telaio in acciaio inox possono essere eliminati direttamente con un panno umido per evitare che si attacchino.

Dopo ogni utilizzo dell'apparecchio:
➔ "6.4 Pulizia delle parti rimovibili" (pagina 218).

Ogni 4 settimane:
➔ "6.7 Pulizia e cura delle parti in legno" (pagina 223).

Dopo 2 mesi di inutilizzo:
➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).
➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 222).

6.3 Pulizia del corpo dell'apparecchio

- ▶ Pulire le superfici in acciaio inox del corpo dell'apparecchio con un panno umido e morbido (ad es. microfibra).

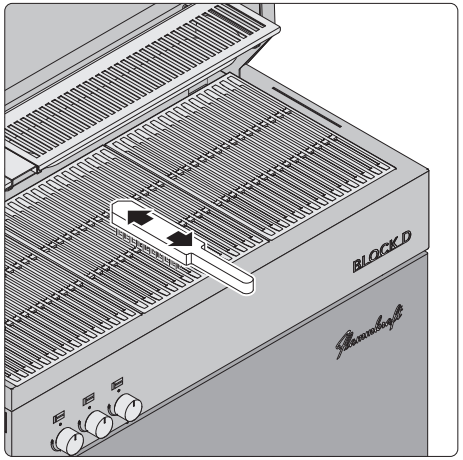
💡 Per evitare segni di abrasione, pulire in direzione di smerigliatura della superficie in acciaio inox.

6.4 Pulizia delle parti rimovibili

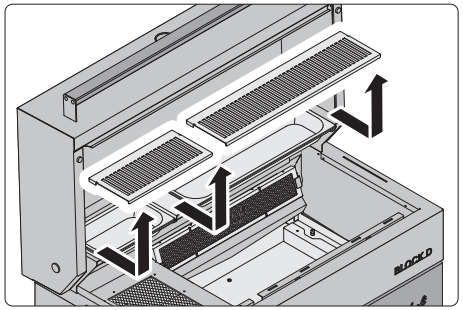
Le seguenti parti dell'apparecchio devono essere pulite dopo ogni dopo grigliatura:
- Griglie di cottura
- Piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura
- Copertura dell'accensione del bruciatore di arrostitura
- Piastre di scolo
- Vaschetta di raccolta

⚠ AVVERTENZA!

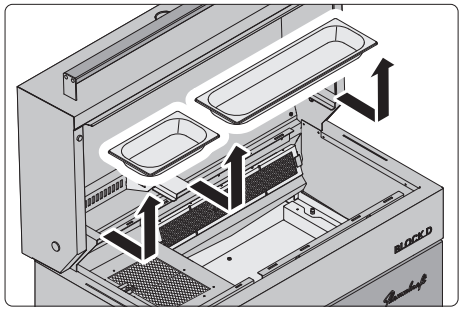
Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!
Le parti dell'apparecchio possono essere ancora molto calde dopo l'uso. Possibili ustioni in caso di contatto.
- ▶ Per la pulizia di parti calde dell'apparecchio, indossare guanti da griglia.



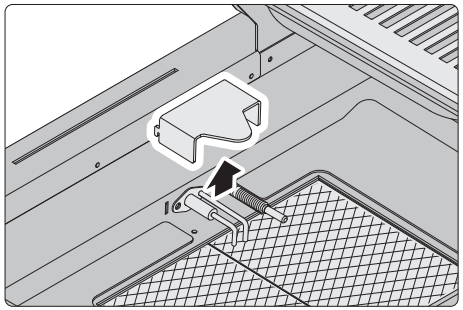
- ▶ Avviare l'apparecchio.
  ➔ "5.2 Preparativi la grigliatura" (pagina 211).
- ▶ Lasciare riscaldare l'apparecchio a 250 °C con il coperchio chiuso.
  - I residui di grigliata sulle griglie vengono bruciati.
- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Portare tutti i regolatori dei bruciatori in posizione "Off".
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Rimuovere i residui sulle griglie con una spazzola morbida in acciaio inox.
- ▶ Dopo la pulizia, ungere leggermente le griglie con olio resistente al calore (ad es. olio di colza o di girasole).



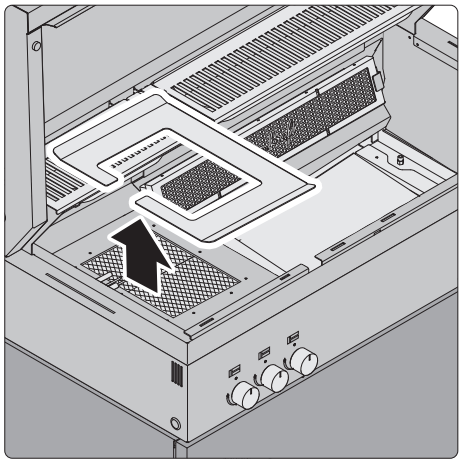
- ▶ Rimuovere le griglie di cottura OfenDock.
  - Le griglie scaldavivande possono essere lavati in lavastoviglie.
  - Lo sporco ostinato può essere rimosso con un detersivo e una spugna morbida.



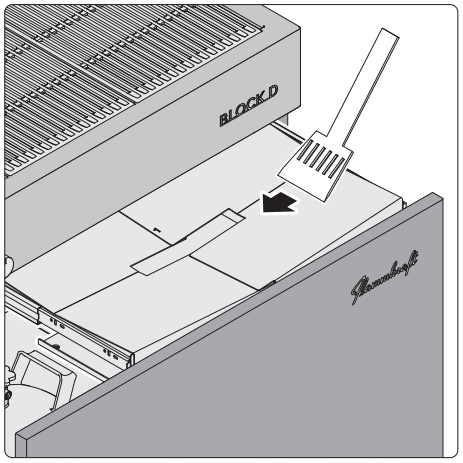
- ▶ Rimuovere i contenitori in acciaio inox.
  - I contenitori in acciaio inox possono essere lavati in lavastoviglie.



- ▶ Rimuovere le griglie di cottura.
- ▶ Rimuovere la copertura di accensione del bruciatore di arrostitura.



- ▶ Rimuovere la piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura.
- ▶ Pulire entrambe le parti dell'apparecchio.
- ▶ Inserire entrambe le parti dell'apparecchio.
  ➔ "3.6 Inserimento dei componenti" (pagina 204).

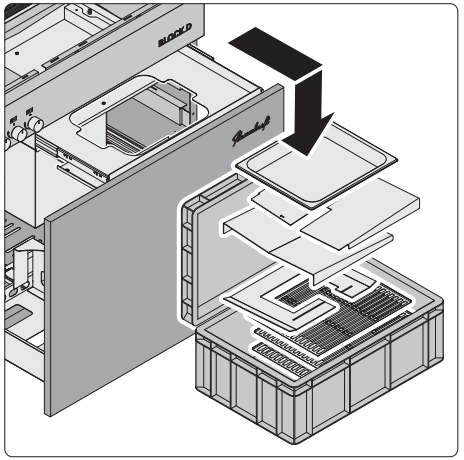


- ▶ Aprire il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).
- ▶ Estrarre il tiretto.
- ▶ Con la spazzola rimuovere i residui staccati dalle piastre di scolo nella vaschetta di raccolta.
- ▶ Rimuovere le piastre di scolo.
- ▶ Pulire le piastre di scolo.
- ▶ Rimuovere la vaschetta di raccolta.
- ▶ Svuotare la vaschetta di raccolta.
- ▶ Pulire la vaschetta di raccolta.
- ▶ Inserire la vaschetta di raccolta e le piastre di scolo.
  ➔ "3.6 Inserimento dei componenti" (pagina 204).

In caso di sporco ostinato (ad es. residui di griglia bruciata), le singole parti possono essere trattate con un detergente per griglie intensivo (ad es. della Flammkraft). A tal fine è possibile rimuovere il box di conservazione e pulizia.
Il box di conservazione e pulizia è incluso nella fornitura per gli apparecchi stand-alone.
Per i moduli da incasso, il box di conservazione e pulizia può essere acquistato anche separatamente.
➔ "10.2 Accessori" (pagina 230).

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovute all'uso improprio del detergente intensivo per grill e barbecue!
Il contatto con il detergente può causare gravi ustioni alla pelle o gravi danni agli occhi.
Per un uso sicuro del detergente intensivo per grill e barbecue:
- ▶ Osservare le istruzioni per l'uso del detergente.
- ▶ Utilizzare solo in luoghi ben ventilati.
- ▶ Indossare sempre indumenti protettivi (compresi guanti protettivi, protezione degli occhi e del viso) durante il lavoro.



- ▶ Spruzzare le parti da pulire con il detergente intensivo per grill e barbecue.
- ▶ Appoggiare le parti spruzzate in una vaschetta o nella cassetta di pulizia.

Se si utilizza una vaschetta:
- ▶ Coprire la vaschetta.

Se si utilizza il box di pulizia:
- ▶ Chiudere il box di pulizia con il coperchio.

- ▶ Lasciare in ammollo le parti da pulire per 2-12 ore, a seconda dell'intensità dello sporco.
- ▶ Assicurarsi che le parti in ammollo rimangano umide e non si secchino.

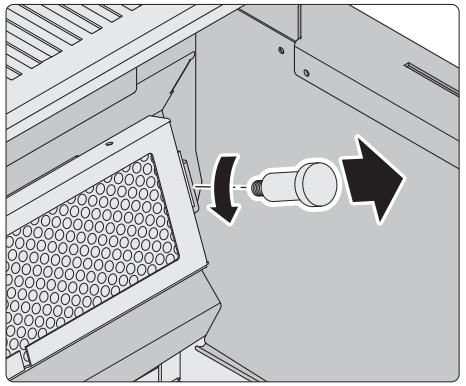
Dopo il tempo di ammollo:
- ▶ Rimuovere le parti in ammollo dalla vaschetta o dal box di pulizia.
- ▶ Pulire le parti con un detersivo e una spugna adatta.
- ▶ Sciacquare le parti con abbondante acqua.
- ▶ Asciugare le parti.
- ▶ Montare le parti asciutte nell'apparecchio.

6.5 Pulizia dei bruciatori principali

Esternamente, i bruciatori principali non devono essere puliti. Il grasso che cola viene bruciato durante il funzionamento. Controllare che le prese d'aria dei bruciatori non siano ostruite. I bruciatori principali possono essere rimossi per una pulizia accurata o per la manutenzione dell'apparecchio.

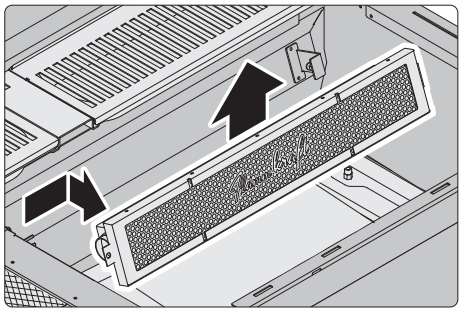
⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali a causa di un trattamento improprio!
I bruciatori principali possono essere danneggiati da un trattamento improprio.
- ▶ Non pulire mai gli elementi in ceramica del bruciatore principale con liquidi oppure oggetti duri e taglienti.
- ▶ Durante la pulizia, assicurarsi che residui di grasso o di altro tipo non penetrino nell'apertura degli ugelli.
- ▶ Non mettere in funzione i bruciatori principali quando sono bagnati. Assicurarsi che i bruciatori principali bagnati siano sufficientemente asciutti prima dell'uso.
  ➔ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 226).

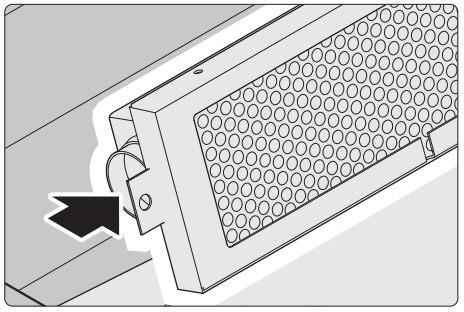


- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Rimuovere le griglie di cottura.
- ▶ Allentare le viti zigrinate di entrambi i bruciatori principali.

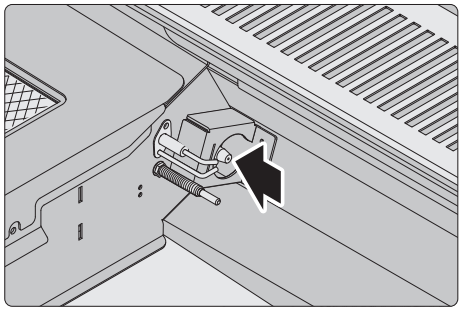
💡 Le viti zigrinate troppo dure possono essere allentate facendo penetrare una goccia di olio sulla filettatura.



- ▶ Rimuovere i bruciatori principali.



- ▶ Controllare che l'apertura di ingresso del bruciatore non presenti corpi estranei o sporcizia.
- ▶ Pulire la presa d'aria del bruciatore se ostruita.



- ▶ Pulire l'apparecchio nei punti accessibili.
  ➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).
- ▶ Pulire gli ugelli di uscita del gas (ad es. con un panno morbido e pulito o uno spazzolino da denti).

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio e di esplosione a causa di un montaggio non corretta del bruciatore!

Un bruciatore inserito in modo errato può provocare una fuoriuscita incontrollata di gas.

- ▶ Assicurarsi che l'ugello di uscita del gas sia rivolto verso la presa d'aria del bruciatore.

Dopo la pulizia:

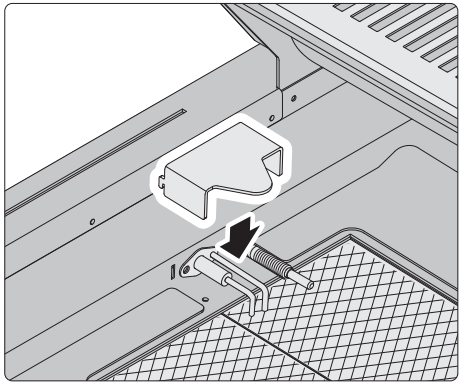
- ▶ Rimontare i bruciatori principali in ordine inverso.
  Quando si montano i bruciatori, assicurarsi che la presa d'aria del bruciatore venga inserita sul lato corretto. La linguetta del modulo bruciatore deve essere inserita nella rispettiva scanalatura presente sul corpo dell'apparecchio.
  L'apertura dei bruciatori principali si trova sempre sul lato sinistro.

6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura

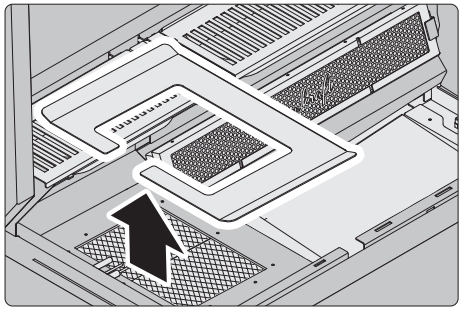
Esternamente, il bruciatore di arrostitura non deve essere pulito. Il grasso che cola viene bruciato durante il funzionamento. Controllare che la presa d'aria del bruciatore non sia ostruita. Il bruciatore di arrostitura può essere rimosso per una pulizia accurata o per la manutenzione dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE!

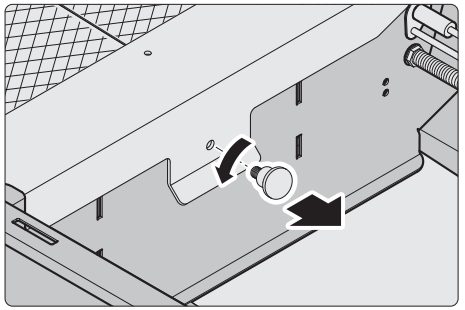
Pericolo di danni materiali a causa di un trattamento improprio!
Il bruciatore per arrostitura può essere danneggiato da un trattamento improprio.
- ▶ Non pulire mai gli elementi in ceramica del bruciatore di arrostitura con liquidi oppure oggetti duri e taglienti.
- ▶ Durante la pulizia, assicurarsi che residui di grasso o di altro tipo non penetrino nell'apertura degli ugelli.
- ▶ Non mettere in funzione il bruciatore di arrostitura quando è bagnato. Assicurarsi che il bruciatore di arrostitura bagnato si sia sufficientemente asciutto prima dell'uso.
  ➔ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 226).
- ▶ Durante l'installazione del bruciatore, fare attenzione a non danneggiare i cavi e i tubi sottostanti.



- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Rimuovere la copertura di accensione.

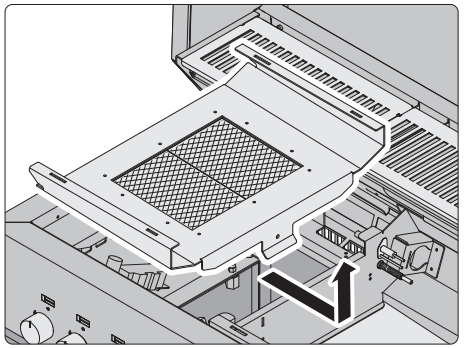


- ▶ Rimuovere la piastra paraspruzzi.

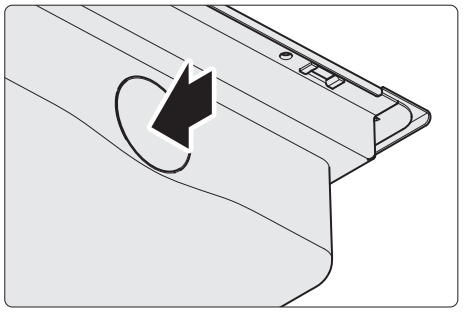


- ▶ Allentare la vite zigrinata.

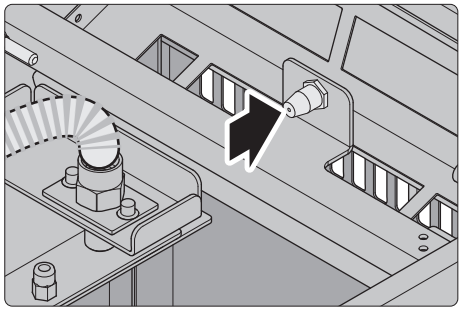
💡 Le viti zigrinate troppo dure possono essere allentate facendo penetrare una goccia di olio sulla filettatura.



- ▶ Rimuovere il bruciatore di arrostitura.



- ▶ Controllare la presa d'aria del bruciatore.
- ▶ Pulire la presa d'aria del bruciatore se ostruita.



- ▶ Pulire l'apparecchio nei punti accessibili.
  ➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).
- ▶ Pulire l'ugello di uscita del gas (ad es. con un panno morbido e pulito o uno spazzolino da denti).

Dopo la pulizia:

- ▶ Rimontare il bruciatore di arrostitura in ordine inverso.

6.7 Pulizia e cura delle parti in legno

Le parti in legno sono state trattate in fabbrica con un olio di alta qualità. Una cura regolare assicura una protezione duratura contro gli agenti atmosferici e i raggi UV.

- ▶ Pulire le parti in legno con acqua e un po' di detersivo se sporche.
- ▶ Trattare tutte le parti in legno con un olio idoneo.
- ▶ Coprire l'apparecchio per proteggerlo dalle intemperie (ad es. con il telo protettivo Flammkraft).
  ➔ "10.2 Accessori" (pagina 230).

7. Manutenzione

7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo dovuto alla mancata osservanza delle istruzioni di manutenzione!
Errori nella manutenzione dell'apparecchio possono causare gravi lesioni.
Questo capitolo contiene informazioni importanti per una manutenzione sicura dell'apparecchio.
- ▶ Leggere attentamente questo capitolo.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza.
- ▶ Eseguire la manutenzione come descritto.

Per evitare pericoli, è assolutamente necessario rispettare i seguenti requisiti:
- I difetti riscontrati devono sempre essere eliminati immediatamente.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio prodotte o autorizzate da Flammkraft.

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio e le altre parti accessibili si siano raffreddate.
- ▶ Indossare abiti da lavoro e guanti protettivi.

Possono essere utilizzati solo ricambi e accessori prodotti o autorizzati da Flammkraft.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

La riparazione dei componenti è consentita solo da parte di personale qualificato.
- ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

7.2 Intervalli di manutenzione

Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, è necessario eseguire i seguenti interventi:
- Ispezione visiva dell'apparecchio per verificare la presenza di eventuali danni. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- Ispezione visiva di tutti i tubi per escludere la presenza di danni o porosità. Un tubo danneggiato o poroso deve essere sostituito prima di utilizzare l'apparecchio.
- Controllo meccanico per verificare la tenuta dei raccordi sul sistema del gas. Un raccordo allentato e che perde del sistema del gas deve essere stretto prima di utilizzare l'apparecchio.
  ➔ "3.7 Collegamento della bombola del gas" (pagina 206).

Prima dell'inizio della stagione di utilizzo del barbecue e dopo un lungo periodo di inutilizzo, è necessario eseguire i seguenti interventi di manutenzione:
➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 208).
➔ "6. Pulizia" (pagina 217).

Il tubo del gas deve essere sostituito ogni 5 anni o alla scadenza specificata.
- ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

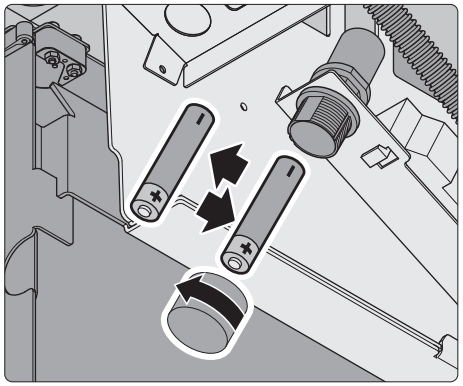
I seguenti interventi vengono eseguiti quando necessario o nell'ambito della risoluzione dei problemi:
➔ "7.3 Sostituzione della batteria" (pagina 225).
➔ "7.4 Controllo del contatto della batteria" (pagina 225).
➔ "7.5 Controllo della termocoppia" (pagina 226).
➔ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 226).

7.3 Sostituzione della batteria

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!
Le parti dell'apparecchio possono essere ancora molto calde dopo l'uso. Possibili ustioni in caso di contatto.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.

