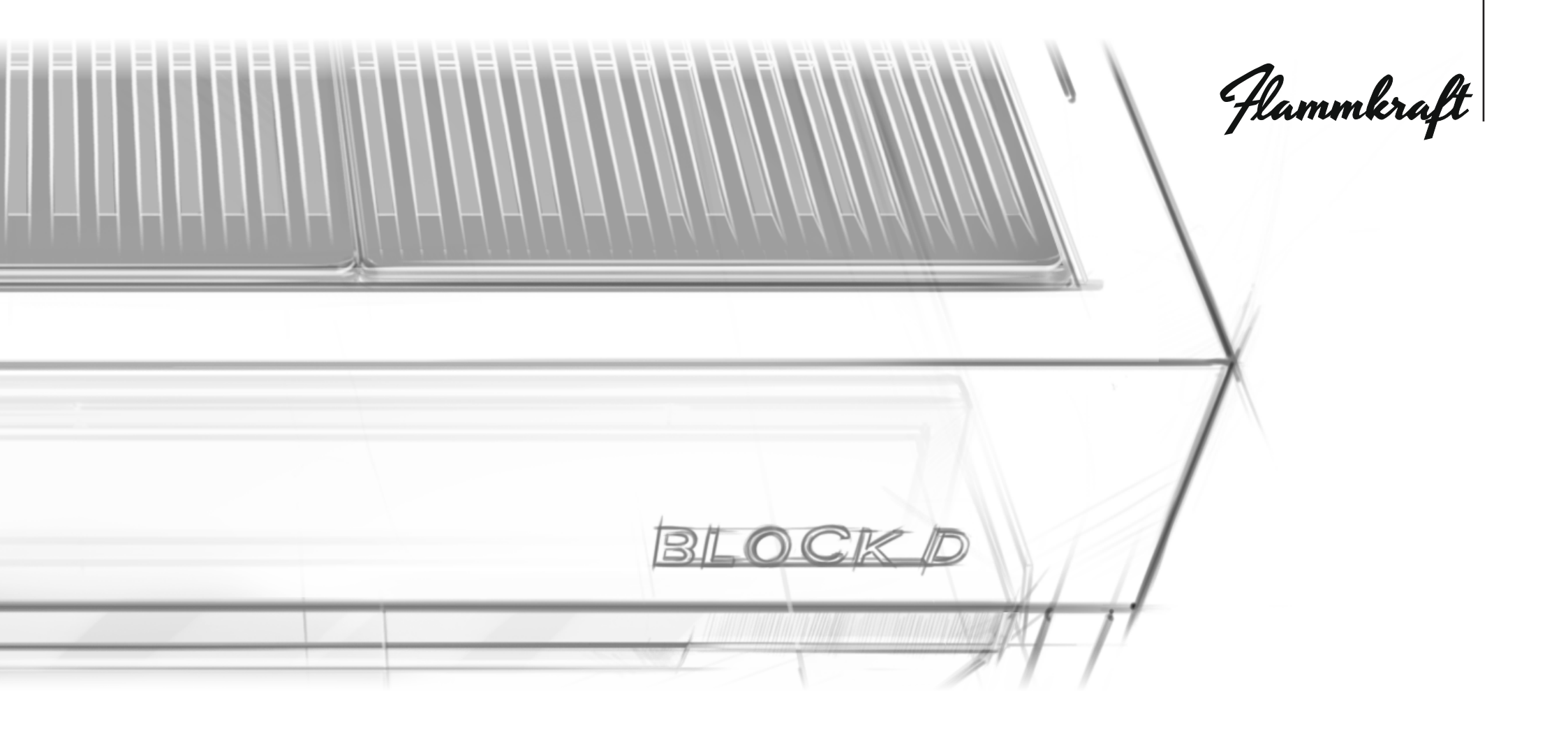




MANUALE DI ISTRUZIONI

BARBECUE A GAS BLOCK D (APPARECCHIO STAND-ALONE E MODULO DA INCASSO)

INSTRUCCIONES DE USO

BARBACOA DE GAS BLOCK D (APARATO DE PIE Y MÓDULO EMPOTRADO)

Manuale di istruzioni per i barbecue a gas:

- Modello Block D Apparecchio stand-alone
- Modello Modulo da incasso Block D

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.

Indice

1. Informazioni sulla sicurezza	4	6. Pulizia	26
1.1 Uso previsto	4	6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia	26
1.2 Carburante approvato	4	6.2 Intervalli di pulizia	26
1.3 Uso sicuro del gas	5	6.3 Pulizia del corpo dell'apparecchio	26
1.4 Istruzioni generali di sicurezza	5	6.4 Pulizia delle parti rimovibili	27
2. Informazioni sul prodotto	6	6.5 Pulizia dei bruciatori principali	29
2.1 Sinottico del prodotto	6	6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura	30
2.2 Zone di temperatura	8	6.7 Pulizia e cura delle parti in legno	31
2.3 Contenuto della fornitura	9	7. Manutenzione	32
2.4 Dotazione	10	7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione	32
2.5 Dati tecnici	10	7.2 Intervalli di manutenzione	32
3. Installazione	11	7.3 Sostituzione della batteria	33
3.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione	11	7.4 Controllo del contatto della batteria	33
3.2 Requisiti del luogo di installazione	11	7.5 Controllo della termocoppia	34
3.3 Installazione dell'apparecchio	12	7.6 Asciugatura dei bruciatori	34
3.4 Collegamento della bombola del gas	15	8. Risoluzione dei problemi	35
4. Prova di tenuta	17	9. Smaltimento	37
4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta	17	9.1 Smaltimento dell'imballaggio	37
4.2 Preparativi per la prova di tenuta	17	9.2 Smaltimento dell'apparecchio	37
4.3 Prova di tenuta fino al regolatore del bruciatore	17	10. Appendice	38
4.4 Prova di tenuta fino al bruciatore	18	10.1 Stoccaggio delle bombole di gas	38
5. Uso	19	10.2 Accessori	38
5.1 Istruzioni di sicurezza per l'uso	19	10.3 Dichiarazioni di conformità	38
5.2 Preparativi la grigliatura	20		
5.3 Inizio della grigliatura	21		
5.4 Grigliatura	22		
5.5 Arrostitura	23		
5.6 Rosolatura	24		
5.7 Fine della grigliatura	24		
5.8 Sostituzione della bombola del gas	25		

1. Informazioni sulla sicurezza

1.1 Uso previsto

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente per grigliare, arrostitire 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.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con appositi riduttori di pressione da 50 mbar.
- Rispettare i requisiti e le istruzioni di sicurezza riportati presente manuale.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi come improprio. Flammkraft declina ogni responsabilità per i danni causati da un uso 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.

- Il propano funziona anche a temperature sotto lo zero.
- Il butano non può essere utilizzato a temperature sotto lo zero.
- Paesi approvati:
AT, BA, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HR, HU, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA.
- Categoria gas I3B/P.

Possono essere utilizzate solo bombole di gas omologate aventi le seguenti dimensioni:

- Altezza max 600 mm.
- Diametro max. 315 mm.

Non devono essere utilizzate bombole di gas arrugginite, danneggiate o scadute.

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 persiste:

- ▶ 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 38).

💡 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.

Flammkraft declina ogni responsabilità per danni nei seguenti casi:

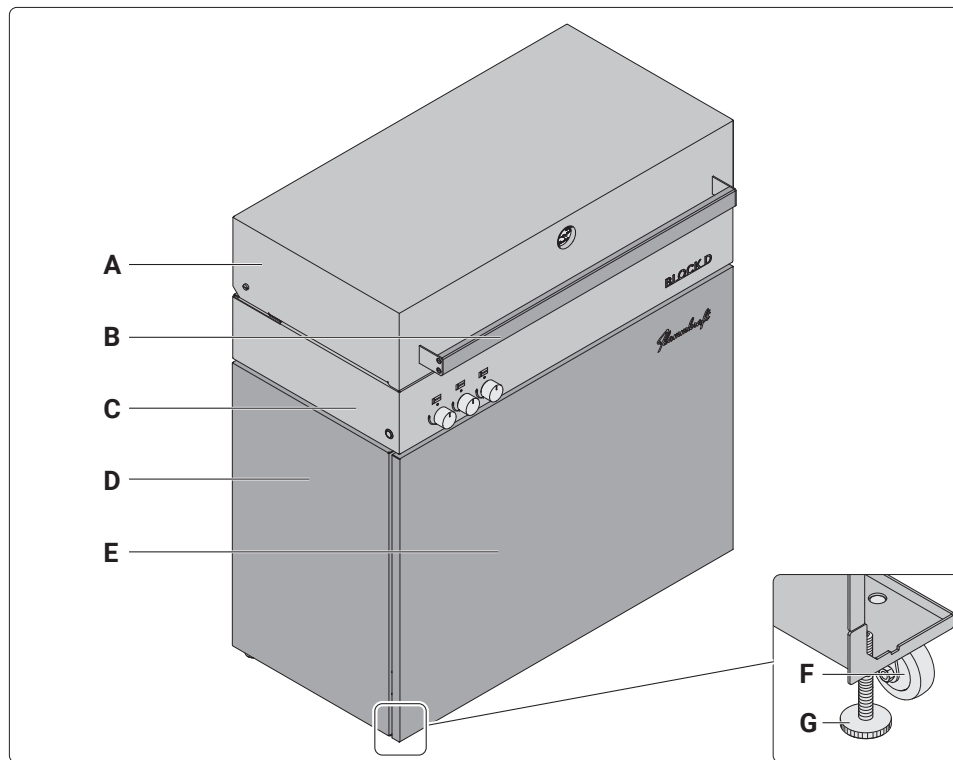
- Mancata osservanza del presente manuale di istruzioni.
- In caso di uso improprio.
- In caso di manipolazione impropria.
- In caso di modifiche non autorizzate.
- In caso di utilizzo di parti di ricambio non prodotti o autorizzati da Flammkraft.
- In caso di mancata osservanza degli intervalli di manutenzione 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.

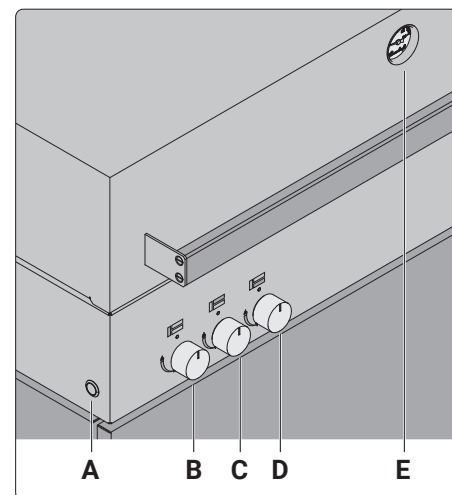
- ➔ "3.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione" (pagina 11).
- ➔ "4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta" (pagina 17).
- ➔ "5.1 Istruzioni di sicurezza per l'uso" (pagina 19).
- ➔ "6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia" (pagina 26).
- ➔ "7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione" (pagina 32).

2. Informazioni sul prodotto

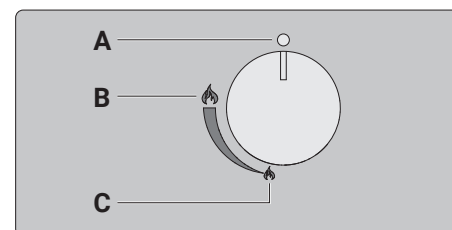
2.1 Sinottico del prodotto



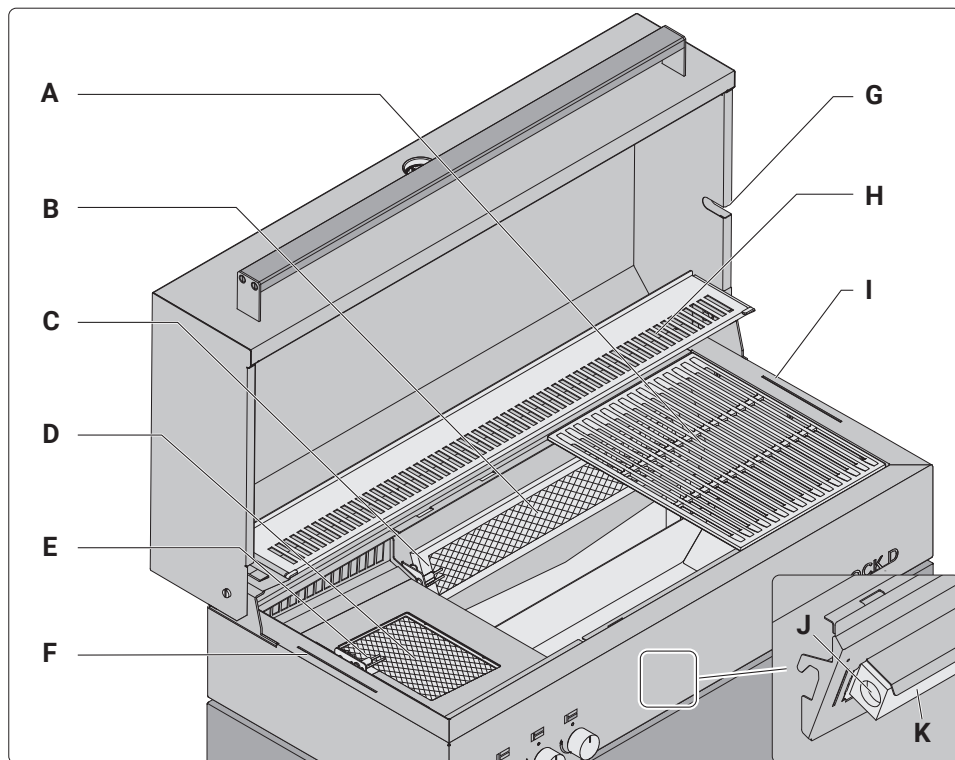
- A** Coperchio
- B** Maniglia
- C** Braciare
- D** Sottostruttura (solo apparecchio stand-alone)
- E** Cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone)
- F** Rotelle orientabili (solo apparecchio stand-alone)
- G** Piedini di livellamento (solo apparecchio stand-alone)



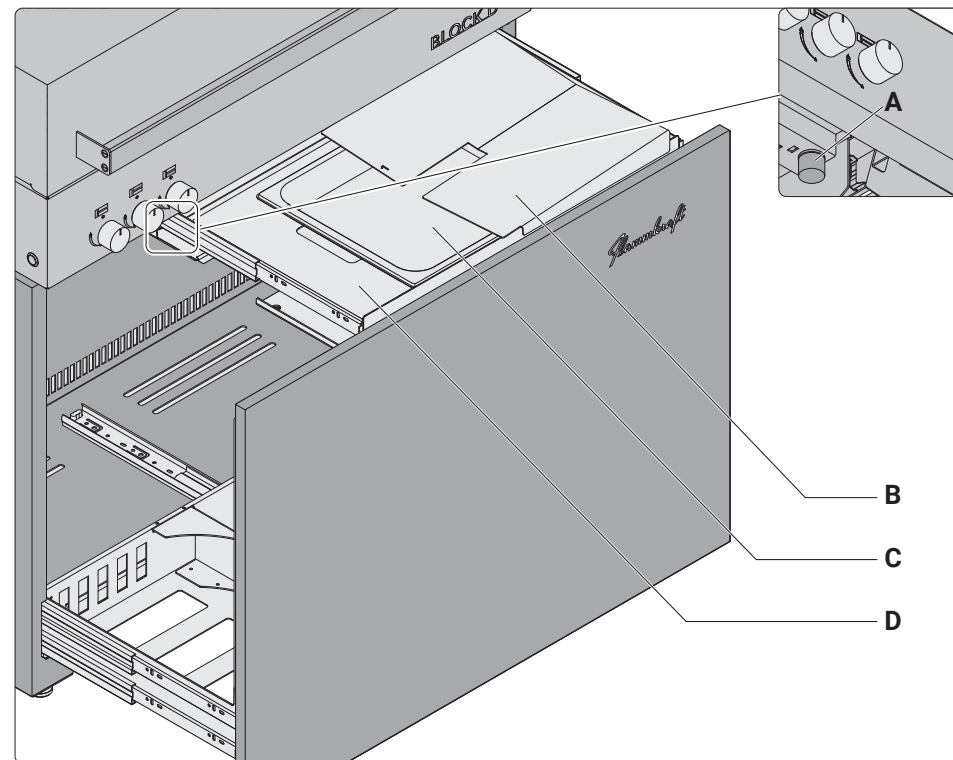
- A** Pulsante di accensione
- B** Regolatore del bruciatore di arrostitura
- C** Regolatore del bruciatore principale posteriore
- D** Regolatore del bruciatore principale anteriore
- E** Termometro



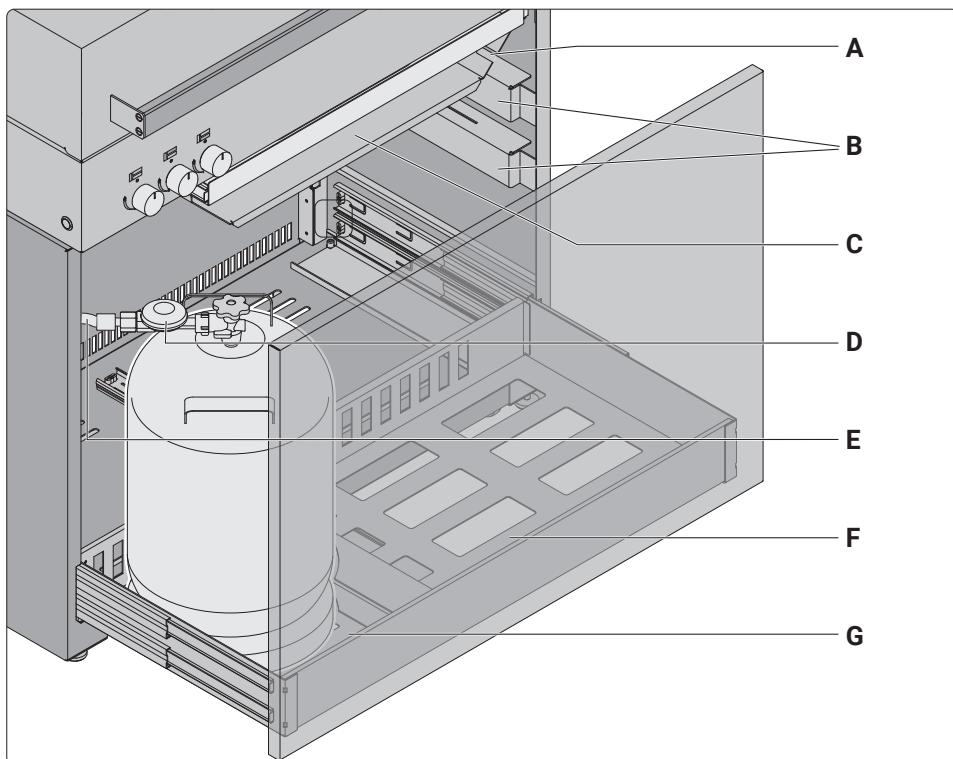
- A** Posizione "Off"
- B** Posizione "Massimo"/"Posizione di accensione"
- C** Posizione "Minimo"



