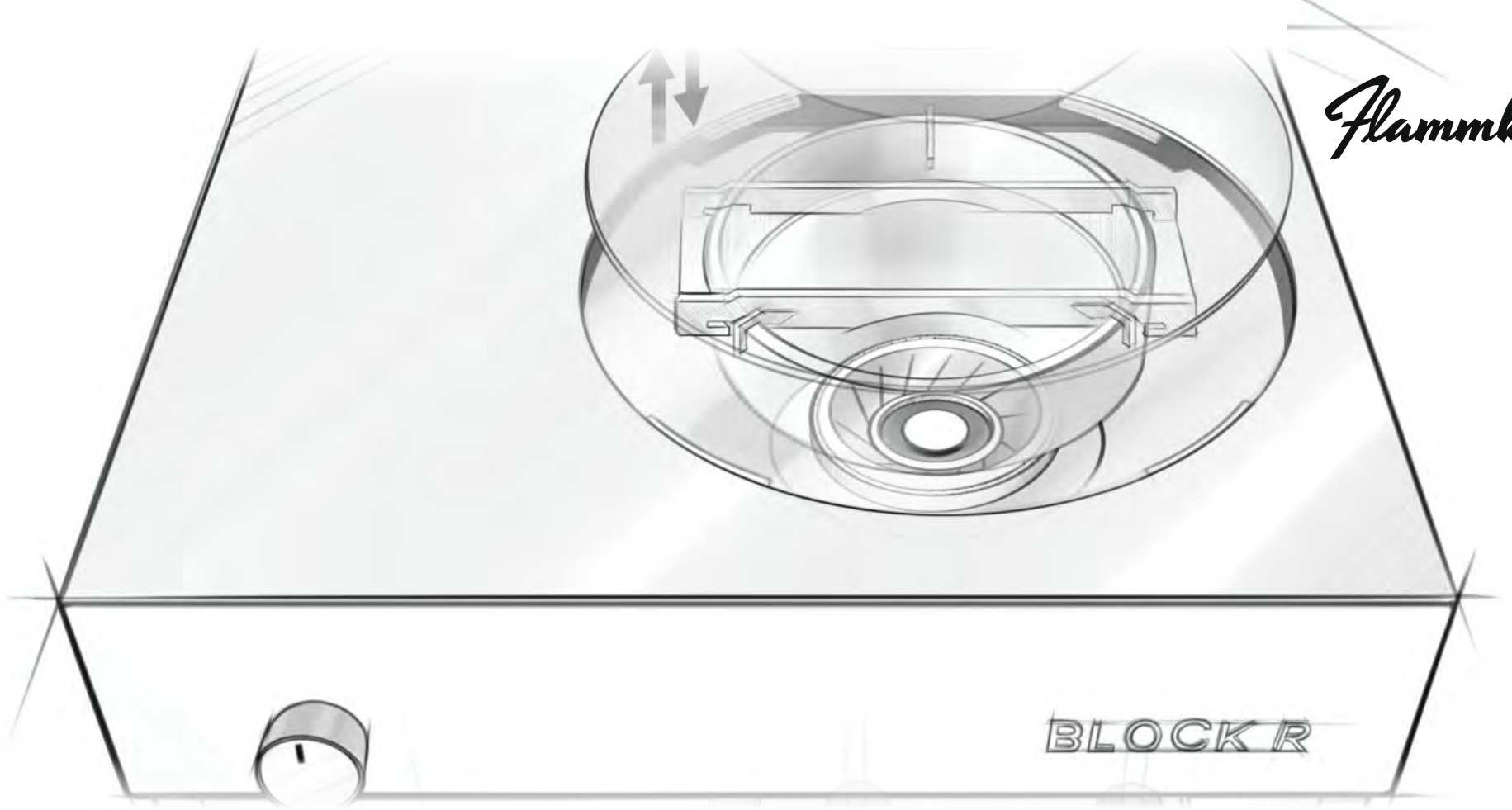


Flammkraft

DE

EN

FR

NL

IT

ES

GEBRAUCHSANLEITUNG WOKBRENNER BLOCK R (STANDGERÄT & EINBAUGERÄT)

USER MANUAL WOK BURNER BLOCK R (STAND ALONE UNIT & BUILT-IN BARBECUE)

MANUEL D'UTILISATION BRÛLEUR DE WOK BLOCK R (APPAREIL SUR PIED ET GRILLE ENCASTRABLE)

GEBRUIKSHANDLEIDING WOKBRANDER BLOCK R (STAND-ALONE & INBOUW BARBECUE)

MANUALE DI ISTRUZIONI BRUCIATORE WOK BLOCK R (APPARECCHIO STAND-ALONE E BARBECUE DA INCASSO)

INSTRUCCIONES DE USO QUEMADOR DE WOK BLOCK R (APARATO DE PIE Y PARILLA INTEGRADA)

Dokumentinformationen

Gebrauchsanleitung für Wokbrenner:
- Modell Block R Standgerät
- Modell Block R Einbaugerät

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

Der Wokbrenner wird in dieser Anleitung als „Gerät" bezeichnet.

Der Umgang mit dem Gerät erfordert hohe Aufmerksamkeit, da das Gerät mit Gas betrieben wird und im Betrieb hohe Temperaturen entstehen.
- ▶ Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung zugänglich auf.

Bei Aufbau oder Installation durch Dritte bzw. Dienstleister:
- ▶ Stellen Sie sicher, dass dieses Dokument zur weiteren Verwendung beim Besitzer des Geräts verbleibt.

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

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

DE

Inhaltsverzeichnis

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

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

3. Aufstellung 10
3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung 10
3.2 Anforderungen an den Aufstellort 10
3.3 Aufstellung vorbereiten 11
3.4 Aufstellung Standgerät 11
3.5 Aufstellung Einbaugerät 14
3.6 Gerät vorbereiten 18
3.7 Gasflasche anschließen 20

4. Dichtigkeitsprüfung 22
4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung 22
4.2 Dichtigkeitsprüfung vorbereiten 22
4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Gasregler 22

5. Gebrauch 23
5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch 23
5.2 Kochvorgang vorbereiten 24
5.3 Kochvorgang starten 24
5.4 Kochen mit einem Wok 26
5.5 Kochen mit Topf und Pfanne 27
5.6 Kochvorgang beenden 28
5.7 Gasflasche wechseln 29

6. Reinigung 30
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 30
6.2 Reinigungsintervalle 30
6.3 Reinigung des Gehäuses 30
6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile 31
6.5 Reinigung des Brenners 34
6.6 Geräteteile einsetzen 34

7. Wartung 35
7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung 35
7.2 Wartungsintervalle 35
7.3 Batterie wechseln 36
7.4 Batteriekontakt prüfen 36
7.5 Thermoelement prüfen 37
7.6 Brenner trocknen 37

8. Störungsbehebung 38

9. Entsorgung 40
9.1 Verpackung entsorgen 40
9.2 Gerät entsorgen 40

10. Anhang 41
10.1 Lagerung der Gasflaschen 41
10.2 Zubehör 41
10.3 EU-Konformitätserklärung 41

1. Sicherheitsinformationen

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen von Lebensmitteln bestimmt.

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

Für die Verwendung des Geräts gelten folgende Bedingungen:
- Die Aufstellung erfolgt im Freien. Der Gebrauch in geschlossenen Räumen ist nicht zulässig.
- Als Brennstoff werden ausschließlich geprüfte 8 – 13 kg Gasflaschen mit den Flüssiggasen Propan und Butan verwendet. Kleinere Gasflaschen führen zu einer verminderten Leistung des Geräts.
- Es dürfen nur zugelassene Gasflaschen mit folgenden Maßen verwendet werden:
  - Höhe max. 60 cm.
  - Durchmesser max. 32 cm.
- Verrostete, beschädigte oder abgelaufene Gasflaschen dürfen nicht verwendet werden.
- Das Gerät wird ausschließlich mit dem mitgeliefertem Druckminderer (entsprechend Norm DIN EN 16129) verwendet.
- Das Gerät wird ausschließlich mit dem passenden Gasdruck (entsprechend Angabe auf dem Typenschild) verwendet.
- Die Anforderungen und Sicherheitshinweise in dieser Anleitung werden eingehalten.

Jede andere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

1.2 Zugelassener Brennstoff

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

- Zugelassene Länder:

Gaskategorie	Druck (mbar)	Bestimmungsland	Lieferumfang Druckminderer
I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

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

1.3 Sicherer Umgang mit Gas

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

- ▶ Schließen Sie den Gasregler.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.

Wenn es nach Gas riecht:

- ▶ Schließen Sie den Gasregler.
- ▶ Entfernen Sie die Brennerabdeckung.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.

Wenn der Gasgeruch weiterhin vorhanden ist, liegt ein Mangel an der Gasflasche vor:

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

Bevor das Gerät bewegt wird:

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

Gasflaschen sind ordnungsgemäß zu lagern.
➔ „10.1 Lagerung der Gasflaschen“ (Seite 41).

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

1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!

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

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

In folgenden Fällen ist die Verwendung des Geräts untersagt:

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

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

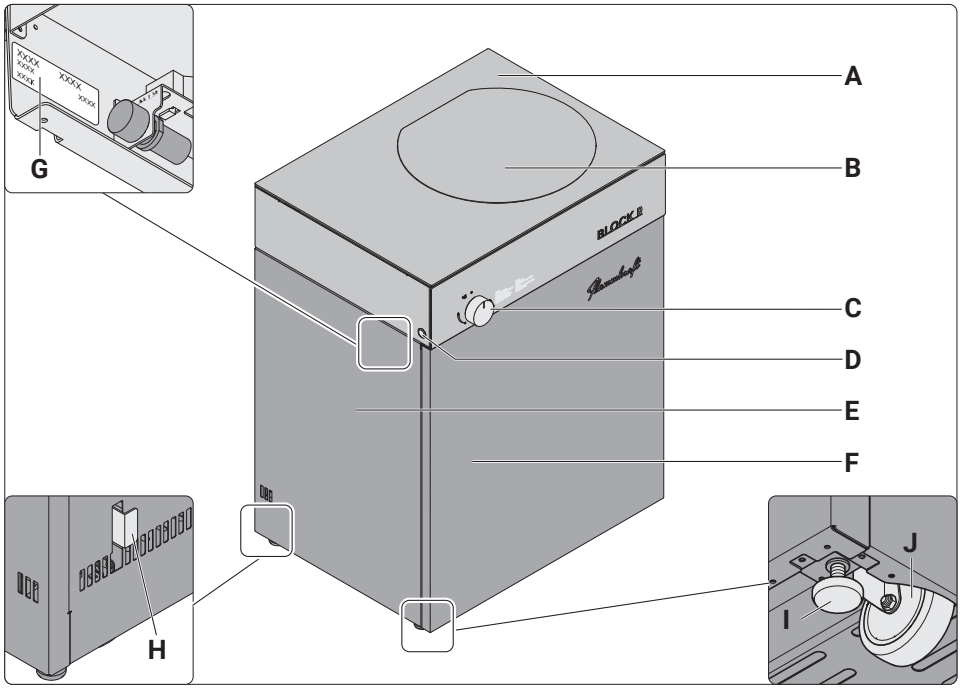
- ■ Beachtung der Gebrauchsanweisung.
- ■ Verwendung ausschließlich bestimmungsgemäß.
- ■ Handhabung jederzeit sachgemäß.
- ■ Verwendung nur von Ersatzteilen, die von Flammkraft hergestellt oder autorisiert wurden.
- ■ Einhaltung der Wartungs- und Reinigungsintervalle.

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

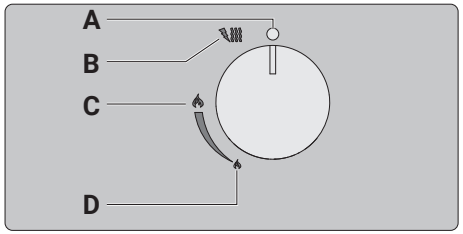
➔ „3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung“ (Seite 10).
➔ „4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).
➔ „5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch“ (Seite 23).
➔ „6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung“ (Seite 30).
➔ „7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung“ (Seite 35).

2. Produktinformationen

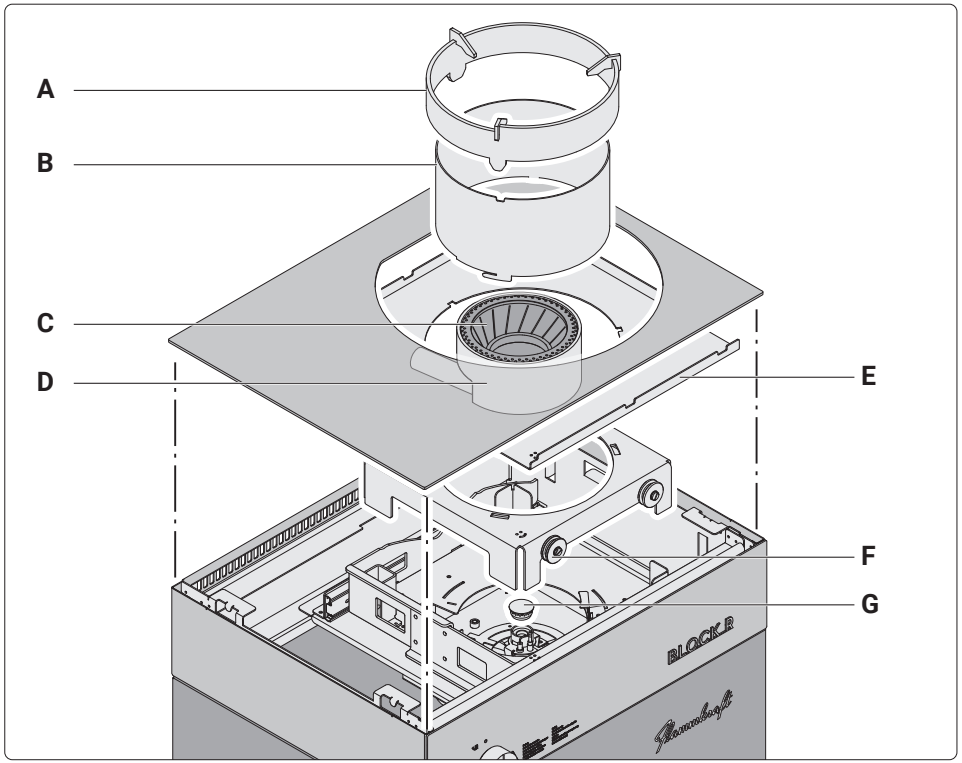
2.1 Produktübersicht



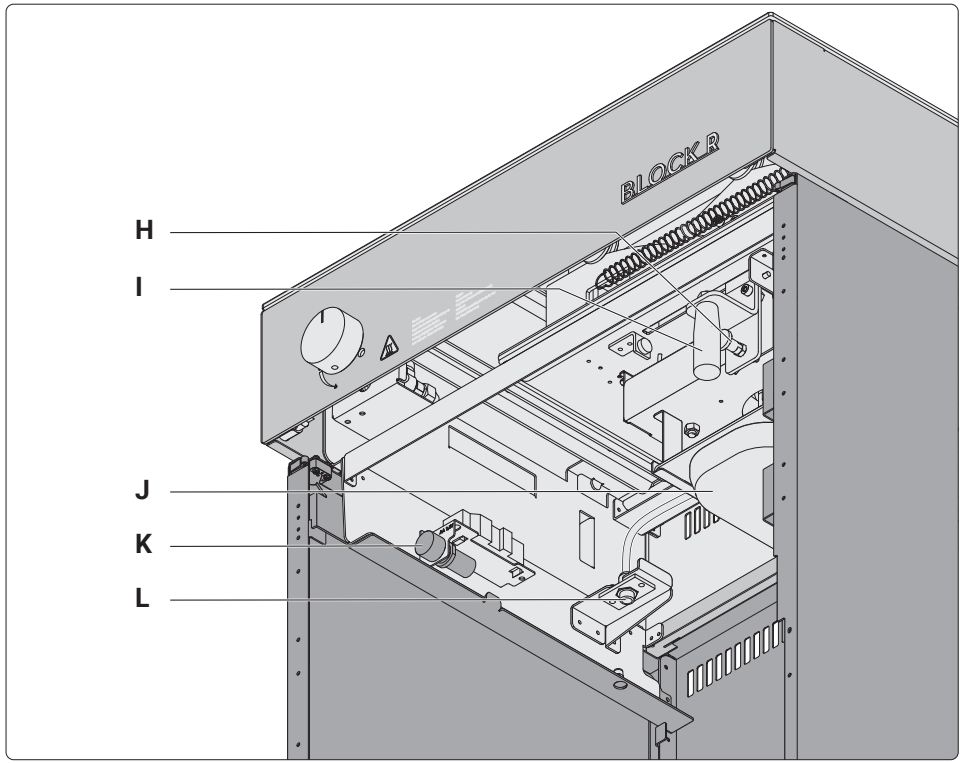
A Arbeitsplatte
B Brennerabdeckung
C Gasregler
D Zündtaster
E Unterbau (nur Standgerät)
F Front-Schublade (nur Standgerät)
G Typenschild (im Innenraum links)
H Bremse (2x, nur Standgerät)
I Standfüße (4x, nur Standgerät)
J Lenkrollen (4x, nur Standgerät)



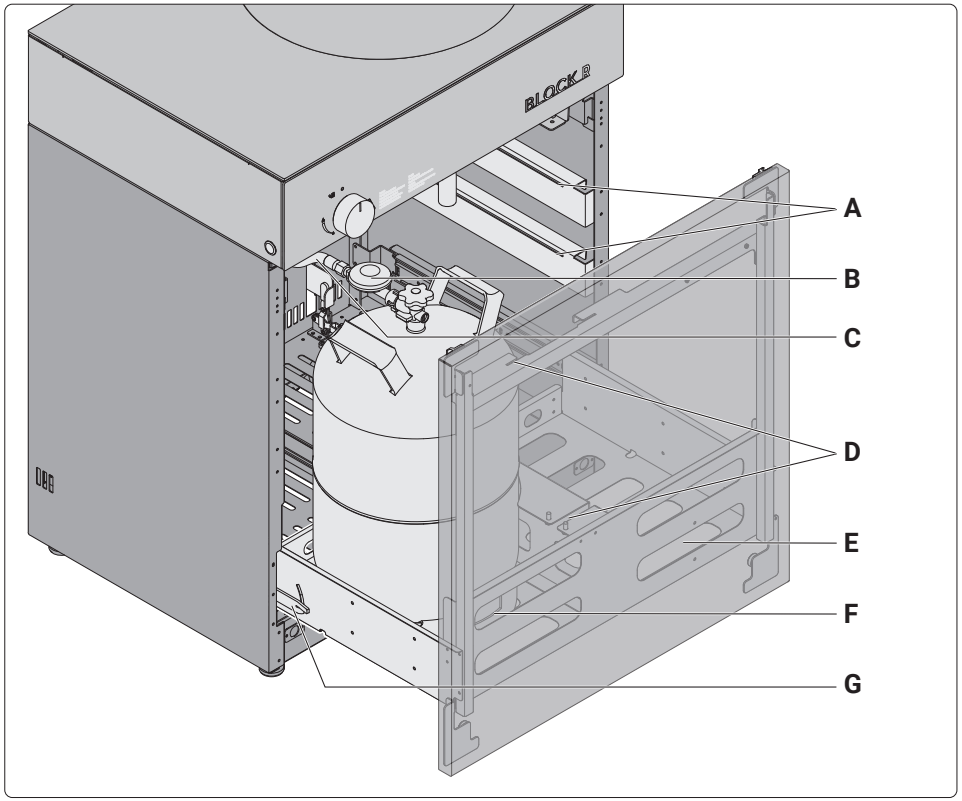
A Stellung „Aus“
B Stellung „Zündposition“ / „Simmerflamme“
C Stellung Wokbrenner „Maximal“
D Stellung Wokbrenner „Minimal“



A Brennerkrone
B Flammenführung
C Inneres Brennelement
D Äußeres Brennelement
E Spritzschutz
F Schlitten
G Brennerkopf Simmerflamme



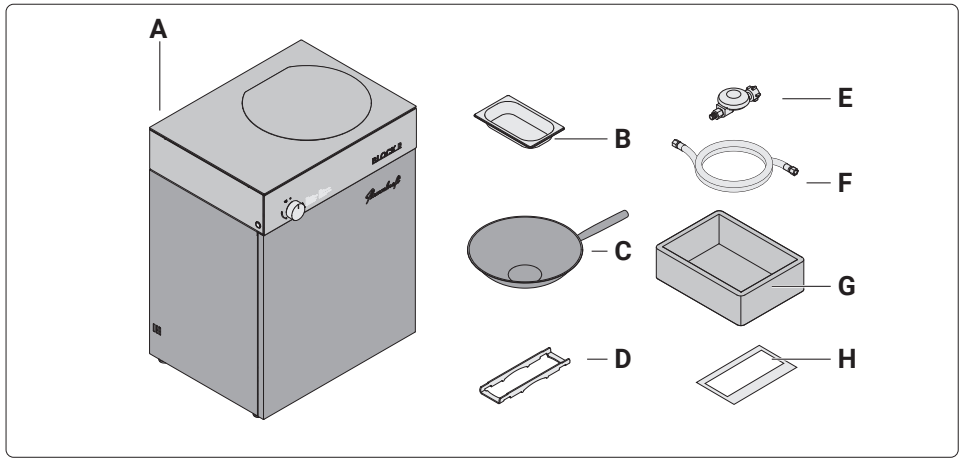
H Rastbolzen
I Griff
J Auffangschale
K Batteriefach für Zündvorrichtung
L Gasanschluss



A Einhängemöglichkeit (nur Standgerät) für Seitenablagen (optional)
B Druckminderer
C Gasschlauch
D Ablagemöglichkeit (nur Standgerät) für Brennerabdeckung
E Ablagemöglichkeit (nur Standgerät) für Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box
F Gasflaschenfach (nur Standgerät)
G Sperrklinke

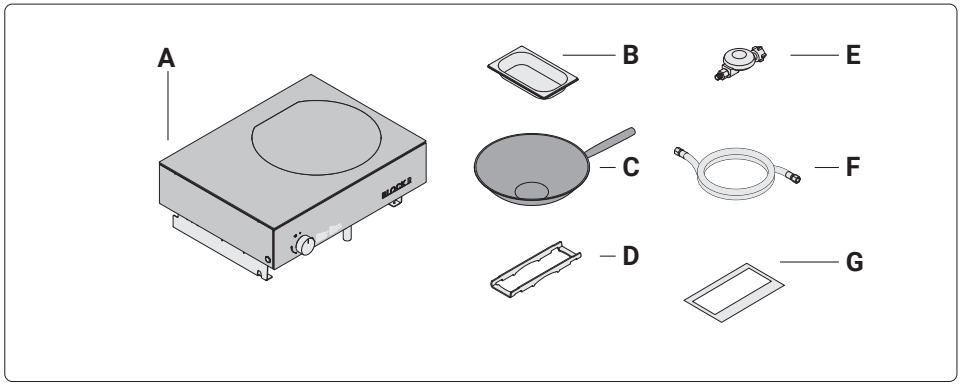
2.2 Lieferumfang

Standgerät



A Flammkraft Block R Standgerät
B Auffangschale
C Wok
D Aufsatz für Töpfe und Pfannen
E Druckminderer
F Gasschlauch
G Aufbewahrungsbox
H Gebrauchsanleitung

Einbaugerät



A Flammkraft Block R Standgerät
B Auffangschale
C Wok
D Aufsatz für Töpfe und Pfannen
E Druckminderer
F Gasschlauch
G Gebrauchsanleitung

Optionales Zubehör (z. B. Ablagemöglichkeit) ist bei Flammkraft erhältlich.
➔„10.2 Zubehör“ (Seite 41).

2.3 Technische Daten

Gasdruck / Düsendurchmesser	
■ Hauptbrenner	50 mbar / 1,8 mm
■ Simmerbrenner	/ 0,5 mm
Leistung	gemäß Zertifizierung
Material	Edelstahl
Arbeitshöhe (nur Standgerät)	94 cm
Abmessungen Standgerät	
■ Breite	70 cm
■ Tiefe Korpus	53 cm
■ Tiefe inkl. Bedienelemente	58 cm
■ Höhe	94 cm
Abmessungen Einbaugerät	
■ Breite	70 cm
■ Tiefe Korpus	53 cm
■ Tiefe inkl. Bedienelemente	58 cm
■ Höhe sichtbar geschlossen	16,5 cm
■ Höhe sichtbar geöffnet	19,5 cm
Gesamtgewicht Standgerät	ca. 100 kg
Gesamtgewicht Einbaugerät	ca. 60 kg
Wok:	
■ Material Pfanne	Carbonstahl gehämmert
■ Durchmesser	38 cm
■ Dicke	0,18 cm

3. Aufstellung

3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung

⚠ WARNUNG!

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

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

Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

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

3.2 Anforderungen an den Aufstellort

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

Die Aufstellung ist nicht zugelassen an folgenden Orten:

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

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr durch Nichteinhaltung der Sicherheitsabstände!
Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Geräteteile werden heiß, Berührung kann zu Brandverletzungen führen.

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

Notwendige Sicherheitsabstände:

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

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

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

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

3.3 Aufstellung vorbereiten

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

- ▶ Halten Sie den Aufstellort frei von Gegenständen, die bei der Aufstellung beschädigt oder zerstört werden können.
- ▶ Prüfen Sie die Verpackung auf Beschädigungen.
- ▶ Entfernen Sie die Verpackung.
- ▶ Kontrollieren Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
  ➔„2.2 Lieferumfang“ (Seite 8).

Bei Beschädigungen oder Unvollständigkeit:
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.

Sofern die Verpackung nicht mehr benötigt wird:
- ▶ Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
  ➔„9.1 Verpackung entsorgen“ (Seite 40).

- ▶ Stellen Sie sicher, dass die erforderlichen Sicherheitsabstände eingehalten werden.
  ➔„3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 10).

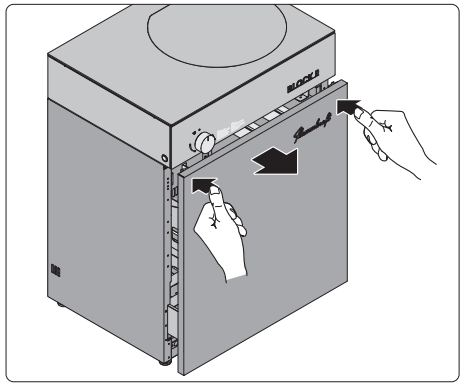
Bei Gebrauch des Geräts kann Fett austreten und am Gehäuse herunterlaufen (z. B. wenn das benutzte Gerät durch Regen nass wird).
- ▶ Verwenden Sie bei Bedarf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage zum Schutz des Bodenbelags.

3.4 Aufstellung Standgerät

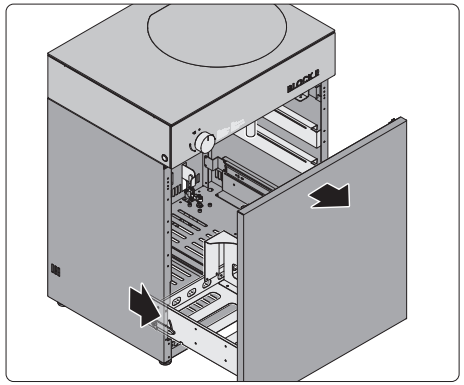
⚠ ACHTUNG!

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

Schublade bis Sperrung öffnen



- ▶ Drücken Sie auf die Front-Schublade. Die Front-Schublade springt leicht auf.



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade durch Herausziehen.

Die Schublade öffnet ca. 80% bis zum Anschlag der Sperrklinke.

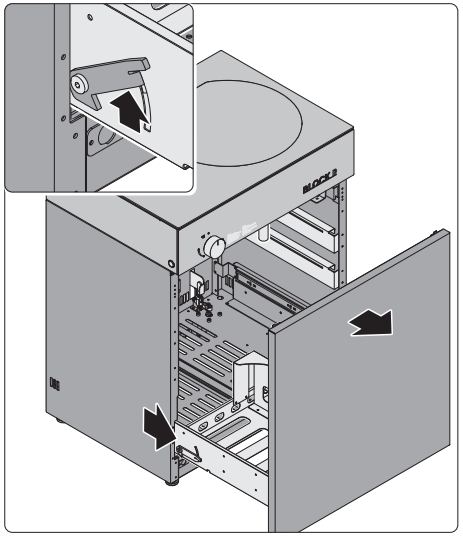
- ▶ Schließen Sie die Front-Schublade durch Hineindrücken, bis ein Klicken zu hören ist.

Schublade über Sperrung öffnen

Um das Arbeiten am Gerät zu erleichtern (z. B. einsetzen der Gasflasche), kann die Schublade ca. 20% weiter geöffnet werden.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch Kippen des Geräts!
Das Gerät kann durch das Gewicht der Schublade und der enthaltenen Gegenstände nach vorne kippen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das aufgebaute Gerät gegen Wegrollen gesichert ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich keine Körperteile unter der Schublade befinden.
- ▶ Entsperren Sie die Schublade nicht während des Kochens.
- ▶ Öffnen Sie die Schublade nach dem Entsperren nur langsam.



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade durch Herausziehen.
- ▶ Heben Sie die Sperrklinge hoch.
- ▶ Ziehen Sie die Schublade ganz auf.
- ▶ Schließen Sie die Front-Schublade durch Hineindrücken, bis ein Klicken zu hören ist.

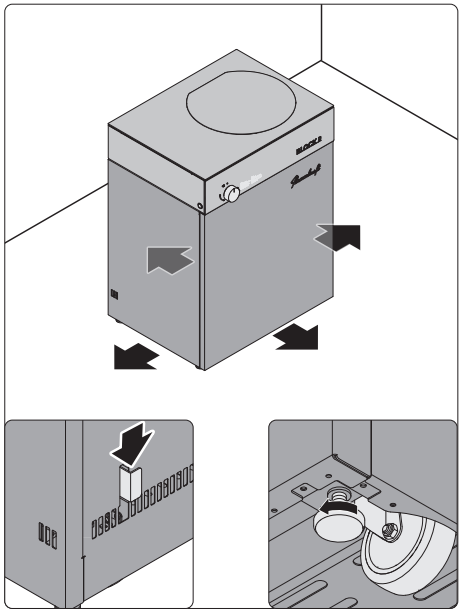
⚠ WARNUNG!

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

⚠ ACHTUNG!

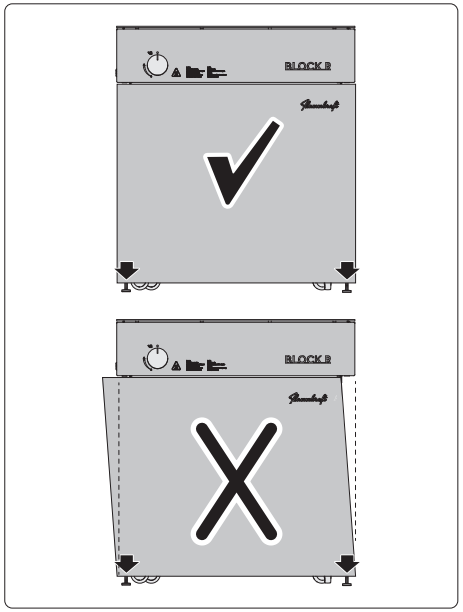
Gefahr von Schäden an den Standfüßen!
Beim Bewegen des Geräts können ausgedrehte Standfüße an Hindernissen hängenbleiben und beschädigt werden. Durch Vibrationen beim Transport können sich die Standfüße herausdrehen.
- ▶ Stellen Sie vor einer Bewegung des Geräts sicher, dass die Standfüße komplett eingedreht sind.
- ▶ Achten Sie beim Transport auf den Fahrweg. Vermeiden Sie das Rollen des Geräts über Hindernisse (Höhe > 2 cm).

- ▶ Wählen Sie den Standort unter Beachtung der Anforderungen an den Aufstellort.
  ➔ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 10).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden.
  ➔ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 10).
- ▶ Sorgen Sie für ausreichende Standsicherheit.



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

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



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

Wenn die Schublade schräg zum Korpus steht:

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

3.5 Aufstellung Einbaugerät

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in einer separaten Box.

⚠ WARNUNG!

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

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

- ▶ Wählen Sie den Standort unter Beachtung der Anforderungen an den Aufstellort.
  ➔ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 10).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden.
  ➔ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 10).
- ▶ Sorgen Sie für ausreichende Standsicherheit des Korpus.

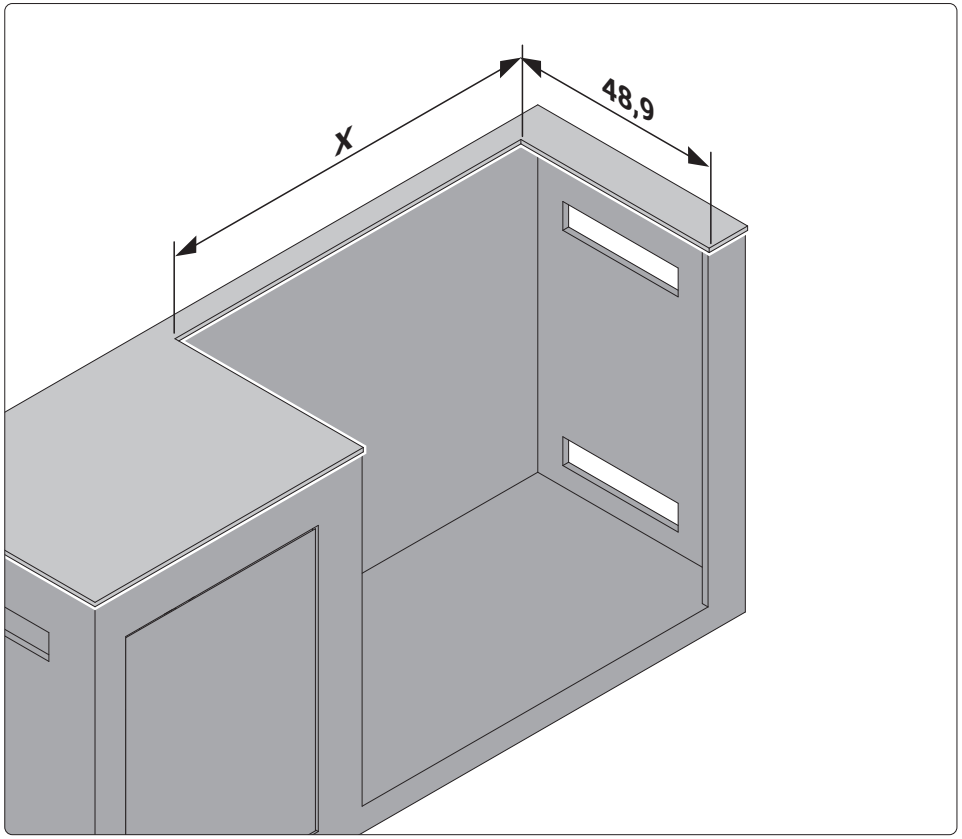
Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

- ■ Das Gerät darf nicht unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion eingebaut werden.
- ■ Der Einbau ist nur zulässig in einen Korpus aus nicht brennbarem Material.
- ■ Der Korpus und die Arbeitsplatte ist für das Gewicht des Geräts geeignet.
  ➔ „2.3 Technische Daten“ (Seite 9).

Folgende Vorgaben sind zu beachten:

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

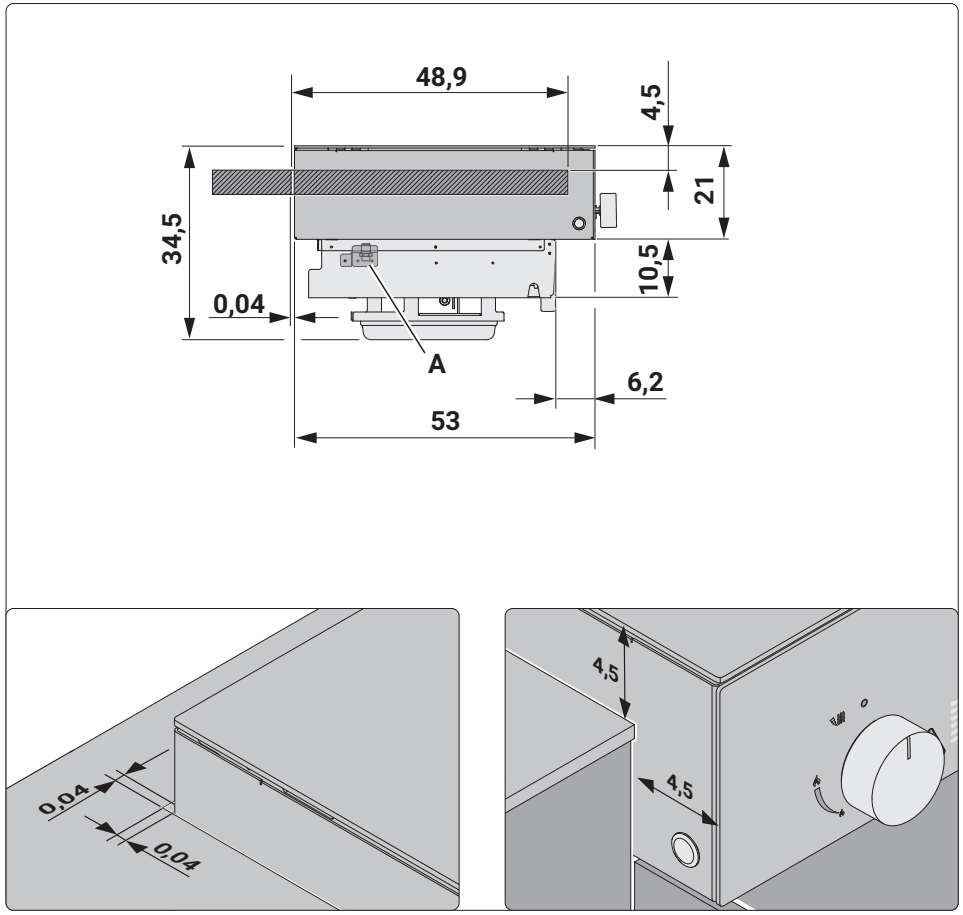
Abmessungen Gerätekorpus



Maßangaben in cm.

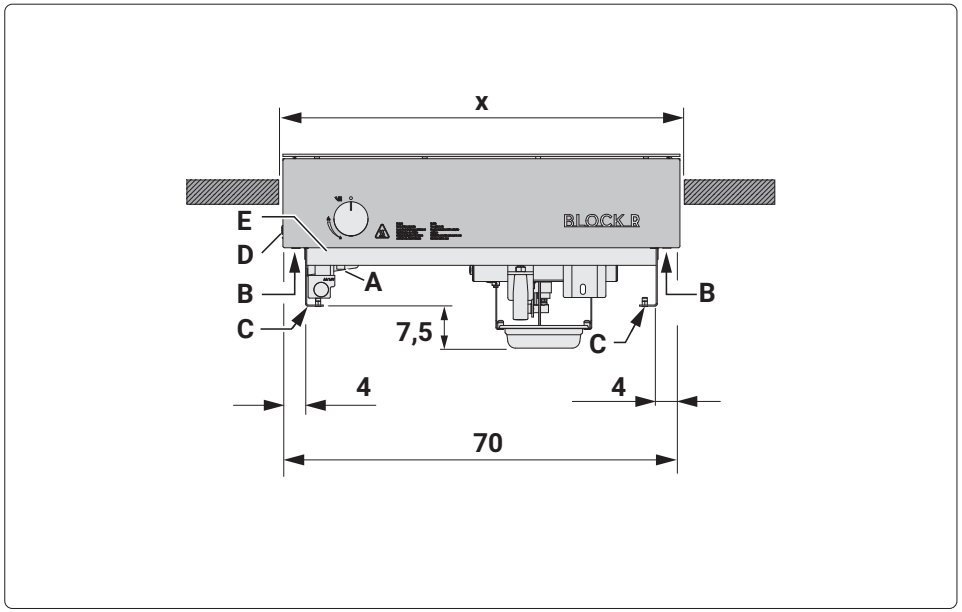
Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.
- Montage ohne Einbauwinkel = 70,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 71,2 cm

Geräteabmessungen



Maßangaben in cm.

A Gasanschluss



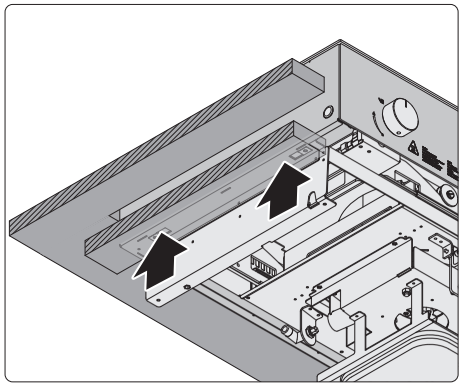
Maßangaben in cm.

Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.
- Montage ohne Einbauwinkel = 70,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 71,2 cm

A Gasanschluss
B Auflagefläche am Geräterahmen (Variante 1 / Variante 3)
C Auflagefläche am Gerätewinkel (Variante 2)
D Zündtaster
E Alternative Zündtasteröffnung

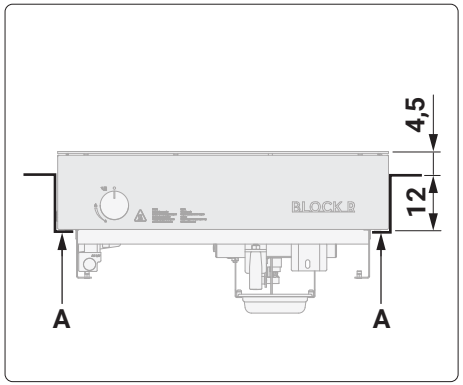
Wenn es nicht möglich ist, das Gerät so einzubauen, dass der Zündtaster seitlich zugänglich ist, kann dieser auch im Unterbau in der alternativen Zündtasteröffnung angebracht werden.

Montagevarianten

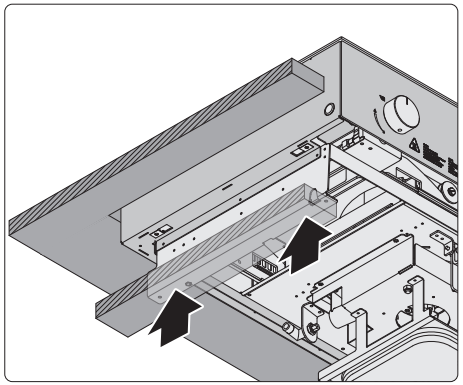


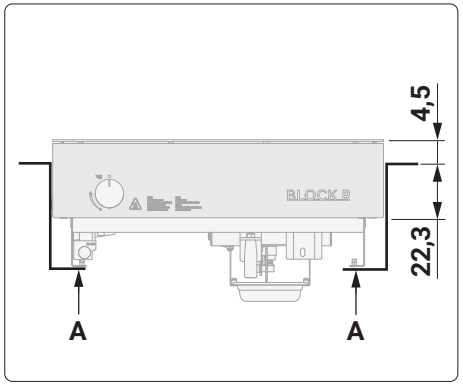
Variante 1
Auflage des Geräterahmens auf eine passende Unterkonstruktion.

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



A Auflagefläche am Geräterahmen

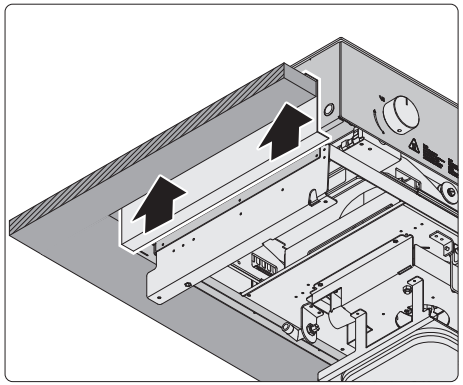


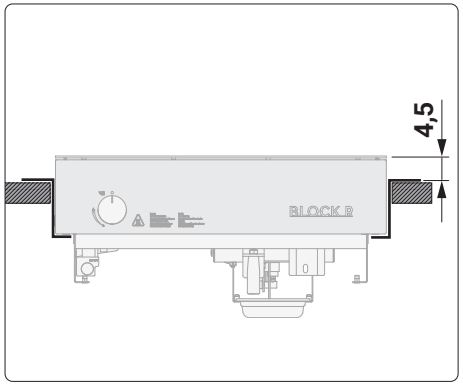


Variante 2
Auflage der Gerätewinkel auf eine passende Unterkonstruktion.

Zur Fixierung an der Unterkonstruktion die freien Löcher der Gerätewinkel benutzen.

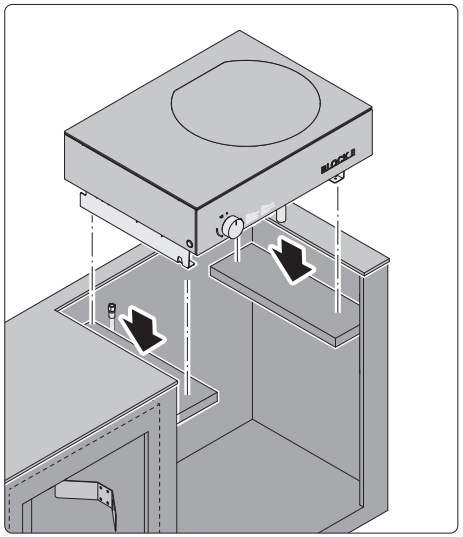
A Auflagefläche am Gerätewinkel



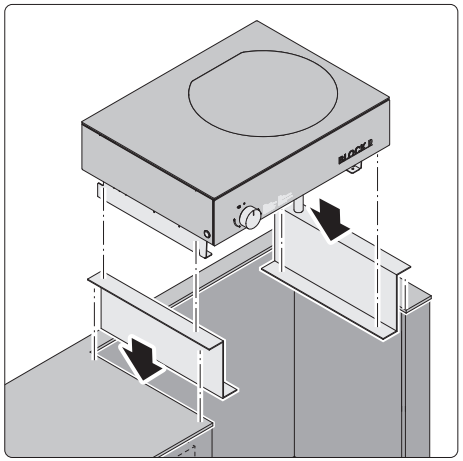


Variante 3
Auf der Arbeitsplatte hängende Montage mit Einsatz der optionalen Einbauwinkel.

Montage



- Setzen Sie das Gerät auf die Unterkonstruktion.

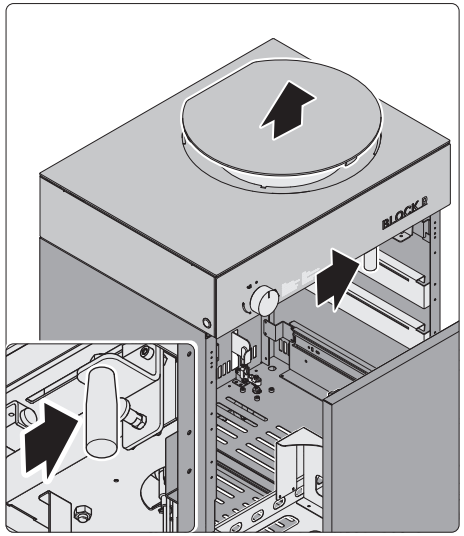


Variante 3

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

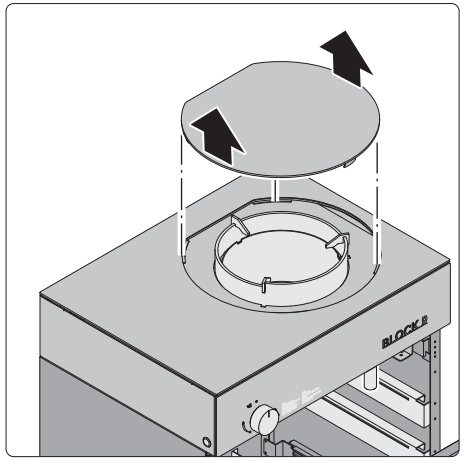
Alle Varianten:
Nach Abschluss der Montage kann ein verbliebener Spalt zwischen Gerät und Arbeitsplatte mit einem geeigneten Hochtemperatur-Silikon abgedichtet werden.

3.6 Gerät vorbereiten



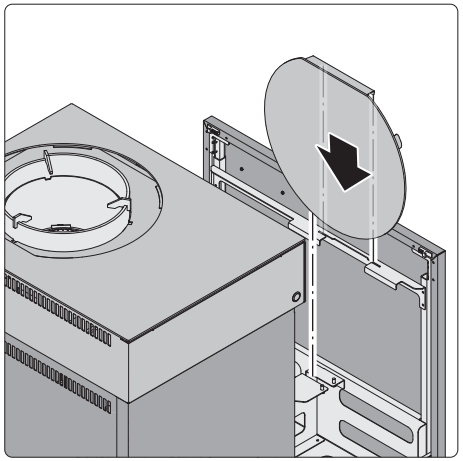
- Öffnen Sie die Front-Schublade bis zur Sperrung (nur Standgerät).
  ➔ „3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 11).
- Öffnen Sie die Front-Schublade durch Herausziehen.
- Schieben Sie den Griff nach rechts, bis er einrastet.

Die Brennerkrone fährt nach oben und die Brennerabdeckung wird angehoben.

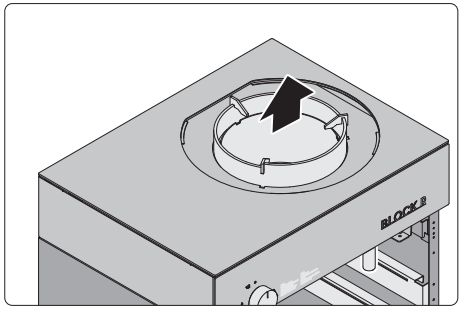


Die Brennerabdeckung ist schwer und muss mit zwei Händen gehalten werden.

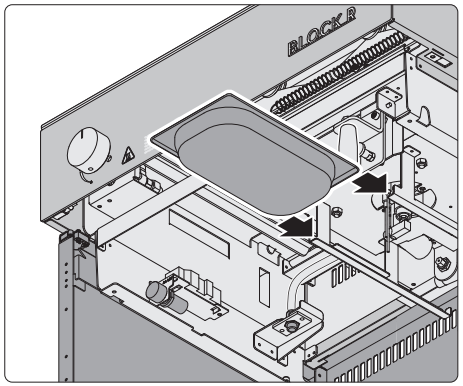
- Nehmen Sie die Brennerabdeckung von der Brennerkrone.



▶ Setzen Sie die Brennerabdeckung in die Ablademöglichkeit an der Schublade ein (nur Standgerät).



▶ Entfernen Sie die Transportverpackungen aus dem Brenner.

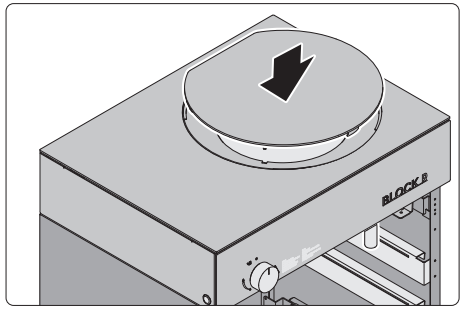


▶ Setzen Sie die Auffangschale ein.

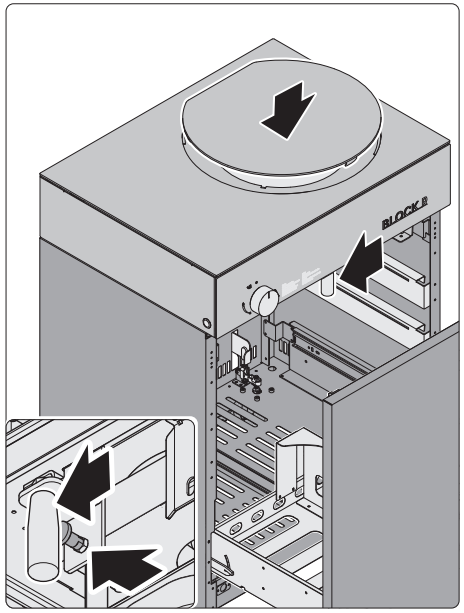
⚠ WARNUNG!

Quetschgefahr durch Aufsetzen der Brennerabdeckung!
Gewicht und Form der Brennerabdeckung kann zu Quetschungen führen.

▶ Stellen Sie sicher, dass sich beim Absenken keine Körperteile zwischen Arbeitsplatte und Brennerabdeckung befinden.



▶ Legen Sie die Brennerabdeckung entsprechend der durch die Arbeitsplatte vorgegebenen Form auf die Brennerkrone.



▶ Ziehen Sie den Rastbolzen, um den Griff zu entriegeln.
▶ Schieben Sie den Griff nach links bis zum Anschlag.

Die Brennerabdeckung muss sich formschlüssig in die Arbeitsplatte absenken.

Wenn sich die Brennerabdeckung nicht formschlüssig in die Arbeitsplatte absenkt:

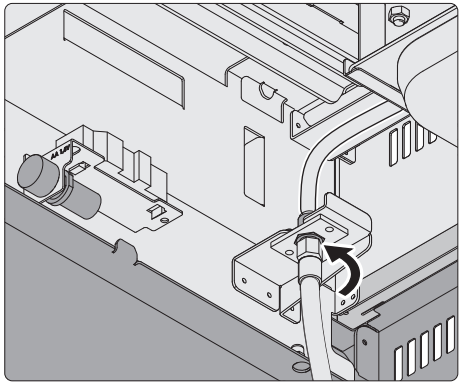
▶ Schieben Sie den Griff nach rechts, bis er einrastet.
▶ Richten Sie die Brennerabdeckung passend zur Arbeitsplatte aus.
▶ Ziehen Sie den Rastbolzen, um den Griff zu entriegeln.
▶ Schieben Sie den Griff nach links bis zum Anschlag.

3.7 Gasflasche anschließen

⚠ WARNUNG!

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

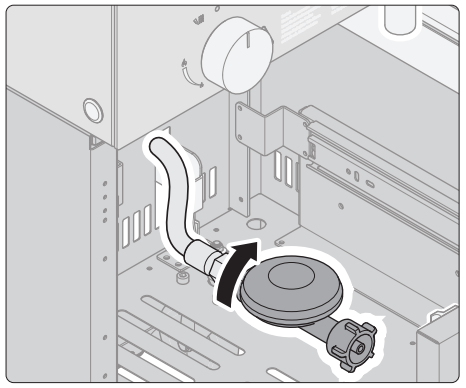
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Zündquellen angeschlossen wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Anschlussort gut gelüftet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht mit scharfen Gegenständen oder mit heißen Teilen der Brenner in Berührung kommt.
- Stellen Sie sicher,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



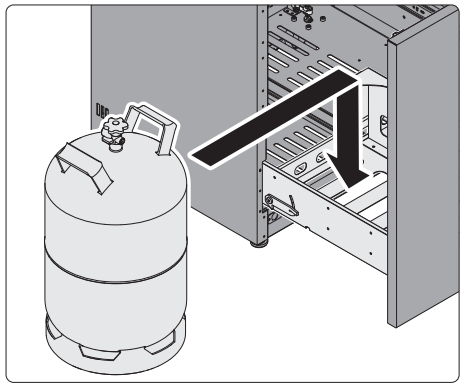
- Öffnen Sie die Front-Schublade über die Sperrung (nur Standgerät) ➔ „3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 11).
- Montieren Sie den Gasschlauch handfest an das Gerät. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.
- Ziehen Sie die Schraubverbindung vorsichtig mit einem geeigneten Werkzeug an.

Vor Anschluss des Druckminderers:

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



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

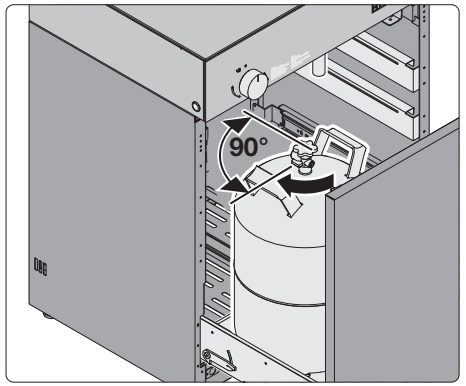


Standgerät

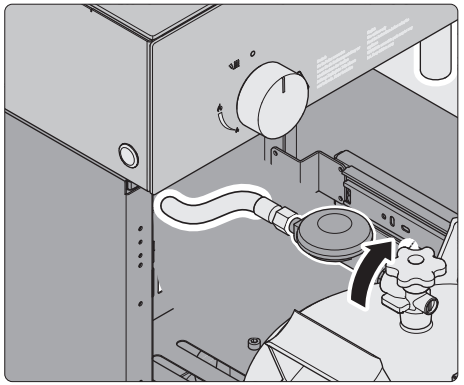
- Stellen Sie die Gasflasche an die vorgesehene Position im Gerät.

Einbaugerät

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



- Richten Sie die Gasflasche parallel zur Frontseite des Geräts aus.



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

- Stellen Sie sicher, dass folgende Punkte zutreffen:
  - Der Gasschlauch ist fest verbunden.
  - Der Gasschlauch ist unbeschädigt.
  - Der Gasschlauch ist nicht geknickt oder verdreht.
- Schließen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch beim Schließen einer Tür oder Schublade nicht eingeklemmt wird oder schleift.
- Führen Sie nach der Aufstellung eine Dichtigkeitsprüfung durch.
  ➔ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).

4. Dichtigkeitsprüfung

4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung

⚠ WARNUNG!

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

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

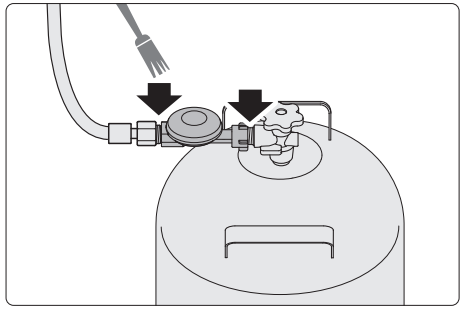
Das Gerät wurde vor Auslieferung auf Gaslecks geprüft. Dennoch muss vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch eine Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden.

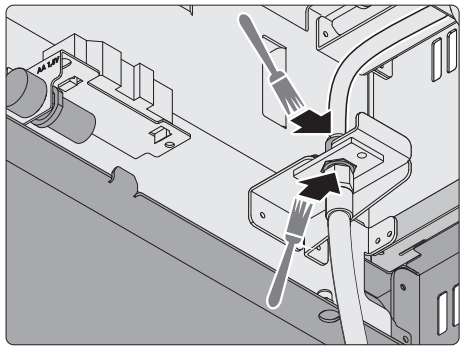
- ▶ Führen Sie diese Prüfung nur im Freien durch.
- ▶ Führen Sie diese Prüfung fernab jeglicher offenen Flammen oder Funken durch.
- ▶ Führen Sie diese Prüfung nur bei vollständig abgekühltem und nicht im Betrieb befindlichen Gerät durch.

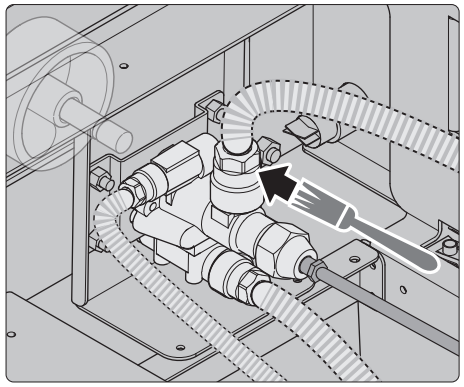
4.2 Dichtigkeitsprüfung vorbereiten

- ▶ Mischen Sie 150 ml Wasser mit 50 ml Seife oder Spülmittel zu einer Seifenlauge.
- ▶ Legen Sie einen Pinsel, eine Bürste oder eine Sprühflasche bereit.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Gasregler geschlossen ist.
- ▶ Entnehmen Sie die Arbeitsplatte.
  ➔ „6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile“ (Seite 31).

4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Gasregler







- ▶ Tragen Sie auf alle Verbindungen gasführender Teile bis zu dem Gasregler Seifenlauge auf.
- ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.

Wenn sich an den Verbindungen gasführender Teile Blasen bilden:

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

Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

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

Wenn sich keine Blasen bilden:

- ■ Die Gasverbindung bis zum Gasregler ist in Ordnung.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.

5. Gebrauch

5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!
Fehler beim Gebrauch des Geräts können zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen. Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für den sicheren Gebrauch des Geräts.

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

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

- Das Gerät muss unbeschädigt und in einem einwandfreien Zustand sein.
- Keine Verwendung von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten (z. B. Spiritus, alkoholische Getränke) in direkter Nähe des Geräts.
- Keine Lagerung oder Ablage von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in oder auf dem Gerät.
- Keine Lagerung oder Ablage von Essensresten oder Abfällen im Gerät (z. B. in der Front-Schublade).
- Keine Lagerung von schweren Teilen in der Front-Schublade (z. B. Teppanyaki-Platte).
- Kinder und Haustiere werden überwacht und vom Gerät ferngehalten.
- Das Gerät wird nur mit zugelassenem Brennstoff betrieben.
  ➔ „1.2 Zugelassener Brennstoff“ (Seite 4).
- Die Sicherheitsabstände werden eingehalten.
  ➔ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 10).
- Alle Schraubverbindungen des Gasanschlusses sind dicht.
  ➔ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
- Das Gerät muss mit den Bremsen und den Standfüßen vor dem Verschieben oder Wegrollen gesichert sein (nur Standgerät).
- Das Gerät muss beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nur ohne Brennerabdeckung und bei hochgefahrener Brennerkrone betrieben werden.
  ➔ „5.2 Kochvorgang vorbereiten“ (Seite 24).
- Das Gerät wird sehr heiß. Das Gerät darf nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen angefasst werden.
- Um Kontakt mit heißen Geräteteilen zu vermeiden, empfehlen wir, beim Kochen Grillhandschuhe zu verwenden.
- Niemals während des Zündvorgangs und während des Gebrauchs über das Gerät beugen.
- Den Brenner vor Feuchtigkeit schützen.
  ➔ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 37).
- Die Schublade darf während des Kochens nur bis zum Anschlag der Sperrklinke geöffnet werden.
- Das Gerät muss vollständig auskühlen, bevor in der Nähe mit explosiven oder leicht brennbaren Materialien gearbeitet wird.
- Bei Gasgeruch während des Gebrauchs muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden.
  ➔ „8. Störungsbehebung“ (Seite 38).

Vor dem ersten Gebrauch:

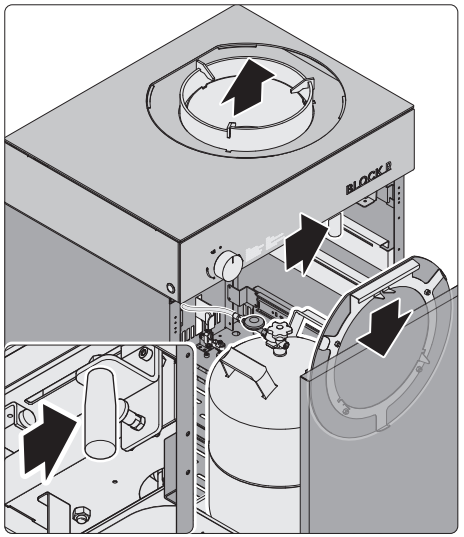
- ▶ Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut und finden Sie die für Sie besten Einstellungen heraus.

Weitere Informationen, Tipps und Rezepte:
flammkraft.com

5.2 Kochvorgang vorbereiten

Vor dem Kochvorgang muss das Gerät überprüft werden.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt aufgestellt ist.
  ➔ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 10).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät unbeschädigt ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gasschläuche unbeschädigt und nicht porös sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Schraubverbindungen am Gasschlauch einen festen Sitz aufweisen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale und die Ablaufbleche frei von Fettresten sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Brenner trocken sind.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass kein Gasgeruch wahrnehmbar ist.

Wenn das Gerät länger als 3 Monate nicht benutzt wurde:
- ▶ Führen Sie eine Dichtigkeitsprüfung durch.
  ➔ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).
- ▶ Überprüfen Sie den Brenner und die Brennerrohre auf Verstopfung (z. B. durch Insekten).
  ➔ „6. Reinigung“ (Seite 30).