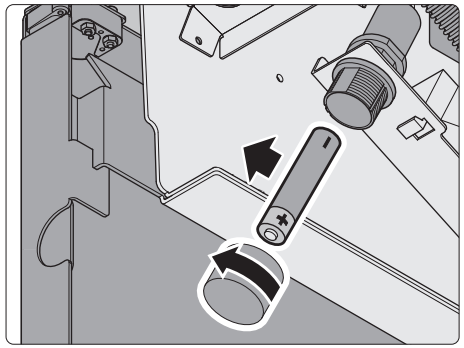
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettrica alimentato da una batteria (1x tipo AA, 1,5 volt).
- Per garantire il funzionamento dell'apparecchio, procedere alla sostituzione della batteria se scarica.
- Il vano batterie si trova dietro il cassetto anteriore, sotto i regolatori dei bruciatori.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, rimuovere la batteria per evitare fuoriuscite di liquido.



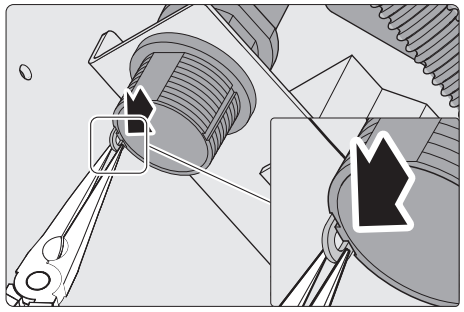
- ▶ Svitare il coperchio del vano batterie.
- ▶ Rimuovere la batteria esausta.
- ▶ Inserire una nuova batteria.
- ▶ Verificare che il contatto della batteria sporga a sufficienza.
- ▶ Avvitare il coperchio del vano batterie.

7.4 Controllo del contatto della batteria

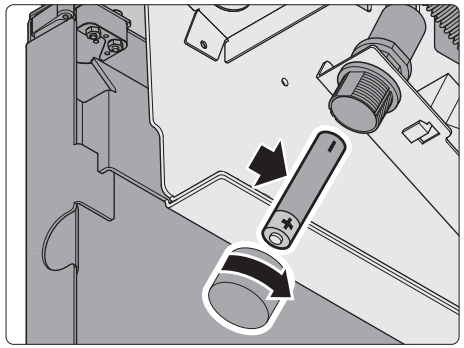
Il contatto della batteria può venire spinto troppo in dentro in seguito a scossoni all'apparecchio o alla sostituzione della batteria. In questo caso, il dispositivo di accensione non funziona più. Per la risoluzione del problema, è necessario estrarre il contatto della batteria.



- ▶ Svitare il coperchio del vano batterie.
- ▶ Rimuovere la batteria.



- ▶ Assicurarsi che il contatto della batteria sporga.
- ▶ Se necessario, tirarlo in avanti con una piccola pinza.

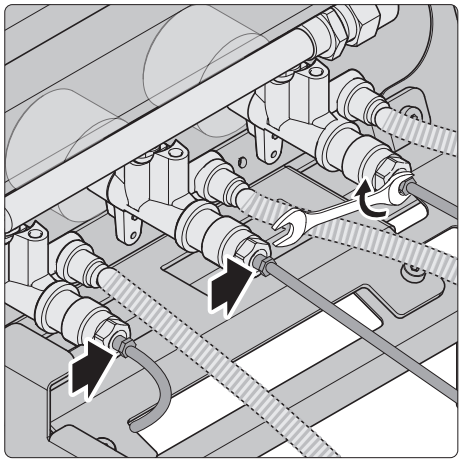


- ▶ Inserire la batteria.
- ▶ Verificare che il contatto della batteria sporga a sufficienza.
- ▶ Avvitare il coperchio del vano batterie.

IT

7.5 Controllo della termocoppia

La termocoppia controlla il processo di combustione e assicura che l' alimentazione del gas al bruciatore venga interrotta quando la fiamma si spegne.
Ogni bruciatore è monitorato da una propria termocoppia.
Se il collegamento del contatto è difettoso, possono verificarsi malfunzionamenti.
Un contatto allentato della termocoppia deve essere stretto.



- ▶ Rimuovere le griglie di cottura.
- ▶ Smontare il bruciatore di arrostitura.
  ➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 222).
- ▶ Stringere con cautela il collegamento della termocoppia non funzionante (chiave da 8).

7.6 Asciugatura dei bruciatori

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali dovuti all'umidità!
Se il bruciatore si è bagnato, la ceramica può rompersi a causa della pressione del vapore acqueo quando l'apparecchio viene rimesso in funzione.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio non venga messo in funzione con i bruciatori bagnati.

- ▶ Smontare il bruciatore.
  ➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).
  ➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 222).
- ▶ Posizionare il bruciatore a testa in giù in un luogo sicuro in modo che l'acqua possa defluire dai pori.
- ▶ Lasciare asciugare il bruciatore completamente.
- ▶ Rimontare il bruciatore completamente asciutto.
  ➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).
  ➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 222).

8. Risoluzione dei problemi

I possibili guasti sono descritti di seguito:
Che guasto è presente?
- Causa del guasto.
  - ▶ Eliminazione del guasto.
  - ➔ Riferimento al capitolo corrispondente.

Premendo il pulsante di accensione non viene generata alcuna scintilla di accensione su uno o su più bruciatori.
- Un contatto della spina nel sistema di accensione si è allentato.
  - ▶ Controllare che tutti i contatti della spina del sistema di accensione siano ben stretti in sede.
- Il contatto della batteria è stato spinto troppo in dentro.
  - ▶ Assicurarsi che il contatto della batteria sporga a sufficienza.
  - ➔ "7.4 Controllo del contatto della batteria" (pagina 225).
- La batteria è esaurita.
  - ▶ Inserire una nuova batteria.
  - ➔ "7.3 Sostituzione della batteria" (pagina 225).
- Il sistema di accensione è difettoso.
  - ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

La scintilla di accensione non accende il bruciatore.
- La bombola del gas è chiusa.
  - ▶ Aprire la bombola del gas.
- La bombola del gas è vuota.
  - ▶ Sostituire la bombola del gas.
  - ➔ "5.9 Sostituzione della bombola del gas" (pagina 216).
- L'ugello di uscita del gas è sporco.
  - ▶ Pulire l'ugello di uscita del gas.
  - ➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).
  - ➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 222).
- Il riduttore di pressione è difettoso.
  - ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.
- È stato utilizzato un riduttore di pressione non adatto all'apparecchio.
  - ▶ Assicurarsi di utilizzare un riduttore di pressione adeguato.
  - ➔ "2.4 Dati tecnici" (pagina 194).

Il bruciatore si accende ma si spegne di nuovo dopo aver rilasciato il regolatore.
- Il collegamento del contatto della termocoppia è difettoso.
  - ▶ Stringere nuovamente il contatto della termocoppia.
  - ➔ "7.5 Controllo della termocoppia" (pagina 226).
- La termocoppia è difettosa o è presente un altro guasto.
  - ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

La potenza diminuisce o è debole.
- È stato utilizzato un riduttore di pressione non adatto all'apparecchio.
  - ▶ Assicurarsi di utilizzare un riduttore di pressione adeguato.
  - ➔ "2.4 Dati tecnici" (pagina 194).
- È stata utilizzata una bombola di gas troppo piccola.
  - ▶ Assicurarsi di utilizzare una bombola di gas adeguata.
  - ➔ "1.1 Uso previsto" (pagina 188).

Il processo di combustione si arresta improvvisamente.
- La bombola del gas è vuota.
  - ▶ Sostituire la bombola del gas.
  - ➔ "5.9 Sostituzione della bombola del gas" (pagina 216).

Un singolo bruciatore non si spegne o brucia di continuo.
- Una folata di vento ha spento il bruciatore.
  - ▶ Chiudere tutti i regolatori del bruciatore.
  - ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
  - ▶ Aprire il coperchio.
  - ▶ Attendere 5 minuti prima di riaccendere l'apparecchio.
- Il monitoraggio del processo di combustione da parte della termocoppia è disturbato.
  - ▶ Eseguire la manutenzione della termocoppia.
  - ➔ "7.5 Controllo della termocoppia" (pagina 226).
- Il bruciatore è difettoso.
  - ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.
- L'ugello di uscita del gas è ostruito.
  - ▶ Pulire accuratamente l'ugello di uscita del gas.
  - ➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 220).

Odore di gas durante l'uso.

- Perdita dai tubi di trasporto del gas/raccordi.
  - ▶ Chiudere tutti i comandi del bruciatore.
  - ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
  - ▶ Spegnere tutte le fiamme aperte.
  - ▶ Aprire il coperchio.

  Se non c'è più odore di gas.
  - ▶ Eseguire una prova di tenuta prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

  ➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 208).
- Se l'odore di gas persiste significa che la bombola del gas è difettosa.
  - ▶ Chiamare immediatamente i vigili del fuoco.

Il cassetto anteriore non si chiude correttamente (solo apparecchio stand-alone).

- L'apparecchio non è correttamente allineato.
  - ▶ Controllare la stabilità dell'apparecchio.
  - ▶ Allineare correttamente l'apparecchio.

  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 196).
- Le guide del cassetto anteriore non sono più allineate in modo ottimale tra loro (ad es. a causa delle vibrazioni durante il trasporto).
  - ▶ Premere il cassetto anteriore superando la resistenza all'interno dell'apparecchio.
  - ▶ Verificare poi il funzionamento e premere il cassetto anteriore. Il cassetto anteriore si apre con facilità.
  - ▶ Estrarre il cassetto anteriore per aprirlo completamente.
  - ▶ Aprire e chiudere completamente il cassetto anteriore più volte.
- Il meccanismo di apertura („Push-to-open") è già inserito a cassetto aperto.
  - ▶ Azionare con il dito le chiusure a scatto sul lato destro e sinistro fino a farli sporgere in avanti.
  - ▶ Chiudere il cassetto anteriore.

Qualora non sia possibile eliminare il guasto:

- ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

9. Smaltimento

9.1 Smaltimento dell’imballaggio

⚠ ATTENZIONE!

Rischio di danni all'ambiente a causa dello smaltimento improprio dell'imballaggio!

- ▶ Non smaltire l'imballaggio con i normali rifiuti domestici.
- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo ecologico e appropriato (riciclaggio).

L'imballaggio serve a proteggere dai danni del trasporto. I materiali di imballaggio sono selezionati in base ad aspetti ecocompatibili e sono realizzati con materiali riciclabili. I materiali di imballaggio dopo l’uso possono essere reimmessi nel ciclo delle materie prime.

- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo ecologico, separandolo in base ai materiali.

9.2 Smaltimento dell’apparecchio

⚠ ATTENZIONE!

Rischio di danni all'ambiente a causa dello smaltimento improprio dell’apparecchio!

- ▶ Non smaltire l’apparecchio con i normali rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita.
- ▶ Informarsi presso la propria città o amministrazione comunale sulle possibilità di riciclaggio o smaltimento ecologico e corretto dell’apparecchio.

Con il conferimento corretto dell'apparecchio, si contribuisce al riciclo dei materiali e alla tutela delle risorse.

- ▶ Smaltire l’apparecchio in conformità alle disposizioni di legge tramite un'azienda di smaltimento specializzata, presso il centro di smaltimento dei rifiuti urbani o restituendolo al rivenditore che è obbligato a ritirarlo.

Se si utilizzano batterie o pile ricaricabili:

- ▶ Rimuovere le batterie dall’apparecchio.
- ▶ Smaltire le batterie e le pile ricaricabili restituendole al rivenditore del tipo di batteria o a un punto di raccolta comunale.

10. Appendice

10.1 Stoccaggio delle bombole di gas

Oltre alle norme vigenti per lo stoccaggio delle bombole di gas, è necessario osservare i seguenti punti:

- Mai in prossimità di sostanze altamente infiammabili o esplosive.
- Mai nelle immediate vicinanze di fonti di calore (ad es. riscaldamento).
- Al riparo dalla luce diretta del sole.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In un locale fresco, asciutto e ben ventilato, non sotto il livello del suolo.
- Non sono ammessi cantine, pozzi, scale, corridoi, passaggi o camere da letto.
- Le bombole del gas devono essere conservate in posizione verticale e messe in sicurezza affinché non cadano e ribaltino.
- Le valvole devono essere completamente ed ermeticamente chiuse nonché dotate di un tappo di protezione.

10.2 Accessori

Flammkraft offre numerosi accessori opzionali, ad es.:

- Piastra Teppanyaki
- Pietra per pizza
- Girarrosto
- Wok
- Telo protettivo
- Box di conservazione e pulizia

In caso di necessità e per ulteriori informazioni (ad es. opuscoli, parti di ricambio):

▶ Contattare Flammkraft o un rivenditore specializzato.
flammkraft.com

10.3 Dichiarazioni di conformità CE

Con la presente il produttore

Ditta: Flammkraft GmbH
Indirizzo: Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Germania

sotto la sua esclusiva responsabilità, dichiara che i barbecue a gas della serie „Flammkraft Block D“ e „Flammkraft Block Ds“, da lui immessi sul mercato, sono conformi alla seguente normativa di armonizzazione dell‘Unione europea:

- REGOLAMENTO (UE) 2016/426

Come riferimento è stato utilizzato il seguente standard:

- EN 498:2012

La certificazione degli apparecchi è stata rilasciata dal seguente ente di controllo:

DGVW CERT GmbH
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53123 Bonn

Firmato in nome e per conto di: Flammkraft GmbH

Münster, 15.04.2025

Knud Augustin
Amministratore delegato

Manuel Lasar
Amministratore delegato

Información sobre el documento

Instrucciones de uso para barbacoas de gas:
- Modelo Block D aparato de pie
- Parilla integrada Block D
- Modelo Block Ds aparato de pie
- Parilla integrada Block Ds

Las descripciones son idénticas para todos los modelos mencionados. Las diferencias se señalan por separado. Las figuras se muestran el modelo Block D.

Este manual de instrucciones está destinado a usuarios privados. Para el uso profesional del aparato, tenga en cuenta también la normativa vigente para el uso de aparatos de barbacoa a gas.

En estas instrucciones, la barbacoa de gas se denomina «aparato».

El manejo del aparato requiere un alto nivel de atención, ya que funciona con gas y se generan altas temperaturas durante su funcionamiento.
- ▶ Lea atentamente estas instrucciones.
- ▶ Siga las indicaciones de seguridad de estas instrucciones.
- ▶ Guarde a mano estas instrucciones.

En caso de montaje o instalación por parte de terceros o proveedores de servicios:
- ▶ Asegúrese de que este documento quede en poder del propietario del aparato para su uso posterior.

Estas instrucciones forman parte del producto y están protegidas por derechos de autor. Solo se permite su reproducción, reimpresión y distribución con autorización.

Deben cumplirse los siguientes requisitos:
- Utilizar solo en exteriores.
- Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su funcionamiento.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento.
- Cierre el suministro de gas en la bombona de gas después de su uso.
- No realice ninguna modificación en el aparato.

Índice de contenido

1. Información sobre seguridad 234
1.1 Uso previsto 234
1.2 Combustible autorizado 234
1.3 Manipulación segura del gas 235
1.4 Indicaciones generales de seguridad 235

2. Información sobre el producto 236
2.1 Vista general del producto 236
2.2 Zonas de temperatura 238
2.3 Volumen de suministro 239
2.4 Datos técnicos 240

3. Colocación 241
3.1 Indicaciones de seguridad para la colocación 241
3.2 Requisitos del lugar de colocación 241
3.3 Preparar la instalación 242
3.4 Instalación del aparato de pie 242
3.5 Instalación de la parrilla integrada 244
3.6 Instalar los componentes 250
3.7 Conectar la bombona de gas 252

4. Comprobación de estanqueidad 254
4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad . . 254
4.2 Preparar la comprobación de estanqueidad 254
4.3 Comprobación de estanqueidad hasta los reguladores de los quemadores 254
4.4 Comprobación de estanqueidad hasta los quemadores 255

5. Uso 256
5.1 Indicaciones de seguridad de uso 256
5.2 Preparación de la barbacoa 257
5.3 Empezar la barbacoa 258
5.4 Barbacoa 259
5.5 Asar 260
5.6 Asar a fuego lento 261
5.7 Usar OfenDock 261
5.8 Finalizar la barbacoa 262
5.9 Cambio de la bombona de gas 262

6. Limpieza 263
6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza 263
6.2 Intervalos de limpieza 263
6.3 Limpieza de la carcasa 263
6.4 Limpieza de las piezas extraíbles 264
6.5 Limpieza del quemador principal 266
6.6 Limpieza del quemador del asador 268
6.7 Limpieza y cuidado de las piezas de madera 269

7. Mantenimiento 270
7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento 270
7.2 Intervalos de mantenimiento 270
7.3 Cambio de la pila 271
7.4 Comprobación del contacto de la pila 271
7.5 Comprobación del termoelemento 272
7.6 Secado del quemador 272

8. Subsanación de averías 273

9. Eliminación 275
9.1 Eliminación del embalaje 275
9.2 Eliminación del aparato 275

10. Anexo 276
10.1 Almacenamiento de bombonas de gas 276
10.2 Accesorios 276
10.3 Declaración de conformidad UE 276

1. Información sobre seguridad

1.1 Uso previsto

El aparato está destinado exclusivamente para barbacoas, asados y cocido a fuego lento de alimentos.

El aparato está destinado para el uso doméstico. Si va a utilizarse en un entorno comercial, deberán respetarse las normativas vigentes.

El aparato se utilizará cumpliendo las siguientes condiciones:
- La colocación se realizará al aire libre. No se permite su uso en espacios cerrados.
- Como combustible, se utilizarán solo bombonas de gas comprobadas de 8 – 13 kg de gas líquido de propano y butano.
  Las bombonas de gas más pequeñas reducen el rendimiento del aparato.
- Solo se permite utilizar bombonas de gas autorizadas de las siguientes dimensiones:
  - Máx. 60 cm de altura.
  - Máx. 32 cm de diámetro.
- No utilizar bombona de gas oxidadas, dañadas ni caducadas.
- El aparato solo se utiliza con el reductor de presión provisto (según la norma DIN EN 16129).
- El aparato solo se utiliza con la presión de gas adecuada (especificada en la placa de características).
- Siga los requisitos y las instrucciones de seguridad de estas instrucciones.

Cualquier otro uso se considerará contrario al previsto.

1.2 Combustible autorizado

Solo está autorizado el uso de los gases líquidos propano y butano. No se permiten otros combustibles ni la mezcla con otros combustibles.

- Países autorizados:

Aparato	Categoría del gas	Presión (mbar)	País de destino	Volumen de suministro del reductor de presión
Block D	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50
	I3B/P	30	BA, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	30 (29)
	I3+	28-30/37	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PL, PT	37
Block Ds	I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

En el país de instalación, compruebe si el aparato está homologado para funcionar con la categoría de gas o la presión de gas adecuadas:
- ▶ Consulte en la placa de características la categoría de gas y la presión de gas.
  ➔ «2.1 Vista general del producto» (página 236).

1.3 Manipulación segura del gas

Los gases líquidos propano y butano son más pesados que el aire. Una acumulación de gas puede dar lugar a situaciones peligrosas. Después de cada uso y si se produce un daño o fallo, hay que cerrar el suministro de gas.

- ▶ Cierre todos los reguladores de los quemadores.
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.

Si hay olor a gas:

- ▶ Cierre todos los reguladores de los quemadores.
- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.

Si sigue oliendo a gas, hay un defecto en la bombona de gas:

- ▶ Manténgase alejado del aparato.
- ▶ Informe a los bomberos.

Antes de mover el aparato:

- ▶ Asegúrese de que el suministro de gas está cerrado.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado.
- ▶ Saque la bombona de gas.

Las bombonas de gas deben almacenarse adecuadamente.
➔ «10.1 Almacenamiento de bombonas de gas» (página 276).

Recomendamos mantener un medio contra incendios adecuado cerca del aparato (por ejemplo, un extintor ABC).

1.4 Indicaciones generales de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro por incumplimiento del manual de instrucciones de uso.
Estas instrucciones contienen información importante para un seguro manejo del aparato. Se hará una mención especial a los posibles peligros. Su inobservancia puede provocar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Lea atentamente estas instrucciones.
- ▶ Siga las indicaciones de seguridad de estas instrucciones.
- ▶ Guarde a mano estas instrucciones.

Se prohíbe utilizar el aparato en los casos siguientes:

- ■ Daños en el aparato o en componentes individuales.
- ■ Conversiones o modificaciones no autorizadas en el aparato.
- ■ Tras reparaciones incorrectas.
- ■ En espacios cerrados, garajes, escaleras, pasillos de acceso general o inmediaciones de edificios.
- ■ En zonas con peligro de explosión.

Para garantizar un uso seguro y duradero del aparato y evitar daños, deben observarse siempre los siguientes puntos:

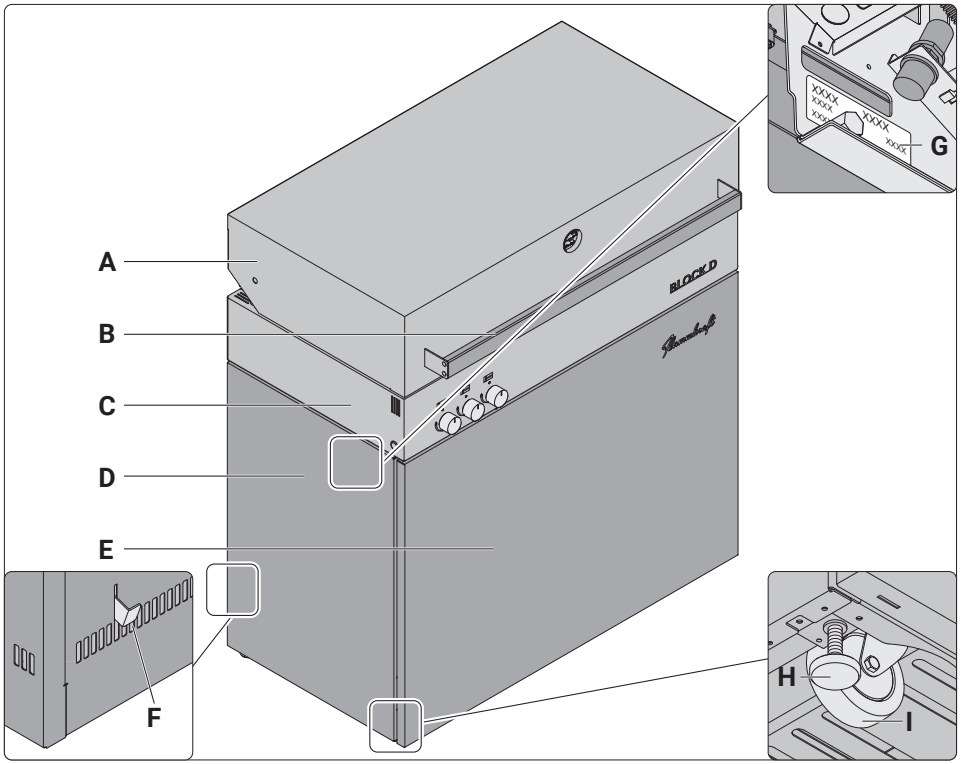
- ■ Observe el instrucciones de uso.
- ■ Utilícelo conforme a su uso previsto.
- ■ Manipule el aparato de forma adecuada en todo momento.
- ■ Utilice únicamente piezas de repuesto fabricadas o autorizadas por Flammkraft.
- ■ Respete los intervalos de mantenimiento y limpieza.