- A** Griglia di cottura
- B** Bruciatore principale posteriore
- C** Candela di accensione e termocoppia dal bruciatore principale posteriore
- D** Bruciatore di arrostitura
- E** Candela di accensione e termocoppia dal bruciatore di arrostitura
- F** Fessura per agganciare il ripiano laterale (opzionale)
- G** Apertura per girarrosto (opzionale)
- H** Griglia scaldavivande
- I** Fessura per agganciare il motore del girarrosto o il ripiano laterale (opzionale)
- J** Presa d'aria del bruciatore principale anteriore
- K** Bruciatore principale anteriore (dietro la parte anteriore del braciere)

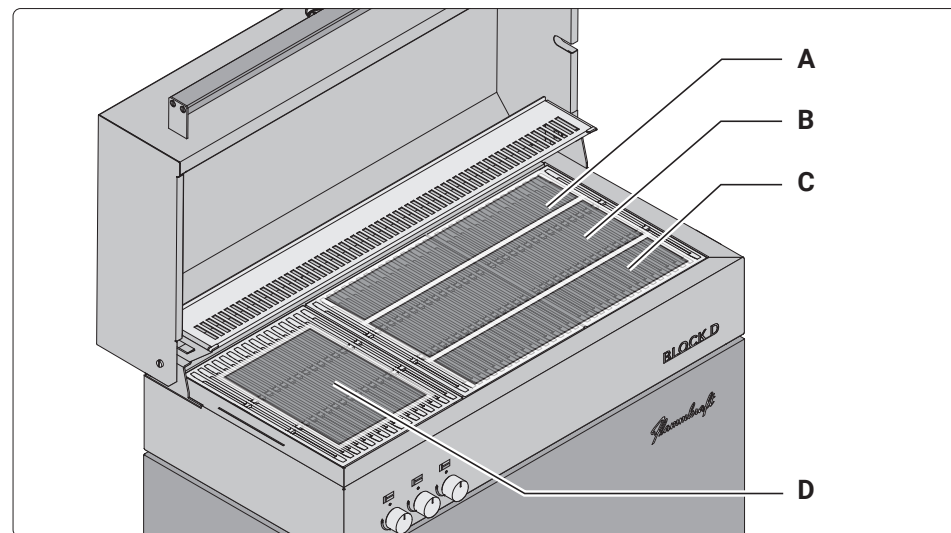


- A** Vano batteria per il dispositivo di accensione (all'interno dell'apparecchio, sotto i regolatori dei bruciatori)
- B** Piastra di scolo
- C** Vaschetta di raccolta
- D** Tiretto per piastre di scolo e vaschetta di raccolta



- A** Possibilità di agganciare il spiedo per girarrosto (opzionale, solo apparecchio stand-alone)
- B** Possibilità di agganciare il ripiano laterale (opzionale, solo apparecchio stand-alone)
- C** Vano portaoggetti per le parti pesanti, piastra Teppanyaki (opzionale, solo apparecchio stand-alone)
- D** Riduttore di pressione
- E** Tubo del gas
- F** Possibilità di alloggiamento del box per la conservazione e la pulizia (solo apparecchio stand-alone)
- G** Vano per la bombola del gas (solo apparecchio stand-alone)

2.2 Zone di temperatura

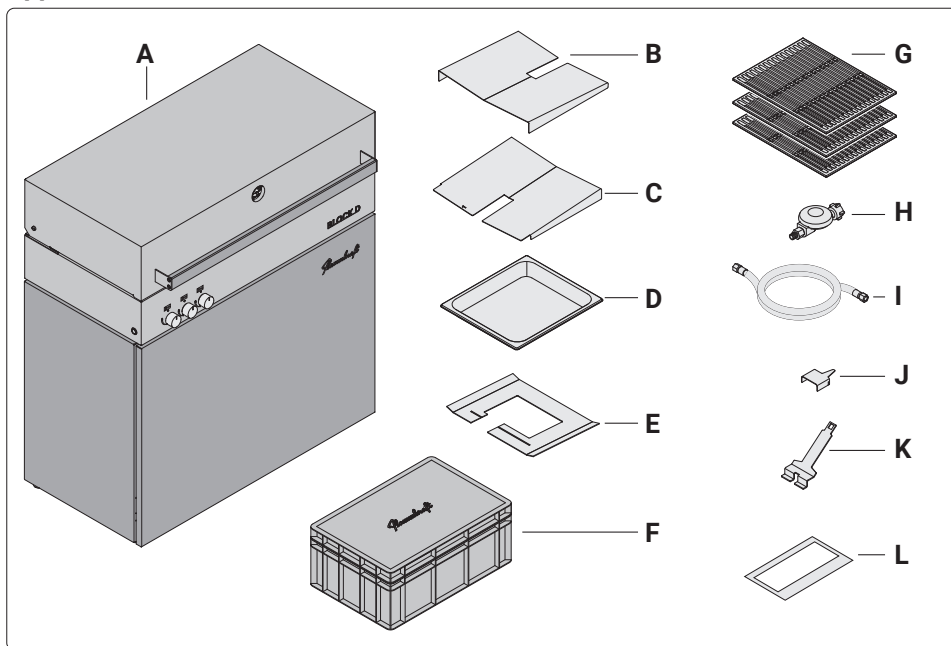


L'apparecchio dispone di 4 diverse zone di temperatura.

Zone / Utilizzo		Temperatura
A	Zona di grigliatura ad es. per bistecche e grigliate brevi	100 – 500 °C
B	Zona di grigliatura e zona di rosolatura ad es. per pesce, salsicce, verdure, grigliate brevi da terminare di cuocere, rosolatura delicata di pezzi di carne più spessi	100 – 350 °C
C	Zona di grigliatura ad es. per bistecche e grigliate brevi	100 – 500 °C
D	Zona di arrostitura ad es. per bistecche, grigliate brevi, utilizzo della piastra Teppanyaki opzionale o di padelle e pentole	400 – 900 °C

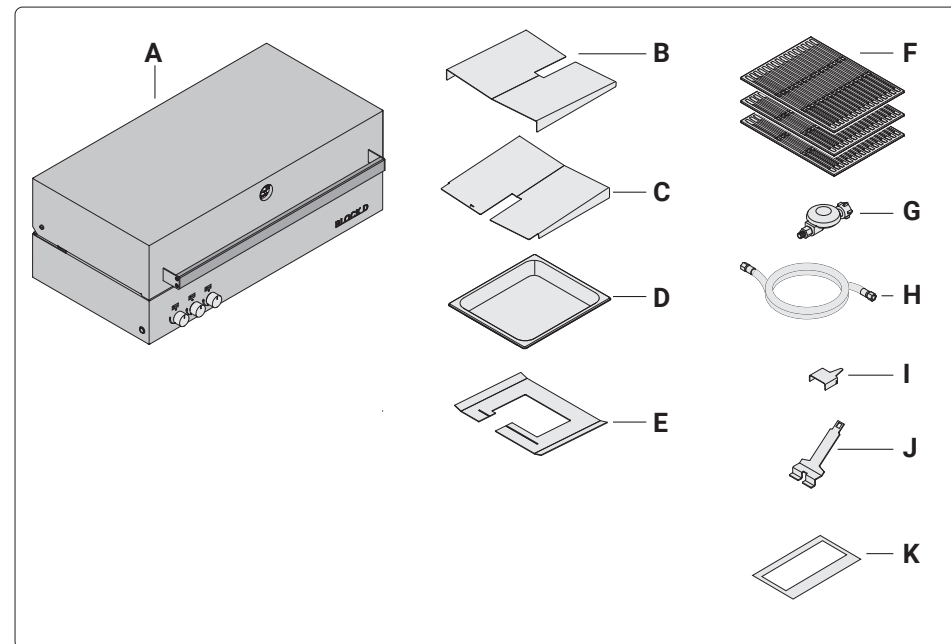
2.3 Contenuto della fornitura

Apparecchio stand-alone



- A** Flammkraft Block D Apparecchio stand-alone
- B** Piastra di scolo sx
- C** Piastra di scolo dx
- D** Vaschetta di raccolta
- E** Piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura
- F** Box di conservazione e pulizia XX
- G** Griglie di cottura
- H** Riduttore di pressione
- I** Tubo del gas
- J** Copertura dell'accensione del bruciatore di arrostitura
- K** Levagriglie
- L** Manuale di istruzioni

Modulo da incasso



- A** Modulo da incasso Block D Flammkraft
- B** Piastra di scolo sx
- C** Piastra di scolo dx
- D** Vaschetta di raccolta
- E** Piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura
- F** Griglie di cottura
- G** Riduttore di pressione
- H** Tubo del gas
- I** Copertura dell'accensione del bruciatore di arrostitura
- J** Levagriglie
- K** Manuale di istruzioni

Gli accessori opzionali (ad es. girarrosto, pietra per pizza) sono disponibili presso Flammkraft.

→ "10.2 Accessori" (pagina 38).

2.4 Dotazione

- 3 Bruciatori ceramici a infrarossi, regolabili singolarmente a regolazione continua
- 4 Rotelle orientabili (solo apparecchio stand-alone)
- 4 Piedini di livellamento (solo apparecchio stand-alone)

2.5 Dati tecnici

Superficie di grigliatura	
■ Superficie totale	90 x 40 cm
■ Zona di arrostitura	30 x 40 cm
Griglie di cottura in acciaio inox fuso	
■ Quantità	3
■ Dimensioni	30 x 40 cm
■ Peso singolo	3,2 kg
Griglia scaldavivande in acciaio inox	
■ Dimensioni	11 x 94 cm
Diametro ugelli	
■ Bruciatori principali	1,0 mm
■ Bruciatore di arrostitura	0,9 mm
Pressione del gas	50 mbar
Potenza	16 kW (1,18 kg/h)
Temperatura	100 – 900 °C
Altezza di lavoro (solo apparecchio stand-alone)	94 cm

Dimensioni apparecchio stand-alone

■ Larghezza	100 cm
■ Profondità braciare	50 cm
■ Profondità incl. maniglia	57 cm
■ Altezza	114 cm

Dimensioni modulo da incasso

■ Larghezza	100 cm
■ Profondità braciare	50 cm
■ Profondità incl. maniglia	57 cm
■ Altezza (visibile)	36,5 cm
■ Altezza incl. di sistema di gestione del grasso	46,5 cm

Peso complessivo apparecchio stand-alone	circa 120 kg
--	--------------

Peso complessivo modulo da incasso	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:

- 1,0 m di distanza da materiali solidi infiammabili.
- 5,0 m di distanza da liquidi infiammabili.

Per un funzionamento sicuro dell'apparecchio, non coprire i seguenti dispositivi di ventilazione:

- Fessure tra la sottostruttura e il braciere.
- Distanze dell'altezza da terra specificata.

3.3 Installazione dell'apparecchio

- ▶ Familiarizzare con l'apparecchio e con la relativa documentazione:
 - Manuale di istruzioni.
 - Istruzioni per l'installazione di barbecue Flammkraft in cucine da esterno (solo modulo 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 9).

In caso di danni o di incompletezza:

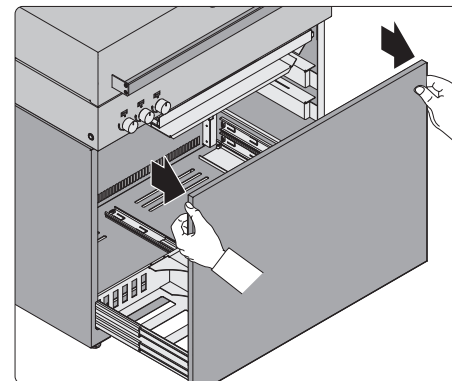
- ▶ Contattare il rivenditore o il servizio di assistenza Flammkraft.

Qualora l'imballaggio non sia più necessario:

- ▶ Smaltire correttamente il materiale di imballaggio.
→ "9.1 Smaltimento dell'imballaggio" (pagina 37).
- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza richieste.
→ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 11).

Apparecchio stand-alone

Tutti i complementi necessari sono contenuti nel box di conservazione e pulizia.



- ▶ Aprire il cassetto anteriore.
- ▶ Rimuovere il box di conservazione e pulizia.
- ▶ Chiudere il cassetto anteriore.

Modulo da incasso

Tutti i complementi necessari sono contenuti in una scatola separata.

- ▶ L'installazione del modulo da incasso è descritta nella documentazione separata.
- 📄 Istruzioni per l'installazione di barbecue Flammkraft in cucine da esterno

⚠ 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!

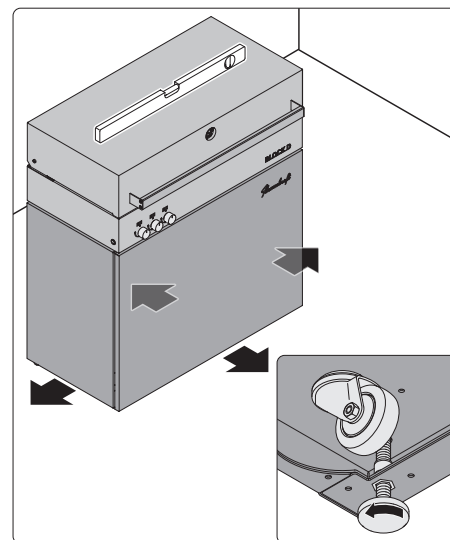
Pericolo di danneggiamento dei piedini di livellamento (solo apparecchio stand-alone)!

I piedini svitati possono rimanere impigliati durante lo spostamento dell'apparecchio e di conseguenza danneggiarsi.

- ▶ Prima di spostare l'apparecchio, accertarsi che i piedini siano completamente avvitati.
- ▶ Selezionare il luogo di installazione tenendo conto dei requisiti del luogo di installazione.
→ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 11).
- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza.
→ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 11).
- ▶ Garantire una stabilità sufficiente.

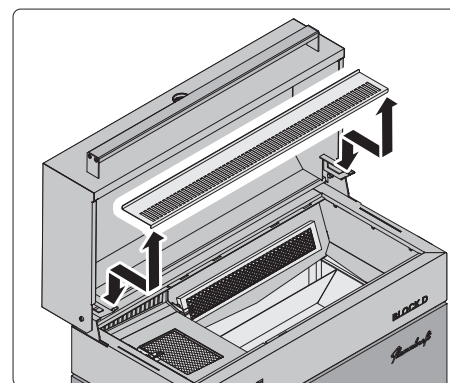
Modulo da incasso

- ▶ Installare il modulo da incasso nella cucina da esterno seguendo le istruzioni di installazione.
- 📄 Istruzioni per l'installazione di barbecue Flammkraft in cucine da esterno



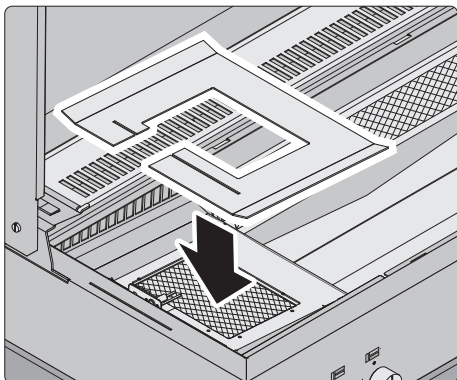
Apparecchio stand-alone

- ▶ Collocare l'apparecchio nel luogo di installazione prescelto.
- ▶ Bloccare l'apparecchio contro il rischio di rotolamento svitando i piedini.
- ▶ Livellare e allineare l'apparecchio regolando i piedini.
- ▶ Controllare il corretto livellamento utilizzando una livella a bolla d'aria.

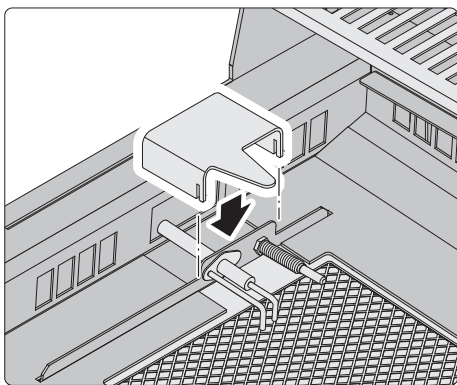


Apparecchio stand-alone + Modulo da incasso

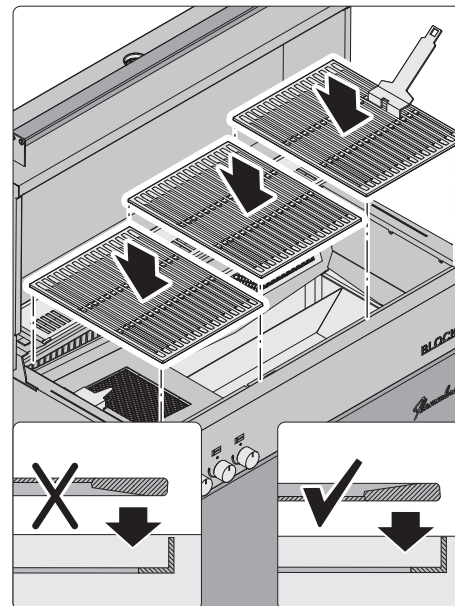
- ▶ Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere la griglia scaldavivande.
- ▶ Rimuovere l'imballaggio della griglia scaldavivande.
- ▶ Reinserire la griglia scaldavivande nella direzione corretta.



- Inserire la piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura.

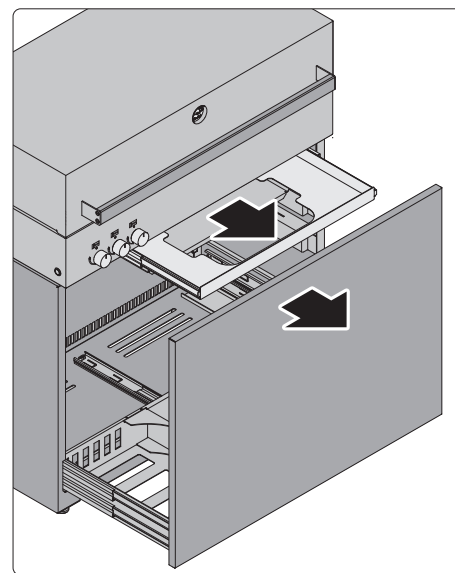


- Inserire la copertura di accensione del bruciatore di arrostitura.

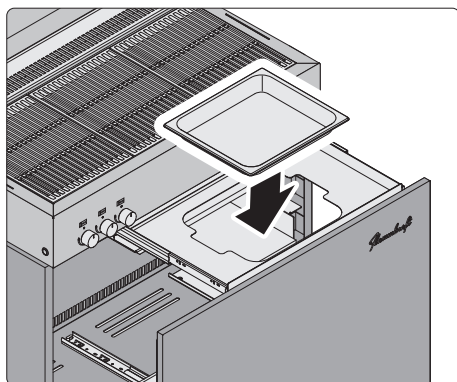


- Posizionare le griglie di cottura con il lato piatto verso il basso.
- Inserire le griglie di cottura utilizzando l'apposito levagriglie.