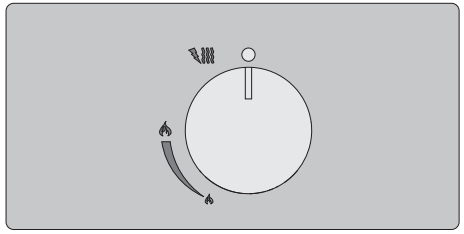


- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade bis zur Sperrung (nur Standgerät).
  ➔ „3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 11).
- ▶ Schieben Sie den Griff nach rechts, bis er einrastet.
- ▶ Nehmen Sie die Brennerabdeckung von der Brennerkrone.
- ▶ Setzen Sie die Brennerabdeckung in die Ablademöglichkeit an der Schublade ein (nur Standgerät).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass folgende Teile eingesetzt sind:
  - ■ Brennerelement
  - ■ Brennerkrone
  - ■ Abdeckung Brennermitte
  - ■ Pfanneneinsatz

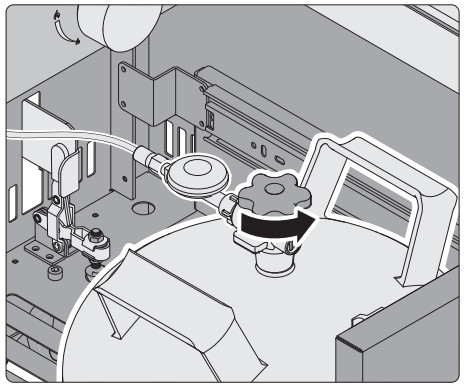
5.3 Kochvorgang starten

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch Explosion!
Bei geschlossener Brennerabdeckung und geöffneter Gasflasche kann sich ein explosives Gemisch im Gerät bilden. Das Zünden des Brenners kann eine schwere Explosion auslösen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Brennerabdeckung entfernt ist.



- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Gasregler in der Stellung „Aus“ steht.



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

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Geräteteile werden heiß, Berührung kann zu Brandverletzungen führen.

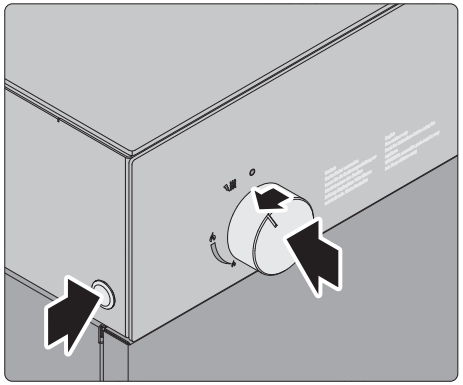
- Tragen Sie Grillhandschuhe beim Gebrauch des Geräts (z. B. beim Entfernen von Speiseresten).

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch offene Flamme!
Beim Betrieb des Geräts entsteht eine offene Flamme, die durch Verstellen des Gasreglers in der Höhe stark variiert.

- Halten Sie beim Zünden und im Betrieb niemals Körperteile über den Wokbrenner.

Zünden der Simmerflamme



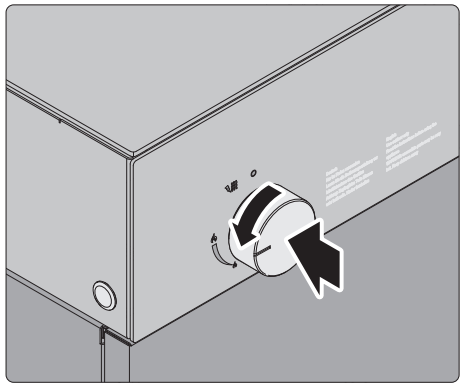
- Drücken Sie den Gasregler.
- Drehen Sie den Gasregler auf die Stellung „Zündposition" / „Simmerflamme"

Der Gasregler rastet in dieser Position ein und lässt sich nicht weiterdrehen.

- Betätigen Sie bei gedrücktem Gasregler den Zündtaster für 10 Sekunden.
- Lassen Sie den Zündtaster nach dem Zünden des Brenners los.
- Halten Sie den Gasregler für weitere 10 Sekunden gedrückt, um sicherzustellen, dass das Gasventil geöffnet bleibt.

Wenn das Gerät nicht zündet:
➔ „8. Störungsbehebung" (Seite 38).

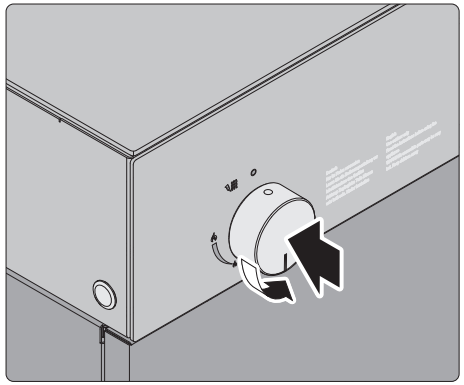
Zünden der Hauptflamme



Wenn die Simmerflamme brennt:

- Drücken Sie den Gasregler etwas rein.
- Drehen Sie den Gasregler auf die Stellung Wokbrenner „Maximal"

Einstellen der Hauptflamme



Wenn die Hauptflamme brennt:

- Drücken Sie den Gasregler etwas über den Widerstand rein.
- Drehen Sie den Gasregler auf die Stellung Wokbrenner „Minimal"

Der Wokbrenner kann stufenlos zwischen „Minimal" und „Maximal" eingestellt werden.

5.4 Kochen mit einem Wok

⚠ WARNUNG!

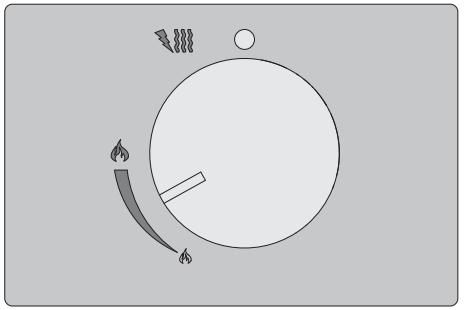
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Geräteteile werden heiß, Berührung kann zu Brandverletzungen führen.
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe beim Gebrauch des Geräts.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Brennerabdeckung während des Kochvorgangs nicht aufgesetzt wird.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch Fettbrand!
Durch die hohen Temperaturen, die während des Kochens entstehen, kann es bei intensiver Nutzung zu einem Fettbrand kommen.
- ▶ Lassen Sie die Flamme nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Wok nicht zu heiß wird.

⚠ ACHTUNG!

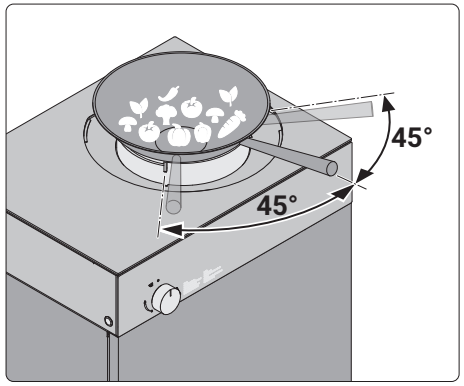
Gefahr von Schäden am Wok!
Durch die hohen Temperaturen kann es zu Schäden am Wok kommen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der verwendete Wok für die Leistung der Hauptflamme geeignet ist.



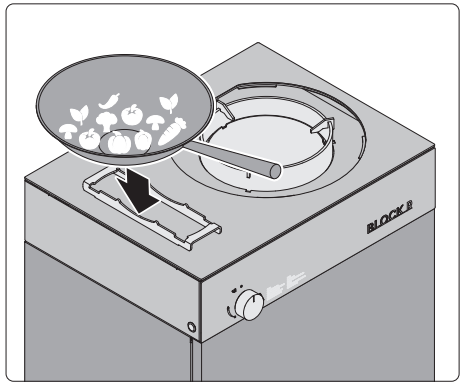
Wenn die Hauptflamme brennt:
- ▶ Stellen Sie den Wokbrenner auf die gewünschte Flammengröße.

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden am Wok!
Durch die aufsteigende Flamme kann es zu Schäden an hitzeempfindlichen Teilen des Woks kommen (z. B. Holzgriff).
- ▶ Stellen Sie den Wok immer so auf die Brennerkrone, dass sich der Griff im geschützten Bereich der Brennerkronenerhöhung befindet.



- ▶ Stellen Sie den Wok auf die Brennerkrone.
- ▶ Starten Sie den Kochvorgang.
- ▶ Regeln Sie die Einstellungen des Wokbrenners während des Kochvorgangs nach Bedarf.



Der Wok kann bei Bedarf auf den Aufsatz für Töpfe und Pfannen abgestellt werden.
- ▶ Legen Sie den Aufsatz für Töpfe und Pfannen mit der flachen Seite auf die Ablagefläche.
- ▶ Stellen Sie den Wok in den abgerundeten Bereich am Aufsatz.

5.5 Kochen mit Topf und Pfanne

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Geräteteile werden heiß, Berührung kann zu Brandverletzungen führen.
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe beim Gebrauch des Geräts.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Brennerabdeckung während des Kochvorgangs nicht aufgesetzt wird.

⚠ WARNUNG!

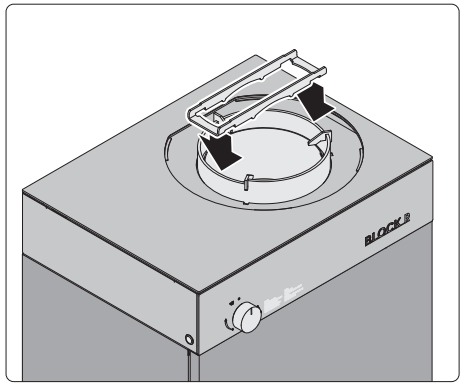
Verletzungsgefahr durch Fettbrand!
Durch die hohen Temperaturen, die während des Kochens entstehen, kann es bei intensiver Nutzung zu einem Fettbrand kommen.
- ▶ Lassen Sie die Flamme nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Töpfe und Pfannen nicht zu heiß werden.

⚠ ACHTUNG!

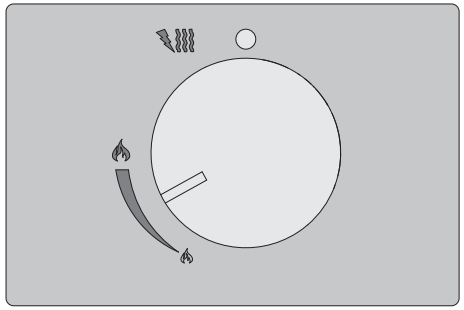
Gefahr von Sachschäden durch Hitzestau!
Durch das Abdecken der Hauptflamme mit Töpfen und Pfannen kann es zu einem Hitzestau kommen. Zu hohe Temperaturen durch einen Hitzestau führen zu einer Beschädigung des Geräts.
- ▶ Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser größer als 42 cm.
- ▶ Bei Töpfen und Pfannen mit einem Durchmesser größer 30 cm benutzen Sie die Hauptflamme nicht länger als 20 Minuten am Stück.

⚠ ACHTUNG!

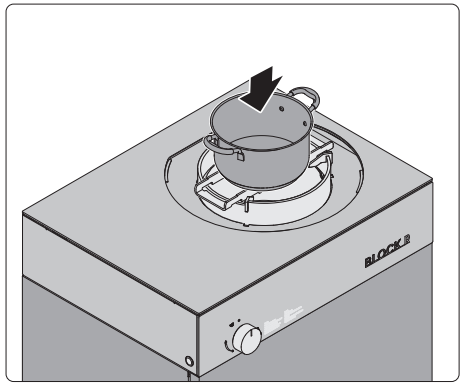
Gefahr von Schäden an Töpfen und Pfannen!
Durch die hohen Temperaturen kann es zu Schäden an den Töpfen und Pfannen kommen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die verwendeten Töpfe und Pfannen für die Leistung der Hauptflamme geeignet sind.



- ▶ Setzen Sie den Aufsatz für Töpfe und Pfannen so auf die Brennerkrone, dass die flache Seite oben ist.



Wenn die Hauptflamme brennt:
- ▶ Stellen Sie den Wokbrenner auf die gewünschte Flammengröße.



- ▶ Stellen Sie den Topf oder Pfanne auf den Aufsatz.
- ▶ Starten Sie den Kochvorgang.
- ▶ Regeln Sie die Einstellungen des Wokbrenners während des Kochvorgangs nach Bedarf.

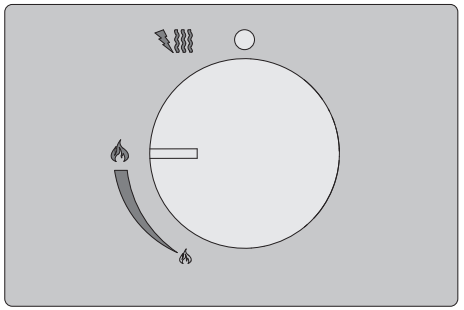
5.6 Kochvorgang beenden

⚠ WARNUNG!

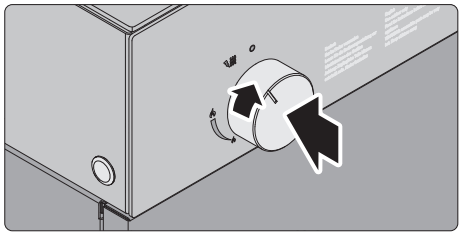
Quetschgefahr durch Aufsetzen der Brennerabdeckung!
Gewicht und Form der Brennerabdeckung kann zu Quetschungen führen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich beim Absenken keine Körperteile zwischen Arbeitsplatte und Brennerabdeckung befinden.

⚠ WARNUNG!

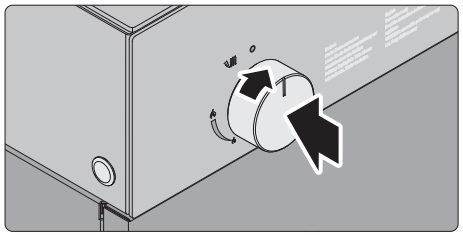
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Die Brennerabdeckung kann sich nach dem Aufsetzen auf das Gerät durch die Restwärme aufheizen.
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe beim Gebrauch des Geräts, bis es vollständig abgekühlt ist.



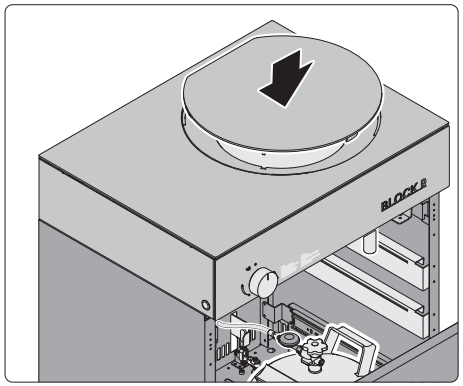
- ▶ Entfernen Sie den Wok vom Gerät.
- ▶ Drehen Sie den Gasregler auf die Stellung Wokbrenner „Maximal“



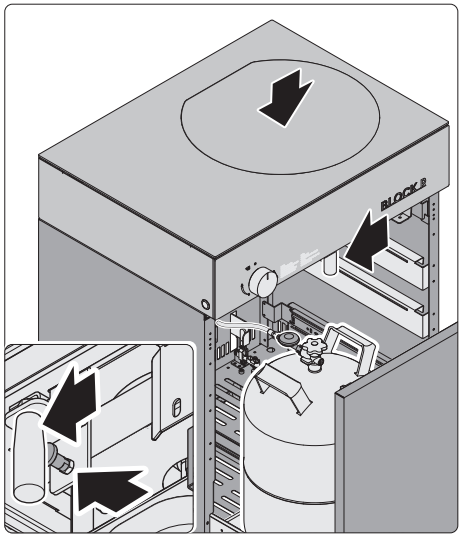
- ▶ Drücken Sie den Gasregler.
- ▶ Drehen Sie den Gasregler auf die Stellung „Zündposition“ / „Simmerflamme“.



- ▶ Drücken Sie den Gasregler.
- ▶ Drehen Sie den Gasregler auf die Stellung „Aus“
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade bis zur Sperrung (nur Standgerät).
  ➔ „3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 11).
- ▶ Legen Sie die Brennerabdeckung entsprechend der durch die Arbeitsplatte vorgegebenen Form auf die Brennerkrone.



- ▶ Ziehen Sie den Rastbolzen, um den Griff zu entriegeln.
- ▶ Schieben Sie den Griff nach links, bis zum Anschlag.

Die Brennerabdeckung muss sich Formschlüssig in die Arbeitsplatte absenken.

Wenn Sich die Brennerabdeckung nicht Formschlüssig in die Arbeitsplatte absenkt:

- ▶ Schieben Sie den Griff nach rechts, bis er einrastet.
- ▶ Richten Sie die Brennerabdeckung passend zur Arbeitsplatte aus.
- ▶ Ziehen Sie den Rastbolzen, um den Griff zu entriegeln.
- ▶ Schieben Sie den Griff nach links, bis zum Anschlag.

- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät.
  ➔ „6. Reinigung“ (Seite 30).

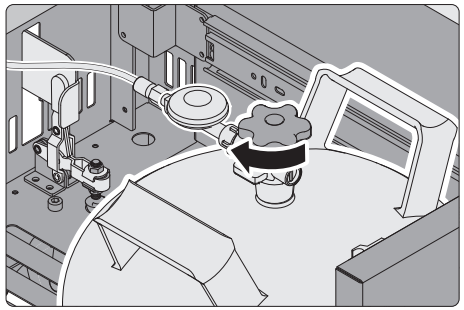
Wenn das Gerät abgekühlt ist und nicht benutzt wird:

- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
  ➔ „10.2 Zubehör“ (Seite 41).

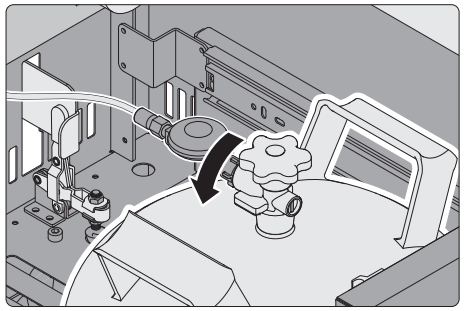
Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird:

- ▶ Entnehmen Sie die Gasflasche.
- ▶ Lagern Sie die Gasflasche an einem sicheren Ort.
  ➔ „10.1 Lagerung der Gasflaschen“ (Seite 41).

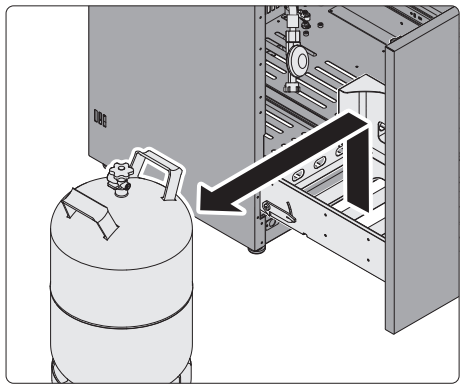
5.7 Gasflasche wechseln



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade über die Sperrung (nur Standgerät)
  ➔ „3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 11).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche geschlossen und die Gaszufuhr gestoppt ist.



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



Standgerät

- ▶ Nehmen Sie die leere Gasflasche aus dem Gerät.

Einbaugerät

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

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

- ▶ Setzen Sie die neue Gasflasche ein.
  ➔ „3.7 Gasflasche anschließen“ (Seite 20).

6. Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung!
Fehler bei der Reinigung können das Gerät beschädigen. Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die Reinigung des Geräts.

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

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

🗐 Hinweise und Angaben auf den verwendeten Reinigungsmitteln sind zu beachten.

6.2 Reinigungsintervalle

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

Nach jeder Benutzung des Geräts:
➔ „6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile“ (Seite 31).

6.3 Reinigung des Gehäuses

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

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

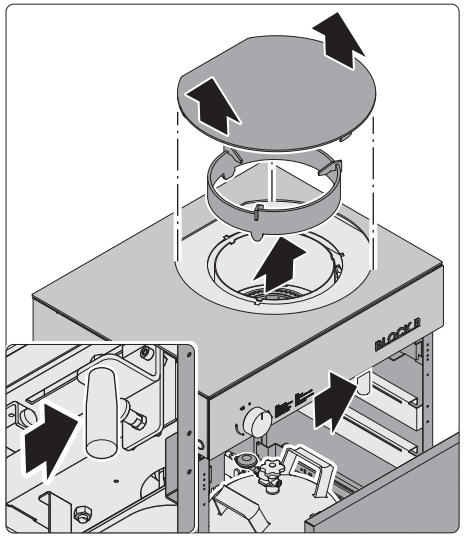
6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Geräteteile können nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Bei Berührung sind Verbrennungen möglich.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- ▶ Tragen Sie Handschuhe bei der Reinigung des Geräts.

Folgende Geräteteile müssen nach jedem Kochvorgang gereinigt werden:
- Brennerkrone
- Flammenführung
- Inneres Brennelement
- Äußeres Brennelement
- Spritzschutz
- Schlitten
- Brennerkopf Simmerflamme
- Auffangschale

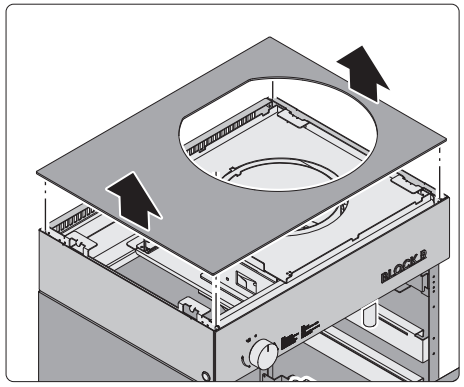
Alle Geräteteile können ohne Werkzeug vom Gerät entfernen werden.



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade bis zur Sperrung (nur Standgerät). ➔ „3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 11).
- ▶ Schieben Sie den Griff nach rechts, bis er einrastet.

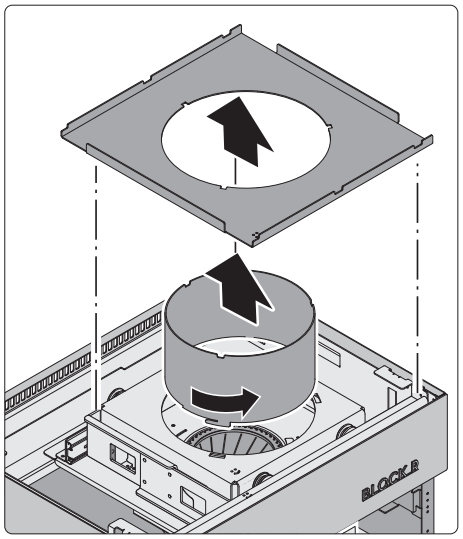
Die Brennerabdeckung ist schwer und muss mit zwei Händen gehalten werden.

- ▶ Heben Sie die Brennerabdeckung von der Brennerkrone.
- ▶ Nehmen Sie die Brennerkrone vom Gerät.

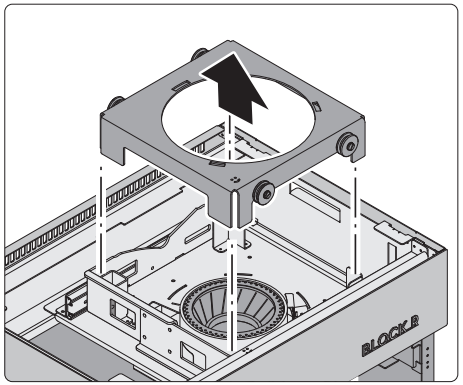


Die Arbeitsplatte liegt lose auf dem Gerät.
Durch die Größe und das Gewicht muss die Arbeitsplatte auf beiden Seiten mit den Händen gehalten werden.

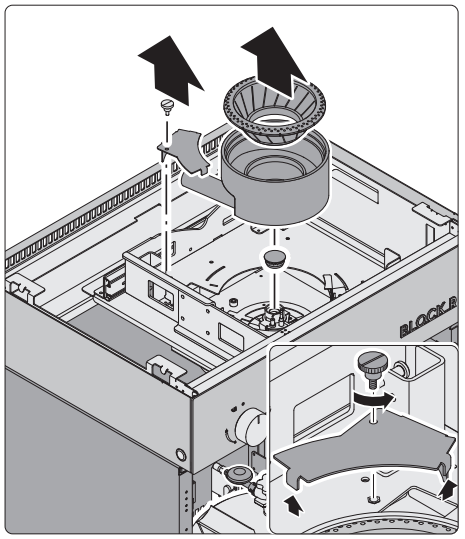
- ▶ Heben Sie die Arbeitsplatte vom Gerät.



- Entnehmen Sie den Spritzschutz vom Gerät.
- Drehen Sie die Flammenführung aus der Halterung.
- Nehmen Sie die Flammenführung aus dem Gerät.

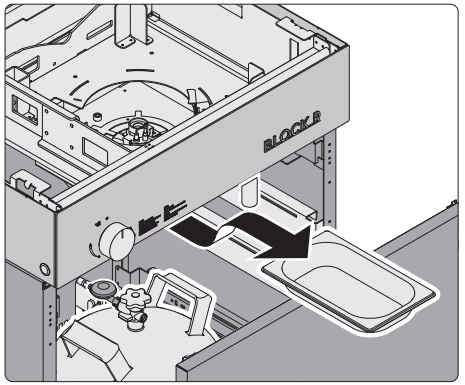


- Nehmen Sie den Schlitten aus dem Gerät.



- Lösen Sie die Rändelschraube von der Abdeckung.
- Nehmen Sie die Abdeckung ab.
- Nehmen Sie das innere und das äußere Brennelement aus dem Gerät.
- Nehmen Sie den Brennerkopf Simmerflamme von der Gasauslass-Düse.

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



- Nehmen Sie die Auffangschale aus dem Gerät.
- Reinigen Sie die Geräteteile.
- Entfernen Sie Flüssigkeiten aus dem Gerät.

Bei starker Verschmutzung (z. B. eingebrannte Kochreste) können die einzelnen Teile mit Grill-Intensivreiniger (z. B. von Flammkraft) behandelt werden.

Hierzu kann die Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box benutzt werden.
Die Aufbewahrungs- und Reinigungsbox kann separat erworben werden.
➔„10.2 Zubehör“ (Seite 41).

⚠ WARNUNG!

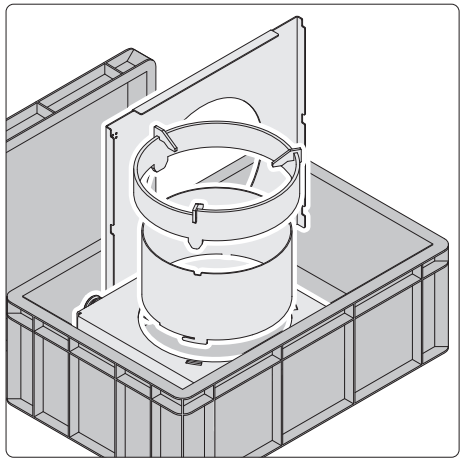
Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Grill-Intensivreiniger!
Kontakt mit dem Reinigungsmittel kann zu schwerer Verätzung der Haut oder zu schweren Augenschäden führen.
Für einen sicheren Gebrauch des Grill-Intensivreinigers:

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

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Anwendung des Grill-Intensivreiniger!
Der Grill-Intensivreiniger kann bei ungeeigneten Materialien zu Oberflächenschäden führen.

- ▶ Reinigen Sie nur Teile aus Edelstahl mit dem Grill-Intensivreiniger (z. B. Brennerkrone, Flammenführung, Spritzschutz).
- ▶ Reinigen Sie das innere und äußere Brennelement und den Brennerkopf Simmerflamme nur mit einer milden Seifenlauge.



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

Bei Verwendung einer Wanne:

- ▶ Decken Sie die Wanne ab.

Bei Verwendung der Reinigungsbox:

- ▶ Schließen Sie die Reinigungsbox mit dem Deckel.

- ▶ Lassen Sie die zu reinigenden Teile je nach Verschmutzungsgrad zwischen 2 und 12 Stunden einweichen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die einzuweichenden Teile feucht bleiben und nicht antrocknen.

Nach der Einweichzeit:

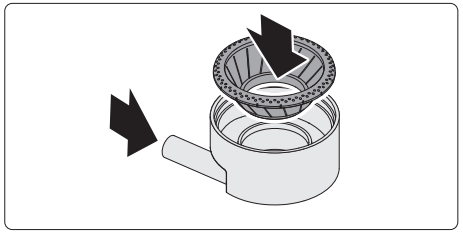
- ▶ Nehmen Sie die eingeweichten Teile aus der Wanne oder der Reinigungsbox.
- ▶ Reinigen Sie die Teile mit Spülmittel und einem geeigneten Schwamm.
- ▶ Spülen Sie die Teile mit viel Wasser ab.
- ▶ Trocknen Sie die Teile.
- ▶ Setzen Sie die getrockneten Teile in das Gerät ein.

6.5 Reinigung des Brenners

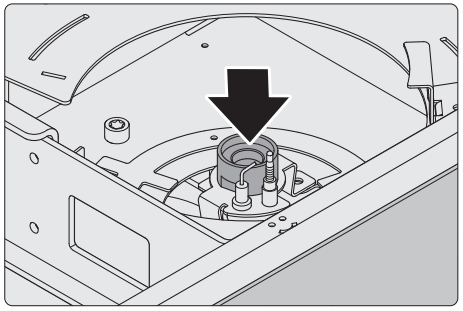
Die Brennereinlassöffnungen müssen auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts kann der Brenner ausgebaut werden.

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!
Der Brenner kann durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass beim Reinigen keine Fettreste oder andere Rückstände in die Düsenöffnung gelangt.
- ▶ Reinigen Sie die Brennerteile nur mit milder Seifenlauge
- ▶ Betreiben Sie die Hauptbrenner nicht im nassen Zustand. Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Hauptbrenner vor der Nutzung ausreichend abgetrocknet ist.
  ➔ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 37).



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

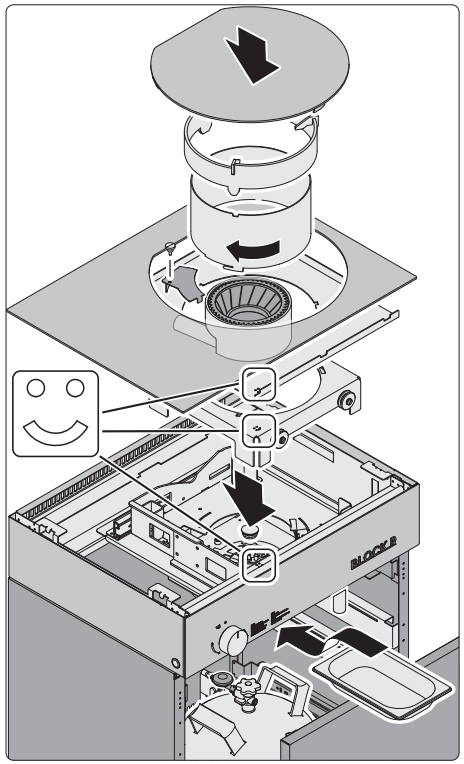


- ▶ Säubern Sie das Gerät an den nun zugänglichen Stellen.
- ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düse (z. B. mit einem weichen, sauberen Tuch oder einer Zahnbürste).

6.6 Geräteteile einsetzen

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäßes Einsetzen der Geräteteile!
Falsch eingesetzte Geräteteile können den Brenner beschädigen und die Funktion des Schlittens beeinträchtigen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das innere Brennelement flach und gerade im äußeren Brennelement eingelegt ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das eingestanzte Symbol am Spritzschutz und am Schlitten über dem Symbol am Gerät ausgerichtet ist (vorne links).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Bauteile eingesetzt sind.



- ▶ Setzen Sie die Geräteteile in umgekehrter Reihenfolge in das Gerät ein.

7. Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung

⚠ WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Wartungsanweisungen!
Fehler bei der Instandhaltung des Geräts können zu schweren Verletzungen führen. Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Instandhaltung des Geräts.
- ▶ Lesen Sie dieses Kapitel sorgfältig durch.
- ▶ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ▶ Führen Sie die Instandhaltung wie beschrieben durch.

Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:
- Aufgefundene Mängel sind immer sofort zu beseitigen.
- Verwendung ausschließlich von Ersatzteilen, die von Flammkraft hergestellt oder autorisiert wurden.

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

Es dürfen nur von Flammkraft hergestellte oder autorisierte Ersatzteile und Zubehörteile verwendet werden.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

Die Reparatur von Bauteilen ist nur zulässig durch qualifiziertes Fachpersonal.
- ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

7.2 Wartungsintervalle

Vor jedem Einsatz des Geräts müssen folgende Arbeiten durchgeführt werden:
- Sichtkontrolle des Geräts auf Beschädigung.
  Ein beschädigtes Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden.
- Sichtkontrolle der Schlauchleitung auf Beschädigung oder Porosität.
  Ein beschädigter oder poröser Schlauch muss vor dem Gebrauch des Geräts ausgetauscht werden.
- Mechanische Prüfung auf dichte Schraubverbindungen am Gassystem.
  Eine lockere, undichte Schraubverbindung am Gassystem muss vor dem Gebrauch des Geräts angezogen werden.
  ➔ „3.7 Gasflasche anschließen“ (Seite 20).

Vor Beginn der Kochsaison und nach längerer Standzeit müssen folgende Wartungsarbeiten durchgeführt werden:
➔ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).
➔ „6. Reinigung“ (Seite 30).

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

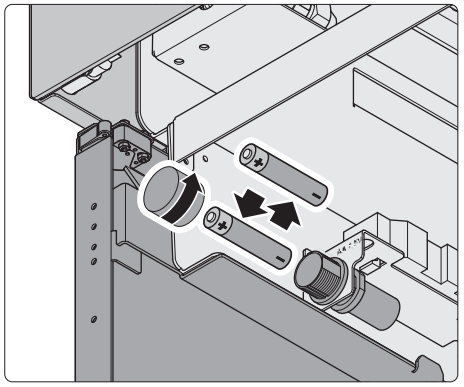
Die nachstehenden Arbeiten fallen an bei Bedarf oder im Rahmen von Störungsbehebungen:
➔ „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 36).
➔ „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 36).
➔ „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 37).
➔ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 37).

7.3 Batterie wechseln

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!
Geräteteile können nach dem Betrieb noch sehr heiß sein. Bei Berührung sind Verbrennungen möglich.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

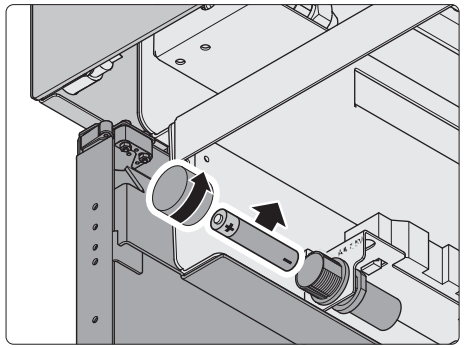
Das Gerät hat eine elektrische Zündvorrichtung, die von einer Batterie gespeist wird (1x Typ AA, 1,5 Volt).
- Eine leere Batterie muss ausgetauscht werden, um die Funktionsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten.
- Das Batteriefach befindet sich hinter der Front-Schublade, unterhalb des Gasreglers.
- Bei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



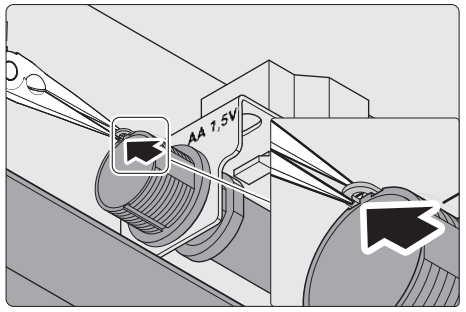
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs auf.
- ▶ Entnehmen Sie die verbrauchte Batterie.
- ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs zu.

7.4 Batteriekontakt prüfen

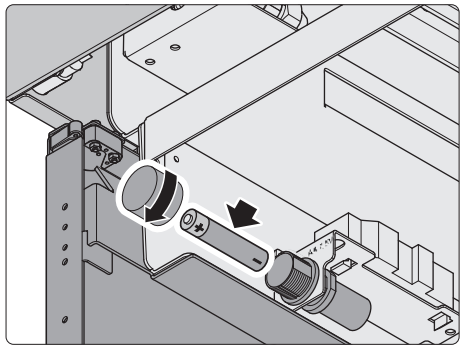
Durch Erschütterung des Geräts oder beim Batteriewechsel kann der Batteriekontakt zu weit hineingeschoben werden. In diesem Fall funktioniert die Zündvorrichtung nicht mehr. Zur Fehlerbehebung muss der Batteriekontakt herausgezogen werden.



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



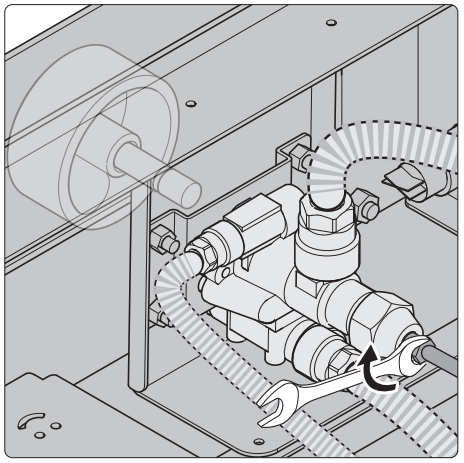
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt herausgezogen ist.
- ▶ Ziehen Sie ihn gegebenenfalls mit einer kleinen Zange nach vorne.



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

7.5 Thermoelement prüfen

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



- Entnehmen Sie die Arbeitsplatte.
- Ziehen Sie den Anschluss des nicht funktionierenden Thermoelements vorsichtig nach (Schlüsselweite 8).

7.6 Brenner trocknen

Bei intensiven Niederschlägen kann sich Wasser im Brenner sammeln. Feuchtigkeit im Brenner kann die Funktion und Leistung stark beeinträchtigen.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit nassen Brennern betrieben wird.
- Bauen Sie die entnehmbaren Teile aus.
  ➔„6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile“ (Seite 31).
- Trocknen Sie den Brenner und das Gerät.
- Trocknen Sie die entnehmbaren Teile.

8. Störungsbehebung

Mögliche Störungen werden wie folgt beschrieben:

Welche Störung liegt vor?
- Ursache der Störung.
  - ▶ Behebung der Störung.
  - ➔ Verweis auf entsprechendes Kapitel.

Durch Drücken der Zündtaste entsteht an einem oder mehreren Brennern kein Zündfunke.
- Ein Steckkontakt im Zündsystem hat sich gelöst.
  - ▶ Überprüfen Sie alle Steckkontakte des Zündsystems auf festen Sitz.
- Der Batteriekontakt ist zu weit hineingeschoben.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
  - ➔ „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 36).
- Der Batterie ist verbraucht.
  - ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
  - ➔ „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 36).
- Das Zündsystem ist defekt.
  - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Der Zündfunke zündet den Brenner nicht.
- Die Gasflasche ist zugedreht.
  - ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
- Die Gasflasche ist leer.
  - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
  - ➔ „5.7 Gasflasche wechseln“ (Seite 29).
- Die Gasauslass-Düse ist verschmutzt.
  - ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düse.
  - ➔ „6.5 Reinigung des Brenners“ (Seite 34).
- Der Druckminderer ist defekt.
  - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
- Ein nicht für das Gerät geeigneter Druckminderer wurde verwendet.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Druckminderer verwendet wird.
  - ➔ „2.3 Technische Daten“ (Seite 9).

Der Brenner zündet, geht aber nach dem Loslassen des Gasreglers wieder aus.
- Der Kontaktanschluss des Thermoelements ist fehlerhaft.
  - ▶ Ziehen Sie den Kontakt des Thermoelements nach.
  - ➔ „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 37).
- Das Thermoelement ist defekt oder ein anderer Fehler liegt vor.
  - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Die Leistung lässt nach oder ist schwach.
- Ein nicht für das Gerät geeigneter Druckminderer wurde verwendet.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Druckminderer verwendet wird.
  - ➔ „2.3 Technische Daten“ (Seite 9).
- Eine zu kleine Gasflasche wurde verwendet.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Gasflasche verwendet wird.
  - ➔ „1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung“ (Seite 4).

Der Brennvorgang stoppt plötzlich.
- Die Gasflasche ist leer.
  - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
  - ➔ „5.7 Gasflasche wechseln“ (Seite 29).

Der Brenner erlischt bzw. brennt nicht dauerhaft.
- Ein Windstoß hat den Brenner ausgeblasen.
  - ▶ Schließen Sie den Gasregler.
  - ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
  - ▶ Öffnen Sie den Deckel.
  - ▶ Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut zünden.
- Die Überwachung des Brennvorgangs durch das Thermoelement ist gestört.
  - ▶ Führen sie die Wartung des Thermoelements durch.
  - ➔ „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 37).
- Der Brenner ist defekt.
  - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
- Die Gasauslass-Düse ist verstopft.
  - ▶ Reinigen Sie vorsichtig die Gasauslass-Düse.
  - ➔ „6.5 Reinigung des Brenners“ (Seite 34).

Gasgeruch während des Gebrauchs.

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

  Wenn kein Gasgeruch mehr vorhanden ist.
  - ▶ Führen Sie vor dem weiteren Gebrauch des Geräts eine Dichtigkeitsprüfung durch.

  ➔ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).
- Die Gasflasche ist defekt, wenn der Gasgeruch weiterhin besteht.
  - ▶ Rufen Sie sofort die Feuerwehr.

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

- Das Gerät ist nicht korrekt ausgerichtet.
  - ▶ Prüfen Sie den Stand des Geräts.
  - ▶ Richten Sie das Gerät korrekt aus.

  ➔ „3.4 Aufstellung Standgerät“ (Seite 11).
- Die Schienen der Front-Schublade sind nicht mehr optimal zueinander ausgerichtet (z. B. durch Erschütterungen beim Transport).
  - ▶ Drücken Sie die Front-Schublade gegen den Widerstand in das Gerät.
  - ▶ Testen Sie danach die Funktion und drücken Sie auf die Front-Schublade. Die Front-Schublade springt leicht auf.
  - ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade vollständig durch Herausziehen.
  - ▶ Öffnen und schließen Sie die Front-Schublade mehrmals vollständig.
- Der Öffnungsmechanismus („Push-to-open“) ist bei geöffneter Schublade schon eingerastet.
  - ▶ Betätigen Sie mit dem Finger die Schnapper auf der linken und rechten Seite, bis diese nach vorne herausstehen.
  - ▶ Schließen Sie die Front-Schublade.

Wenn sich eine Störung nicht beheben lässt:

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

9. Entsorgung

9.1 Verpackung entsorgen

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung der Verpackung!

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

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

- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich getrennt nach Wertstoffen.

9.2 Gerät entsorgen

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung des Geräts!

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

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

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

Wenn Batterien oder Akkus verwendet werden:

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

10. Anhang

10.1 Lagerung der Gasflaschen

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

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

10.2 Zubehör

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

- Seitenablagen
- Wok
- Schutzhaube
- Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box

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

▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an den Fachhandel.

flammkraft.com

10.3 EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

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

in alleiniger Verantwortung, dass die von ihm in Verkehr gebrachten Gaskochgeräte der Modellreihe „Flammkraft Block R“, den folgenden Harmonisierungsvorschriften der Union entsprechen:

- VERORDNUNG (EU) 2016/426

Folgende Norm wurde dabei zugrunde gelegt:

- EN 484 (angepasst)

Eine Zertifizierung der Geräte erfolgte durch folgende Prüfstelle:

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

Unterzeichnet für und im Namen von: Flammkraft GmbH

Münster, 12.05.2025

Knud Augustin
Geschäftsführer

Manuel Lasar
Geschäftsführer

Document information

User manual for wok burners:
- Model Block R floor-standing appliance
- Model Block R built-in appliance

These user instructions are intended for private users. For professional use of the appliance, please also observe the applicable regulations for the use of gas-powered cooking appliances.

The wok burner is referred to as an “appliance” in these instructions.

When using the appliance it is essential to pay careful attention, because the appliance is operated with gas and high temperatures are generated during use.
- ▶ Read these instructions carefully.
- ▶ Follow the safety instructions in this manual.
- ▶ Keep the instructions accessible.

In case of assembly or installation by third parties or service providers:
- ▶ Ensure that this document remains with the owner of the appliance for further use.

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

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

Table of contents

1. Safety information 44
1.1 Intended use 44
1.2 Approved fuel 44
1.3 Safe handling of gas 45
1.4 General safety instructions 45

2. Product information 46
2.1 Product overview 46
2.2 Scope of supply 48
2.3 Technical data 49

3. Set-up 50
3.1 Safety instructions for set-up 50
3.2 Set-up location requirements 50
3.3 Preparing for set-up 51
3.4 Setting up the stand-alone unit 51
3.5 Setting up the built-in barbecue 54
3.6 Preparing the appliance 58
3.7 Connecting the gas cylinder 60

4. Leak test 62
4.1 Safety instructions for the leak test 62
4.2 Preparing a leak test 62
4.3 Leak test up to the gas regulator 62

5. Use 63
5.1 Safety instructions for use 63
5.2 Preparing for cooking 64
5.3 Starting cooking 64
5.4 Cooking with a wok 66
5.5 Cooking with pots and pans 67
5.6 Ending cooking 68
5.7 Changing the gas cylinder 69

6. Cleaning 70
6.1 Safety instructions for cleaning 70
6.2 Cleaning intervals 70
6.3 Cleaning the enclosure 70
6.4 Cleaning the removable parts 71
6.5 Cleaning the burner 74
6.6 Fitting appliance parts 74

7. Maintenance 75
7.1 Safety instructions for maintenance 75
7.2 Maintenance intervals 75
7.3 Changing the battery 76
7.4 Checking the battery contact 76
7.5 Checking the thermocouple 77
7.6 Drying the burner 77

8. Troubleshooting 78

9. Disposal 80
9.1 Disposing of the packaging 80
9.2 Disposing of the appliance 80

10. Appendix 81
10.1 Storing gas cylinders 81
10.2 Accessories 81
10.3 EU Declaration of Conformity 81

EN

1. Safety information

1.1 Intended use

The appliance is intended exclusively for cooking food.

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

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

Any other use is considered contrary to the intended use.

1.2 Approved fuel

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

- Approved countries:

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

In the country of use, check whether the appliance is approved for operation with the appropriate gas category or gas pressure:
- ▶ Refer to the type plate for the gas category and gas pressure.
  ➔ “2.1 Product overview” (page 46).

1.3 Safe handling of gas

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

- ▶ Close the gas regulator.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

If you can smell gas:

- ▶ Close the gas regulator.
- ▶ Remove the burner cover.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

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

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

Before moving the appliance:

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

Gas cylinders must be stored correctly.
➔ “10.1 Storing gas cylinders” (page 81).

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

1.4 General safety instructions

⚠ WARNING!

Danger due to a failure to observe the operating manual!
This manual contains important information for the safe use of the appliance. It highlights possible dangers. Failure to comply may result in death or serious injury.

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

Use of the appliance is prohibited in the following cases:

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

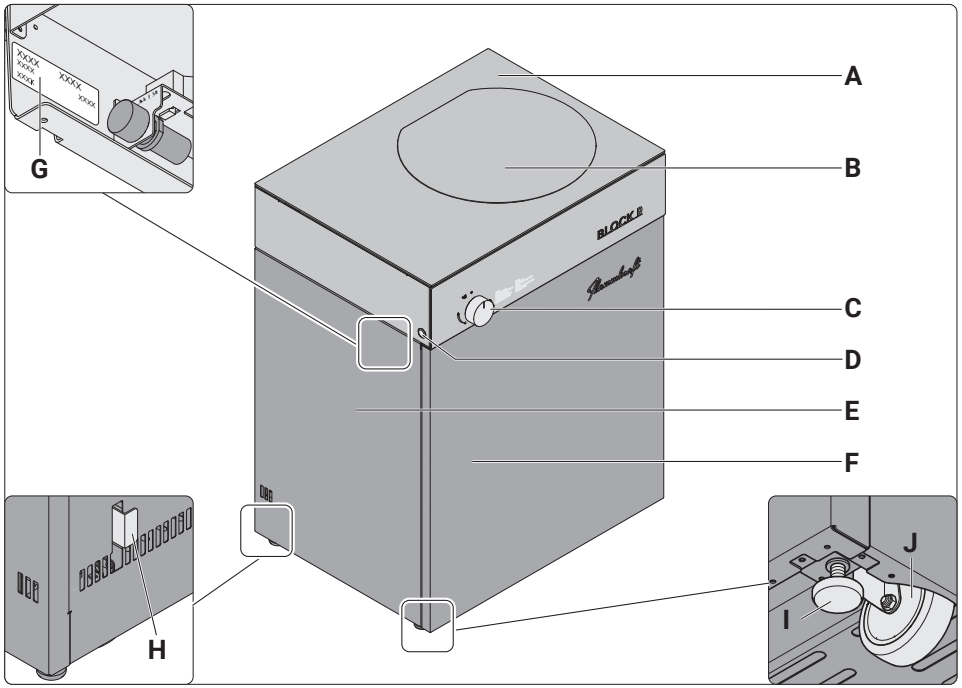
To ensure safe, long-lasting use of the appliance and to prevent damage, the following points must always be observed:

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

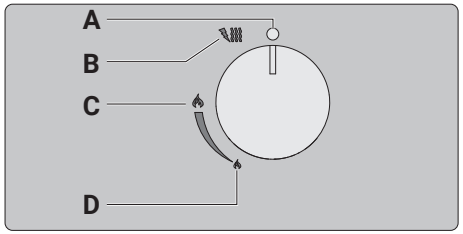
Further safety instructions must also be observed depending on the activity. The safety instructions can be found in the corresponding chapter of this manual.
➔ “3.1 Safety instructions for set-up” (page 50).
➔ “4.1 Safety instructions for the leak test” (page 62).
➔ “5.1 Safety instructions for use” (page 63).
➔ “6.1 Safety instructions for cleaning” (page 70).
➔ “7.1 Safety instructions for maintenance” (page 75).

2. Product information

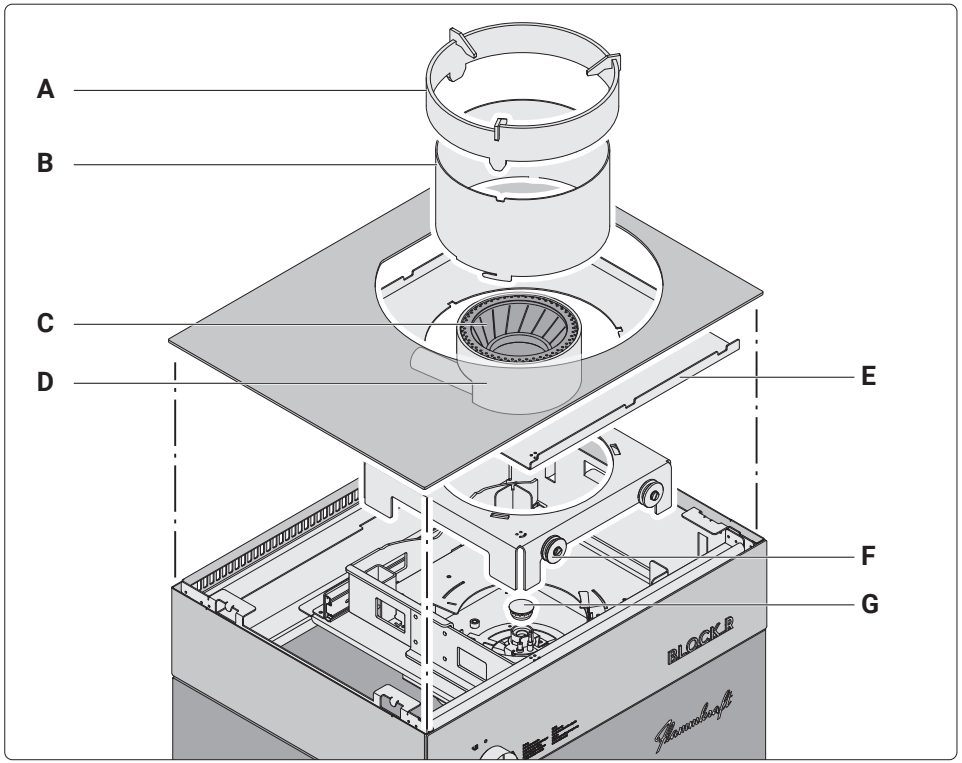
2.1 Product overview



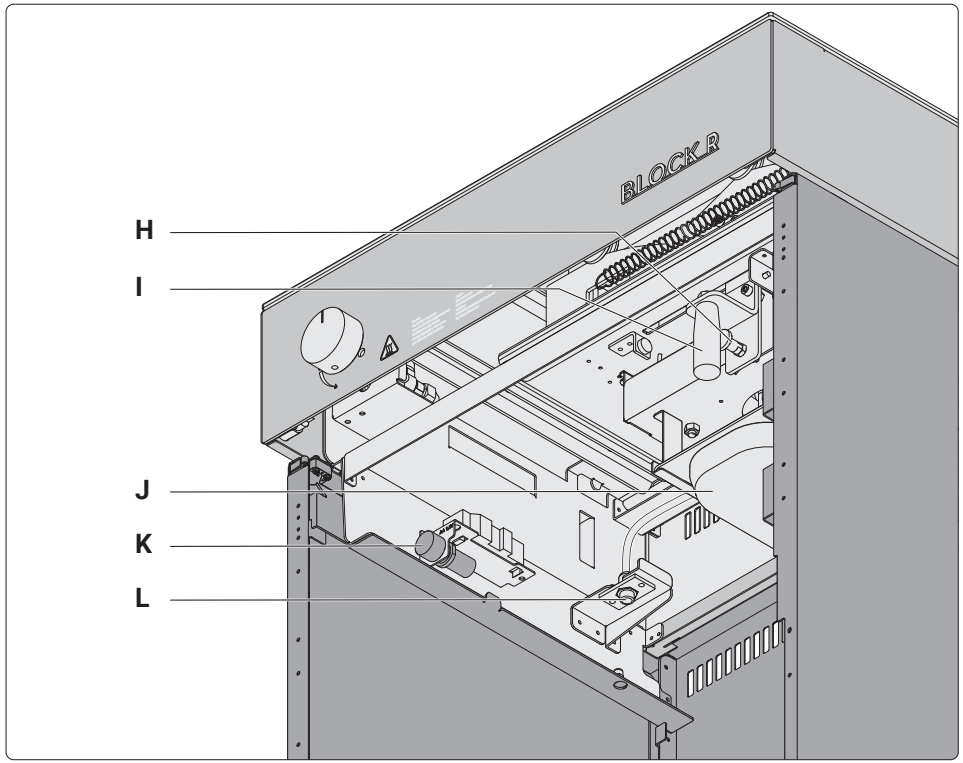
A Worktop
B Burner cover
C Gas regulator
D Ignition button
E Base (free-standing appliance only)
F Front drawer (free-standing appliance only)
G Type plate (inside on the left)
H Brake (2x, free-standing appliance only)
I Feet (4x, free-standing appliance only)
J Swivel castors (4x, free-standing appliance only)



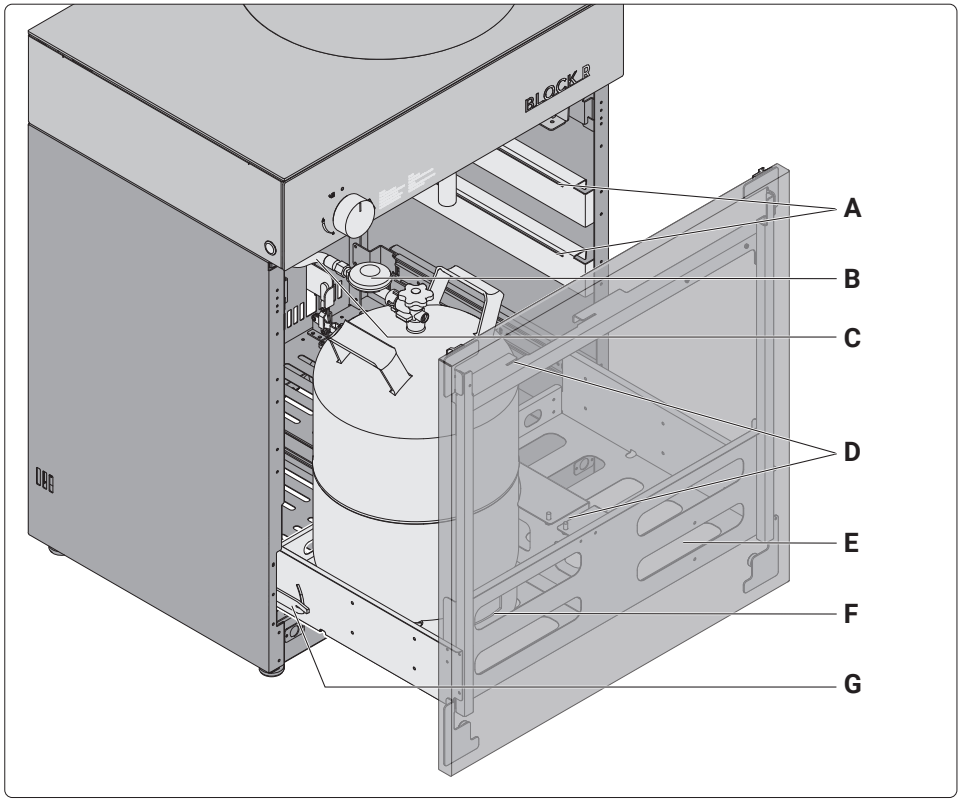
A “Off” position
B “Ignition position” / “Simmer flame” position
C “Maximum” wok burner position
D “Minimum” wok burner position



A Burner crown
B Flame guide
C Inner fuel element
D Outer fuel element
E Splash guard
F Slide-in support
G Simmer flame burner head



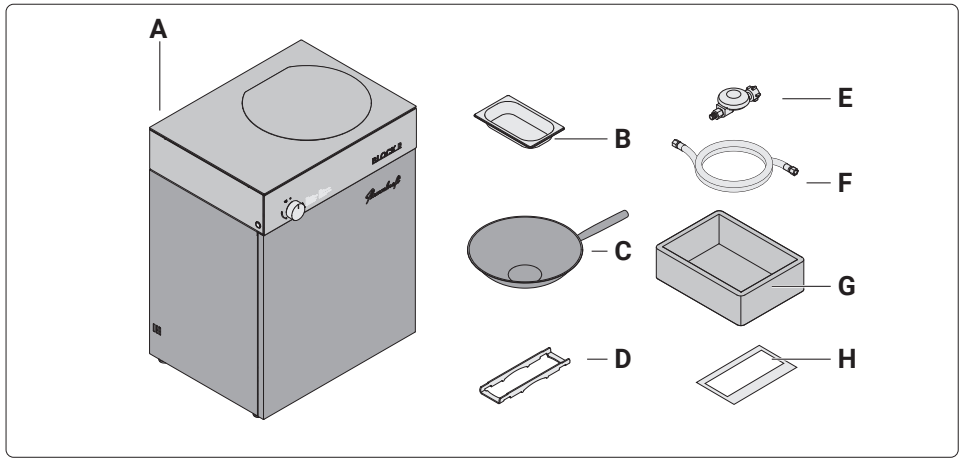
H Locking bolt
I Handle
J Drip tray
K Battery compartment for ignition device
L Gas connection



A Ledges (floor-standing appliance only) for side shelves (optional)
B Pressure reducer
C Gas hose
D Storage slot (free-standing appliance only) for burner cover
E Storage tray (free-standing appliance only) for storage and cleaning box
F Gas cylinder compartment (free-standing appliance only)
G Catch

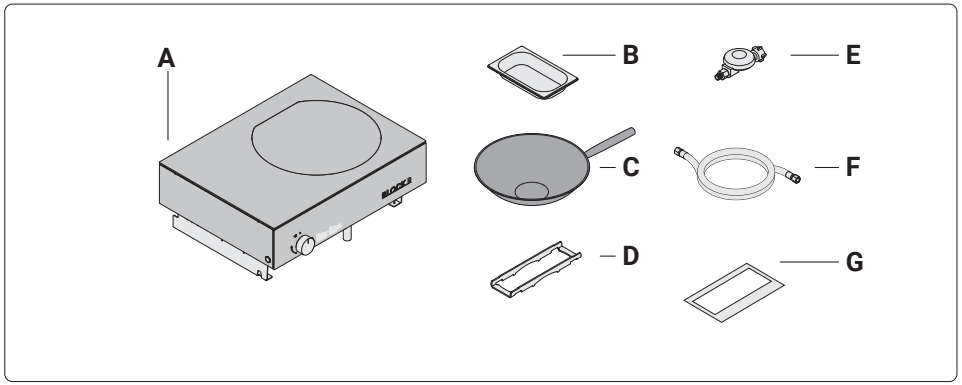
2.2 Scope of supply

Floor-standing appliance



A Flammkraft Block R free-standing appliance
B Drip tray
C Wok
D Support for pots and pans
E Pressure reducer
F Gas hose
G Storage box
H User instructions

Built-in appliance



A Flammkraft Block R free-standing appliance
B Drip tray
C Wok
D Support for pots and pans
E Pressure reducer
F Gas hose
G User instructions

Optional accessories (e.g. storage tray) are available from Flammkraft.
➔ "10.2 Accessories" (page 81).

2.3 Technical data

Gas pressure / nozzle diameter	
■ Main burner	50 mbar / 1.8 mm
■ Simmer burner	/ 0.5 mm
Power	Per certification
Material	Stainless steel
Working height (free-standing appliance only)	94 cm
Free-standing appliance dimensions	
■ Width	70 cm
■ Cabinet depth	53 cm
■ Depth including controls	58 cm
■ Height	94 cm
Built-in appliance dimensions	
■ Width	70 cm
■ Cabinet depth	53 cm
■ Depth including controls	58 cm
■ Height when visibly closed	16.5 cm
■ Height when visibly open	19.5 cm
Free-standing appliance total weight	approx. 100 kg
Total weight of built-in appliance	approx. 60 kg
Wok:	
■ Pan material	Hammered carbon steel
■ Diameter	38 cm
■ Thickness	0.18 cm

EN

3. Set-up

3.1 Safety instructions for set-up

⚠ WARNING!

Danger due to a failure to observe the set-up instructions!
Improper set-up of the appliance can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe set-up of the appliance.
- ▶ Read this chapter carefully before performing the set-up.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Carry out the set-up as described.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:
- Do not store or deposit flammable materials or liquids on or near the appliance (e.g. unconnected gas cylinders).
- The appliance must be undamaged and in perfect condition for use.
- Before the appliance can be set up, the set-up location requirements must be satisfied.

3.2 Set-up location requirements

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

Do not set up the appliance in the following locations:
- Enclosed spaces.
- Garages.
- Stairwells.
- Generally accessible hallways and corridors.
- Potentially explosive atmospheres.
- In the immediate vicinity of highly flammable or explosive substances.
- In close proximity to buildings. The specified safety distances must be observed.
- Under unprotected combustible roofs or heat-sensitive roof overhangs.

⚠ WARNING!

Risk of fire due failure to observe the safety distances!
High temperatures are generated during use of the appliance. Parts of the appliance become hot, touching these can lead to burns.
- ▶ Make sure the safety distances to people and objects are maintained at all times.
- ▶ Make sure that flammable objects and materials (e.g. furniture, textiles) are kept a sufficient distance from the appliance.

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

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

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

3.3 Preparing for set-up

- ▶ Familiarise yourself with the appliance and the associated documents:
  - User manual.
  - Installation instructions for Flammkraft grills in outdoor kitchens (built-in barbecue only).
  - Accessories and equipment.
  - Set-up location.

- ▶ Keep the set-up location clear of objects that could be damaged or destroyed during set-up.
- ▶ Check the packaging for damage.
- ▶ Remove the packaging.
- ▶ Check the scope of delivery for completeness and integrity.
  ➔ "2.2 Scope of supply" (page 48).

If you identify damage or find that something is missing:
- ▶ Contact your dealer or the Flammkraft service department.

If the packaging is no longer required:
- ▶ Dispose of the packaging material correctly.
  ➔ "9.1 Disposing of the packaging" (page 80).

- ▶ Make sure that the required safety distances are maintained.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 50).