En función de la actividad, existen otras instrucciones de seguridad cuyo cumplimiento es obligatorio. Encontrará las indicaciones de seguridad en el capítulo correspondiente de estas instrucciones.

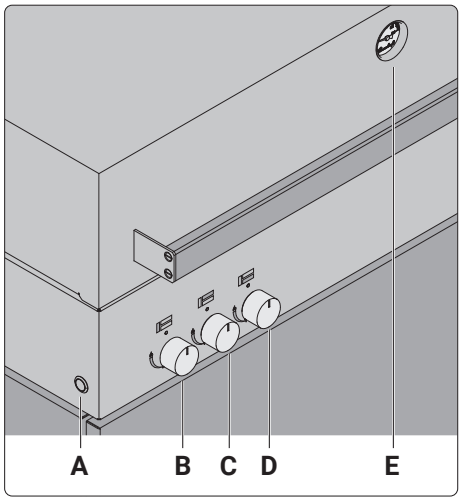
➔ «3.1 Indicaciones de seguridad para la colocación» (página 241).
➔ «4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad» (página 254).
➔ «5.1 Indicaciones de seguridad de uso» (página 256).
➔ «6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza» (página 263).
➔ «7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento» (página 270).

2. Información sobre el producto

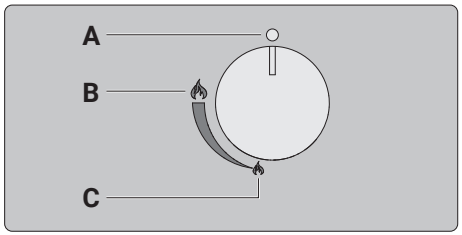
2.1 Vista general del producto



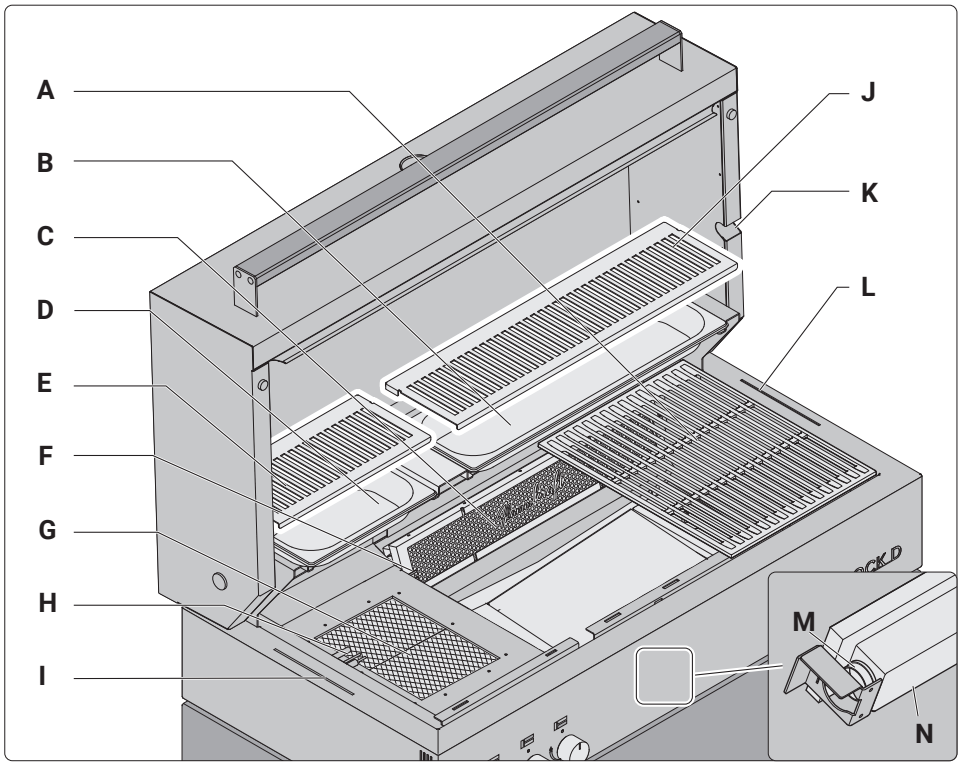
A Tapa
B Asa
C Caldero para barbacoa
D Estructura inferior (solo aparato de pie)
E Cajón frontal (solo aparato de pie)
F Freno (2x, solo aparato de pie)
G Placa de características (debajo del caldero para barbacoa)
H Patas de apoyo (4x, solo aparato de pie)
I Ruedas giratorias (4x, solo aparato de pie)

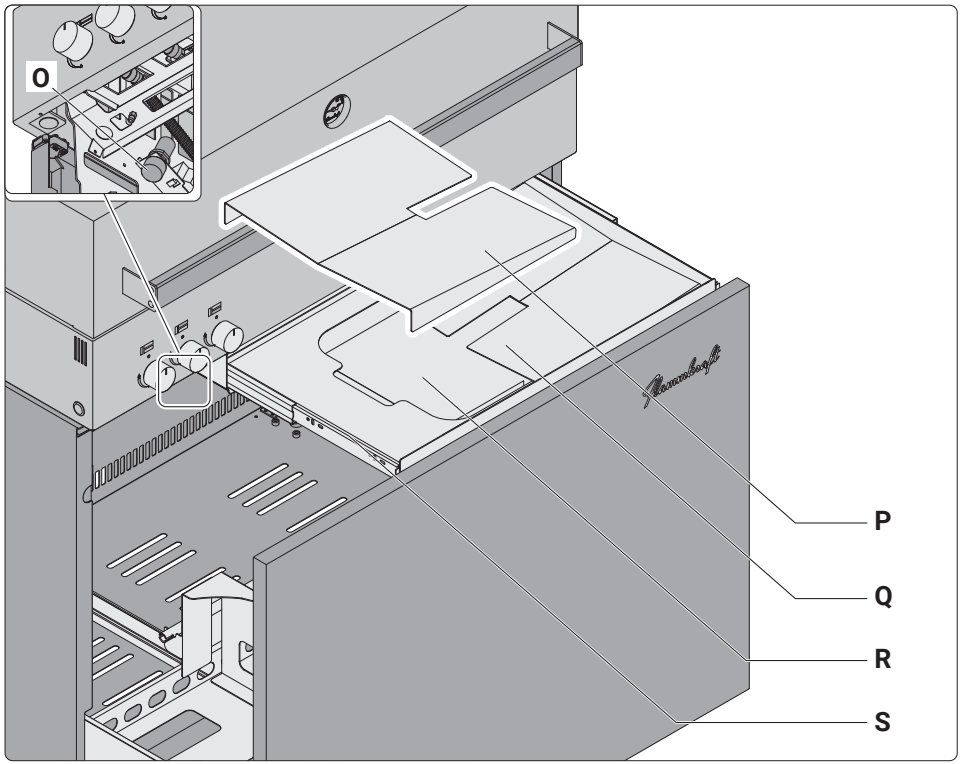


A Botón de encendido
B Regulador del quemador del asador
C Regulador de quemador principal trasero
D Regulador de quemador principal delantero
E Termómetro



A Posición «Off»
B Posición «Máximo»/«Encendido»
C Posición «Mínimo»

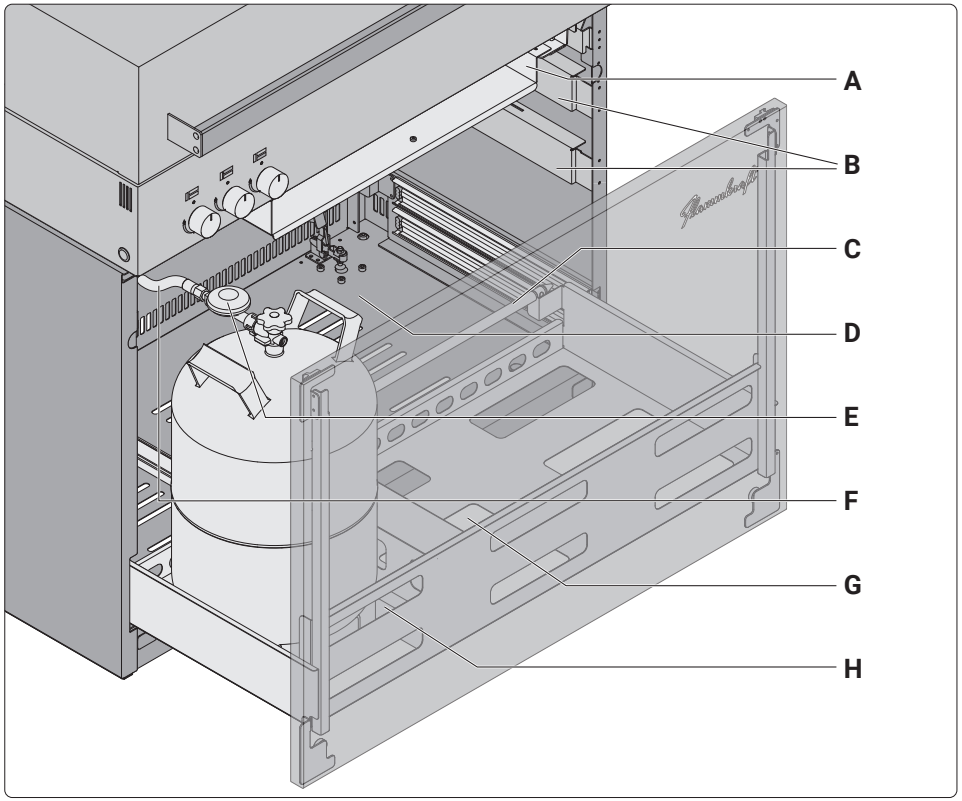




A Rejilla de barbacoa
B Recipiente de acero inoxidable (2,5 litros)
C Quemador principal trasero
D Recipiente de acero inoxidable (1,0 litros)
E Rejilla de barbacoa OfenDock (pequeña)
F Bujía y termoelemento del quemador principal trasero
G Quemador del asador
H Bujía y termoelemento del quemador del asador
I Ranura para colgar la bandeja lateral (opcional)
J Rejilla de barbacoa OfenDock (grande)
K Apertura para el asador (opcional)
L Ranura para colgar el motor del asador o la bandeja lateral (opcional)
M Abertura de entrada del quemador principal delantero
N Quemador principal delantero (detrás del frontal del caldero para barbacoa)

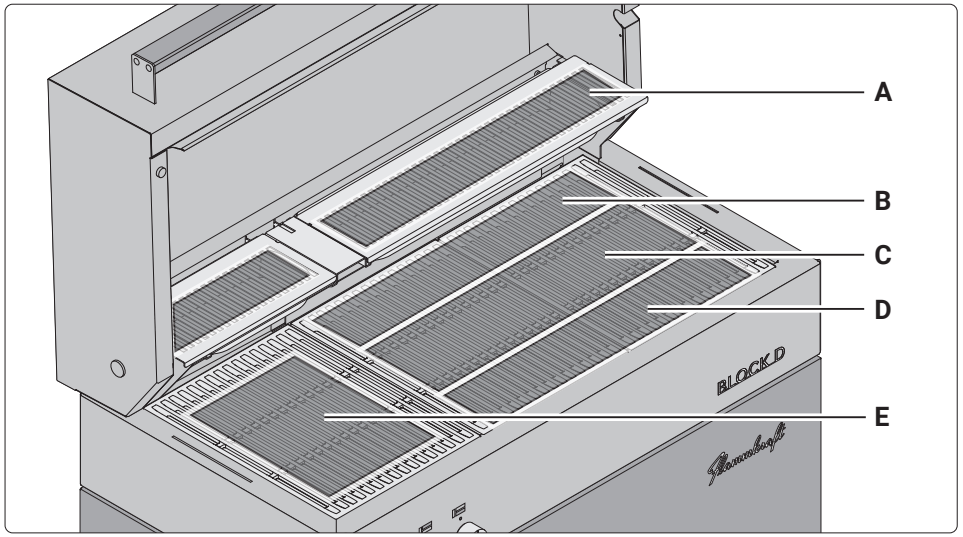
O Compartimento de la pila para el dispositivo de encendido (en el interior del aparato, debajo del regulador del quemador)
P Placa de goteo 1
Q Placa de goteo 2
R Bandeja colectora
S Extracción para la placa de goteo y bandeja colectora

ES



A Compartimento de almacenamiento (solo aparato de pie) para parrillas o accesorios opcionales (por ejemplo, placa Teppanyaki o piedra para pizza)
B Posibilidad de colgar (solo aparato de pie) la bandeja lateral (opcional)
C Posibilidad de colgar (solo aparato de pie) para asador de carne (opcional)
D Compartimento opcional para contenedor de residuos (solo aparato de pie)
E Reductor de presión
F Manguito de gas
G Posibilidad de estantes (solo aparato de pie) para caja de almacenamiento y limpieza
H Compartimiento para bombonas de gas (solo aparato de pie)

2.2 Zonas de temperatura

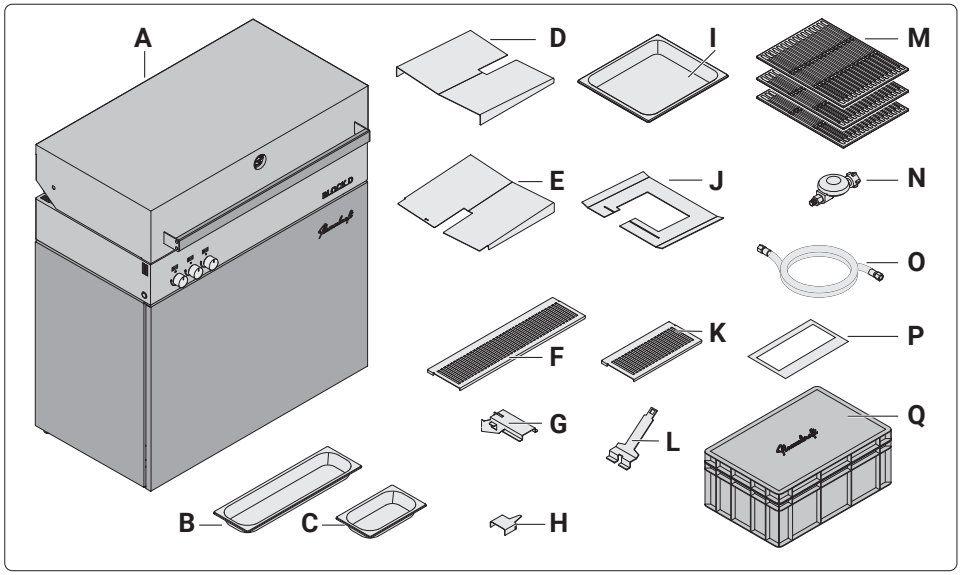


El aparato cuenta con zonas de temperatura.

Zonas/Aplicación		Temperatura
A	OfenDock p. ej., para recalentar, mantener caliente, hornear, cocinar con aire caliente o gratinar alimentos	100 – 300 °C
B	Zona barbacoa directo p. ej., para filetes y parrillada corta	75 - 500 °C
C	Zona barbacoa indirecto p. ej., para pescados, salchichas, verduras, parrillada corta para reasar, asar a fuego lento piezas de carne más gruesas	75 - 350 °C
D	Zona barbacoa directo p. ej., para filetes y parrillada corta	75 - 500 °C
E	Zona de asado p. ej., para filetes y parrillada corta, para el uso de accesorios opcionales (por ejemplo, placa Teppanyaki, wok con soporte) o sartenes y ollas de hierro fundido	400 - 900 °C

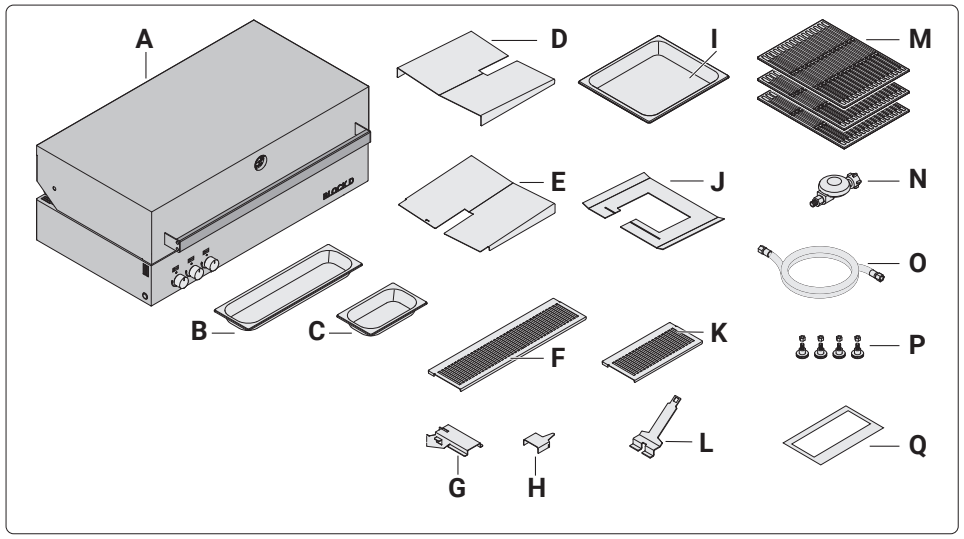
2.3 Volumen de suministro

Aparato de pie



A Flammkraft Block D & Block Ds aparato de pie
B Recipiente de acero inoxidable (2,5 litros)
C Recipiente de acero inoxidable (1,0 litros)
D Placa de goteo izquierda
E Placa de goteo derecha
F Rejilla de barbacoa OfenDock (grande)
G Puente para OfenDock
H Tapa del encendido del quemador del asador
I Bandeja colectora
J Placa antisalpicaduras del quemador del asador
K Rejilla de barbacoa OfenDock (pequeña)
L Elevador de rejilla
M Rejillas de barbacoa
N Reductor de presión
O Manguito de gas
P Instrucciones de uso
Q Caja de almacenamiento y limpieza

Parilla integrada



A Parilla integrada Flammkraft Block D & Block Ds
B Recipiente de acero inoxidable (2,5 litros)
C Recipiente de acero inoxidable (1,0 litros)
D Placa de goteo izquierda
E Placa de goteo derecha
F Rejilla de barbacoa OfenDock (grande)
G Puente para OfenDock
H Tapa del encendido del quemador del asador
I Bandeja colectora
J Placa antisalpicaduras del quemador del asador
K Rejilla de barbacoa OfenDock (pequeña)
L Elevador de rejilla
M Rejillas de barbacoa
N Reductor de presión
O Manguito de gas
P Tornillos de soporte (uso opcional)
Q Instrucciones de uso

Accesorios opcionales (por ejemplo, asador, piedra para pizzas) disponibles en Flammkraft.
➔ «10.2 Accesorios» (página 276).

ES

2.4 Datos técnicos

	Block D	Block Ds
Superficie de la barbacoa		
■ Superficie total	90 x 44 cm	75 x 44 cm
■ Zona de asado	30 x 44 cm	25 x 44 cm
Rejilla de barbacoa de fundición de acero inoxidable		
■ Cantidad	3	3
■ Tamaño	30 x 44 cm	25 x 44 cm
■ Peso individual	5,2 kg	4,3 kg
OfenDock dos rejillas de barbacoa, plegables, dos recipientes de acero inoxidable		
■ Tamaño de las rejillas de barbacoa	32 x 15 cm / 58 x 15 cm	32 x 15 cm / 46 x 15 cm
Presión de gas / Diámetro de la boquilla		
■ Quemador principal	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,80 mm
■ Quemador del asador	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm	50 mbar / 0,98 mm
Potencia	16,2 kW (1,18 kg/h)	13,9 kW (1,01 kg/h)
Temperatura	75 – 900 °C	75 – 900 °C
Altura de trabajo (solo aparato de pie)	94 cm	94 cm

	Block D	Block Ds
Dimensiones, aparato de pie		
■ Anchura	100 cm	85 cm
■ Profundidad del caldero para barbacoa	53 cm	53 cm
■ Profundidad incluida asa	60 cm	60 cm
■ Altura	115 cm	115 cm
Dimensiones, parilla integrada		
■ Anchura	100 cm	85 cm
■ Profundidad del caldero para barbacoa	53 cm	53 cm
■ Profundidad incluida asa	60 cm	60 cm
■ Altura (visible)	36,5 cm	36,5 cm
■ Altura, incluido sistema de gestión de grasas	48,5 cm	48,5 cm
Peso total aparato de pie	aprox. 130 kg	aprox. 120 kg
Peso total parilla integrada	aprox. 60 kg	aprox. 50 kg

3. Colocación

3.1 Indicaciones de seguridad para la colocación

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro por incumplimiento de las indicaciones de colocación.
Los errores a la hora de colocar el aparato pueden provocar lesiones graves.
Este capítulo contiene información importante para una segura colocación del aparato.

- ▶ Lea atentamente este capítulo antes de la colocación.
- ▶ Siga las instrucciones de seguridad.
- ▶ Realice la colocación tal y como se describe.

Para evitar peligros, es obligatorio cumplir los siguientes requisitos:

- No almacene ni deposite materiales o líquidos inflamables sobre el aparato o cerca de él (por ejemplo, bombonas de gas no conectadas).
- El aparato debe estar en perfecto estado y no presentar daños.
- Antes de colocar el aparato, deben cumplirse los requisitos del lugar de colocación.

3.2 Requisitos del lugar de colocación

- La colocación se realizará al aire libre. No se permite su uso en espacios cerrados.
- La zona debe ser adecuada para su seguro funcionamiento.
- La superficie de colocación debe ser firme, nivelada y horizontal.
- No se permite la colocación sobre césped.

La colocación no está permitida en los siguientes lugares:

- Espacios cerrados.
- Garajes.
- Escaleras.
- Pasillos de acceso común.
- Zonas con riesgo de explosión.
- Cerca de materiales fácilmente inflamables o explosivos.
- En inmediaciones de edificios. Deben cumplirse las distancias de seguridad indicadas.
- Debajo de tejados o voladizos inflamables no protegidos.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio por incumplimiento de las distancias de seguridad.
Durante el funcionamiento del aparato se generan altas temperaturas. Al calentarse las piezas del aparato, el contacto puede provocar quemaduras.