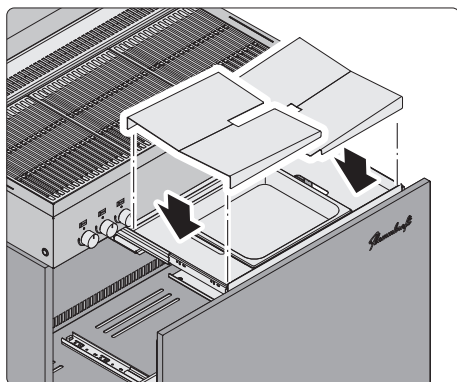
Le griglie in acciaio inox fuso di alta qualità non necessitano di essere sottoposte al processo così detto di "stagionatura".



- Aprire il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).
- Estrarre il tiretto.



- Inserire la vaschetta di raccolta.



- 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.

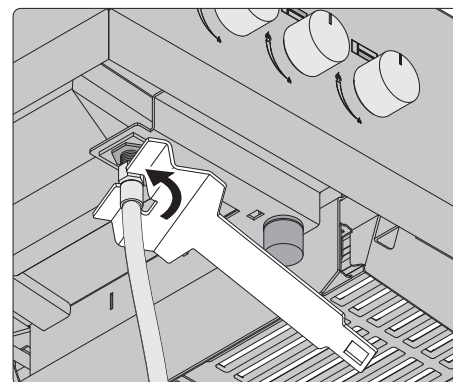
3.4 Collegamento della bombola del gas

⚠ 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.

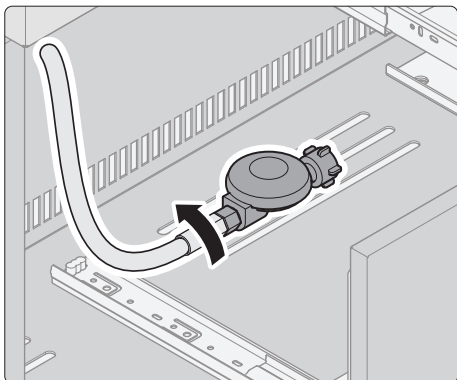
- Assicurarsi che l'apparecchio non venga collegato in prossimità di fonti di accensione.
- Assicurarsi che il luogo di collegamento sia ben ventilato.
- Assicurarsi che il tubo del gas non entri in contatto con oggetti appuntiti o parti calde dei bruciatori.
- Assicurarsi che l'apparecchio venga azionato con il riduttore di pressione da 50 mbar in dotazione.
- Assicurarsi che il tubo del gas sia saldamente collegato.



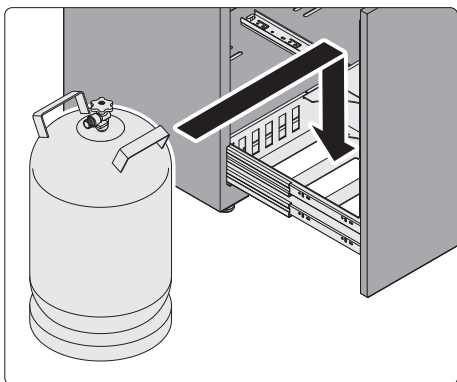
- Aprire il cassetto anteriore.
- Fissare saldamente a mano il tubo del gas sull'apparecchio. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.
- Stringere con cautela il raccordo filettato con il levagriglie o con un attrezzo idoneo.

Prima di collegare il riduttore di pressione:

- Assicurarsi che tutti i collegamenti e le guarnizioni 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.

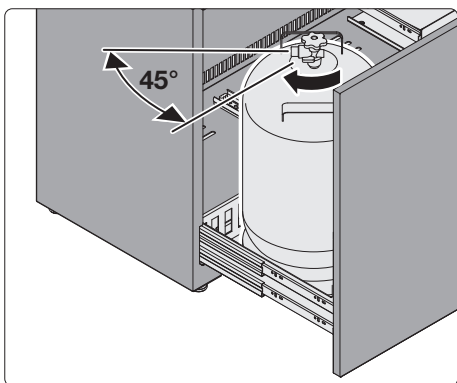


Apparecchio stand-alone

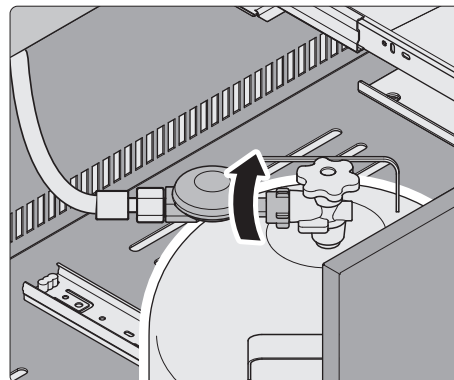
- ▶ Collocare la bombola del gas nella posizione prevista all'interno dell'apparecchio.

Modulo da incasso

- ▶ Collocare la bombola del gas nella posizione prevista della propria cucina da esterno.



- ▶ Posizionare la bombola del gas a circa 45° rispetto al retro 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).

Apparecchio stand-alone

- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas non venga schiacciato quando si chiude il cassetto anteriore.

Modulo da incasso

- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas non venga schiacciato quando si chiude uno sportello o un cassetto.
- ▶ Eseguire una prova di tenuta dopo l'installazione.
→ "4. Prova di tenuta" (pagina 17).

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.

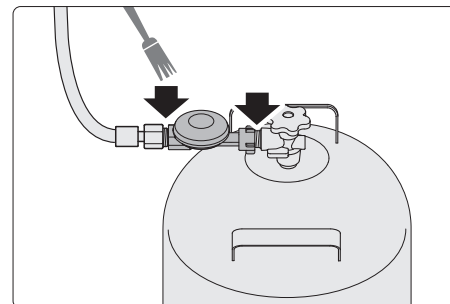
Prima della consegna, l'apparecchio è stato sottoposto ad un controllo di tenuta. Tuttavia, è necessario eseguire una prova di tenuta prima della messa in funzione, dopo interventi di manutenzione e dopo un lungo periodo di inutilizzo.

- ▶ 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.
- ▶ 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 29).
 - ➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 30).

4.3 Prova di tenuta fino al regolatore del bruciatore



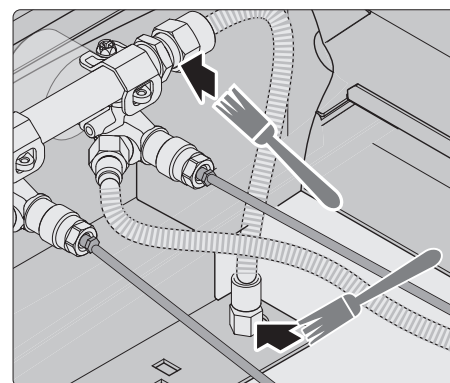
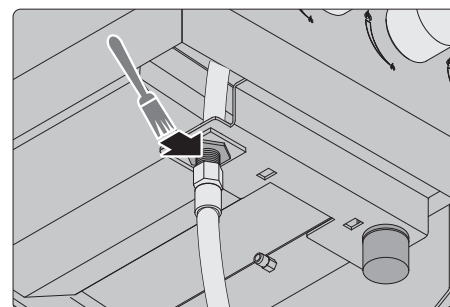
- ▶ Applicare acqua saponata su tutti i collegamenti delle parti che trasportano il gas fino ai regolatori dei bruciatori.
- ▶ Aprire la bombola del gas.

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:

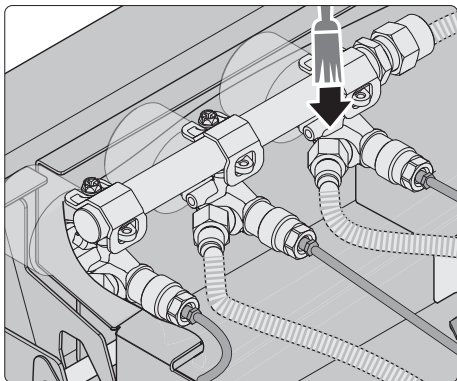
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Contattare il rivenditore o il servizio di assistenza Flammkraft.
- ▶ Mettere fuori servizio l'apparecchio.



Se non si formano bolle:

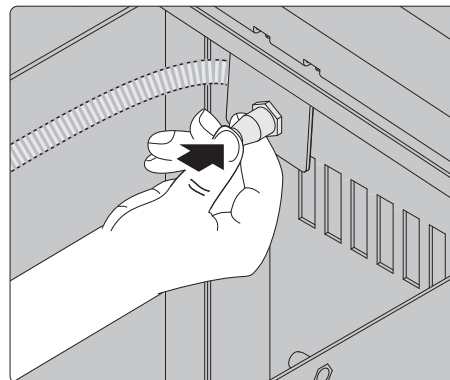
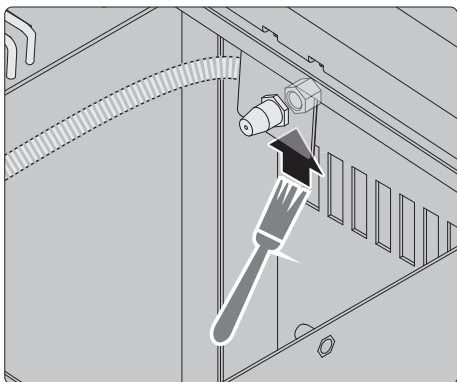
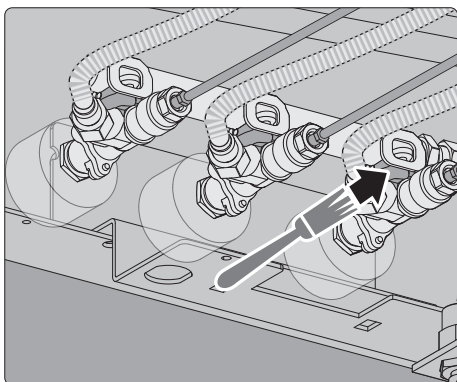
- L'allacciamento del gas fino al regolatore del bruciatore è ok.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Eseguire la prova di tenuta fino al bruciatore.
 - ➔ "4.4 Prova di tenuta fino al bruciatore" (pagina 18).

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.
- Contattare il rivenditore o il servizio di assistenza Flammkraft.
- Mettere fuori servizio l'apparecchio.

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 29).
 - "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 30).

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 4).
- Le distanze di sicurezza sono rispettate.
→ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 11).
- Tutti i raccordi dell'attacco del gas sono a tenuta.
→ "4. Prova di tenuta" (pagina 17).
- L'apparecchio non deve essere spostato durante l'uso.
- L'apparecchio deve essere bloccato 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, è possibile 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 34).
- Non appoggiare il cibo da grigliare sopra il bruciatore di arrostitura spento, per proteggere il bruciatore e il dispositivo di accensione dallo sporco.
- Non lasciare mai il solo bruciatore di arrostitura o tutti i bruciatori accesi contemporaneamente in posizione "Massimo" con il coperchio chiuso per lungo tempo.
- A temperature molto elevate, il colore esterno dell'apparecchio può visibilmente alterarsi. Si tratta di una proprietà specifica dell'acciaio inossidabile. Questi cosiddetti colori di ricottura non compromettono il funzionamento e la durata dell'apparecchio e non rappresentano un difetto di qualità.
I colori di ricottura possono essere nuovamente rimossi con prodotti adeguati. Per evitare il raro rischio di scolorimento, si consiglia di non superare la temperatura di 350 °C a coperchio chiuso.
- 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 35).

5.2 Preparativi la grigliatura

Prima di iniziare a grigliare, è necessario controllare l'apparecchio.

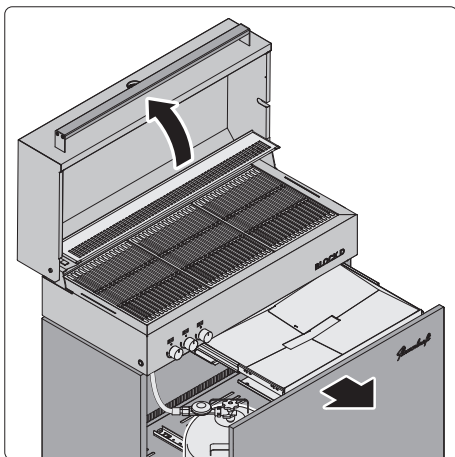
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia stato installato correttamente.
→ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 11).
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.
- ▶ Assicurarsi che i tubi del gas siano integri e non porosi.
- ▶ Assicurarsi che i raccordi del tubo del gas siano ben 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 17).
- ▶ Controllare che i bruciatori e i tubi dei bruciatori non siano ostruiti, ad es. da insetti.
→ "6. Pulizia" a pagina 26.

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.



- ▶ 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 scaldavivande

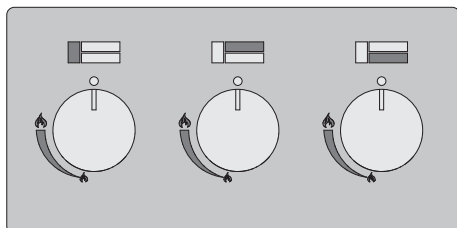
5.3 Inizio della grigliatura

⚠ AVVERTENZA!

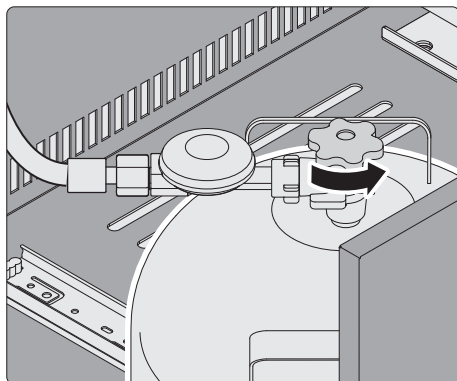
Pericolo di esplosione!

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.

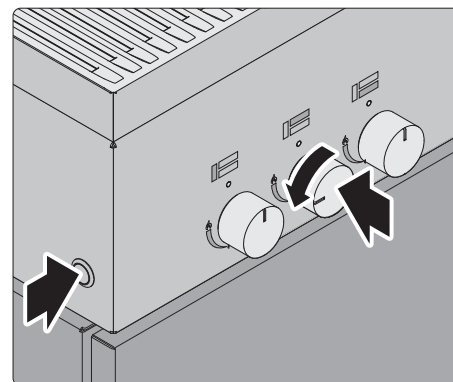
- Assicurarsi che il coperchio sia aperto.



- Assicurarsi che tutti i regolatori dei bruciatori siano in posizione "Off".



- Aprire la bombola del gas.
- Chiudere il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).

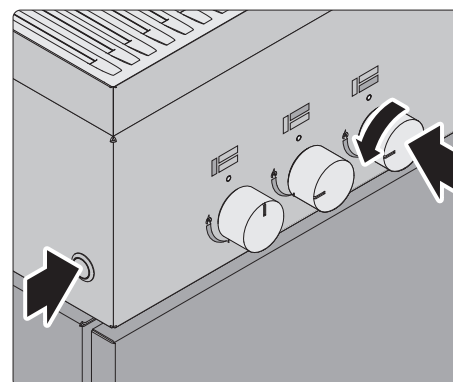


I due bruciatori principali devono essere accesi uno dopo l'altro.

- 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 35).



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:

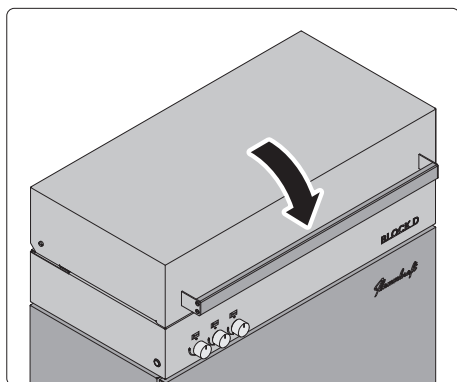
- Grigliatura a calore diretto, ad es. per bistecche, grigliate brevi, pesce, salsicce e verdure.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!

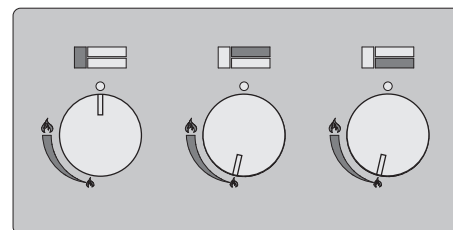
Durante il funzionamento dell'apparecchio si generano temperature elevate. Parti dell'apparecchio si surriscaldano e il contatto può provocare ustioni.

- Indossare guanti da griglia quando si utilizza l'apparecchio (ad es. quando si apre il coperchio).

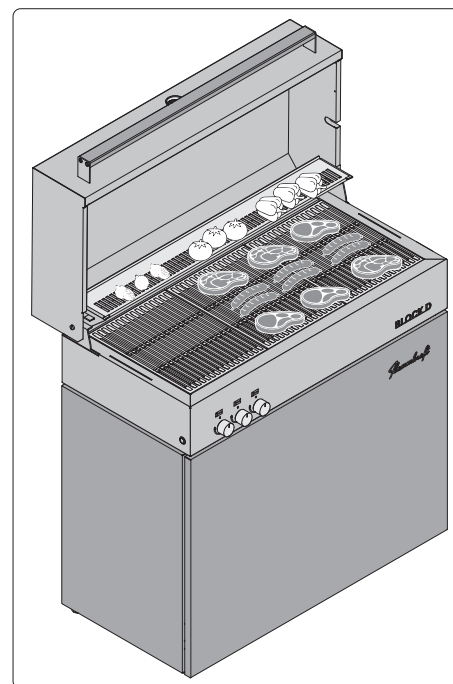


Se entrambi i bruciatori principali sono in funzione:

- Chiudere il coperchio.
- Riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.



- 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 8).

5.5 Arrostitura

Ambito di applicazione:

- Breve arrostitura di cibi grigliati.
- Segni di grigliatura (Branding).

💡 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. Il 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.

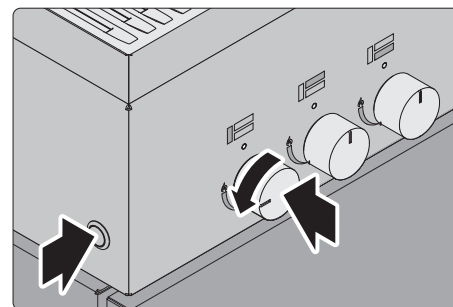
- ▶ Arrostitire solo con il coperchio aperto.
- ▶ Assicurarsi che il cibo da grigliare non si bruci e non diventi immangiabile.

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.

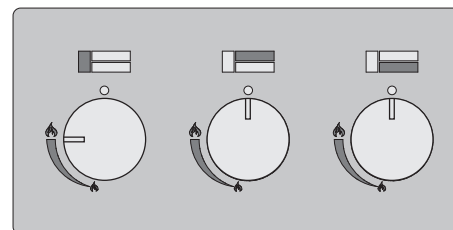


Accensione del bruciatore di arrostitura:

- ▶ 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 35).



Se il bruciatore di arrostitura è in funzione:

- ▶ Riscaldare il bruciatore di arrostitura sulla posizione "Massimo" con il coperchio aperto 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 8).