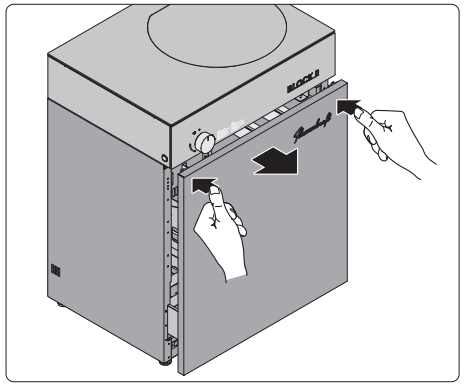
When the appliance is in use grease may leak out and run down the housing (e.g. if the appliance gets wet due to rain).
- ▶ If necessary, use a suitable, heat-resistant base to protect the flooring.

3.4 Setting up the stand-alone unit

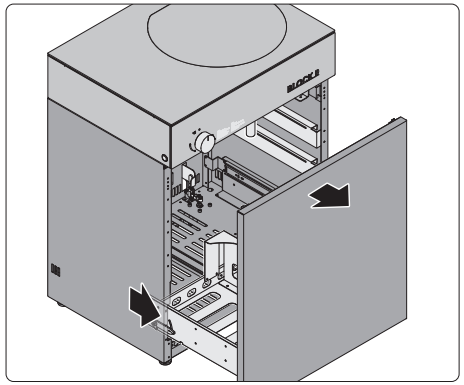
⚠ ATTENTION!

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

Opening the drawer up to the locking point



- ▶ Press the front drawer.
  The front drawer pops open easily.



- ▶ Open the front drawer by pulling it out.

The drawer opens approx. 80% until it is stopped by the catch.

- ▶ Close the front drawer by pushing it in until you hear a click.

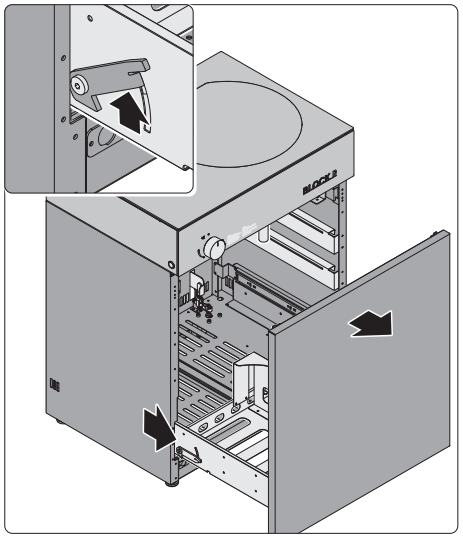
EN

Opening the drawer beyond the locking point

To make it easier to work on the appliance (e.g. when inserting the gas cylinder), the drawer can be opened approx. 20% further.

⚠ WARNING!

Risk of injury due to the appliance toppling over!
The appliance may topple forwards due to the weight of the drawer and the contents inside.
- ▶ Make sure that the assembled appliance is secured against rolling away.
- ▶ Make sure that no parts of the body are under the drawer.
- ▶ Do not unlock the drawer while cooking.
- ▶ Only open the drawer slowly after unlocking.



- ▶ Open the front drawer by pulling it out.
- ▶ Lift up the catch.
- ▶ Pull the drawer fully open.
- ▶ Close the front drawer by pushing it in until you hear a click.

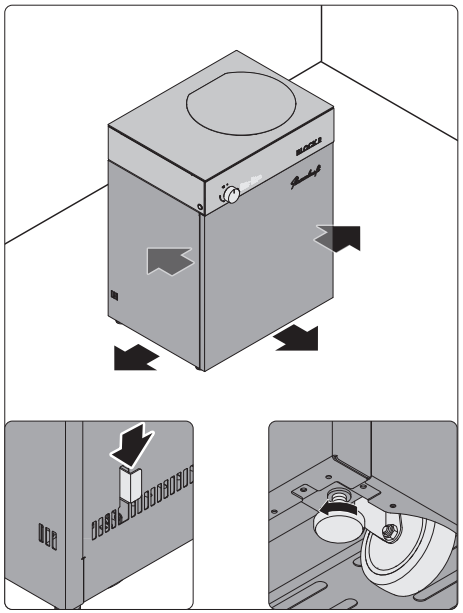
⚠ WARNING!

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

⚠ ATTENTION!

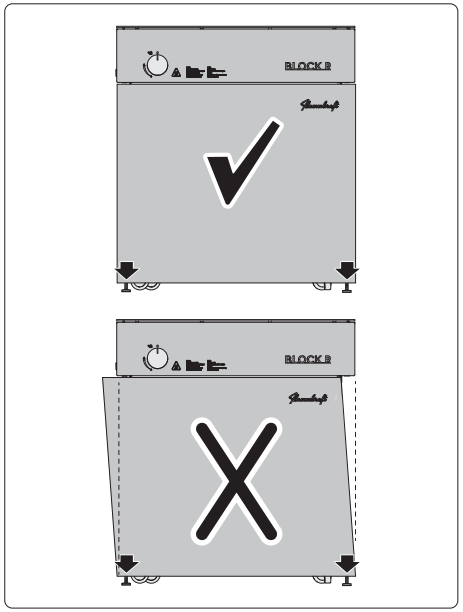
Risk of damage to the feet!
When moving the appliance, screwed-out feet can get stuck on obstacles and be damaged. Vibrations during transport can cause the feet to unscrew.
- ▶ Before moving the appliance, make sure that the feet are completely screwed in.
- ▶ Pay attention to the travel path during transport. Avoid rolling the appliance over obstacles (height > 2 cm).

- ▶ Select the location with consideration to the set-up location requirements.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 50).
- ▶ Make sure that the safety distances are observed.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 50).
- ▶ Ensure sufficient stability.



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

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



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

If the drawer is diagonal from the body:

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

3.5 Setting up the built-in barbecue

All necessary attachments are in a separate box.

⚠ WARNING!

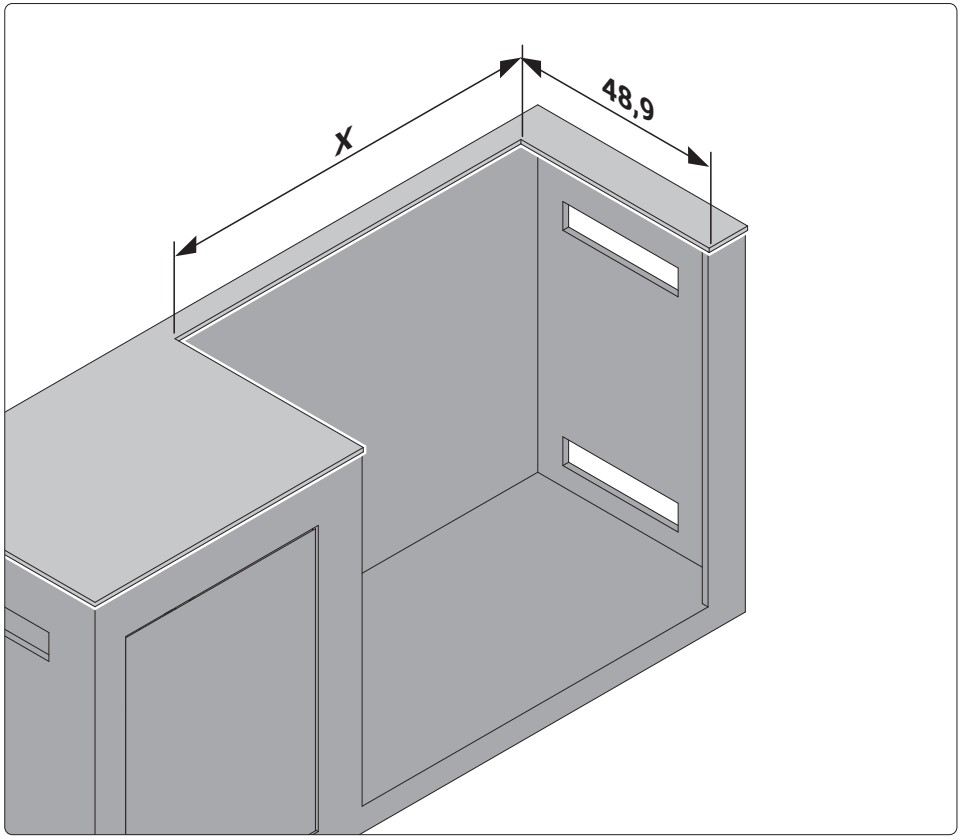
Risk of injury due to incorrect handling of the appliance!
Be aware of the size and weight of the appliance when moving and setting up the appliance. Serious injuries are possible if the appliance falls down unintentionally.
- ▶ Always move the appliance with two people.
- ▶ Wear suitable protective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

- ▶ Select the location with consideration to the set-up location requirements.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 50).
- ▶ Make sure that the safety distances are observed.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 50).
- ▶ Ensure that the cabinet is sufficiently stable.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:
- The appliance must not be installed under a flammable overhead structure.
- Installation is only permitted in a cabinet made of non-combustible material.
- The cabinet and worktop are suitable for the weight of the appliance.
  ➔ "2.3 Technical data" (page 49).

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

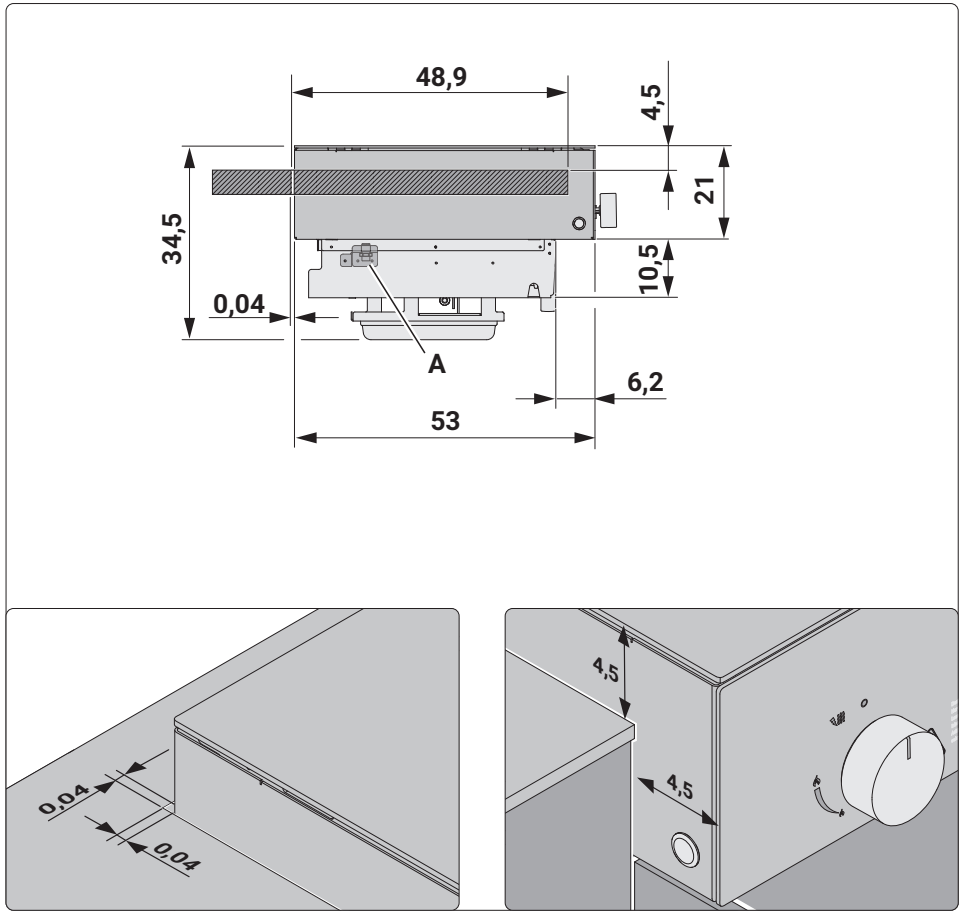
Dimensions of appliance body



Dimensions in cm.

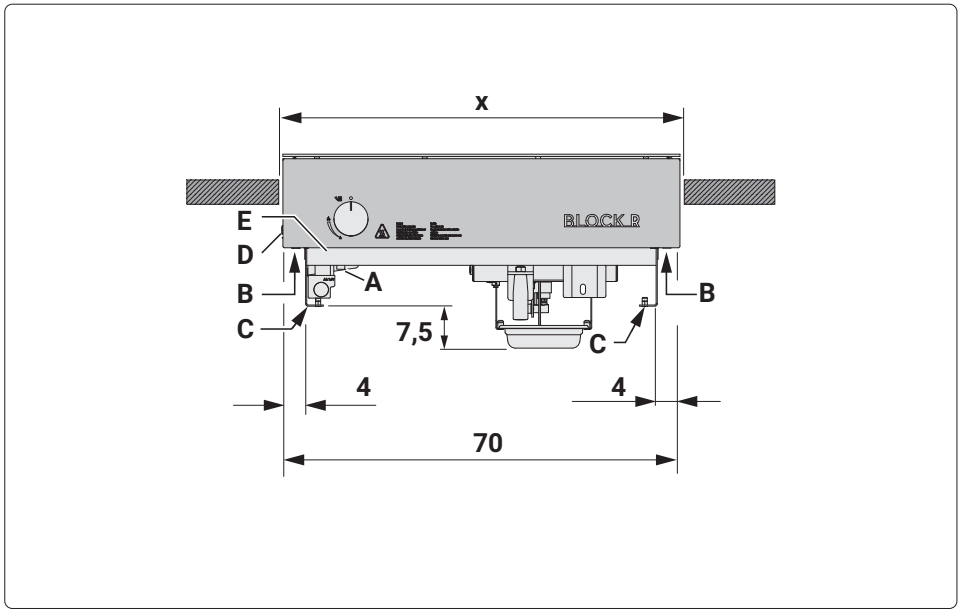
The dimension x depends on the mounting variant.
- Installation without mounting bracket = 70.8 cm
- Installation with mounting bracket = 71.2 cm

Appliance dimensions



Dimensions in cm.

A Gas connection



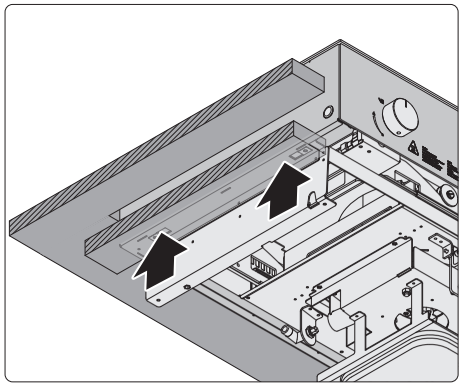
Dimensions in cm.

The dimension x depends on the mounting variant.
- Installation without mounting bracket = 70.8 cm
- Installation with mounting bracket = 71.2 cm

A Gas connection
B Support surface on the appliance frame (Variant 1 / Variant 3)
C Support surface on the appliance bracket (Variant 2)
D Ignition button
E Alternative ignition button opening

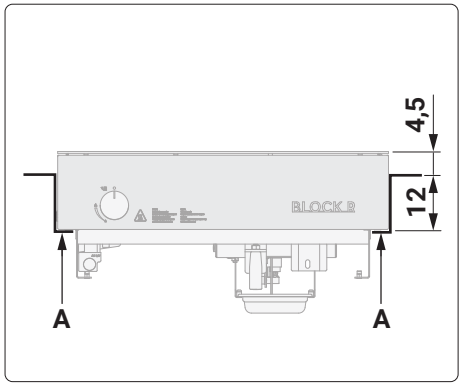
If it is not possible to install the unit so that the ignition button is accessible from the side, this can also be fitted in the base in the alternative ignition button opening.

Installation variants

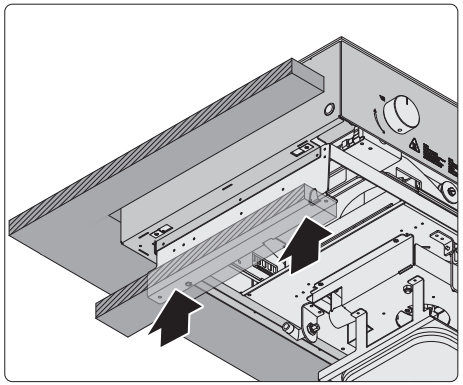


Variant 1
Support of the appliance frame on a suitable substructure.

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

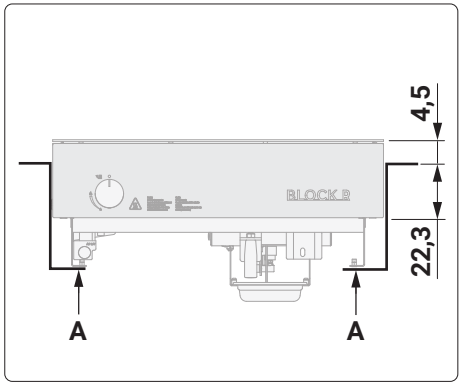


A Support surface on the unit frame

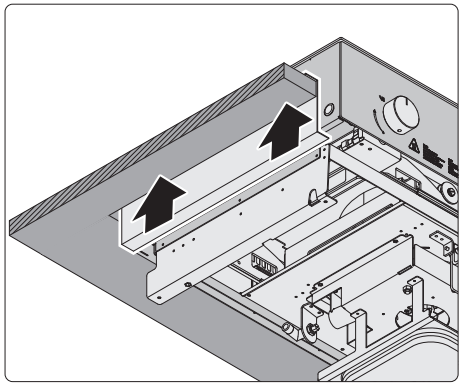


Variant 2
Support of the appliance brackets on a suitable substructure.

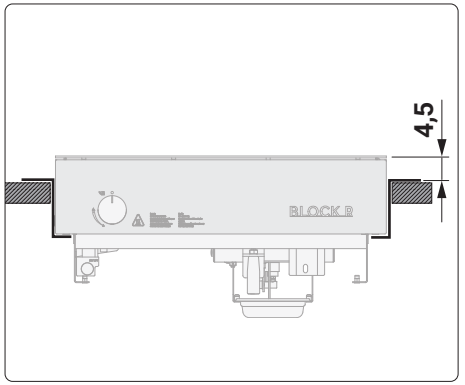
Use the available holes on the unit bracket to fasten it to the base.



A Support surface on the unit bracket

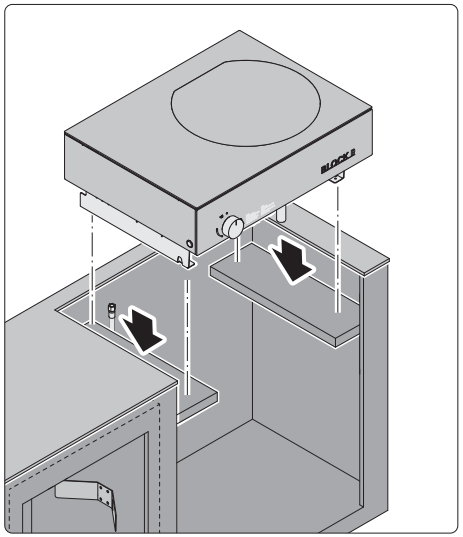


Variant 3
Suspended installation on the worktop using the optional mounting bracket.

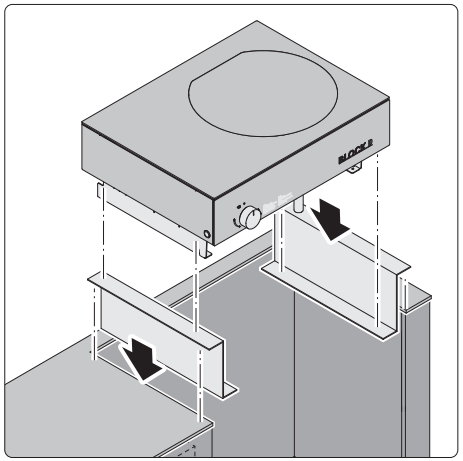


EN

Installation



- ▶ Place the appliance on the substructure.

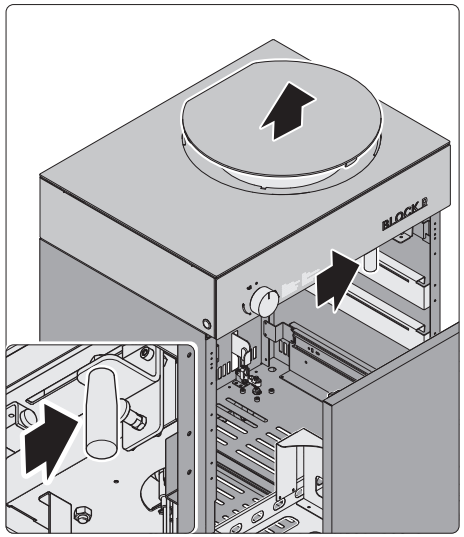


Variant 3

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

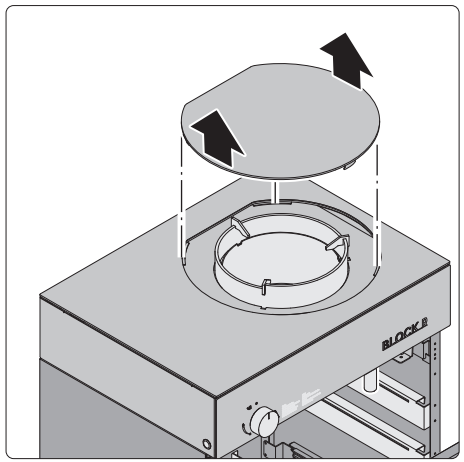
All variants:
Once installation is complete, any remaining gap between the appliance and worktop can be sealed with a suitable high-temperature silicone.

3.6 Preparing the appliance



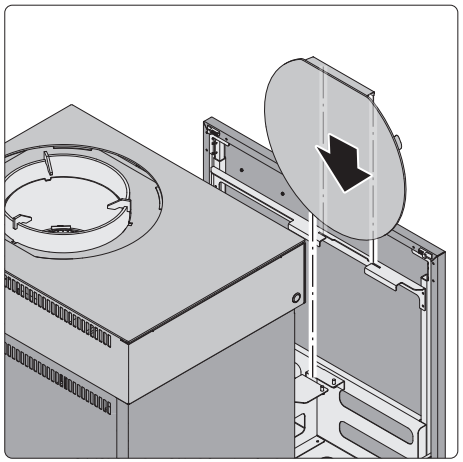
- ▶ Open the front drawer until it reaches the locking point (free-standing appliance only).
  ➔ "3.4 Setting up the stand-alone unit" (page 51).
- ▶ Open the front drawer by pulling it out.
- ▶ Slide the handle to the right until it clicks into place.

The burner crown moves upwards and the burner cover is lifted.

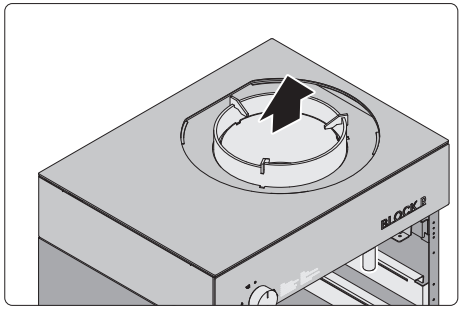


The burner cover is heavy and must be held with two hands.

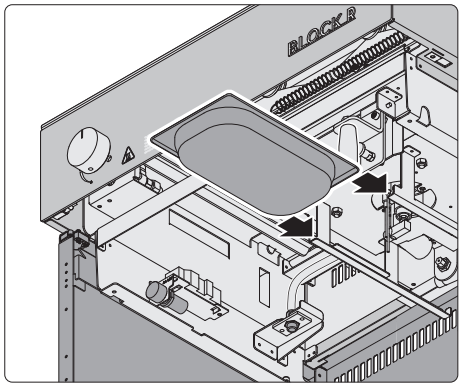
- ▶ Remove the burner cover from the burner crown.



▶ Insert the burner cover in the storage slot (free-standing appliance only).



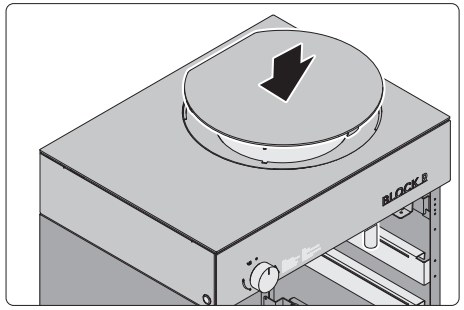
▶ Remove the transport packaging from the burner.



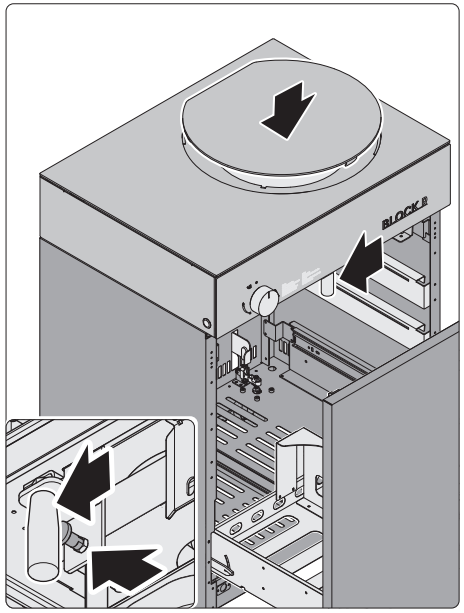
▶ Insert the drip tray.

⚠ WARNING!

Risk of crushing when setting down the burner cover!
The weight and shape of the burner cover can lead to crushing.
▶ Make sure that there are no body parts between the worktop and the burner cover when lowering the appliance.



▶ Place the burner cover on the burner crown according to the shape specified by the worktop.



▶ Pull the locking bolt to unlock the handle.
▶ Slide the handle to the left as far as it will go.

The burner cover must fit snugly into the worktop when lowered.

If the burner cover does not fit snugly into the worktop when lowered:
▶ Slide the handle to the right until it clicks into place.
▶ Line up the burner cover with the worktop.
▶ Pull the locking bolt to unlock the handle.
▶ Slide the handle to the left as far as it will go.

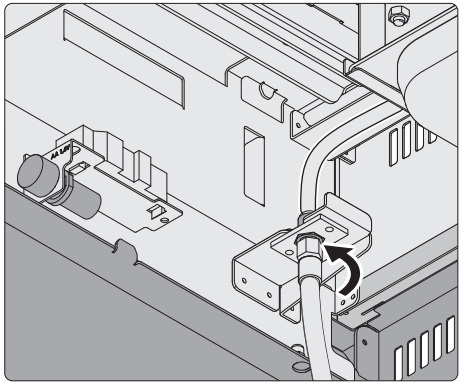
EN

3.7 Connecting the gas cylinder

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion due to the fuel igniting!
Gas may escape if leaks occur during connection or if the gas hose is damaged. Naked flames, candles, cigarettes, sparks or hot parts of the appliance can ignite gas. This may result in explosions and severe burns.

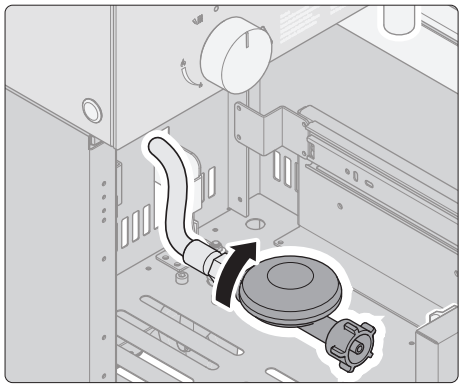
- ▶ Make sure the appliance is not connected near sources of ignition.
- ▶ Make sure the connection location is well ventilated.
- ▶ Make sure the gas hose does not come into contact with sharp objects or hot parts of the burners.
- ▶ Make sure the appliance is operated with the supplied pressure reducer.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



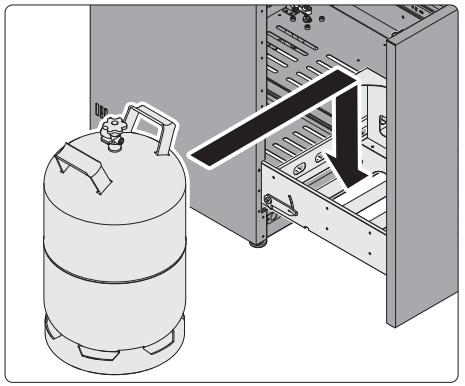
- ▶ Open the front drawer beyond the locking point (free-standing appliance only).
  ➔ "3.4 Setting up the stand-alone unit" (page 51).
- ▶ Attach the gas hose to the appliance and tighten until hand-tight. Note the left-hand thread.
- ▶ Carefully tighten the threaded connection with a suitable tool.

Before connecting the pressure reducer:

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



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

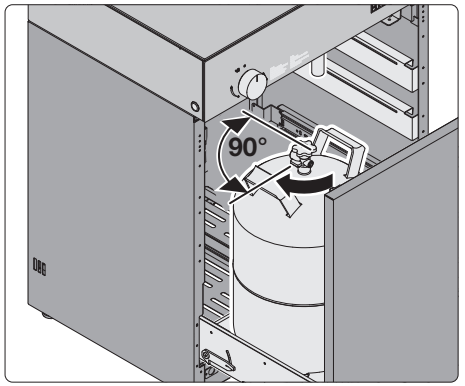


Stand alone unit

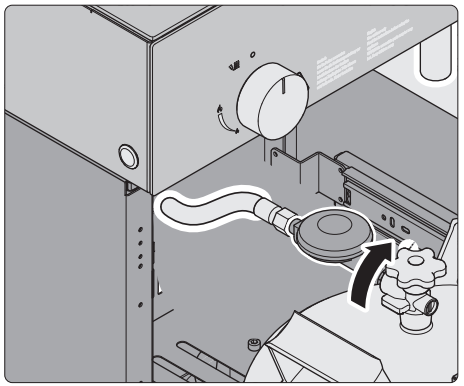
- ▶ Place the gas cylinder in the designated position in the appliance.

Built-in barbecue

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



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



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

- ▶ Make sure that the following points are satisfied:
  - The gas hose is firmly connected.
  - The gas hose is undamaged.
  - The gas hose is not kinked or twisted.
- ▶ Close the front drawer (stand alone unit only).
- ▶ Make sure the gas hose is not pinched or dragged when closing any door or drawer.
- ▶ Carry out a leak test after set-up.
  ➔ “4. Leak test” (page 62).

4. Leak test

4.1 Safety instructions for the leak test

⚠ WARNING!

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

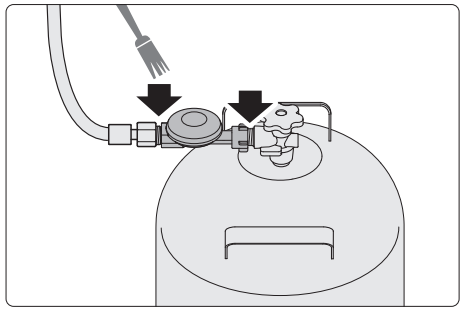
The appliance was tested for gas leaks before delivery. Nevertheless, a leak test must be carried out before commissioning, after maintenance work and after a longer period of non-use.

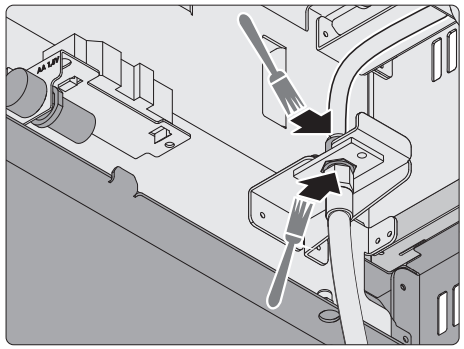
- ▶ Only carry out this test outdoors.
- ▶ Carry out this test away from any naked flames or sparks.
- ▶ Only carry out this test once the appliance has cooled down completely and is not in use.

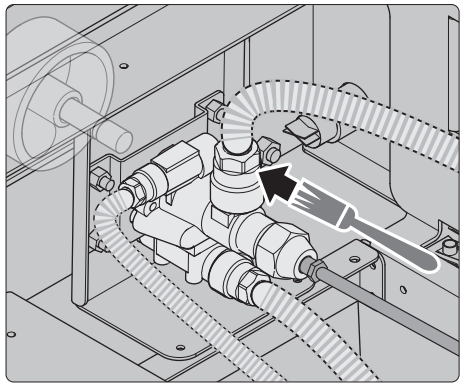
4.2 Preparing a leak test

- ▶ Mix 150 ml of water with 50 ml soap or dish detergent to make a soapy solution.
- ▶ Have a brush, paintbrush or spray bottle ready.
- ▶ Open the appliance lid.
- ▶ Make sure that the gas regulator is closed.
- ▶ Remove the worktop.
  ➔ “6.4 Cleaning the removable parts” (page 71).

4.3 Leak test up to the gas regulator







- ▶ Apply soapy water to all connections of gas-carrying parts up to the gas regulator.
- ▶ Open the tap on the gas cylinder.

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

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

If no bubbles form:
- ■ The gas connection up to the gas regulator is OK.
- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

5. Use

5.1 Safety instructions for use

⚠ WARNING!

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

To avoid hazards when using the appliance, observe the following requirements at all times:
- The appliance must be undamaged and in perfect condition.
- Do not use flammable materials or liquids (e.g. methylated spirit, alcoholic beverages) in the immediate vicinity of the appliance.
- Do not store or deposit flammable materials or liquids in or on the appliance.
- Do not store or deposit leftovers or waste in the appliance (e.g. in the front drawer).
- Do not store heavy items in the front drawer (e.g. Teppanyaki plate).
- Children and pets must be supervised and kept away from the appliance.
- The appliance shall only be operated with approved fuel.
  ➔ "1.2 Approved fuel" (page 44).
- The safety distances must be observed.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 50).
- All screw connections of the gas connection must be tight.
  ➔ "4. Leak test" (page 62).
- The appliance must not be moved during use.
- The appliance must be secured using the brakes and feet against sliding or rolling away (stand alone unit only).
- The appliance must be supervised.
- The appliance must be operated exclusively without the burner cover and with the burner crown raised.
  ➔ "5.2 Preparing for cooking" (page 64).
- The appliance gets very hot. Only touch the appliance in the areas in which this is necessary and intended for operation.
- To avoid contact with hot parts of the appliance, we recommend using barbecue gloves when cooking.
- Never lean over the appliance when igniting it or during use.
- Protect the burner from moisture.
  ➔ "7.6 Drying the burner" (page 77).
- During cooking, only open the drawer until it is stopped by the catch.
- Always allow the appliance to cool down completely before working in the vicinity of explosive or highly flammable materials.
- If you detect the smell of gas during use, the appliance must be taken out of operation immediately.
  ➔ "8. Troubleshooting" (page 78).

Before first use:
- ▶ Familiarise yourself with the appliance and work out what settings suit you best.

For further information, tips and recipes visit
flammkraft.com

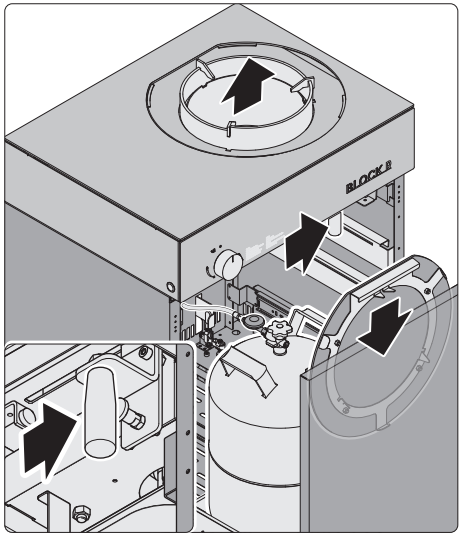
5.2 Preparing for cooking

Before cooking, the appliance must be checked.

- ▶ Make sure the appliance is set up correctly.
  ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 50).
- ▶ Make sure the appliance is undamaged.
- ▶ Make sure the gas hoses are undamaged and non-porous.
- ▶ Make sure the screw connections on the gas hose are secure and tight-fitting.
- ▶ Make sure the collection tray and the drain plates are free of grease residues.
- ▶ Make sure that the burners are dry.
- ▶ Make sure that there is no perceptible smell of gas.

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

- ▶ Carry out a leak test.
  ➔ "4. Leak test" (page 62).
- ▶ Check the burner and the burner pipes for blockages (e.g. caused by insects).
  ➔ "6. Cleaning" (page 70).



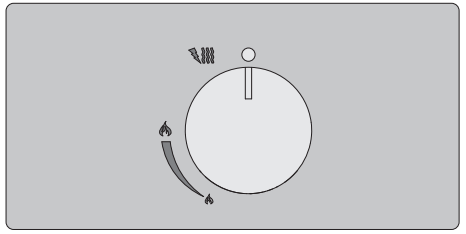
- ▶ Open the front drawer until it reaches the locking point (free-standing appliance only).
  ➔ "3.4 Setting up the stand-alone unit" (page 51).
- ▶ Slide the handle to the right until it clicks into place.
- ▶ Remove the burner cover from the burner crown.
- ▶ Insert the burner cover in the storage slot (free-standing appliance only).
- ▶ Make sure that the following parts are fitted:
  - Burner element
  - Burner crown
  - Burner centre cover
  - Pan insert

5.3 Starting cooking

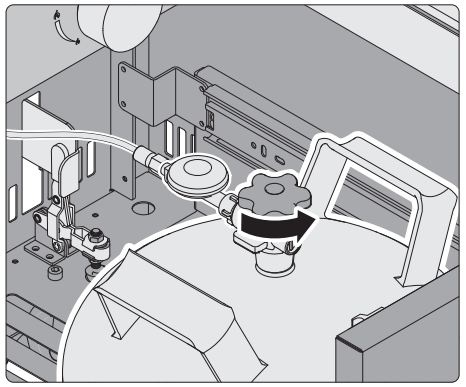
⚠ WARNING!

Danger due to explosion!
If the burner cover is closed and the gas cylinder is open, an explosive mixture may form in the appliance. Igniting the burner can cause a serious explosion.

- ▶ Make sure that the burner cover is removed.



- ▶ Make sure that the gas regulator is in the "Off" position.



- ▶ Open the tap on the gas cylinder.
- ▶ Close the front drawer (free-standing appliance only).

⚠ WARNING!

Risk of injury due to touching hot parts!
High temperatures are generated during operation of the appliance. Parts of the appliance become hot and touching them can lead to burns.

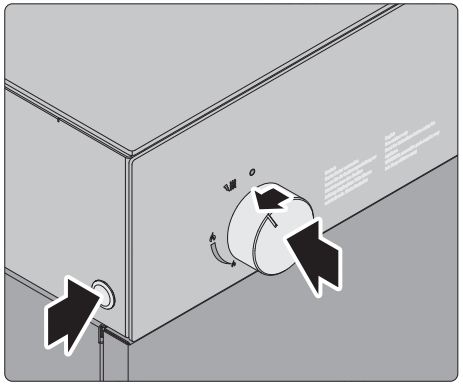
- ▶ Wear barbecue gloves when using the appliance (e.g. when removing food residues).

⚠ WARNING!

Risk of injury from naked flames!
When the appliance is in operation, a naked flame is produced which varies greatly in height when the gas regulator is adjusted.

- ▶ Never hold any part of your body over the wok burner during ignition or operation.

Igniting the simmer flame



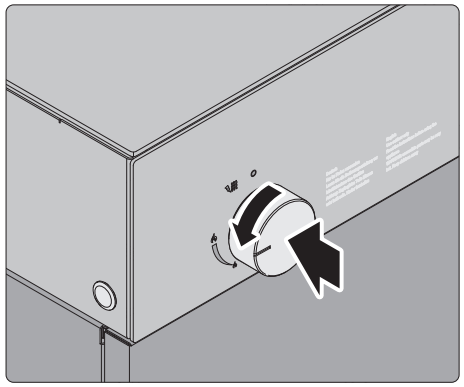
- ▶ Press the gas regulator.
- ▶ Turn the gas regulator to the “Ignition position” / “Simmer flame” position

The gas regulator latches in this position and cannot be turned any further.

- ▶ Press the ignition button for 10 seconds while holding down the gas regulator.
- ▶ Once the burner has ignited, release the ignition button.
- ▶ Press and hold the gas regulator for a further 10 seconds to ensure that the gas valve remains open.

If the appliance does not ignite:
➔ “8. Troubleshooting” (page 78).

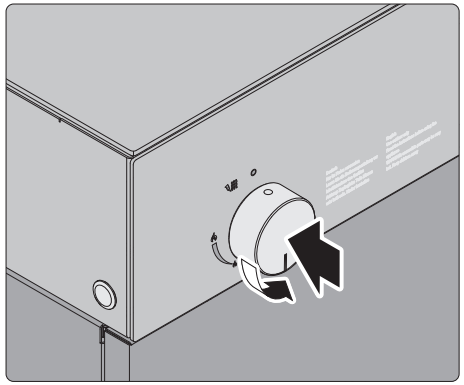
Igniting the main flame



If the simmer flame is burning:

- ▶ Push the gas regulator in slightly.
- ▶ Turn the gas regulator to the “Maximum” position on the wok burner

Adjusting the main flame



If the main flame is burning:

- ▶ Push the gas regulator in slightly beyond the resistance.
- ▶ Turn the gas regulator to the “Minimum” position on the wok burner

The wok burner can be steplessly adjusted between “Minimum” and “Maximum”.

EN

5.4 Cooking with a wok

⚠ WARNING!

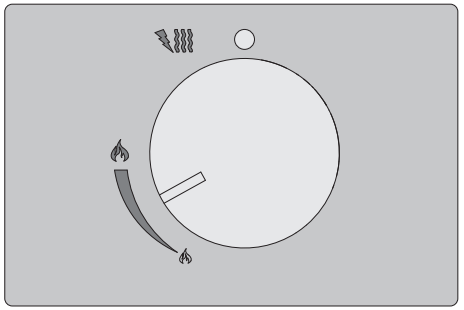
Risk of injury due to touching hot parts!
High temperatures are generated during operation of the appliance. Parts of the appliance become hot and touching them can lead to burns.
- ▶ Wear barbecue gloves when using the appliance.
- ▶ Make sure that the burner cover is not in place during cooking.

⚠ WARNING!

Risk of injury due to a grease fire!
The high temperatures generated during cooking can lead to a grease fire if used intensively.
- ▶ Do not leave the flame unattended.
- ▶ Make sure that the wok does not get too hot.

⚠ ATTENTION!

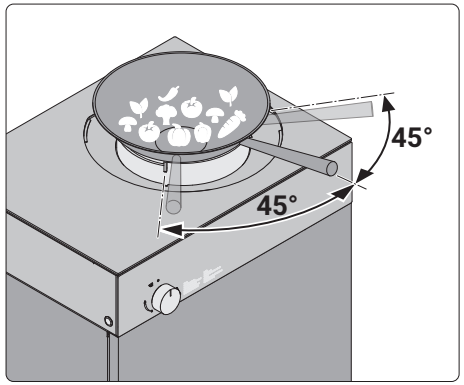
Risk of damage to the wok!
The high temperatures can damage the wok.
- ▶ Make sure the wok you are using is suitable for the output of the main flame.



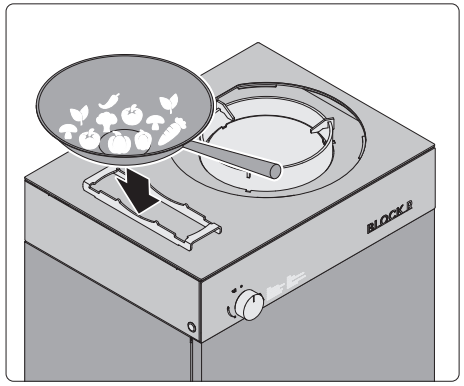
If the main flame is burning:
- ▶ Set the wok burner to the desired flame size.

⚠ ATTENTION!

Risk of material damage to the wok!
The rising flame can damage heat-sensitive parts of the wok (e.g. wooden handle).
- ▶ Always place the wok on the burner crown such that the handle is in the protected area of the burner crown elevation.



- ▶ Place the wok on the burner crown.
- ▶ Start cooking.
- ▶ Adjust the wok burner settings as required during cooking.



The wok can be placed on the support for pots and pans if required.
- ▶ Set the support for pots and pans down on the storage space to the side of the burner, with the flat side facing down.
- ▶ Set the wok down in the rounded section of the support.

5.5 Cooking with pots and pans

⚠ WARNING!

Risk of injury due to touching hot parts!
High temperatures are generated during operation of the appliance. Parts of the appliance become hot and touching them can lead to burns.
- ▶ Wear barbecue gloves when using the appliance.
- ▶ Make sure that the burner cover is not in place during cooking.

⚠ WARNING!

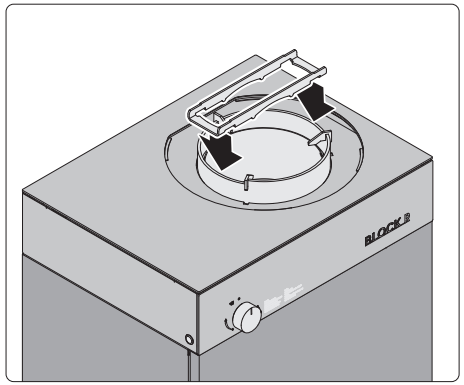
Risk of injury due to a grease fire!
The high temperatures generated during cooking can lead to a grease fire if used intensively.
- ▶ Do not leave the flame unattended.
- ▶ Make sure that the pots and pans do not get too hot.

⚠ ATTENTION!

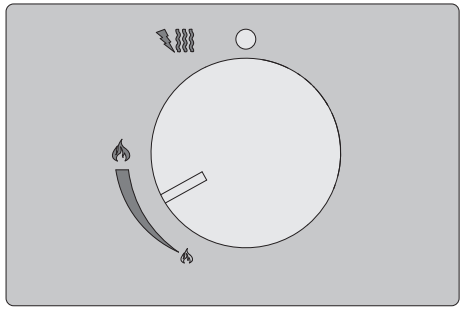
Risk of material damage due to heat build-up!
Covering the main flame with pots and pans can lead to heat building up. Excessive temperatures due to heat build-up will damage the appliance.
- ▶ Do not use pots and pans with a diameter greater than 42 cm.
- ▶ For pots and pans with a diameter greater than 30 cm, do not use the main flame for more than 20 minutes at a time.

⚠ ATTENTION!

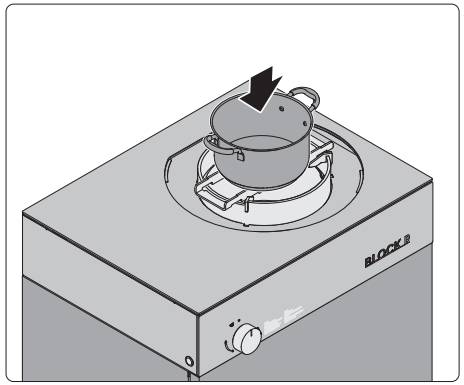
Risk of damage to pots and pans!
The high temperatures can damage pots and pans.
- ▶ Make sure that the pots and pans you are using are suitable for the output of the main flame.



- ▶ Place the support for pots and pans on the burner crown such that the flat side faces upwards.



If the main flame is burning:
- ▶ Set the wok burner to the desired flame size.



- ▶ Set the pot or pan down on the support.
- ▶ Start cooking.
- ▶ Adjust the wok burner settings as required during cooking.

EN

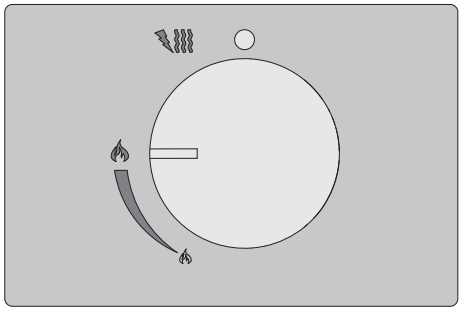
5.6 Ending cooking

⚠ WARNING!

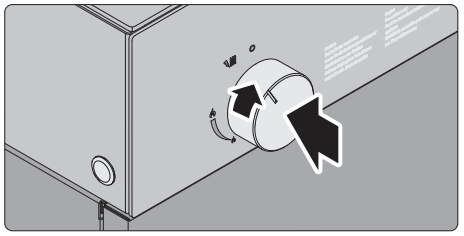
Risk of crushing when setting down the burner cover!
The weight and shape of the burner cover can lead to crushing.
- ▶ Make sure that there are no body parts between the worktop and the burner cover when lowering the appliance.

⚠ WARNING!

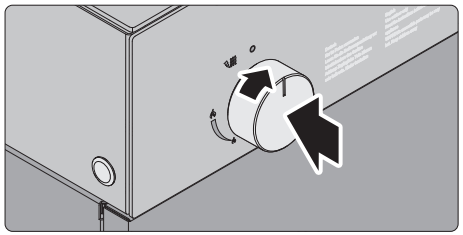
Risk of injury due to touching hot parts!
High temperatures are generated during operation of the appliance. The burner cover may heat up due to residual heat after being placed on the appliance.
- ▶ Wear barbecue gloves when using the appliance until it has cooled down completely.



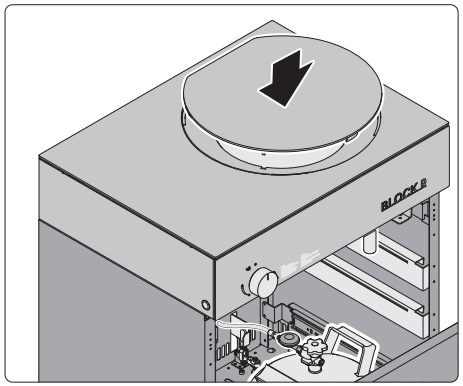
- ▶ Remove the wok from the appliance.
- ▶ Turn the gas regulator to the “Maximum” position on the wok burner



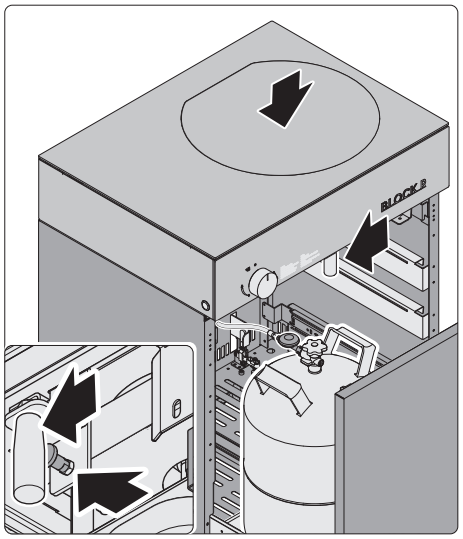
- ▶ Press the gas regulator.
- ▶ Turn the gas regulator to the “Ignition position” / “Simmer flame” position.



- ▶ Press the gas regulator.
- ▶ Turn the gas regulator to the “Off” position
- ▶ Stop the gas supply by closing the gas cylinder.



- ▶ Open the front drawer until it reaches the locking point (free-standing appliance only).
  ➔ “3.4 Setting up the stand-alone unit” (page 51).
- ▶ Place the burner cover on the burner crown according to the shape specified by the worktop.



- ▶ Pull the locking bolt to unlock the handle.
- ▶ Slide the handle to the left as far as it will go.

The burner cover must fit snugly into the worktop when lowered.

If the burner cover does not fit snugly into the worktop when lowered:

- ▶ Slide the handle to the right until it clicks into place.
- ▶ Line up the burner cover with the worktop.
- ▶ Pull the locking bolt to unlock the handle.
- ▶ Slide the handle to the left as far as it will go.

- ▶ Let the appliance cool down.
- ▶ Clean the appliance.
  ➔ "6. Cleaning" (page 70).

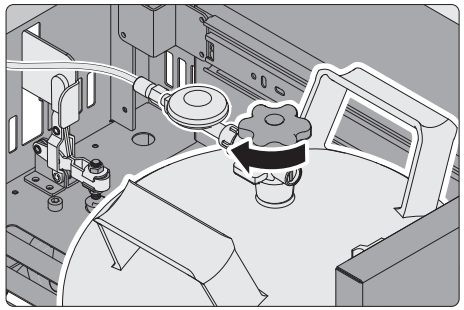
Once the appliance has cooled down and is not in use:

- ▶ Cover the appliance to protect it from the weather (e.g. with the Flammkraft protective cover).
  ➔ "10.2 Accessories" (page 81).

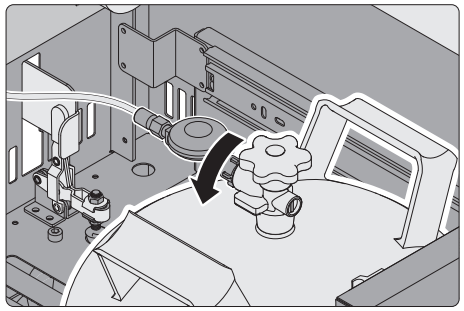
If the appliance is to go unused for an extended time:

- ▶ Remove the gas cylinder.
- ▶ Store the gas cylinder in a safe place.
  ➔ "10.1 Storing gas cylinders" (page 81).

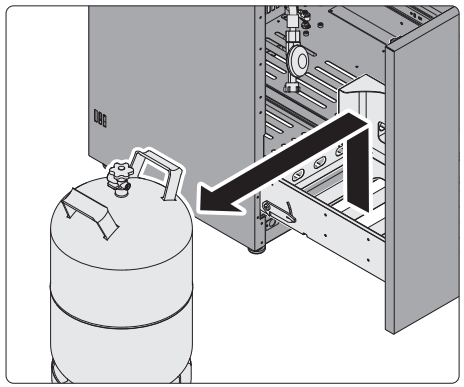
5.7 Changing the gas cylinder



- ▶ Open the front drawer beyond the locking point (free-standing appliance only).
  ➔ "3.4 Setting up the stand-alone unit" (page 51).
- ▶ Make sure the gas cylinder is closed and the gas supply has been stopped.



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



Stand alone appliance

- ▶ Remove the empty gas cylinder from the appliance.

Built-in barbecue

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

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

- ▶ Insert the new gas cylinder.
  ➔ "3.7 Connecting the gas cylinder" (page 60).

EN

6. Cleaning

6.1 Safety instructions for cleaning

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to improper cleaning!
Improper cleaning can damage the appliance. This chapter contains important information for cleaning the appliance.
- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Carry out cleaning as described.

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

Observe the instructions and information on the cleaning agents used.

6.2 Cleaning intervals

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

After every use of the appliance:
➔ "6.4 Cleaning the removable parts" (page 71).

6.3 Cleaning the enclosure

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

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

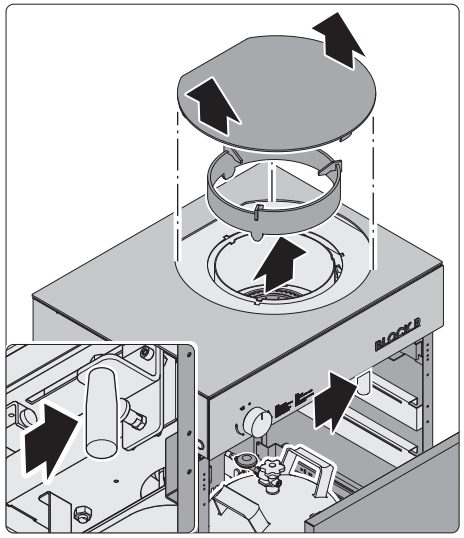
6.4 Cleaning the removable parts

⚠ WARNING!

Risk of injury due to touching hot parts!
Parts of the appliance may still be very hot after use. Touching these may cause burns.
- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- ▶ Wear gloves when cleaning the appliance.

The following appliance parts must be cleaned each time after cooking:
- Burner crown
- Flame guide
- Inner fuel element
- Outer fuel element
- Splash guard
- Slide-in support
- Simmer flame burner head
- Drip tray

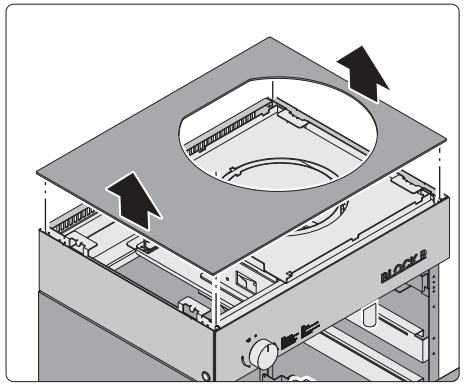
All appliance parts can be removed from the appliance without tools.



- ▶ Open the front drawer until it reaches the locking point (free-standing appliance only).
  ➔ "3.4 Setting up the stand-alone unit" (page 51).
- ▶ Slide the handle to the right until it clicks into place.

The burner cover is heavy and must be held with two hands.

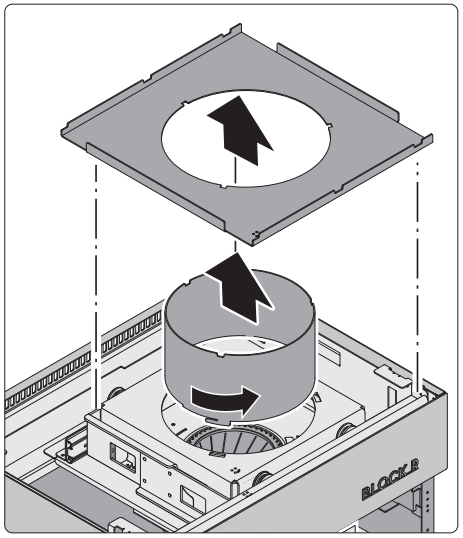
- ▶ Lift the burner cover off the burner crown.
- ▶ Remove the burner crown from the appliance.



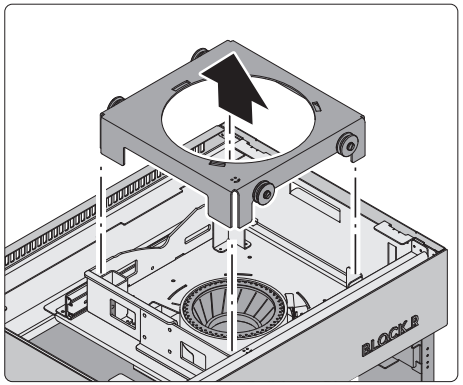
The worktop sits loosely on the appliance.
Due to its size and weight, the worktop must be held on both sides with your hands.

- ▶ Lift the worktop off the appliance.

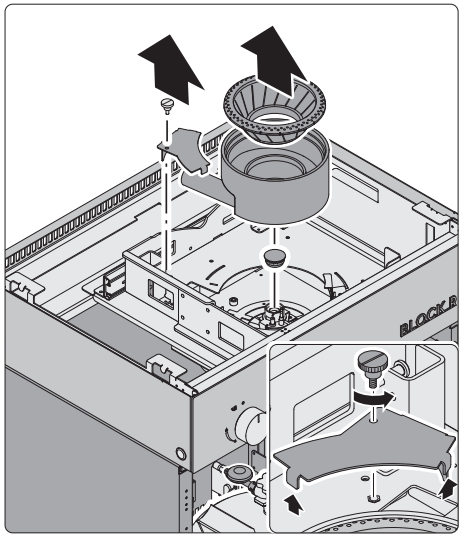
EN



- ▶ Remove the splash guard from the appliance.
- ▶ Turn the flame guide out of the holder.
- ▶ Remove the flame guide from the appliance.

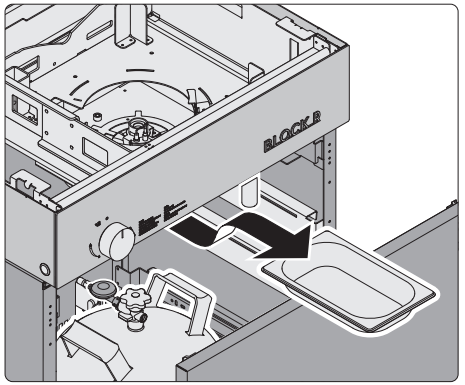


- ▶ Remove the slide-in support from the appliance.



- ▶ Undo the knurled screw on the cover.
- ▶ Remove the cover.
- ▶ Remove the inner and outer fuel element from the appliance.
- ▶ Remove the simmer flame burner head from the gas outlet nozzle.

Knurled screws that have become jammed can be loosened with a drop of penetrating oil on the thread.



- ▶ Remove the drip tray from the appliance.
- ▶ Clean the appliance parts.
- ▶ Remove any liquids from the appliance.

If the barbecue is particularly grimy or greasy (e.g. burnt-on cooking residues), the individual parts can be treated with intensive barbecue cleaner (e.g. from Flammkraft).

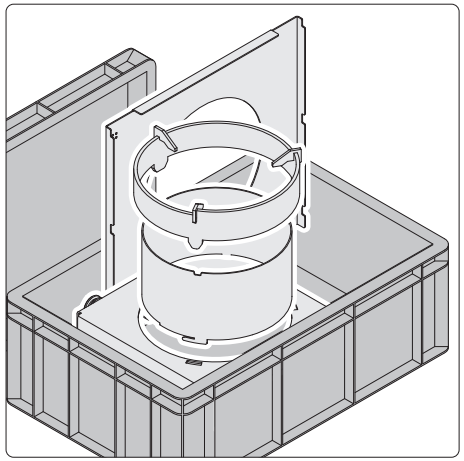
The storage and cleaning box can be used for this purpose.
The storage and cleaning box can be purchased separately.
➔ “10.2 Accessories” (page 81).

⚠ WARNING!

Risk of injury due to improper use of the barbecue intensive cleaner!
Contact with the cleaner may cause severe burns to the skin or serious eye damage.
For safe use of the intensive barbecue cleaner:
- ▶ Follow the instructions on the cleaner.
- ▶ Only work in well-ventilated places.
- ▶ Always wear protective clothing (including protective gloves, eye protection, face protection) when using the product.

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to improper application of the intensive barbecue cleaner!
The intensive barbecue cleaner can cause surface damage if used on unsuitable materials.
- ▶ Only clean stainless steel parts with the intensive barbecue cleaner (e.g. burner crown, flame guide, splash guard).
- ▶ Clean the inner and outer burner element and the simmer flame burner head with a mild soapy solution only.



- ▶ Spray stainless steel parts requiring cleaning with the intensive barbecue cleaner.
- ▶ Place the sprayed parts in a tub or in the cleaning box.

When using a tub:
- ▶ Cover the tub.

When using the cleaning box:
- ▶ Close the cleaning box with the lid.

- ▶ Allow the parts to be cleaned to soak for between 2 and 12 hours, depending on the degree of soiling.
- ▶ Make sure that the soaking parts remain wet and do not dry out.

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

EN

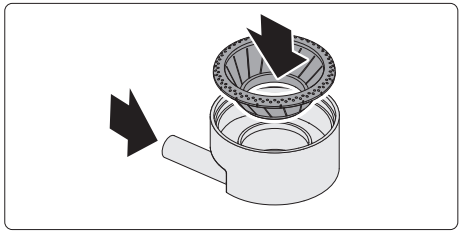
6.5 Cleaning the burner

The burner inlet openings must be checked for blockages.
The main burners can be removed for thorough cleaning or maintenance of the appliance.

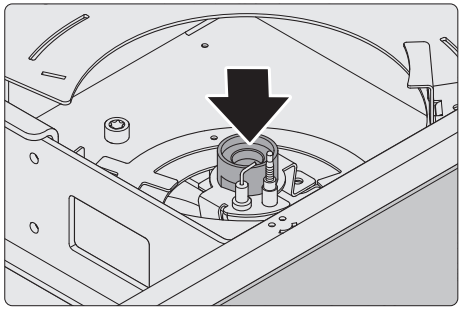
⚠ ATTENTION!

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

- When cleaning, make sure that no grease or other residue gets into the nozzle openings.
- Only clean the burner parts with mild soapy water
- Do not operate the main burners when wet.
  Make sure that a main burner that has become wet is sufficiently dried through before use.
  ➔ "7.6 Drying the burner" (page 77).