- ▶ Asegúrese de que las distancias de seguridad respecto a personas y objetos se mantengan en todo momento.
- ▶ Asegúrese de que los objetos y materiales combustibles (por ejemplo, muebles, telas) estén a una distancia suficiente del aparato.

Distancia de seguridad necesaria:

- 0,3 m de distancia de materiales sólidos no combustibles sensibles al calor.
- 1,0 m de distancia de materiales sólidos inflamables.
- 5,0 m de distancia a líquidos inflamables.

Incluso en materiales aparentemente incombustibles (por ejemplo, el aislamiento de una casa bajo el yeso), pueden producirse daños o incendios debido al desarrollo de calor si no se respetan las distancias de seguridad.

Para un funcionamiento seguro del aparato, los siguientes dispositivos de ventilación no deben taparse:

- Todas las ranuras de ventilación del aparato.
- Distancias para la altura al suelo especificada.

3.3 Preparar la instalación

- ▶ Familiarícese con el aparato y los respectivos documentos:
  - Instrucciones de uso.
  - Indicaciones para el montaje de barbacoas Flammkraft en cocinas exteriores (solo parilla integrada).
  - Accesorios y equipamiento.
  - Lugar de colocación.

- ▶ Mantenga el lugar de colocación libre de objetos que puedan dañarse o destruirse durante la colocación.
- ▶ Compruebe que el embalaje no esté dañado.
- ▶ Retire el embalaje.
- ▶ Verifique que el volumen de suministro esté completo e íntegro.
  ➔ «2.3 Volumen de suministro» (página 239).

En caso de daños o de estar incompleto:
- ▶ Póngase en contacto con su vendedor o el servicio de Flammkraft.

Eliminación del embalaje cuando ya no sea necesario:
- ▶ Elimine el material de embalaje de forma correcta.
  ➔ «9.1 Eliminación del embalaje» (página 275).

- ▶ Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad necesarias.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 241).

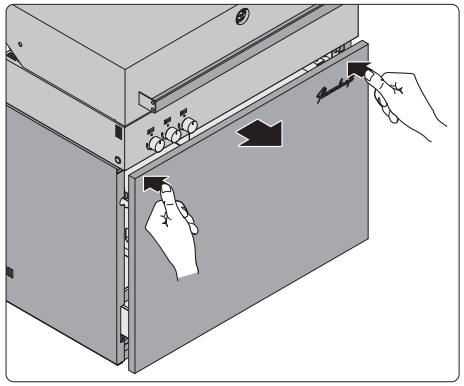
La grasa puede salirse cuando el aparato está en uso y derramarse por la carcasa (por ejemplo, si el aparato usado se moja debido a la lluvia).
- ▶ En caso necesario, utilice una base adecuada y resistente al calor para proteger el recubrimiento del fondo.

3.4 Instalación del aparato de pie

Todos las piezas adicionales están en la caja de almacenamiento y limpieza, y en una caja de cartón en el hervidor de la barbacoa.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en el cajón!
El cajón puede resultar dañado por vibraciones al mover el aparato o al extraer el cajón sin observar la función de apertura a presión («push-to-open»).
- ▶ Para abrir el cajón, presione siempre primero hacia dentro.
- ▶ Antes de mover el aparato, asegúrese de que el cajón esté abierto unos 5 cm.



- ▶ Presione el cajón frontal.
  El cajón frontal se abre fácilmente.
- ▶ Abra completamente el cajón frontal tirando de él hacia fuera.
- ▶ Extraiga la caja de almacenamiento y limpieza.
- ▶ Cierre el cajón frontal empujándolo hacia dentro hasta que oiga un clic.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

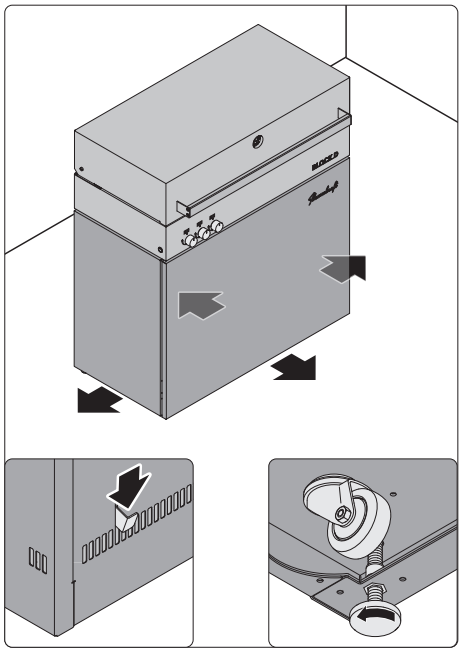
Peligro de lesiones por manipulación incorrecta del aparato.
El tamaño y peso del aparato requieren su atención al moverlo y colocarlo.
Un rodamiento involuntario del aparato puede provocar lesiones graves.
- ▶ Procure que quede bien estable de pie al colocarlo.
- ▶ Asegúrese de que no haya otras personas ni objetos en la zona de trabajo.
- ▶ Asegúrese de proteger el aparato contra un rodamiento accidental.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en las patas.
Al desplazar el aparato, las patas giradas pueden engancharse en obstáculos y resultar dañadas. Las vibraciones durante el transporte pueden hacer que las patas se desenrosquen.

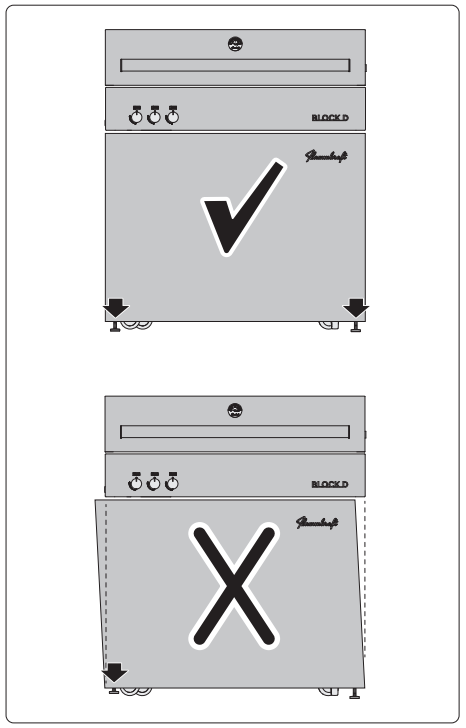
- ▶ Antes de mover el aparato, asegúrese de que las patas de apoyo están completamente giradas hacia dentro.
- ▶ Preste atención al recorrido cuando lo transporte. Evite que el aparato ruede sobre obstáculos (altura > 2 cm).

- ▶ Seleccione la ubicación de acuerdo con los requisitos del lugar de colocación. ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 241).
- ▶ Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad. ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 241).
- ▶ Proporcione la estabilidad suficiente.



- ▶ Coloque el aparato en el lugar que desee.
- ▶ Asegure el aparato para que no ruede accionando los frenos con las dos palancas de la parte trasera.
- 💡 Si el acceso desde la parte trasera es limitado, los frenos también pueden accionarse desde el interior cuando el cajón esté abierto.
- ▶ Gire hacia fuera los cuatro pies de las esquinas del aparato.

Para garantizar una posición correcta, el aparato debe apoyarse sobre las cuatro patas.



- ▶ Alinee el aparato en horizontal ajustando las patas de apoyo.
- ▶ Asegúrese de que el cajón quede a ras del aparato.

Si el cajón está en ángulo con la carcasa:

- ▶ En el lado que sobresale, gire el soporte delantero más hacia fuera.

ES

3.5 Instalación de la parrilla integrada

Encontrará todas las piezas de montaje en una caja separada.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

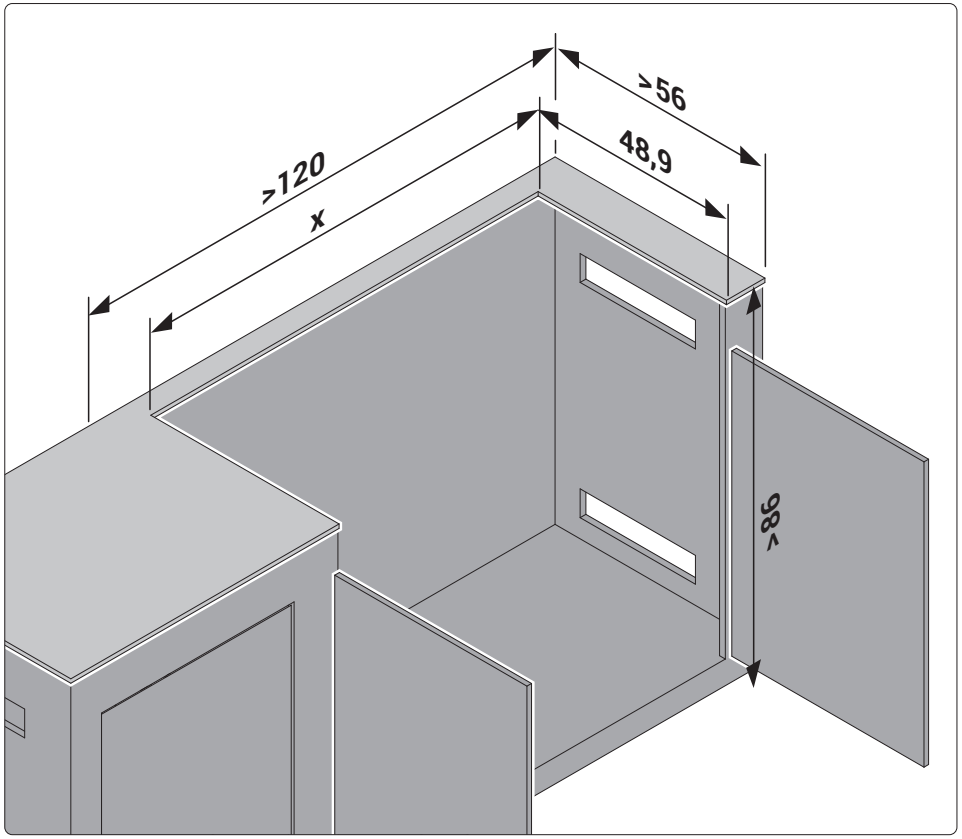
Peligro de lesiones por manipulación incorrecta del aparato.
El tamaño y peso del aparato requieren su atención al moverlo y colocarlo.
La caída del aparato puede provocar lesiones graves.
- ▶ El aparato debe trasladarse siempre, como mínimo, entre dos personas.
- ▶ Utilice, al trabajar con el aparato, equipo de protección adecuado (p. ej. guantes de protección, calzado de seguridad, gafas de protección, etc.).

- ▶ Seleccione la ubicación de acuerdo con los requisitos del lugar de colocación. ➔
- ▶ Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad. ➔
- ▶ Asegúrese de que el cuerpo tenga la estabilidad necesaria. Detrás del aparato debe haber 8 cm de espacio libre para poder abrir la tapa.

Para evitar peligros, es obligatorio cumplir los siguientes requisitos:
- ■ El aparato no debe instalarse debajo de estructuras suspendidas que sean inflamables.
- ■ El cuerpo debe ser adecuado para el peso del aparato. ➔ «2.4 Datos técnicos» (página 240).

Deben tenerse en cuenta las siguientes especificaciones:
- ■ Entre el aparato y la placa de trabajo debe quedar un hueco de 0,4 cm.
- ■ Al cerrar el cuerpo con puertas, debe haber orificios de ventilación suficientemente grandes.
- ■ Hay que tener en cuenta las dimensiones y el espacio debajo del aparato. La corredera y la bandeja colectora deben ser fácilmente accesibles.
- ■ Las puertas deben ser fácilmente accesibles.
- ■ Las puertas no deben estar cerradas.
- ■ Hay que poder acceder fácilmente a todos los elementos de cierre del aparato y de la botella de gas.
- ■ La botella de gas debe poder sacarse del cuerpo para su conexión, desconexión e inspección.

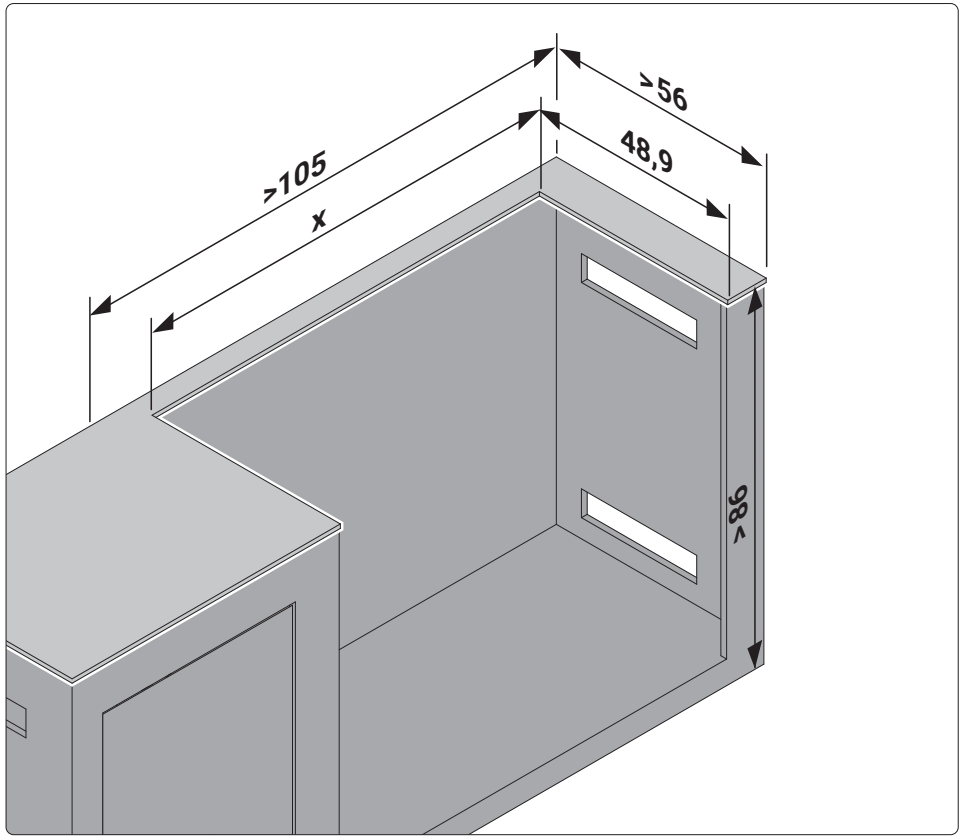
Dimensiones del cuerpo del aparato Block D



Medidas en cm.

La medida x depende de la variante de montaje.
- Instalación sin ángulo de montaje = 100,8 cm
- Instalación con ángulo de montaje = 101,2 cm

Dimensiones del cuerpo del aparato Block Ds

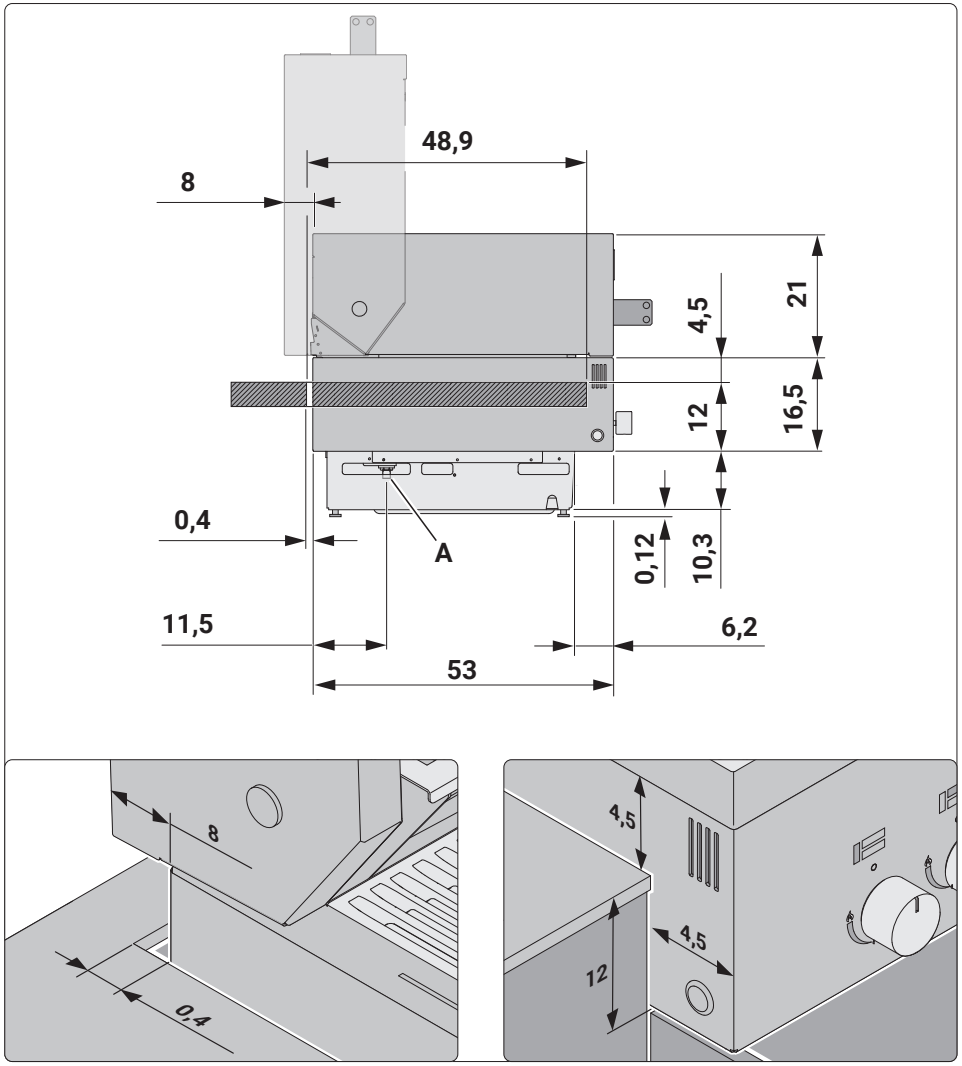


Medidas en cm.

La medida x depende de la variante de montaje.
- Instalación sin ángulo de montaje = 85,8 cm
- Instalación con ángulo de montaje = 86,2 cm

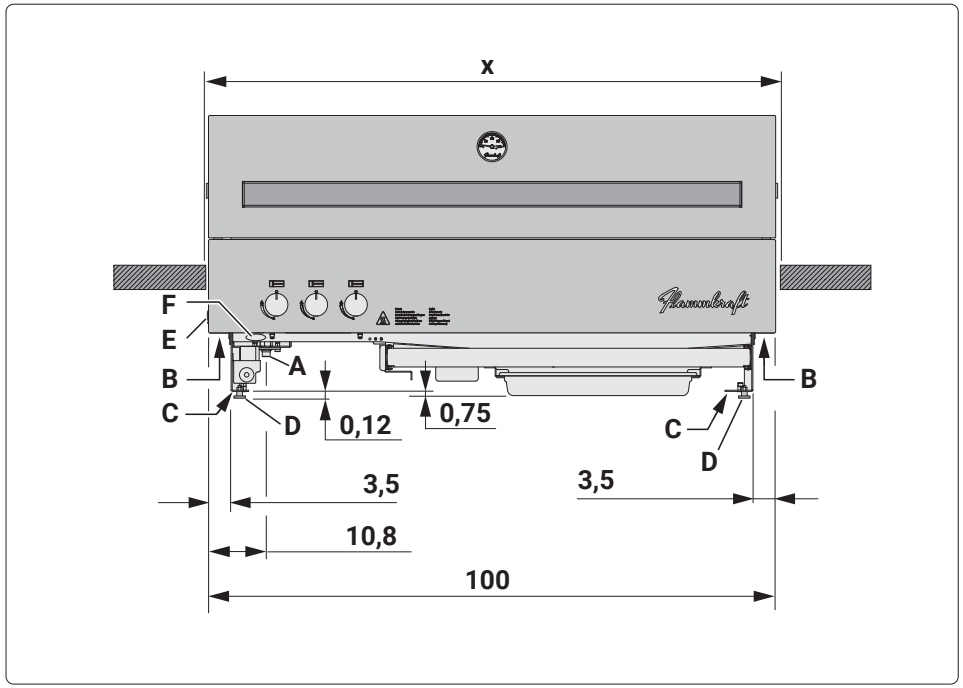
ES

Dimensiones del aparato Block D



Medidas en cm.

A Conexión de gas



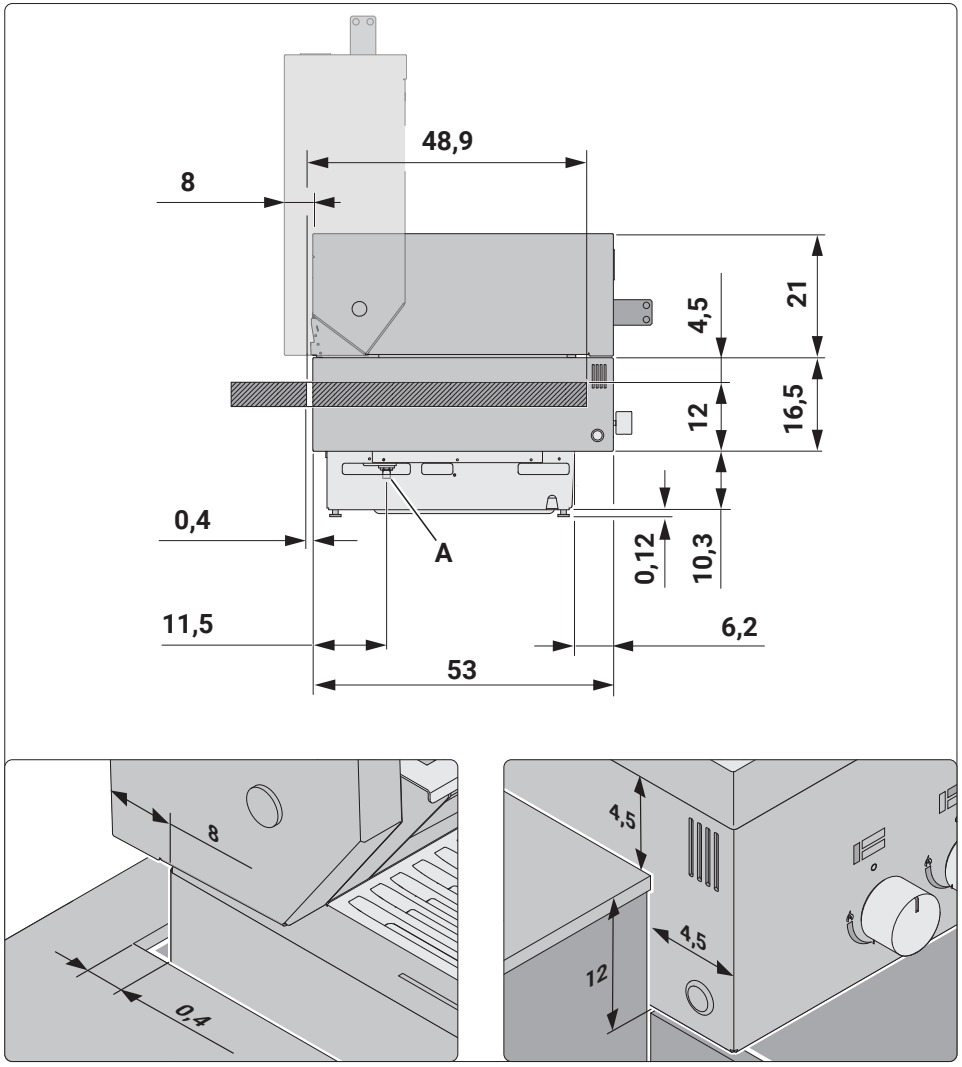
Medidas en cm.