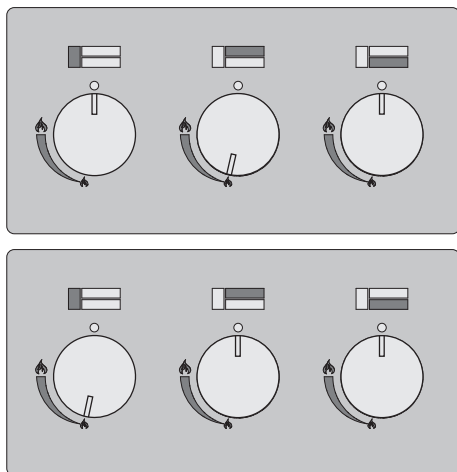
Quando si raggiunge il risultato di arrostitura desiderato:

- ▶ 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 8).
- ▶ 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 8).

💡 Con il bruciatore di arrostitura in posizione "Minimo" e il coperchio chiuso, si raggiunge una temperatura di circa 100 °C su tutta la zona di grigliatura principale.

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.

Per ulteriori informazioni o consigli per grigliare:

- ▶ Contattare il servizio di assistenza Flammkraft.
- 📄 flammkraft.com

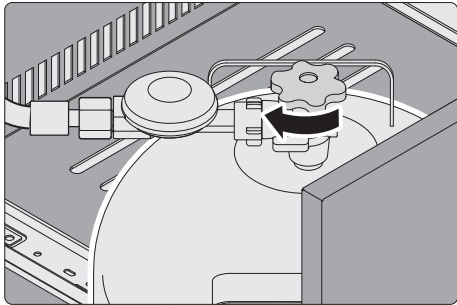
5.7 Fine della grigliatura

- ▶ 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 26).

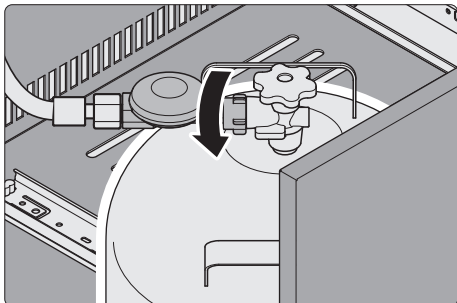
Quando l'apparecchio si è raffreddato e non è in uso:

- ▶ Coprire l'apparecchio per proteggerlo dalle intemperie (ad es. con il telo protettivo Flammkraft).
→ "10.2 Accessori" (pagina 38).

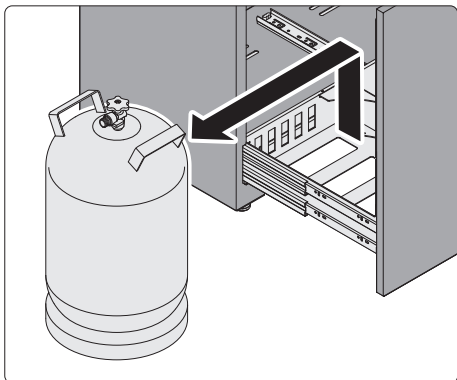
5.8 Sostituzione della bombola del gas



- ▶ 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.

Modulo da incasso

- ▶ Rimuovere la bombola del gas vuota dalla posizione prevista nella cucina esterna.
- ▶ Applicare alla bombola del gas gli eventuali tappi di protezione in dotazione.

- ▶ Inserire la nuova bombola del gas.
→ "3.4 Collegamento della bombola del gas" (pagina 15).

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 27).

Ogni 4 settimane:

➔ "6.7 Pulizia e cura delle parti in legno" (pagina 31).

Dopo 2 mesi di inutilizzo:

➔ "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 29).

➔ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 30).

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:

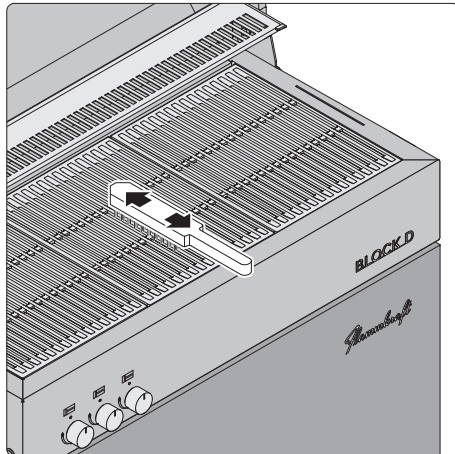
- Griglie di cottura
- Piastra paraspruzzi del bruciatore di arrostitura
- Copertura dell'accensione del bruciatore di arrostitura
- Piastre di scolo
- Vaschetta di raccolta

⚠ AVVERTENZA!

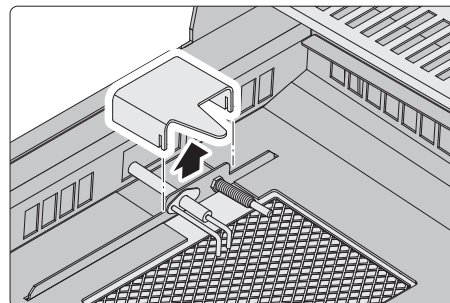
Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!

Le parti dell'apparecchio possono essere ancora molto calde dopo l'uso. Possibili ustioni in caso di contatto.

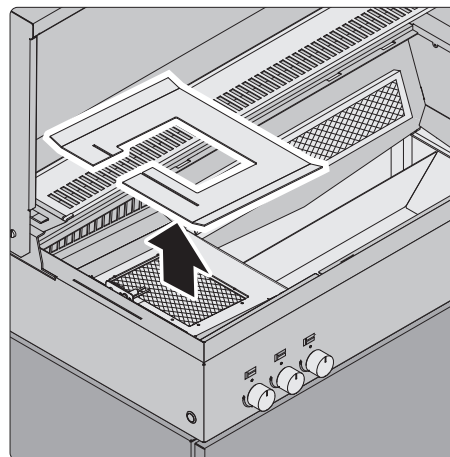
- ▶ Per la pulizia di parti calde dell'apparecchio, indossare guanti da griglia.



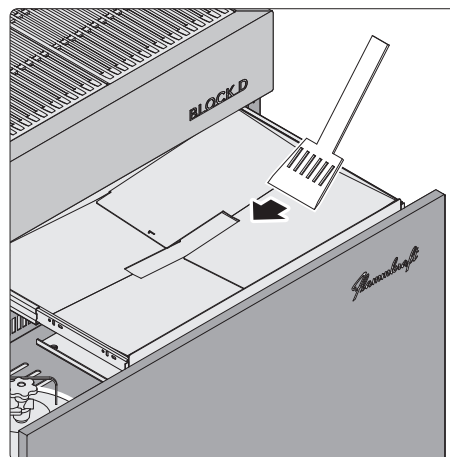
- ▶ Avviare l'apparecchio.
→ "5.2 Preparativi la grigliatura" (pagina 20).
- ▶ Lasciare riscaldare l'apparecchio a 250 °C con il coperchio chiuso.
 - I residui di grigliata sulle griglie vengono bruciati.
- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Portare tutti i regolatori dei bruciatori in posizione "Off".
- ▶ Interrompere 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.
- ▶ 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.
→ "3.3 Installazione dell'apparecchio" (pagina 12).



- ▶ 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.
→ "3.3 Installazione dell'apparecchio" (pagina 12).

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 38).

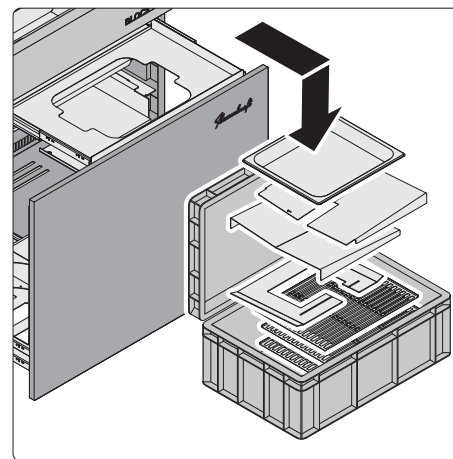
AVVERTENZA!

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.
- ▶ Sciacquare le parti con abbondante acqua.
- ▶ Asciugare le parti.
- ▶ Montare le parti asciutte nell'apparecchio.

6.5 Pulizia dei bruciatori principali

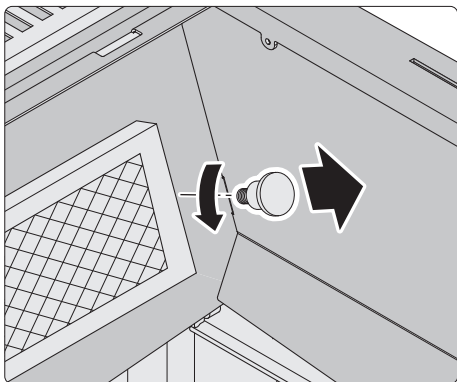
Esternamente, i bruciatori principali non devono essere puliti. Il grasso che cola viene bruciato durante il funzionamento. Controllare che le prese d'aria dei bruciatori non siano ostruite. I bruciatori principali possono essere rimossi per una pulizia accurata o per la manutenzione dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE!

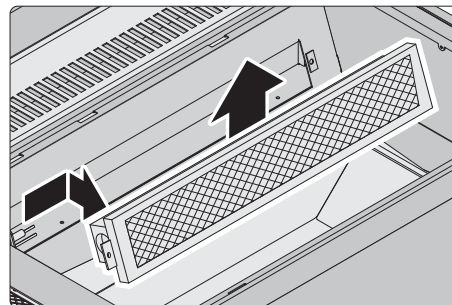
Pericolo di danni materiali a causa di un trattamento improprio!

I bruciatori principali possono essere danneggiati da un trattamento improprio.

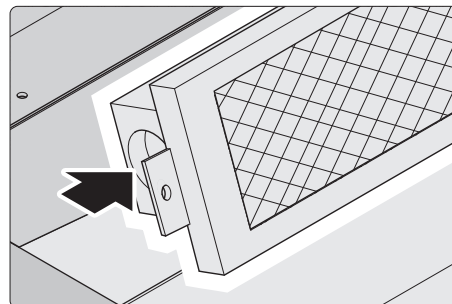
- ▶ Non pulire mai gli elementi in ceramica del bruciatore principale con liquidi oppure oggetti duri e taglienti.
 - ▶ Non mettere in funzione i bruciatori principali quando sono bagnati. Assicurarsi che i bruciatori principali bagnati siano sufficientemente asciutti prima dell'uso.
- "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 34).



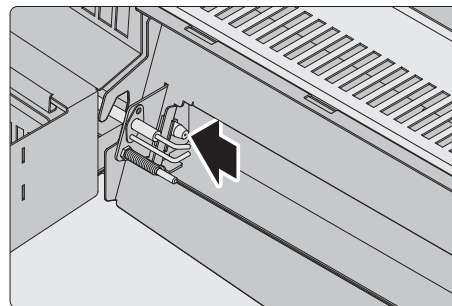
- ▶ Aprire il coperchio.
 - ▶ Rimuovere le griglie di cottura.
 - ▶ Allentare le viti zigrinate di entrambi i bruciatori principali.
- 💡 Le viti zigrinate troppo dure possono essere allentate facendo penetrare una goccia di olio sulla filettatura.



- ▶ Rimuovere i bruciatori principali.



- ▶ Controllare 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 29).
- ▶ 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 corretto 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.

6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura

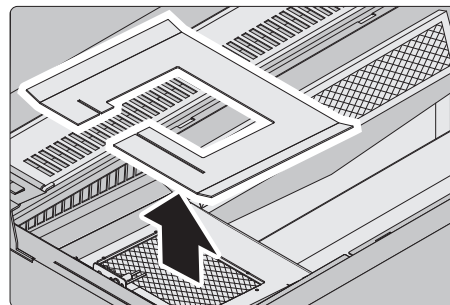
Esternamente, il bruciatore di arrostitura non deve essere pulito. Il grasso che cola viene bruciato durante il funzionamento. Controllare che la presa d'aria del bruciatore non sia ostruita. Il bruciatore di arrostitura può essere rimosso per una pulizia accurata o per la manutenzione dell'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE!

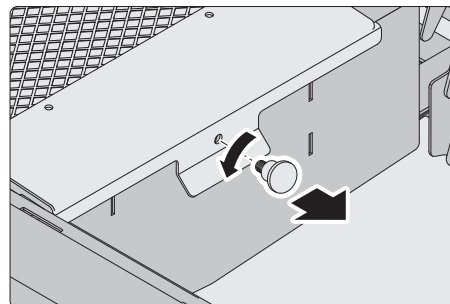
Pericolo di danni materiali a causa di un trattamento improprio!

Il bruciatore per arrostitura può essere danneggiato da un trattamento improprio.

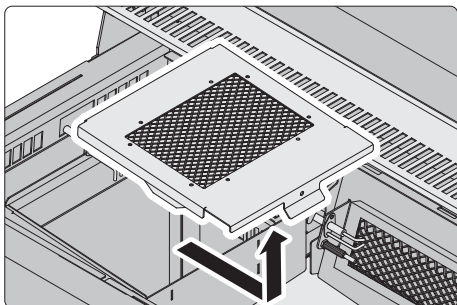
- ▶ Non pulire mai gli elementi in ceramica del bruciatore di arrostitura con liquidi oppure oggetti duri e taglienti.
- ▶ Non mettere in funzione il bruciatore di arrostitura quando è bagnato. Assicurarsi che il bruciatore di arrostitura bagnato si sia sufficientemente asciutto prima dell'uso.
→ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 34).



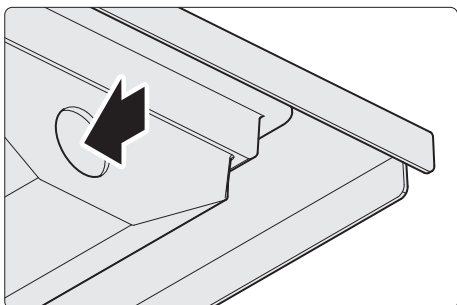
- ▶ Aprire il coperchio.
- ▶ Rimuovere le griglie di cottura.
- ▶ Rimuovere la piastra paraspruzzi.



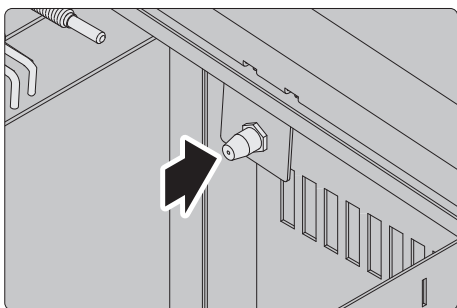
- ▶ Allentare la vite zigrinata.
- 💡 Le viti zigrinate troppo dure possono essere allentate facendo penetrare una goccia di olio sulla filettatura.



- 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 29).
- 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. Quando si monta il bruciatore di arrostitura, 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.

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.

Per la pulizia e la cura, si consiglia l'uso dei prodotti Flammkraft per la pulizia e la cura del legno.

→ "10.2 Accessori" a pagina 38.

- Coprire l'apparecchio per proteggerlo dalle intemperie (ad es. con il telo protettivo Flammkraft).
→ "10.2 Accessori" (pagina 38).

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.
→ "3.4 Collegamento della bombola del gas" (pagina 15).

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 17).

→ "6. Pulizia" (pagina 26).

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 33).

→ "7.4 Controllo del contatto della batteria" (pagina 33).

→ "7.5 Controllo della termocoppia" (pagina 34).

→ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 34).

7.3 Sostituzione della batteria

⚠ AVVERTENZA!

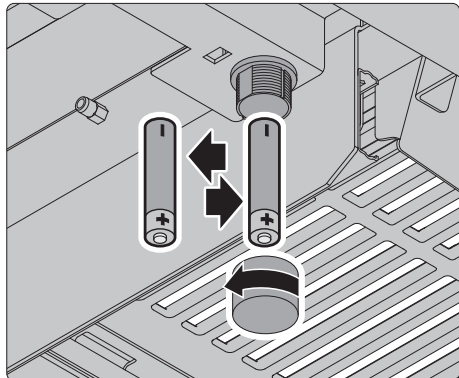
Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!

Le parti dell'apparecchio possono essere ancora molto calde dopo l'uso. Possibili ustioni in caso di contatto.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio e le parti accessibili si siano raffreddate.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettrica alimentato da una batteria (1x tipo AA, 1,5 volt).

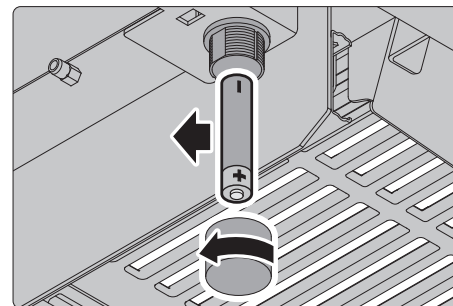
- Per garantire il funzionamento dell'apparecchio, procedere alla sostituzione della batteria se scarica.
- Il vano batterie si trova dietro il cassetto anteriore, sotto i regolatori dei bruciatori.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, rimuovere la batteria per evitare fuoriuscite di liquido.



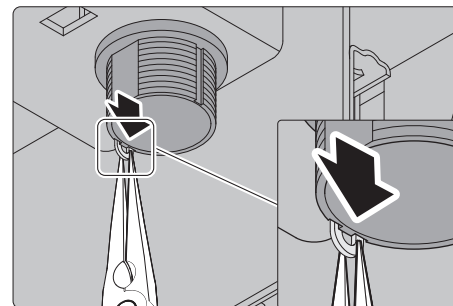
- ▶ Svitare il coperchio del vano batterie.
- ▶ Rimuovere la batteria esausta.
- ▶ Inserire una nuova batteria.
- ▶ Verificare che il contatto della batteria sporga a sufficienza.
- ▶ Avvitare il coperchio del vano batterie.

7.4 Controllo del contatto della batteria

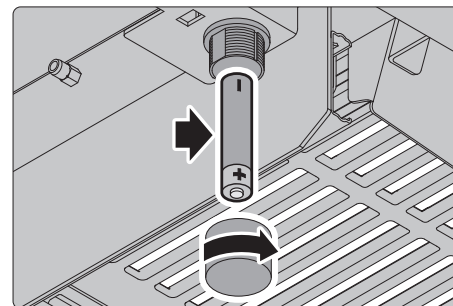
Il contatto della batteria può venire spinto troppo in dentro in seguito a scossoni all'apparecchio o alla sostituzione della batteria. In questo caso, il dispositivo di accensione non funziona più. Per la risoluzione del problema, è necessario estrarre il contatto della batteria.



- ▶ Svitare il coperchio del vano batterie.
- ▶ Rimuovere la batteria.



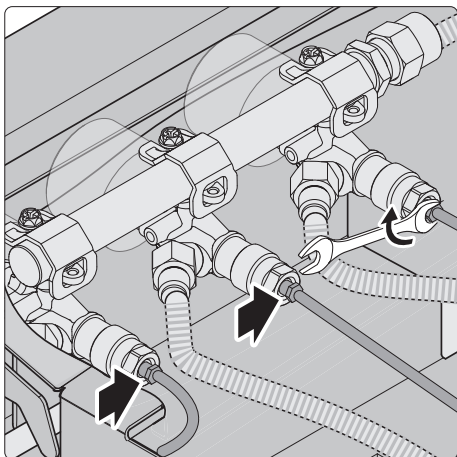
- ▶ Assicurarsi che il contatto della batteria sporga.
- ▶ Se necessario, tirarlo in avanti con una piccola pinza.