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



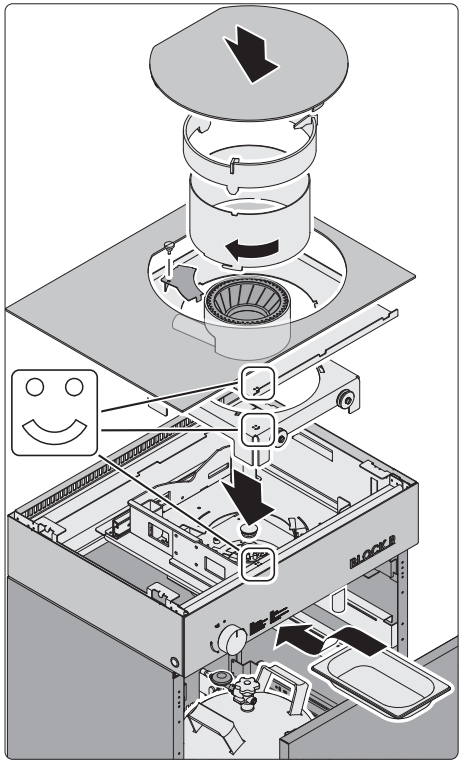
- Clean the appliance in the areas that are now accessible.
- Clean the gas outlet nozzles (e.g. with a soft, clean cloth or toothbrush).

6.6 Fitting appliance parts

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to improper use of the appliance parts!
Incorrectly fitted appliance parts can damage the burner and impair the function of the slide-in support.

- Make sure that the inner fuel element is inserted flat and straight in the outer fuel element.
- Ensure that the symbols stamped on the splash guard and slide-in support line up over the symbol on the appliance (front left).
- Make sure that all components are fitted.



- Insert the appliance parts into the appliance in reverse order.

7. Maintenance

7.1 Safety instructions for maintenance

⚠ WARNING!

Danger due to a failure to observe the maintenance instructions!
Improper maintenance of the appliance can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe maintenance of the appliance.
- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Carry out maintenance as described.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:
- Any defects found must always be rectified immediately.
- Only use spare parts manufactured or approved by Flammkraft.

Before carrying out any work on the appliance.
- ▶ Make sure the appliance and other accessible parts have cooled down.
- ▶ Wear work clothes and protective gloves.

Only use spare parts and accessories manufactured or approved by Flammkraft.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

Components must be repaired by qualified personnel.
- ▶ Contact Flammkraft or a specialist company in this regard.

7.2 Maintenance intervals

The following work must be carried out before every use of the appliance:
- Visual inspection of the appliance for damage.
  Never operate a damaged appliance.
- Visual inspection of the hose assembly for damage or porosity.
  A damaged or porous hose must be replaced before using the appliance.
- Mechanical test for tight screw connections on the gas system.
  A loose, leaking screw connection on the gas system must be tightened before using the appliance.
  ➔ “3.7 Connecting the gas cylinder” (page 60).

The following maintenance work must be carried out before the cooking season arrives and after extended periods out of use:
➔ “4. Leak test” (page 62).
➔ “6. Cleaning” (page 70).

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

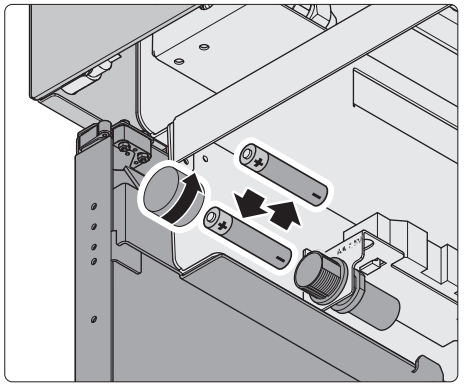
The following work shall be carried out as required or during troubleshooting:
➔ “7.3 Changing the battery” (page 76).
➔ “7.4 Checking the battery contact” (page 76).
➔ “7.5 Checking the thermocouple” (page 77).
➔ “7.6 Drying the burner” (page 77).

7.3 Changing the battery

⚠ WARNING!

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

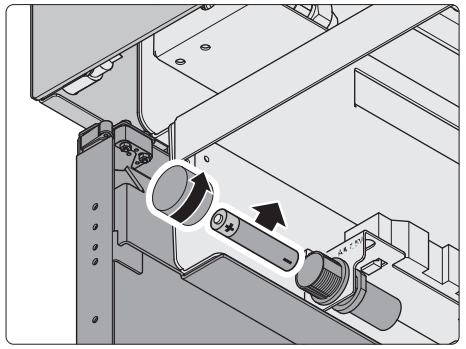
The appliance has an electric ignition device powered by a battery (1x type AA, 1.5 volts).
- An empty battery must be replaced to ensure the functionality of the appliance.
- The battery compartment is located behind the front drawer, below the gas regulator.
- If the appliance is not used for a long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



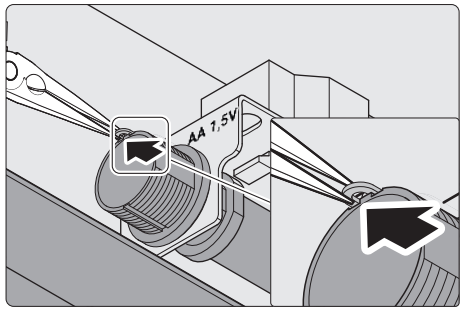
- ▶ Unscrew the lid on the battery compartment.
- ▶ Remove the used battery.
- ▶ Insert a new battery.
- ▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
- ▶ Screw the lid of the battery compartment shut.

7.4 Checking the battery contact

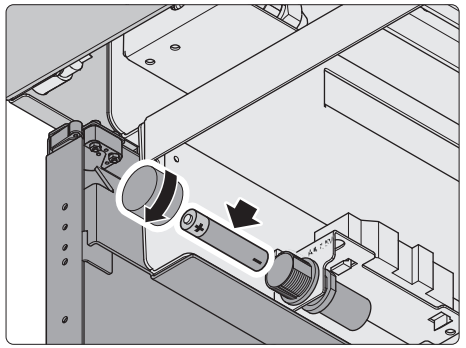
The battery contact can be pushed too far in when the appliance is shaken or the battery is changed. This will prevent the ignition device from working. The battery contact must be pulled out to perform troubleshooting.



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



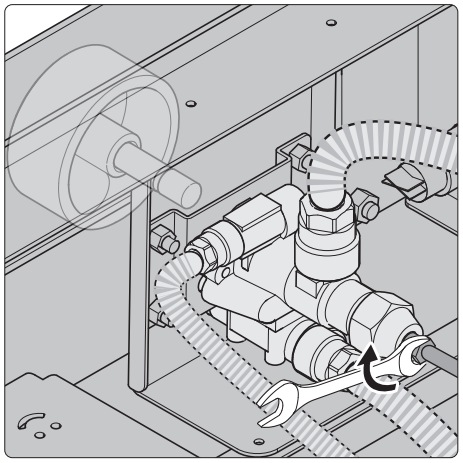
- ▶ Make sure that the battery contact is pulled out.
- ▶ If necessary, pull it forward with a small pair of pliers.



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

7.5 Checking the thermocouple

The thermocouple monitors the burning process and ensures that the gas supply to the burner is interrupted when the flame goes out. Each burner is monitored by its own thermocouple.
If the contact connection is faulty, malfunctions may occur.
A loose thermocouple contact must be tightened.



- ▶ Remove the worktop.
- ▶ Carefully tighten the connection of the thermocouple that is not working (spanner size 8).

7.6 Drying the burner

Water can collect in the burner during heavy rainfall.
Moisture in the burner can severely impair its function and performance.

- ▶ Make sure that the appliance is not operated with wet burners.
- ▶ Remove the removable parts.
  ➔ "6.4 Cleaning the removable parts" (page 71).
- ▶ Dry the burner and appliance.
- ▶ Dry the removable parts.

8. Troubleshooting

Possible malfunctions are described as follows:

What is the fault?
- Cause of the fault.
  - ▶ Fault remedy.
  - ➔ Reference to corresponding chapter.

Pressing the ignition button produces no ignition spark at one or more burners.
- A plug contact in the ignition system has come loose.
  - ▶ Check that all plug contacts of the ignition system are secure.
- The battery contact is pushed in too far.
  - ▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
  - ➔ "7.4 Checking the battery contact" (page 76).
- The battery is depleted.
  - ▶ Insert a new battery.
  - ➔ "7.3 Changing the battery" (page 76).
- The ignition system is defective.
  - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

The ignition spark does not ignite the burner.
- The gas cylinder is screwed shut.
  - ▶ Unscrew and open the gas cylinder.
- The gas cylinder is empty.
  - ▶ Change the gas cylinder.
  - ➔ "5.7 Changing the gas cylinder" (page 69).
- The gas outlet nozzle is dirty.
  - ▶ Clean the gas outlet nozzle.
  - ➔ "6.5 Cleaning the burner" (page 74).
- The pressure reducer is defective.
  - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
- An unsuitable pressure reducer was used in the appliance.
  - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
  - ➔ "2.3 Technical data" (page 49).

The burner ignites, but goes out again when the gas regulator is released.
- The contact connection of the thermocouple is deficient.
  - ▶ Tighten the thermocouple contact.
  - ➔ "7.5 Checking the thermocouple" (page 77).
- The thermocouple is defective or there is another fault.
  - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

The output level drops or is weak.
- An unsuitable pressure reducer was used in the appliance.
  - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
  - ➔ "2.3 Technical data" (page 49).
- A gas cylinder that is too small has been used.
  - ▶ Make sure that a suitable gas cylinder is used.
  - ➔ "1.1 Intended use" (page 44).

The burning process stops suddenly.
- The gas cylinder is empty.
  - ▶ Change the gas cylinder.
  - ➔ "5.7 Changing the gas cylinder" (page 69).

An individual burner goes out or does not burn constantly.
- A gust of wind has blown the burner out.
  - ▶ Close the gas regulator.
  - ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
  - ▶ Open the lid.
  - ▶ Wait 5 minutes before igniting the appliance again.
- The thermocouple monitoring of the burning process has been disrupted.
  - ▶ Carry out maintenance on the thermocouple.
  - ➔ "7.5 Checking the thermocouple" (page 77).
- The burner is defective.
  - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
- The gas outlet nozzle is blocked.
  - ▶ Carefully clean the gas outlet nozzle.
  - ➔ "6.5 Cleaning the burner" (page 74).

Smell of gas during use.

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

  If you are no longer able to smell gas.
  - ▶ Perform a leak test before further use of the appliance.

  ➔ "4. Leak test" (page 62).
- The gas cylinder is defective if the smell of gas persists.
  - ▶ Call the fire brigade immediately.

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

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

  ➔ "3.4 Setting up the stand-alone unit" (page 51).
- The rails of the front drawer are no longer optimally aligned with each other (e.g. due to vibrations during transport).
  - ▶ Press the front drawer into the appliance against the resistance.
  - ▶ Then test the function and press on the front drawer. The front drawer slightly springs open.
  - ▶ Open the front drawer by pulling it all the way out.
  - ▶ Open and close the front drawer fully several times.
- The opening mechanism ("push-to-open") is already clicked in while the drawer is open.
  - ▶ Use a finger to actuate the catch on the left and right sides until they protrude forward.
  - ▶ Close the front drawer.

If a malfunction cannot be resolved:

- ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

9. Disposal

9.1 Disposing of the packaging

⚠ ATTENTION!

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

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

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

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

9.2 Disposing of the appliance

⚠ ATTENTION!

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

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

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

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

If batteries or rechargeable batteries are used:

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

10. Appendix

10.1 Storing gas cylinders

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

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

10.2 Accessories

Flammkraft offers many optional accessories, e.g.:

- Side trays
- Wok
- Protective cover
- Storage and cleaning box

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

▶ Contact Flammkraft or your specialist dealer.
flammkraft.com

10.3 EU Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer company,

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

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

- REGULATION (EU) 2016/426

The following standard was used as the basis:

- EN 484 (adapted)

The devices have been certified by the following testing body:

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

Signed for and on behalf of: Flammkraft GmbH

Münster, 12.05.2025



Knud Augustin
Managing director



Manuel Lasar
Managing director

EN

Informations du document

Manuel d'utilisation pour brûleur de wok :
- Modèle Block R appareil sur pied
- Modèle Block R appareil encastrable

Ce mode d'emploi s'adresse aux utilisateurs privés. Pour une utilisation professionnelle de l'appareil, veuillez également tenir compte des prescriptions en vigueur concernant l'utilisation d'appareils de cuisson à gaz.

Le brûleur de wok est désigné par le terme d'« appareil » dans ce mode d'emploi.

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

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

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

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

Table des matières

1. Informations de sécurité 84
1.1 Utilisation conforme 84
1.2 Combustible autorisé 84
1.3 Manipulation du gaz en toute sécurité 85
1.4 Consignes générales de sécurité 85

2. Informations sur le produit 86
2.1 Aperçu du produit 86
2.2 Contenu de la livraison 88
2.3 Caractéristiques techniques 89

3. Installation 90
3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation 90
3.2 Exigences concernant le lieu d'installation 90
3.3 Préparation de l'installation 91
3.4 Installation de l'appareil sur pied 91
3.5 Installation du grille encastrable 94
3.6 Préparation de l'appareil 98
3.7 Raccordement de la bouteille de gaz 100

4. Contrôle d'étanchéité 102
4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité 102
4.2 Préparation au contrôle d'étanchéité 102
4.3 Test d'étanchéité en amont du régulateur de gaz 102

5. Utilisation 103
5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation 103
5.2 Préparation de la cuisson 104
5.3 Démarrage de la cuisson 104
5.4 Cuisson avec un wok 106
5.5 Cuisson avec casseroles et poêles 107
5.6 Fin de la cuisson 108
5.7 Remplacement de la bouteille de gaz 109

6. Nettoyage 110
6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage 110
6.2 Intervalles de nettoyage 110
6.3 Nettoyage du boîtier 110
6.4 Nettoyage des pièces amovibles 111
6.5 Nettoyage du brûleur 114
6.6 Mettre en place les pièces de l'appareil 114

7. Maintenance 115
7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance 115
7.2 Fréquence de maintenance 115
7.3 Remplacement de la pile 116
7.4 Contrôle du contact de la pile 116
7.5 Contrôle du thermocouple 117
7.6 Séchage du brûleur 117

8. Élimination des dysfonctionnements 118

9. Élimination 120
9.1 Élimination de l'emballage 120
9.2 Élimination de l'appareil 120

10. Annexe 121
10.1 Entreposage des bouteilles de gaz 121
10.2 Accessoires 121
10.3 Déclaration UE de conformité 121

1. Informations de sécurité

1.1 Utilisation conforme

L'appareil est exclusivement conçu pour la cuisson d'aliments.

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

1.2 Combustible autorisé

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

- Pays autorisés :

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

Dans le pays d'installation, vérifier si l'appareil est homologué pour le fonctionnement avec la catégorie de gaz ou la pression de gaz appropriée :
- ▶ Consultez la plaque signalétique pour connaître la catégorie de gaz et la pression de gaz.
  ➔ « 2.1 Aperçu du produit » (page 86).

1.3 Manipulation du gaz en toute sécurité

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

- ▶ Fermez le régulateur de gaz.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.

Si vous percevez une odeur de gaz :

- ▶ Fermez le régulateur de gaz.
- ▶ Retirez le couvercle du brûleur.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.

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

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

Avant de déplacer l'appareil :

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

Les bouteilles de gaz doivent être entreposées correctement.
➔ « 10.1 Entreposage des bouteilles de gaz » (page 121).

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

1.4 Consignes générales de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

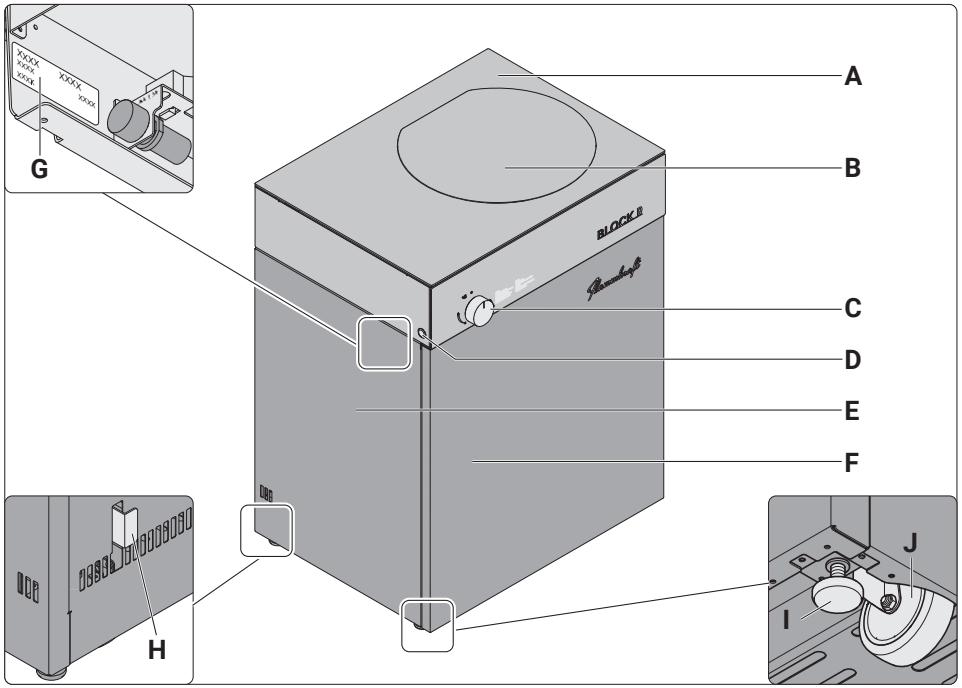
- ■ Respect de ce manuel.
- ■ Utilisation exclusivement conforme à l'usage prévu.
- ■ Manipulation toujours appropriée.
- ■ Utilisation exclusive de pièces de rechange fabriquées ou autorisées par Flammkraft.
- ■ Respect des intervalles de maintenance et de nettoyage.

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

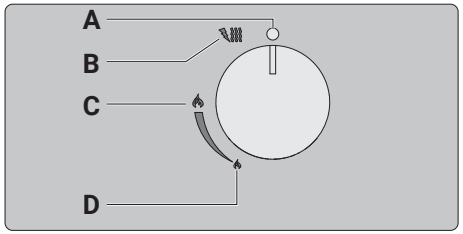
➔ « 3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation » (page 90).
➔ « 4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité » (page 102).
➔ « 5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation » (page 103).
➔ « 6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage » (page 110).
➔ « 7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance » (page 115).

2. Informations sur le produit

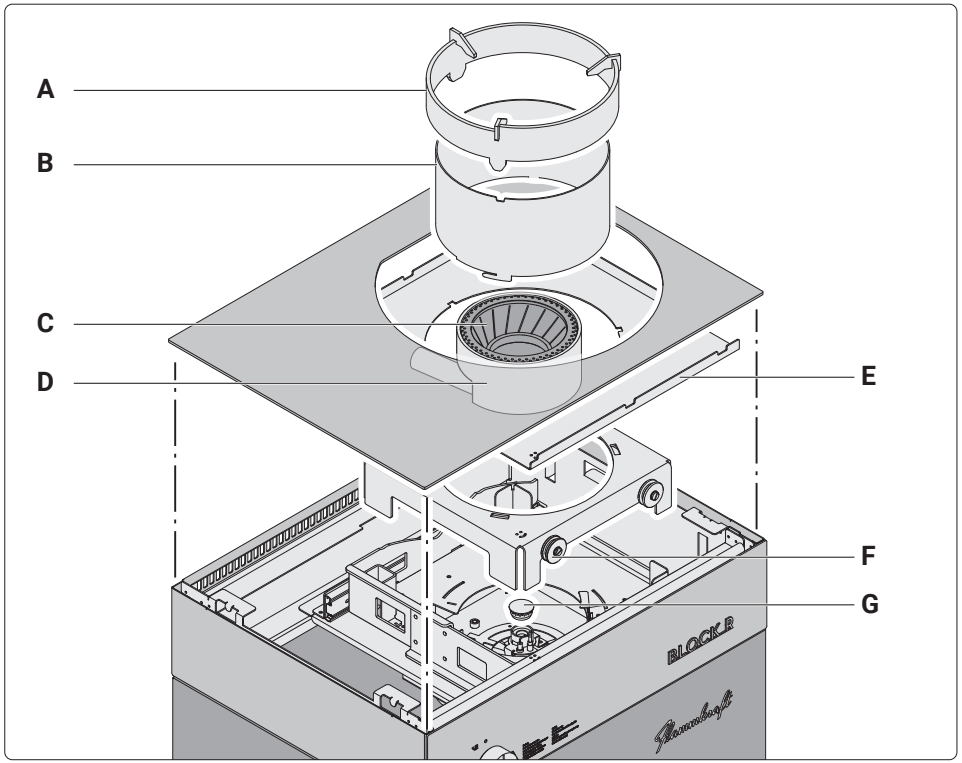
2.1 Aperçu du produit



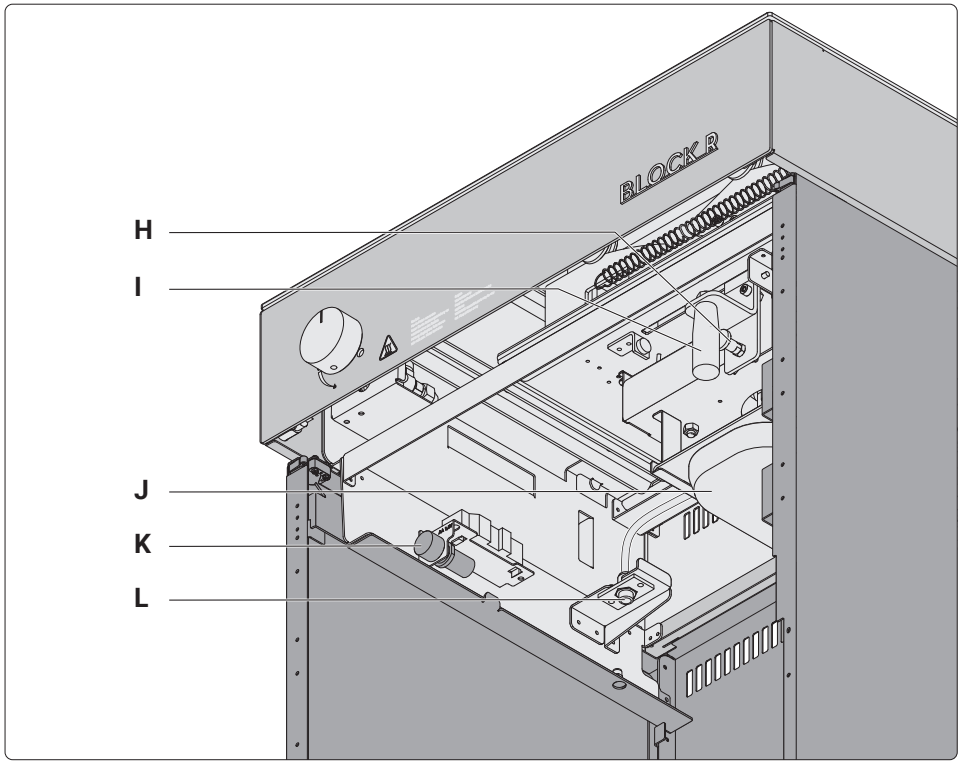
A Plan de travail
B Couvercle du brûleur
C Régulateur de gaz
D Bouton d'allumage
E Structure porteuse (appareil sur pied uniquement)
F Tiroir frontal (appareil sur pied uniquement)
G Plaque signalétique (à l'intérieur à gauche)
H Frein (2x, appareil sur pied uniquement)
I Pieds (4x, appareil sur pied uniquement)
J Roulettes (4x, appareil sur pied uniquement)



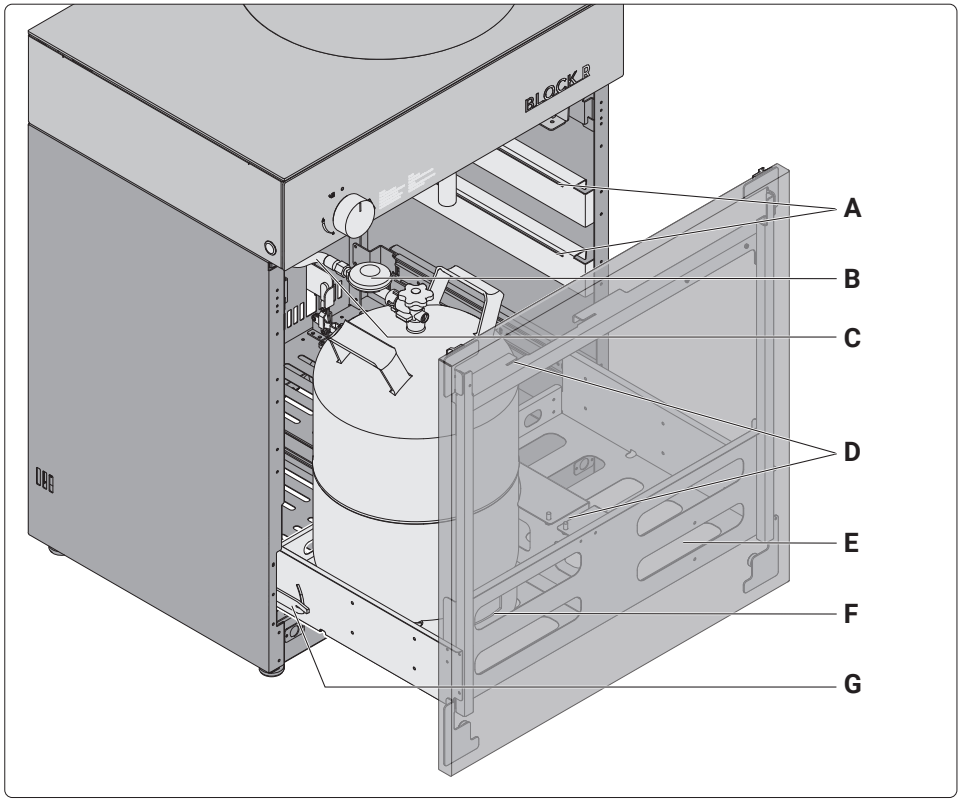
A Position « Arrêt »
B Position « Position d'allumage » / « Flamme basse »
C Position du brûleur du wok « Maximum »
D Position du brûleur du wok « Minimum »



A Couronne du brûleur
B Guide-flamme
C Élément de cuisson interne
D Élément de cuisson externe
E Protection contre les éclaboussures
F Glissière
G Tête de brûleur flamme basse



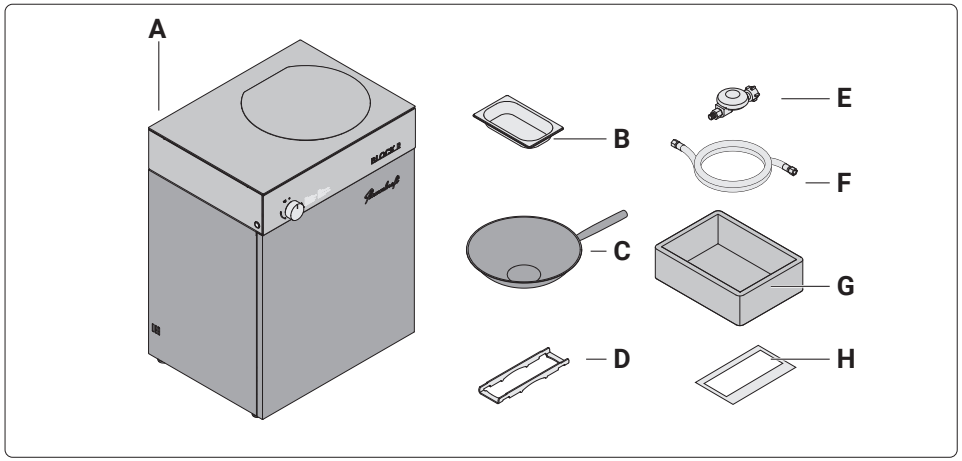
H Boulon d'arrêt
I Poignée
J Bac de récupération
K Compartiment à piles pour dispositif d'allumage
L Raccord du gaz



A Élément de fixation (appareil sur pied uniquement) pour tablettes latérales (option)
B Réducteur de pression
C Tuyau de gaz
D Tablette (appareil sur pied uniquement) pour couvercle du brûleur
E Tablette (appareil sur pied uniquement) pour boîte de rangement et de nettoyage
F Compartiment de bouteille de gaz (appareil sur pied uniquement)
G Cliquet d'arrêt

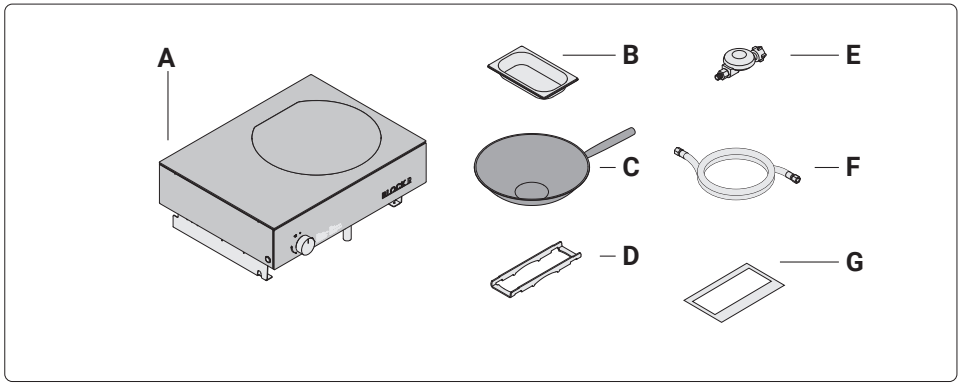
2.2 Contenu de la livraison

Appareil sur pied



A Flammkraft Block R appareil sur pied
B Bac de récupération
C Wok
D Support pour casseroles et poêles
E Réducteur de pression
F Tuyau de gaz
G Boîte de rangement
H Mode d'emploi

Appareil encastrable



A Flammkraft Block R appareil sur pied
B Bac de récupération
C Wok
D Support pour casseroles et poêles
E Réducteur de pression
F Tuyau de gaz
G Mode d'emploi

Des accessoires en option (par exemple, une tablette) sont disponibles chez Flammkraft.
➔ « 10.2 Accessoires » (page 121).

2.3 Caractéristiques techniques

Pression du gaz / diamètre des buses	
■ Brûleur principal	50 mbar / 1,8 mm
■ Brûleur flamme basse	/ 0,5 mm
Puissance	selon certification
Matériau	Acier inoxydable
Hauteur de travail (appareil sur pied uniquement)	94 cm
Dimensions du appareil sur pied	
■ Largeur	70 cm
■ Profondeur du corps	53 cm
■ Profondeur, éléments de commande incl.	58 cm
■ Hauteur	94 cm
Dimensions de l'appareil encastrable	
■ Largeur	70 cm
■ Profondeur du corps	53 cm
■ Profondeur, éléments de commande incl.	58 cm
■ Hauteur visible fermé	16,5 cm
■ Hauteur visible ouvert	19,5 cm
Poids total du appareil sur pied	env. 100 kg
Poids total de l'appareil encastrable	env. 60 kg
Wok :	
■ Matériau de la poêle	Acier au carbone martelé
■ Diamètre	38 cm
■ Épaisseur	0,18 cm

3. Installation

3.1 Consignes de sécurité concernant l'installation

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

3.2 Exigences concernant le lieu d'installation

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

Distances de sécurité à respecter impérativement :

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

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

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

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

3.3 Préparation de l'installation

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

- ▶ Sur le lieu d'installation, faites en sorte que rien ne risque d'être endommagé ou détruit lors de l'installation.
- ▶ Vérifiez que l'emballage ne présente pas de dommages.
- ▶ Retirez l'emballage.
- ▶ Vérifiez que le contenu de la livraison est complet et intact.
  ➔ « 2.2 Contenu de la livraison » (page 88).

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

Dans la mesure où l'emballage n'est plus nécessaire :
- ▶ Éliminez les matériaux d'emballage de manière conforme.
  ➔ « 9.1 Élimination de l'emballage » (page 120).

- ▶ Veillez à ce que les distances de sécurité requises soient respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 90).

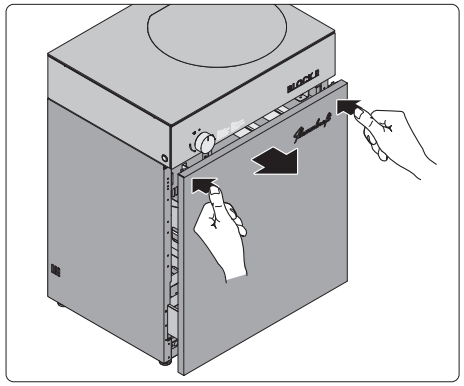
Pendant l'utilisation de l'appareil, de la graisse peut s'échapper et couler le long du carter (par exemple, si l'appareil utilisé a été mouillé par la pluie).
- ▶ Si nécessaire, employez un support adapté et résistant à la chaleur en vue de la protection du revêtement de sol.

3.4 Installation de l'appareil sur pied

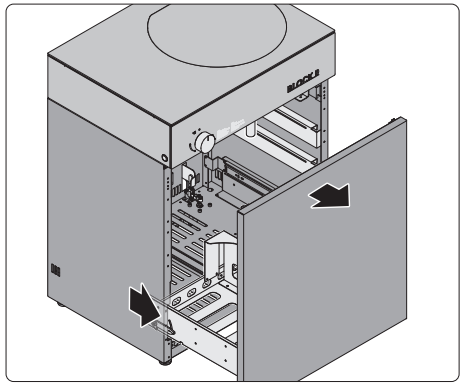
⚠ ATTENTION !

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

Ouvrir le tiroir jusqu'au blocage



- ▶ Appuyez sur le tiroir frontal.
  Le tiroir frontal s'ouvre facilement.



- ▶ Ouvrez le tiroir frontal en le tirant.

Le tiroir s'ouvre à environ 80% jusqu'au cliquet d'arrêt.

- ▶ Fermez le tiroir frontal en l'enfonçant jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

FR

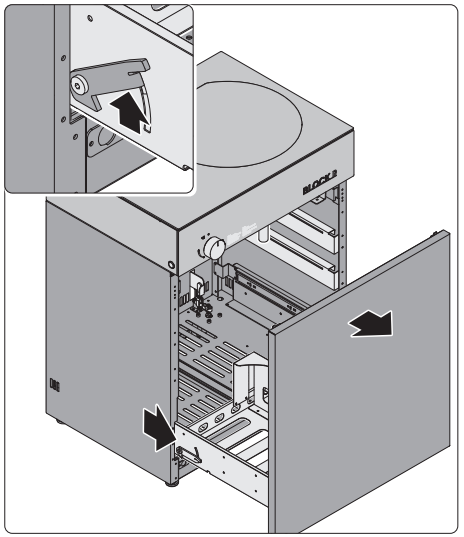
Ouvrir le tiroir au-delà du blocage

Pour faciliter la manipulation de l'appareil (par exemple, mise en place de la bouteille de gaz), le tiroir peut être ouvert d'environ 20 %.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure en cas de basculement de l'appareil !
L'appareil peut basculer vers l'avant sous l'effet du poids du tiroir et des objets qu'il contient.

- Assurez-vous que l'appareil monté ne puisse pas se déplacer seul.
- Assurez-vous qu'aucune partie du corps ne se trouve sous le tiroir.
- Ne déverrouillez pas le tiroir pendant la cuisson.
- Ouvrez le tiroir lentement après l'avoir déverrouillé.



- Ouvrez le tiroir frontal en le tirant.
- Relevez le cliquet d'arrêt.
- Ouvrez complètement le tiroir.
- Fermez le tiroir frontal en l'enfonçant jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

⚠ AVERTISSEMENT !

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

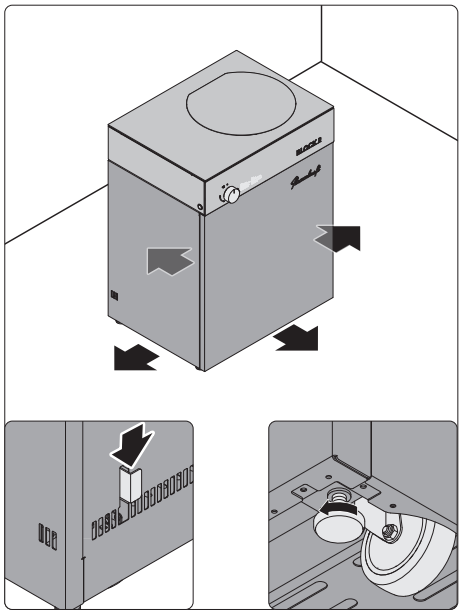
- Veillez à ce que l'appareil soit bien stable lors de son installation.
- Veillez à ce que personne d'autre ne se trouve dans la zone de travail.
- Veillez à ce que l'appareil installé ne puisse pas rouler de manière inopinée.

⚠ ATTENTION !

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

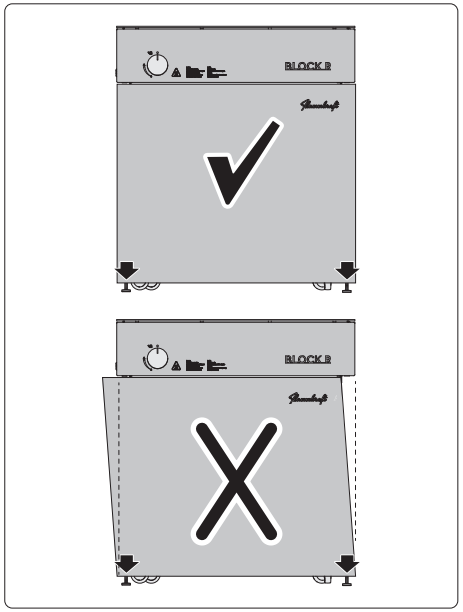
- Avant de déplacer l'appareil, veillez à ce que les pieds soient complètement vissés.
- Surveillez le parcours pendant le transport. Évitez de faire rouler l'appareil sur des obstacles (hauteur > 2 cm).

- Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte des exigences correspondantes.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 90).
- Veillez à ce que les distances de sécurité soient respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 90).
- Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment stable.



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

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



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

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

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

FR

3.5 Installation du grille encastrable

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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

- ▶ Déplacez toujours l'appareil à deux personnes.
- ▶ Portez un équipement de protection adapté lors de l'installation de l'appareil (par exemple, gants, chaussures de sécurité, lunettes de protection).

- ▶ Au moment de choisir le lieu d'installation, tenez compte des exigences correspondantes.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 90).
- ▶ Veillez à ce que les distances de sécurité soient respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 90).
- ▶ Veillez à ce que le corps soit suffisamment stable.

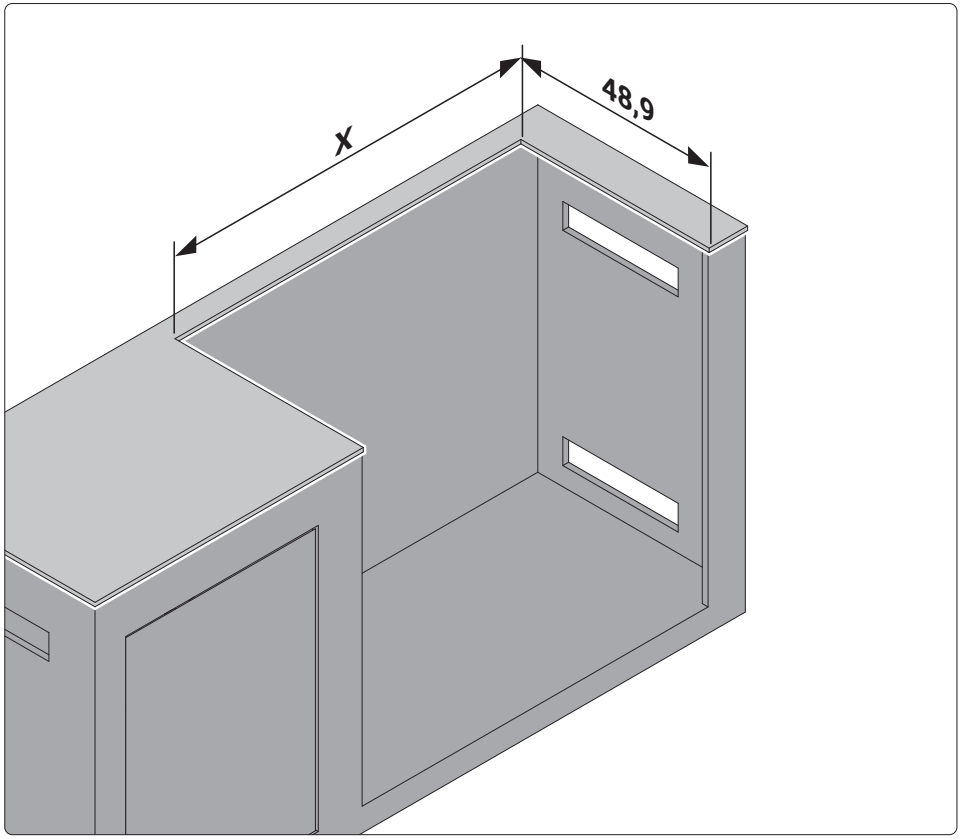
Pour éviter tout danger, les exigences suivantes doivent impérativement être respectées :

- L'appareil ne doit pas être monté sous une construction au plafond inflammable.
- Le montage n'est autorisé que dans un caisson en matériau incombustible.
- Le corps et le plan de travail sont adaptés au poids de l'appareil.
  ➔ « 2.3 Caractéristiques techniques » (page 89).

Les instructions suivantes doivent être observées :

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

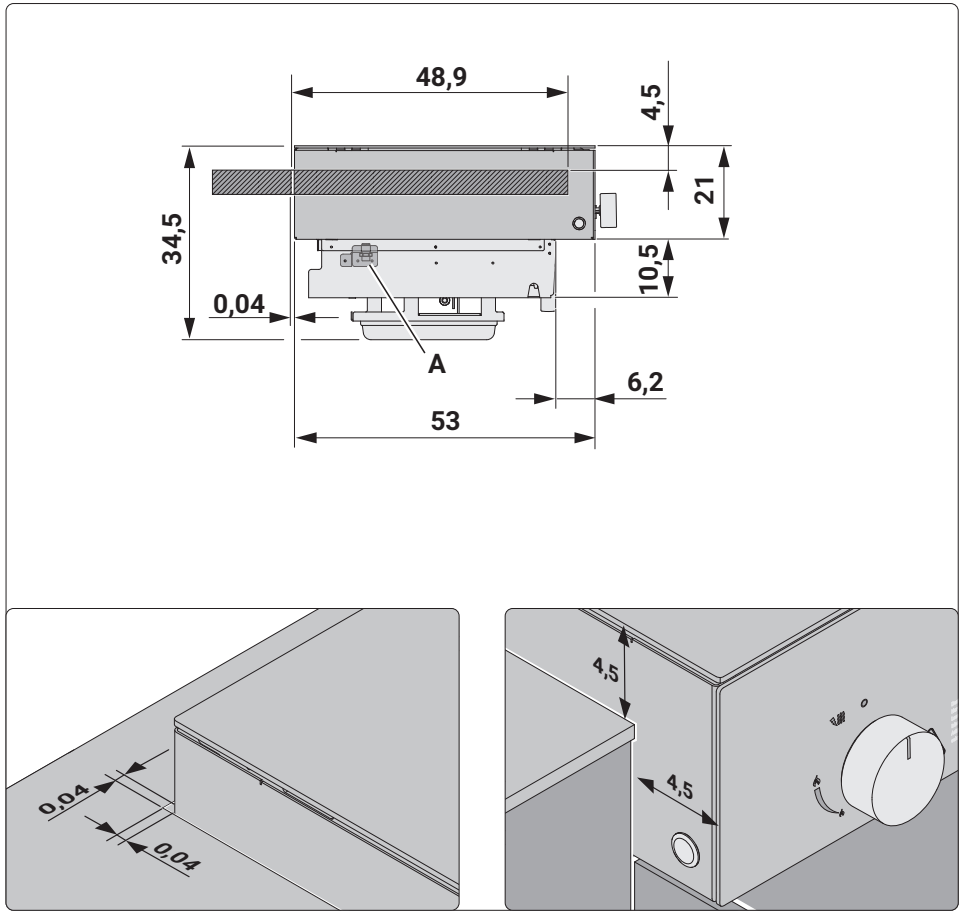
Dimensions du corps de l’appareil



Dimensions en cm.

La dimension x dépend de la variante de montage.
- Montage sans équerre de montage = 70,8 cm
- Montage avec équerre de montage = 71,2 cm

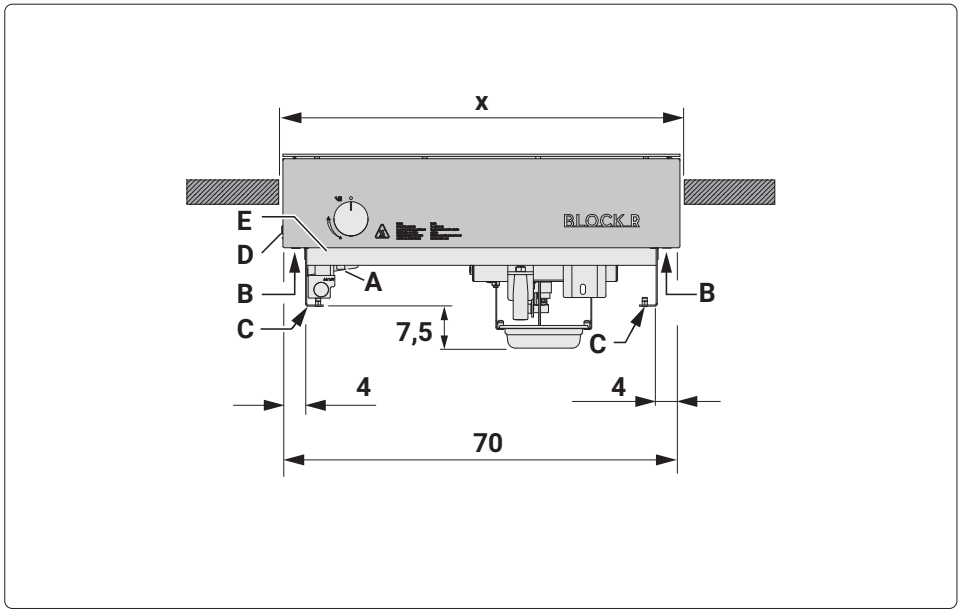
Dimensions de l’appareil



Dimensions en cm.

A Raccord de gaz

FR



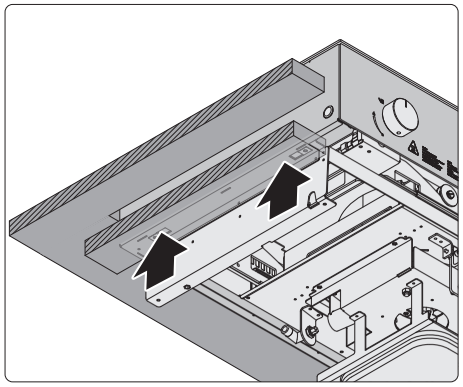
Dimensions en cm.

La dimension x dépend de la variante de montage.
- Montage sans équerre de montage = 70,8 cm
- Montage avec équerre de montage = 71,2 cm

A Raccord de gaz
B Surface d'appui sur le cadre de l'appareil (Variante 1 / Variante 3)
C Surface d'appui sur l'équerre de l'appareil (Variante 2)
D Bouton d'allumage
E Ouverture pour bouton d'allumage alternative

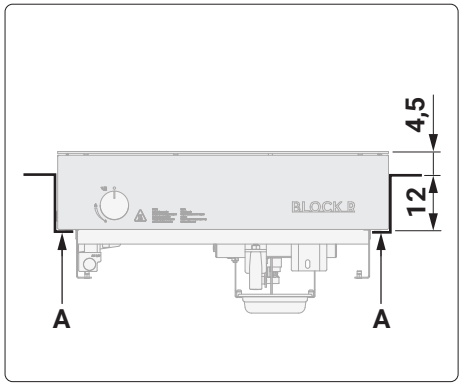
Lorsque l'appareil ne peut pas être monté de manière à ce que le bouton d'allumage soit accessible sur le côté, celui-ci peut également être placé dans le support de l'ouverture pour bouton d'allumage alternative.

Variantes de montage

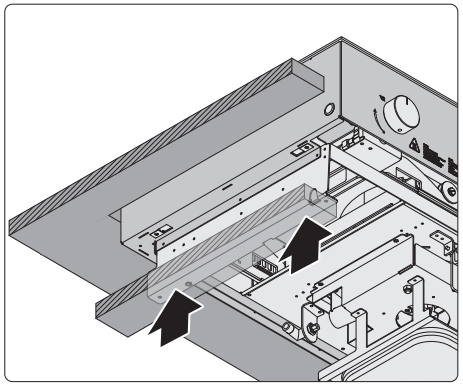


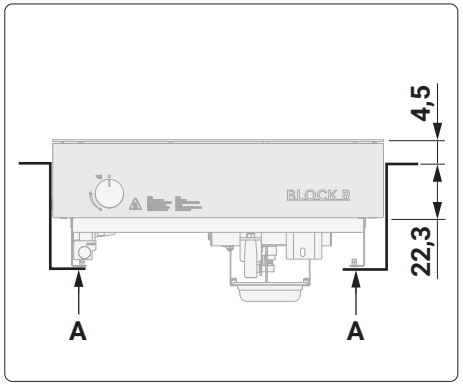
Variante 1
Appui du cadre de l'appareil sur une structure porteuse adaptée.

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



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

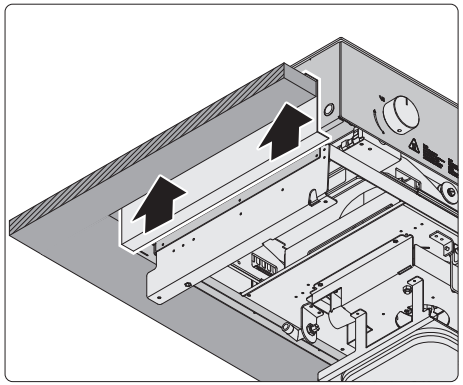


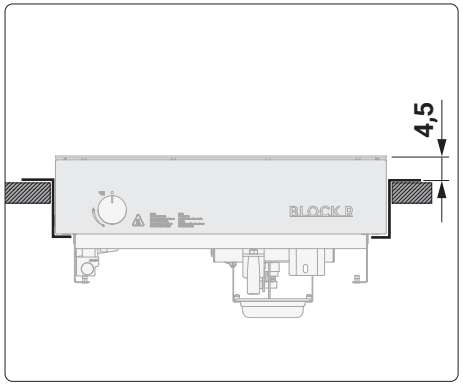


Variante 2
Appui de l'équerre de l'appareil sur une structure porteuse adaptée.

Les trous libres dans les coins de l'appareil doivent être utilisés pour la fixation sur la construction porteuse.

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

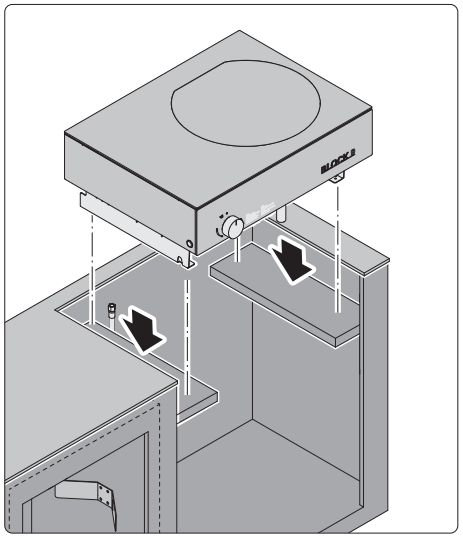




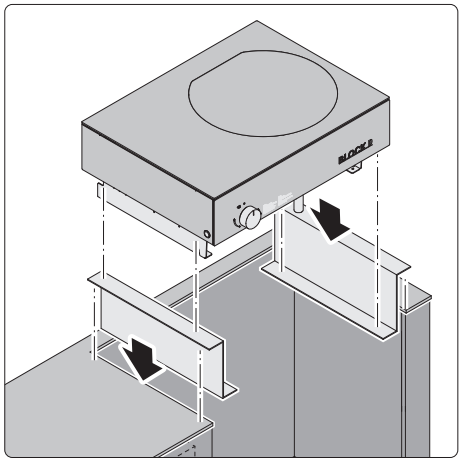
Variante 3
Montage suspendu au plan de travail avec utilisation de l'équerre de montage en option.

FR

Montage



- Placez l'appareil sur la structure porteuse.

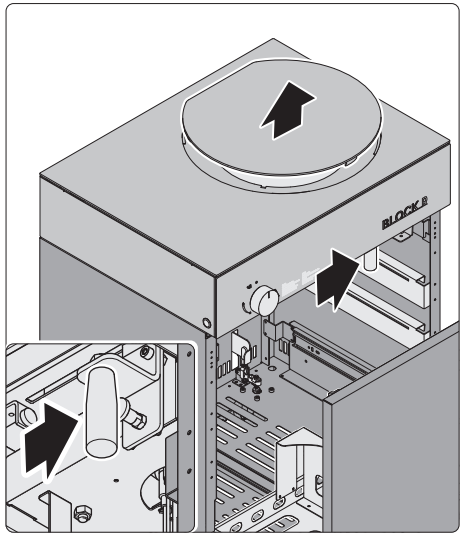


Variante 3

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

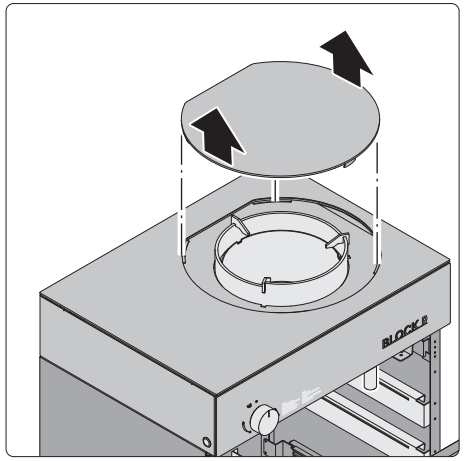
Toutes les variantes :
A la fin du montage, le jeu restant entre l'appareil et le plan de travail peut être calfeutré avec du silicone haute température adapté.

3.6 Préparation de l'appareil



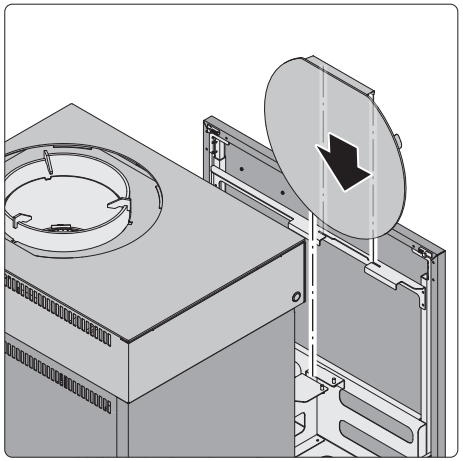
- Ouvrez le tiroir frontal jusqu'au blocage (appareil sur pied uniquement).
  ➔ « 3.4 Installation de l'appareil sur pied » (page 91).
- Ouvrez le tiroir frontal en le tirant.
- Poussez la poignée à droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

La couronne du brûleur se déplace vers le haut et le couvercle du brûleur se soulève.

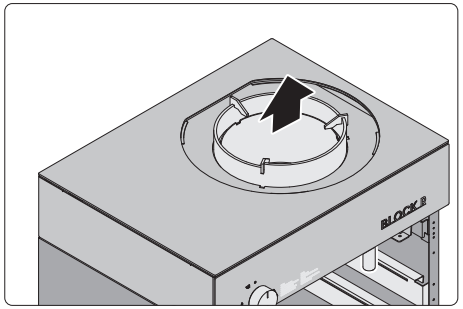


Le couvercle du brûleur est lourd et doit être tenu à deux mains.

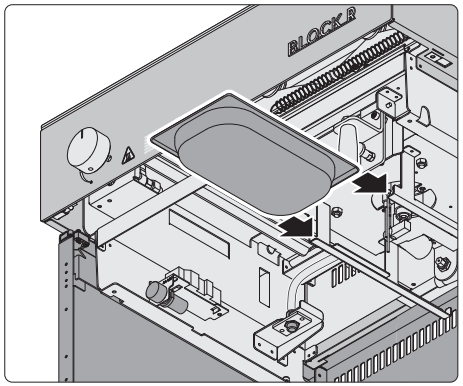
- Retirez le couvercle du brûleur de la couronne du brûleur.



- Placez le couvercle du brûleur dans l'élément de rangement situé au niveau du tiroir (appareil sur pied uniquement).



- Retirez les emballages de transport du brûleur.

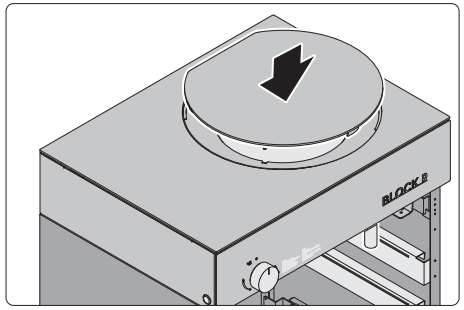


- Insérez le bac de récupération.

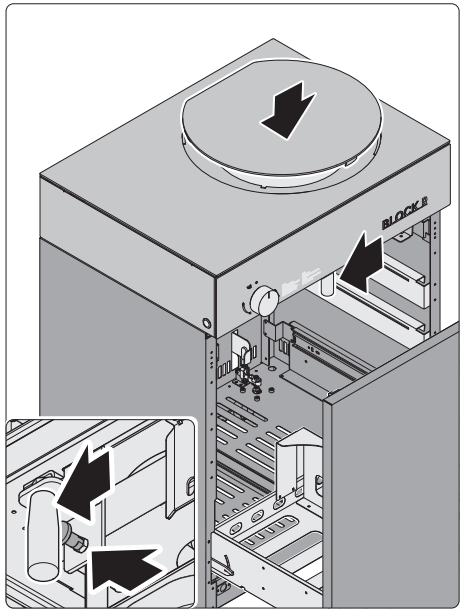
⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'écrasement en posant le couvercle du brûleur !
Le poids et la forme du couvercle du brûleur peuvent provoquer des écrasements.

- Assurez-vous qu'aucun membre corporel ne se trouve entre le plan de travail et le couvercle du brûleur lors de l'abaissement.



- Placez le couvercle du brûleur sur la couronne du brûleur en suivant la forme définie par le plan de travail.



- Tirez sur le boulon d'arrêt pour déverrouiller la poignée.
- Poussez la poignée à gauche jusqu'à la butée.

Le couvercle du brûleur doit s'abaisser en épousant la forme du plan de travail.

Si le couvercle du brûleur ne s'abaisse pas en épousant la forme du plan de travail :

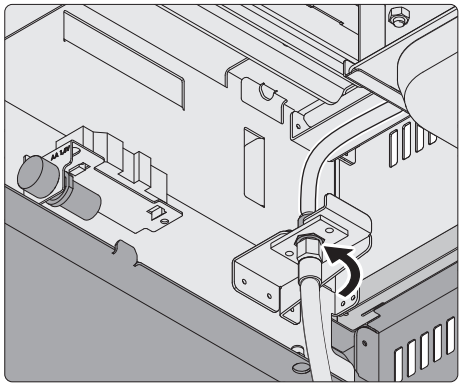
- Poussez la poignée à droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Orientez le couvercle du brûleur pour qu'il s'adapte au plan de travail.
- Tirez sur le boulon d'arrêt pour déverrouiller la poignée.
- Poussez la poignée à gauche jusqu'à la butée.

3.7 Raccordement de la bouteille de gaz

⚠ AVERTISSEMENT !

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

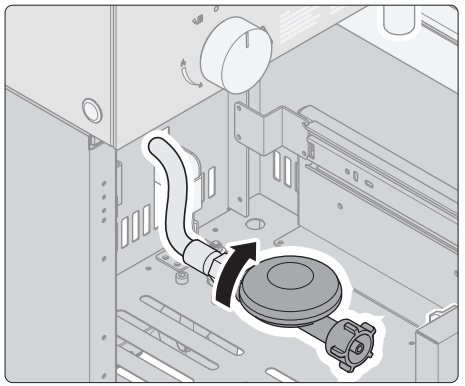
- ▶ Veillez à ce que l'appareil ne soit pas raccordé à proximité de sources d'inflammation.
- ▶ Veillez à ce que le lieu de raccordement soit bien aéré.
- ▶ Veillez à ce que le flexible de gaz n'entre pas en contact avec des objets tranchants ou les pièces très chaudes des brûleurs.
- ▶ Assurez-vous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



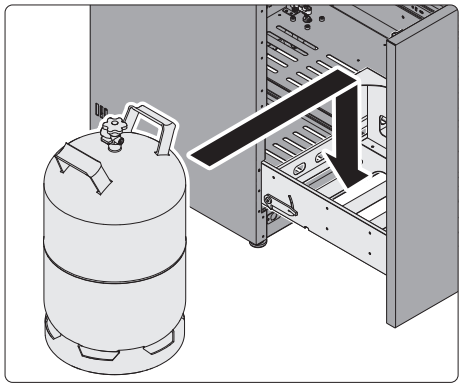
- ▶ Ouvrez le tiroir frontal au-delà du blocage (appareil sur pied uniquement)
  ➔ « 3.4 Installation de l'appareil sur pied » (page 91).
- ▶ Montez le tuyau de gaz sur l'appareil en le serrant à la main. Notez que le filetage est à gauche.
- ▶ Serrez le raccord à vis avec précaution à l'aide d'un outil approprié.

Avant de raccorder le détendeur :

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



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

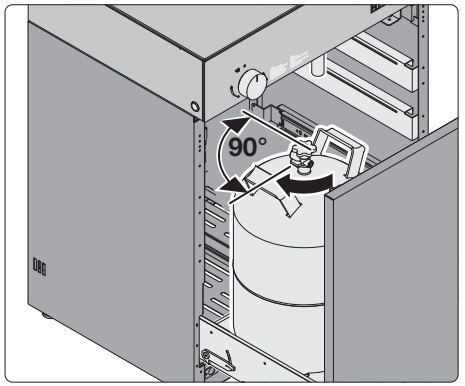


Appareil sur pied

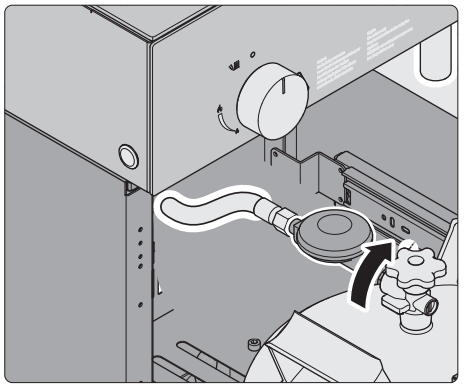
- ▶ Placez la bouteille de gaz à l'emplacement prévu dans l'appareil.

Grille encastrable

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



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



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

- ▶ Veillez à ce que les points suivants soient respectés :
  - ■ Le flexible de gaz est raccordé solidement.
  - ■ Le flexible de gaz n'est pas endommagé.
  - ■ Le flexible de gaz n'est ni plié ni tordu.
- ▶ Fermez le tiroir frontal (appareil sur pied uniquement).
- ▶ Veillez à ne pas coincer ou frotter le flexible de gaz au moment de fermer une porte ou un tiroir.
- ▶ Après installation, contrôlez l'étanchéité.
  ➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 102).

4. Contrôle d'étanchéité

4.1 Consignes de sécurité concernant le contrôle d'étanchéité

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

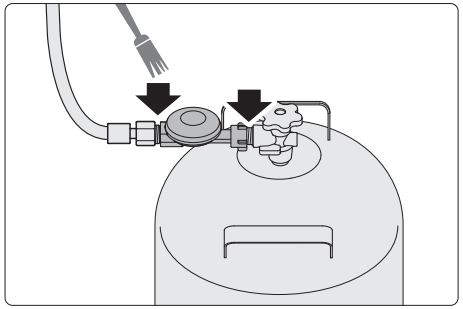
Avant sa livraison, l'appareil a fait l'objet d'un contrôle visant à vérifier l'absence de fuites de gaz. Pour autant, son étanchéité doit être de nouveau contrôlée avant la mise en service, après des travaux de maintenance et également si l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps.