La medida x depende de la variante de montaje.
- Instalación sin ángulo de montaje = 100,8 cm
- Instalación con ángulo de montaje = 101,2 cm

A Conexión de gas
B Superficie de contacto del portaherramientas
C Superficie de contacto del ángulo del aparato
D Tornillos de soporte (nivelación de altura con placa base continua)
E Botón de encendido
F Apertura alternativa del botón de encendido

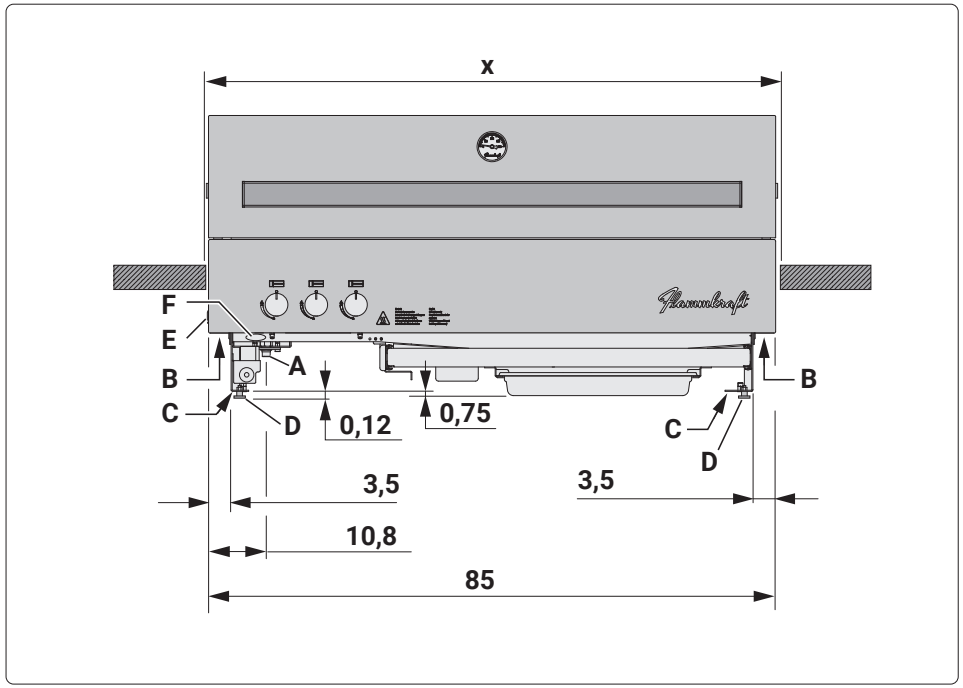
Si no es posible instalar el aparato de forma que el botón de encendido sea accesible desde el lateral, también se puede instalar en la subestructura en la abertura alternativa del botón de encendido.

Dimensiones del aparato Block Ds



Medidas en cm.

A Conexión de gas



Medidas en cm.

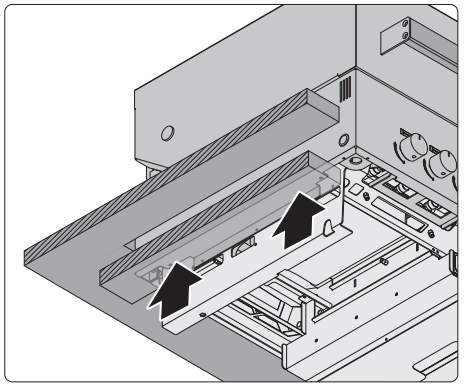
La medida x depende de la variante de montaje.
- Instalación sin ángulo de montaje = 85,8 cm
- Instalación con ángulo de montaje = 86,2 cm

A Conexión de gas
B Superficie de contacto del portaherramientas
C Superficie de contacto del ángulo del aparato
D Tornillos de soporte (nivelación de altura con placa base continua)
E Botón de encendido
F Apertura alternativa del botón de encendido

Si no es posible instalar el aparato de forma que el botón de encendido sea accesible desde el lateral, también se puede instalar en la subestructura en la abertura alternativa del botón de encendido.

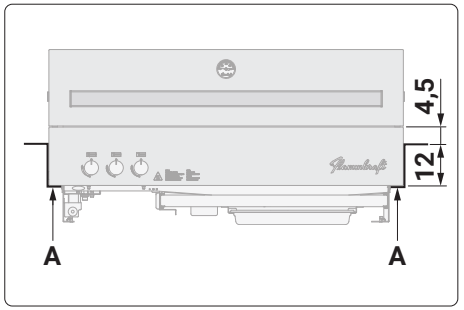
ES

Variantes de montaje

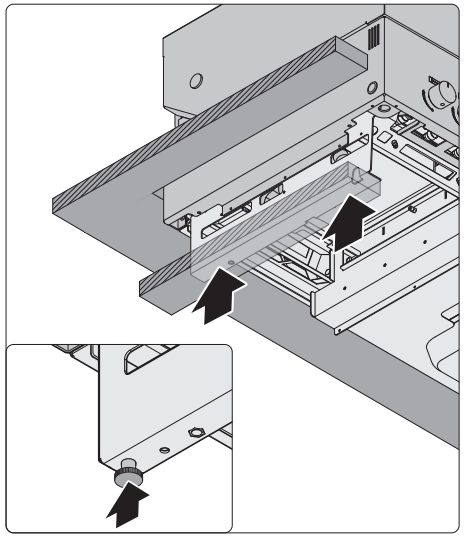


Variante 1
Soporte del portaherramientas sobre una subestructura adecuada.

- Utilice los orificios libres del bastidor del aparato para fijarlo a la subestructura.

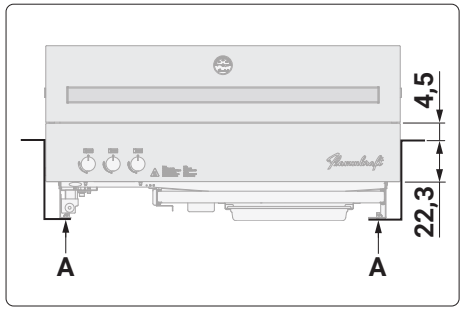


A Superficie de apoyo en el bastidor del aparato



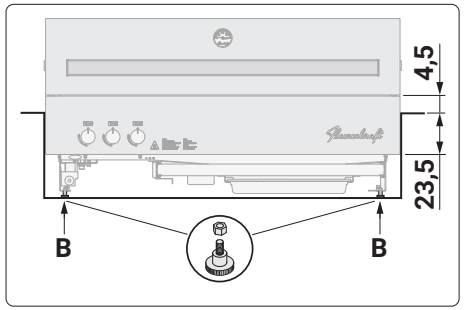
Variante 2
Soporte del ángulo del aparato sobre una subestructura adecuada.

- Utilice los orificios libres de los soportes del aparato para fijarlo a la subestructura.
- Para evitar que la bandeja recogegotas se apoye en la subestructura, los tornillos de soporte deben atornillarse en los soportes del aparato en el caso de una placa base continua.



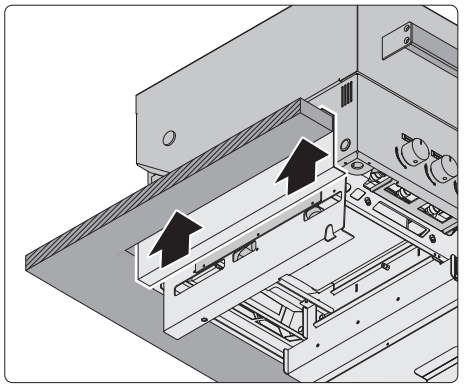
Soporte en la subestructura abierta

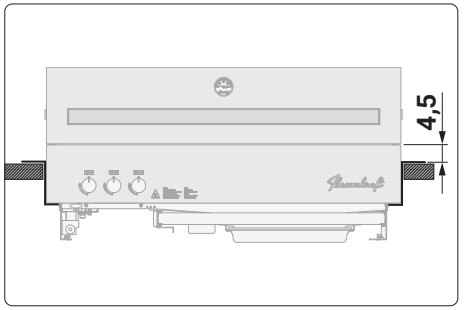
A Superficie de soporte en el bastidor del aparato



Soporte para placa base continua

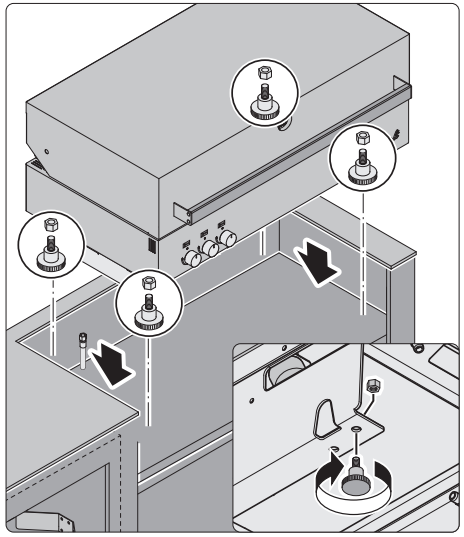
B Tornillos de soporte (nivelación de altura con placa base continua)





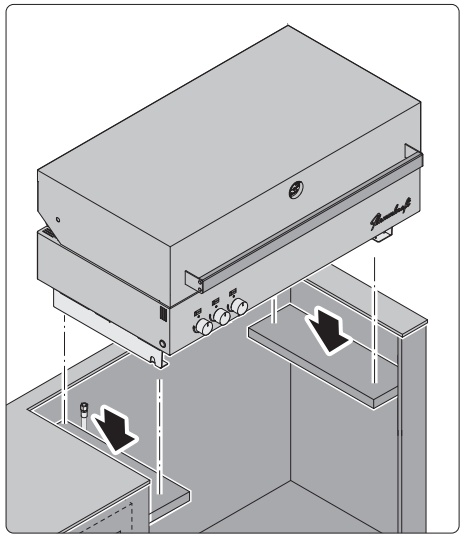
Variante 3
Instalación suspendida sobre la placa de trabajo utilizando los ángulos de montaje opcionales.

Montaje



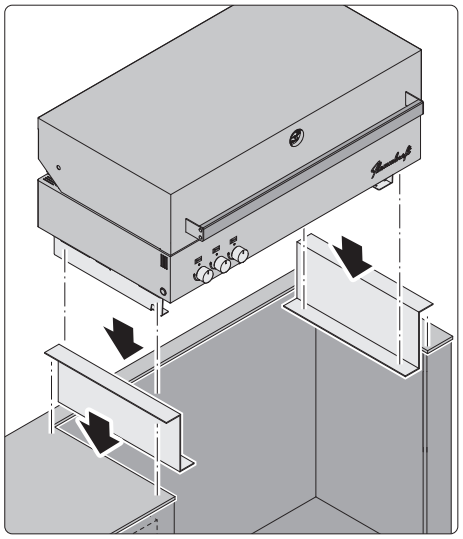
Variante 1 / Variante 2
Cuando utilice una placa base continua.

- ▶ Atornille los tornillos de soporte en los soportes del aparato.



- ▶ Coloque el aparato sobre la subestructura.

ES

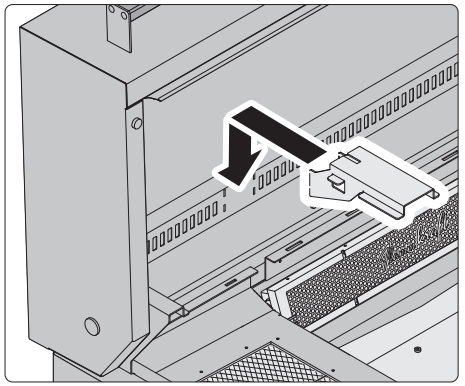


Variante 3

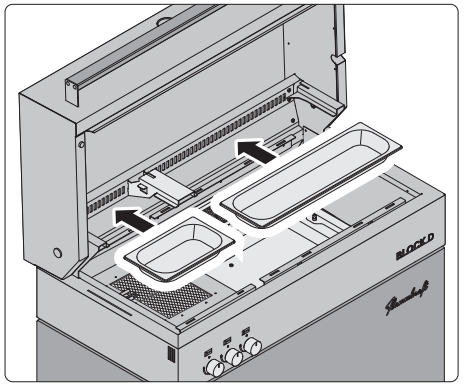
- ▶ Coloque el aparato con la ayuda de los ángulos de montaje opcionales en la placa de trabajo.
- ▶ Apriete los ángulos de montaje del aparato.

Todas las variantes:
Una vez finalizado el montaje, se puede sellar el hueco resultante entre el aparato y la placa de trabajo con una silicona adecuada de alta temperatura.

3.6 Instalar los componentes

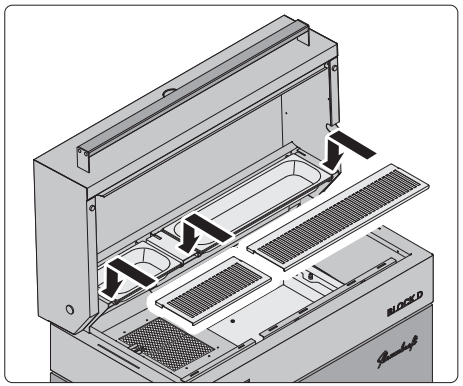


- ▶ Inserte el puente para las rejillas de barbacoa OfenDock.

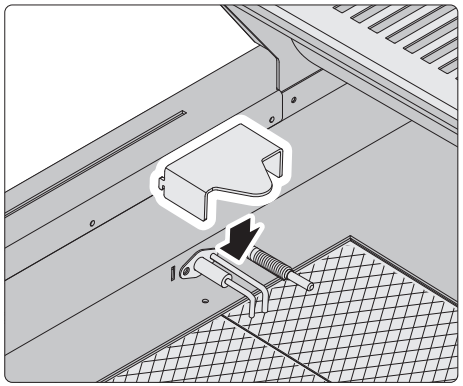


- ▶ Si lo desea, introduzca los recipientes de acero inoxidable.
  ➔ «5.7 Usar OfenDock» (página 261).

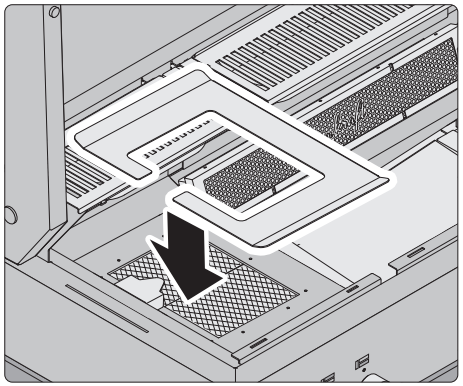
- Los recipientes no utilizados deben retirarse al asar. Las altas temperaturas pueden provocar la decoloración del material de los recipientes vacíos.
  ➔ «6.4 Limpieza de las piezas extraíbles» (página 264).



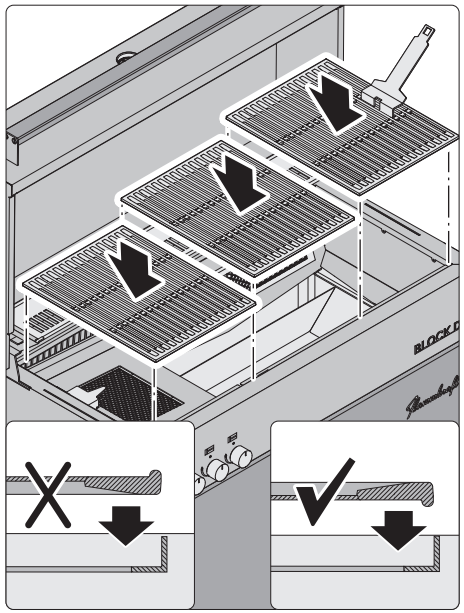
- Inserte las rejillas de barbacoa OfenDock.



- Ponga la tapa del encendido del quemador del asador.

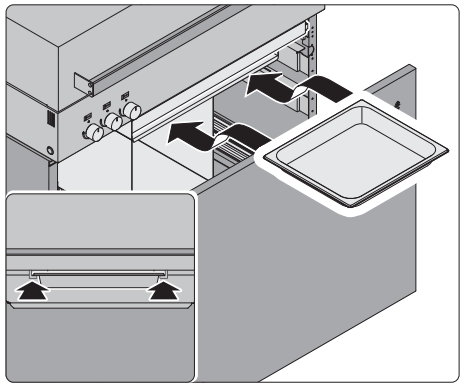


- Coloque la placa antisalpicaduras del quemador del asador.



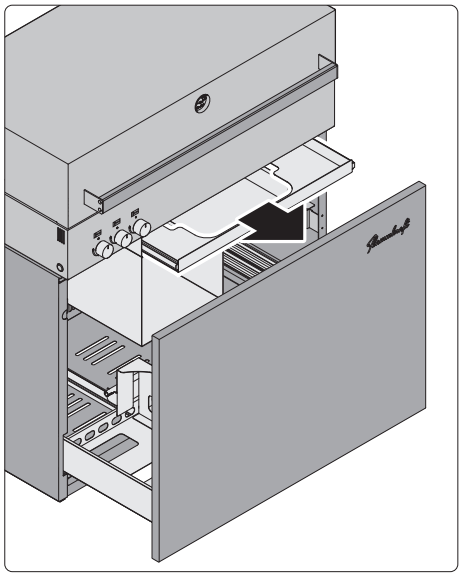
- Oriente las rejillas de la barbacoa con la parte plana mirando hacia abajo.
- Vuelva a colocar las rejillas de la barbacoa con el elevador de rejilla suministrado.

Las rejillas de acero inoxidable fundido de alta calidad no deben quemarse.

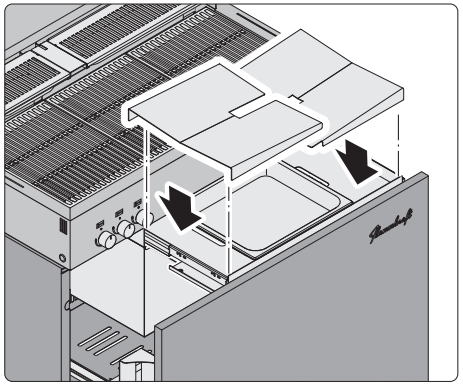


- Presione el cajón frontal (solo aparato de pie). El cajón frontal se abre fácilmente.
- Coloque la bandeja colectora.

ES



- Abra completamente el cajón frontal tirando de él hacia fuera (solo aparato de pie).
- Saque la bandeja extraíble.



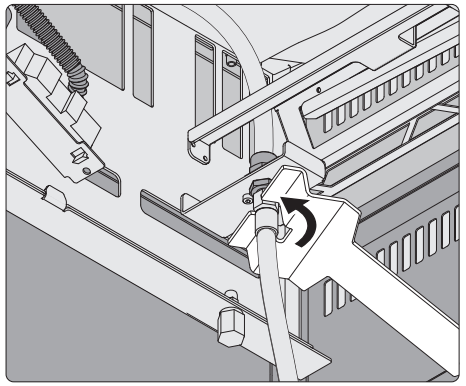
- Inserte primero la placa de goteo etiquetada como «1» en el lado derecho.
- Inserte la otra placa de goteo en el lado izquierdo.
- Deslice el cajón hacia dentro hasta que quede encajado.

3.7 Conectar la bombona de gas

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio y explosión por ignición del combustible.
Si se producen fugas durante la conexión o si el manguito de gas está dañado, puede producirse un escape de gas. El gas puede inflamarse por llamas abiertas, velas, cigarrillos, chispas o piezas calientes del aparato. Pueden producirse explosiones y quemaduras graves.

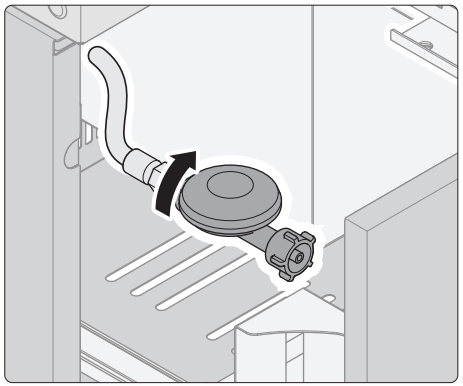
- Asegúrese de no conectar el aparato cerca de fuentes de ignición.
- Asegúrese de que el lugar de conexión esté bien ventilado.
- Asegúrese de que el manguito de gas no entre en contacto con objetos afilados o las piezas calientes de los quemadores.
- Asegúrese de que el aparato funcione con el reductor de presión suministrado.
- Utilice únicamente la manguera de gas suministrada. La manguera de gas utilizada no debe superar la longitud máxima de 1,5 m.
- Asegúrese de que el manguito de gas esté firmemente empalmado.



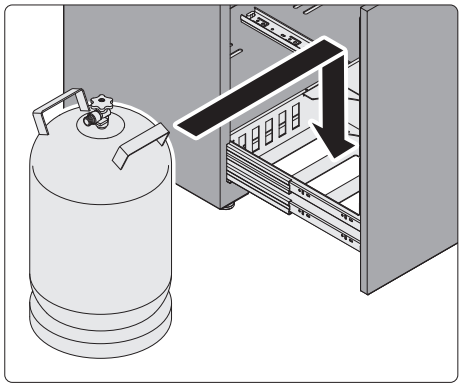
- Abra el cajón frontal.
- Monte el manguito de gas al aparato apretando con la mano. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.
- Apriete con cuidado la unión roscada con el elevador de rejilla o con una herramienta adecuada.