- ▶ Inserire la batteria.
- ▶ Verificare che il contatto della batteria sporga a sufficienza.
- ▶ Avvitare il coperchio del vano batterie.

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 30).
- ▶ 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 29).
→ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 30).
 - ▶ 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 29).
→ "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 30).

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.

- 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 33).
- La batteria è esaurita.
 - ▶ Inserire una nuova batteria.
 - "7.3 Sostituzione della batteria" (pagina 33).

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.
 - "5.8 Sostituzione della bombola del gas" (pagina 25).
- L'ugello di uscita del gas è sporco.
 - ▶ Pulire l'ugello di uscita del gas.
 - "6.5 Pulizia dei bruciatori principali" (pagina 29).
 - "6.6 Pulizia del bruciatore di arrostitura" (pagina 30).
- 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.
 - "2.5 Dati tecnici" (pagina 10).

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 34).
- 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.
 - "2.5 Dati tecnici" (pagina 10).

Il processo di combustione si arresta improvvisamente.

- La bombola del gas è vuota.
 - ▶ Sostituire la bombola del gas.
 - "5.8 Sostituzione della bombola del gas" (pagina 25).

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 34).
- Il bruciatore è difettoso.
 - ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

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.
 - ▶ Spegnerne 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 17).
- Se l'odore di gas persiste.
- ▶ 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.
 - "3.3 Installazione dell'apparecchio" (pagina 12).
 - 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.
 - ▶ Aprire e chiudere completamente il cassetto anteriore più volte.
-

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 XX

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

Il presente prodotto, per costruzione e comportamento operativo, è conforme alle direttive europee e ai requisiti nazionali supplementari.

La conformità è stata dimostrata con l'apposizione del marchio CE.

La dichiarazione di conformità può essere inviata su richiesta.

 info@flammkraft.com

Instrucciones de uso para barbacoas de gas:

- Modelo Block D aparato de pie
- Módulo empotrado Block D

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.

Índice de contenido

1. Información sobre seguridad	42	6. Limpieza	64
1.1 Uso previsto	42	6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza	64
1.2 Combustible autorizado	42	6.2 Intervalos de limpieza	64
1.3 Manipulación segura del gas	43	6.3 Limpieza de la carcasa	64
1.4 Indicaciones generales de seguridad	43	6.4 Limpieza de las piezas extraíbles	65
2. Información sobre el producto	44	6.5 Limpieza del quemador principal	67
2.1 Vista general del producto	44	6.6 Limpieza del quemador del asador	68
2.2 Zonas de temperatura	46	6.7 Limpieza y cuidado de las piezas de madera	69
2.3 Volumen de suministro	47	7. Mantenimiento	70
2.4 Equipamiento	48	7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento	70
2.5 Datos técnicos	48	7.2 Intervalos de mantenimiento	70
3. Colocación	49	7.3 Cambio de la pila	71
3.1 Indicaciones de seguridad para la colocación	49	7.4 Comprobación del contacto de la pila	71
3.2 Requisitos del lugar de colocación	49	7.5 Comprobación del termoelemento	72
3.3 Colocar el aparato	50	7.6 Secado del quemador	72
3.4 Conexión de la bombona de gas	53	8. Subsanación de averías	73
4. Comprobación de estanqueidad	55	9. Eliminación	75
4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad	55	9.1 Eliminación del embalaje	75
4.2 Preparar la comprobación de estanqueidad	55	9.2 Eliminación del aparato	75
4.3 Comprobación de estanqueidad hasta los reguladores de los quemadores	55	10. Anexo	76
4.4 Comprobación de estanqueidad hasta los quemadores	56	10.1 Almacenamiento de bombonas de gas	76
5. Uso	57	10.2 Accesorios	76
5.1 Indicaciones de seguridad de uso	57	10.3 Declaración de conformidad	76
5.2 Preparación de la barbacoa	58		
5.3 Empezar la barbacoa	59		
5.4 Barbacoa	60		
5.5 Asar	61		
5.6 Asar a fuego lento	62		
5.7 Finalizar la barbacoa	62		
5.8 Cambio de la bombona de gas	63		

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.
- El aparato se utilizará exclusivamente con reductores de presión adecuados de 50 mbar.
- Siga los requisitos y las instrucciones de seguridad de estas instrucciones.

Cualquier otro uso se considerará contrario al previsto. Flammkraft no se responsabiliza de los daños causados por un uso 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.

- El propano también funciona a temperaturas bajo cero.
- El butano no puede utilizarse a temperaturas de congelación.
- Países autorizados:
AT, BA, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HR, HU, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA.
- Categoría del gas 13B/P.

Solo se permite utilizar bombonas de gas autorizadas de las siguientes dimensiones:

- Máx. 600 mm de altura.
- Máx. 315 mm de diámetro.

No utilizar bombona de gas oxidadas, dañadas ni caducadas.

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:

- ▶ 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 76).

💡 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.

Flammkraft no se responsabiliza de los daños en los casos siguientes:

- Por incumplimiento de estas instrucciones.
- Por uso contrario al previsto.
- Por manipulación incorrecta.
- Por conversiones por cuenta propia.
- Por utilización de piezas de repuesto que no hayan sido fabricadas o autorizadas por Flammkraft.
- Por incumplimiento de 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 49).

→ «4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad» (página 55).

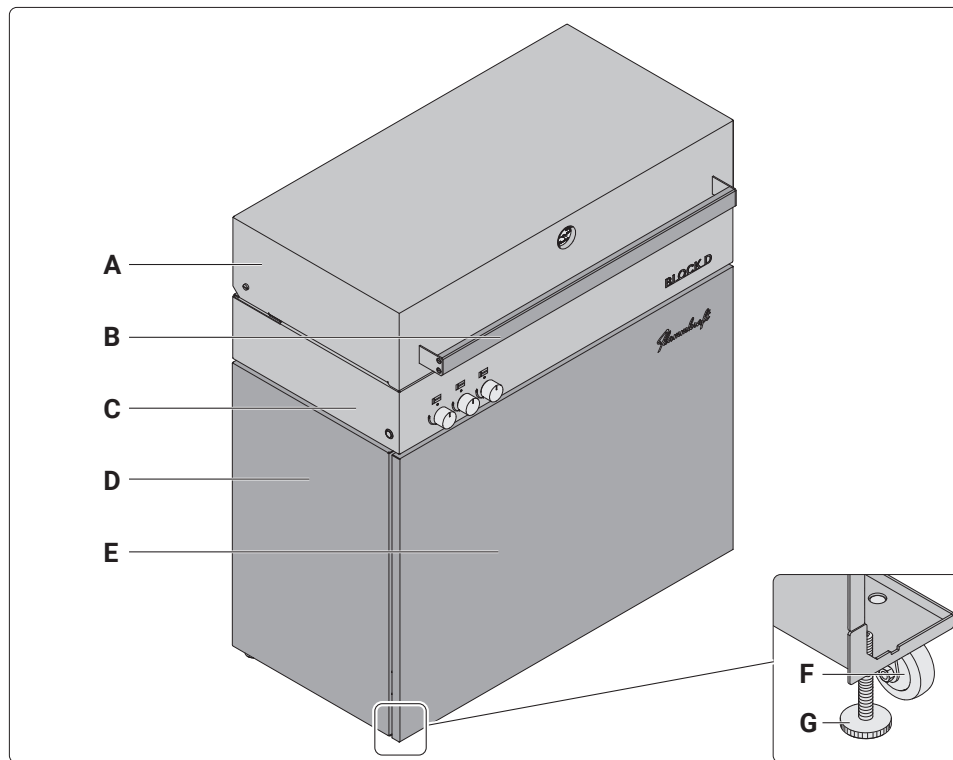
→ «5.1 Indicaciones de seguridad de uso» (página 57).

→ «6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza» (página 64).

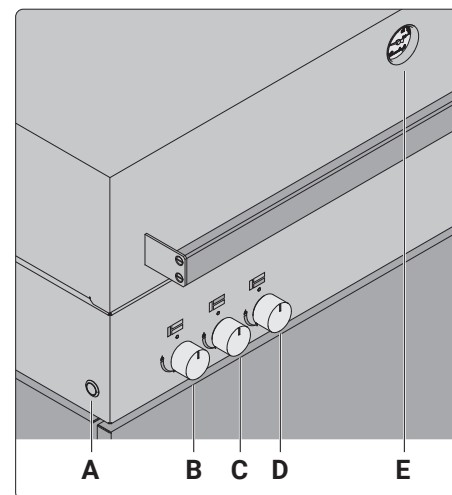
→ «7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento» (página 70).

2. Información sobre el producto

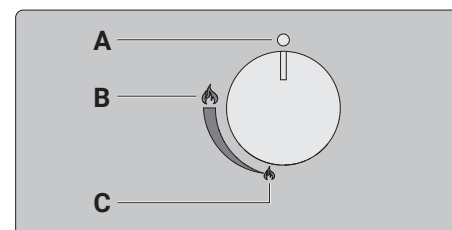
2.1 Vista general del producto



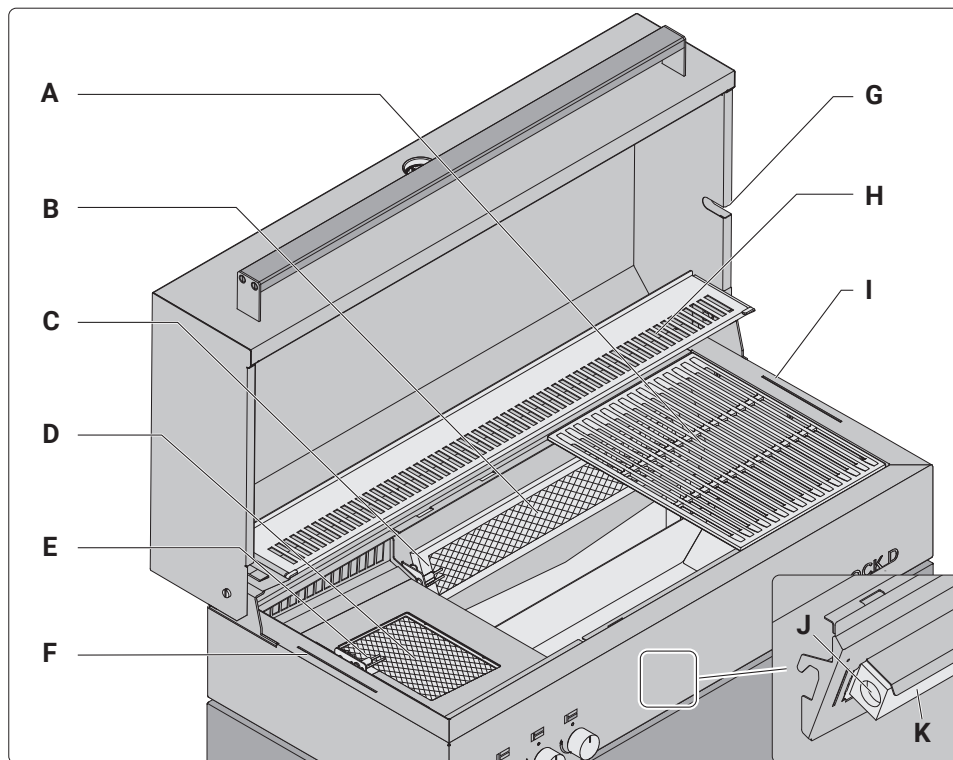
- A** Tapa
- B** Asa
- C** Caldero para barbacoa
- D** Estructura inferior (solo aparato de pie)
- E** Cajón frontal (solo aparato de pie)
- F** Ruedas giratorias (solo aparato de pie)
- G** Patas de apoyo (solo aparato de pie)



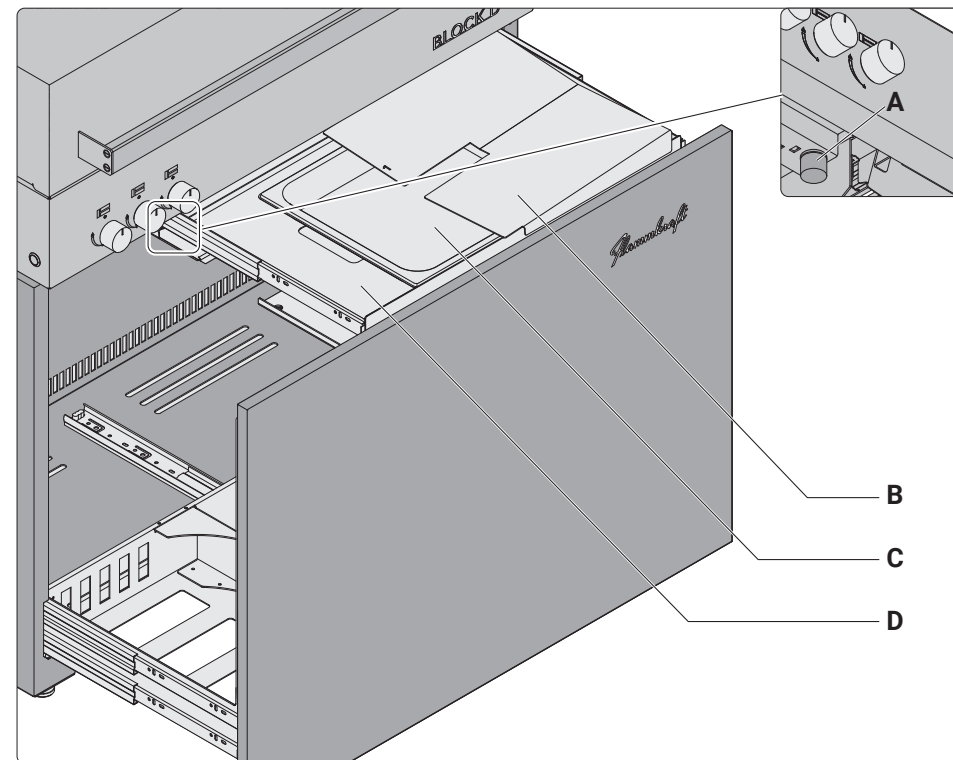
- A** Botón de encendido
- B** Regulador del quemador del asador
- C** Regulador de quemador principal trasero
- D** Regulador de quemador principal delantero
- E** Termómetro



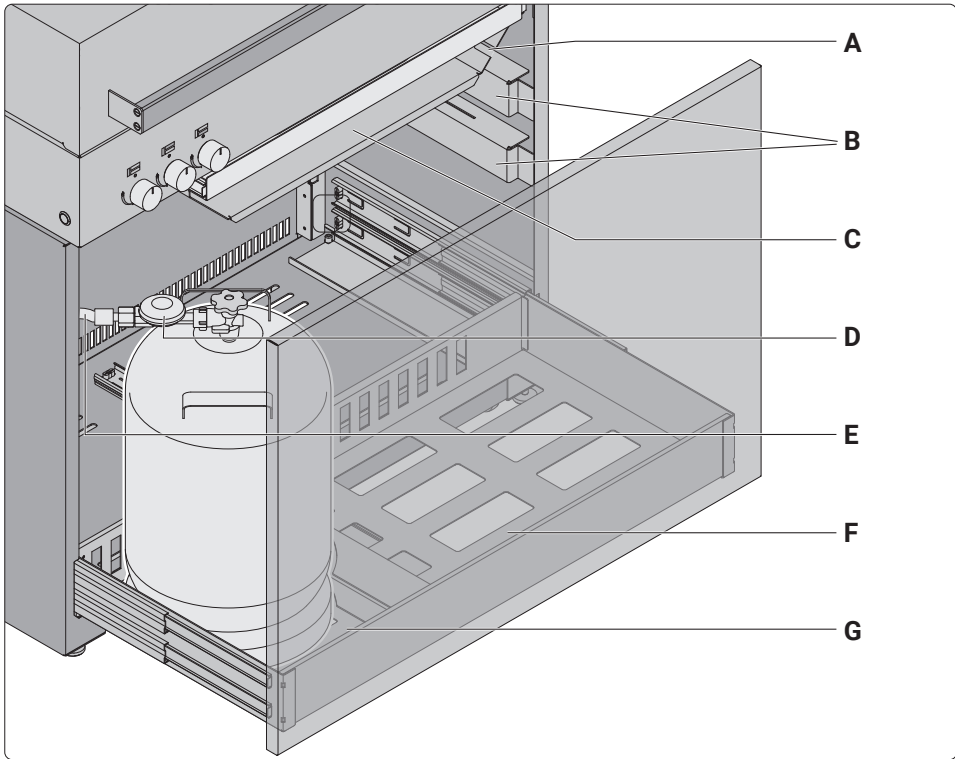
- A** Posición «Off»
- B** Posición «Máximo»/«Encendido»
- C** Posición «Mínimo»



- A** Rejilla de barbacoa
- B** Quemador principal trasero
- C** Bujía y termoelemento del quemador principal trasero
- D** Quemador del asador
- E** Bujía y termoelemento del quemador del asador
- F** Ranura para colgar la bandeja lateral (opcional)
- G** Apertura para el asador (opcional)
- H** Rejilla para mantener el calor
- I** Ranura para colgar el motor del asador o la bandeja lateral (opcional)
- J** Abertura de entrada del quemador principal delantero
- K** Quemador principal delantero (detrás del frontal del caldero para barbacoa)

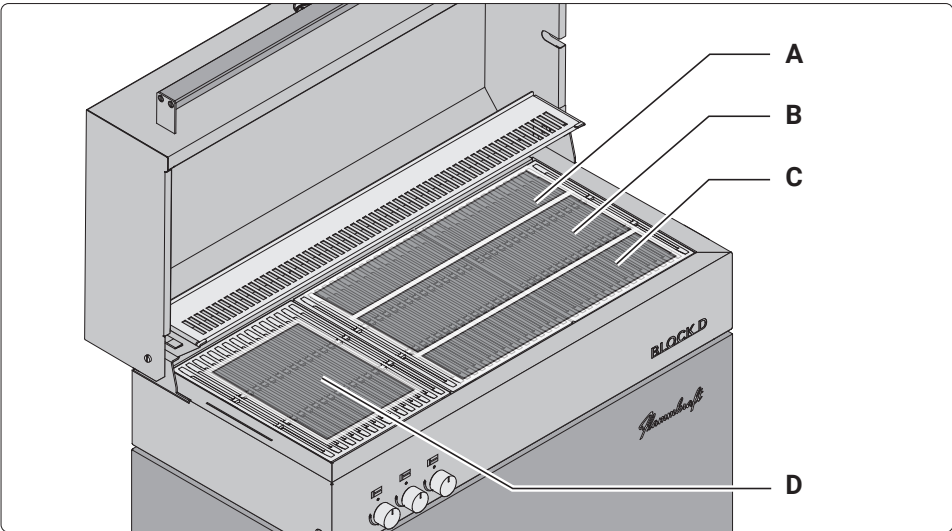


- A** Compartimento de la pila para el dispositivo de encendido (en el interior del aparato, debajo del regulador del quemador)
- B** Placa de goteo
- C** Bandeja colectora
- D** Extracción para la placa de goteo y bandeja colectora



- A** Posibilidad de colgar las brochetas del asador (opcional, solo aparato de pie)
- B** Posibilidad de colgar la bandeja lateral (opcional, solo aparato de pie)
- C** Compartimento para guardar piezas pesadas, almacenamiento para placa Teppanyaki (opcional, solo aparato de pie)
- D** Reductor de presión
- E** Manguito de gas
- F** Posibilidad de estantes para caja de almacenamiento y limpieza (solo aparato de pie)
- G** Compartimiento para bombonas de gas (solo aparato de pie)

2.2 Zonas de temperatura

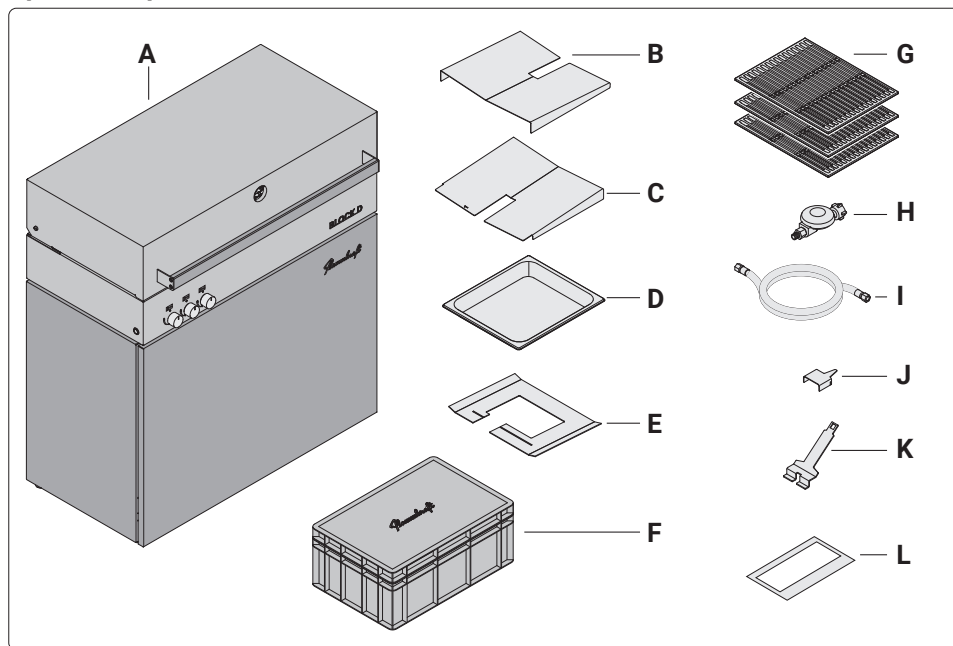


El aparato cuenta con 4 zonas de temperatura.