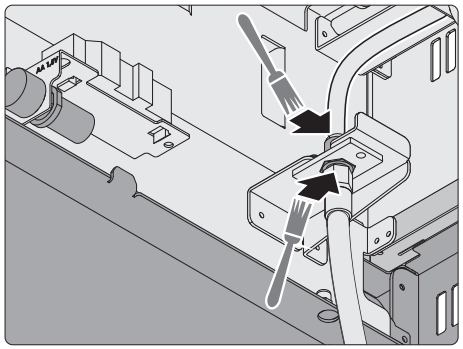
- ▶ N'effectuez ce contrôle qu'à l'extérieur.
- ▶ Effectuez ce contrôle loin de toute flamme nue ou étincelle.
- ▶ N'effectuez ce contrôle que lorsque l'appareil a complètement refroidi et qu'il n'est pas en service.

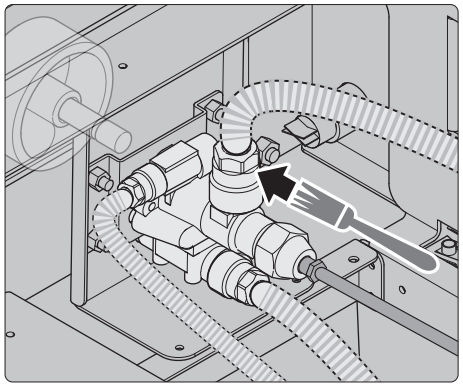
4.2 Préparation au contrôle d'étanchéité

- ▶ Mélangez 150 ml d'eau avec 50 ml de savon ou de liquide vaisselle pour obtenir une solution savonneuse.
- ▶ Ayez à disposition un pinceau, une brosse ou un vaporisateur.
- ▶ Ouvrez le capot de l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que le régulateur de gaz est fermé.
- ▶ Retirez le plan de travail.
  ➔ « 6.4 Nettoyage des pièces amovibles » (page 111).

4.3 Test d'étanchéité en amont du régulateur de gaz







- ▶ Appliquez de l'eau savonneuse sur tous les raccords des pièces conductrices de gaz en amont du régulateur de gaz.
- ▶ Ouvrez complètement la bouteille de gaz.

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

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

Si des bulles continuent de se former :

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

Si aucune bulle ne se forme :

- ■ La connexion du gaz jusqu'au régulateur de gaz est en ordre.
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.

5. Utilisation

5.1 Consignes de sécurité concernant l'utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

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

- L'appareil doit être dans un état impeccable et ne présenter aucun dommage.
- Ne pas utiliser de matériaux ou de liquides inflammables (par exemple, alcool, boissons alcoolisées) à proximité immédiate de l'appareil.
- Ne pas stocker ou déposer de matériaux ou liquides inflammables dans ou sur l'appareil.
- Ne pas stocker ou déposer de restes alimentaires ou de déchets dans l'appareil (par exemple, dans le tiroir frontal).
- Ne pas stocker de pièces lourdes dans le tiroir frontal (par exemple, plaque teppanyaki).
- Surveiller les enfants et animaux domestiques, et les tenir à bonne distance de l'appareil.
- L'appareil n'est utilisé qu'avec un combustible autorisé.
  ➔ « 1.2 Combustible autorisé » (page 84).
- Les distances de sécurité sont respectées.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 90).
- Tous les raccords à vis de raccordement du gaz sont étanches.
  ➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 102).
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- L'appareil doit être fixé avec les freins et les pieds pour éviter qu'il ne se déplace ou ne roule (appareil sur pied uniquement).
- L'appareil doit être surveillé.
- L'appareil ne doit être utilisé que sans le couvercle du brûleur et lorsque la couronne du brûleur est relevée.
  ➔ « 5.2 Préparation de la cuisson » (page 104).
- L'appareil devient très chaud. L'appareil ne doit être manipulé qu'au niveau des éléments nécessaires et prévues pour son utilisation.
- Pour éviter tout contact avec les parties brûlantes de l'appareil, nous recommandons d'utiliser des gants de barbecue pour cuisiner.
- Ne jamais se pencher sur l'appareil pendant l'allumage ou son utilisation.
- Protéger le brûleur de l'humidité.
  ➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 117).
- Pendant la cuisson, le tiroir ne doit être ouvert que jusqu'au cliquet d'arrêt.
- L'appareil doit refroidir complètement avant de travailler à proximité de matériaux explosifs ou facilement inflammables.
- S'il y a une odeur de gaz pendant l'utilisation, l'appareil doit être immédiatement mis hors service.
  ➔ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 118).

Avant la première utilisation :

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

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

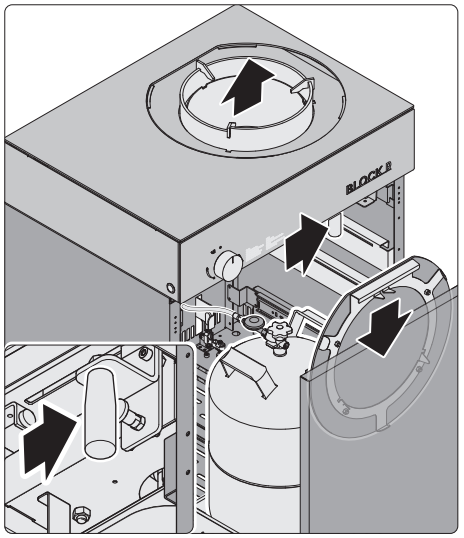
5.2 Préparation de la cuisson

Avant de commencer à cuisiner, vérifier l'appareil.

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit installé correctement.
  ➔ « 3.2 Exigences concernant le lieu d'installation » (page 90).
- ▶ Veillez à ce que l'appareil ne présente pas de dommages.
- ▶ Veillez à ce que les tuyaux de gaz ne soient ni endommagés, ni poreux.
- ▶ Veillez à ce que les raccords à vis du flexible de gaz soient bien serrés.
- ▶ Veillez à ce que le bac de récupération et les plaques d'écoulement soient exempts de résidus de graisse.
- ▶ Veillez à ce que les brûleurs soient secs.
- ▶ Veillez à ce qu'aucune odeur de gaz ne soit perceptible.

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

- ▶ Procédez à un contrôle d'étanchéité.
  ➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 102).
- ▶ Vérifiez que le brûleur et les tubes du brûleur ne sont pas obstrués (par exemple, par des insectes).
  ➔ « 6. Nettoyage » (page 110).



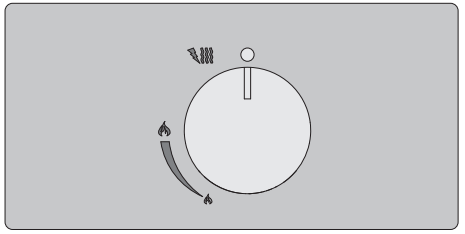
- ▶ Ouvrez le tiroir frontal jusqu'au blocage (appareil sur pied uniquement).
  ➔ « 3.4 Installation de l'appareil sur pied » (page 91).
- ▶ Poussez la poignée à droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- ▶ Retirez le couvercle du brûleur de la couronne du brûleur.
- ▶ Placez le couvercle du brûleur dans l'élément de rangement situé au niveau du tiroir (appareil sur pied uniquement).
- ▶ Assurez-vous que les pièces suivantes sont en place :
  - Élément du brûleur
  - Couronne du brûleur
  - Couverture du centre du brûleur
  - Insert pour poêle

5.3 Démarrage de la cuisson

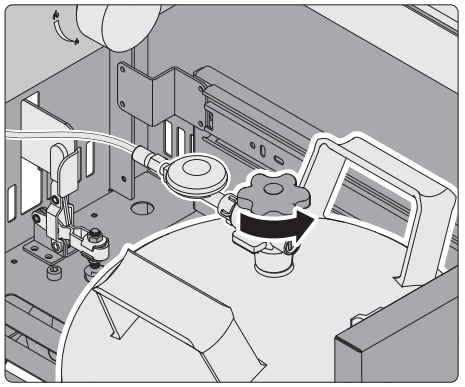
⚠ AVERTISSEMENT !

Risque d'explosion !
Lorsque le couvercle du brûleur est fermé et que la bouteille de gaz est ouverte, un mélange explosif peut se former dans l'appareil. L'allumage du brûleur peut provoquer une grave explosion.

- ▶ Assurez-vous que le couvercle du brûleur est retiré.



- ▶ Assurez-vous que le régulateur de gaz est en position « Arrêt ».



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

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure en cas de contact avec des pièces chaudes !
L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Les pièces de l'appareil deviennent très chaudes, un contact peut entraîner des blessures dues à des brûlures.

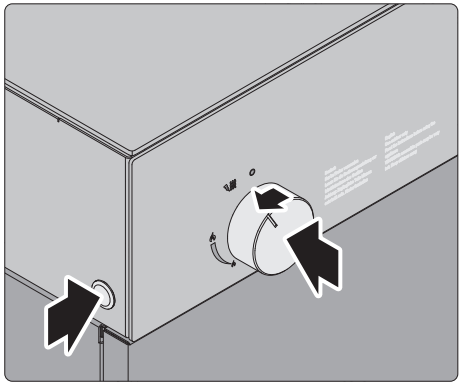
- ▶ Portez des gants de barbecue lorsque vous utilisez l'appareil (par exemple, pour enlever les restes d'aliments).

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure due à une flamme nue !
Lorsque l'appareil fonctionne, il crée une flamme nue dont la hauteur varie fortement en ajustant le régulateur de gaz.

- ▶ Ne placez jamais une partie de votre corps au-dessus du brûleur de wok lors de son allumage ou de son fonctionnement.

Allumage de la flamme basse



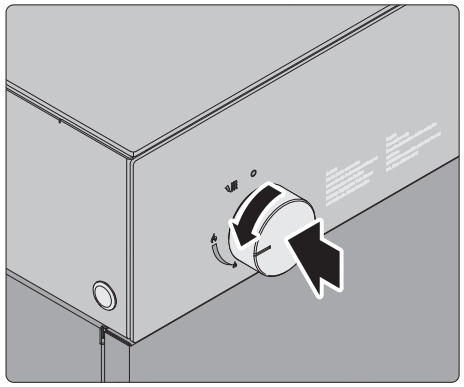
- ▶ Poussez sur le régulateur de gaz.
- ▶ Tournez le régulateur de gaz sur la position « Position d'allumage » / « Flamme basse »

Le régulateur de gaz s'enclenche dans cette position et ne peut plus être tourné.

- ▶ Actionnez le bouton d'allumage pendant 10 secondes tout en maintenant le régulateur de gaz enfoncé.
- ▶ Relâchez le bouton d'allumage après avoir allumé le brûleur.
- ▶ Maintenez le régulateur de gaz enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires pour vous assurer que la vanne de gaz reste ouverte.

Si l'appareil ne s'allume pas :
➔ « 8. Élimination des dysfonctionnements » (page 118).

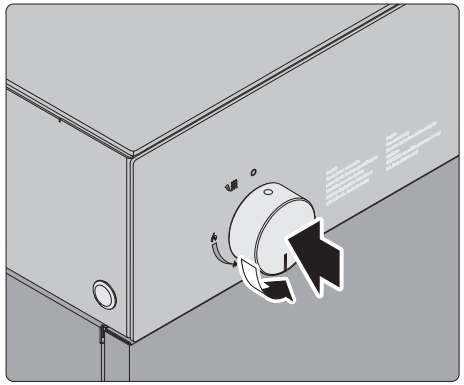
Allumage de la flamme principale



Si la flamme basse brûle :

- ▶ Enfoncez légèrement le régulateur de gaz.
- ▶ Tournez le régulateur de gaz sur la position du brûleur du wok « Maximum »

Réglage de la flamme principale



Si la flamme principale brûle :

- ▶ Enfoncez le régulateur de gaz légèrement au- delà de la résistance.
- ▶ Tournez le régulateur de gaz sur la position du brûleur du wok « Minimum »

Le brûleur du wok peut être réglé en continu entre « Minimum » et « Maximum ».

FR

5.4 Cuisson avec un wok

⚠ AVERTISSEMENT !

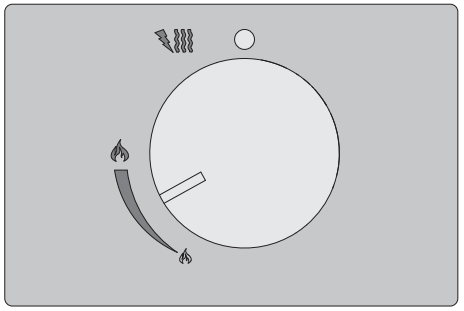
Risque de blessure en cas de contact avec des pièces chaudes !
L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Les pièces de l'appareil deviennent très chaudes, un contact peut entraîner des blessures dues à des brûlures.
- ▶ Portez des gants de barbecue lorsque vous utilisez l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le couvercle du brûleur ne soit pas mis en place pendant la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure par un feu de graisse !
En raison des températures élevées générées pendant la cuisson, un feu de graisse peut se produire en cas d'utilisation intensive.
- ▶ Surveillez la flamme en permanence.
- ▶ Assurez-vous que le wok ne chauffe pas trop.

⚠ ATTENTION !

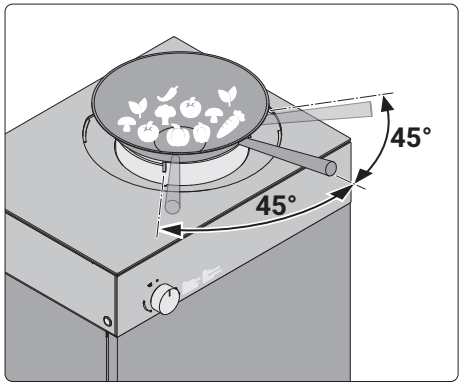
Risque d'endommagement du wok !
Les températures élevées peuvent endommager le wok.
- ▶ Assurez-vous que le wok utilisé est adapté à la puissance de la flamme principale.



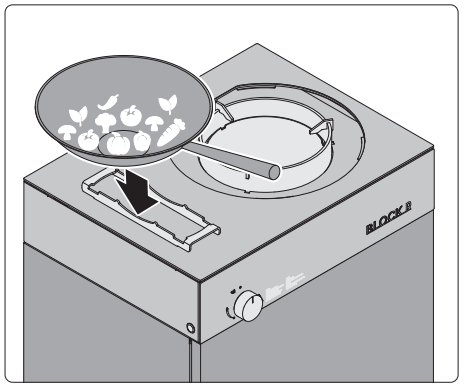
Si la flamme principale brûle :
- ▶ Réglez le brûleur du wok sur le niveau de flamme de votre choix.

⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels du wok !
La génération de flammes peut endommager les parties sensibles à la chaleur du wok (par exemple, la poignée en bois).
- ▶ Placez toujours le wok sur la couronne du brûleur de manière à ce que la poignée se trouve dans la zone protégée des flammes de la couronne du brûleur.



- ▶ Placez le wok sur la couronne du brûleur.
- ▶ Démarrez la cuisson.
- ▶ Réglez les paramètres du brûleur du wok pendant la cuisson selon vos besoins.



Le wok peut être posé sur le support pour casseroles et poêles si nécessaire.
- ▶ Posez le support pour casseroles et poêles avec le côté plat sur la tablette.
- ▶ Placez le wok dans la partie arrondie du support.

5.5 Cuisson avec casseroles et poêles

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure en cas de contact avec des pièces chaudes !
L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Les pièces de l'appareil deviennent très chaudes, un contact peut entraîner des blessures dues à des brûlures.
- ▶ Portez des gants de barbecue lorsque vous utilisez l'appareil.
- ▶ Veillez à ce que le couvercle du brûleur ne soit pas mis en place pendant la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT !

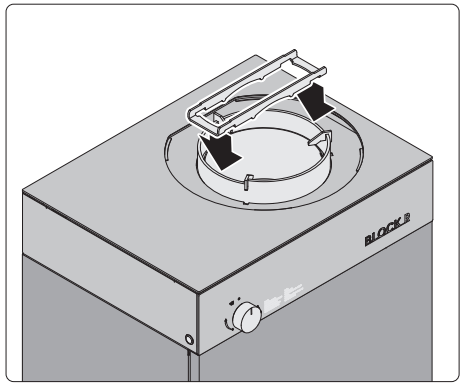
Risque de blessure par un feu de graisse !
En raison des températures élevées générées pendant la cuisson, un feu de graisse peut se produire en cas d'utilisation intensive.
- ▶ Surveillez la flamme en permanence.
- ▶ Assurez-vous que les casseroles et les poêles ne chauffent pas trop.

⚠ ATTENTION !

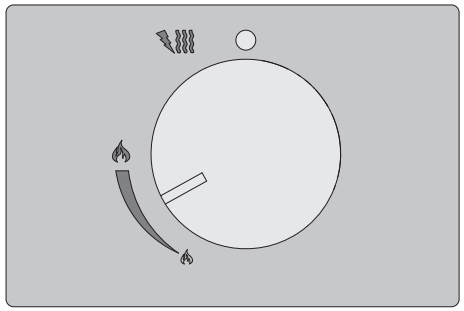
Risque de dommages matériels en raison de l'accumulation de chaleur !
Le fait de couvrir la flamme principale avec des casseroles et des poêles peut provoquer une accumulation de chaleur. Des températures trop élevées dues à une accumulation de chaleur endommagent l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas de casseroles ou de poêles d'un diamètre supérieur à 42 cm.
- ▶ Pour les casseroles et poêles d'un diamètre supérieur à 30 cm, n'utilisez pas la flamme principale pendant plus de 20 minutes consécutives.

⚠ ATTENTION !

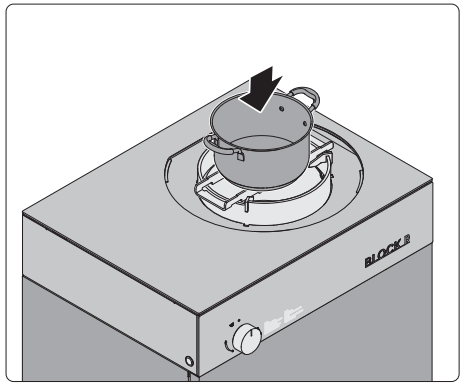
Risque d'endommagement des casseroles et des poêles !
Les températures élevées peuvent endommager les casseroles et les poêles.
- ▶ Assurez-vous que les casseroles et les poêles utilisées sont adaptées à la puissance de la flamme principale.



- ▶ Placez le support pour casseroles et poêles sur la couronne du brûleur de manière à ce que le côté plat soit en haut.



Si la flamme principale brûle :
- ▶ Réglez le brûleur du wok sur le niveau de flamme de votre choix.



- ▶ Placez la casserole ou la poêle sur le support.
- ▶ Démarrez la cuisson.
- ▶ Réglez les paramètres du brûleur du wok pendant la cuisson selon vos besoins.

FR

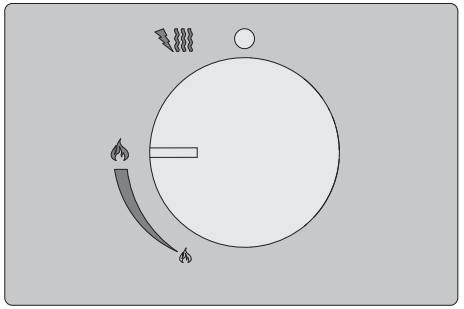
5.6 Fin de la cuisson

⚠ AVERTISSEMENT !

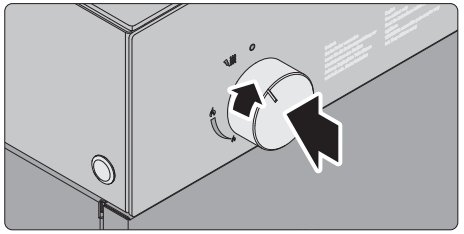
Risque d'écrasement en posant le couvercle du brûleur !
Le poids et la forme du couvercle du brûleur peuvent provoquer des écrasements.
- ▶ Assurez-vous qu'aucun membre corporel ne se trouve entre le plan de travail et le couvercle du brûleur lors de l'abaissement.

⚠ AVERTISSEMENT !

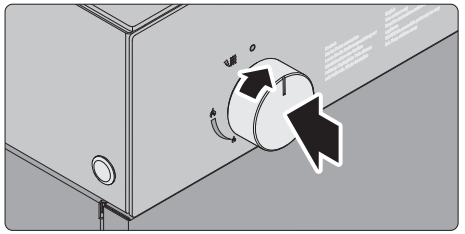
Risque de blessure en cas de contact avec des pièces chaudes !
L'utilisation de l'appareil génère des températures élevées. Le couvercle du brûleur peut chauffer sous l'effet de la chaleur résiduelle après avoir été posé sur l'appareil.
- ▶ Portez des gants de barbecue lorsque vous utilisez l'appareil jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.



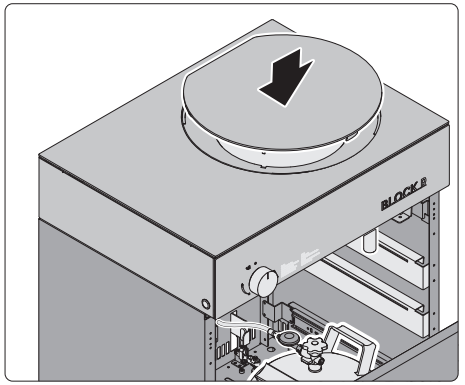
- ▶ Retirez le wok sur la couronne du brûleur.
- ▶ Tournez le régulateur de gaz sur la position du brûleur du wok « Maximum »



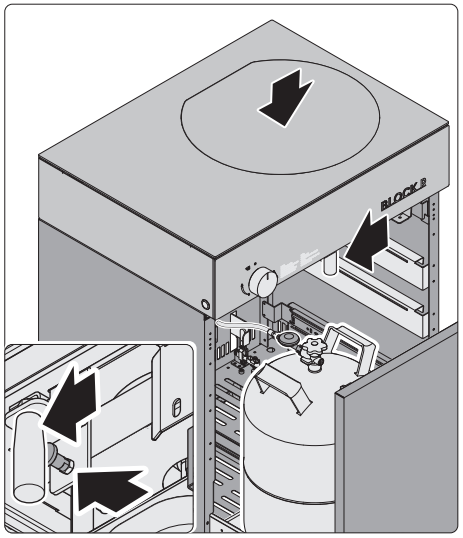
- ▶ Poussez sur le régulateur de gaz.
- ▶ Tournez le régulateur de gaz sur la position « Position d'allumage » / « Flamme basse ».



- ▶ Poussez sur le régulateur de gaz.
- ▶ Tournez le régulateur de gaz sur la position « Arrêt »
- ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.



- ▶ Ouvrez le tiroir frontal jusqu'au blocage (appareil sur pied uniquement).
  ➔ « 3.4 Installation de l'appareil sur pied » (page 91).
- ▶ Placez le couvercle du brûleur sur la couronne du brûleur en suivant la forme définie par le plan de travail.



- ▶ Tirez sur le boulon d'arrêt pour déverrouiller la poignée.
- ▶ Poussez la poignée à gauche jusqu'à la butée.

Le couvercle du brûleur doit s'abaisser en épousant la forme du plan de travail.

Si le couvercle du brûleur ne s'abaisse pas en épousant la forme du plan de travail :

- ▶ Poussez la poignée à droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- ▶ Orientez le couvercle du brûleur pour qu'il s'adapte au plan de travail.
- ▶ Tirez sur le boulon d'arrêt pour déverrouiller la poignée.
- ▶ Poussez la poignée à gauche jusqu'à la butée.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Nettoyez l'appareil.
  ➔ « 6. Nettoyage » (page 110).

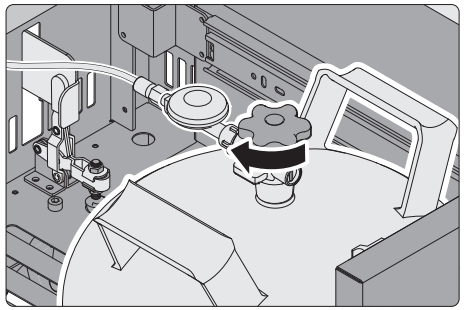
Lorsque l'appareil a refroidi et n'est plus utilisé :

- ▶ Couvrez l'appareil afin de le protéger des intempéries (par exemple, au moyen du capot de protection Flammkraft).
  ➔ « 10.2 Accessoires » (page 121).

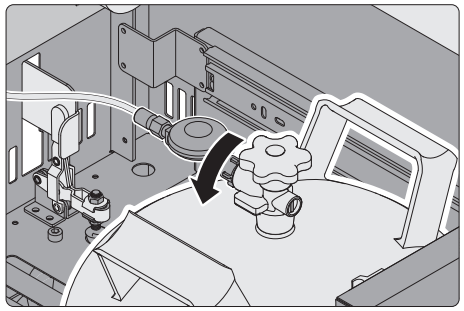
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période :

- ▶ Retirez la bouteille de gaz.
- ▶ Stockez la bouteille de gaz dans un endroit sûr.
  ➔ « 10.1 Entreposage des bouteilles de gaz » (page 121).

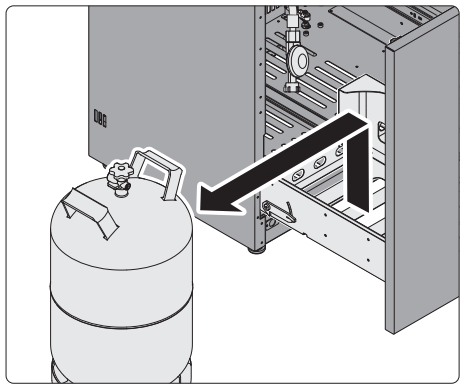
5.7 Remplacement de la bouteille de gaz



- ▶ Ouvrez le tiroir frontal au-delà du blocage (appareil sur pied uniquement)
  ➔ « 3.4 Installation de l'appareil sur pied » (page 91).
- ▶ Veillez à avoir fermé la bouteille de gaz et coupé l'arrivée de gaz.



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



Appareil sur pied

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

Grille encastrable

- ▶ Retirez la bouteille de gaz vide de l'emplacement prévu dans votre cuisine extérieure.

- ▶ Si nécessaire, montez les capuchons de protection obligatoires sur la bouteille de gaz.

- ▶ Mettez en place la bouteille de gaz neuve.
  ➔ « 3.7 Raccordement de la bouteille de gaz » (page 100).

FR

6. Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité concernant le nettoyage

⚠ ATTENTION !

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

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

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

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

6.2 Intervalles de nettoyage

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

Après chaque utilisation de l'appareil :
➔ « 6.4 Nettoyage des pièces amovibles » (page 111).

6.3 Nettoyage du boîtier

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

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

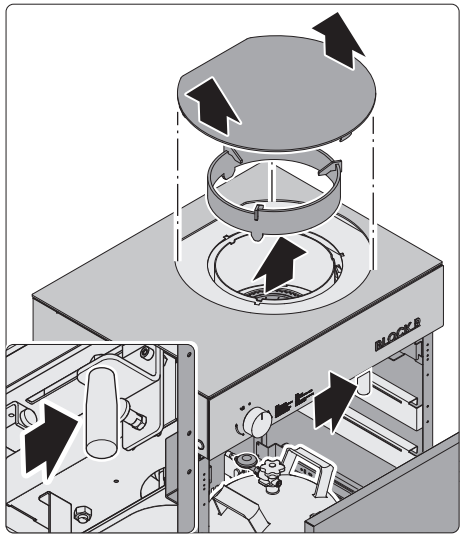
6.4 Nettoyage des pièces amovibles

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure en cas de contact avec des pièces chaudes !
Certaines parties de l'appareil peuvent rester très chaudes après le fonctionnement. Un contact avec ces dernières peut causer des brûlures.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- ▶ Portez des gants de barbecue pour nettoyer l'appareil.

Nettoyer les pièces suivantes de l'appareil après chaque cuisson :
- Couronne du brûleur
- Guide-flamme
- Élément de cuisson interne
- Élément de cuisson externe
- Protection contre les éclaboussures
- Glissière
- Tête de brûleur flamme basse
- Bac de récupération

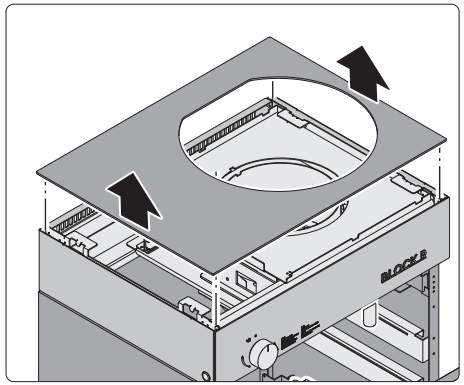
Toutes les pièces de l'appareil peuvent être retirées de l'appareil sans outil.



- ▶ Ouvrez le tiroir frontal jusqu'au blocage (appareil sur pied uniquement).
  ➔ « 3.4 Installation de l'appareil sur pied » (page 91).
- ▶ Poussez la poignée à droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

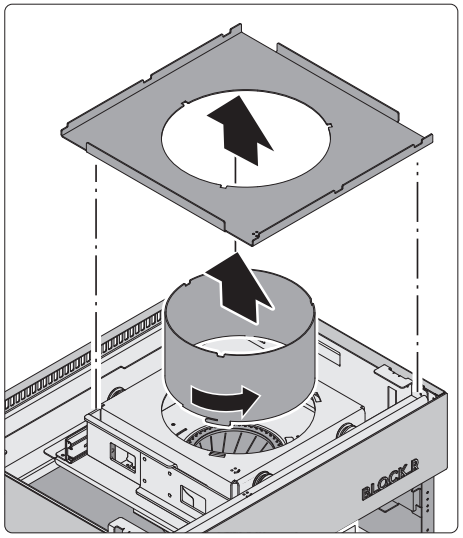
Le couvercle du brûleur est lourd et doit être tenu à deux mains.

- ▶ Soulevez le couvercle du brûleur de la couronne du brûleur.
- ▶ Retirez la couronne du brûleur de l'appareil.

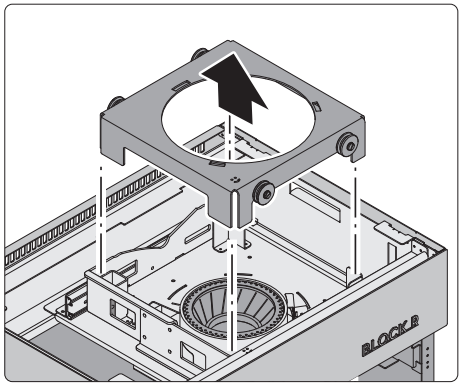


Le plan de travail est posé sans être fixé sur l'appareil.
En raison de sa taille et de son poids, le plan de travail doit être tenu avec les mains des deux côtés.

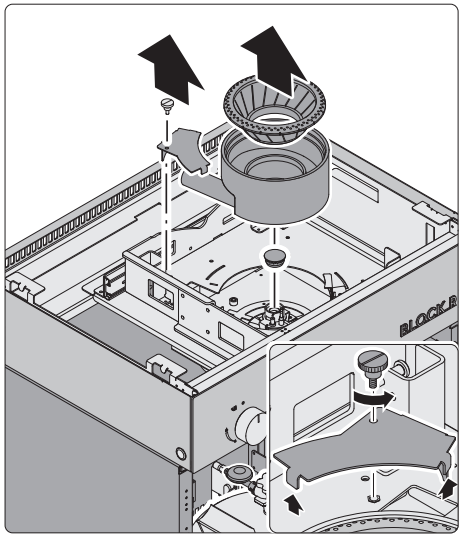
- ▶ Soulevez le plan de travail de l'appareil.



- ▶ Retirez la protection contre les éclaboussures de l'appareil.
- ▶ Tournez le guide-flamme pour le retirer de sa fixation.
- ▶ Retirez le guide-flamme de l'appareil.

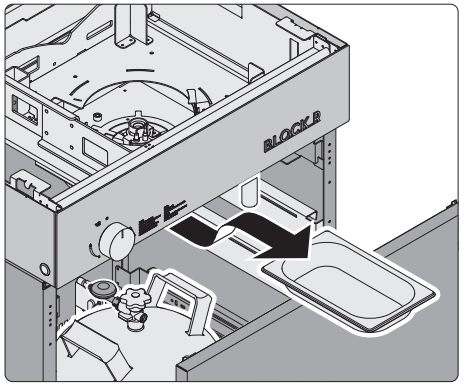


- ▶ Retirez la glissière de l'appareil.



- ▶ Desserrez la vis moletée du couvercle.
- ▶ Retirez le couvercle.
- ▶ Retirez l'élément de cuisson intérieur et l'élément de cuisson extérieur de l'appareil.
- ▶ Retirez la tête de brûleur de la flamme basse de la buse de sortie de gaz.

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



- ▶ Retirez le bac de récupération de l'appareil.
- ▶ Nettoyez les pièces de l'appareil.
- ▶ Retirez les liquides de l'appareil.

En cas d'encrassement important (par exemple, résidus de cuisson brûlés), les différentes pièces peuvent être traitées avec un nettoyant intensif pour barbecue (par exemple, de Flammkraft).

La boîte de rangement et de nettoyage peut être utilisée à cet effet.
La boîte de rangement et de nettoyage peut être achetée séparément.
➔ « 10.2 Accessoires » (page 121).

⚠ AVERTISSEMENT !

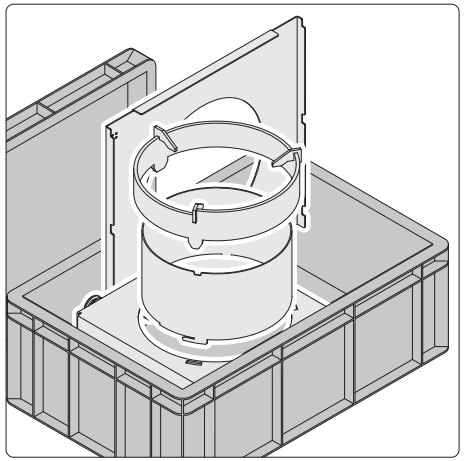
Risque de blessures en cas de manipulation non conforme du nettoyant intensif pour barbecue !
Tout contact avec le produit de nettoyage peut entraîner des brûlures graves de la peau ou de graves lésions oculaires.
Pour assurer une utilisation sûre du nettoyant intensif pour barbecue :

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

⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas d'utilisation non conforme du nettoyant intensif pour gril !
Le nettoyant intensif pour gril peut endommager les surfaces si les matériaux de ces dernières ne sont pas adaptés.

- ▶ Ne nettoyez que les pièces en acier inoxydable avec le nettoyant intensif pour gril (par exemple, couronne de brûleur, guide-flamme, protection contre les éclaboussures).
- ▶ Nettoyez l'élément de cuisson intérieur et extérieur ainsi que la tête de brûleur de la flamme basse uniquement avec une eau légèrement savonneuse.



- ▶ Pulvérisez le nettoyant intensif pour gril sur les pièces en acier inoxydable à nettoyer.
- ▶ Placez les pièces vaporisées dans un bac ou dans la boîte de nettoyage.

En cas d'utilisation d'un bac :

- ▶ Recouvrez le bac.

En cas d'utilisation de la boîte de nettoyage :

- ▶ Fermez la boîte de nettoyage avec le capot.

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

Au terme du temps de trempage :

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

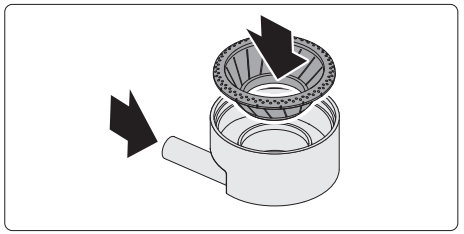
6.5 Nettoyage du brûleur

Contrôler les orifices d'entrée du brûleur pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Pour procéder à une maintenance ou à un nettoyage approfondi de l'appareil, les brûleurs principaux peuvent être démontés.

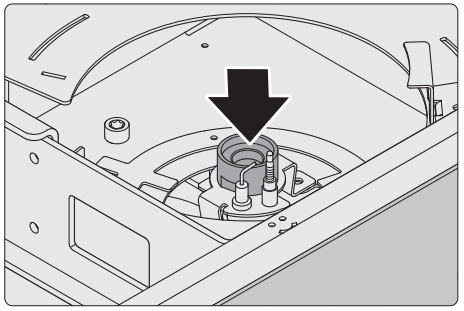
⚠ ATTENTION !

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

- ▶ Ne nettoyez en aucun cas les éléments en céramique du brûleur principal avec des liquides ou des objets durs/pointus.
- ▶ Nettoyez les pièces du brûleur uniquement avec de l'eau légèrement savonneuse
- ▶ Ne faites pas fonctionner les brûleurs principaux lorsqu'ils sont mouillés. Veillez à ce que le brûleur principal qui a été mouillé ait suffisamment séché avant de l'utiliser.
  ➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 117).



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



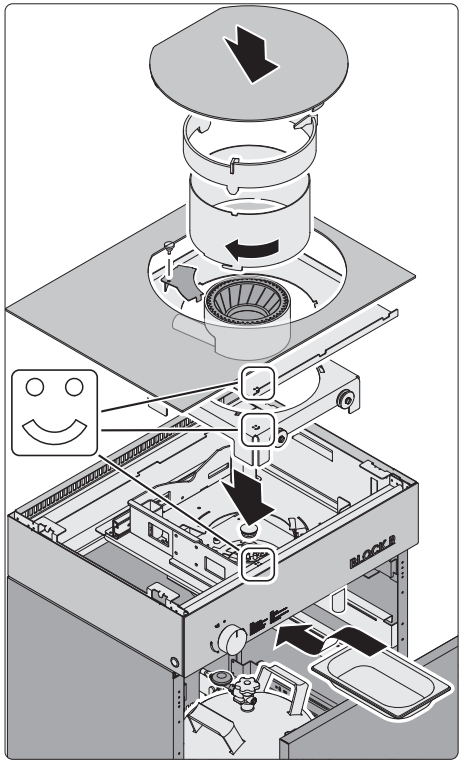
- ▶ Nettoyez l'appareil aux endroits désormais rendus accessibles.
- ▶ Nettoyez les buses de sortie de gaz (par exemple, avec un chiffon doux et propre ou une brosse à dents).

6.6 Mettre en place les pièces de l'appareil

⚠ ATTENTION !

Risque de dommages matériels en cas de mise en place non conforme des pièces de l'appareil !
Des pièces de l'appareil mal insérées peuvent endommager le brûleur et gêner le fonctionnement de la glissière.

- ▶ Assurez-vous que l'élément de cuisson intérieur est bien à plat et bien droit dans l'élément de cuisson extérieur.
- ▶ Assurez-vous que le symbole poinçonné sur la protection contre les éclaboussures et sur le rails est aligné au-dessus du symbole sur l'appareil (avant gauche).
- ▶ Assurez-vous que tous les composants sont en place.



- ▶ Remettez en place les pièces de l'appareil dans l'ordre inverse.

7. Maintenance

7.1 Consignes de sécurité concernant la maintenance

⚠ AVERTISSEMENT !

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

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

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

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

Avant tout travail réalisé sur l'appareil.

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

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

flammkraft.com
service@flammkraft.com

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

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

7.2 Fréquence de maintenance

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

- ■ Contrôle visuel de l'appareil afin de vérifier qu'il n'est pas endommagé.
  Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- ■ Contrôle visuel du tuyau afin de vérifier qu'il n'est ni endommagé, ni poreux.
  Un tuyau endommagé ou poreux doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.
- ■ Contrôle mécanique de l'étanchéité des raccords à vis du circuit de gaz.
  Un raccord à vis desserré et non étanche au niveau du circuit de gaz doit être resserré avant d'utiliser l'appareil.
  ➔ « 3.7 Raccordement de la bouteille de gaz » (page 100).

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

➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 102).
➔ « 6. Nettoyage » (page 110).

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

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

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

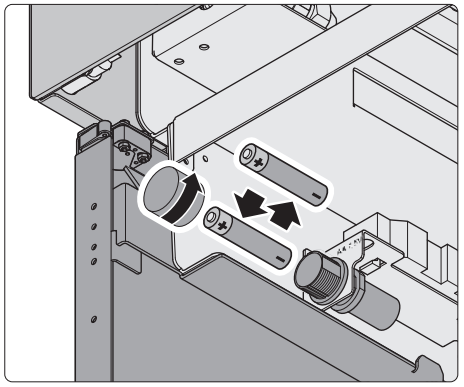
➔ « 7.3 Remplacement de la pile » (page 116).
➔ « 7.4 Contrôle du contact de la pile » (page 116).
➔ « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 117).
➔ « 7.6 Séchage du brûleur » (page 117).

7.3 Remplacement de la pile

⚠ AVERTISSEMENT !

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

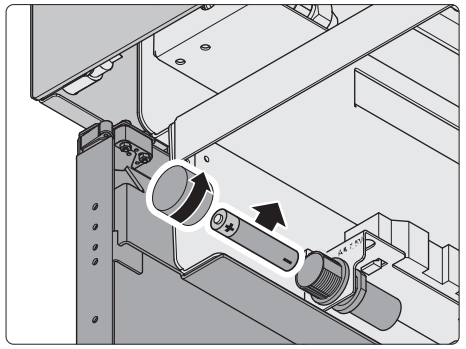
L'appareil est doté d'un dispositif d'allumage électrique alimenté par une pile (1 pile de type AA, 1,5 V).
- Une fois déchargée, la pile doit être remplacée pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le compartiment à piles se trouve derrière le tiroir frontal, sous le régulateur de gaz.
-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



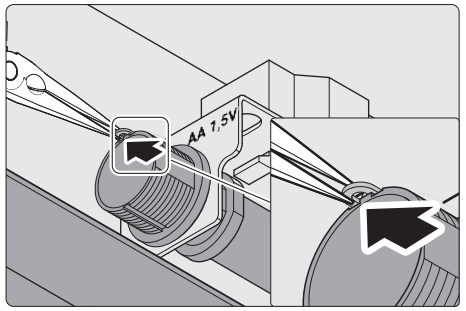
▶ Dévissez le couvercle du compartiment à pile.
▶ Retirez la pile usagée.
▶ Insérez une pile neuve.
▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
▶ Revissez le couvercle du compartiment à pile.

7.4 Contrôle du contact de la pile

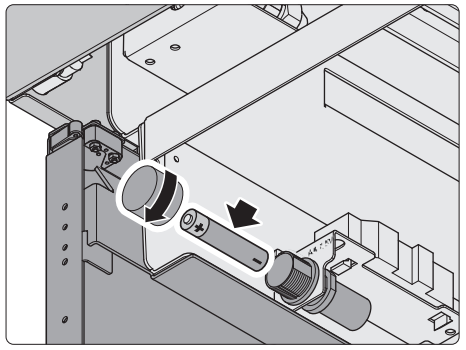
Lorsque l'appareil subit des vibrations ou lors du changement de pile, le contact de la pile peut être trop enfoncé. Dans ce cas, le dispositif d'allumage ne fonctionne plus. Pour éliminer le problème, le contact de la pile doit être sorti.



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



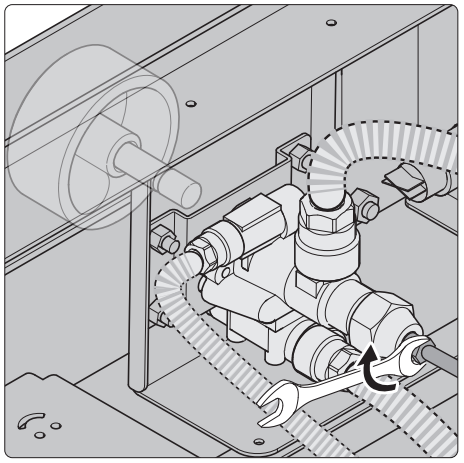
▶ Veillez à ce que son contact ait été sorti.
▶ Au besoin, tirez-le vers l'avant à l'aide d'une petite pince.



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

7.5 Contrôle du thermocouple

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



- Retirez le plan de travail.
- Resserrez avec précaution le raccordement du thermocouple qui ne fonctionne pas (clé de 8).

7.6 Séchage du brûleur

En cas de précipitations abondantes, de l'eau peut s'accumuler dans le brûleur. L'humidité dans le brûleur peut fortement nuire au fonctionnement et aux performances de l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil ne fonctionne pas avec des brûleurs humides.
- Démontez les pièces amovibles.
  ➔ « 6.4 Nettoyage des pièces amovibles » (page 111).
- Séchez le brûleur et l'appareil.
- Séchez les pièces amovibles.

8. Élimination des dysfonctionnements

Voici une description des dysfonctionnements possibles :

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

L'actionnement du bouton d'allumage ne produit pas d'étincelle sur un ou plusieurs brûleurs.
- Un contact enfichable du système d'allumage s'est desserré.
  - ▶ Vérifier que tous les contacts enfichables du système d'allumage sont bien fixés.
- Le contact de la pile est trop enfoncé.
  - ▶ Veillez à ce que le contact de la pile soit suffisamment sorti.
  - ➔ « 7.4 Contrôle du contact de la pile » (page 116).
- La pile est usée.
  - ▶ Insérez une pile neuve.
  - ➔ « 7.3 Remplacement de la pile » (page 116).
- Le système d'allumage est défectueux.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

L'étincelle d'allumage n'allume pas le brûleur.
- La bouteille de gaz est fermée.
  - ▶ Ouvrez la bouteille de gaz.
- La bouteille de gaz est vide.
  - ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
  - ➔ « 5.7 Remplacement de la bouteille de gaz » (page 109).
- La buse de sortie de gaz est encrassée.
  - ▶ Nettoyez la buse de sortie de gaz.
  - ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur » (page 114).
- Le détendeur est défectueux.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.
- Un détendeur inadapté a été utilisé.
  - ▶ Veillez à utiliser un détendeur convenant à l'appareil.
  - ➔ « 2.3 Caractéristiques techniques » (page 89).

Le brûleur s'allume, mais s'éteint à nouveau lorsque le régulateur de gaz est détendu.
- Le raccord de contact du thermocouple est défectueux.
  - ▶ Resserrez le contact du thermocouple.
  - ➔ « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 117).
- Le thermocouple est défectueux ou une autre erreur est présente.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.

Les performances diminuent ou sont faibles.
- Un détendeur inadapté a été utilisé.
  - ▶ Veillez à utiliser un détendeur convenant à l'appareil.
  - ➔ « 2.3 Caractéristiques techniques » (page 89).
- Une bouteille de gaz trop petite a été utilisée.
  - ▶ Assurez-vous qu'une bouteille de gaz appropriée est utilisée.
  - ➔ « 1.1 Utilisation conforme » (page 84).

La cuisson s'arrête soudainement.
- La bouteille de gaz est vide.
  - ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
  - ➔ « 5.7 Remplacement de la bouteille de gaz » (page 109).

Un brûleur en particulier ne s'éteint pas ou ne fonctionne pas en permanence.
- Un coup de vent a soufflé sur le brûleur.
  - ▶ Fermez le régulateur de gaz.
  - ▶ Coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille de gaz.
  - ▶ Ouvrez le capot.
  - ▶ Patientez 5 minutes avant de rallumer l'appareil.
- Le dysfonctionnement se situe au niveau de la surveillance de la cuisson par le thermocouple.
  - ▶ Procédez à la maintenance du thermocouple.
  - ➔ « 7.5 Contrôle du thermocouple » (page 117).
- Le brûleur est défectueux.
  - ▶ Adressez-vous à Flammkraft ou à une entreprise spécialisée.
- La buse de sortie de gaz est obstruée.
  - ▶ Nettoyez avec précaution la buse de sortie de gaz.
  - ➔ « 6.5 Nettoyage du brûleur » (page 114).

Odeur de gaz pendant l'utilisation.

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

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

  ➔ « 4. Contrôle d'étanchéité » (page 102).
- La bouteille de gaz est défectueuse si l'odeur de gaz persiste.
  - ▶ Appelez immédiatement les pompiers.

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

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

  ➔ « 3.4 Installation de l'appareil sur pied » (page 91).
- Les rails du tiroir frontal ne sont plus alignés de manière optimale les uns par rapport aux autres (par exemple, en raison de vibrations lors du transport).
  - ▶ Poussez le tiroir frontal dans l'appareil contre la résistance.
  - ▶ Testez ensuite le fonctionnement du tiroir frontal et appuyez sur le tiroir frontal. Le tiroir frontal s'ouvre facilement.
  - ▶ Ouvrez complètement le tiroir frontal en le faisant coulisser.
  - ▶ Ouvrez et fermez complètement le tiroir frontal à plusieurs reprises.
- Le mécanisme d'ouverture (« push-to-open ») est déjà enclenché lorsque le tiroir est ouvert.
  - ▶ Actionnez avec le doigt les loquets sur les côtés gauche et droit jusqu'à ce qu'ils dépassent vers l'avant.
  - ▶ Fermez le tiroir frontal.

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

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

9. Élimination

9.1 Élimination de l'emballage

⚠ ATTENTION !

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

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

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

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

9.2 Élimination de l'appareil

⚠ ATTENTION !

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

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

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

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

Si des piles ou piles rechargeables sont utilisées :

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

10. Annexe

10.1 Entreposage des bouteilles de gaz

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

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

10.2 Accessoires

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

- Tablettes latérales
- Wok
- Capot de protection
- Boîte de rangement et de nettoyage

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

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

10.3 Déclaration UE de conformité

Par la présente, le fabricant

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

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

- RÈGLEMENT (UE) 2016/426

La norme suivante a été employée comme base :

- EN 484 (adapté)

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

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

Signé pour et au nom de : Flammkraft GmbH

Münster, 12/05/2025

Knud Augustin
Gérant

Manuel Lasar
Gérant

FR

Documentinformatie

Gebruikshandleiding voor wokbrander:
- Model Block R stand-alone apparaat
- Model Block R inbouwapparaat

Deze gebruikshandleiding is gericht op privé-gebruikers. Voor professioneel gebruik van het apparaat dient u ook de geldende voorschriften voor het gebruik van kookapparatuur op gas in acht te nemen.

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

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

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

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

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

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsinformatie 124
1.1 Bedoeld gebruik 124
1.2 Toegestane brandstof 124
1.3 Veilige omgang met gas 125
1.4 Algemene veiligheidsaanwijzingen 125

2. Productinformatie 126
2.1 Productoverzicht 126
2.2 Leveringsomvang 128
2.3 Technische gegevens 129

3. Opstelling 130
3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling 130
3.2 Eisen aan de opstellingsplaats 130
3.3 Opstelling voorbereiden 131
3.4 Opstelling stand-alone apparaat 131
3.5 Opstelling inbouw barbecue 134
3.6 Apparaat voorbereiden 138
3.7 Gasfles aanschuiven 140

4. Lekkagecontrole 142
4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole 142
4.2 Lekkagecontrole voorbereiden 142
4.3 Dichtheidscontrole tot aan de gasregelaar 142

5. Gebruik 143
5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik 143
5.2 Kookproces voorbereiden 144
5.3 Kookproces starten 144
5.4 Koken met een wok 146
5.5 Koken met potten en pannen 147
5.6 Kookproces beëindigen 148
5.7 Gasfles vervangen 149

6. Reiniging 150
6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging 150
6.2 Reinigingsintervallen 150
6.3 Reiniging van de behuizing 150
6.4 Reiniging van verwijderbare delen 151
6.5 Reiniging van de hoofdbrander 154
6.6 Apparaatdelen gebruiken 154

7. Onderhoud 155
7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud 155
7.2 Onderhoudsinterval 155
7.3 Batterij vervangen 156
7.4 Batterijcontact controleren 156
7.5 Thermo-element controleren 157
7.6 Brander drogen 157

8. Verhelpen van storingen 158

9. Verwijdering 160
9.1 Verpakking verwijderen 160
9.2 Apparaat verwijderen 160

10. Bijlage 161
10.1 Opslag van de gasflessen 161
10.2 Accessoires 161
10.3 EU-conformiteitsverklaring 161

1. Veiligheidsinformatie

1.1 Bedoeld gebruik

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het koken van levensmiddelen.

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

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

Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

1.2 Toegestane brandstof

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

- Toegestane landen:

Gascategorie	Druk (mbar)	Land van bestemming	Leverings-omvang drukregelaar
I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

In het land van opstelling moet worden gecontroleerd of het apparaat voor gebruik met bijbehorende gascategorie of bijpassende gasdruk is toegestaan:
- ▶ Raadpleeg de specificatie van de gascategorie en de gasdruk op het typeplaatje.
  ➔ “2.1 Productoverzicht” (pagina 126).

1.3 Veilige omgang met gas

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

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

Als het naar gas ruikt:

- ▶ Sluit de gasregelaar.
- ▶ Verwijder de branderafdekking.
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.

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

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

Voordat het apparaat wordt verplaatst:

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

Gasflessen moeten correct worden opgeslagen.
➔ “10.1 Opslag van de gasflessen” (pagina 161).

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

1.4 Algemene veiligheidsaanwijzingen

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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

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

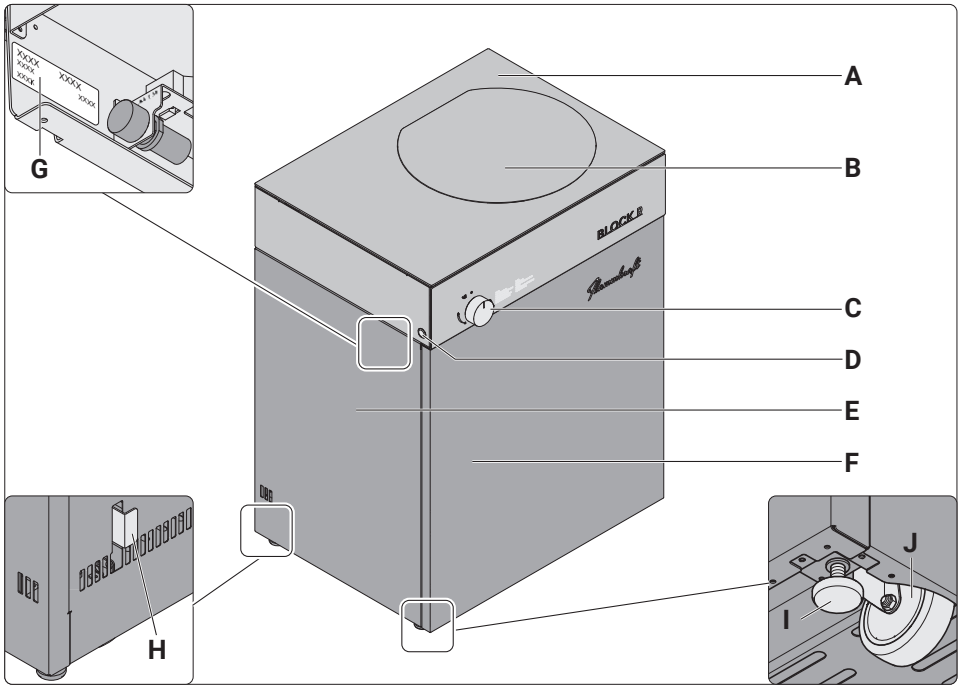
Voor een veilig en langdurig gebruik van het apparaat en om schade te voorkomen, moeten de volgende punten altijd in acht worden genomen:

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

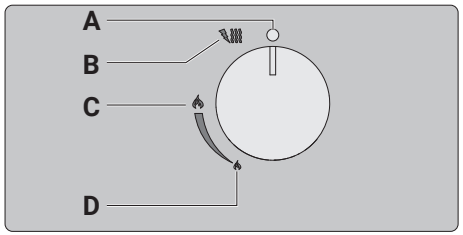
Afhankelijk van de werkzaamheden moeten andere veiligheidsaanwijzingen absoluut in acht worden genomen. De veiligheidsaanwijzingen staan in het overeenkomstige hoofdstuk in deze handleiding.
➔ “3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling” (pagina 130).
➔ “4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole” (pagina 142).
➔ “5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik” (pagina 143).
➔ “6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging” (pagina 150).
➔ “7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud” (pagina 155).

2. Productinformatie

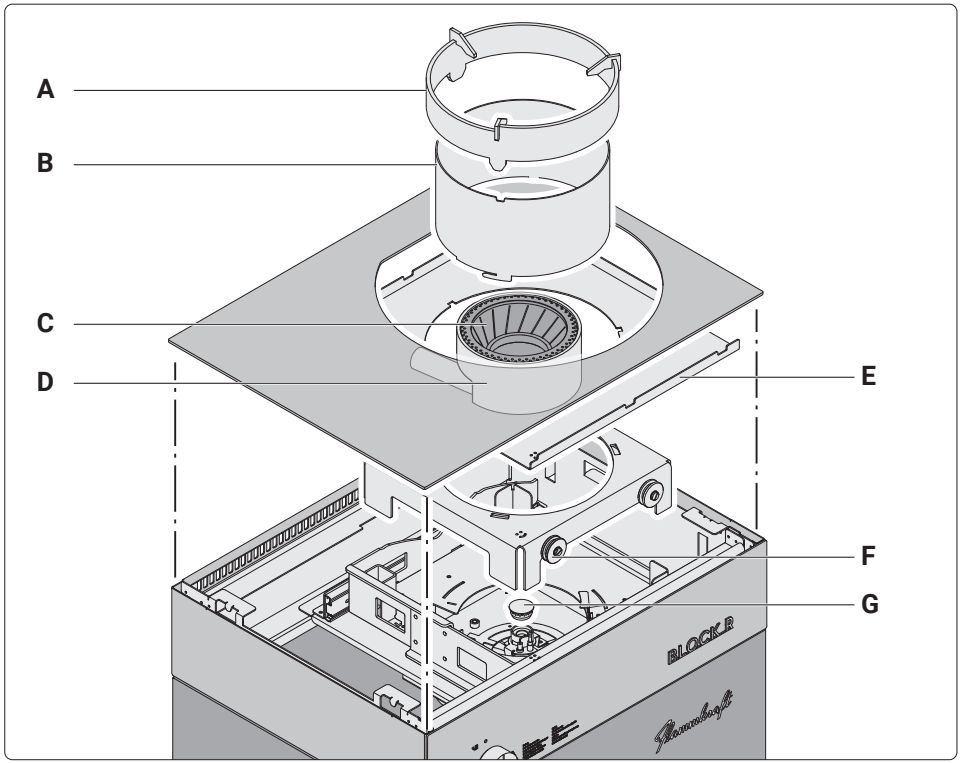
2.1 Productoverzicht



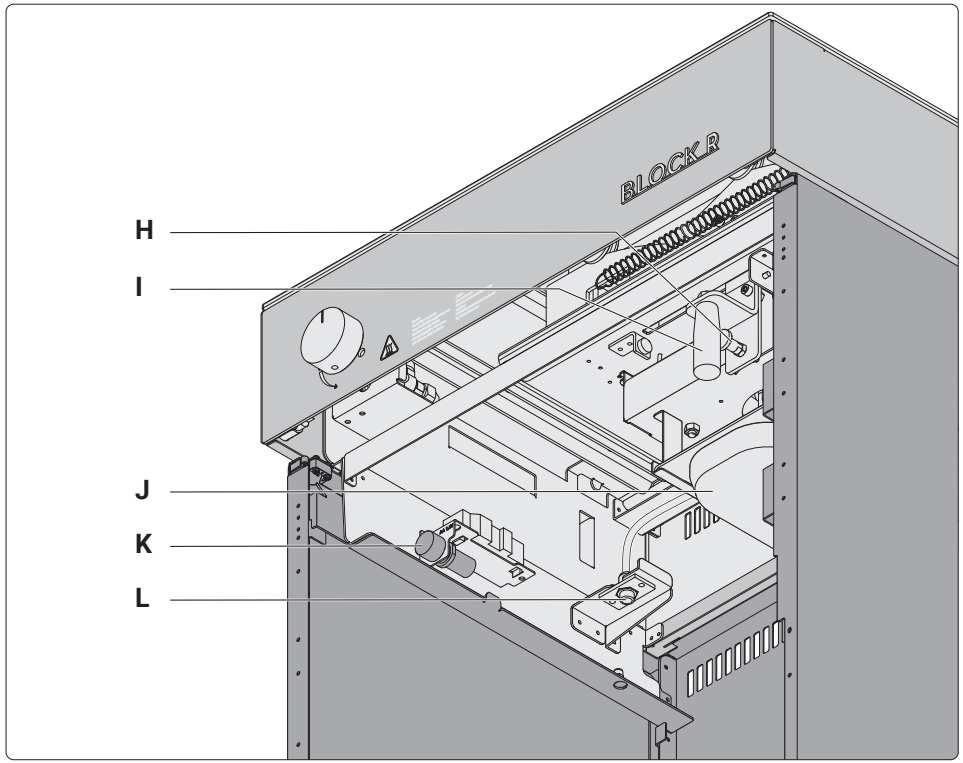
A Werkblad
B Branderafdekking
C Gasregelaar
D Ontstekingsknop
E Onderbouw (alleen stand-alone apparaat)
F Front-schuiflade (alleen stand-alone apparaat)
G Typeplaatje (in binnenruimte links)
H Rem (2x, alleen stand-alone apparaat)
I Standvoeten (4x, alleen stand-alone apparaat)
J Zwenkwielen (4x, alleen stand-alone apparaat)



A Stand “Uit”
B Stand “Ontstekingspositie” / “Gloeivlam”
C Stand wokbrander “Maximaal”
D Stand wokbrander “Minimaal”

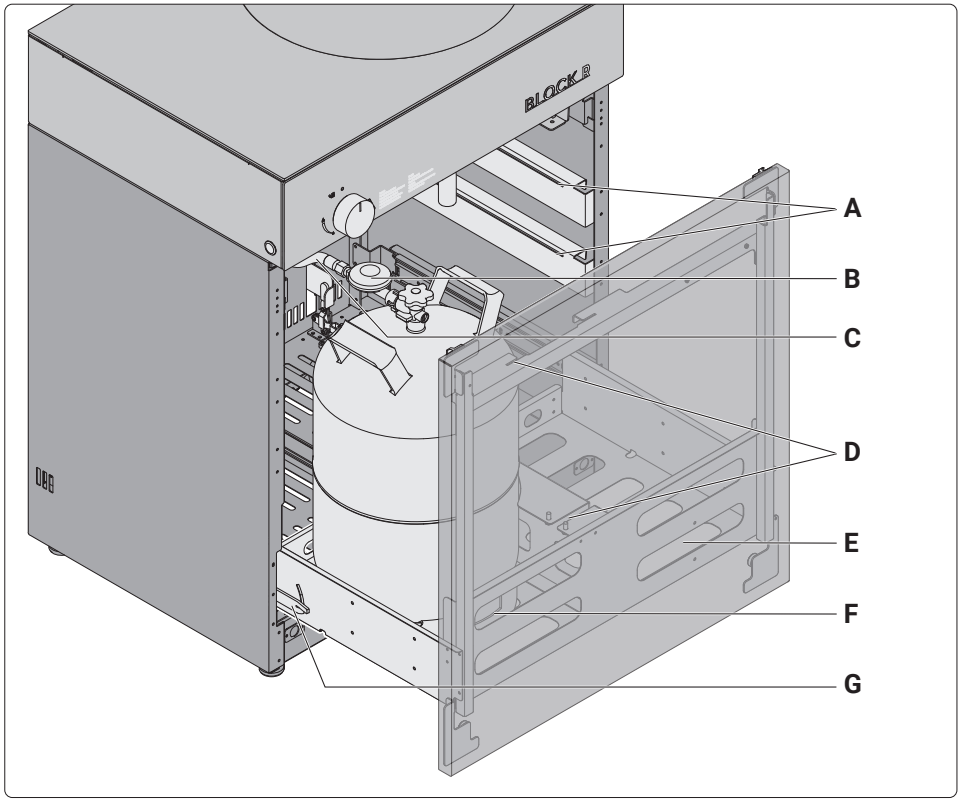


A Branderkroon
B Vlamgeleiding
C Binnenste brandelement
D Buitenste brandelement
E Spatbescherming
F Sleden
G Branderkop gloeivlam



H Vergrendelingsbouten
I Greep
J Opvangbak
K Batterijvak voor ontstekingsinrichting
L Gasaansluiting

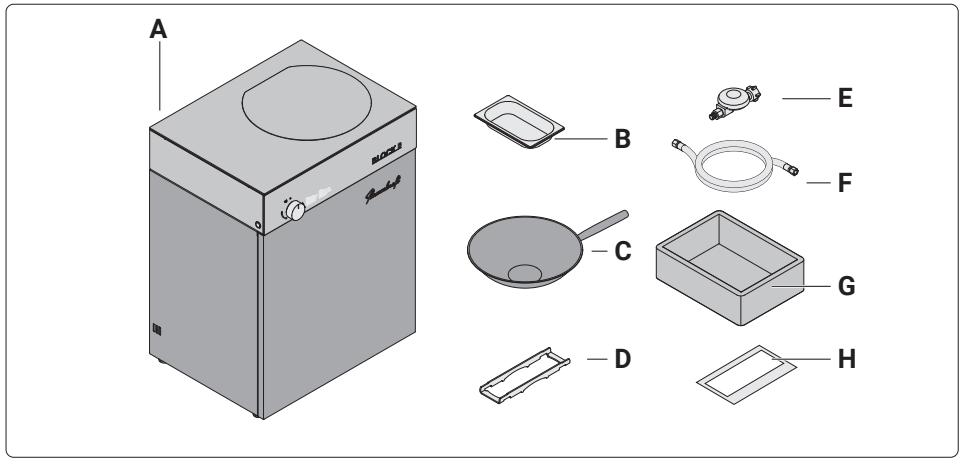
NL



A Inhangmogelijkheid (voor stand-alone apparaat) voor zijvakken (optioneel)
B Drukreduceerder
C Gasslang
D Opbergmogelijkheid (voor stand-alone apparaat) voor branderafdekking
E Opbergmogelijkheid (voor stand-alone apparaat) voor bewaar- en reinigingsbox
F Gasflessenvak (alleen stand-alone apparaat)
G Vergrendelingspal

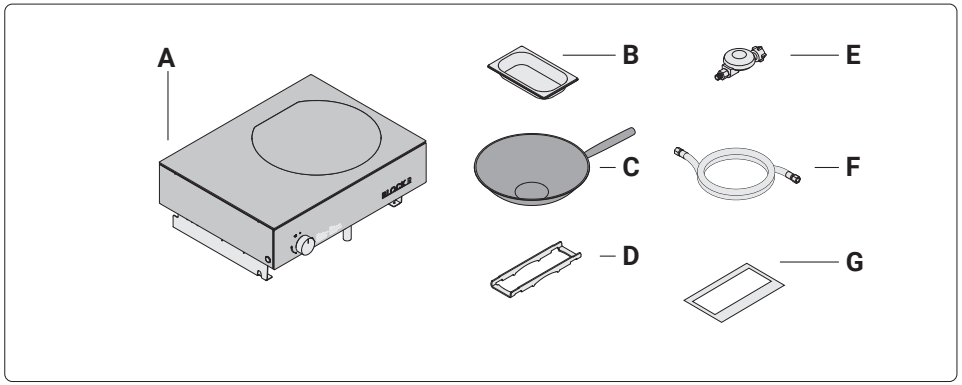
2.2 Leveringsomvang

Stand-alone apparaat



A Flammkraft Block R Stand-alone apparaat
B Opvangbak
C Wok
D Opzetstuk voor potten en pannen
E Drukreduceerder
F Gasslang
G Bewaarbox
H Gebruikshandleiding

Inbouwapparaat



A Flammkraft Block R Stand-alone apparaat
B Opvangbak
C Wok
D Opzetstuk voor potten en pannen
E Drukreduceerder
F Gasslang
G Gebruikshandleiding

Optionele accessoires (bijv. opbergmogelijkheid) is verkrijgbaar bij Flammkraft.
➔ "10.2 Accessoires" (pagina 161).