Antes de conectar el reductor de presión:

- Asegúrese de que todas las conexiones y juntas están intactas y presentes. En caso de que falten juntas de goma o estén dañadas, la bombona de gas no debe conectarse.



- Conecte el manguito de gas al reductor de presión. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.
- Apriete con cuidado la unión roscada con el elevador de rejilla o con una herramienta adecuada.

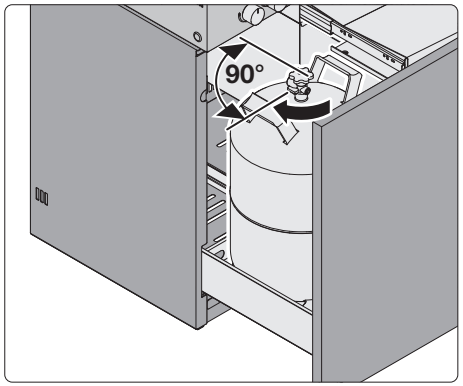


Aparato de pie

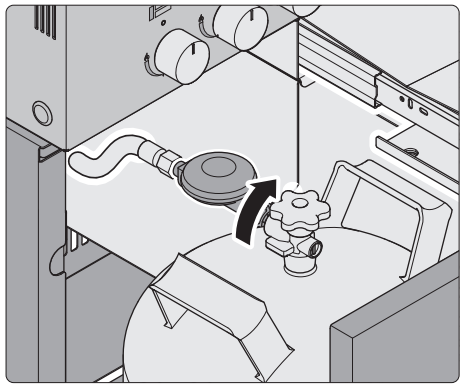
- Coloque la bombona de gas en el aparato en la posición prevista.

Parilla integrada

- Coloque la bombona de gas en su cocina de exterior en la posición prevista.



- Alinee la bombona de gas paralelamente a la parte delantera del aparato.



- Conecte el reductor de presión a la bombona de gas. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.
- Apriete la conexión cuidadosamente con la mano.

- Asegúrese de que cumplen los puntos siguientes:
  - El manguito de gas está firmemente empalmado.
  - El manguito de gas no tiene daños.
  - El manguito de gas no está doblado ni torcido.
- Cierre el cajón frontal (solo aparato de pie).
- Procure que el manguito de gas no quede aprisionado o roce al cerrar una posible puerta o cajón.
- Realice una comprobación de estanqueidad tras la colocación.
  → «4. Comprobación de estanqueidad» (página 254).

ES

4. Comprobación de estanqueidad

4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio y explosión por fuga de gas.
Si el aparato no es estanco, el gas puede salir de forma incontrolada durante el funcionamiento. Podría inflamarse y provocar un incendio o una explosión.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento una aparato en el que se haya determinado una fuga de gas.
- ▶ Realice regularmente una comprobación de estanqueidad para garantizar la seguridad del aparato.

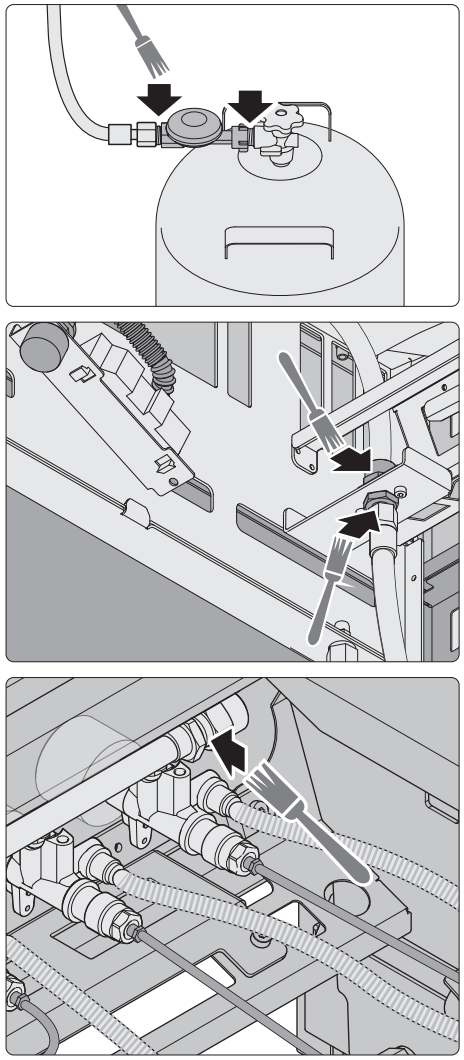
Antes de la entrega, se comprobó que el aparato no tenía fugas de gas.
No obstante, debe realizarse una comprobación de estanqueidad antes de la puesta en marcha, después de los trabajos de mantenimiento y tras un periodo prolongado de inactividad.

- ▶ Realice esta comprobación solo al aire libre.
- ▶ Realice esta comprobación lejos de cualquier llama o chispa abierta.
- ▶ Realice esta comprobación solo cuando el aparato se haya enfriado completamente y no esté en funcionamiento.

4.2 Preparar la comprobación de estanqueidad

- ▶ Mezcle 150 ml de agua con 50 ml de jabón o detergente líquido para obtener una lejía jabonosa.
- ▶ Tenga a mano un pincel, un cepillo o un pulverizador.
- ▶ Abra la tapa del aparato.
- ▶ Asegúrese de que todos los reguladores de los quemadores estén apagados.
- ▶ Desmonte todos los quemadores.
  ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
  ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 268).

4.3 Comprobación de estanqueidad hasta los reguladores de los quemadores



- ▶ Aplique agua jabonosa a todas las conexiones de las piezas conductoras de gas hasta los reguladores de los quemadores.
- ▶ Abra la bombona de gas.

Si se forman burbujas en las conexiones de las piezas conductoras de gas:

- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Apriete la conexión correspondiente.
- ▶ Repita la comprobación.

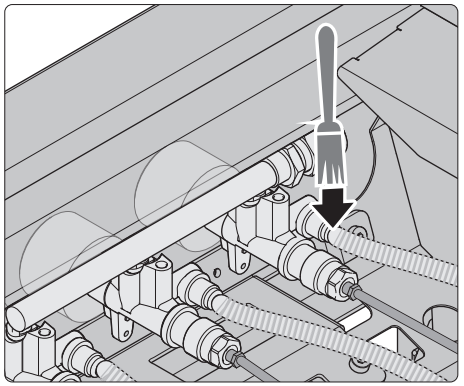
Si se siguen formando burbujas:

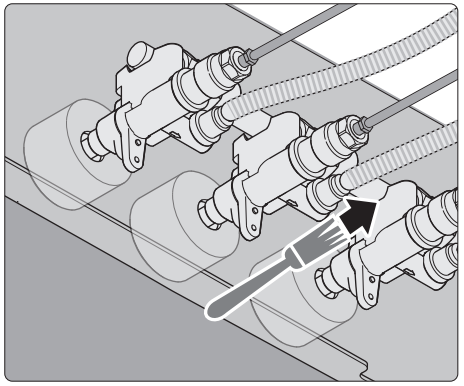
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ Póngase en contacto con su vendedor o el servicio de Flammkraft.

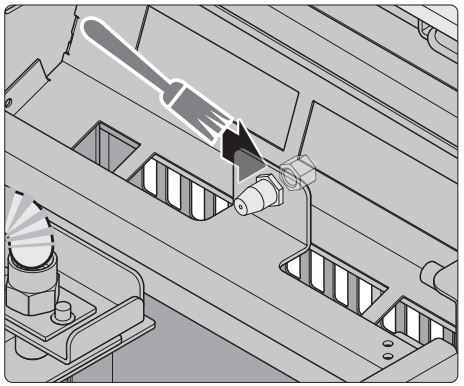
Si no se forman burbujas:

- ■ La conexión de gas hasta los reguladores de los quemadores es correcta.
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Realice la comprobación de estanqueidad hasta los quemadores.
  ➔ «4.4 Comprobación de estanqueidad hasta los quemadores» (página 255).

4.4 Comprobación de estanqueidad hasta los quemadores

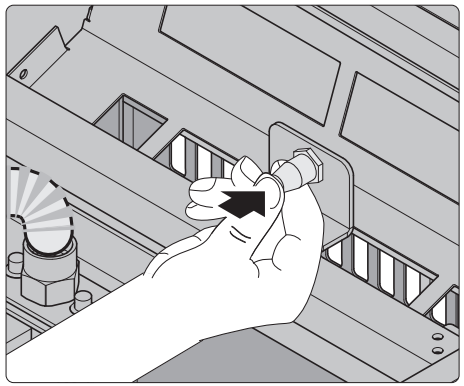






La comprobación de estanqueidad hasta el quemador debe realizarse sucesivamente en todos los quemadores.

- ▶ Aplique agua jabonosa a todas las conexiones de las piezas conductoras de gas entre los reguladores de los quemadores y los quemadores.



- ▶ Cierre la boquilla de salida de gas del quemador correspondiente.
- ▶ Abra la bombona de gas.
- ▶ Presione el regulador del quemador que vaya a comprobar y póngalo en la posición «Máximo».
- ▶ Sujete el regulador del quemador que vaya a comprobar para que el gas fluya por el tubo en dirección al quemador.

Si se forman burbujas en las conexiones de las piezas conductoras de gas:

- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Apriete la conexión correspondiente.
- ▶ Repita la comprobación.

Si se siguen formando burbujas:

- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.
- ▶ Póngase en contacto con su vendedor o el servicio de Flammkraft.

Si ya no se forman burbujas:

- ■ La conexión de gas hasta el quemador es correcta.
- ▶ Vuelva a instalar todos los quemadores una vez finalizada con éxito la comprobación de estanqueidad.
  ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
  ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 268).

Todas las conexiones deben limpiarse con agua y secarse después de la comprobación de estanqueidad para evitar la corrosión.

5. Uso

5.1 Indicaciones de seguridad de uso

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio y explosión por manipulación incorrecta del aparato.
Los errores al utilizar el aparato puedes provocar la muerte o lesiones graves.
Este capítulo contiene información importante para una utilización segura del aparato.

- ▶ Lea atentamente este capítulo.
- ▶ Siga las instrucciones de seguridad.
- ▶ Utilice el aparato solo como se describe aquí.

Para evitar peligros al utilizar el aparato, es obligatorio cumplir los siguientes requisitos en todo momento:

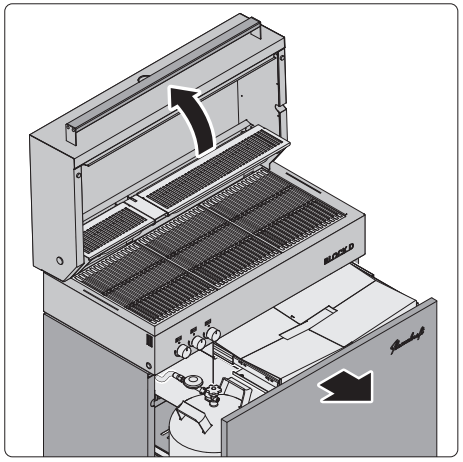
- El aparato debe estar en perfecto estado y no presentar daños.
- No utilice materiales o líquidos inflamables en las inmediaciones del aparato (por ejemplo, alcohol etílico, bebidas alcohólicas).
- No almacene ni deposite materiales o líquidos inflamables en o sobre el aparato.
- No almacene ni deposite restos de comida o residuos en el aparato (por ejemplo, en el cajón frontal).
- No almacene piezas pesadas en el cajón frontal (por ejemplo, la placa Teppanyaki).
- Vigile a los niños y los animales domésticos y manténgalos alejados del aparato.
- El aparato se utilizará solo con combustible autorizado.
  ➔ «1.2 Combustible autorizado» (página 234).
- Se mantendrán las distancias de seguridad.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 241).
- Todas las uniones roscadas de la conexión de gas estarán estancas.
  ➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 254).
- El aparato no debe moverse durante su uso.
- El aparato debe estar asegurado con los frenos y las patas de apoyo para evitar que se mueva o ruede (solo aparato de pie).
- El aparato debe estar supervisado.
- Los restos de grasa son un peligro de incendio. La placa de goteo y la bandeja colectora deben vaciarse y limpiarse antes de cada uso del aparato.
- El aparato se calienta mucho. El aparato solo puede tocarse en los puntos necesarios y previstos para su funcionamiento.
- Para evitar el contacto con las piezas calientes del aparato, le recomendamos que utilice guantes de barbacoa.
- No se incline nunca sobre el aparato durante el proceso de encendido o durante su uso.
- Proteja los quemadores de la humedad. Cualquier clase de líquido puede dañar los quemadores:
  - Evite que el adobo caiga en los quemadores.
  - No apague nunca la parrillada con líquidos (por ejemplo, cerveza).
  - Mantenga las salpicaduras de agua (por ejemplo, de lluvia, manguera de jardín, aspersores de césped) lejos de los quemadores.
  - No vierta nunca agua en los quemadores para apagar una llamarada.
  - Los quemadores mojados deben secarse antes de su uso.

  ➔ «7.6 Secado del quemador» (página 272).
- No coloque la parrillada encima del quemador del asador apagado para proteger el quemador del asador y el dispositivo de encendido de la suciedad.
- El aparato debe dejarse enfriar completamente antes de trabajar cerca de materiales explosivos o fácilmente combustibles.
- Si percibe olor a gas durante el uso del aparato, póngalo inmediatamente fuera de servicio.
  ➔ «8. Subsanación de averías» (página 273).

5.2 Preparación de la barbacoa

Revise el aparato antes de empezar.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté correctamente colocado.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 241).
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté dañado.
- ▶ Asegúrese de que los manguitos de gas no estén dañados ni porosos.
- ▶ Asegúrese de que las conexiones roscadas del manguito de gas estén firmemente sujetas.
- ▶ Asegúrese de que la bandeja colectora y la chapa de goteo no tengan restos de grasa.
- ▶ Asegúrese de que los quemadores estén secos.
- ▶ Asegúrese de que no haya olor a gas.

Si el aparato lleva más de 3 meses sin utilizarse:
- ▶ Realice una comprobación de estanqueidad.
  ➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 254).
- ▶ Compruebe que los quemadores y sus tubos no estén obstruidos (por ejemplo, por insectos).
  ➔ «6. Limpieza» (página 263).



- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Abra el cajón frontal (solo aparato de pie).
- ▶ Asegúrese de que están colocadas las piezas siguientes:
  - ■ Rejillas de barbacoa
  - ■ Bandeja colectora
  - ■ Placas de goteo
  - ■ Rejilla de barbacoa OfenDock
  - ■ Accesorios opcionales (por ejemplo, pincho o piedra para pizza y parrilla)

Antes del primer uso:
El aparato es de acero inoxidable y no necesita «ahornarse».
- ▶ Limpie todas las piezas con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.

Para evitar que los alimentos se peguen durante la barbacoa:
- ▶ Engrase ligeramente las rejillas de la barbacoa con un aceite resistente al calor (por ejemplo, de colza o de girasol).
- ▶ Retire las salpicaduras de los marcos de acero inoxidable directamente con un trapo húmedo.

En el resultado de la preparación de los alimentos influyen muchos factores:
- ■ El tamaño, la clase y la textura de los alimentos.
- ■ La cantidad y posición de las bandejas.
- ■ El ajuste de los reguladores de los quemadores.
- ■ La temperatura exterior y el viento.

- ▶ Familiarícese con el aparato y busque los ajustes que mejor le funcionen.

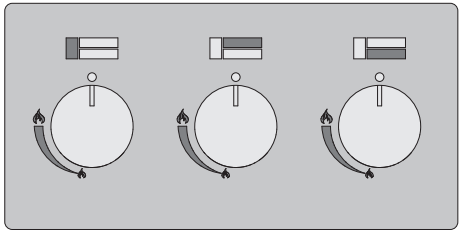
Más información, consejos y recetas:
flammkraft.com

ES

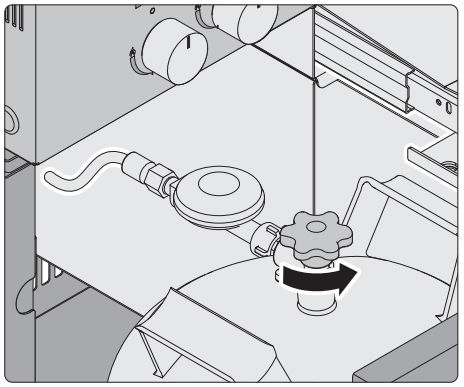
5.3 Empezar la barbacoa

⚠ ¡ADVERTENCIA!

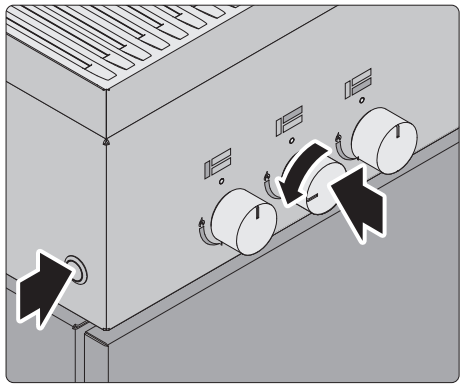
Peligro por explosión
Si la tapa está cerrada y la bombona de gas abierta, puede formarse una mezcla explosiva en el aparato. El encendido del quemador puede provocar una explosión.
- ▶ Asegúrese de que la tapa esté abierta.



- ▶ Asegúrese de que todos los reguladores de los quemadores estén en la posición «Off».

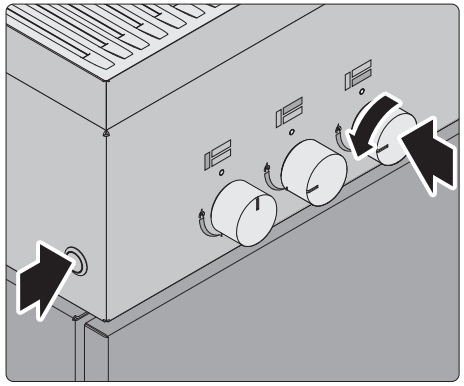


- ▶ Abra la bombona de gas.
- ▶ Cierre el cajón frontal (solo aparato de pie).



Los dos quemadores principales debe encenderse sucesivamente.
- ▶ Presione el regulador del quemador principal trasero y póngalo en la posición «Máximo».
- ▶ Accione el botón de encendido con el regulador del quemador presionado durante 10 segundos.
- ▶ Suelte el botón de encendido una vez que prenda el quemador.
- ▶ Mantenga el regulador del quemador presionado otros 10 segundos para asegurarse de que la válvula del gas se queda abierta.

Si el aparato no prende:
➔ «8. Subsanación de averías» (página 273).



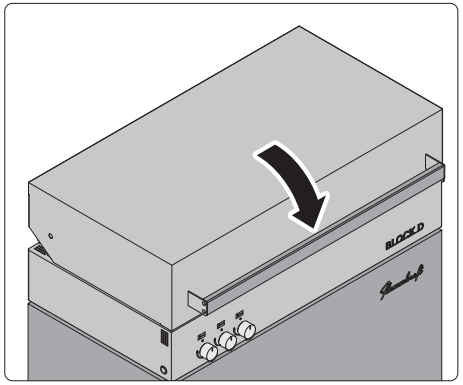
Cuando el quemador principal trasero prenda:
- ▶ Presione el regulador del quemador principal delantero en la posición «Máximo».
- ▶ Presione el regulador del quemador junto con el botón de encendido durante 10 segundos.

5.4 Barbacoa

Ámbito de aplicación:
- Barbacoa con calor directo (por ejemplo, para filetes, parrillada corta, pescado, salchichas o verdura).

⚠ ¡ADVERTENCIA!

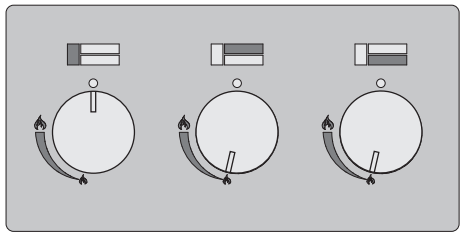
Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.
Durante el funcionamiento del aparato se generan altas temperaturas. Al calentarse las piezas del aparato, el contacto puede provocar quemaduras.
- ▶ Póngase guantes de barbacoa al utilizar el aparato (por ejemplo, si la tapa está abierta).



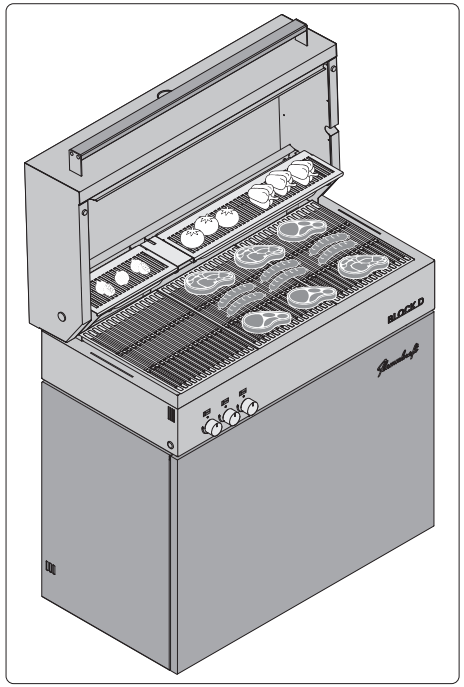
Si están prendidos los dos quemadores principales:
- ▶ Cierre la tapa.
- ▶ Caliente el aparato aprox. durante 10 minutos.

💡 El asador también puede encenderse para calentar el aparato rápidamente.
➔ «5.5 Asar» (página 260).

Si el aparato funciona a más de 370 °C durante un tiempo prolongado, puede producirse una decoloración del acero inoxidable visible desde el exterior.
Las elevadas diferencias de temperatura en el aparato pueden provocar una ligera dilatación y deformación del material, que desaparecerá tras el enfriamiento. Ninguno de ellos constituye un defecto de calidad y no perjudica el funcionamiento del aparato.



- ▶ Gire el regulador del quemador principal delantero a la posición «Mínimo» para mantener el calor.



- ▶ Coloque la parrillada sobre la rejilla de barbacoa.
- ▶ Cierre la tapa.
- ▶ Regule los ajustes del quemador durante la barbacoa según sea necesario.

En un funcionamiento normal de la barbacoa, los quemadores principales están en la posición «Mínimo».
Si va a añadir un poco de vino a la barbacoa o la tapa está abierta, los quemadores principales deberán ajustarse de la forma correspondiente.