Zonas/Aplicación	Temperatura
A Zona barbacoa para filetes y parrillada corta, por ejemplo	100 - 500 °C
B Zona barbacoa y asado para pescados, salchichas, verduras, parrillada corta para reasar, asar a fuego lento piezas de carne más gruesas, por ejemplo	100 - 350 °C
C Zona barbacoa para filetes y parrillada corta, por ejemplo	100 - 500 °C
D Zona de asado para filetes, parrillada corta, uso de la placa opcional Teppanyaki o sartenes y cazuelas, por ejemplo	400 - 900 °C

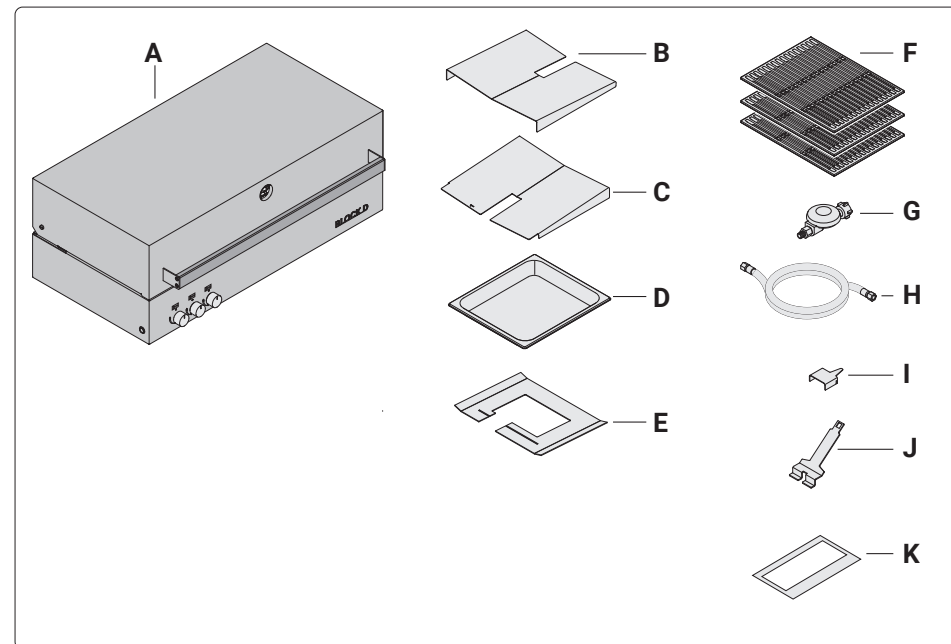
2.3 Volumen de suministro

Aparato de pie



- A** Flammkraft Block D aparato de pie
- B** Placa de goteo izquierda
- C** Placa de goteo derecha
- D** Bandeja colectora
- E** Placa antisalpicaduras del quemador del asador
- F** Caja de almacenamiento y limpieza
- G** Rejillas de barbacoa
- H** Reductor de presión
- I** Manguito de gas
- J** Tapa del encendido del quemador del asador
- K** Elevador de rejilla
- L** Instrucciones de uso

Módulo empotrado



- A** Módulo empotrado Flammkraft Block D
- B** Placa de goteo izquierda
- C** Placa de goteo derecha
- D** Bandeja colectora
- E** Placa antisalpicaduras del quemador del asador
- F** Rejillas de barbacoa
- G** Reductor de presión
- H** Manguito de gas
- I** Tapa del encendido del quemador del asador
- J** Elevador de rejilla
- K** Instrucciones de uso

Accesorios opcionales (asador, piedra para pizzas, por ejemplo) disponibles en Flammkraft.

→ «10.2 Accesorios» (página 76).

2.4 Equipamiento

- 3 quemadores infrarrojos de cerámica, regulación continua individual
- 4 ruedas giratorias (solo aparato de pie)
- 4 patas de apoyo nivelables (solo aparato de pie)

2.5 Datos técnicos

Superficie de la barbacoa	
■ Superficie total	90 x 40 cm
■ Zona de asado	30 x 40 cm
Rejilla de barbacoa de fundición de acero inoxidable	3
■ Cantidad	30 x 40 cm
■ Tamaño	3,2 kg
■ Peso individual	
Rejilla para mantener el calor totalmente de acero inoxidable	11 x 94 cm
■ Tamaño	
Diámetro de la boquilla	
■ Quemador principal	1,0 mm
■ Quemador del asador	0,9 mm
Presión de gas	50 mbar
Potencia	16 kW (1,18 kg/h)
Temperatura	100-900 °C
Altura de trabajo (solo aparato de pie)	94 cm

Dimensiones, aparato de pie

■ Anchura	100 cm
■ Profundidad del caldero para barbacoa	50 cm
■ Profundidad incluida asa	57 cm
■ Altura	114 cm

Dimensiones, módulo empotrado

■ Anchura	100 cm
■ Profundidad del caldero para barbacoa	50 cm
■ Profundidad incluida asa	57 cm
■ Altura (visible)	36,5 cm
■ Altura, incluido sistema de gestión de grasas	46,5 cm

Peso total aparato de pie	aprox. 120 kg
---------------------------	---------------

Peso total módulo empotrado	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:

- 1 m de distancia a materiales sólidos inflamables.
- 5 m de distancia a líquidos inflamables.

Para un funcionamiento seguro del aparato, los siguientes dispositivos de ventilación no deben taparse:

- Bordes entre la estructura inferior y el caldero de barbacoa.
- Distancias para la altura al suelo especificada.

3.3 Colocar el aparato

- ▶ Familiarícese con el aparato y los respectivos documentos:
 - Instrucciones de uso.
 - Indicaciones para el montaje de barbacoas Flammkraft en cocinas exteriores (solo módulo empotrado).
 - 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 47).

En caso de daños o de estar incompleto:

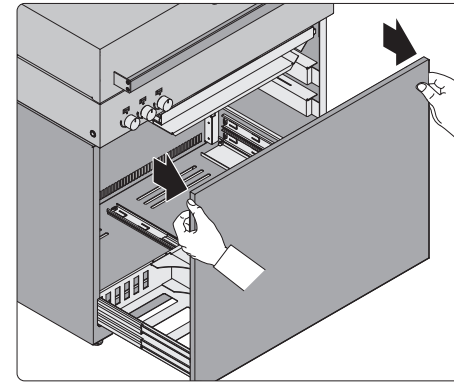
- ▶ Póngase en contacto con su vendedor o el servicio de Flammkraft.

Eliminación del embalaje cuando ya no sea necesario:

- ▶ Elimine el material de embalaje de forma correcta.
→ «9.1 Eliminación del embalaje» (página 75).
- ▶ Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad necesarias.
→ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 49).

Aparato de pie

Encontrará todas las piezas de montaje en la caja de almacenamiento y limpieza.



- ▶ Abra el cajón frontal.
- ▶ Extraiga la caja de almacenamiento y limpieza.
- ▶ Cierre el cajón frontal.

Módulo empotrado

Encontrará todas las piezas de montaje en una caja de cartón aparte.

- ▶ El montaje del módulo empotrado se describen en documento separado.
- 📄 Indicaciones para el montaje de barbacoas Flammkraft en cocinas exteriores

⚠ ¡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!

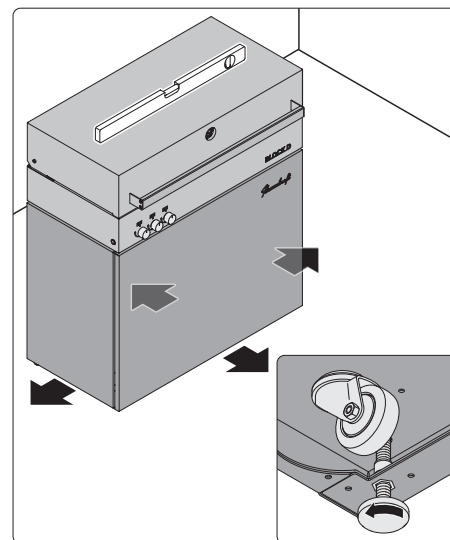
Peligro de daños de las patas de apoyo (solo aparato de pie).

Si las patas de apoyo están giradas hacia fuera, pueden atascarse al mover el aparato y dañarse.

- ▶ Antes de mover el aparato, asegúrese de que las patas de apoyo están completamente giradas hacia dentro.
- ▶ Seleccione la ubicación de acuerdo con los requisitos del lugar de colocación.
→ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 49).
- ▶ Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad.
→ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 49).
- ▶ Proporcione la estabilidad suficiente.

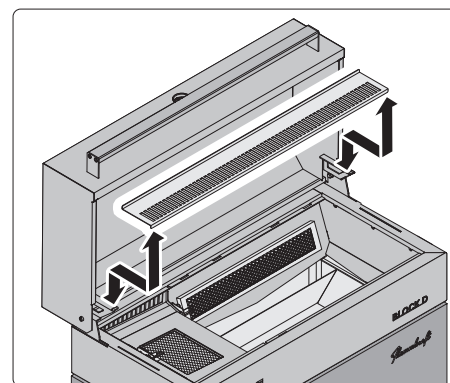
Módulo empotrado

- ▶ Monte el módulo empotrado en su cocina de exterior según las indicaciones de montaje.
- 📄 Indicaciones para el montaje de barbacoas Flammkraft en cocinas exteriores



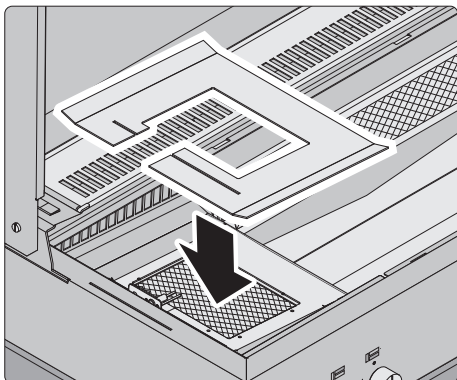
Aparato de pie

- ▶ Coloque el aparato en el lugar que desee.
- ▶ Asegure el aparato contra un rodamiento desenroscando las patas de apoyo.
- ▶ Alinee el aparato en horizontal ajustando las patas de apoyo.
- ▶ Compruebe la estabilidad correcta con un nivel de burbuja.

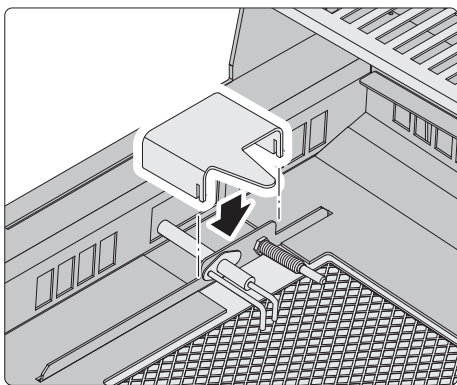


Aparato de pie + módulo empotrado

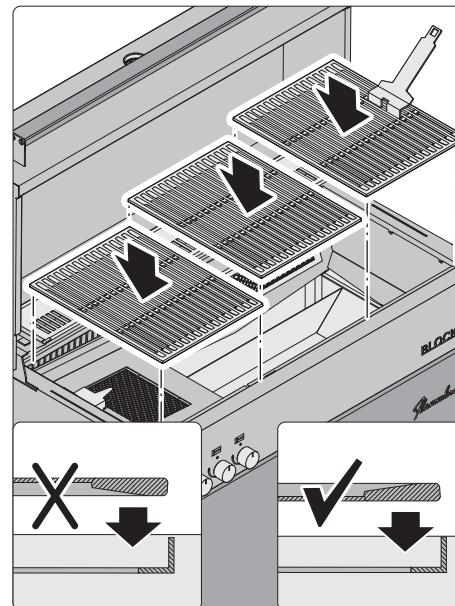
- ▶ Abra la tapa del aparato.
- ▶ Retire la rejilla para mantener el calor.
- ▶ Quite el embalaje exterior de la rejilla para mantener el calor.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla en la alineación correcta.



- Coloque la placa antisalpicaduras del quemador del asador.

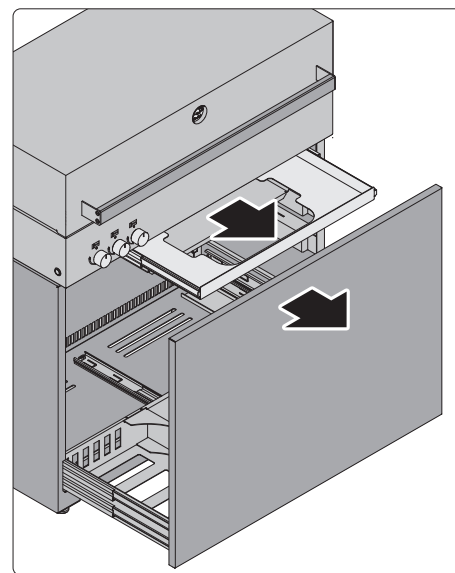


- Ponga la tapa del encendido del quemador del asador.

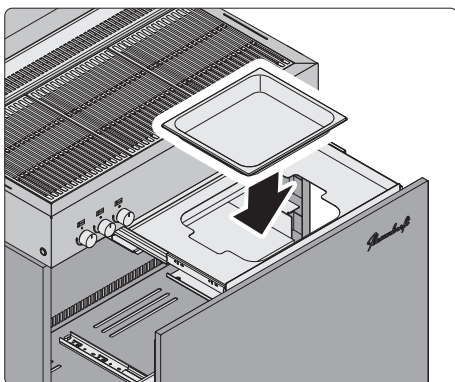


- Oriente las rejillas de la barbacoa con la parte plana mirando hacia abajo.
- Vuelva a colocar las rejillas de la barbacoa con el elevador de rejilla suministrado.

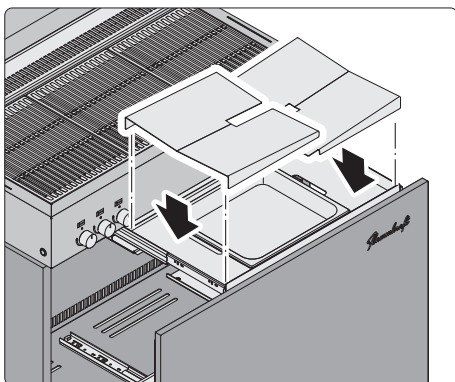
Las rejillas de acero inoxidable fundido de alta calidad no deben quemarse.



- Abra el cajón frontal (solo aparato de pie).
- Saque la bandeja extraíble.



- Coloque la bandeja colectora.



- 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.

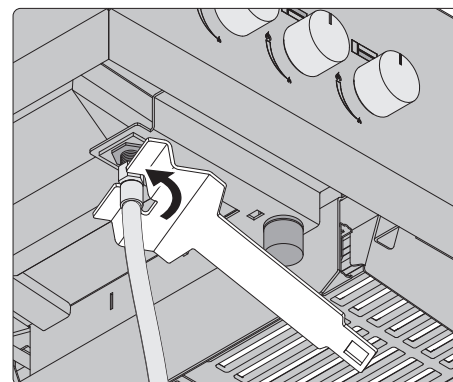
3.4 Conexión de la bombona de gas

⚠ ¡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.

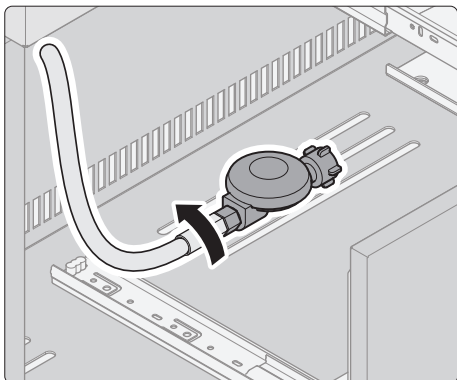
- Asegúrese de no conectar el aparato cerca de fuentes de ignición.
- Asegúrese de que el lugar de conexión esté bien ventilado.
- Asegúrese de que el manguito de gas no entre en contacto con objetos afilados o las piezas calientes de los quemadores.
- Asegúrese de que el aparato funcione con el reductor de gas de 50 mbar suministrado.
- Asegúrese de que el manguito de gas esté firmemente empalmado.



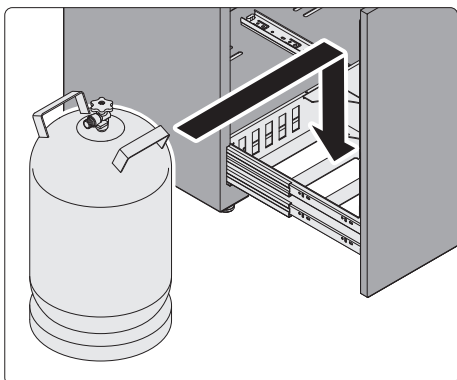
- Abra el cajón frontal.
- Monte el manguito de gas al aparato apretando con la mano. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.
- Apriete con cuidado la unión roscada con el elevador de rejilla o con una herramienta adecuada.