2.3 Technische gegevens

Gasdruk / Mondstukdiameter	
■ Hoofdbrander	50 mbar / 1,8 mm
■ Gloeibrander	/ 0,5 mm
Vermogen	conform certificering
Materiaal	Roestvrij staal
Werkhoogte (alleen stand-alone apparaat)	94 cm
Afmetingen stand-alone apparaat	
■ Breedte	70 cm
■ Diepte corpus	53 cm
■ Diepte incl. bedieningselement	58 cm
■ Hoogte	94 cm
Afmetingen inbouwapparaat	
■ Breedte	70 cm
■ Diepte corpus	53 cm
■ Diepte incl. bedieningselement	58 cm
■ Hoogte zichtbaar gesloten	16,5 cm
■ Hoogte zichtbaar geopend	19,5 cm
Totaal gewicht stand-alone apparaat	ca. 100 kg
Totaal gewicht inbouwapparaat	ca. 60 kg
Wok:	
■ Materiaal pan	Koolstofstaal gehamerd
■ Diameter	38 cm
■ Dikte	0,18 cm

3. Opstelling

3.1 Veiligheidsaanwijzing voor opstelling

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar door het niet opvolgen van de opstellingsaanwijzingen!
Fouten bij de opstelling van het apparaat kunnen tot ernstig letsel leiden. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor de veilige opstelling van het apparaat.
- ▶ Lees dit hoofdstuk voor de opstelling zorgvuldig door.
- ▶ Volg de veiligheidsaanwijzingen op.
- ▶ Voer de opstelling zoals beschreven uit.

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

3.2 Eisen aan de opstellingsplaats

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

De opstelling is niet toegestaan op de volgende locaties:
- Gesloten ruimtes.
- Garages.
- Trappenhuizen.
- Algemeen toegankelijke gangen.
- Explosiegevaarlijke bereiken.
- In de onmiddellijke nabijheid van licht ontvlambare of explosieve stoffen.
- In de directe omgeving van gebouwen. De aangegeven veiligheidsafstanden moeten worden aangehouden.
- Onder onbeschermde brandbare daken of hittegevoelige overhangende daken.

⚠ WAARSCHUWING!

Brandgevaar door niet aanhouden van de veiligheidsafstanden!
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, aanraking kan tot verbrandingen leiden.
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsafstanden tot personen en voorwerpen altijd worden aangehouden.
- ▶ Zorg ervoor dat brandbare voorwerpen en materialen (bijv. meubels, textiel) zich op voldoende afstand van het apparaat bevinden.

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

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

Voor een gevaarloos gebruik van het apparaat mogen de volgende ventilatie-inrichtingen niet worden afgedekt:
- Alle ventilatiesleden op het apparaat.
- Vrije ruimte voor gespecificeerde bodemvrijheid.

3.3 Opstelling voorbereiden

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

- ▶ Houd de opstellingsplaats vrij van voorwerpen, die bij de opstelling beschadigd of vernield kunnen worden.
- ▶ Controleer de verpakking op beschadigingen.
- ▶ Verwijder de verpakking.
- ▶ Controleer de leveringsomvang. op volledigheid en optimale staat.
  ➔ "2.2 Leveringsomvang" (pagina 128).

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

Indien de verpakking niet meer nodig is:
- ▶ Verwijder het verpakkingsmateriaal op correcte wijze.
  ➔ "9.1 Verpakking verwijderen" (pagina 160).

- ▶ Zorg ervoor dat de vereiste veiligheidsafstanden worden aangehouden.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 130).

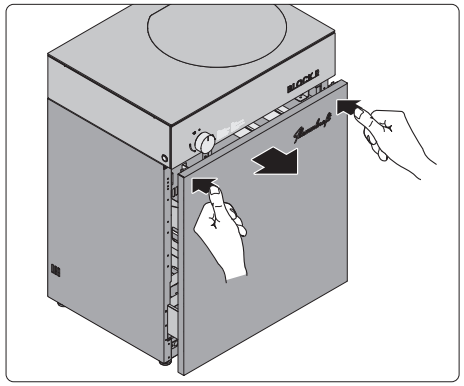
Bij gebruik van het apparaat kan vet lekken en langs de behuizing omlaag lopen (bijv. als het gebruikte apparaat door regen nat wordt).
- ▶ Gebruik, indien nodig, een geschikte, hittebestendige onderlegger om de bodemcoating te beschermen.

3.4 Opstelling stand-alone apparaat

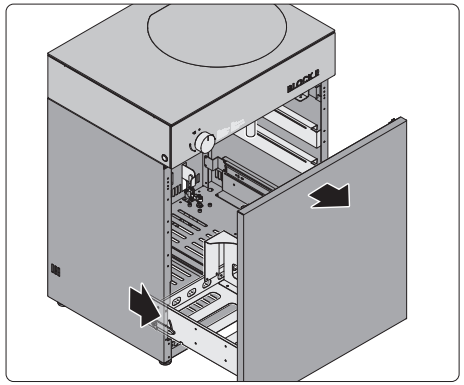
⚠ OPGELET!

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

Schuiflade tot vergrendeling openen



- ▶ Druk op de front-schuiflade.
  De front-schuiflade springt makkelijk open.



- ▶ Open de front-schuiflade door uittrekken.

De schuiflade opent ca. 80% tot aan de aanslag van de vergrendelingspal.

- ▶ Sluit de front-schuiflade door indrukken, tot er een klik te horen is.

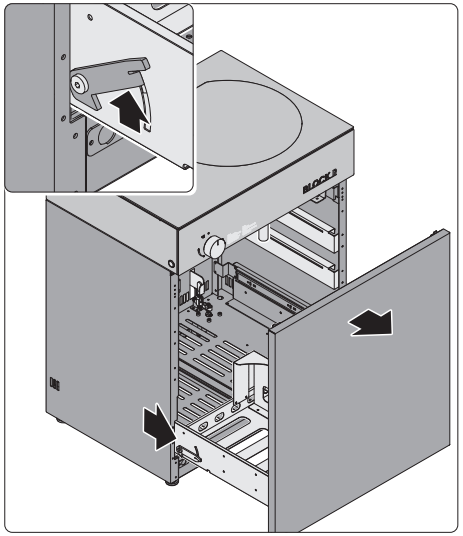
Schuiflade via vergrendeling openen

Om werkzaamheden aan het apparaat te vereenvoudigen (bijv. plaatsen van de gasfles), kan de schuiflade ca. 20% verder worden geopend.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door kantelen van het apparaat!
Het apparaat kan door het gewicht van de schuiflade en de voorwerpen daarin naar voren kanten.

- ▶ Zorg ervoor dat het opgebouwde apparaat tegen wegrollen is beveiligd.
- ▶ Zorg ervoor dat er zich geen lichaamsdelen onder de schuiflade bevinden.
- ▶ Ontgrendel de schuiflade niet tijdens het koken.
- ▶ Open de schuiflade na het ontgrendelen slechts langzaam.



- ▶ Open de front-schuiflade door uittrekken.
- ▶ Til de vergrendelingspal omhoog.
- ▶ Trek de schuiflade er geheel uit.
- ▶ Sluit de front-schuiflade door indrukken, tot er een klik te horen is.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met het apparaat!
De grootte en het gewicht van het apparaat vereisen aandacht bij het verplaatsen en opstellen. Het onbedoeld wegrollen van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.

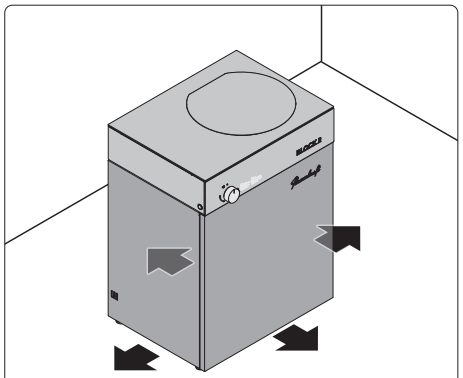
- ▶ Zorg voor een veilige stand bij het opstellen.
- ▶ Zorg ervoor dat er zich geen andere personen in het werkbereik ophouden.
- ▶ Zorg ervoor dat het aangebouwde apparaat tegen wegrollen is beveiligd.

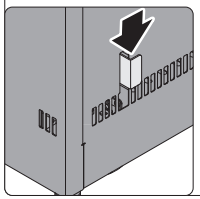
⚠ OPGELET!

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

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

- ▶ Kies de standplaats met inachtneming van de eisen aan de opstellingsplaats.
  ➔ “3.2 Eisen aan de opstellingsplaats” (pagina 151).
  ➔ “3.2 Eisen aan de opstellingsplaats” (pagina 130).
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsafstanden worden aangehouden.
  ➔ “3.2 Eisen aan de opstellingsplaats” (pagina 130).
- ▶ Zorg voor voldoende stabiliteit.

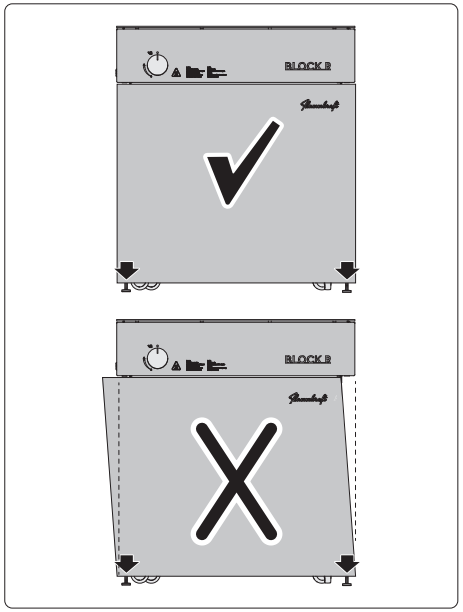






- ▶ Plaats het apparaat op de gewenste opstellingsplaats.
- ▶ Borg het apparaat tegen wegrollen door het vastklikken van de remmen met behulp van de beide hendels aan de achterzijde.
- 💡 Bij beperkte bereikbaarheid van de achterzijde kunnen de remmen bij een geopend schuiflade ook van binnenuit bediend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

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



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

Als de schuiflade schuin tot het lichaam staat:

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

3.5 Opstelling inbouw barbecue

Alle benodigde aanbouwdelen bevinden zich in een aparte doos.

⚠ WAARSCHUWING!

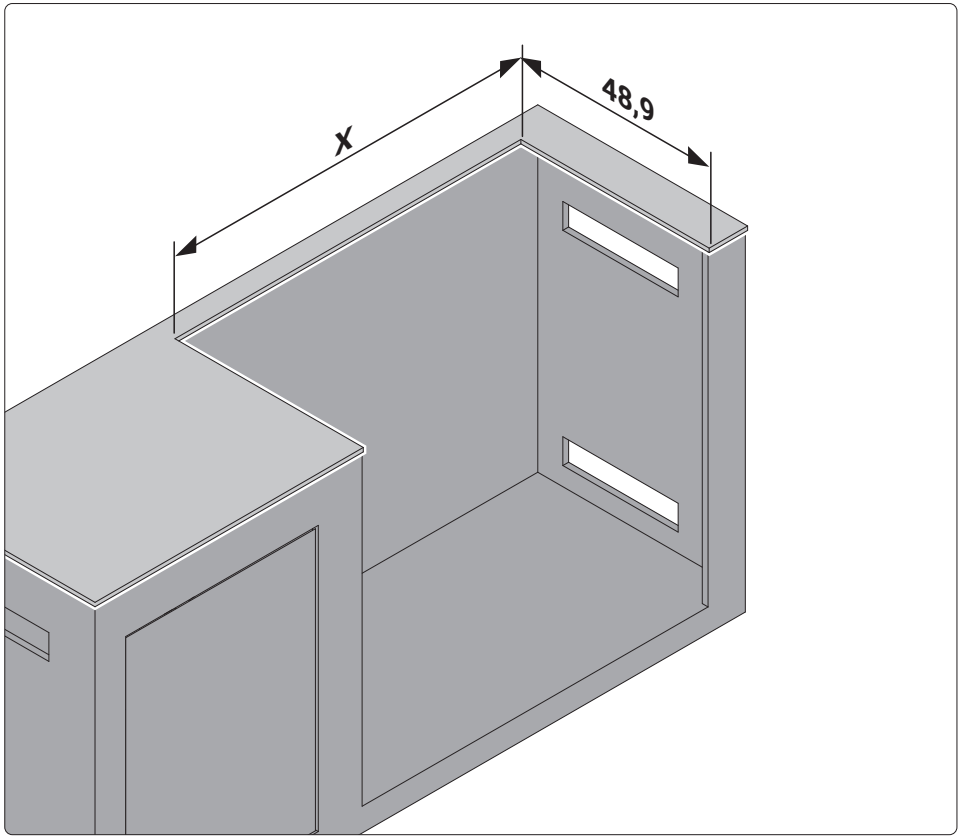
Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met het apparaat!
De grootte en het gewicht van het apparaat vereisen aandacht bij het verplaatsen en opstellen. Het vallen van het apparaat kan tot ernstig letsel leiden.
- ▶ Verplaats het apparaat altijd met twee personen.
- ▶ Draag bij de inbouw van het apparaat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

- ▶ Kies de standplaats met inachtneming van de eisen aan de opstellingsplaats.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 130).
- ▶ Zorg ervoor dat de veiligheidsafstanden worden aangehouden.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 130).
- ▶ Zorg voor voldoende stabiliteit van de corpus.

Om gevaren te vermijden, moeten de volgende eisen absoluut in acht worden genomen:
- ■ Het apparaat mag niet onder een brandbare constructie erboven worden ingebouwd.
- ■ De corpus en het werkblad is geschikt voor het gewicht van het apparaat.
  ➔ "2.3 Technische gegevens" (pagina 129).

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

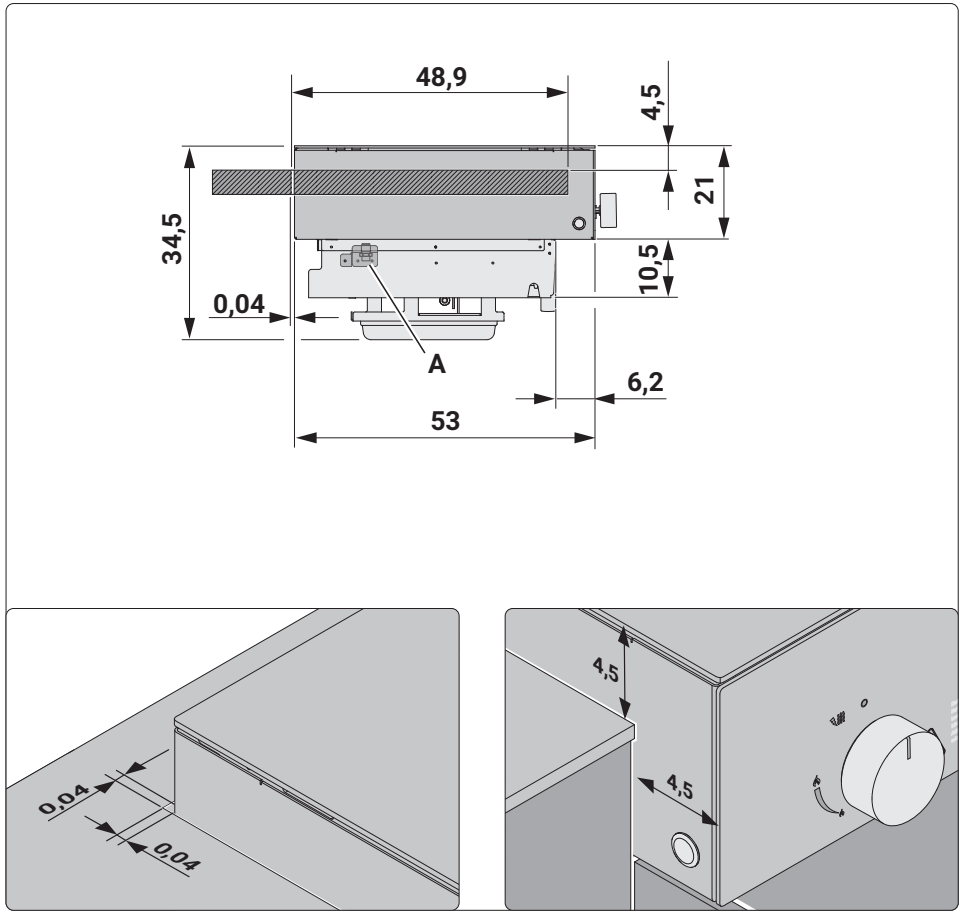
Afmetingen apparaatcorpus



Maatgegevens in cm.

De maat x is afhankelijk van de montagevariant.
- Montage zonder inbouwhoek = 70,8 cm
- Montage met inbouwhoek = 71,2 cm

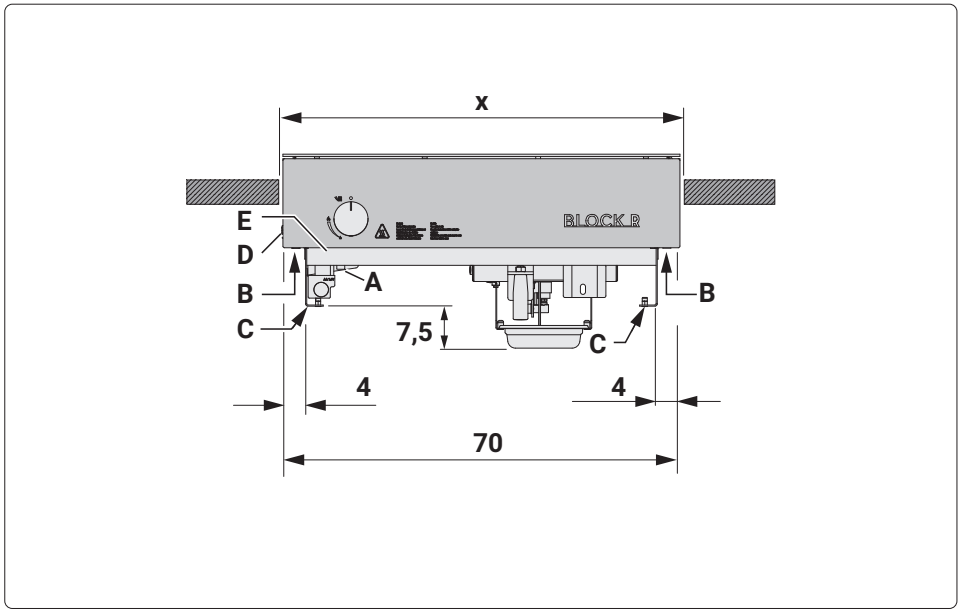
Apparaatafmetingen



Maatgegevens in cm.

A Gasaansluiting

NL



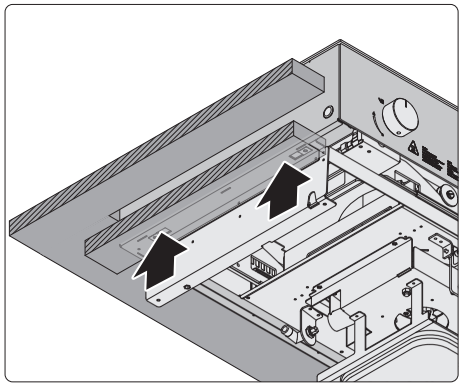
Maatgegevens in cm.

De maat x is afhankelijk van de montagevariant.
- Montage zonder inbouwhoek = 70,8 cm
- Montage met inbouwhoek = 71,2 cm

A Gasaansluiting
B Steunvlak op apparaatframe (Variant 1 / Variant 3)
C Steunvlak op apparaathoek (Variant 2)
D Ontstekingsknop
E Alternatieve ontstekingsknopopening

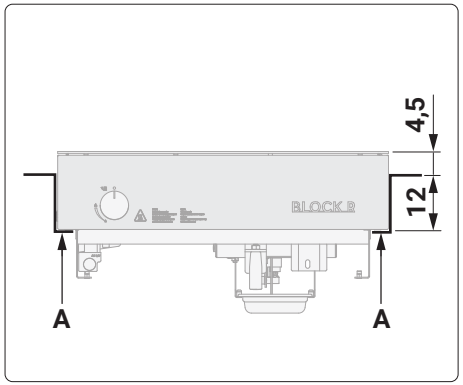
Als het niet mogelijk is om het apparaat zo in te bouwen dat de ontstekingsknop van de zijkant toegankelijk is, kan deze ook in de onderbouw in de alternatieve ontstekingsknopopening worden aangebracht.

Montagevarianten

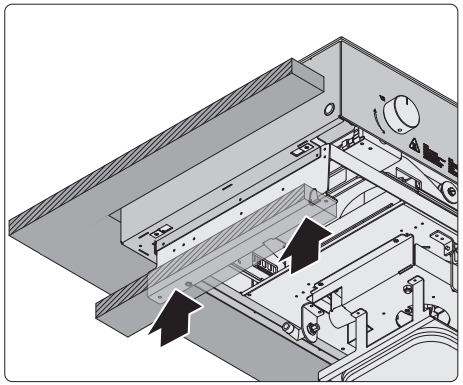


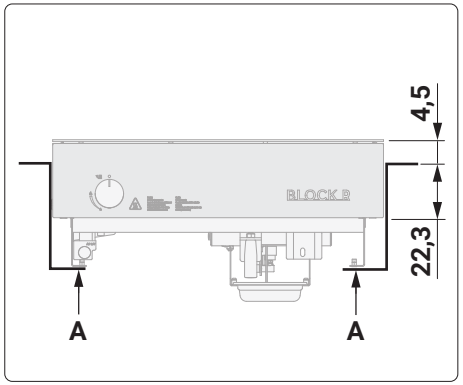
Variant 1
Ondersteuning van het apparaatframe op een geschikte onderconstructie.

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



A Steunvlak op apparaatframe

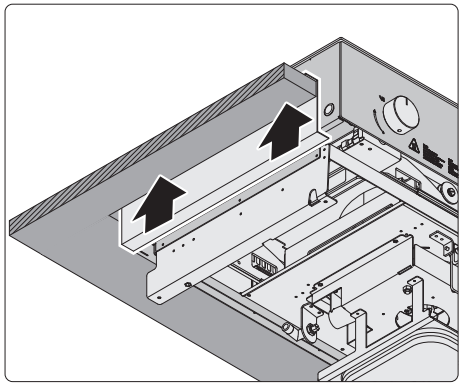


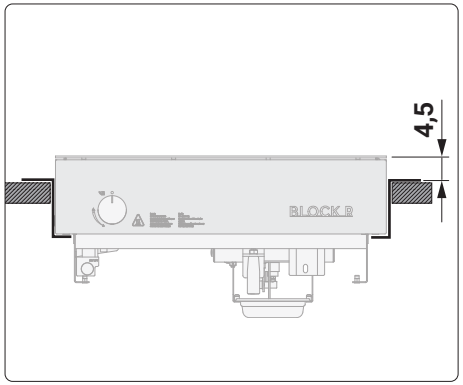


Variant 2
Ondersteuning van de apparaathoek op een geschikte onderconstructie.

Voor bevestiging aan de onderconstructie de vrije gaten van de apparaathoek gebruiken.

A Steunvlak op apparaathoek

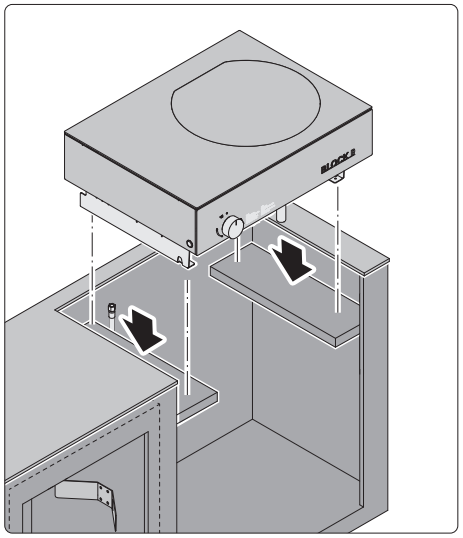




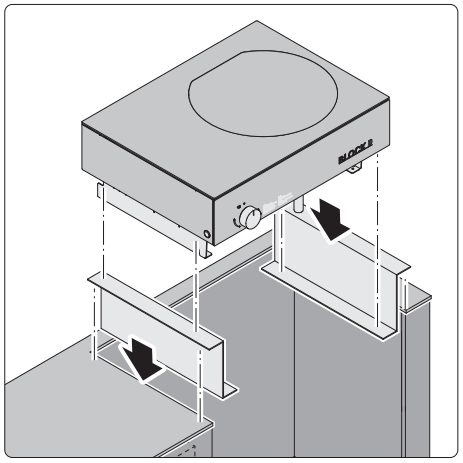
Variant 3
Op het werkblad hangende montage met gebruik van de optionele inbouwhoek.

NL

Montage



- Plaats het apparaat op de onderconstructie.

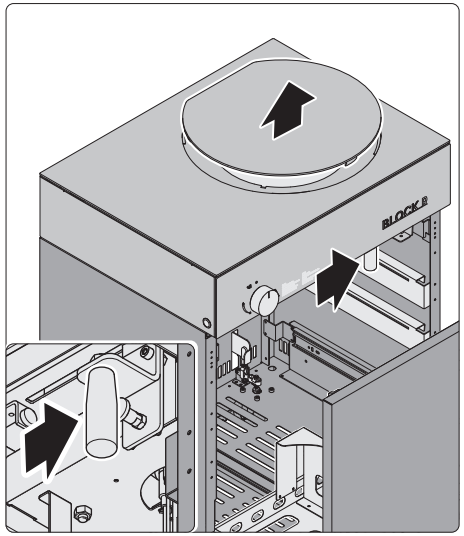


Variant 3

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

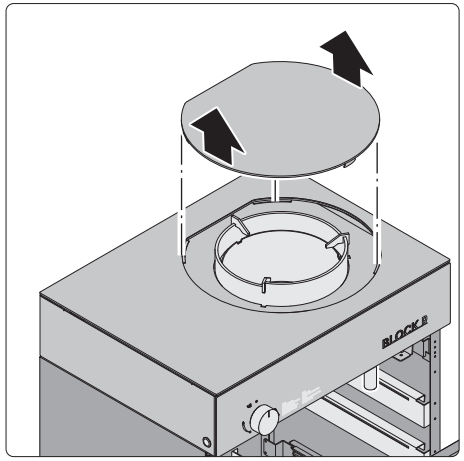
Alle varianten:
Na afsluiting van de montage kan een resterende spleet tussen apparaat en werkblad met geschikte hoogtemperatuur-silicone worden afgedicht.

3.6 Apparaat voorbereiden



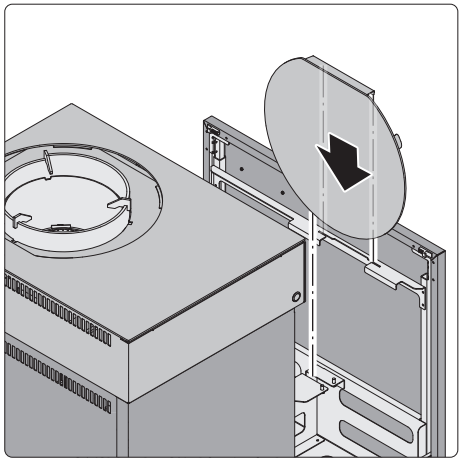
- Open de schuiflade tot aan de vergrendeling (alleen stand-alone apparaat).
  ➔ "3.4 Opstelling stand-alone apparaat" (pagina 131).
- Open de front-schuiflade door uittrekken.
- Schuif de greep naar rechts, totdat deze vastklikt.

De branderkroon schuift naar boven en de branderafdekking wordt opgetild.

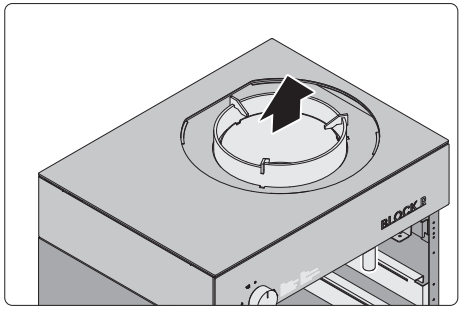


De branderafdekking is zwaar en moet met twee handen worden vastgehouden.

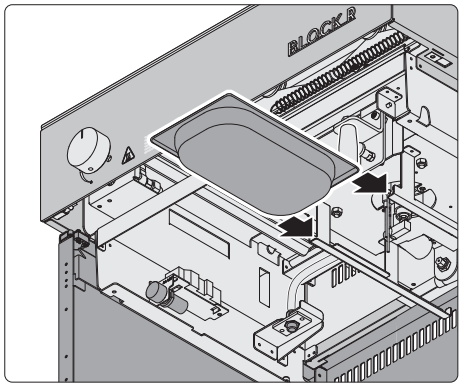
- Neem de branderafdekking van de branderkroon.



▶ Zet de branderafdekking in de lade-uitsparing in de schuiflade (alleen stand-alone apparaat).



▶ Verwijder de transportverpakkingen uit de brander.

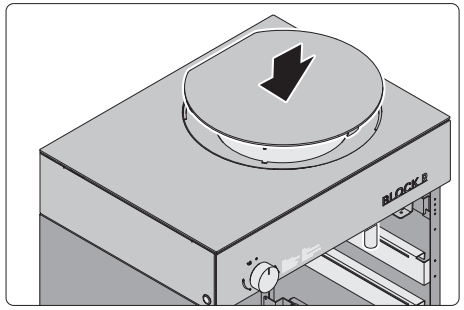


▶ Plaats de opvangbak.

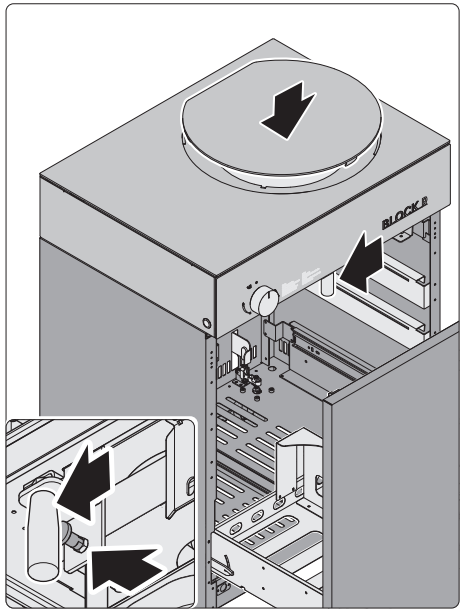
⚠ WAARSCHUWING!

Beknellingsgevaar door plaatsen van de branderafdekking!
Gewicht en vorm van de branderafdekking kan tot beknellingen leiden.

▶ Zorg ervoor dat er zich bij het verlagen geen lichaamsdelen tussen het werkblad en de branderafdekking bevinden.



▶ Leg de branderafdekking overeenkomstig de door het werkblad voorgeschreven vorm op de branderkroon.



▶ Trek aan de vergrendelingsbouten om de greep te ontgrendelen.
▶ Schuif de greep naar links tot aan de aanslag.

De branderafdekking moet vormsluitend in het werkblad zakken.

Als de branderafdekking niet vormsluitend in het werkblad zakt:
▶ Schuif de greep naar rechts, totdat deze vastklikt.
▶ Lijn de branderafdekking passend tot het werkblad uit.
▶ Trek aan de vergrendelingsbouten om de greep te ontgrendelen.
▶ Schuif de greep naar links tot aan de aanslag.

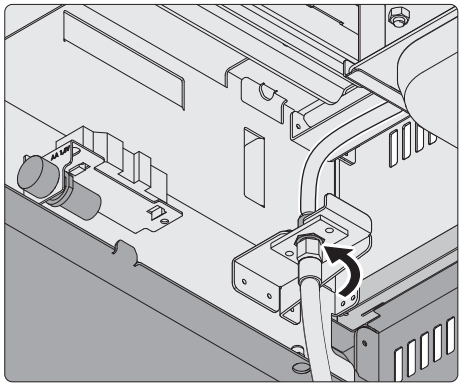
NL

3.7 Gasfles aanschuiven

⚠ WAARSCHUWING!

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

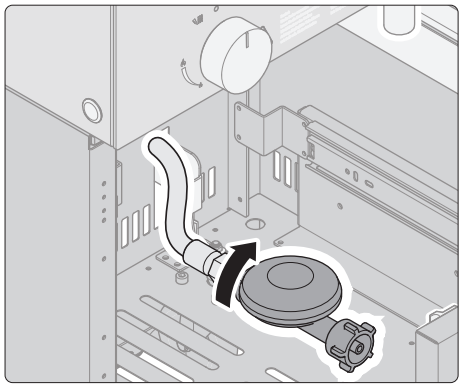
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van ontstekingsbronnen wordt aangesloten.
- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitplaats goed geventileerd is.
- ▶ Zorg ervoor dat de gasslang niet met scherpe voorwerpen of hete delen van de brander in aanraking komt.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat met de meegeleverde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



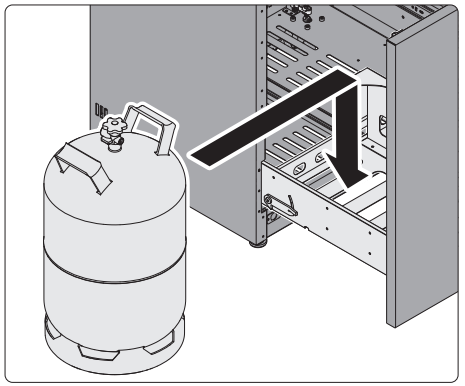
- ▶ Open de front-schuiflade via de vergrendeling (alleen stand-alone apparaat)
  ➔ "3.4 Opstelling stand-alone apparaat" (pagina 131).
- ▶ Monteer de gasslang handvast op het apparaat. Neem hierbij het linker schroefdraad in acht.
- ▶ Trek de schroefverbinding voorzichtig met een geschikt gereedschap aan.

Voor aansluiting van de drukregelaar:

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



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

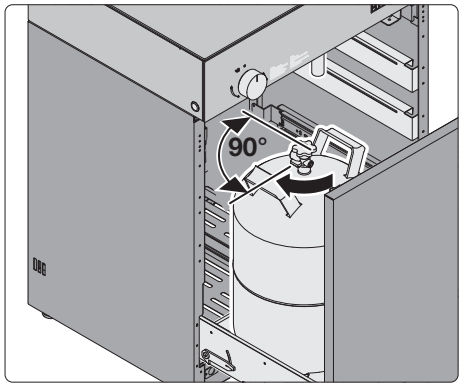


Stand-alone apparaat

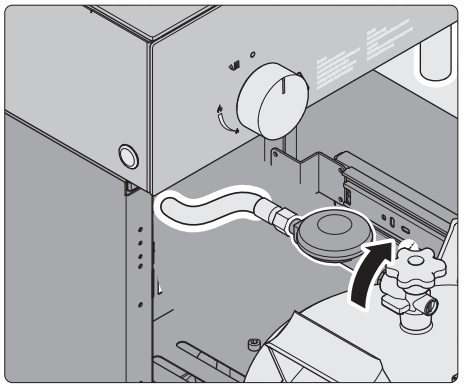
- ▶ Plaats de gasfles op de voorgeschreven positie in het apparaat.

Inbouw barbecue

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



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



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

- ▶ Zorg ervoor dat de volgende punten van toepassing zijn:
  - ■ De gasslang is goed aangesloten.
  - ■ De gasslang is niet beschadigd.
  - ■ De gasslang is niet geknikt of verdraaid.
- ▶ Sluit de voorste schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- ▶ Let erop dat de gasslang bij het sluiten van een eventuele deur of schuiflade niet beklemd raakt of schuurt.
- ▶ Voer na de opstelling een lekkagecontrole uit.
  ➔ “4. Lekkagecontrole” (pagina 142).

4. Lekkagecontrole

4.1 Veiligheidsaanwijzing voor lekkagecontrole

⚠ WAARSCHUWING!

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

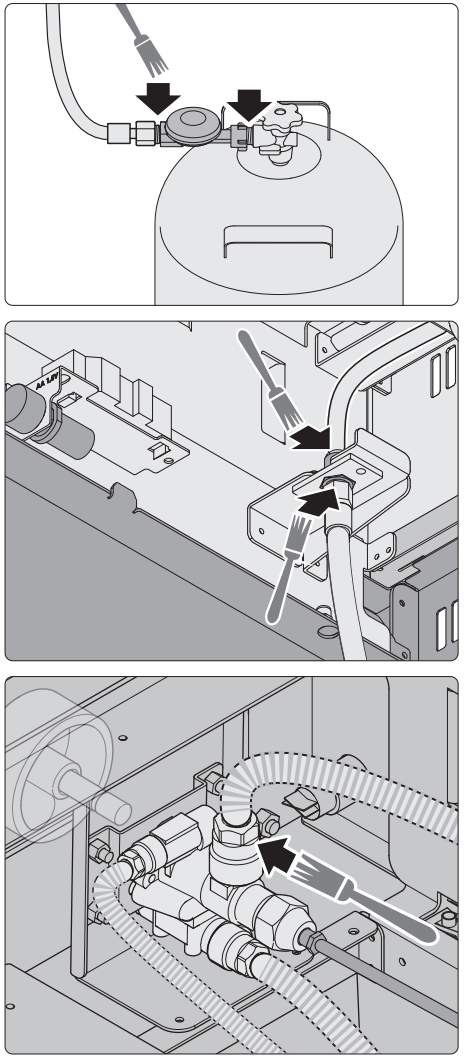
Het apparaat is voor levering op gaslekken gecontroleerd. Echter moet voor de ingebruikname, na onderhoudswerkzaamheden en na langere perioden zonder gebruik een lekkagecontrole worden uitgevoerd.

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

4.2 Lekkagecontrole voorbereiden

- ▶ Meng 150 ml water met 50 ml zeep of afwasmiddel tot een sopje.
- ▶ Leg een penseel, een borstel of een sproeifles klaar.
- ▶ Open het deksel van het apparaat.
- ▶ Garandeer dat de gasregelaar gesloten is.
- ▶ Verwijder het werkblad.
  ➔ "6.4 Reiniging van verwijderbare delen" (pagina 151).

4.3 Dichtheidscontrole tot aan de gasregelaar



- ▶ Breng op alle verbindingen van gasgeleidende delen tot aan de gasregelaar zeepwater aan.
- ▶ Draai de gasfles open.

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

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

Als er zich geen bellen vormen:
- ■ De gasaansluiting tot aan de gasregelaar is in orde.
- ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.

5. Gebruik

5.1 Veiligheidsaanwijzing voor gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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

- Het apparaat moet onbeschadigd en in een optimale staat zijn.
- Geen gebruik van brandbare materialen of vloeistoffen (bijv. spiritus, alcoholische dranken) in de directe omgeving van het apparaat.
- Geen opslag of plaatsing van brandbare materialen of vloeistoffen in of op het apparaat.
- Geen opslag of plaatsing van etensresten of afval in het apparaat (bijv. in de voorste schuiflade).
- Geen opslag van zware delen in de voorste schuiflade (bijv. Teppanyaki-plaat).
- Kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat en onder toezicht houden.
- Het apparaat wordt alleen met toegestane brandstof gebruikt.
  ➔ "1.2 Toegestane brandstof" (pagina 124).
- De veiligheidsafstanden worden aangehouden.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 130).
- Alle schroefverbindingen van de gasaansluiting zijn dicht.
  ➔ "4. Lekkagecontrole" (pagina 142).
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen.
- Het apparaat moet met de remmen en de standvoeten tegen verschuiven of wegrollen zijn beveiligd (alleen stand-alone apparaat).
- Het apparaat moet onder toezicht staan.
- Het apparaat mag uitsluitend zonder branderafdekking en bij omhoog gebrachte branderkroon worden gebruikt.
  ➔ "5.2 Kookproces voorbereiden" (pagina 144).
- Het apparaat wordt zeer heet. Het apparaat mag alleen aan de voor de bediening noodzakelijke en aanwezige punten worden vastgepakt.
- Om contact met hete apparaatdelen te vermijden, raden wij aan om bij het koken grill-handschoenen te gebruiken.
- Nooit tijdens het ontstekingsproces en tijdens het gebruik over het apparaat buigen.
- De brander tegen vochtigheid beschermen.
  ➔ "7.6 Brander drogen" (pagina 157).
- De schuiflade mag tijdens het koken slechts tot aan de aanslag van de vergrendelingspal worden geopend.
- Het apparaat moet volledig afkoelen, voordat er in de buurt met explosieve of licht brandbare materialen wordt gewerkt.
- Bij gasgeuren tijdens het gebruik moet het apparaat direct buiten gebruik worden gesteld.
  ➔ "8. Verhelpen van storingen" (pagina 158).

Voor het eerste gebruik:

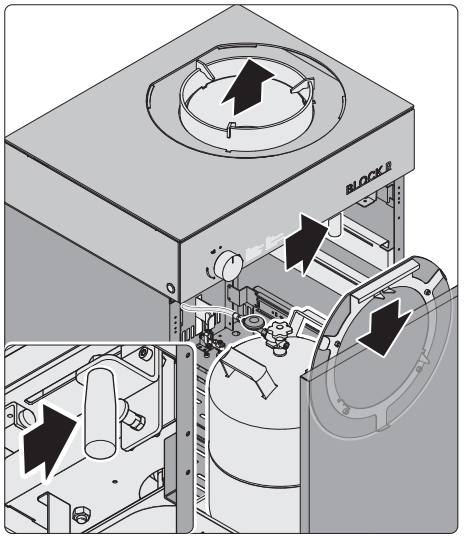
- ▶ Zorg dat u bekend raakt met het apparaat en zorg dat u de voor u beste instellingen leert kennen.

Meer informatie, tips en recepten:
flammkraft.com

5.2 Kookproces voorbereiden

Voor het kookproces moet het apparaat worden gecontroleerd.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat correct is opgesteld.
  ➔ "3.2 Eisen aan de opstellingsplaats" (pagina 130).
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat onbeschadigd is.
- ▶ Zorg ervoor dat de gasslangen onbeschadigd en niet poreus zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat de schroefverbindingen op de gasslang goed vastzitten.
- ▶ Zorg ervoor dat de opvangbak en de afvoerplaat vrij zijn van vetresten.
- ▶ Zorg ervoor dat de branders droog zijn.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen gasgeur waarneembaar is.

Als het apparaat langer dan 3 maanden niet is gebruikt:
- ▶ Voer een lekkagecontrole uit.
  ➔ "4. Lekkagecontrole" (pagina 142).
- ▶ Controleer de brander en de branderleiding op verstopping (bijv. door insecten).
  ➔ "6. Reiniging" (pagina 150).

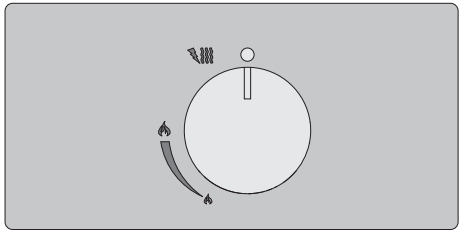


- ▶ Open de schuiflade tot aan de vergrendeling (alleen stand-alone apparaat).
  ➔ "3.4 Opstelling stand-alone apparaat" (pagina 131).
- ▶ Schuif de greep naar rechts, totdat deze vastklikt.
- ▶ Neem de branderafdekking van de branderkroon.
- ▶ Zet de branderafdekking in de lade-uitsparing in de schuiflade (alleen stand-alone apparaat).
- ▶ Zorg ervoor dat de volgende delen zijn gebruikt:
  - ■ Branderelement
  - ■ Branderkroon
  - ■ Afdekking brandermidden
  - ■ Paninzetstuk

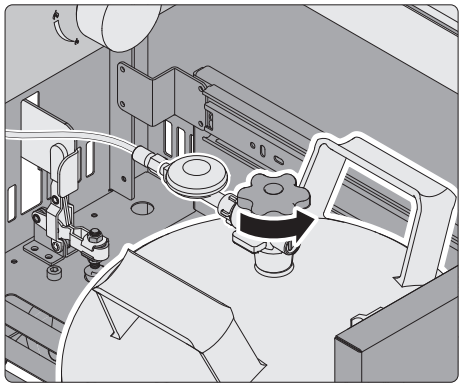
5.3 Kookproces starten

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar door explosie!
Bij een gesloten branderafdekking en geopende gasfles kan er zich een explosief mengsel in het apparaat vormen. Het ontsteken van de brander kan een ernstige explosie veroorzaken.
- ▶ Zorg ervoor dat de branderafdekking is verwijderd.



- ▶ Zorg ervoor dat de gasregelaar in de stand "Uit" staat.



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

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel bij contact met hete delen!
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, contact kan tot brandwonden leiden.

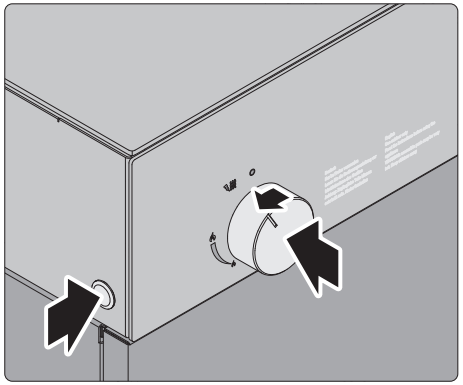
- ▶ Draag grill-handschoenen bij gebruik van het apparaat (bijv. bij het verwijderen van voedselresten).

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door open vlammen!
Bij gebruik van het apparaat ontstaat een open vlam, die door het verstellen van de gasregelaar in de hoogte sterk varieert.

- ▶ Houd bij het ontsteken en gebruik nooit lichaamsdelen boven de wokbrander.

Ontsteken van de gloeivlam



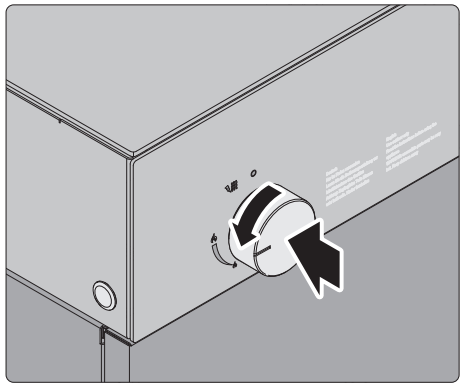
- ▶ Druk op de gasregelaar.
- ▶ Draai de gasregelaar naar de stand “Ontstekingspositie” / “Gloeivlam”

De gasregelaar vergrendelt in deze positie en kan niet verder worden gedraaid.

- ▶ Bedien 10 seconden lang de ontstekingsknop terwijl de gasregelaar wordt ingedrukt.
- ▶ Laat de ontstekingsknop na het ontsteken van de brander los.
- ▶ Houd de gasregelaar nogmaals 10 seconden ingedrukt om te garanderen dat de gasklep geopend blijft.

Als het apparaat niet ontsteekt:
➔ “8. Verhelpen van storingen” (pagina 158).

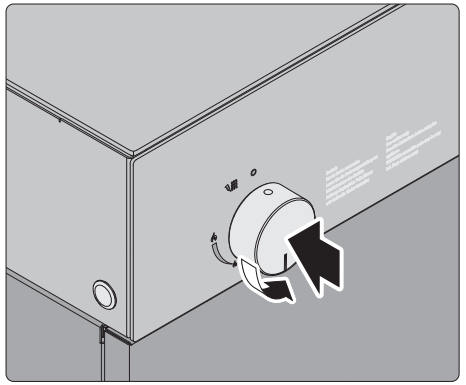
Ontsteken van de hoofdvlam



Als de gloeivlam brandt:

- ▶ Druk de gasregelaar iets in.
- ▶ Draai de gasregelaar naar de stand Wokbrander “Maximaal”

Instellen van de hoofdvlam



Als de hoofdvlam brandt:

- ▶ Druk de gasregelaar iets boven de weerstand in.
- ▶ Draai de gasregelaar naar de stand Wokbrander “Minimaal”

De wokbrander kan traploos tussen “Minimaal” en “Maximaal” worden ingesteld.

5.4 Koken met een wok

⚠ WAARSCHUWING!

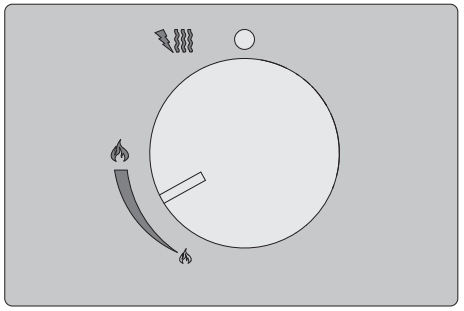
Gevaar voor letsel bij contact met hete delen!
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, contact kan tot brandwonden leiden.
- ▶ Draag grill-handschoenen bij gebruik van het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat de branderafdekking tijdens het kookproces niet teruggeplaatst wordt.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door brandend vet!
Door de hoge temperaturen, die tijdens het koken ontstaan, kan er bij intensief gebruik brandend vet ontstaan.
- ▶ Laat de vlam niet zonder toezicht.
- ▶ Zorg ervoor dat de wok niet te heet wordt.

⚠ OPGELET!

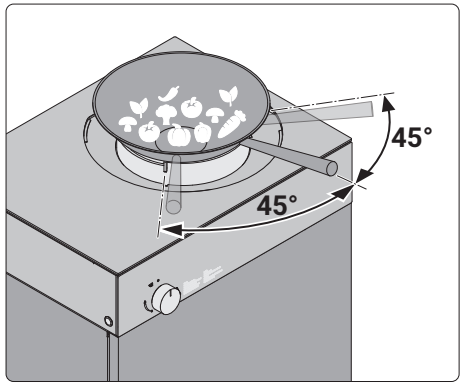
Gevaar voor schade aan de wok!
Door de hoge temperaturen kan er schade aan de wok ontstaan.
- ▶ Zorg ervoor dat de gebruikte wok geschikt is voor het vermogen van de hoofdvlam.



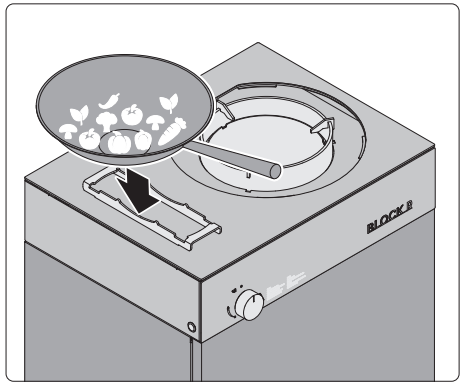
Als de hoofdvlam brandt:
- ▶ Zet de wokbrander op de gewenste vlamgrootte.

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade aan de wok!
Door de opgaande vlam kan er schade aan hittegevoelige delen van de wok ontstaan (bijv. houten greep).
- ▶ Zet de wok altijd zo op de branderkroon, dat de greep zich in het beschermde bereik van de branderkroonverhoging bevindt.



- ▶ Zet de wok op de branderkroon.
- ▶ Start het kookproces.
- ▶ Regel indien gewenst de instellingen van de wokbrander tijdens het kookproces.



De wok kan indien nodig op het opzetstuk voor potten en pannen worden gezet.
- ▶ Let het opzetstuk voor potten en pannen met de platte zijde op het oplegvlak.
- ▶ Zet de wok in het afgeronde bereik op het opzetstuk.

5.5 Koken met potten en pannen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel bij contact met hete delen!
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Apparaatdelen worden heet, contact kan tot brandwonden leiden.
- ▶ Draag grill-handschoenen bij gebruik van het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat de branderafdekking tijdens het kookproces niet teruggeplaatst wordt.

⚠ WAARSCHUWING!

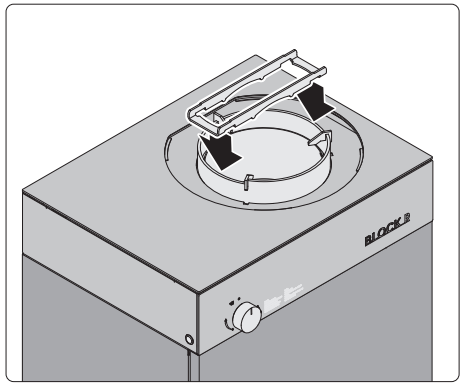
Gevaar voor letsel door brandend vet!
Door de hoge temperaturen, die tijdens het koken ontstaan, kan er bij intensief gebruik brandend vet ontstaan.
- ▶ Laat de vlam niet zonder toezicht.
- ▶ Zorg ervoor dat potten en pannen niet te heet worden.

⚠ OPGELET!

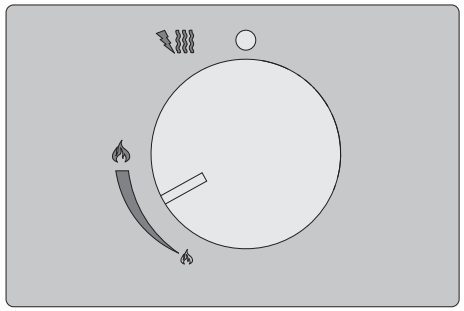
Gevaar voor materiële schade door hitte-ophoping!
Door het afdekking van de hoofdvlam met potten en pannen kan er hitte-ophoping ontstaan. Te hoge temperaturen door hitte-ophoping leidt tot een beschadiging aan het apparaat.
- ▶ Gebruik geen potten en pannen met een diameter groter dan 42 cm.
- ▶ Bij potten en pannen met een diameter groter dan 30 cm mag u de hoofdvlam niet langer dan 20 minuten per stuk gebruiken.

⚠ OPGELET!

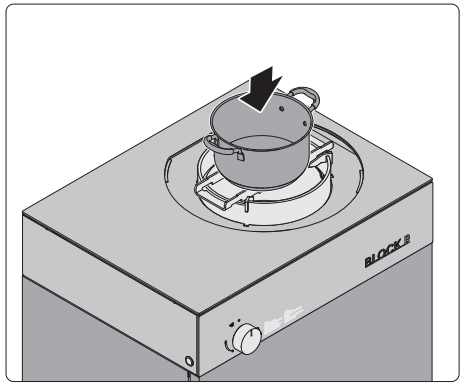
Gevaar voor schade aan potten en pannen!
Door de hoge temperaturen kan er schade aan potten en pannen ontstaan.
- ▶ Zorg ervoor dat de gebruikte potten en pannen geschikt zijn voor het vermogen van de hoofdvlam.



- ▶ Zet het opzetstuk voor potten en pannen zo op de branderkroon, dat de platte zijde naar boven gericht is.



Als de hoofdvlam brandt:
- ▶ Zet de wokbrander op de gewenste vlamgrootte.



- ▶ Zet de pot of pan op het opzetstuk.
- ▶ Start het kookproces.
- ▶ Regel indien gewenst de instellingen van de wokbrander tijdens het kookproces.

NL

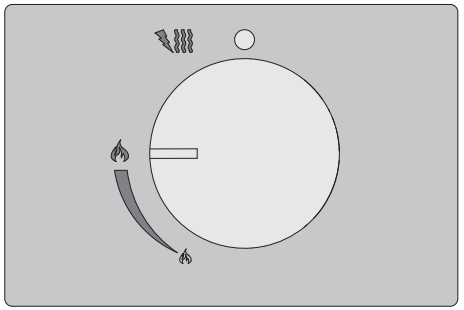
5.6 Kookproces beëindigen

⚠ WAARSCHUWING!

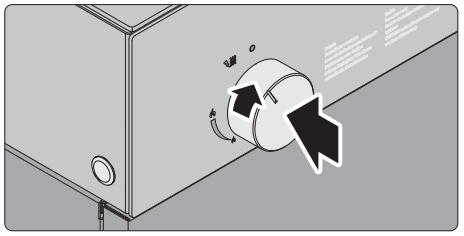
Beknellingsgevaar door plaatsen van de branderafdekking!
Gewicht en vorm van de branderafdekking kan tot beknellingen leiden.
- ▶ Zorg ervoor dat er zich bij het verlagen geen lichaamsdelen tussen het werkblad en de branderafdekking bevinden.

⚠ WAARSCHUWING!

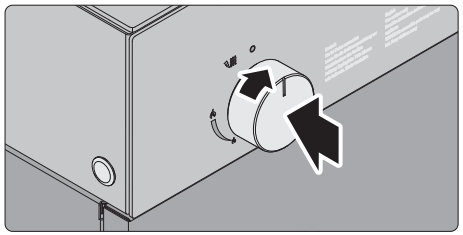
Gevaar voor letsel bij contact met hete delen!
Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. De branderafdekking kan na het aanbrengen op het apparaat door de restwarmte opwarmen.
- ▶ Draag grill-handschoenen bij gebruik van het apparaat, totdat het volledig is afgekoeld.



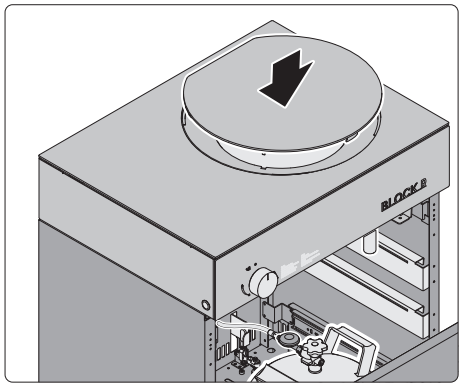
- ▶ Verwijder de wok van het apparaat.
- ▶ Draai de gasregelaar naar de stand Wokbrander “Maximaal”



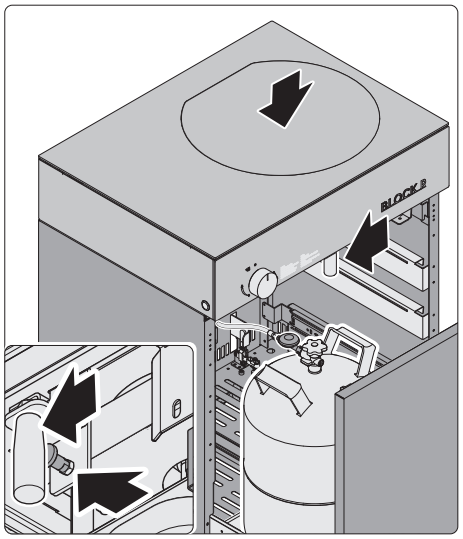
- ▶ Druk op de gasregelaar.
- ▶ Draai de gasregelaar naar de stand “Ontstekingspositie” / “Gloeivlam”.



- ▶ Druk op de gasregelaar.
- ▶ Draai de gasregelaar naar de stand “Uit”
- ▶ Stop de gastoevoer door het dichtdraaien van de gasfles.



- ▶ Open de schuiflade tot aan de vergrendeling (alleen stand-alone apparaat).
  ➔ “3.4 Opstelling stand-alone apparaat” (pagina 131).
- ▶ Leg de branderafdekking overeenkomstig de door het werkblad voorgeschreven vorm op de branderkroon.



- ▶ Trek aan de vergrendelingsbouten om de greep te ontgrendelen.
- ▶ Schuif de greep naar links tot aan de aanslag.

De branderafdekking moet vormsluitend in het werkblad zakken.

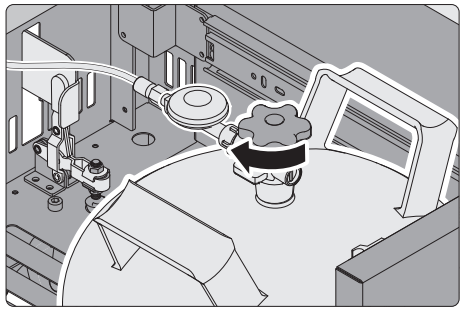
Als de branderafdekking niet vormsluitend in het werkblad zakt:
- ▶ Schuif de greep naar rechts, totdat deze vastklikt.
- ▶ Lijn de branderafdekking passend tot het werkblad uit.
- ▶ Trek aan de vergrendelingsbouten om de greep te ontgrendelen.
- ▶ Schuif de greep naar links tot aan de aanslag.

- ▶ Laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Reinig het apparaat.
  ➔ "6. Reiniging" (pagina 150).

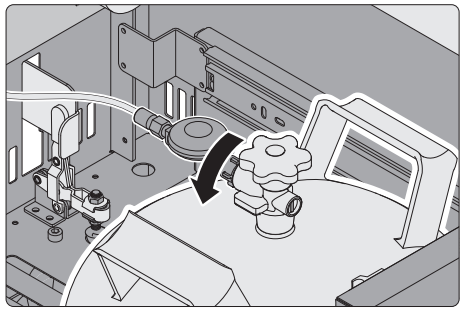
Als het apparaat afgekoeld is en niet wordt gebruikt:
- ▶ Dek het apparaat af ter bescherming tegen weersinvloeden (bijv. met de Flammkraft-beschermkap).
  ➔ "10.2 Accessoires" (pagina 161).

Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:
- ▶ Verwijder de gasfles.
- ▶ Bewaar de gasfles op een veilige locatie.
  ➔ "10.1 Opslag van de gasflessen" (pagina 161).