- ▶ Utilice las diferentes zonas de temperatura en función de la parrillada.
➔ «2.2 Zonas de temperatura» (página 238).

5.5 Asar

Ámbito de aplicación:
- Breve tostado de la parrillada.
- Modelo de barbacoa (marca).
- Calentamiento rápido del aparato.

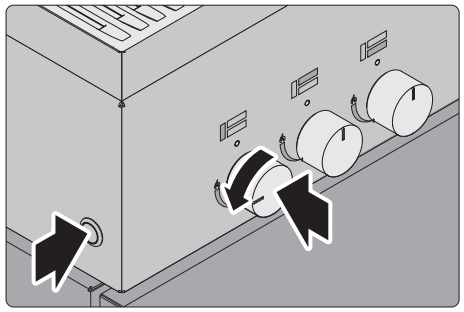
En la zona de asado también se pueden utilizar ollas y sartenes de hierro fundido, así como los accesorios opcionales de placa de teppanyaki y wok. Cualquier otro material (por ejemplo, aluminio o material multicapa) no es adecuado, ya que puede resultar dañado por el elevado calor.

En caso de carne adobada:
- ▶ Moje ligeramente la carne antes de colocarla en la zona de asado para evitar que el adobo gotee innecesariamente sobre el quemador del asador.

El quemador del asador alcanza altas temperaturas.
- ▶ Procure que la parrillada no se queme y se eche a perder.
- ▶ Toque con cuidado los ajustes de temperatura más altos.

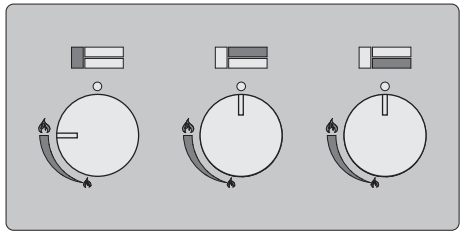
⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro por explosión.
Si la tapa está cerrada y la bombona de gas abierta, puede formarse una mezcla explosiva en el aparato. El encendido del quemador puede provocar una explosión.
- ▶ Asegúrese de que la tapa está abierta cuando encienda un quemador.



Prender el quemador del asador:
- ▶ Presione el regulador del quemador del asador y póngalo en la posición «Máximo».
- ▶ Accione el botón de encendido con el regulador del quemador presionado durante 10 segundos.
- ▶ Suelte el botón de encendido una vez que prenda el quemador.
- ▶ Mantenga el regulador del quemador presionado otros 10 segundos para asegurarse de que la válvula del gas se queda abierta.

Si el aparato no prende:
➔ «8. Subsanación de averías» (página 273).



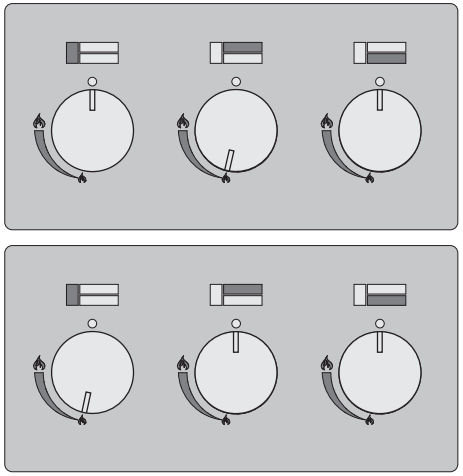
Cuando el quemador del asador prenda:
- ▶ Caliente el asador en la posición «Máximo» durante aprox. 5 minutos.

Cuando el quemador del asador esté caliente:
- ▶ Coloque la parrillada sobre la zona de asado.
  ➔ «2.2 Zonas de temperatura» (página 238).

Cuando se hay alcanzado el resultado de asado deseado:
- ▶ Coloque la parrillada sobre una zona con menos calor.

5.6 Asar a fuego lento

Ámbito de aplicación:
- Cocer la parrillada a fuego lento a baja temperatura.



- ▶ Ponga uno de los dos quemadores principales o el quemador de asador en la posición «Mínimo».
- ▶ Coloque la parrillada sobre la zona a fuego lento a baja temperatura.
  ➔ «2.2 Zonas de temperatura» (página 238).
- ▶ Cierre la tapa.
- ▶ Ase la parrillada hasta el punto de cocción deseado.

Para un asado a fuego lento a baja temperatura, puede calentar indirectamente las zonas de la barbacoa con el quemador del asador.
➔ «2.2 Zonas de temperatura» (página 238).

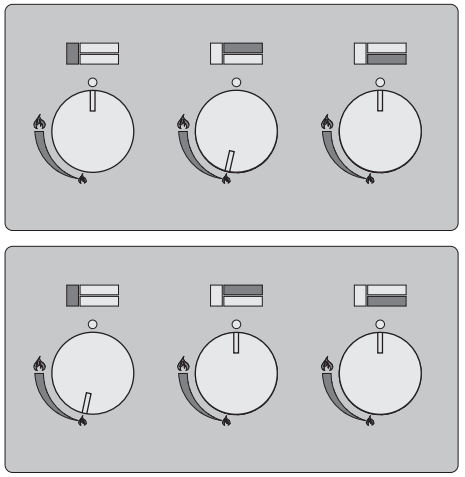
Con el quemador del asador en la posición «Mínimo» y la tapa cerrada, se alcanza una temperatura de aproximadamente 75 °C en toda la zona de barbacoa principal.

5.7 Usar OfenDock

Ámbito de aplicación:
- Cocción con aire caliente, horneado o mantenimiento caliente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.
Los recipientes de acero inoxidable pueden estar muy calientes durante el funcionamiento. Si los toca podría quemarse.
- ▶ Utilice guantes de barbacoa cuando use los recipientes de acero inoxidable.



Recomendamos llenar los recipientes de acero inoxidable lejos del aparato.
- ▶ Coloque los ingredientes en los recipientes de acero inoxidable.
- ▶ Cuelgue los recipientes de acero inoxidable en el soporte correspondiente.
  ➔ «3.6 Instalar los componentes» (página 250).
- ▶ Ajuste la temperatura deseada.
- ▶ Cueza los ingredientes al punto deseado.

5.8 Finalizar la barbacoa

- ▶ Gire todos los reguladores de los quemadores a la posición «Off».
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Elimine todos los restos de alimentos del aparato.
- ▶ Deje enfriar el aparato.
- ▶ Limpie el aparato.
  ➔ «6. Limpieza» (página 263).

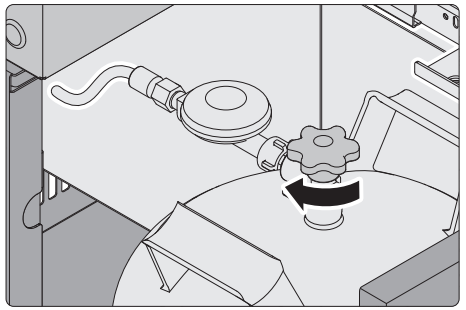
Cuando el aparato esté frío y ya no vaya a utilizarse:

- ▶ Cubra el aparato para protegerlo de la intemperie (por ejemplo, con la campana protectora de Flammkraft).
  ➔ «10.2 Accesorios» (página 276).

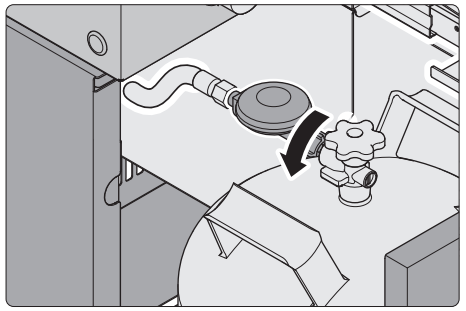
Si el aparato no se utiliza durante un período de tiempo prolongado:

- ▶ Saque la bombona de gas.
- ▶ Guarde la bombona de gas en un lugar seguro.
  ➔ «10.1 Almacenamiento de bombonas de gas» (página 276).

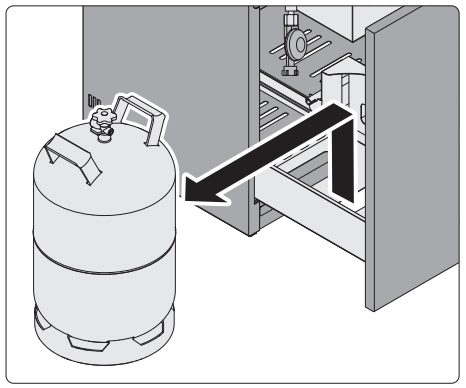
5.9 Cambio de la bombona de gas



- ▶ Asegúrese de que la bombona y el suministro de gas están cerrados.



- ▶ Desatornille la unión roscada del reductor de presión. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.



Aparato de pie

- ▶ Saque la bombona de gas vacía del aparato.

Parilla integrada

- ▶ Saque la bombona de gas vacía de la posición prevista en su cocina de exterior.

- ▶ En caso necesario, coloque en la bombona de gas los tapones protectores prescritos.

- ▶ Coloque una nueva bombona.
  ➔ «3.7 Conectar la bombona de gas» (página 252).

6. Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales por limpieza incorrecta.
Una limpieza errónea pude dañar el aparato. Este capítulo contiene información importante para la limpieza del aparato.

- ▶ Lea atentamente este capítulo.
- ▶ Siga las instrucciones de seguridad.
- ▶ Realice la limpieza tal y como se describe.

- La placa de goteo y la bandeja colectora deben vaciarse y limpiarse antes de cada uso del aparato para evitar que la grasa se incendie.
- Tras largos periodos de inactividad, hay que comprobar que las aberturas de entrada del quemador no estén obstruidas. Las arañas y otros insectos pueden anidar aquí y causar incendios mortales y provocar daños materiales.
- Solo se permite utilizar productos de limpieza adecuados. Los productos de limpieza afilados, corrosivos o abrasivos no son adecuados y pueden dañar las superficies y los rotulados (por ejemplo, limpiadores abrasivos, estropajos, lana de acero o productos de limpieza que contengan cítricos).
- En las superficies de acero inoxidable solo pueden utilizarse productos de limpieza aptos para la industria alimentaria.

🗐 Cumpla las instrucciones y la información sobre los productos de limpieza utilizados.

6.2 Intervalos de limpieza

Durante la barbacoa:
Las salpicaduras en el marco de acero inoxidable pueden limpiarse directamente con un trapo húmedo para evitar que se quemen.

Después de cada uso del aparato:
➔ «6.4 Limpieza de las piezas extraíbles» (página 264).

Cada 4 semanas:
➔ «6.7 Limpieza y cuidado de las piezas de madera» (página 269).

Después de 2 meses sin usar:
➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 268).

6.3 Limpieza de la carcasa

- ▶ Limpie las superficies de acero inoxidable de la carcasa con un paño húmedo y suave (por ejemplo, de microfibra).

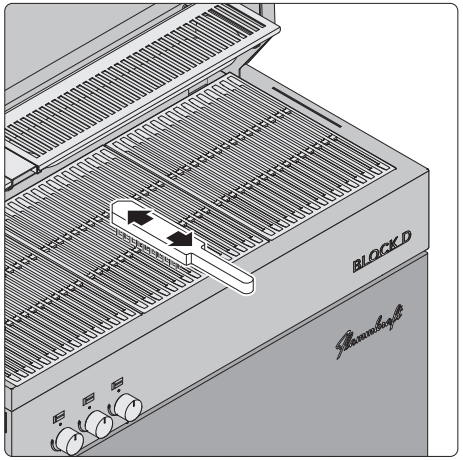
💡 Para evitar las marcas en el pulido, limpie la superficie de acero inoxidable en la dirección del pulido.

6.4 Limpieza de las piezas extraíbles

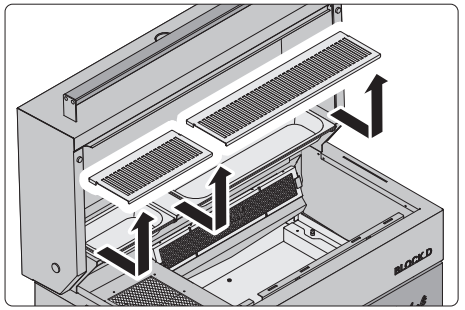
Hay que limpiar las siguientes piezas del aparato después de cada barbacoa:
- Rejillas de barbacoa
- Placa antisalpicaduras del quemador del asador
- Tapa del encendido del quemador del asador
- Placas de goteo
- Bandeja colectora

⚠ ¡ADVERTENCIA!

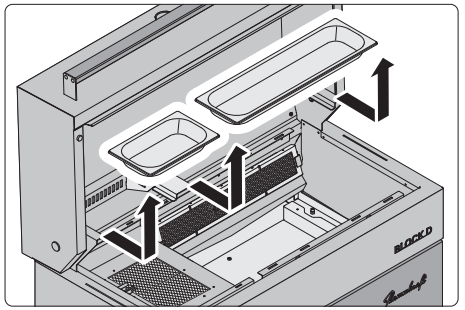
Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.
Las piezas del aparato pueden estar muy calientes después del funcionamiento. Si las toca podría quemarse.
- ▶ Póngase guantes de barbacoa cuando vaya a limpiar piezas calientes del aparato.



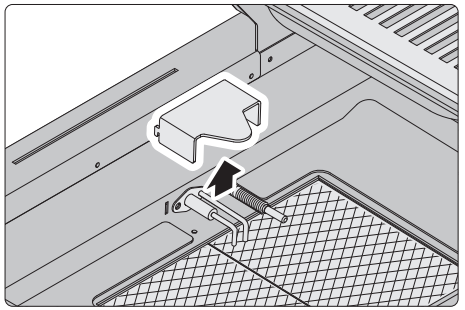
- ▶ Encienda el aparato.
  ➔ «5.2 Preparación de la barbacoa» (página 257).
- ▶ Deje que el aparato se caliente hasta 250 °C con la tapa cerrada.
  - Los restos de barbacoa que queden en las rejillas se quemarán.
- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Gire todos los reguladores de los quemadores a la posición «Off».
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Elimine los restos de las rejillas de la barbacoa con un cepillo suave de acero inoxidable.
- ▶ Engrase ligeramente las rejillas de la barbacoa ya frías con un aceite resistente al calor (por ejemplo, de colza o de girasol).



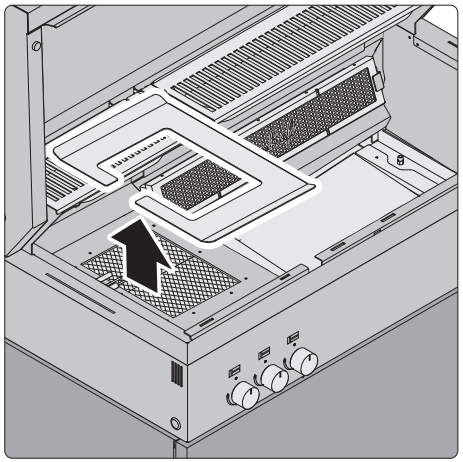
- ▶ Retire las rejillas de barbacoa OfenDock.
  - Las rejillas de barbacoa pueden lavarse en el lavavajillas.
  - La suciedad persistente puede eliminarse con detergente líquido y una esponja suave.



- ▶ Retire el recipiente de acero inoxidable.
  - Los recipientes de acero inoxidable pueden lavarse en el lavavajillas.

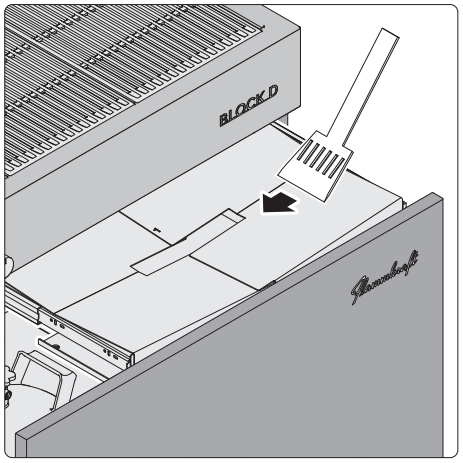


- ▶ Saque la rejilla de la barbacoa.
- ▶ Retire la tapa del encendido del quemador del asador.



- Saque la placa antisalpicaduras del quemador del asador.
- Limpie ambas piezas del aparato.
- Vuelva a colocarlas.

➔ «3.6 Instalar los componentes» (página 250).



- Abra el cajón frontal (solo aparato de pie).
- Saque la bandeja extraíble.
- Cepille los restos sueltos de las placas de goteo en la bandeja colectora.
- Saque la placa de goteo.
- Limpie la placa de goteo.
- Saque la bandeja colectora.
- Vacíe la bandeja colectora.
- Limpie la bandeja colectora.
- Vuelva a colocar la bandeja colectora y la placa de goteo.

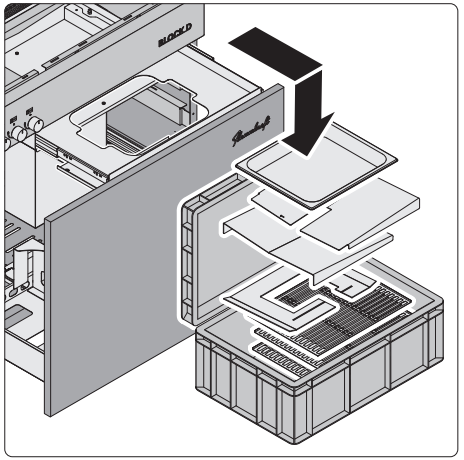
➔ «3.6 Instalar los componentes» (página 250).

En caso de mucha suciedad (por ejemplo, restos de barbacoa quemados), las piezas individuales pueden tratarse con un limpiador intensivo para barbacoas (por ejemplo, de Flammkraft).
Para ello puede utilizar la caja de almacenamiento y limpieza.
La caja de almacenamiento y limpieza forma parte del volumen de suministro de los aparatos de pie.
En el caso de módulos empotrados, también podrá adquirir la caja de almacenamiento y limpieza por separado.

➔ «10.2 Accesorios» (página 276).

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por manejo incorrecto del limpiador intensivo para barbacoas.
El contacto con el producto de limpieza puede provocar graves quemaduras en la piel o daños oculares.
Para un uso seguro del limpiador intensivo para barbacoas:
- ▶ Siga la información del limpiador.
- ▶ Trabaje solo en lugares bien ventilados.
- ▶ Utilice siempre ropa de protección (entre otra, guantes de protección, protección ocular, protección facial) cuando trabaje.



- ▶ Rocíe las piezas con el limpiador intensivo para barbacoas.
- ▶ Coloque las piezas rociadas en una pileta o en la caja de limpieza.

Si utiliza una pileta:
- ▶ Cúbrala.

Si utiliza una caja de limpieza:
- ▶ Ciérrela con la tapa.

- ▶ Deje las piezas a limpiar en remojo entre 2 y 12 horas, dependiendo del grado de suciedad.
- ▶ Procure que las partes a remojo permanezcan húmedas y no se sequen.

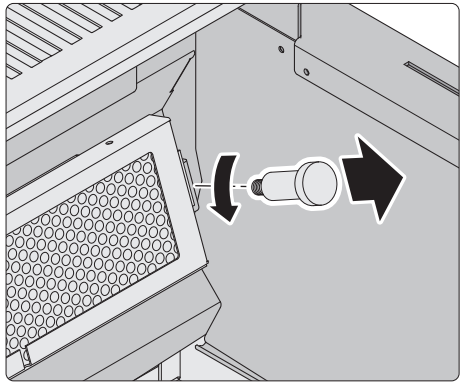
Después del tiempo de remojo:
- ▶ Saque las piezas remojadas de la pileta o de la caja de limpieza.
- ▶ Limpie las piezas con detergente líquido y una esponja adecuada.
- ▶ Aclárelas con agua abundante.
- ▶ Séquelas.
- ▶ Vuelva a colocar las piezas ya secas en el aparato.

6.5 Limpieza del quemador principal

Los quemadores principales no deben limpiarse por fuera. La grasa que gotea se quema durante el funcionamiento. Hay que comprobar que las aberturas de entrada del quemador no estén obstruidas. Los quemadores principales se pueden desmontar para realizar una limpieza a fondo o el mantenimiento del aparato.

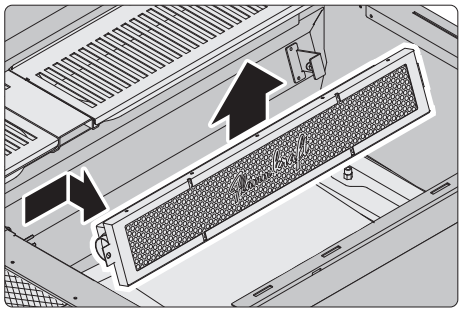
⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales por un tratamiento incorrecto.
Los quemadores principales pueden dañarse si se realiza un tratamiento incorrecto.
- ▶ No limpie jamás los elementos de cerámica del quemador principal con líquidos ni objetos duros/punzantes.
- ▶ Asegúrese de que no entren restos de grasa u otros residuos en la abertura de la boquilla durante la limpieza.
- ▶ No ponga en funcionamiento los quemadores principales si están mojados. Asegúrese de que un quemador principal mojado se haya secado lo suficiente antes de utilizarlo.
  ➔ «7.6 Secado del quemador» (página 272).

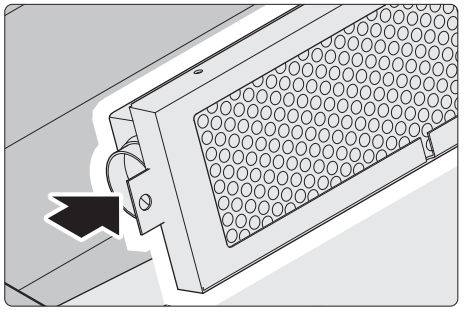


- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Saque la rejilla de la barbacoa.
- ▶ Desatornille los tornillos moleteados de ambos quemadores principales.

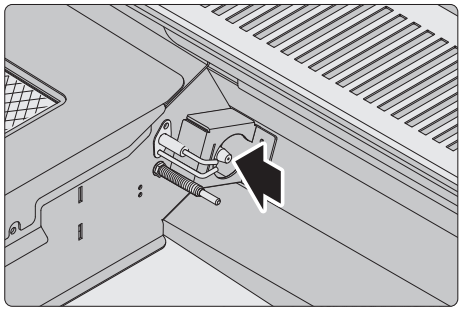
💡 Si los tornillos moleteados están muy apretados, puede soltarlos echando una gota de aceite penetrante en la rosca.



- ▶ Saque los quemadores principales.