Antes de conectar el reductor de presión:

- Asegúrese de que todas las conexiones y juntas no estén dañadas. 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.

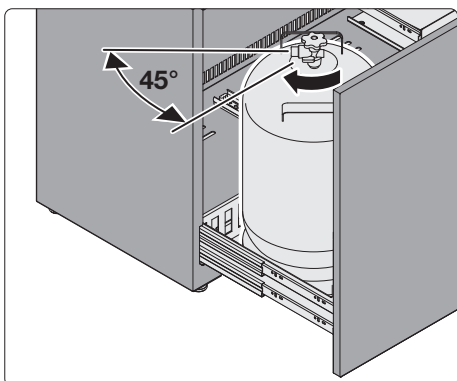


Aparato de pie

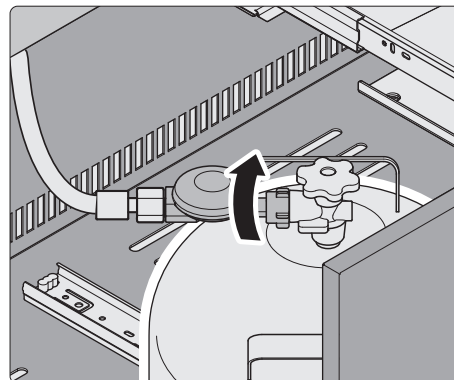
- ▶ Coloque la bombona de gas en el aparato en la posición prevista.

Módulo empotrado

- ▶ Coloque la bombona de gas en su cocina de exterior en la posición prevista.



- ▶ Alinee la bombona de gas aprox. 45° respecto a la parte trasera 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).

Aparato de pie

- ▶ Procure que el manguito de gas no quede aprisionado al cerrar el cajón frontal.

Módulo empotrado

- ▶ Procure que el manguito de gas no quede aprisionado al cerrar una posible puerta o cajón.
- ▶ Realice una comprobación de estanqueidad tras la colocación.
 - ➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 55).

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 un aparato en el que se haya determinado una fuga de gas.
- ▶ Realice regularmente una comprobación de estanqueidad para garantizar la seguridad del aparato.

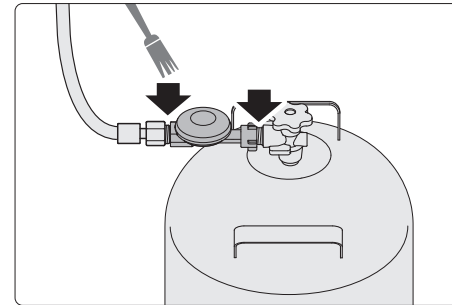
Antes de la entrega, se comprobó que el aparato no tenía fugas de gas. No obstante, debe realizarse una comprobación de estanqueidad antes de la puesta en marcha, después de los trabajos de mantenimiento y tras un periodo prolongado de inactividad.

- ▶ 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 lavavajillas.
- ▶ 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 67).
 - ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 68).

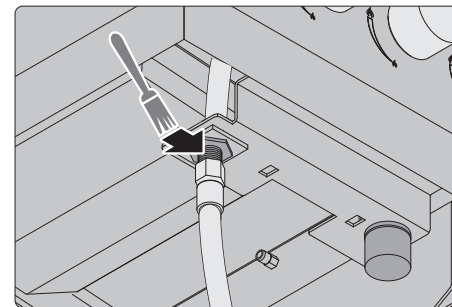
4.3 Comprobación de estanqueidad hasta los reguladores de los quemadores



- ▶ Aplique agua jabonosa a todas las conexiones de las piezas conductoras de gas hasta los reguladores de los quemadores.
- ▶ Abra la bombona de gas.

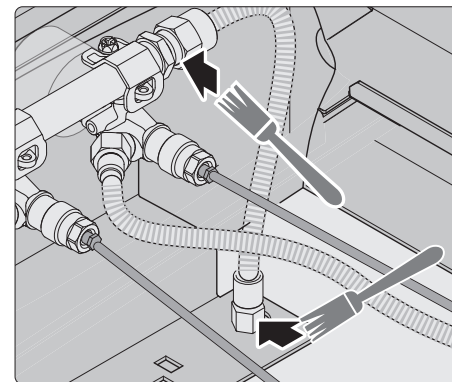
Si se forman burbujas en las conexiones de las piezas conductoras de gas:

- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Apriete la conexión correspondiente.
- ▶ Repita la comprobación.



Si se siguen formando burbujas:

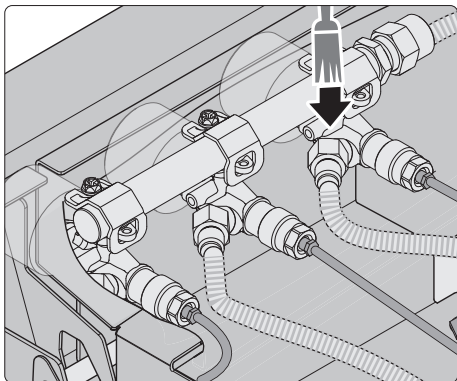
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Póngase en contacto con su vendedor o el servicio de Flammkraft.
- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.



Si no se forman burbujas:

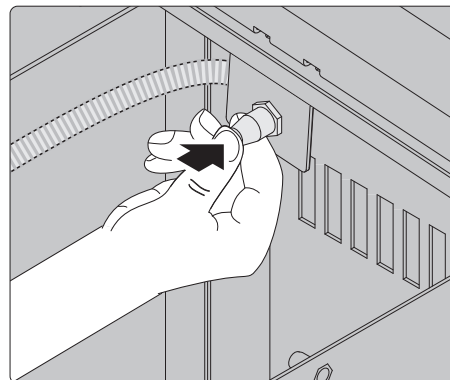
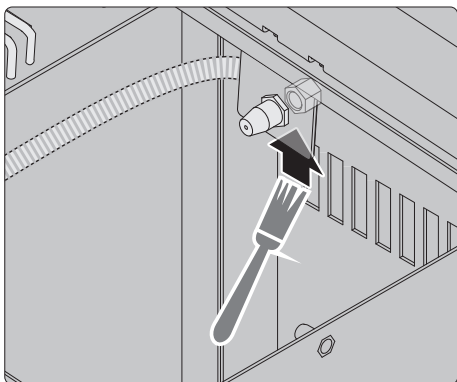
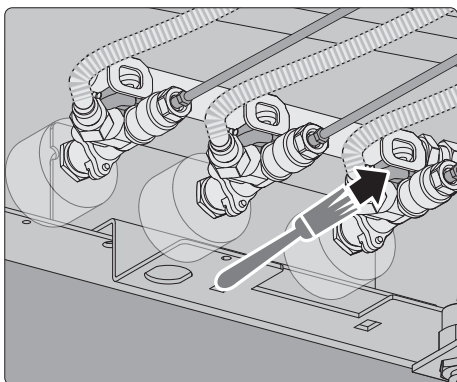
- La conexión de gas hasta los reguladores de los quemadores es correcta.
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Realice la comprobación de estanqueidad hasta los quemadores.
 - ➔ «4.4 Comprobación de estanqueidad hasta los quemadores» (página 56).

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.
- ▶ Póngase en contacto con su vendedor o el servicio de Flammkraft.
- ▶ Ponga el aparato fuera de servicio.

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 67).
 - ➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 68).

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 pueden 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 (en el cajón frontal, por ejemplo).
- No almacene piezas pesadas en el cajón frontal (la placa Teppanyaki, por ejemplo).
- 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 42).
- Se mantendrán las distancias de seguridad.
→ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 49).
- Todas las uniones roscadas de la conexión de gas estarán estancas.
→ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 55).
- El aparato no debe moverse durante su uso.
- El aparato debe estar asegurado con las patas de apoyo para evitar que se mueva o rueda (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 partes calientes del aparato, pueden utilizarse 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 (de lluvia, manguera de jardín, aspersores de césped, por ejemplo) 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 72).
- No coloque la parrillada encima del quemador del asador apagado para proteger el quemador del asador y el dispositivo de encendido de la suciedad.
- No deje nunca que un quemador o del asador, o todos al mismo tiempo, estén encendidos durante mucho tiempo en la posición «Máxima» con la tapa cerrada.
- A temperaturas muy elevadas, puede pasar que el aparato se decolore visiblemente por fuera. Esta es una propiedad específica del acero inoxidable. Estos llamados colores de revenido no perjudican el funcionamiento y la durabilidad del aparato y no representan un defecto de calidad, ya que se pueden volver a eliminar con los medios adecuados. Para evitar el raro riesgo de decoloración, recomendamos que la temperatura no supere los 350 °C con la tapa cerrada.
- 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 73).

5.2 Preparación de la barbacoa

Revise el aparato antes de empezar.

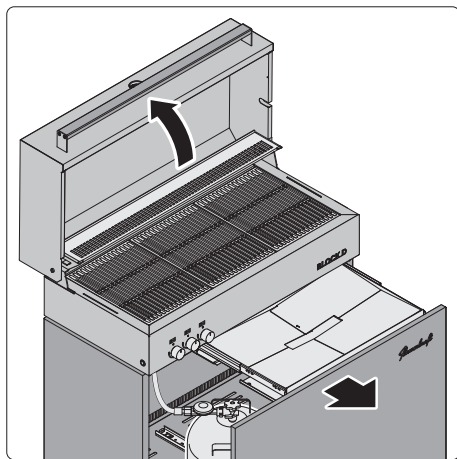
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté correctamente colocado.
→ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 49).
- ▶ Asegúrese de que el aparato no esté dañado.
- ▶ Asegúrese de que los manguitos de gas no estén dañados ni porosos.
- ▶ Asegúrese de que las conexiones roscadas del manguito de gas 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 55).
- ▶ Compruebe que los quemadores y sus tubos no estén obstruidos, por ejemplo por insectos.
→ «6. Limpieza» en la página 64.

Para evitar que los alimentos se peguen durante la barbacoa:

- ▶ Engrase ligeramente las rejillas de la barbacoa con un aceite resistente al calor (de colza o de girasol, por ejemplo).
- ▶ Retire las salpicaduras de los marcos de acero inoxidable directamente con un trapo húmedo.



- ▶ 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 para mantener el calor

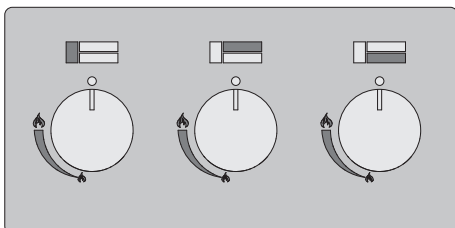
5.3 Empezar la barbacoa

⚠ ¡ADVERTENCIA!

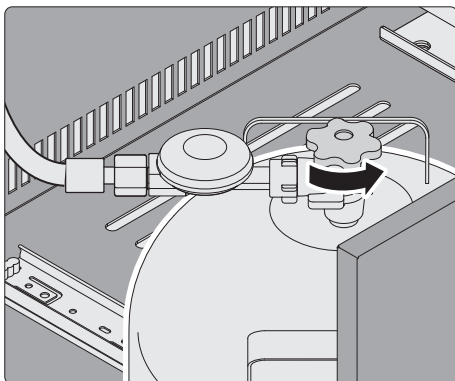
Peligro por explosión

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.

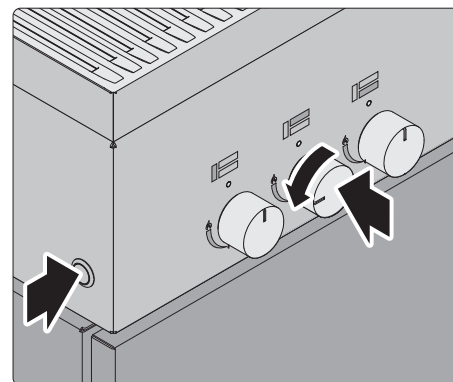
- Asegúrese de que la tapa esté abierta.



- 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).

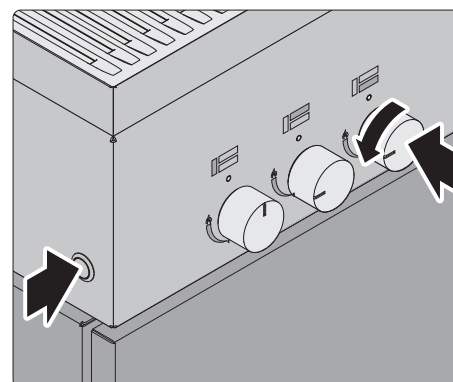


Los dos quemadores principales debe encenderse sucesivamente.

- 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 73).



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:

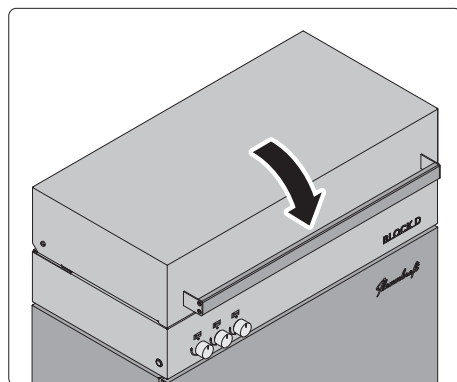
- Barbacoa con calor directo, para filetes, parrillada corta, pescado, salchichas o verdura, por ejemplo.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.

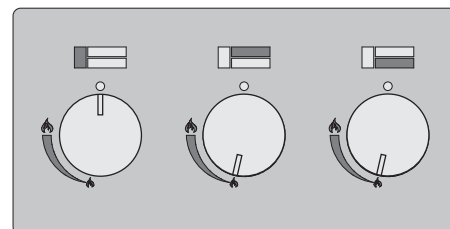
Durante el funcionamiento del aparato se generan altas temperaturas. Al calentarse las piezas del aparato, el contacto puede provocar quemaduras.

- Póngase guantes de barbacoa al utilizar el aparato (si la tapa está abierta, por ejemplo).

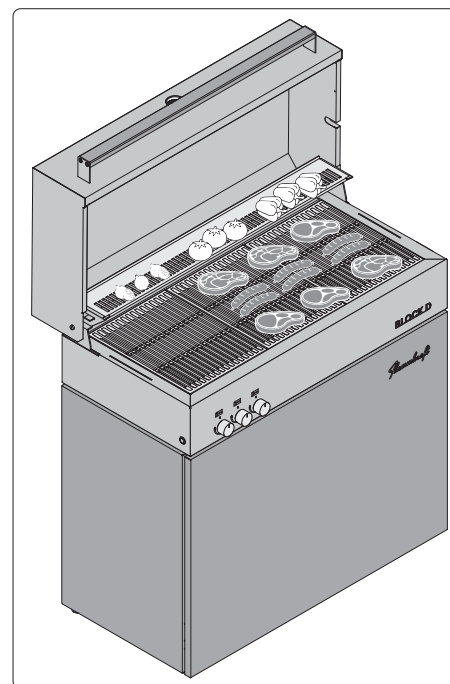


Si están prendidos los dos quemadores principales:

- Cierre la tapa.
- Caliente el aparato aprox. durante 10 minutos.



- 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 46).

5.5 Asar

Ámbito de aplicación:

- Breve tostado de la parrillada.
- Modelo de barbacoa (marca).

💡 En la zona de asado también se pueden utilizar cazuelas y sartenes de hierro fundido, así como los accesorios opcionales de placa Teppanyaki y Wok. El material de varias capas no es adecuado, ya que puede resultar dañado por las altas temperaturas alcanzadas.

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.

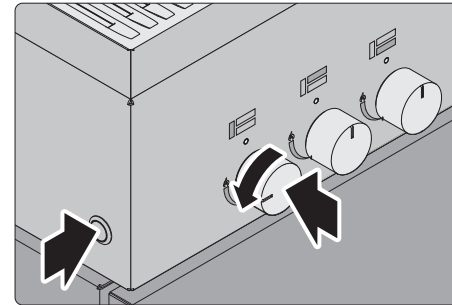
- ▶ Ase solo con la tapa abierta.
- ▶ Procure que la parrillada no se queme y se eche a perder.

⚠ ¡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.

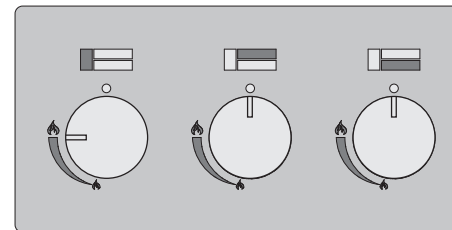


Prender el quemador del asador:

- ▶ 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 73).



Cuando el quemador del asador prenda:

- ▶ Caliente el quemador del asador en la posición «Máximo» con la tapa abierta 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 46).

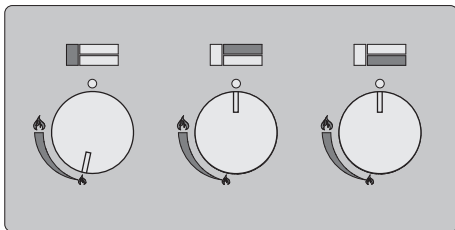
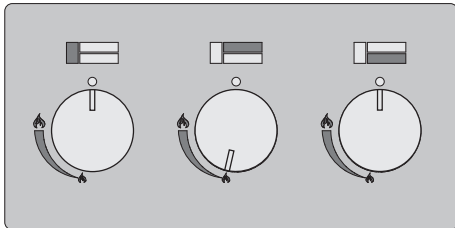
Cuando se hay alcanzado el resultado de asado deseado:

- ▶ 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 46).
- ▶ 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 46).

- 💡 Con el quemador del asador en la posición «Mínimo» y la tapa cerrada, se alcanza una temperatura de aproximadamente 100 °C en toda la zona de barbacoa principal.

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.

Para más información o consejos sobre barbacoas:

- ▶ Póngase en contacto con el servicio de Flammkraft.

flammkraft.com

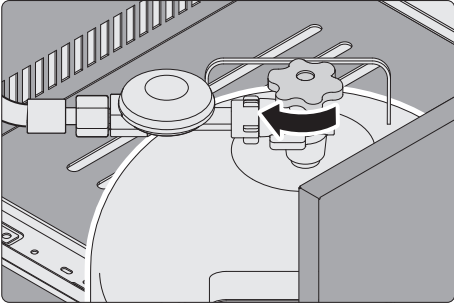
5.7 Finalizar la barbacoa

- ▶ 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 64).

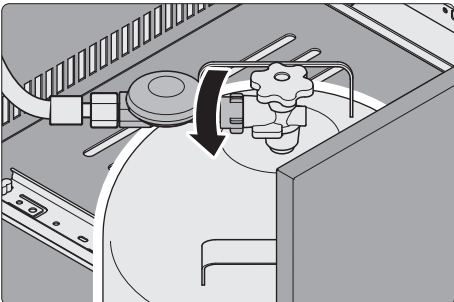
Cuando el aparato esté frío y ya no vaya a utilizarse:

- ▶ Cubra el aparato para protegerlo de la intemperie (con la campana protectora de Flammkraft, por ejemplo).
→ «10.2 Accesorios» (página 76).