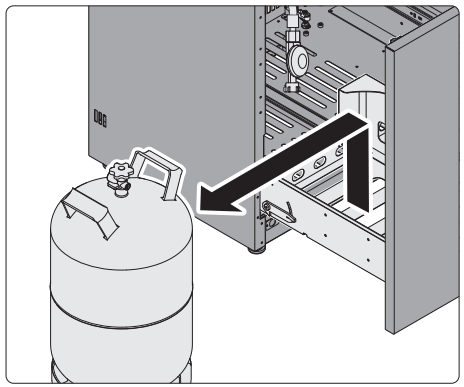
5.7 Gasfles vervangen



- ▶ Open de front-schuiflade via de vergrendeling (alleen stand-alone apparaat)
  ➔ "3.4 Opstelling stand-alone apparaat" (pagina 131).
- ▶ Zorg ervoor dat de gasfles is gesloten en de gastoevoer is afgesloten.



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



Stand-alone apparaat
- ▶ Neem de lege gasfles uit het apparaat.

Inbouw barbecue
- ▶ Neem de lege gasfles uit de aanwezige positie in uw buitenkeuken.

- ▶ Bevestig indien nodig de juiste beschermkappen op de gasfles.

- ▶ Plaats de nieuwe gasfles.
  ➔ "3.7 Gasfles aanschuiven" (pagina 140).

NL

6. Reiniging

6.1 Veiligheidsaanwijzing voor reiniging

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door ondeskundige reiniging!
Fouten bij de reiniging kunnen het apparaat beschadigen. Dit hoofdstuk bevat belangrijke informatie voor de reiniging van het apparaat.

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

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

Aanwijzingen en gegevens op de gebruikte reinigingsmiddelen moeten in acht worden genomen.

6.2 Reinigingsintervallen

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

Na elk gebruik van het apparaat:
➔ "6.4 Reiniging van verwijderbare delen" (pagina 151).

6.3 Reiniging van de behuizing

- ▶ Reinig de roestvrijstalen vlakken van de behuizing met een vochtige, zachte doek (bijv. microvezel).

Om schuursporen te vermijden, moet met de slijprichting van het roestvrijstalen oppervlak mee worden gereinigd.

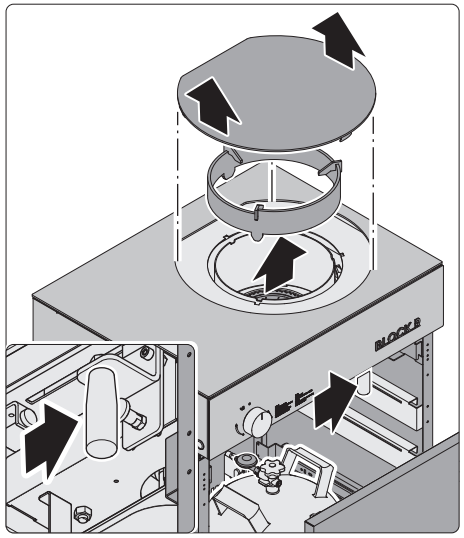
6.4 Reiniging van verwijderbare delen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel bij contact met hete delen!
Apparaatdelen kunnen na het gebruik nog zeer heet zijn. Bij aanraking zijn verbrandingen mogelijk.
- ▶ Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.
- ▶ Draag handschoenen bij de reiniging van het apparaat.

De volgende apparaatdelen moeten na elk kookproces worden gereinigd:
- Branderkroon
- Vlamgeleiding
- Binnenste brandelement
- Buitenste brandelement
- Spatbescherming
- Sleden
- Branderkop gloeivlam
- Opvangbak

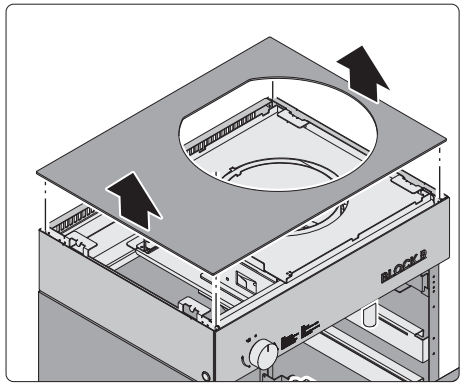
Alle apparaatdelen kunnen zonder gereedschap van het apparaat worden verwijderd.



- ▶ Open de schuiflade tot aan de vergrendeling (alleen stand-alone apparaat).
  ➔ "3.4 Opstelling stand-alone apparaat" (pagina 131).
- ▶ Schuif de greep naar rechts, totdat deze vastklikt.

De branderafdekking is zwaar en moet met twee handen worden vastgehouden.

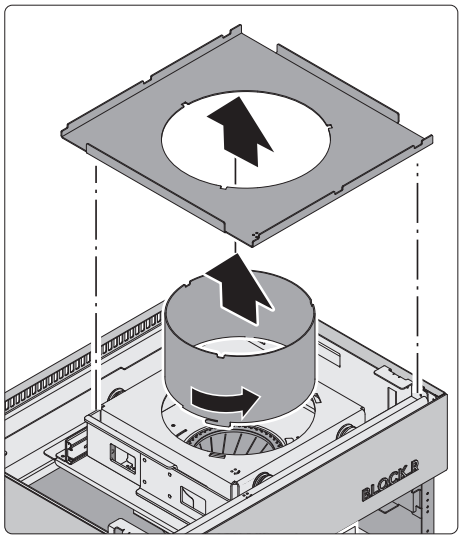
- ▶ Til de branderafdekking van de branderkroon.
- ▶ Neem de branderkroon van het apparaat.



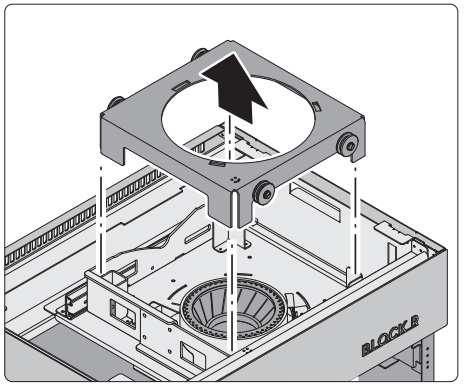
Het werkblad ligt los op het apparaat. Door de grootte en het gewicht moet het werkblad aan beide zijden met de handen worden vastgehouden.

- ▶ Til het werkblad van het apparaat.

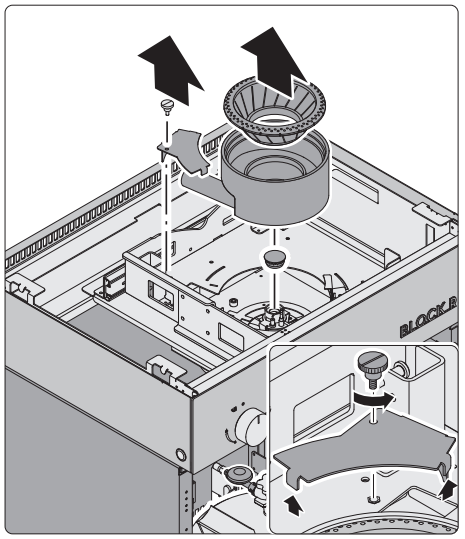
NL



- ▶ Verwijder de spatbescherming van het apparaat.
- ▶ Draai de vlamgeleiding uit de houder.
- ▶ Neem de vlamgeleiding uit het apparaat.

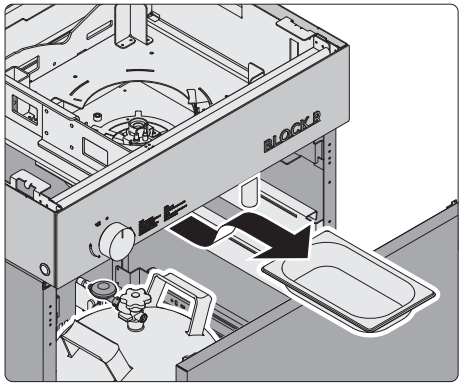


- ▶ Neem de sleden uit het apparaat.



- ▶ Draai de wartelschroef van de afdekking los.
- ▶ Neem de afdekking af.
- ▶ Neem het binnenste en buitenste branderelement uit het apparaat.
- ▶ Neem de branderafdekking gloeivlam van het mondstuk van de gasuitlaat.

Vastzittende wartelschbroeven kunnen met een druppel kruipolie uit het schroefdraad worden gedraaid.



- ▶ Neem de opvangbak uit het apparaat.
- ▶ Reinig de apparaatdelen.
- ▶ Verwijder vloeistoffen uit het apparaat.

Bij sterke verontreiniging (bijv. ingebrande kookresten) kunnen de afzonderlijke delen met intensieve grill-reiniger (bijv. van Flammkraft) worden behandeld.

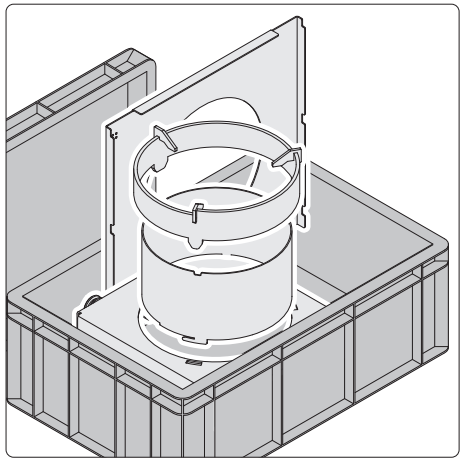
Hiertoe kan de bewaar- en reinigingsbox worden gebruikt.
De bewaar- en reinigingsbox kunnen apart worden verkregen.
➔ “10.2 Accessoires” (pagina 161).

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door incorrecte omgang met intensieve grillreiniger!
Contact met het reinigingsmiddel kan tot ernstige irritatie van de huid of tot ernstig oogletsel leiden.
Voor het veilig gebruik van de intensieve grillreiniger:
- ▶ Neem de gegevens op de reiniger in acht.
- ▶ Werk alleen op goed geventileerde plaatsen.
- ▶ Draag bij werkzaamheden altijd beschermende kleding (onder andere veiligheidshandschoenen, oogbescherming, gezichtsbescherming).

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door incorrect gebruik van de intensieve grill-reiniger!
De intensieve grill-reiniger kan bij ongeschikte materialen tot schade aan het oppervlak leiden.
- ▶ Reinig alleen delen uit roestvrij staal met de intensieve grill-reiniger (bijv. branderkroon, vlamgeleiding, spatbescherming).
- ▶ Reinig het binnenste en buitenste brandelement en de branderkop gloeivlam alleen met mild zeepwater.



- ▶ Sproei de te reinigen roestvrij stalen delen met de intensieve grill-reiniger in.
- ▶ Leg de ingesproeide delen in een bak of in de reinigingsbox.

Bij gebruik van een bak:
- ▶ Dek de bak af.

Bij gebruik van de reinigingsbox:
- ▶ Sluit de reinigingsbox met het deksel.

- ▶ Laat de te reinigen delen, afhankelijk van de mate van vervuiling, tussen 2 en 12 uur inweken.
- ▶ Let erop dat de in te weken delen vochtig blijven en niet opdrogen.

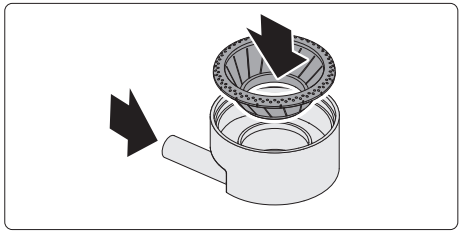
Na de inweektijd:
- ▶ Haal de ingeweekte delen uit de bak of de reinigingsbox.
- ▶ Reinig de delen met afwasmiddel en een geschikte spons.
- ▶ Spoel de delen met veel water af.
- ▶ Droog de delen af.
- ▶ Plaats de gedroogde delen weer in het apparaat.

6.5 Reiniging van de hoofdbrander

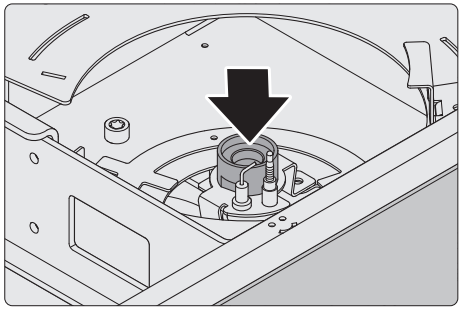
De brander-inlaatopeningen moeten op verstopping worden gecontroleerd. Voor een grondige reiniging of onderhoud van het apparaat kunnen de hoofdbranders worden gedemonteerd.

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door incorrecte behandeling!
De brander kan door incorrecte behandeling beschadigd raken.
- ▶ Reinig de keramische elementen van de hoofdbranders in geen geval met vloeistoffen of harde/puntige voorwerpen.
- ▶ Reinig de branderdelen alleen met mild zeepwater
- ▶ Gebruik de hoofdbranders niet als deze nat zijn.
  Zorg ervoor dat een nat geworden hoofdbrander voor het gebruik voldoende is gedroogd.
  ➔ "7.6 Brander drogen" (pagina 157).



- ▶ Controleer de branderinlaatopening op vreemde voorwerpen of verontreiniging.
- ▶ Reinig de verstopte inlaatopening van de brander.

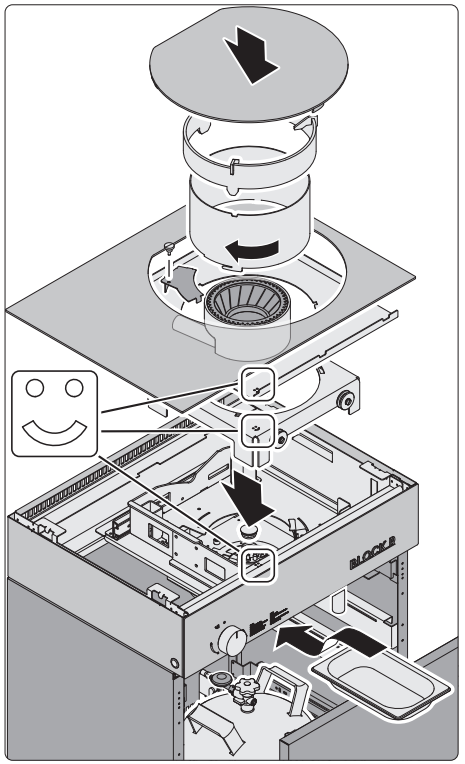


- ▶ Reinig het apparaat op de nu toegankelijke plaatsen.
- ▶ Reinig de mondstukken van de gasuitlaat (bijv. met een zachte, schone doek of een tandenborstel).

6.6 Apparaatdelen gebruiken

⚠ OPGELET!

Gevaar voor materiële schade door incorrect gebruik van de apparaatdelen!
Incorrect gebruikte apparaatdelen kunnen de brander beschadigen en de functie van de sleden beïnvloeden.
- ▶ Zorg ervoor dat het binnenste branderelement vlak en recht in het buitenste branderelement is gelegd.
- ▶ Zorg ervoor dat het geperforeerde symbool op de spatbescherming en op de sleden met het symbool op het apparaat is uitgelijnd (linksvoor).
- ▶ Zorg ervoor dat de componenten zijn geplaatst.



- ▶ Plaats de apparaatdelen in omgekeerde volgorde in het apparaat.

7. Onderhoud

7.1 Veiligheidsaanwijzing voor onderhoud

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

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

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

Voor alle werkzaamheden aan het apparaat.

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

Er mogen uitsluitend door Flammkraft geproduceerde of geautoriseerde reserveonderdelen en accessoires worden gebruikt.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

De reparatie van componenten is alleen toegestaan door gekwalificeerd vakpersoneel.

- ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

7.2 Onderhoudsinterval

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

- Visuele controle van het apparaat op beschadiging.
  Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Visuele controle van de slangleiding op beschadiging of poreusheid.
  Een beschadigde of poreuze slang moet voor gebruik van het apparaat worden vervangen.
- Mechanische controle op dichte schroefverbindingen op het gassysteem.
  Een losse, ondichte schroefverbinding op het gassysteem moet voor het gebruik van het apparaat worden aangehaald.
  ➔ “3.7 Gasfles aanschuiven” (pagina 140).

Voor het begin van het kookseizoen en na langere stilstandtijd moeten de volgende onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd:
➔ “4. Lekkagecontrole” (pagina 142).
➔ “6. Reiniging” (pagina 150).

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

- ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

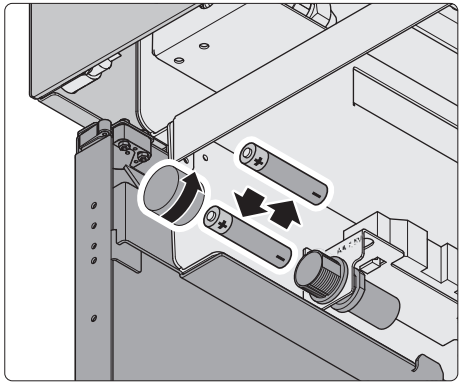
De volgende werkzaamheden worden uitgevoerd indien nodig of voor het verhelpen van storingen:
➔ “7.3 Batterij vervangen” (pagina 156).
➔ “7.4 Batterijcontact controleren” (pagina 156).
➔ “7.5 Thermo-element controleren” (pagina 157).
➔ “7.6 Brander drogen” (pagina 157).

7.3 Batterij vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel door direct contact met hete delen!
Apparaatdelen kunnen na het gebruik nog zeer heet zijn. Bij aanraking zijn verbrandingen mogelijk.
▶ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.

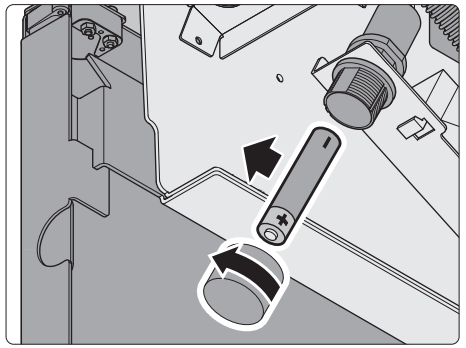
Het apparaat heeft een elektrische ontstekingsinrichting, die door een batterij wordt gevoed (1x type AA, 1,5 Volt).
- Een lege batterij moet worden vervangen om de werking van het apparaat te garanderen.
- Het batterijvak bevindt zich achter de front-schuiflade, onder de gasregelaar.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, moet de batterij worden verwijderd om lekkage te voorkomen.



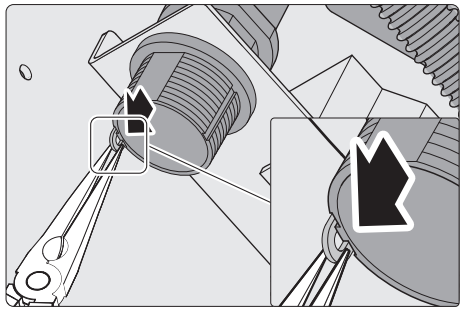
▶ Schroef het deksel van het batterijvak los.
▶ Verwijder de verbruikte batterij.
▶ Plaats een nieuwe batterij in.
▶ Let erop dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
▶ Schroef het deksel van het batterijvak dicht.

7.4 Batterijcontact controleren

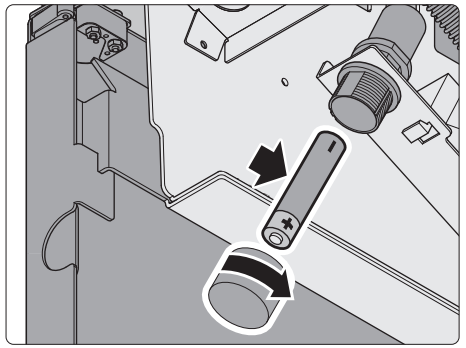
Door schudden van het apparaat of bij het vervangen van de batterij kan het batterijcontact te ver naar binnen worden geschoven. In dit geval werkt de ontstekingsinrichting niet meer. Voor het oplossen van de storing moet het batterijcontact uitgetrokken worden.



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



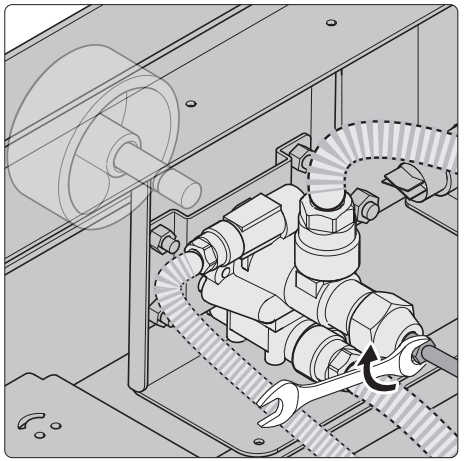
▶ Zorg ervoor dat het batterijcontact is uitgetrokken.
▶ Trek deze eventueel met een kleine tang naar voren.



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

7.5 Thermo-element controleren

Het thermo-element bewaakt het brandproces en zorgt ervoor, dat bij een uitdovende vlam de gastoevoer naar de brander wordt onderbroken. Elke brander wordt door een eigen thermo-element bewaakt.
Bij een incorrecte contactaansluiting kunnen er functiestoringen ontstaan.
Een los contact van het thermo-element moet worden aangehaald.



- ▶ Verwijder het werkblad.
- ▶ Trek de aansluiting van het niet functionerende thermo-element voorzichtig aan (sleutelbreedte 8).

7.6 Brander drogen

Bij intensieve neerslag kan zich water in de brander verzamelen.
Vochtigheid in de brander kan de functie en het vermogen sterk beïnvloeden.

- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat niet met natte branders wordt gebruikt.
- ▶ Demonteer de verwijderbare delen.
  ➔ "6.4 Reiniging van verwijderbare delen" (pagina 151).
- ▶ Droog de brander en het apparaat.
- ▶ Droog de verwijderbare delen.

8. Verhelpen van storingen

Mogelijke storingen worden als volgt beschreven:
Welke storing is aanwezig?
- Oorzaak van de storing.
  - ▶ Oplossing van de storing.
  - ➔ Verwijzing naar overeenkomstig hoofdstuk.

Door het indrukken van de ontstekingsknop ontstaat er aan een of meerdere branders geen ontstekingsvonk.
- Een steekcontact in het ontstekingssysteem is losgekomen.
  - ▶ Controleer alle steekcontacten van het ontstekingssysteem op goede bevestiging.
- Het batterijcontact is te ver ingeschoven.
  - ▶ Zorg ervoor dat het batterijcontact ver genoeg uitsteekt.
  - ➔ "7.4 Batterijcontact controleren" (pagina 156).
- De batterij is verbruikt.
  - ▶ Plaats een nieuwe batterij in.
  - ➔ "7.3 Batterij vervangen" (pagina 156).
- Het ontstekingssysteem is defect.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

De ontstekingsvonk ontsteekt de brander niet.
- De gasfles is dichtgedraaid.
  - ▶ Draai de gasfles open.
- De gasfles is leeg.
  - ▶ Vervang de gasfles.
  - ➔ "5.7 Gasfles vervangen" (pagina 149).
- Het mondstuk van de gasuitlaat is vervuild.
  - ▶ Reinig het mondstuk van de gasuitlaat.
  - ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 154).
- De drukregelaar is defect.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.
- Er is een niet voor het apparaat geschikte drukregelaar gebruikt.
  - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte drukregelaar wordt gebruikt.
  - ➔ "2.3 Technische gegevens" (pagina 129).

De brander ontsteekt, gaat echter na het loslaten van de gasregelaar weer uit.
- De contactaansluiting van het thermo-element is defect.
  - ▶ Haal het contact van het thermo-element aan.
  - ➔ "7.5 Thermo-element controleren" (pagina 157).
- Het thermo-element is defect of er is een andere storing aanwezig.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

Het vermogen is slecht of zwak.
- Er is een niet voor het apparaat geschikte drukregelaar gebruikt.
  - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte drukregelaar wordt gebruikt.
  - ➔ "2.3 Technische gegevens" (pagina 129).
- Er is een te kleine gasfles gebruikt.
  - ▶ Zorg ervoor dat er een geschikte gasfles wordt gebruikt.
  - ➔ "1.1 Bedoeld gebruik" (pagina 124).

Het brandproces stopt plotseling.
- De gasfles is leeg.
  - ▶ Vervang de gasfles.
  - ➔ "5.7 Gasfles vervangen" (pagina 149).

Een enkele brander dooft resp. brandt niet continu.
- Een windvlaag heeft de brander uitgeblazen.
  - ▶ Sluit de gasregelaar.
  - ▶ Sluit de gastoevoer af door de gasfles dicht te draaien.
  - ▶ Open het deksel.
  - ▶ Wacht 5 minuten, voordat u het apparaat opnieuw ontsteekt.
- De bewaking van het brandproces door het thermo-element is verstoord.
  - ▶ Voer het onderhoud van het thermo-element uit.
  - ➔ "7.5 Thermo-element controleren" (pagina 157).
- De brander is defect.
  - ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.
- Het mondstuk van de gasuitlaat is verstopt.
  - ▶ Reinig het mondstuk van de gasuitlaat.
  - ➔ "6.5 Reiniging van de hoofdbrander" (pagina 154).

Gasgeur tijdens het gebruik.

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

  Als er geen gasgeur meer aanwezig is.
  - ▶ Voer voor het verdere gebruik van het apparaat een lekkagecontrole uit.

  ➔ "4. Lekkagecontrole" (pagina 142).
- De gasfles is defect als de gasgeur blijft bestaan.
  - ▶ Bel direct de brandweer.

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

- Het apparaat is niet correct uitgelijnd.
  - ▶ Controleer de stand van het apparaat.
  - ▶ Lijn het apparaat correct uit.

  ➔ "3.4 Opstelling stand-alone apparaat" (pagina 131).
- De rails van de voorste schuiflade zijn niet meer optimaal tot elkaar uitgelijnd (bijv. door trillingen tijdens het transport).
  - ▶ Druk de voorste schuiflade tegen de weerstand in het apparaat.
  - ▶ Test daarna de functie van de voorste schuiflade en druk op de voorste schuiflade. De voorste schuiflade springt eenvoudig open.
  - ▶ Open de voorste schuiflade door deze volledig uit te trekken.
  - ▶ Open en sluit de voorste schuiflade meerdere keren volledig.
- Het openingsmechanisme („Push-to-open") is bij een geopende schuiflade al vastgeklikt.
  - ▶ Bedien met de vinger de drukknoppen aan de linker- en rechterzijde, totdat deze naar voren uitsteken.
  - ▶ Sluit de voorste schuiflade.

Als een storing niet kan worden verholpen:

- ▶ Neem contact op met Flammkraft of een vakhandel.

9. Verwijdering

9.1 Verpakking verwijderen

⚠ OPGELET!

Gevaar voor milieuschade door incorrecte verwijdering van de verpakking!

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

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

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

9.2 Apparaat verwijderen

⚠ OPGELET!

Gevaar voor milieuschade door incorrecte verwijdering van het apparaat!

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

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

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

Als batterijen of accu's worden gebruikt:

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

10. Bijlage

10.1 Opslag van de gasflessen

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

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

10.2 Accessoires

Flammkraft biedt veel optionele accessoires aan, bijv:

- Planken aan de zijkant
- Wok
- Beschermkap
- Opberg- en reinigingsbox

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

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

10.3 EU-conformiteitsverklaring

Hiermee verklaart de fabrikant

Firma: Flammkraft GmbH
Adres: Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Duitsland

onder haar exclusieve verantwoordelijkheid, dat de gasfornuizen van de modelserie „Flammkraft Block R“, die zij op de markt brengt, voldoen aan de volgende harmonisatiewetgeving van de Unie:

- VERORDENING (EU) 2016/426

De volgende norm ligt hieraan ten grondslag:

- EN 484 (op maat)

Een certificering van de apparaten werd uitgevoerd door het volgende testcentrum:

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

Ondertekend voor en namens: Flammkraft GmbH

Münster, 12-05-2025

Knud Augustin
Algemeen directeur

Manuel Lasar
Algemeen directeur

NL

Informazioni sul documento

Manuale di istruzioni per bruciatore wok:
- Modello Block R Apparecchio stand-alone
- Modello Block R Apparecchio da incasso

Le presenti istruzioni per l'uso sono destinate agli utenti privati. Per l'uso professionale dell'apparecchio, osservare anche le norme vigenti sull'uso di apparecchi di cottura a gas.

In queste istruzioni il bruciatore wok è indicato come "apparecchio".

L'utilizzo dell'apparecchio richiede un elevato livello di attenzione, poiché l'apparecchio funziona a gas e durante il funzionamento si generano temperature elevate.
- ▶ Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza contenute in questo manuale.
- ▶ Riporre le istruzioni in un luogo facilmente accessibile.

In caso di montaggio o installazione da parte di terzi o fornitori di servizi:
- ▶ Assicurarsi che questo documento rimanga al proprietario dell'apparecchio per un uso futuro.

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del prodotto ed è protetto da copyright.
Riproduzione, ristampa e distribuzione solo previa autorizzazione.

I seguenti requisiti devono essere necessariamente soddisfatti:
- Utilizzare solo all'aperto.
- Leggere le manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- ATTENZIONE: Le parti a cui si ha accesso possono essere molto calde. Tenere a distanza i bambini.
- Durante il funzionamento, tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Dopo l'uso chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
- Non apportare modifiche all'apparecchio.

Indice

1. Informazioni sulla sicurezza 164
1.1 Uso previsto 164
1.2 Carburante approvato 164
1.3 Uso sicuro del gas 165
1.4 Istruzioni generali di sicurezza 165

2. Informazioni sul prodotto 166
2.1 Panoramica del prodotto 166
2.2 Contenuto della fornitura 168
2.3 Dati tecnici 169

3. Installazione 170
3.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione 170
3.2 Requisiti del luogo di installazione 170
3.3 Preparativi per l'installazione 171
3.4 Installazione apparecchio stand-alone 171
3.5 Installazione barbecue da incasso 174
3.6 Preparazione dell'apparecchio 178
3.7 Collegamento della bombola del gas 180

4. Prova di tenuta 182
4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta 182
4.2 Preparativi per la prova di tenuta 182
4.3 Prova di tenuta fino al regolatore del gas 182

5. Uso 183
5.1 Istruzioni di sicurezza per l'uso 183
5.2 Preparativi del processo di cottura 184
5.3 Inizio del processo di cottura 184
5.4 Cucinare con il wok 186
5.5 Cucinare con pentola e padella 187
5.6 Fine del processo di cottura 188
5.7 Sostituzione della bombola del gas 189

6. Pulizia 190
6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia 190
6.2 Intervalli di pulizia 190
6.3 Pulizia del corpo dell'apparecchio 190
6.4 Pulizia delle parti rimovibili 191
6.5 Pulizia del bruciatore 194
6.6 Inserimento parti dell'apparecchio 194

7. Manutenzione 195
7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione 195
7.2 Intervalli di manutenzione 195
7.3 Sostituzione della batteria 196
7.4 Controllo del contatto della batteria 196
7.5 Controllo della termocoppia 197
7.6 Asciugatura dei bruciatori 197

8. Risoluzione dei problemi 198

9. Smaltimento 200
9.1 Smaltimento dell'imballaggio 200
9.2 Smaltimento dell'apparecchio 200

10. Appendice 201
10.1 Stoccaggio delle bombole di gas 201
10.2 Accessori 201
10.3 Dichiarazioni di conformità CE 201

1. Informazioni sulla sicurezza

1.1 Uso previsto

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente per la cottura di alimenti.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico. In caso di impiego nel settore commerciale, devono essere rispettate le normative vigenti.

Per l'uso dell'apparecchio si applicano le seguenti condizioni:
- L'installazione ha luogo all'aperto. Non è consentito l'uso in ambienti chiusi.
- Come combustibile vengono utilizzate solo bombole di gas da 8 – 13 kg con i gas liquidi propano e butano. Le bombole di gas più piccole riducono le prestazioni dell'apparecchio.
- Possono essere utilizzate solo bombole di gas omologate aventi le seguenti dimensioni:
  - Altezza max 60 cm.
  - Diametro max. 32 cm.
- Non devono essere utilizzate bombole di gas arrugginite, danneggiate o scadute.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con il riduttore di pressione in dotazione (in conformità alla norma DIN EN 16129).
- L'apparecchio può essere utilizzato solo con una pressione di gas appropriata (come indicato sulla targhetta identificativa).
- Rispettare i requisiti e le istruzioni di sicurezza riportati presente manuale.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi come improprio.

1.2 Carburante approvato

Solo i gas liquidi propano e butano sono approvati per l'uso. Non è consentito l'uso di altri combustibili nonché la miscelazione con altri combustibili.

- Paesi approvati:

Categoria di gas	Pressione (mbar)	Paese di destinazione	Oggetto di fornitura Riduttore di pressione
I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

Nel paese di installazione, verificare se l'apparecchio è omologato per il funzionamento con la categoria di gas o la pressione di gas appropriata:
- ▶ Per la categoria e la pressione del gas, fare riferimento alla targhetta identificativa.
  ➔ "2.1 Panoramica del prodotto" (pagina 166).

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 il regolatore del gas.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.

Se si percepisce odore di gas:

- ▶ Chiudere il regolatore del gas.
- ▶ Rimuovere la copertura del bruciatore.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.

Se l'odore di gas è ancora presente, significa che è presente la bombola del gas è difettosa:

- ▶ Tenersi distanti dall'apparecchio.
- ▶ Informare i vigili del fuoco.

Prima di spostare l'apparecchio:

- ▶ Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia stata interrotta.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Rimuovere la bombola del gas.

Le bombole di gas devono essere riposte correttamente.
➔"10.1 Stoccaggio delle bombole di gas" (pagina 201).

Si consiglia di tenere vicino all'apparecchio un estintore adatto (ad es. un estintore ABC).

1.4 Istruzioni generali di sicurezza

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo dovuto alla mancata osservanza del manuale di istruzioni!
Questo manuale contiene informazioni importanti per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio. Si richiama l'attenzione sui possibili pericoli. La mancata osservanza può causare morte o gravi lesioni.

- ▶ Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza contenute in questo manuale.
- ▶ Riporre le istruzioni in un luogo facilmente accessibile.

L'uso dell'apparecchio è vietato nei seguenti casi:

- In caso di danni all'apparecchio o ai singoli componenti.
- In caso di conversioni o modifiche all'apparecchio non autorizzate.
- Dopo riparazioni improprie.
- In locali chiusi, garage, vani scala, corridoi generalmente accessibili o nelle immediate vicinanze degli edifici.
- In atmosfere potenzialmente esplosive.

Per garantire un uso sicuro e duraturo dell'apparecchio e per evitare danni, è necessario osservare sempre i seguenti punti:

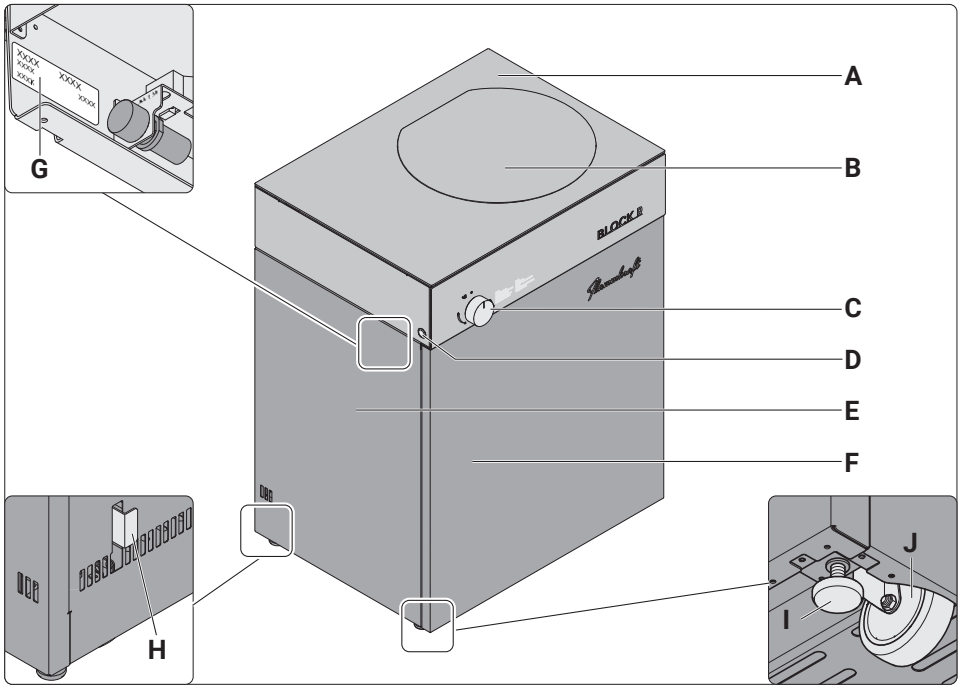
- Osservare il manuale di istruzioni.
- Utilizzare l'apparecchio solo nel uso previsto.
- Maneggiare sempre in modo corretto.
- Utilizzare solo parti di ricambio prodotti o autorizzati da Flammkraft.
- Rispettare gli intervalli di manutenzione e pulizia.

A seconda dell'attività, è necessario osservare ulteriori istruzioni di sicurezza. Le istruzioni di sicurezza sono riportate nel corrispondente capitolo del presente manuale.

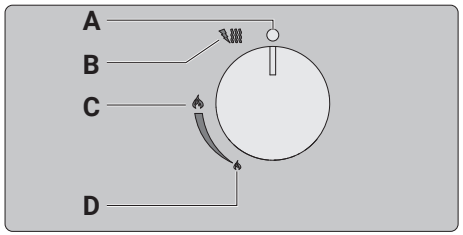
➔"3.1 Istruzioni di sicurezza per l'installazione" (pagina 170).
➔"4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta" (pagina 182).
➔"5.1 Istruzioni di sicurezza per l'uso" (pagina 183).
➔"6.1 Istruzioni di sicurezza per la pulizia" (pagina 190).
➔"7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione" (pagina 195).

2. Informazioni sul prodotto

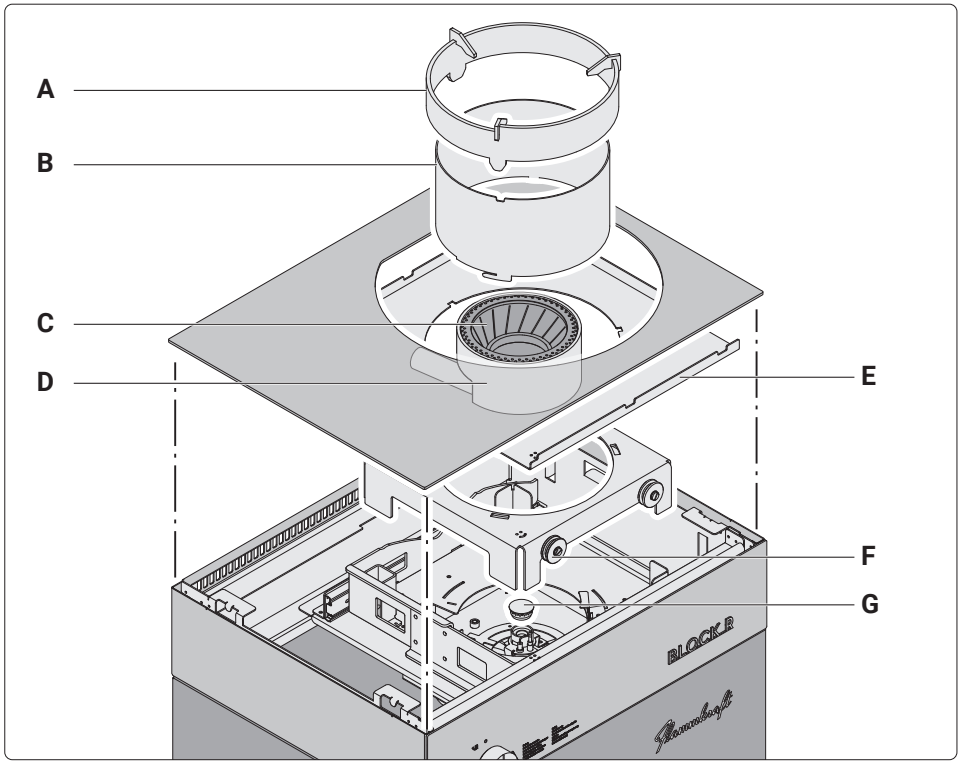
2.1 Panoramica del prodotto



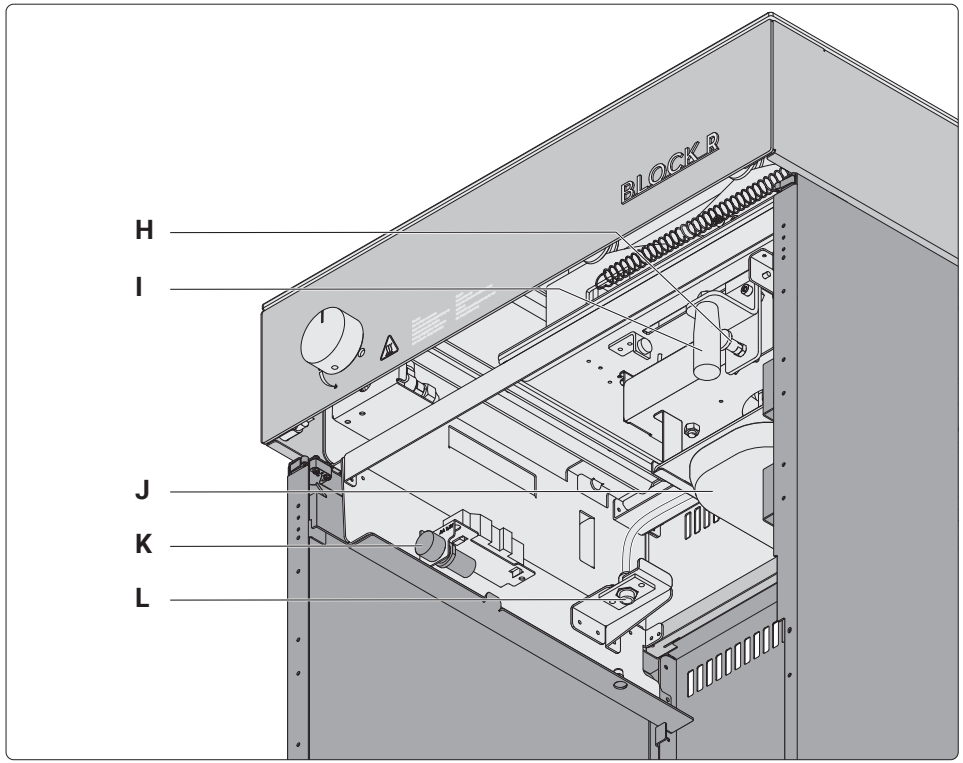
A Piano di lavoro
B Copertura bruciatore
C Regolatore del gas
D Pulsante di accensione
E Sottostruttura (solo apparecchio stand-alone)
F Cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone)
G Targhetta identificativa (all'interno a sx)
H Freno (2x, solo apparecchio stand-alone)
I Piedini (4x, solo apparecchio stand-alone)
J Rotelle (4x, solo apparecchio stand-alone)



A Posizione "Off"
B Posizione "Posizione di accensione" / "Fiamma bassa"
C Posizione bruciatore wok "Massimo"
D Posizione bruciatore wok "Minimo"

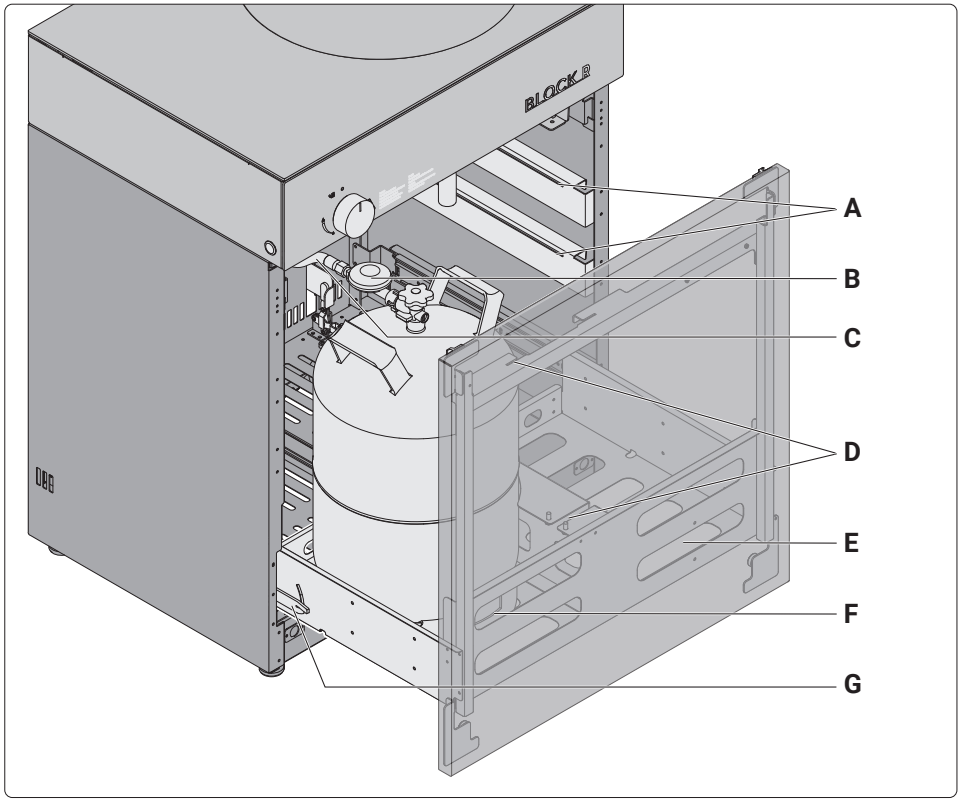


A Corona bruciatore
B Guidafiamma
C Elemento interno del bruciatore
D Elemento esterno del bruciatore
E Paraspruzzi
F Slitta
G Testa bruciatore fiamma bassa



H Perno di bloccaggio
I Maniglia
J Vaschetta di raccolta
K Vano batteria per dispositivo di accensione
L Attacco del gas

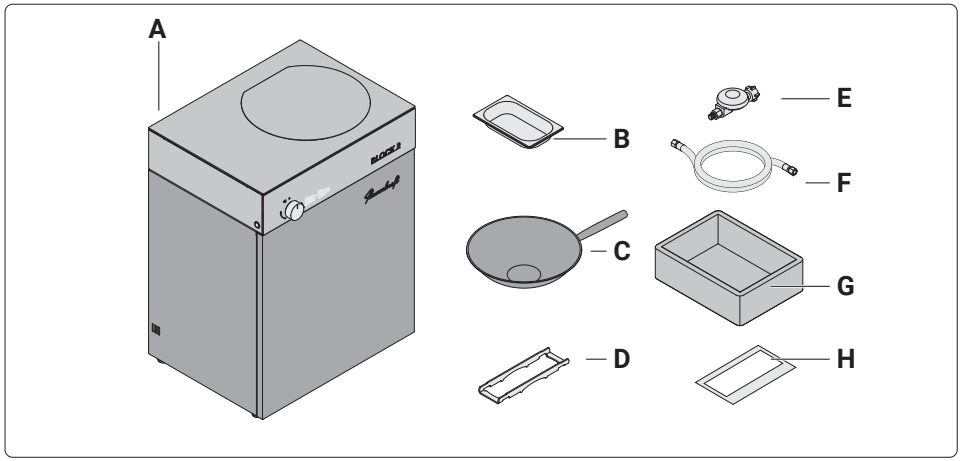
IT



A Aggancio (solo apparecchio stand-alone) per i ripiani laterali (opzionale)
B Riduttore di pressione
C Tubo del gas
D Ripiano (solo apparecchio stand-alone) per copertura bruciatore
E Ripiano (solo apparecchio stand-alone) del box portaoggetti e di pulizia
F Vano per la bombola del gas (solo apparecchio stand-alone)
G Meccanismo di bloccaggio

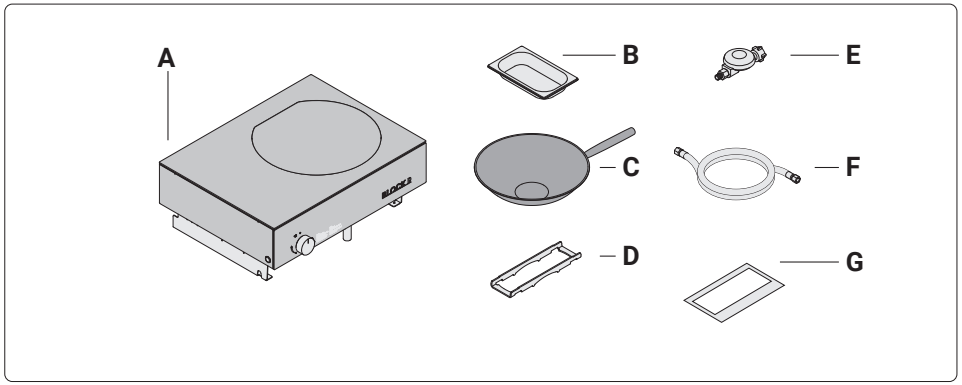
2.2 Contenuto della fornitura

Apparecchio stand-alone



A Flammkraft Block R Apparecchio stand-alone
B Vaschetta di raccolta
C Wok
D Supporto per pentole e padelle
E Riduttore di pressione
F Tubo del gas
G Box portaoggetti
H Istruzioni per l'uso

Apparecchio da incasso



A Flammkraft Block R Apparecchio stand-alone
B Vaschetta di raccolta
C Wok
D Supporto per pentole e padelle
E Riduttore di pressione
F Tubo del gas
G Istruzioni per l'uso

Gli accessori opzionali (ad es. ripiano) sono disponibili presso Flammkraft.
➔"10.2 Accessori" (pagina 201).

2.3 Dati tecnici

Pressione del gas / Diametro ugelli	
■ Bruciatore principale	50 mbar / 1,8 mm
■ Bruciatore fiamma bassa	/ 0,5 mm
Potenza	conforme alla certificazione
Materiale	Acciaio inox
Altezza di lavoro (solo apparecchio stand-alone)	94 cm
Dimensioni apparecchio stand-alone	
■ Larghezza	70 cm
■ Profondità corpo	53 cm
■ Profondità incl. elementi di controllo	58 cm
■ Altezza	94 cm
Dimensioni apparecchio da incasso	
■ Larghezza	70 cm
■ Profondità corpo	53 cm
■ Profondità incl. elementi di controllo	58 cm
■ Altezza a vista chiuso	16,5 cm
■ Altezza a vista aperto	19,5 cm
Peso complessivo apparecchio stand-alone	circa 100 kg
Peso complessivo apparecchio da incasso	circa 60 kg
Wok:	
■ Materiale pentola	Acciaio al carbonio martellato
■ Diametro	38 cm
■ Spessore	0,18 cm

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 combustibili non protetti o tettoie sensibili al calore.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio dovuto al mancato rispetto delle distanze di sicurezza!
Durante il funzionamento dell'apparecchio si generano temperature elevate.
Parti dell'apparecchio si surriscaldano e il contatto può provocare ustioni.

- ▶ Assicurarsi che le distanze di sicurezza da persone e oggetti vengano sempre rispettate.
- ▶ Assicurarsi che oggetti e materiali infiammabili (ad es. mobili, tessuti) si trovino ad una distanza sufficiente dall'apparecchio.

Distanze di sicurezza necessarie:

- 0,3 m di distanza da materiali solidi non combustibili sensibili al calore.
- 1,0 m di distanza da materiali solidi infiammabili.
- 5,0 m di distanza da liquidi infiammabili.

Se non si rispettano le distanze di sicurezza, possono verificarsi danni o incendi dovuti allo sviluppo di calore anche su materiali apparentemente incombustibili (ad es. l'isolamento della casa sottointonaco).

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

- Tutte le fessure di ventilazione dell'apparecchio.
- Distanze dell'altezza da terra specificata.

3.3 Preparativi per l'installazione

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

- ▶ Mantenere il luogo di installazione sgombro da oggetti che potrebbero essere danneggiati o distrutti durante l'installazione.
- ▶ Controllare che l'imballaggio non sia stato danneggiato.
- ▶ Rimuovere l'imballaggio.
- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della fornitura.
  ➔ "2.2 Contenuto della fornitura" (pagina 168).

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 200).

- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza richieste.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 170).

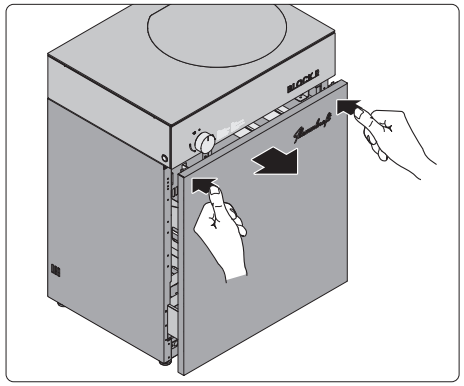
Durante l'utilizzo dell'apparecchio, il grasso può fuoriuscire e colare lungo il corpo (ad es. se l'apparecchio in uso si bagna a causa della pioggia durante).
- ▶ Se necessario, utilizzare una base di appoggio adeguata e resistente al calore per proteggere il pavimento.

3.4 Installazione apparecchio stand-alone

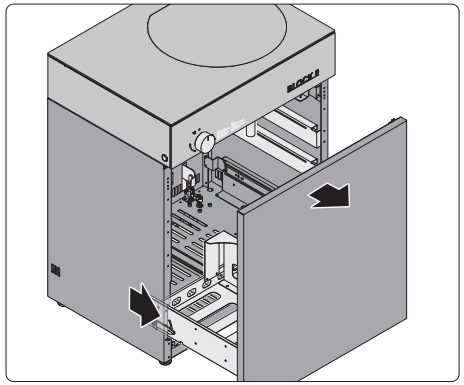
⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danneggiare il cassetto!
Il cassetto può subire danni a causa delle vibrazioni durante lo spostamento dell'apparecchio o estraendo il cassetto senza rispettare la funzione di apertura ("Push-to-open").
- ▶ Per aprire il cassetto, premere sempre prima verso l'interno.
- ▶ Prima di spostare l'apparecchio, accertarsi che il cassetto sia stato aperto di circa 5 cm.

Apertura del cassetto fino al blocco



- ▶ Premere sul cassetto anteriore. Il cassetto anteriore si apre facilmente.



- ▶ Aprire il cassetto anteriore estraendolo.

Il cassetto si apre per circa l'80% fino all'arresto del meccanismo di bloccaggio.

- ▶ Chiudere il cassetto anteriore spingendolo verso l'interno fino a sentire uno scatto.

IT

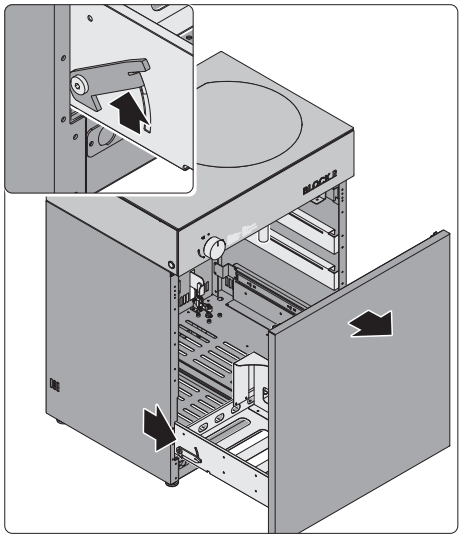
Apertura del cassetto oltre il blocco

Per facilitare gli interventi sull'apparecchio (ad es. l'inserimento della bombola del gas), il cassetto può essere aperto ulteriormente di circa il 20%.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovute al ribaltamento dell'apparecchio!
L'apparecchio può ribaltarsi in avanti a causa del peso del cassetto e degli oggetti in esso contenuti.

- ▶ Assicurarsi di mettere in sicurezza l'apparecchio assemblato contro il rischio di rotolamento.
- ▶ Assicurarsi che nessuna parte del corpo si trovi sotto il cassetto.
- ▶ Non sbloccare il cassetto mentre si sta cucinando.
- ▶ Aprire il cassetto lentamente dopo averlo sbloccato.



- ▶ Aprire il cassetto anteriore estraendolo.
- ▶ Sollevare il meccanismo di bloccaggio.
- ▶ Aprire completamente il cassetto.
- ▶ Chiudere il cassetto anteriore spingendolo verso l'interno fino a sentire uno scatto.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovuto a un uso improprio dell'apparecchio!
Le dimensioni e il peso dell'apparecchio richiedono attenzione durante lo spostamento e l'installazione. Se l'apparecchio rotola e si sposta involontariamente, sussiste il rischio di gravi lesioni.

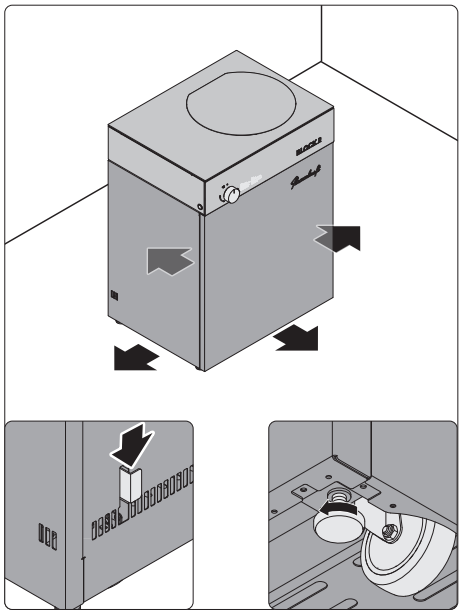
- ▶ Assicurarsi di avere un appoggio sicuro e una posizione stabile durante l'installazione.
- ▶ Assicurarsi che nell'area di lavoro non siano presenti altre persone.
- ▶ Assicurarsi di mettere in sicurezza l'apparecchio assemblato contro il rischio di rotolamento.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danneggiare i piedini!
Quando si sposta l'apparecchio, i piedini girati verso l'esterno possono impigliarsi in eventuali ostacoli e danneggiarsi. Le vibrazioni durante il trasporto possono far aprire i piedini verso l'esterno.

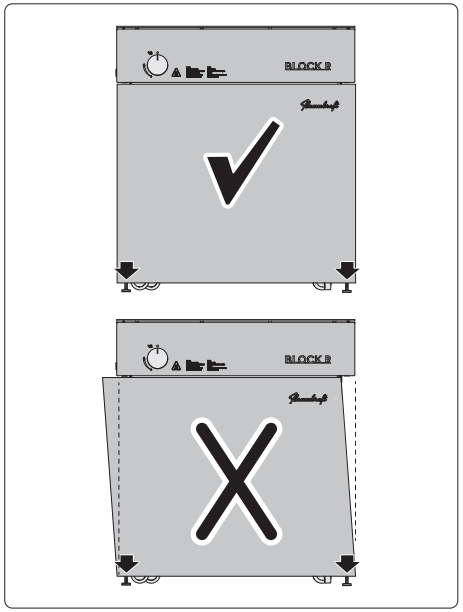
- ▶ Prima di spostare l'apparecchio, accertarsi che i piedini siano completamente avvitati.
- ▶ Prestare attenzione alla traiettoria del percorso durante il trasporto. Evitare di far passare l'apparecchio su ostacoli (altezza > 2 cm).

- ▶ Selezionare il luogo di installazione tenendo conto dei requisiti del luogo di installazione.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 170).
- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 170).
- ▶ Garantire una stabilità sufficiente.



- ▶ Collocare l'apparecchio nel luogo di installazione prescelto.
- ▶ Bloccare l'apparecchio per evitare che rotoli e si muova innestando i freni con le due leve sul retro.
- 💡 Se l'accesso alla parte posteriore dell'apparecchio è limitato, i freni possono essere azionati anche dall'interno quando il cassetto è aperto.
- ▶ Svitare i quattro piedini posti agli angoli dell'apparecchio.

Per garantire una posizione corretta, l'apparecchio deve poggiare su tutti e quattro i piedini.



- ▶ Livellare e allineare l'apparecchio regolando i piedini.
- ▶ Assicurarsi che il cassetto sia a filo dell'apparecchio.

Se il cassetto è inclinato rispetto al corpo dell'apparecchio:

- ▶ Sul lato sporgente, svitare ulteriormente il piedino anteriore.

3.5 Installazione barbecue da incasso

Tutti i complementi necessari sono contenuti in una scatola separata.

⚠ AVVERTENZA!

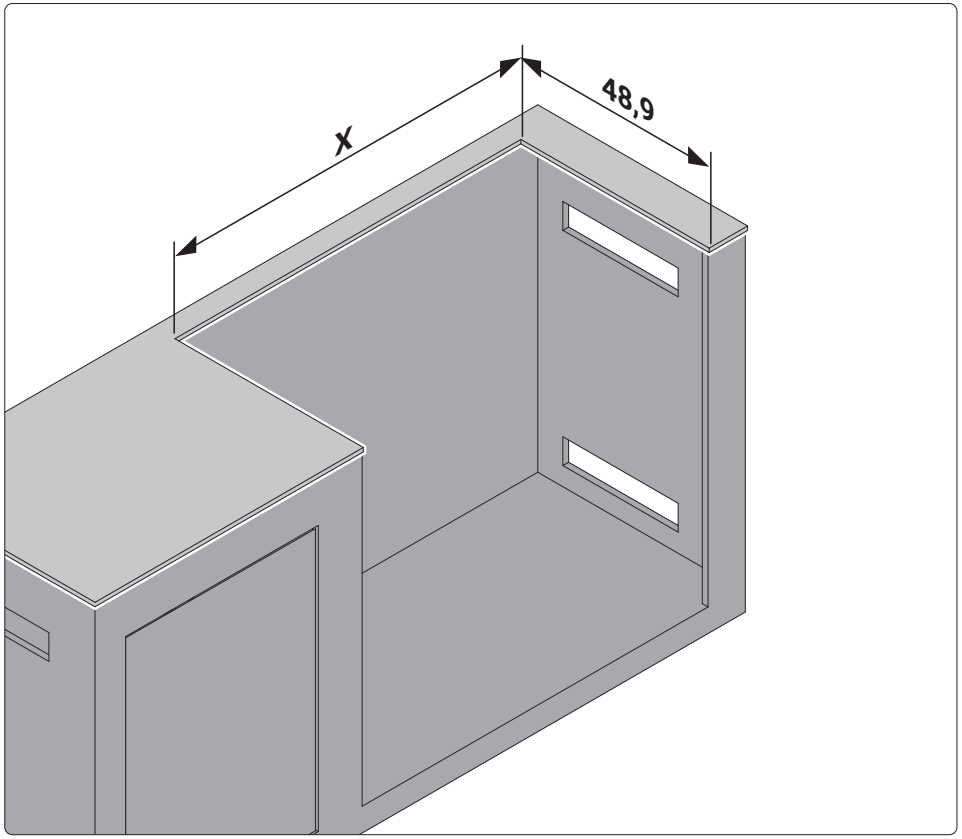
Pericolo di lesioni dovuto a un uso improprio dell'apparecchio!
Le dimensioni e il peso dell'apparecchio richiedono attenzione durante lo spostamento e l'installazione. La caduta dell'apparecchio può causare gravi lesioni.
- ▶ Spostare l'apparecchio sempre in due persone.
- ▶ Per l'installazione dell'apparecchio indossare di dispositivi di sicurezza adeguati (ad es. guanti, scarpe di sicurezza, occhiali di sicurezza).

- ▶ Selezionare il luogo di installazione tenendo conto dei requisiti del luogo di installazione.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 170).
- ▶ Assicurarsi che vengano rispettate le distanze di sicurezza.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 170).
- ▶ Assicurarsi che il corpo dell'apparecchio sia sufficientemente stabile.

Per evitare pericoli, è assolutamente necessario rispettare i seguenti requisiti:
- ■ L'apparecchio non deve essere installato ad di sotto di una tettoia combustibile.
- ■ Il corpo deve essere adeguato al peso dell'apparecchio.
- ■ Il corpo e il piano di lavoro devono essere adeguati al peso dell'apparecchio.
  ➔ "2.3 Dati tecnici" (pagina 169).

Devono essere rispettate le seguenti specifiche:
- ■ La distanza tra l'apparecchio e il piano di lavoro deve essere di 0,4 cm.
- ■ Qualora il corpo venga chiuso con sportelli, devono essere previste aperture di ventilazione sufficientemente ampie.
- ■ Le dimensioni e lo spazio sotto l'apparecchio devono essere rispettati, il tiretto e la vaschetta di raccolta sono liberamente accessibili.
- ■ Gli sportelli sono liberamente accessibili.
- ■ Gli sportelli non sono chiuse a chiave.
- ■ Tutte le chiusure dell'apparecchio e della bombola del gas devono essere facilmente accessibili.
- ■ Al fine di eseguire il collegamento, il distacco scollegamento e il collaudo delle bombola del gas, deve essere possibile estrarre la bombola di gas dal corpo.