- ▶ Compruebe si hay cuerpos extraños o suciedad en la abertura de entrada del quemador.
- ▶ Limpie la abertura de entrada del quemador que esté obstruida.



- ▶ Limpie el aparato en los lugares que ya son accesibles.
  ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
- ▶ Limpie las boquillas de salida de gas (por ejemplo, con un paño suave y limpio o un cepillo de dientes).

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio y explosión por montaje incorrecto del quemador.
Un quemador mal colocado puede provocar una salida de gas incontrolada.
- ▶ Asegúrese de que la boquilla de salida de gas apunta a la abertura de entrada del quemador.

Una vez realizada la limpieza:
- ▶ Vuelva a montar los quemadores principales en orden inverso.
  Al montar los quemadores, asegúrese de que la abertura de entrada del quemador se inserta en la dirección correcta. La lengüeta del módulo del quemador debe introducirse en la ranura correspondiente de la carcasa.
  La apertura de los quemadores principales está siempre en el lado izquierdo.

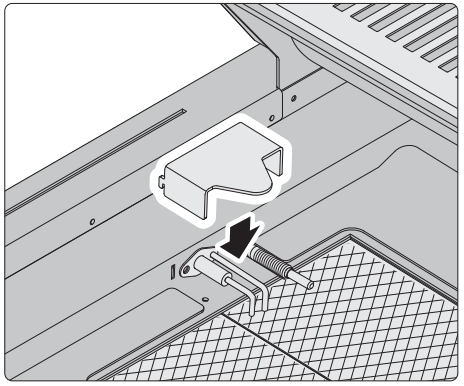
6.6 Limpieza del quemador del asador

El quemador del asador no debe limpiarse por fuera. La grasa que gotea se quema durante el funcionamiento. Hay que comprobar que la abertura de entrada no esté obstruida. El quemador del asador se puede desmontar para realizar una limpieza a fondo o el mantenimiento del aparato.

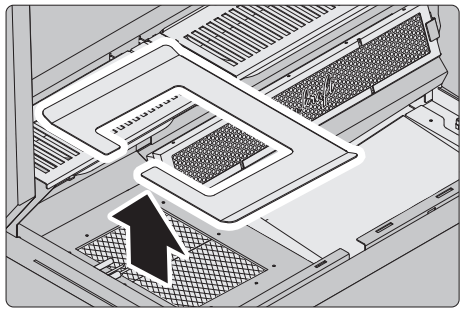
⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales por un tratamiento incorrecto.
El quemador del asador puede dañarse si se realiza un tratamiento incorrecto.

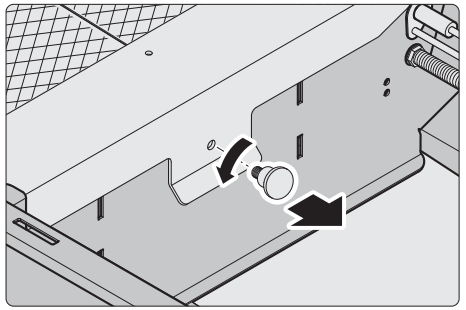
- ▶ No limpie jamás los elementos de cerámica del quemador del asador con líquidos ni objetos duros/punzantes.
- ▶ Asegúrese de que no entren restos de grasa u otros residuos en la abertura de la boquilla durante la limpieza.
- ▶ No ponga en funcionamiento el quemador del asador si está mojado. Asegúrese de que el quemador del asador mojado se haya secado lo suficiente antes de utilizarlo.
  ➔ «7.6 Secado del quemador» (página 272).
- ▶ Al instalar el asador, tenga cuidado de no dañar los cables y tuberías situados debajo.



- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Retire la tapa del encendido.

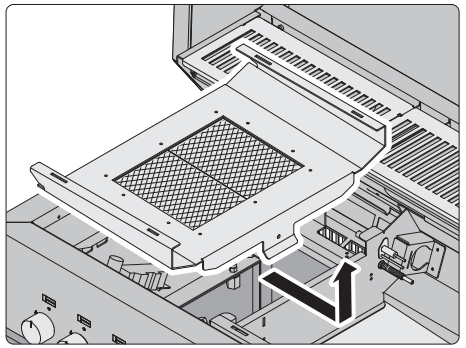


- ▶ Saque la placa antisalpicaduras.

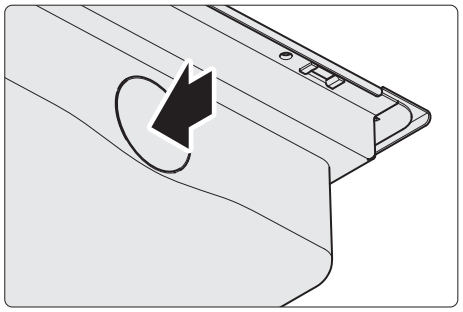


- ▶ Desatornille los tornillos moleteados.

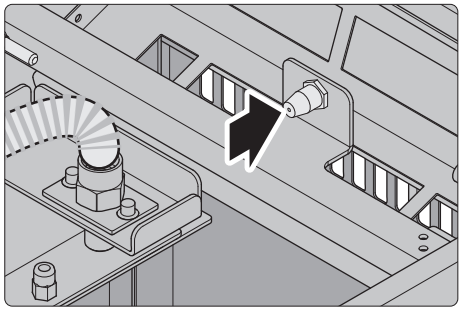
Si los tornillos moleteados están muy apretados, puede soltarlos echando una gota de aceite penetrante en la rosca.



- ▶ Retire el quemador del asador.



- Vigile la abertura de entrada del quemador.
- Limpie la abertura de entrada del quemador que esté obstruida.



- Limpie el aparato en los lugares que ya son accesibles.
  ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
- Limpie la boquilla de salida de gas (por ejemplo, con un paño suave y limpio o un cepillo de dientes).

Una vez realizada la limpieza:

- Vuelva a montar el quemador del asador en orden inverso.

6.7 Limpieza y cuidado de las piezas de madera

Las piezas de madera vienen de fábrica con un tratamiento de aceite de alta calidad. Un cuidado regular garantiza una protección duradera contra los efectos de la intemperie y la radiación UV.

- Limpie las piezas de madera con agua y un poco de lavavajillas si están sucias.
- Cuide todas las piezas de madera aplicando el aceite adecuado.
- Cubra el aparato para protegerlo de la intemperie (por ejemplo, con la campana protectora de Flammkraft).
  ➔ «10.2 Accesorios» (página 276).

7. Mantenimiento

7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro por incumplimiento de las indicaciones de mantenimiento.
Los errores de mantenimiento del aparato pueden provocar lesiones graves.
Este capítulo contiene información importante para un seguro mantenimiento del aparato.
- ▶ Lea atentamente este capítulo.
- ▶ Siga las instrucciones de seguridad.
- ▶ Realice el mantenimiento tal y como se describe.

Para evitar peligros, es obligatorio cumplir los siguientes requisitos:
- ■ Cualquier defecto encontrado deberá subsanarse de inmediato.
- ■ Utilice exclusivamente piezas de repuesto que hayan sido fabricadas o autorizadas por Flammkraft.

Antes de cualquier trabajo en el aparato.
- ▶ Asegúrese de que tanto el aparato como otras partes que puedan tocarse se hayan enfriado.
- ▶ Póngase ropa de trabajo y guantes de protección.

Solo se pueden utilizar piezas de recambio y accesorios fabricados o autorizados por Flammkraft.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

La reparación de componente solo puede realizarla personal técnico cualificado.
- ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

7.2 Intervalos de mantenimiento

Antes de cada uso del aparato, deben realizarse los siguientes trabajos:
- ■ Comprobación visual de daños en el aparato.
  Un aparato dañado no puede ponerse en funcionamiento.
- ■ Comprobación visual de daños o porosidad en el conducto del manguito.
  Debe cambiarse el manguito dañado o poroso antes de utilizar el aparato.
- ■ Comprobación mecánica de las conexiones roscadas del sistema de gas.
  Si hay fugas, debe cambiarse la conexión roscada del sistema de gas antes de utilizar el aparato.
  ➔ «3.7 Conectar la bombona de gas» (página 252).

Antes del inicio de la temporada de barbacoas y después de un periodo sin utilizar el aparato, se deben realizar los siguientes trabajos de mantenimiento:
➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 254).
➔ «6. Limpieza» (página 263).

Cada 5 años o si ha expirado la fecha de caducidad indicada, deberá cambiarse el manguito de gas.
- ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

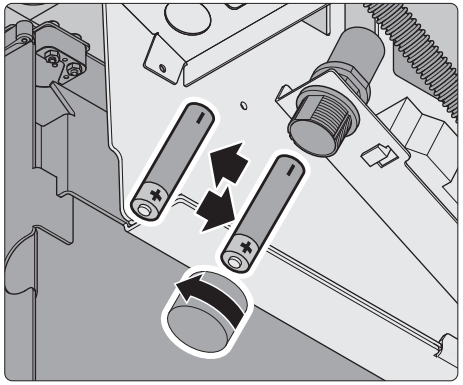
Los trabajos a continuación se llevarán a cabo cuando sea necesario o como parte de la subsanación de averías:
➔ «7.3 Cambio de la pila» (página 271).
➔ «7.4 Comprobación del contacto de la pila» (página 271).
➔ «7.5 Comprobación del termoelemento» (página 272).
➔ «7.6 Secado del quemador» (página 272).

7.3 Cambio de la pila

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.
Las piezas del aparato pueden estar muy calientes después del funcionamiento. Si las toca podría quemarse.
▶ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado.

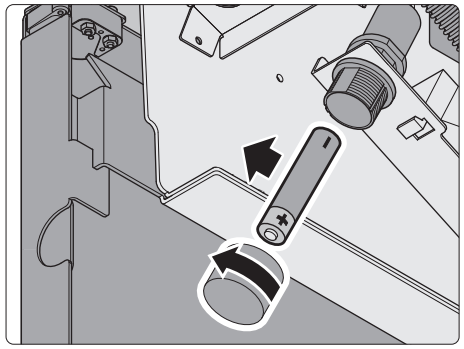
El aparato cuenta con un dispositivo de encendido alimentado por una pila (1 tipo AA, de 1,5 V).
- Hay que cambiar la pila vacía para garantizar la seguridad del aparato.
- El compartimento de la pila está detrás del cajón frontal, debajo del regulador del quemador.
- En caso de que el aparato no vaya a utilizarse por un largo periodo de tiempo, saque la pila para evitar que se derrame su líquido.



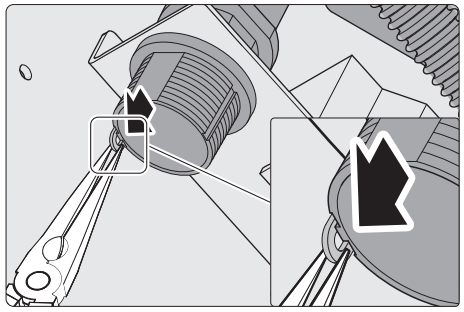
▶ Desatornille la tapa del compartimiento de la pila.
▶ Saque la pila gastada.
▶ Coloque una pila nueva.
▶ Procure que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
▶ Atornille la tapa del compartimiento de la pila.

7.4 Comprobación del contacto de la pila

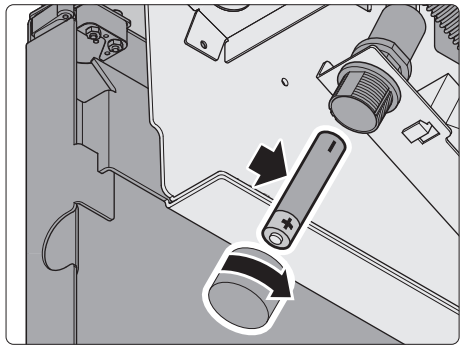
El contacto de la pila puede quedar demasiado dentro si se sacude el aparato o al cambiar la pila. En este caso, el dispositivo de encendido dejará de funcionar. Para solucionar el problema, extraiga el contacto de la pila.



▶ Desatornille la tapa del compartimiento de la pila.
▶ Saque la pila.



▶ Asegúrese de que el contacto de la pila esté extraído.
▶ Sáquelo hacia delante con unas pinzas pequeñas si fuera necesario.

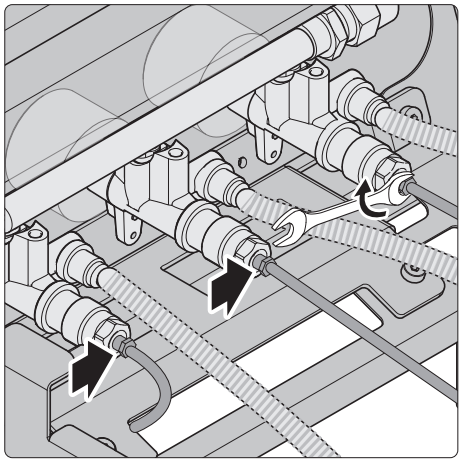


▶ Coloque la pila.
▶ Procure que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
▶ Atornille la tapa del compartimiento de la pila.

ES

7.5 Comprobación del termoelemento

El termoelemento supervisa el proceso de combustión y garantiza que el suministro de gas al quemador se interrumpa cuando se apaga la llama.
Cada quemador se controla gracias a su propio termoelemento.
Si la conexión del contacto es defectuosa, pueden producirse fallos de funcionamiento.
Si el contacto del termoelemento está suelto, apriételo.



- ▶ Saque la rejilla de la barbacoa.
- ▶ Desmonte el quemador del asador.
  ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 268).
- ▶ Apriete con cuidado la conexión del termoelemento que no funciona (ancho de llave 8).

7.6 Secado del quemador

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales por humedad.
Si el quemador se ha mojado, la cerámica puede agrietarse debido a la presión del vapor de agua cuando vuelva a utilizar el aparato.
- ▶ Asegúrese de no poner en funcionamiento el aparato si los quemadores están mojados.

- ▶ Desmonte el quemador.
  ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
  ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 268).
- ▶ Coloque el quemador boca abajo en un lugar seguro para que el agua pueda salir por los poros.
- ▶ Deje que el quemador se seque completamente.
- ▶ Vuelva a instalar el quemador una vez que esté totalmente seco.
  ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
  ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 268).

8. Subsanación de averías

A continuación, se describen las posibles averías:
¿Cuál es la avería?
- Causa de la avería.
  - ▶ Subsanación de la avería.
  - ➔ Referencia al capítulo correspondiente.

Al pulsar el botón de encendido no se produce una chispa de encendido en uno o más quemadores.
- Se ha soltado un contacto de la bujía en el sistema de encendido.
  - ▶ Compruebe que todos los contactos de la bujía del sistema de encendido estén bien sujetos.
- El contacto de la batería está demasiado metido.
  - ▶ Asegúrese de que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
  - ➔ «7.4 Comprobación del contacto de la pila» (página 271).
- La pila está agotada.
  - ▶ Coloque una pila nueva.
  - ➔ «7.3 Cambio de la pila» (página 271).
- El sistema de encendido está defectuoso.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

La chispa no enciende el quemador.
- La bombona de gas está cerrada.
  - ▶ Abra la bombona de gas.
- La bombona de gas está vacía.
  - ▶ Cambie la bombona de gas.
  - ➔ «5.9 Cambio de la bombona de gas» (página 262).
- La boquilla de salida del gas está sucia.
  - ▶ Limpie la boquilla de salida del gas.
  - ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).
  - ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 268).
- El reductor de presión está defectuoso.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.
- Se ha utilizado un reductor de presión no apto para el aparato.
  - ▶ Asegúrese de utilizar un reducto de presión adecuado.
  - ➔ «2.4 Datos técnicos» (página 240).

El quemador prende pero vuelve a apagarse en cuanto se suelta el regulador.
- Fallo en la conexión de contacto del termoelemento.
  - ▶ Apriete el contacto del termoelemento.
  - ➔ «7.5 Comprobación del termoelemento» (página 272).
- El termoelemento está defectuoso o hay otro fallo.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

Potencia débil o baja.
- Se ha utilizado un reductor de presión no apto para el aparato.
  - ▶ Asegúrese de utilizar un reducto de presión adecuado.
  - ➔ «2.4 Datos técnicos» (página 240).
- Se utilizó una bombona de gas demasiado pequeña.
  - ▶ Asegúrese de utilizar una bombona de gas adecuada.
  - ➔ «1.1 Uso previsto» (página 234).

El proceso de combustión se para de repente.
- La bombona de gas está vacía.
  - ▶ Cambie la bombona de gas.
  - ➔ «5.9 Cambio de la bombona de gas» (página 262).

Hay un quemador que se apaga o no arde permanentemente.
- Una ráfaga de viento apagó el quemador.
  - ▶ Cierre todos los reguladores de gas.
  - ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
  - ▶ Abra la tapa.
  - ▶ Espere 5 minutos antes de volver a prender el aparato.
- El control del proceso de combustión mediante el termoelemento está averiado.
  - ▶ Realice el mantenimiento del termoelemento.
  - ➔ «7.5 Comprobación del termoelemento» (página 272).
- El quemador está defectuoso.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.
- La boquilla de salida de gas está obstruida.
  - ▶ Limpie cuidadosamente la boquilla de salida de gas.
  - ➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 266).

Olor a gas durante el uso.

- Fugas en los conductos/las conexiones de gas.
  - ▶ Cierre todos los reguladores de los quemadores.
  - ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
  - ▶ Apague todas las llamas abiertas.
  - ▶ Abra la tapa.

  Si ya no sigue oliendo a gas.
  - ▶ Realice una comprobación de estanqueidad antes de seguir utilizando el producto.

  ➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 254).
- La bombona de gas está defectuosa si persiste el olor a gas.
  - ▶ Llame de inmediato a los bomberos.

El cajón frontal no se cierra correctamente (solo aparato de pie).

- El aparato no está correctamente colocado.
  - ▶ Compruebe la posición del aparato.
  - ▶ Alinee el aparato correctamente.

  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 242).
- Los raíles del cajón frontal ya no están óptimamente alineados entre sí (por ejemplo, debido a vibraciones durante el transporte).
  - ▶ Presione el cajón frontal contra la resistencia del aparato.
  - ▶ A continuación, compruebe el funcionamiento y presione el cajón frontal. El cajón frontal se abre fácilmente.
  - ▶ Abra completamente el cajón frontal tirando de él hacia fuera.
  - ▶ Abra y cierre completamente varias veces el cajón frontal.
- El mecanismo de apertura a presión («push-to-open») ya está enganchado cuando el cajón está abierto.
  - ▶ Accione con el dedo los broches de presión del lado izquierdo y derecho hasta que sobresalgan hacia delante.
  - ▶ Cierre el cajón frontal.

Si no se puede subsanar una avería:

- ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

9. Eliminación

9.1 Eliminación del embalaje

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en el medio ambiente por una eliminación inadecuada del embalaje.

- ▶ No elimine el embalaje en la basura doméstica normal.
- ▶ Elimine el embalaje de forma ecológica y adecuada (reciclaje).

El embalaje sirve de protección contra daños de transporte. Los materiales de embalaje están seleccionados siguiendo las consideraciones de protección del medio ambiente y se fabrican con materiales reciclables. Los materiales de embalaje pueden volver al ciclo de materias primas después de su uso.

- ▶ Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente, separándolo según sean los materiales.

9.2 Eliminación del aparato

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en el medio ambiente por una eliminación inadecuada del aparato.

- ▶ No elimine el aparato en la basura doméstica normal una vez finalizada su vida útil.
- ▶ Pregunte en su oficina municipal o ayuntamiento sobre las posibilidades para una reutilización (reciclaje) o eliminación adecuada y respetuosa con el medio ambiente del aparato.

Una correcta eliminación del aparato contribuye a la reutilización de los materiales y a la protección de los recursos.

- ▶ Elimine el aparato de conformidad con la normativa legal a través de una empresa especializada en eliminación de residuos, a través de su planta municipal de eliminación de residuos o devolviéndolo al distribuidor, que está obligado a recogerlo.

Si se utilizan pilas o baterías recargables:

- ▶ Sáquelas del aparato.
- ▶ Elimine las pilas y baterías recargables devolviéndolas al distribuidor del tipo de pila o a un punto de recogida municipal.

10. Anexo

10.1 Almacenamiento de bombonas de gas

Además de las normas aplicables para el almacenamiento de las bombonas de gas, se deben cumplir los siguientes puntos:

- No almacenar nunca cerca de materiales fácilmente inflamables o explosivos.
- No almacenar nunca en inmediaciones de fuentes de calor (por ejemplo, caldera/calefacción).
- Deben protegerse de la radiación solar directa.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Almacenar en un espacio fresco, seco y bien ventilado que no esté por debajo del nivel del suelo.
- No está permitido almacenar bombonas de butano en sótanos, pozos, escaleras, pasillos, lugares de paso ni dormitorios.
- Las bombonas de gas se almacenarán de pie y aseguradas para evitar accidentes.
- Las válvulas estarán completamente selladas y cerradas y llevarán una tapa protectora.

10.2 Accesorios

Flammkraft le ofrece muchos accesorios opcionales, por ejemplo:

- Placa Teppanyaki
- Piedra para pizzas
- Asador
- Wok
- Campana protectora
- Caja de almacenamiento y limpieza

En caso necesario y si desea obtener más información (por ejemplo, folletos o piezas de recambio):

▶ Póngase en contacto con Flammkraft o su comercio especializado.
flammkraft.com

10.3 Declaración de conformidad UE

Por la presente, el fabricante

Empresa: Flammkraft GmbH
Dirección: Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Alemania

declara bajo su exclusiva responsabilidad que los asadores a gas de la gama de modelos «Flammkraft Block D» y «Flammkraft Block Ds» que comercializa, cumplen la siguiente norma homologada de la Unión:

- REGLAMENTO (UE) 2016/426

Se ha utilizado como base la siguiente norma:

- EN 498:2012

La certificación de los aparatos fue realizada por el siguiente centro de pruebas:

DGVW CERT GmbH
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53123 Bonn

Firmado por y en nombre de: Flammkraft GmbH

Münster, 15/04/2025



Knud Augustin
Gerente



Manuel Lasar
Gerente

Flammkraft

DE Gültig für Geräte ab Seriennummer D5-4310.
EN Valid for devices from serial number D5-4310 onwards.
FR Valable pour les appareils à partir du numéro de série D5-4310.
NL Geldig voor apparaten vanaf serienummer D5-4310.
IT Valido per dispositivi dal numero di serie D5-4310 in poi.
ES Válido para dispositivos a partir del número de serie D5-4310.

Flammkraft GmbH
Amelsbürener Straße 201 | 48163 Münster | Tel.: +49 2501 5998660 | info@flammkraft.com