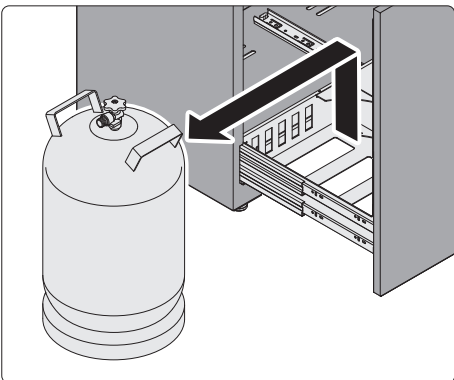
5.8 Cambio de la bombona de gas



- 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.

Módulo empotrado

- Saque la bombona de gas vacía de la posición prevista en su cocina de exterior.
- Coloque los tapones de protección previstos en la bombona de gas.

- Coloque una nueva bombona.
→ «3.4 Conexión de la bombona de gas» (página 53).

6. Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales por limpieza incorrecta.

Una limpieza errónea puede 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 65).

Cada 4 semanas:

➔ «6.7 Limpieza y cuidado de las piezas de madera» (página 69).

Después de 2 meses sin usar:

➔ «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 67).

➔ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 68).

6.3 Limpieza de la carcasa

- ▶ Limpie las superficies de acero inoxidable de la carcasa con un paño húmedo y suave (de microfibra, por ejemplo).
- 💡 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:

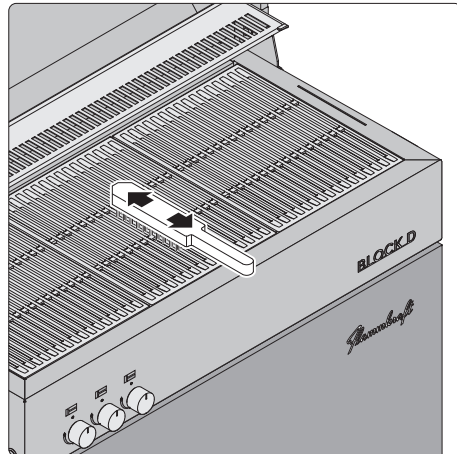
- Rejillas de barbacoa
- Placa antisalpicaduras del quemador del asador
- Tapa del encendido del quemador del asador
- Placas de goteo
- Bandeja colectora

⚠ ¡ADVERTENCIA!

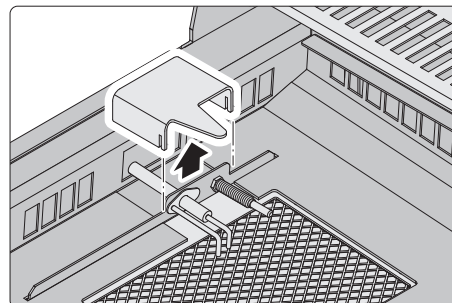
Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.

Las piezas del aparato pueden estar muy calientes después del funcionamiento. Si las toca podría quemarse.

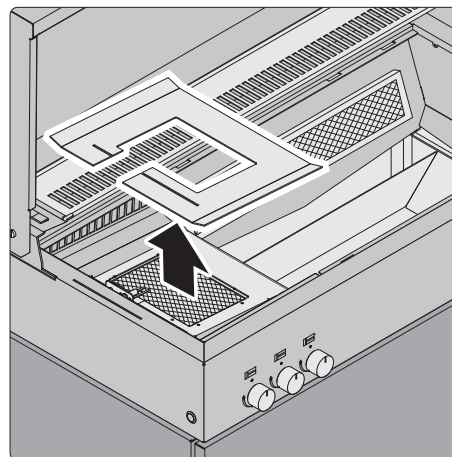
- ▶ Póngase guantes de barbacoa cuando vaya a limpiar piezas calientes del aparato.



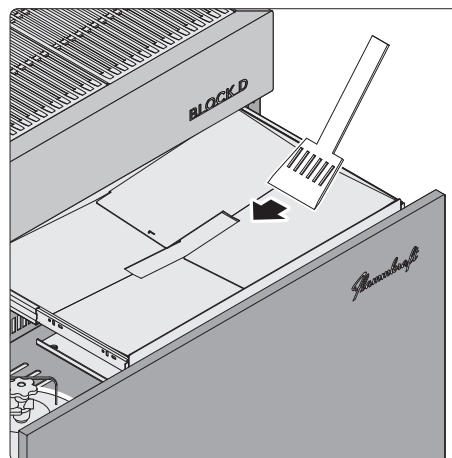
- ▶ Encienda el aparato.
→ «5.2 Preparación de la barbacoa» (página 58).
- ▶ Deje que el aparato se caliente hasta 250 °C con la tapa cerrada.
 - Los restos de barbacoa que queden en las rejillas se quemarán.
- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Gire todos los reguladores de los quemadores a la posición «Off».
- ▶ 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 (de colza o de girasol, por ejemplo).



- ▶ 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.
→ «3.3 Colocar el aparato» (página 50).



- ▶ 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.
→ «3.3 Colocar el aparato» (página 50).

En caso de mucha suciedad (como restos de barbacoa quemados), las piezas individuales pueden tratarse con un limpiador intensivo para barbacoas (de Flammkraft, por ejemplo).

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 76).

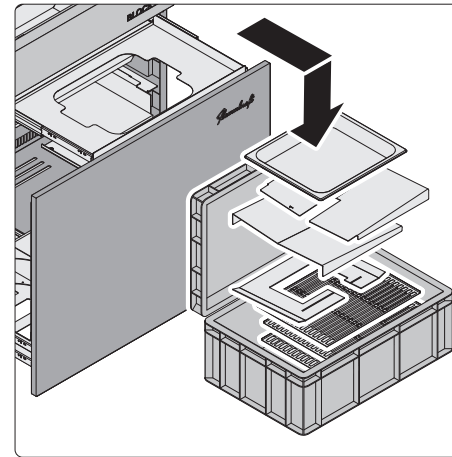
⚠ ¡ADVERTENCIA!

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 pila o en la caja de limpieza.

Si utiliza una pila:

- ▶ Cúbrala.

Si utiliza una caja de limpieza:

- ▶ Cíérrela 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 pila o de la caja de limpieza.
- ▶ Aclárelas con agua abundante.
- ▶ Séquelas.
- ▶ Vuelva a colocar las piezas ya secas en el aparato.

6.5 Limpieza del quemador principal

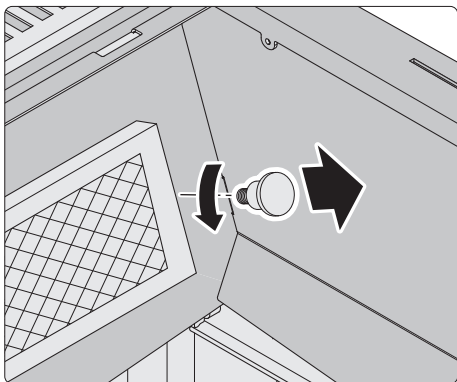
Los quemadores principales no deben limpiarse por fuera. La grasa que gotea se quema durante el funcionamiento. Hay que comprobar que las aberturas de entrada del quemador no estén obstruidas. Los quemadores principales se pueden desmontar para realizar una limpieza a fondo o el mantenimiento del aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN!

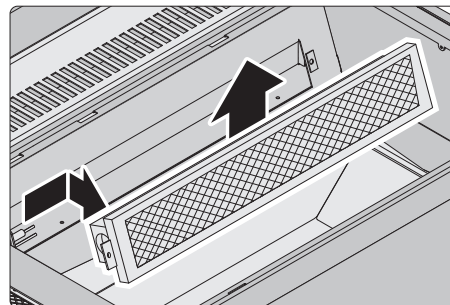
Peligro de daños materiales por un tratamiento incorrecto.

Los quemadores principales pueden dañarse si se realiza un tratamiento incorrecto.

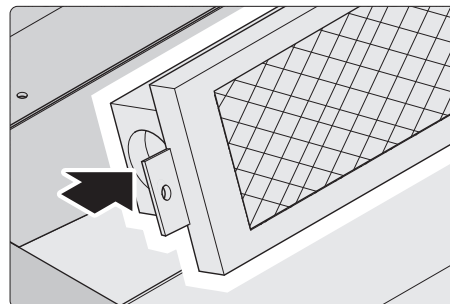
- ▶ No limpie jamás los elementos de cerámica del quemador principal con líquidos ni objetos duros/punzantes.
 - ▶ No ponga en funcionamiento los quemadores principales si están mojados. Asegúrese de que un quemador principal mojado se haya secado lo suficiente antes de utilizarlo.
- ➔ «7.6 Secado del quemador» (página 72).



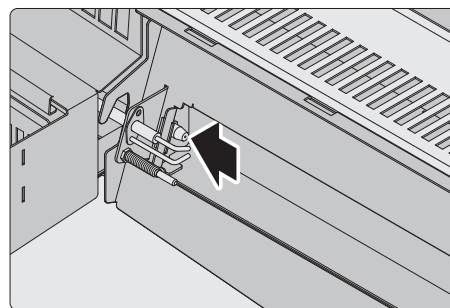
- ▶ Abra la tapa.
 - ▶ Saque la rejilla de la barbacoa.
 - ▶ Desatornille los tornillos moleteados de ambos quemadores principales.
- 💡 Si los tornillos moleteados están muy apretados, puede soltarlos echando una gota de aceite penetrante en la rosca.



- ▶ Saque los quemadores principales.



- ▶ 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 67).
- ▶ 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.

6.6 Limpieza del quemador del asador

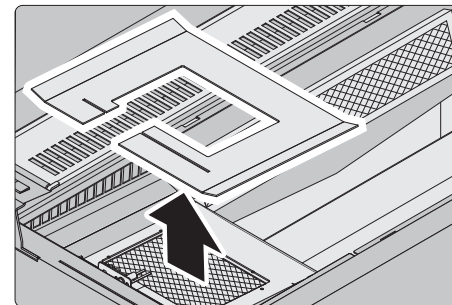
El quemador del asador no debe limpiarse por fuera. La grasa que gotea se quema durante el funcionamiento. Hay que comprobar que la abertura de entrada no esté obstruida. El quemador del asador se puede desmontar para realizar una limpieza a fondo o el mantenimiento del aparato.

⚠ ¡ATENCIÓN!

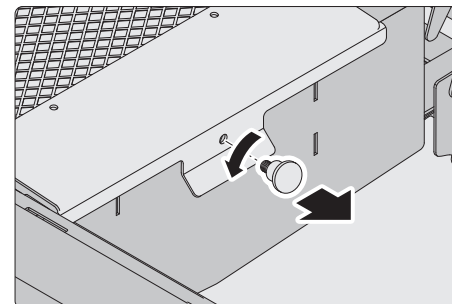
Peligro de daños materiales por un tratamiento incorrecto.

El quemador del asador puede dañarse si se realiza un tratamiento incorrecto.

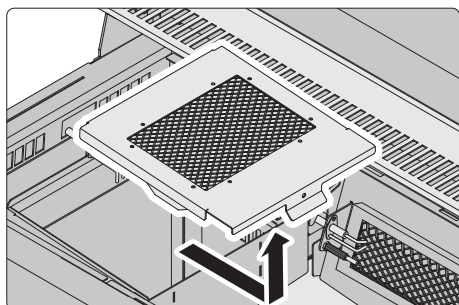
- ▶ No limpie jamás los elementos de cerámica del quemador del asador con líquidos ni objetos duros/punzantes.
- ▶ No ponga en funcionamiento el quemador del asador si está mojado. Asegúrese de que el quemador del asador mojado se haya secado lo suficiente antes de utilizarlo.
→ «7.6 Secado del quemador» (página 72).



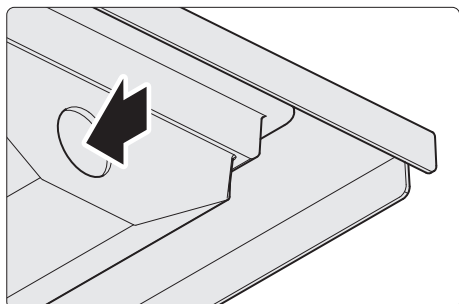
- ▶ Abra la tapa.
- ▶ Saque la rejilla de la barbacoa.
- ▶ Saque la placa antisalpicaduras.



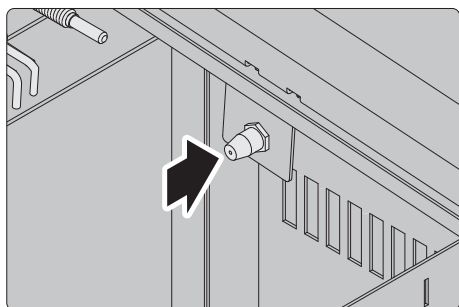
- ▶ Desatornille los tornillos moleteados.
- 💡 Si los tornillos moleteados están muy apretados, puede soltarlos echando una gota de aceite penetrante en la rosca.



- 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 67).
- 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. Al montar el quemador del asador, 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.

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.

Para la limpieza y el cuidado, recomendamos los productos de limpieza y cuidado de la madera de Flammkraft.

→ «10.2 Accesorios» en la página 76.

- Cubra el aparato para protegerlo de la intemperie (con la campana protectora de Flammkraft, por ejemplo).
→ «10.2 Accesorios» (página 76).

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.
→ «3.4 Conexión de la bombona de gas» (página 53).

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 55).
- «6. Limpieza» (página 64).

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 71).
- «7.4 Comprobación del contacto de la pila» (página 71).
- «7.5 Comprobación del termoelemento» (página 72).
- «7.6 Secado del quemador» (página 72).

7.3 Cambio de la pila

⚠ ¡ADVERTENCIA!

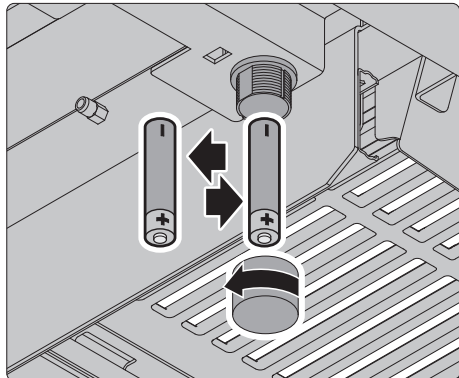
Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.

Las piezas del aparato pueden estar muy calientes después del funcionamiento. Si las toca podría quemarse.

- ▶ Asegúrese de que tanto el aparato como todas partes que puedan tocarse se hayan enfriado.

El aparato cuenta con un dispositivo de encendido alimentado por una pila (1 tipo AA, de 1,5 V).

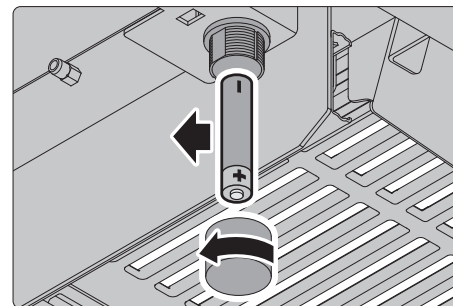
- Hay que cambiar la pila vacía para garantizar la seguridad del aparato.
- El compartimento de la pila está detrás del cajón frontal, debajo del regulador del quemador.
- En caso de que el aparato no vaya a utilizarse por un largo periodo de tiempo, saque la pila para evitar que se derrame su líquido.



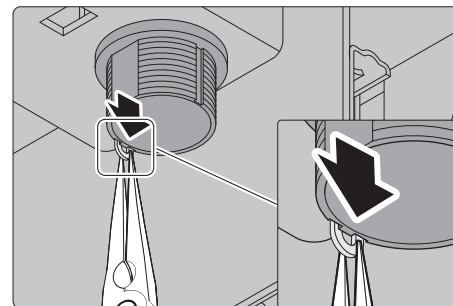
- ▶ Desatornille la tapa del compartimiento de la pila.
- ▶ Saque la pila gastada.
- ▶ Coloque una pila nueva.
- ▶ Procure que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
- ▶ Atornille la tapa del compartimiento de la pila.

7.4 Comprobación del contacto de la pila

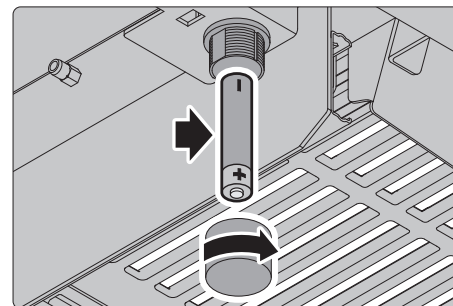
El contacto de la pila puede quedar demasiado dentro si se sacude el aparato o al cambiar la pila. En este caso, el dispositivo de encendido dejará de funcionar. Para solucionar el problema, extraiga el contacto de la pila.



- ▶ 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.



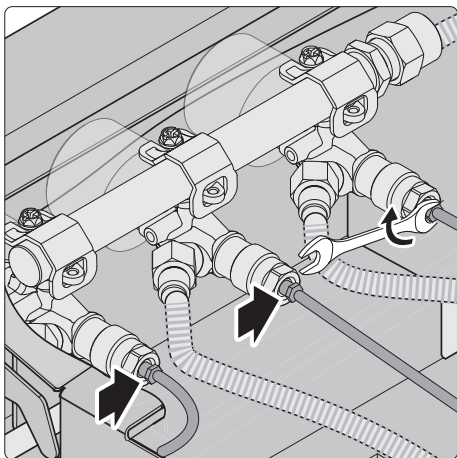
- ▶ Coloque la pila.
- ▶ Procure que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
- ▶ Atornille la tapa del compartimiento de la pila.

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 68).
- ▶ 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 67).
→ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 68).
- ▶ 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 67).
→ «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 68).

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 la chispa de encendido.

- 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 71).
- La pila está agotada.
 - ▶ Coloque una pila nueva.
 - «7.3 Cambio de la pila» (página 71).

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.
 - «5.8 Cambio de la bombona de gas» (página 63).
- La boquilla de salida del gas está sucia.
 - ▶ Limpie la boquilla de salida del gas.
 - «6.5 Limpieza del quemador principal» (página 67).
 - «6.6 Limpieza del quemador del asador» (página 68).
- 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 reductor de presión adecuado.
 - «2.5 Datos técnicos» (página 48).

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 72).
- 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 reductor de presión adecuado.
 - «2.5 Datos técnicos» (página 48).

El proceso de combustión se para de repente.

- La bombona de gas está vacía.
 - ▶ Cambie la bombona de gas.
 - «5.8 Cambio de la bombona de gas» (página 63).

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 72).
- El quemador está defectuoso.
 - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

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 55).

Si el olor a gas persiste.

- ▶ 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.
 - «3.3 Colocar el aparato» (página 50).
 - Los raíles del cajón frontal ya no están óptimamente alineados entre sí debido a vibraciones durante el transporte, por ejemplo.
 - ▶ Presione el cajón frontal contra la resistencia del aparato.
 - ▶ Abra y cierre completamente varias veces el cajón frontal.
-

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 (caldera/ calefacción, por ejemplo).
- 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

Este producto cumple con las directivas europeas y las disposiciones nacionales complementarias en cuanto a diseño y modo de funcionamiento.
La conformidad queda probada con el marcado CE.

La declaración de conformidad puede enviarse previa petición.

 info@flammkraft.com