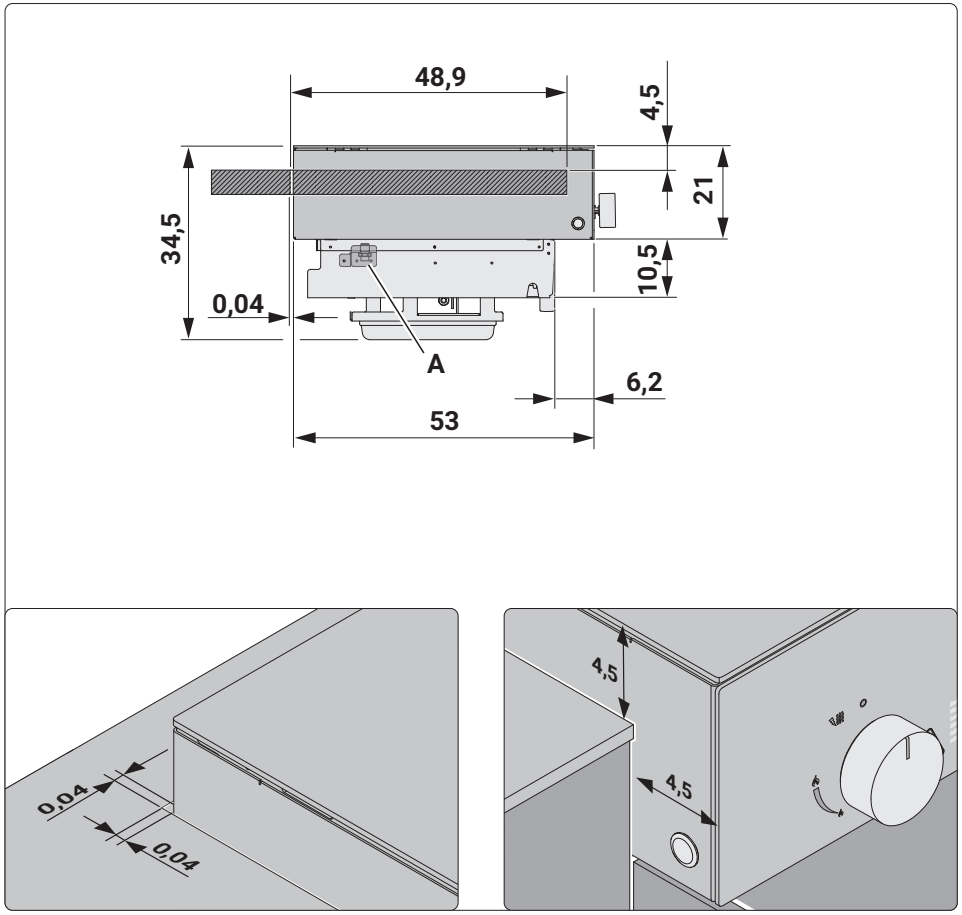
Dimensioni del corpo dell'apparecchio



Dimensioni in cm.

La dimensione x dipende dalla variante di montaggio.
- Montaggio senza angolo di installazione = 70,8 cm
- Montaggio con angolo di installazione = 71,2 cm

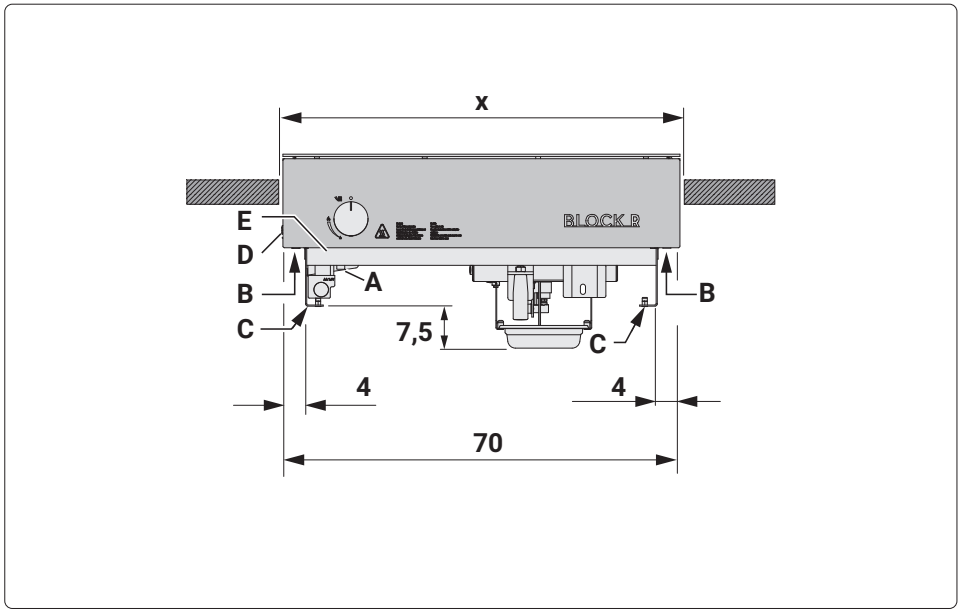
Dimensioni dell'apparecchio



Dimensioni in cm.

A Attacco del gas

IT



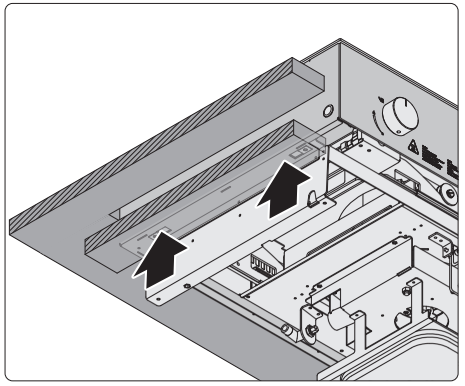
Dimensioni in cm.

La dimensione x dipende dalla variante di montaggio.
- Montaggio senza angolo di installazione = 70,8 cm
- Montaggio con angolo di installazione = 71,2 cm

A Attacco del gas
B Superficie di appoggio sul telaio dell'apparecchio (Variante 1 / Variante 3)
C Superficie di appoggio sull'angolo dell'apparecchio (Variante 2)
D Pulsante di accensione
E Apertura alternativa del tasto di accensione

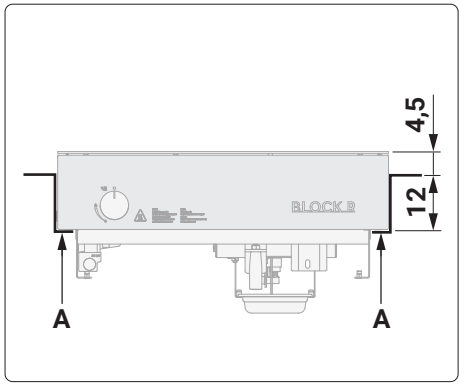
Se non è possibile installare l'apparecchio in modo che il pulsante di accensione sia accessibile dal lato, è possibile installarlo anche nel basamento nell'apertura alternativa del pulsante di accensione.

Varianti di montaggio

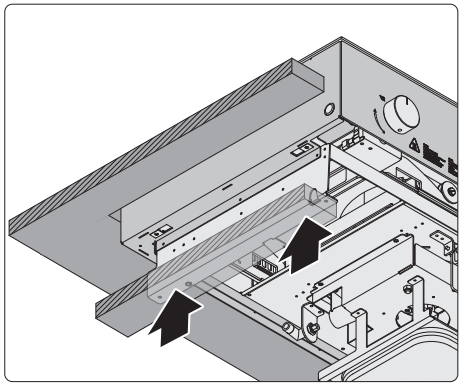


Variante 1
Appoggio del telaio dell'apparecchio su una sottostruttura adeguata.

Utilizzare i fori liberi sul telaio dell'apparecchio per fissarlo al basamento.

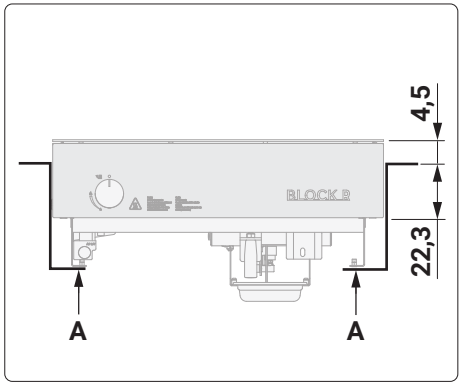


A Superficie di appoggio sul telaio dell'apparecchio

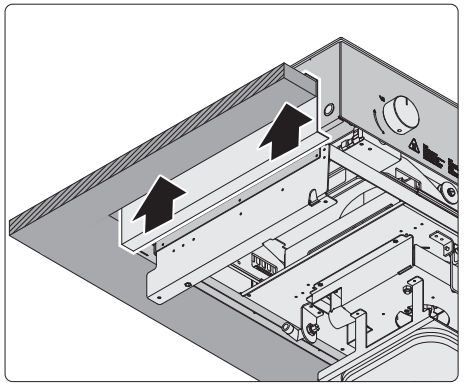


Variante 2
Appoggio degli angoli dell'apparecchio su una sottostruttura adeguata.

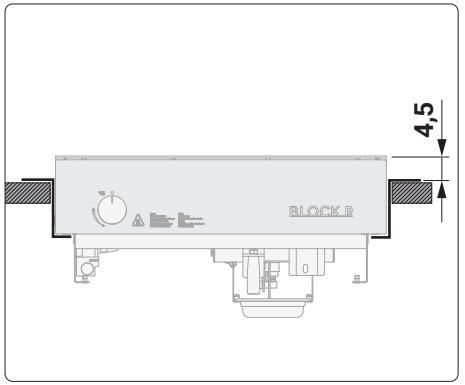
- Utilizzare i fori liberi sull'angolo dell'apparecchio per fissarlo al basamento.



A Superficie di appoggio sugli angoli dell'apparecchio

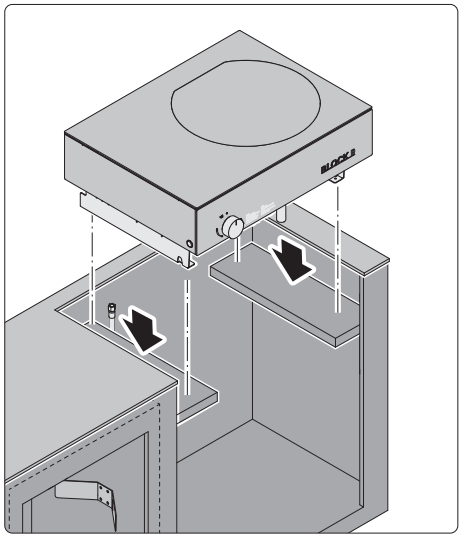


Variante 3
Montaggio sospeso sul piano di lavoro grazie all'angolo di installazione opzionale.

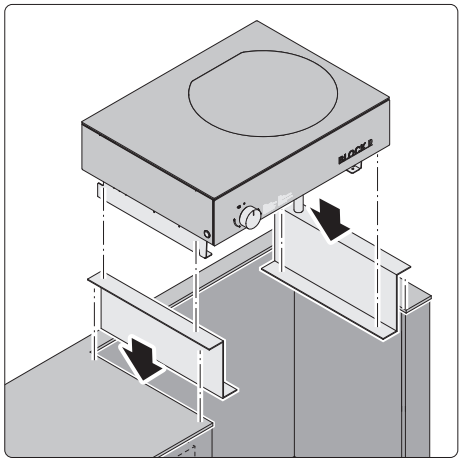


IT

Montaggio



- Appoggiare l'apparecchio sulla sottostruttura.

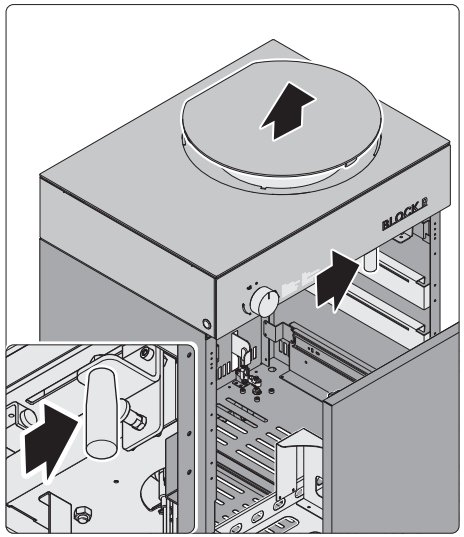


Variante 3

- Inserire l'apparecchio nel piano di lavoro utilizzando gli angoli di installazione opzionali.
- Avvitare l'angolo di installazione all'apparecchio.

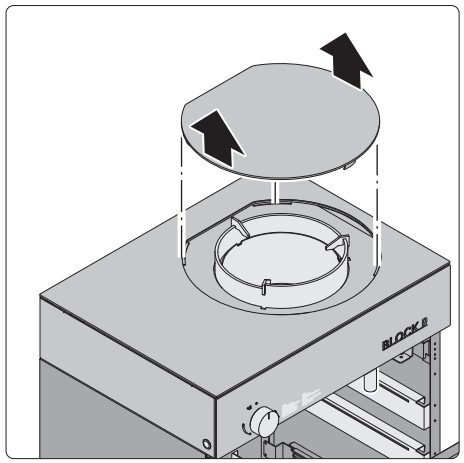
Tutte le varianti:
Una volta completata l'installazione, l'eventuale spazio rimanente tra l'apparecchio e il piano di lavoro può essere sigillato con un silicone idoneo per alte temperature.

3.6 Preparazione dell'apparecchio



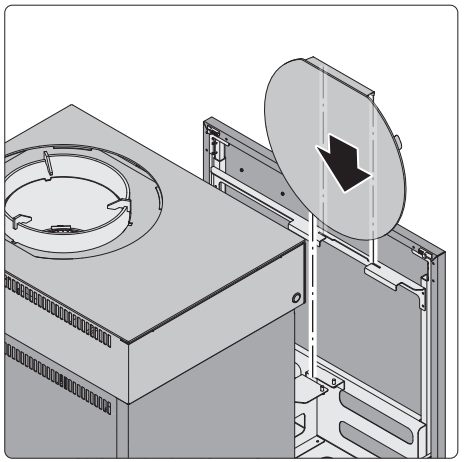
- Aprire il cassetto anteriore fino al blocco (solo apparecchio stand-alone).
  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 171).
- Aprire il cassetto anteriore estraendolo.
- Spingere la maniglia verso destra finché non scatta in posizione.

La corona del bruciatore si sposta verso l'alto e la copertura del bruciatore viene sollevato.

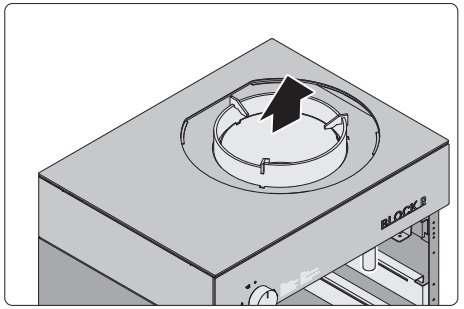


La copertura del bruciatore è pesante e deve essere tenuta con due mani.

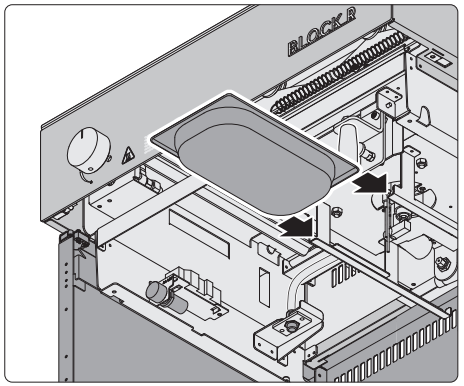
- Rimuovere la copertura del bruciatore dalla corona del bruciatore.



▶ Inserire la copertura del bruciatore nel vano di appoggio (solo per apparecchio stand-alone).



▶ Rimuovere l'imballaggio di trasporto dal bruciatore.



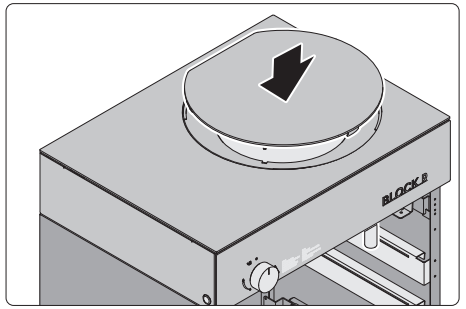
▶ Inserire la vaschetta di raccolta.

⚠ AVVERTENZA!

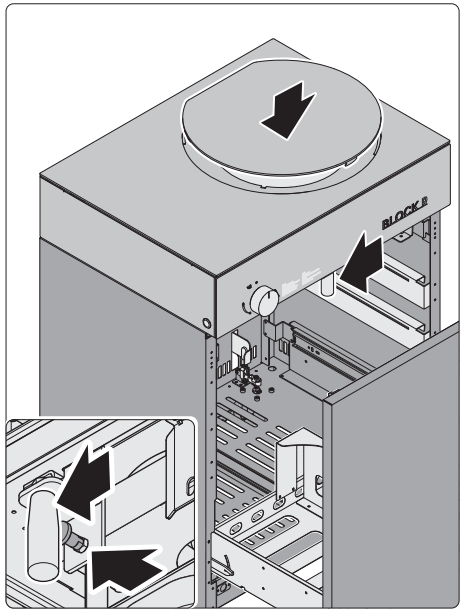
Pericolo di schiacciamento dovuto all'applicazione della copertura del bruciatore!

Il peso e la forma del coperchio del bruciatore possono causare schiacciamenti.

▶ Assicurarsi che nessuna parte del corpo si trovi tra il piano di lavoro e la copertura del bruciatore durante l'appoggio.



▶ Posizionare la copertura del bruciatore sulla corona del bruciatore in base alla forma del piano di lavoro.



▶ Tirare il perno di bloccaggio per sbloccare la maniglia.
▶ Spingere la maniglia verso sinistra fino all'arresto.

La copertura del bruciatore deve incastrarsi perfettamente nel piano di lavoro durante l'appoggio.

Se la copertura del bruciatore non si incastra perfettamente nel piano di lavoro:

▶ Spingere la maniglia verso destra finché non scatta in posizione.
▶ Allineare la copertura del bruciatore al piano di lavoro.
▶ Tirare il perno di bloccaggio per sbloccare la maniglia.
▶ Spingere la maniglia verso sinistra fino all'arresto.

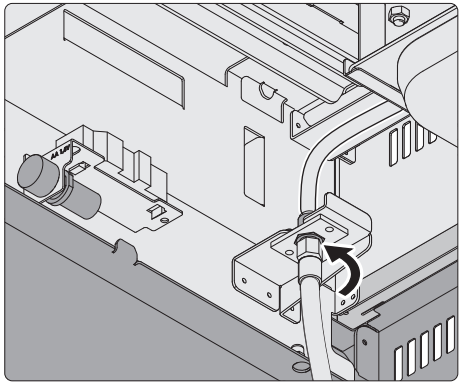
IT

3.7 Collegamento della bombola del gas

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio e di esplosione a causa dell'accensione del carburante!
Se si verificano perdite durante il collegamento o se il tubo del gas è danneggiato, il gas potrebbe fuoriuscire. Fiamme libere, candele, sigarette, scintille o parti calde dell'apparecchio possono incendiare il gas. Sussiste il rischio di esplosioni e gravi ustioni.

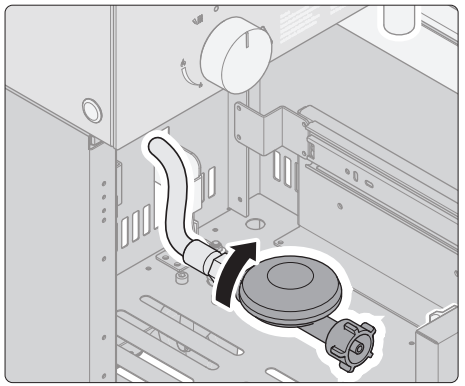
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio non venga collegato in prossimità di fonti di accensione.
- ▶ Assicurarsi che il luogo di collegamento sia ben ventilato.
- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas non entri in contatto con oggetti appuntiti o parti calde dei bruciatori.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio venga azionato con il riduttore di pressione da in dotazione.
- ▶ Utilizzare esclusivamente il tubo flessibile del gas in dotazione. Il tubo del gas utilizzato non deve avere una lunghezza superiore a 1,5 m.
- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas sia saldamente collegato.



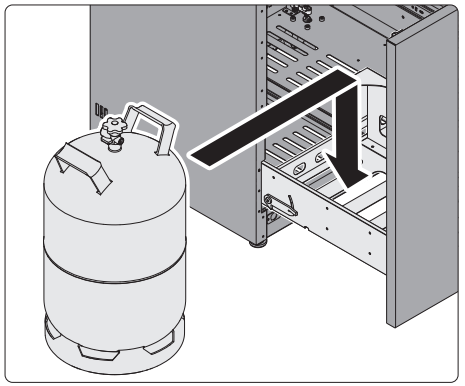
- ▶ Aprire il cassetto anteriore oltre il blocco (solo apparecchio stand-alone)
  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 171).
- ▶ Fissare saldamente a mano il tubo del gas sull'apparecchio. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.
- ▶ Stringere con cautela il raccordo filettato con un attrezzo idoneo.

Prima di collegare il riduttore di pressione:

- ▶ Assicurarsi che tutti i collegamenti e le guarnizioni siano presenti e non siano danneggiati. Se mancano le guarnizioni di gomma o sono danneggiate, non collegare la bombola del gas.



- ▶ Collegare il tubo del gas al riduttore di pressione. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.
- ▶ Stringere con cautela il raccordo filettato con il levagriglie o con un attrezzo idoneo.

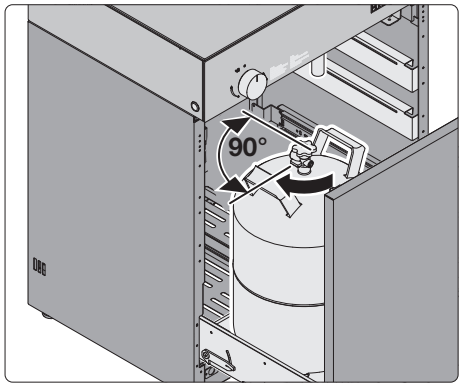


Apparecchio stand-alone

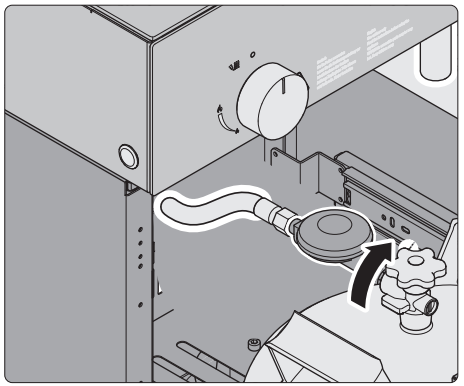
- ▶ Collocare la bombola del gas nella posizione prevista all'interno dell'apparecchio.

Barbecue da incasso

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



- ▶ Allineare la bombola del gas parallelamente alla parte anteriore dell'apparecchio.



- ▶ Collegare il riduttore di pressione alla bombola del gas. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.
- ▶ Stringere con cautela l'attacco a mano.

- ▶ Assicurarsi che siano stati soddisfatti i seguenti punti:
  - ■ Il tubo del gas è saldamente collegato.
  - ■ Il tubo del gas non presenta danni.
  - ■ Il tubo del gas non è piegato o attorcigliato.
- ▶ Chiudere il cassetto anteriore (solo apparecchio stand-alone).
- ▶ Assicurarsi che il tubo del gas non venga schiacciato o strisci quando si chiude uno sportello o un cassetto.
- ▶ Eseguire una prova di tenuta dopo l'installazione.
  ➔"4. Prova di tenuta" (pagina 182).

4. Prova di tenuta

4.1 Istruzioni di sicurezza per la prova di tenuta

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di incendio e di esplosione a causa di una fuga di gas!
Se l'apparecchio presenta delle perdite, durante il funzionamento può verificarsi una fuoriuscita incontrollata di gas. Il gas può incendiarsi e causare un incendio o un'esplosione.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio su cui è stata rilevata una perdita di gas.
- ▶ Eseguire regolarmente una prova di tenuta al fine di garantire la sicurezza dell'apparecchio.

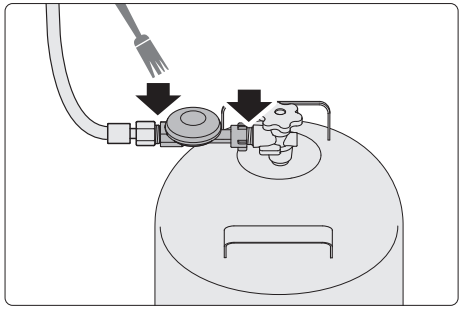
Prima della consegna, l'apparecchio è stato sottoposto ad un controllo di tenuta. Tuttavia, è necessario eseguire una prova di tenuta prima della messa in funzione, dopo interventi di manutenzione e dopo un lungo periodo di inutilizzo.

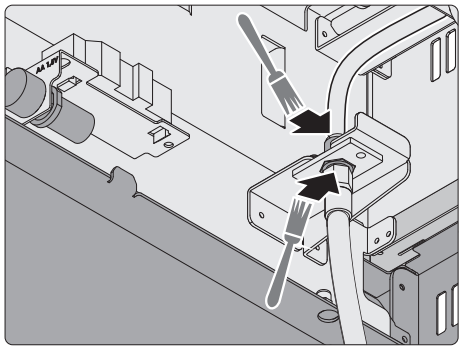
- ▶ Eseguire la prova di tenuta solo all'aperto.
- ▶ Eseguire la prova di tenuta lontano da fiamme libere o scintille.
- ▶ Eseguire la prova di tenuta solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato completamente e non è in funzione.

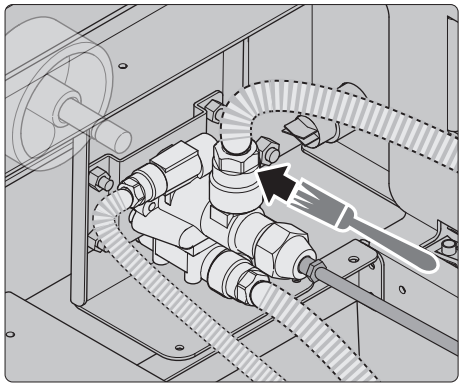
4.2 Preparativi per la prova di tenuta

- ▶ Mescolare 150 ml di acqua con 50 ml di sapone o detersivo per piatti per ottenere acqua saponata.
- ▶ Procurarsi un pennello, una spazzola o un flacone spray.
- ▶ Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che il regolatore del gas sia chiuso.
- ▶ Rimuovere il piano di lavoro.
  ➔ "6.4 Pulizia delle parti rimovibili" (pagina 191).

4.3 Prova di tenuta fino al regolatore del gas







- ▶ Applicare acqua saponata su tutti i collegamenti delle parti che trasportano il gas fino al regolatore del gas.
- ▶ Aprire la bombola del gas.

Se sui collegamenti delle parti che trasportano il gas si formano bolle:

- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
- ▶ Stringere di nuovo il rispettivo collegamento.
- ▶ Ripetere la prova.

Se continuano a formarsi bolle:

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

Se non si formano bolle:

- ■ Il collegamento del gas fino al regolatore del gas è corretto.
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.

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 164).
- Le distanze di sicurezza sono rispettate.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 170).
- Tutti i raccordi dell'attacco del gas sono a tenuta.
  ➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 182).
- L'apparecchio non deve essere spostato durante l'uso.
- L'apparecchio deve essere bloccato con i freni e con i piedini per evitare che si muova o si sposti (solo apparecchi stand-alone).
- L'apparecchio deve essere sorvegliato.
- L'apparecchio deve essere messo in funzione solo senza la copertura del bruciatore e con la corona del bruciatore sollevata.
  ➔ "5.2 Preparativi del processo di cottura" (pagina 184).
- L'apparecchio diventa molto caldo. L'apparecchio può essere toccato solo nei punti necessari e previsti per l'utilizzo.
- Per evitare il contatto con le parti calde dell'apparecchio, si consiglia di utilizzare guanti da barbecue quando si cucina.
- Non chinarsi mai sull'apparecchio durante l'operazione di accensione o durante l'uso.
- Proteggere il bruciatore dall'umidità.
  ➔ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 197).
- Quando si cucina, il cassetto può essere aperto solo fino all'arresto del meccanismo di bloccaggio.
- 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 198).

Prima del primo utilizzo:
- ▶ Familiarizzate con l'apparecchio e trovate le impostazioni più adatte alle vostre esigenze.

Ulteriori informazioni, consigli e ricette:
flammkraft.com

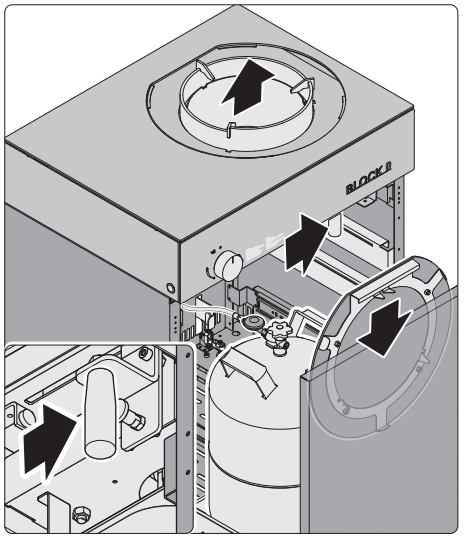
5.2 Preparativi del processo di cottura

Prima del processo di cottura, è necessario controllare l'apparecchio.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia stato installato correttamente.
  ➔ "3.2 Requisiti del luogo di installazione" (pagina 170).
- ▶ 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 182).
- ▶ Controllare che i bruciatori e i tubi dei bruciatori non siano ostruiti (ad es. da insetti).
  ➔ "6. Pulizia" (pagina 190).



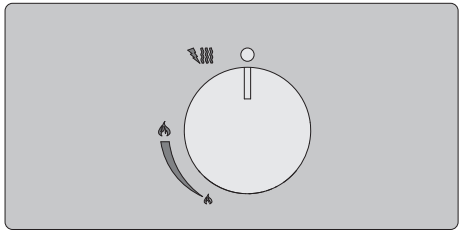
- ▶ Aprire il cassetto anteriore fino al blocco (solo apparecchio stand-alone).
  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 171).
- ▶ Spingere la maniglia verso destra finché non scatta in posizione.
- ▶ Rimuovere la copertura del bruciatore dalla corona del bruciatore.
- ▶ Inserire la copertura del bruciatore nel vano di appoggio (solo per apparecchio stand-alone).
- ▶ Assicurarsi che siano state montate le seguenti parti:
  - Elemento del bruciatore
  - Corona bruciatore
  - Copertura centro bruciatore
  - Inserto per padelle

5.3 Inizio del processo di cottura

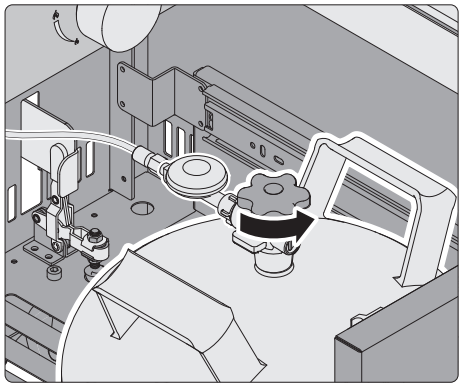
⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione!
Con la copertura del bruciatura chiusa e la bombola del gas aperta, nell'apparecchio può formarsi una miscela esplosiva. L'accensione del bruciatore può causare gravi esplosioni.

- ▶ Assicurarsi che la copertura del bruciatore sia stato rimossa.



- ▶ Assicurarsi che il regolatore del gas siano in posizione "Off".



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

⚠ 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.

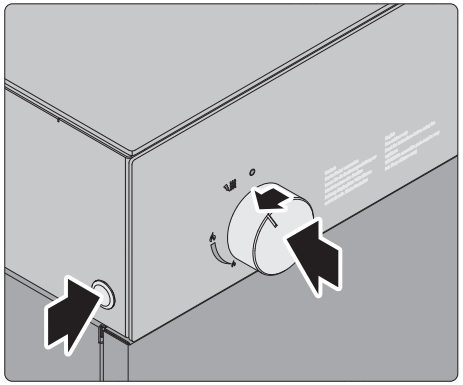
- ▶ Indossare guanti da griglia quando si utilizza l'apparecchio (ad es. per rimuovere i residui di cibo).

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni a causa della fiamma libera!
Quando l'apparecchio è in funzione, si genera una fiamma libera la cui altezza può variare notevolmente regolando il regolatore del gas.

- ▶ Non tenere mai parti del corpo sopra il bruciatore Wok durante l'accensione o il funzionamento.

Accensione della fiamma bassa



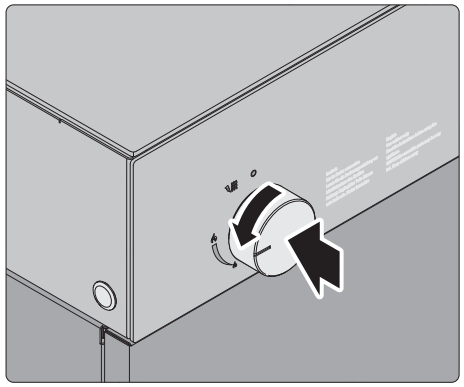
- ▶ Premere il regolatore del gas.
- ▶ Girare il regolatore del gas in posizione "Posizione accensione" / "Fiamma bassa"

Il regolatore del gas si blocca in questa posizione e non può essere ruotato oltre.

- ▶ Tenendo premuto il regolatore del gas, premere il pulsante di accensione per 10 secondi.
- ▶ Dopo l'accensione del bruciatore, rilasciare il pulsante di accensione.
- ▶ Tenere premuto il regolatore del gas per altri 10 secondi per garantire che la valvola del gas rimanga aperta.

Se l'apparecchio non si accende:
➔ "8. Risoluzione dei problemi" (pagina 198).

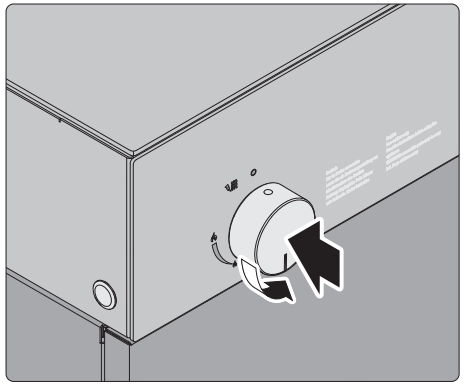
Accensione della fiamma principale



Quando la fiamma bassa è accesa:

- ▶ Spingere leggermente in dentro il regolatore del gas.
- ▶ Girare il regolatore del gas in posizione bruciatore wok "Massimo"

Regolazione della fiamma principale



Quando la fiamma principale è accesa:

- ▶ Spingere leggermente il regolatore del gas oltre la resistenza.
- ▶ Girare il regolatore del gas in posizione bruciatore wok "Minimo"

Il bruciatore wok può essere regolato in continuo tra "Minimo" e "Massimo".

5.4 Cucinare con il wok

⚠ AVVERTENZA!

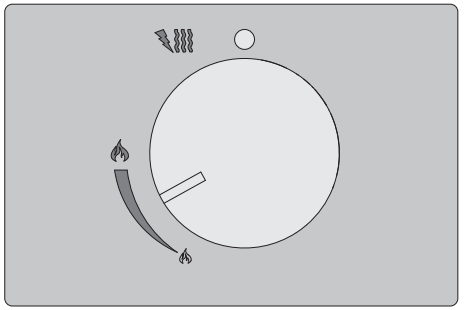
Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!
Durante il funzionamento dell'apparecchio si generano temperature elevate. Parti dell'apparecchio si surriscaldano e il contatto può provocare ustioni.
- ▶ Indossare guanti da griglia quando si utilizza l'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che la copertura del bruciatore non sia in posizione durante il processo di cottura.

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni a causa dell'incendio del grasso!
A causa delle alte temperature generate durante la cottura, un uso intensivo può provocare un incendio del grasso.
- ▶ Non lasciare la fiamma incustodita.
- ▶ Assicurarsi che il wok non diventi troppo caldo.

⚠ ATTENZIONE!

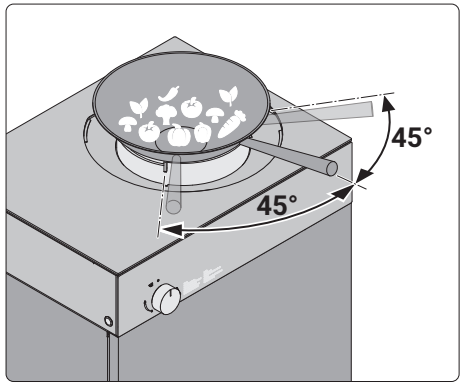
Pericolo di danni al wok!
Le alte temperature possono danneggiare il wok.
- ▶ Assicurarsi che il wok in uso sia adatto alla potenza della fiamma principale.



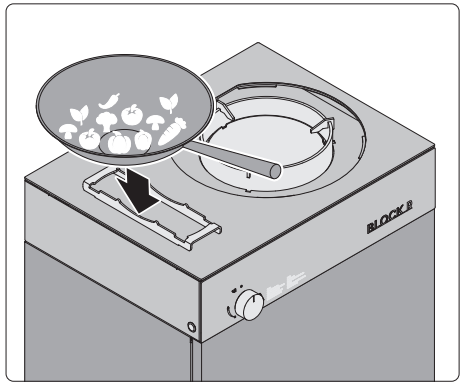
Quando la fiamma principale è accesa:
- ▶ Regolare il bruciatore wok sulla grandezza della fiamma desiderata.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali al wok!
La fiamma che sale può danneggiare le parti sensibili al calore del wok (ad es. l manico in legno).
- ▶ Posizionare sempre il wok sulla corona del bruciatore in modo che il manico si trovi nell'area protetta del rialzo della corona.



- ▶ Posizionare il wok sulla corona del bruciatore.
- ▶ Avviare il processo di cottura.
- ▶ Regolare le impostazioni del bruciatore wok durante la cottura in base alle necessità.



Il wok può essere appoggiato, se necessario, sul supporto per pentole e padelle.
- ▶ Appoggiare il supporto per pentole e padelle con il lato piatto sulla superficie di appoggio.
- ▶ Posizionare il wok nell'area arrotondata del supporto.

5.5 Cucinare con pentola e padella

⚠ 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.
- ▶ Assicurarsi che la copertura del bruciatore non sia in posizione durante il processo di cottura.

⚠ AVVERTENZA!

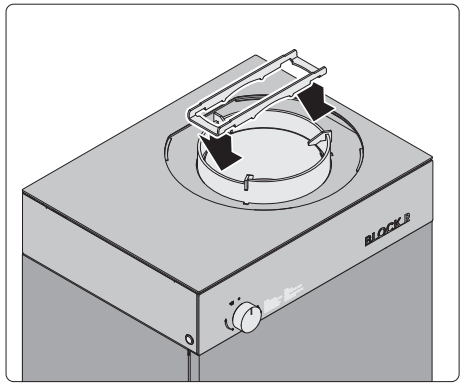
Pericolo di lesioni a causa dell'incendio del grasso!
A causa delle alte temperature generate durante la cottura, un uso intensivo può provocare un incendio del grasso.
- ▶ Non lasciare la fiamma incustodita.
- ▶ Assicurarsi che le pentole e le padelle non si surriscaldino.

⚠ ATTENZIONE!

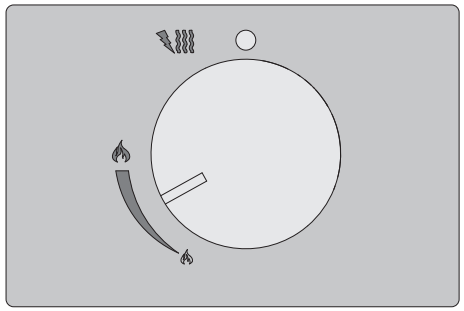
Pericolo di danni materiali dovuti dell'accumulo di calore!
Coprire la fiamma principale con pentole e padelle può causare un accumulo di calore. Temperature eccessive dovute all'accumulo di calore danneggiano l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare pentole e padelle con un diametro superiore a 42 cm.
- ▶ In caso di pentole di diametro superiore a 30 cm, non utilizzare la fiamma principale per più di 20 minuti alla volta.

⚠ ATTENZIONE!

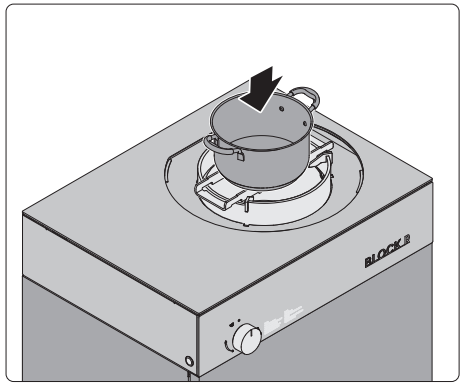
Rischio di danneggiamento di pentole e padelle!
Le alte temperature possono danneggiare pentole e padelle.
- ▶ Assicurarsi che le pentole e le padelle utilizzate siano adatte alla potenza della fiamma principale.



- ▶ Posizionare il supporto per pentole e padelle sulla corona del bruciatore in modo che il lato piatto sia rivolto verso l'alto.



Quando la fiamma principale è accesa:
- ▶ Regolare il bruciatore wok sulla grandezza della fiamma desiderata.



- ▶ Posizionare la pentola o la padella sul supporto.
- ▶ Avviare il processo di cottura.
- ▶ Regolare le impostazioni del bruciatore wok durante la cottura in base alle necessità.

IT

5.6 Fine del processo di cottura

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di schiacciamento dovuto all'applicazione della copertura del bruciatore!

Il peso e la forma del coperchio del bruciatore possono causare schiacciamenti.

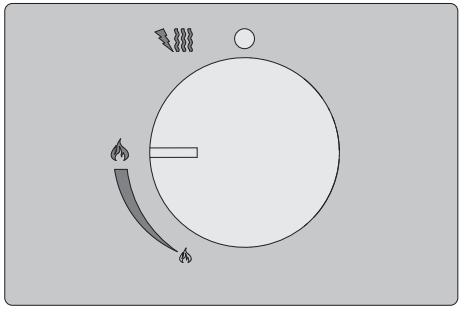
- ▶ Assicurarsi che nessuna parte del corpo si trovi tra il piano di lavoro e la copertura del bruciatore durante l'appoggio.

⚠ AVVERTENZA!

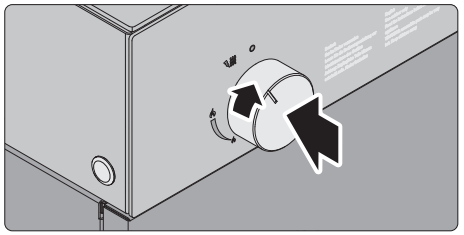
Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!

Durante il funzionamento dell'apparecchio si generano temperature elevate. La copertura del bruciatore può riscaldarsi dopo essere stato posizionato sull'apparecchio a causa del calore residuo.

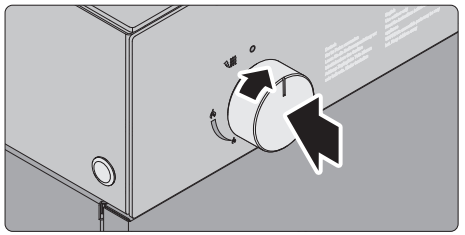
- ▶ Indossare guanti da griglia quando si utilizza l'apparecchio fino al suo completo raffreddamento.



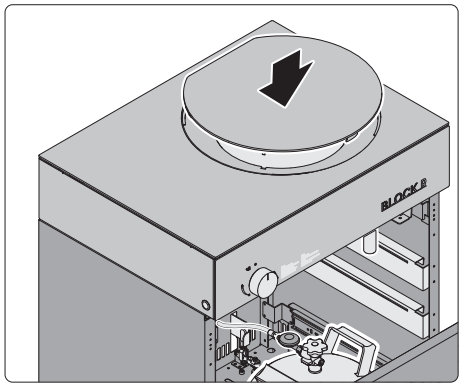
- ▶ Rimuovere il wok dall'apparecchio.
- ▶ Girare il regolatore del gas in posizione bruciatore wok "Massimo"



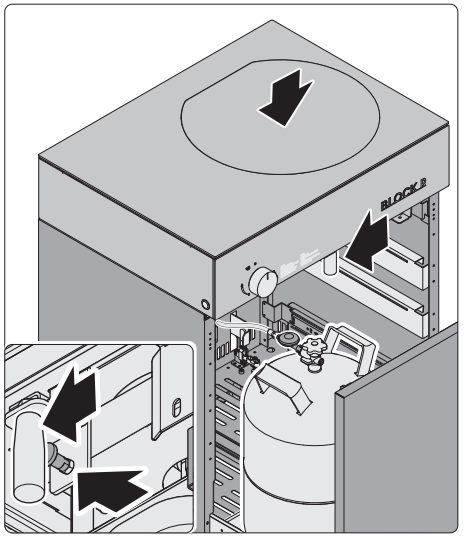
- ▶ Premere il regolatore del gas.
- ▶ Girare il regolatore del gas in posizione "Posizione accensione" / "Fiamma bassa".



- ▶ Premere il regolatore del gas.
- ▶ Girare il regolatore del gas in posizione "Off"
- ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.



- ▶ Aprire il cassetto anteriore fino al blocco (solo apparecchio stand-alone).
  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 171).
- ▶ Posizionare la copertura del bruciatore sulla corona del bruciatore in base alla forma del piano di lavoro.



- ▶ Tirare il perno di bloccaggio per sbloccare la maniglia.
- ▶ Spingere la maniglia verso sinistra fino all'arresto.

La copertura del bruciatore deve incastrarsi perfettamente nel piano di lavoro durante l'appoggio.

Se la copertura del bruciatore non si incastra perfettamente nel piano di lavoro:

- ▶ Spingere la maniglia verso destra finché non scatta in posizione.
- ▶ Allineare la copertura del bruciatore al piano di lavoro.
- ▶ Tirare il perno di bloccaggio per sbloccare la maniglia.
- ▶ Spingere la maniglia verso sinistra fino all'arresto.

- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Pulire l'apparecchio.
  ➔ "6. Pulizia" (pagina 190).

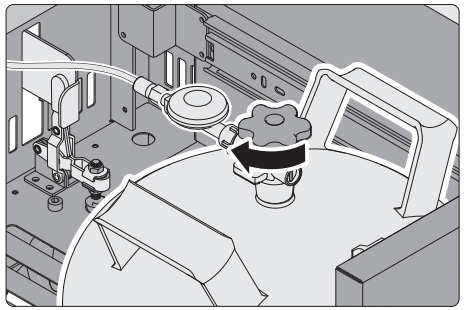
Quando l'apparecchio si è raffreddato e non è in uso:

- ▶ Coprire l'apparecchio per proteggerlo dalle intemperie (ad es. con il telo protettivo Flammkraft).
  ➔ "10.2 Accessori" (pagina 201).

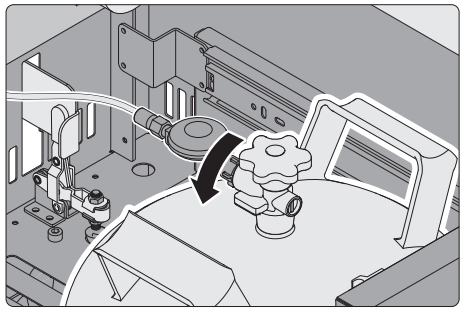
Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato:

- ▶ Rimuovere la bombola del gas.
- ▶ Conservare la bombola del gas in un luogo sicuro.
  ➔ "10.1 Stoccaggio delle bombole di gas" (pagina 201).

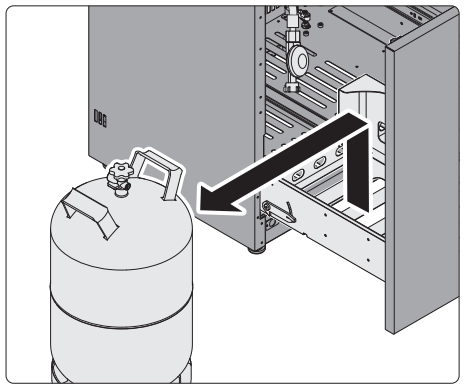
5.7 Sostituzione della bombola del gas



- ▶ Aprire il cassetto anteriore oltre il blocco (solo apparecchio stand-alone)
  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 171).
- ▶ Assicurarsi che la bombola del gas sia chiusa e che l'alimentazione del gas sia stata interrotta.



- ▶ Staccare il raccordo dal riduttore di pressione. Si prega di notare la filettatura sinistrorsa.



Apparecchio stand-alone

- ▶ Rimuovere la bombola del gas vuota dall'apparecchio.

Barbecue da incasso

- ▶ Rimuovere la bombola del gas vuota dalla posizione prevista nella cucina esterna.

- ▶ Se necessario, applicare alla bombola del gas gli eventuali tappi di protezione prescritti.

- ▶ Inserire la nuova bombola del gas.
  ➔ "3.7 Collegamento della bombola del gas" (pagina 180).

IT

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 il processo di cottura:
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 191).

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.

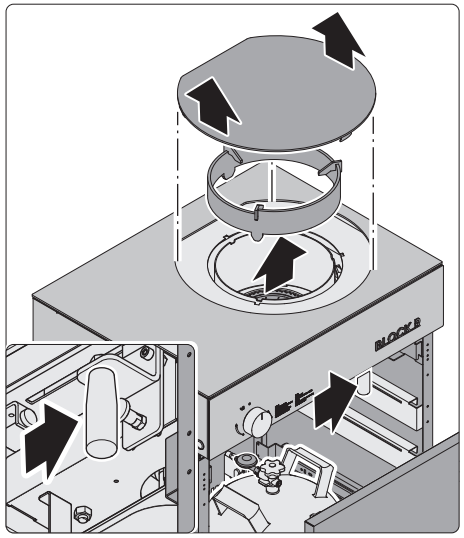
6.4 Pulizia delle parti rimovibili

⚠ 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.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- ▶ Per la pulizia dell'apparecchio, indossare i guanti.

Le seguenti parti dell'apparecchio devono essere pulite dopo ogni utilizzo:
- Corona bruciatore
- Guidafiamma
- Elemento interno del bruciatore
- Elemento esterno del bruciatore
- Paraspruzzi
- Slitta
- Testa bruciatore fiamma bassa
- Vaschetta di raccolta

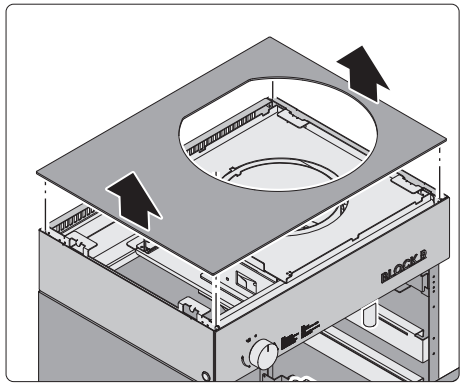
Tutte le parti dell'apparecchio possono essere rimosse dall'apparecchio senza l'uso di attrezzi.



- ▶ Aprire il cassetto anteriore fino al blocco (solo apparecchio stand-alone).
  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 171).
- ▶ Spingere la maniglia verso destra finché non scatta in posizione.

La copertura del bruciatore è pesante e deve essere tenuta con due mani.

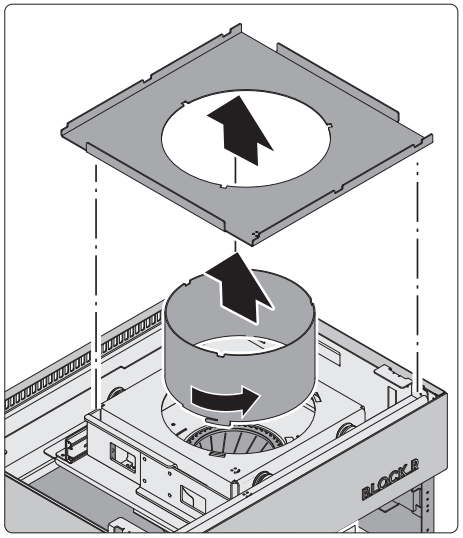
- ▶ Sollevare la copertura del bruciatore dalla corona del bruciatore.
- ▶ Rimuovere la corona del bruciatore dall'apparecchio.



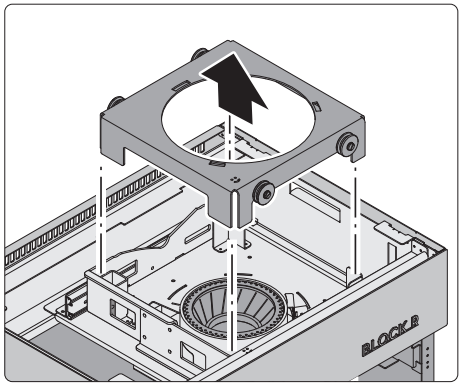
Il piano di lavoro è solo appoggiato sull'apparecchio.
A causa delle dimensioni e del peso, il piano di lavoro deve essere tenuto su entrambi i lati, con entrambi le mani.

- ▶ Sollevare il piano di lavoro dall'apparecchio.

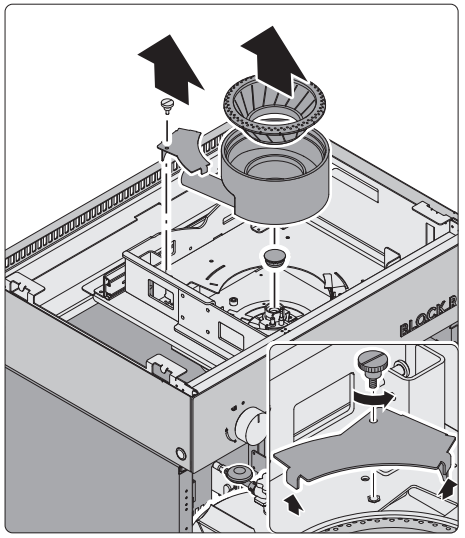
IT



- ▶ Rimuovere il paraspruzzi dall'apparecchio.
- ▶ Estrarre il guidafiamma dal sostegno.
- ▶ Rimuovere il guidafiamma dall'apparecchio.

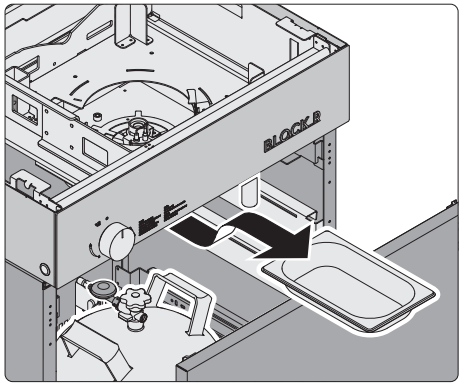


- ▶ Rimuovere la slitta dall'apparecchio.



- ▶ Allentare la vite zigrinata della copertura.
- ▶ Rimuovere la copertura.
- ▶ Rimuovere l'elemento interno ed esterno del bruciatore dall'apparecchio.
- ▶ Rimuovere la testa del bruciatore della fiamma bassa dall'ugello di uscita del gas.

💡 Le viti zigrinate bloccate possono essere allentate facendo penetrare una goccia di olio sulla filettatura.



- ▶ Rimuovere la vaschetta di raccolta dall'apparecchio.
- ▶ Pulire le parti dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere i liquidi dall'apparecchio.

In caso di sporco ostinato (ad es. residui di cottura bruciati), le singole parti possono essere trattate con un detergente intensivo per grill e barbecue (ad es. della Flammkraft).

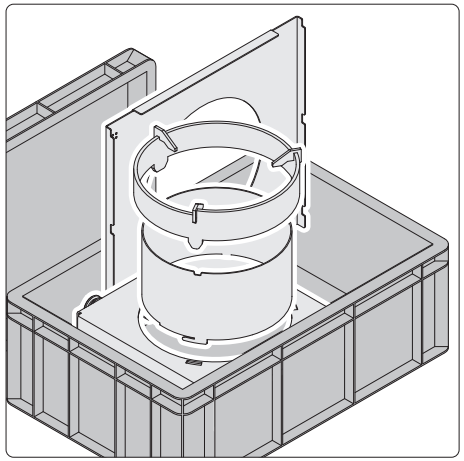
A tal fine è possibile rimuovere il box portaoggetti e di pulizia.
Il box portaoggetti e di pulizia può essere acquistata separatamente.
➔ "10.2 Accessori" (pagina 201).

⚠ 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.

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali in caso di uso improprio del detergente intensivo per grill e barbecue!
Il detergente intensivo per grill e barbecue può danneggiare le superfici se utilizzato su materiali non idonei.
- ▶ Pulire le parti in acciaio inox solo con il detergente intensivo per grill e barbecue (ad es. corona del bruciatore, guidafiamma, paraspruzzi).
- ▶ Pulire l'elemento interno ed esterno del bruciatore e la testa del bruciatore della fiamma bassa con acqua e sapone neutro.



- ▶ Spruzzare le parti in acciaio inox da pulire con il detergente intensivo per grill e barbecue.
- ▶ Appoggiare le parti spruzzate in una vaschetta o nella cassetta di pulizia.

Se si utilizza una vaschetta:
- ▶ Coprire la vaschetta.

Se si utilizza il box di pulizia:
- ▶ Chiudere il box di pulizia con il coperchio.

- ▶ Lasciare in ammollo le parti da pulire per 2-12 ore, a seconda dell'intensità dello sporco.
- ▶ Assicurarsi che le parti in ammollo rimangano umide e non si secchino.

Dopo il tempo di ammollo:
- ▶ Rimuovere le parti in ammollo dalla vaschetta o dal box di pulizia.
- ▶ Pulire le parti con un detersivo e una spugna adatta.
- ▶ Sciacquare le parti con abbondante acqua.
- ▶ Asciugare le parti.
- ▶ Montare le parti asciutte nell'apparecchio.

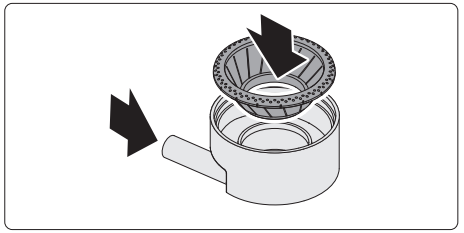
6.5 Pulizia del bruciatore

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.

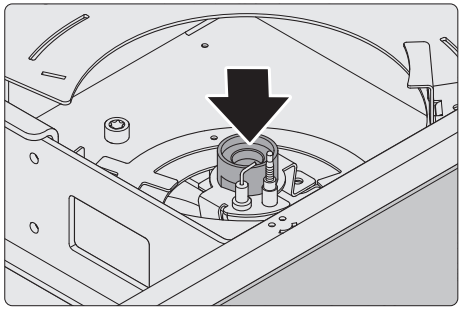
⚠ ATTENZIONE!

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!
Il bruciatore può essere danneggiato da un trattamento improprio.

- Non pulire mai gli elementi in ceramica del bruciatore principale con liquidi oppure oggetti duri e taglienti.
- Pulire le parti del bruciatore solo con acqua e sapone neutro
- 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 197).



- Controllare che l'apertura di ingresso del bruciatore non presenti corpi estranei o sporcizia.
- Pulire la presa d'aria del bruciatore se ostruita.



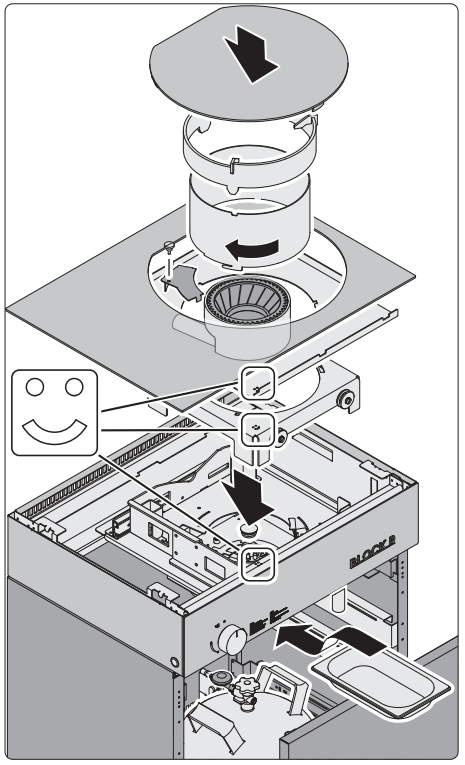
- Pulire l'apparecchio nei punti accessibili.
- Pulire gli ugelli di uscita del gas (ad es. con un panno morbido e pulito o uno spazzolino da denti).

6.6 Inserimento parti dell'apparecchio

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali dovuti a un inserimento errato di parti dell'apparecchio!
L'inserimento errato di parti dell'apparecchio può danneggiare il bruciatore e compromettere il funzionamento della slitta.

- Assicurarsi che l'elemento interno del bruciatore sia inserito in modo piatto e diritto nell'elemento esterno del bruciatore.
- Assicurarsi che il simbolo inciso sul paraspruzzi e sulla slitta sia allineato con il simbolo sull'apparecchio (anteriore a sinistra).
- Assicurarsi che tutti le parti siano state inserite.



- Inserire le parti dell'apparecchio in ordine inverso.

7. Manutenzione

7.1 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo dovuto alla mancata osservanza delle istruzioni di manutenzione!
Errori nella manutenzione dell'apparecchio possono causare gravi lesioni.
Questo capitolo contiene informazioni importanti per una manutenzione sicura dell'apparecchio.
- ▶ Leggere attentamente questo capitolo.
- ▶ Attenersi alle istruzioni di sicurezza.
- ▶ Eseguire la manutenzione come descritto.

Per evitare pericoli, è assolutamente necessario rispettare i seguenti requisiti:
- I difetti riscontrati devono sempre essere eliminati immediatamente.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio prodotte o autorizzate da Flammkraft.

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio e le altre parti accessibili si siano raffreddate.
- ▶ Indossare abiti da lavoro e guanti protettivi.

Possono essere utilizzati solo ricambi e accessori prodotti o autorizzati da Flammkraft.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

La riparazione dei componenti è consentita solo da parte di personale qualificato.
- ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

7.2 Intervalli di manutenzione

Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, è necessario eseguire i seguenti interventi:
- Ispezione visiva dell'apparecchio per verificare la presenza di eventuali danni. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- Ispezione visiva di tutti i tubi per escludere la presenza di danni o porosità. Un tubo danneggiato o poroso deve essere sostituito prima di utilizzare l'apparecchio.
- Controllo meccanico per verificare la tenuta dei raccordi sul sistema del gas. Un raccordo allentato e che perde del sistema del gas deve essere stretto prima di utilizzare l'apparecchio.
  ➔ "3.7 Collegamento della bombola del gas" (pagina 180).

I seguenti interventi di manutenzione devono essere eseguiti prima dell'inizio della stagione di cottura e dopo un lungo periodo di inattività:
➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 182).
➔ "6. Pulizia" (pagina 190).

Il tubo del gas deve essere sostituito ogni 5 anni o alla scadenza specificata.
- ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

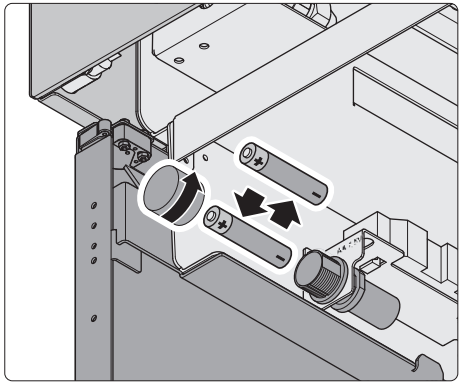
I seguenti interventi vengono eseguiti quando necessario o nell'ambito della risoluzione dei problemi:
➔ "7.3 Sostituzione della batteria" (pagina 196).
➔ "7.4 Controllo del contatto della batteria" (pagina 196).
➔ "7.5 Controllo della termocoppia" (pagina 197).
➔ "7.6 Asciugatura dei bruciatori" (pagina 197).

7.3 Sostituzione della batteria

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni dovute al contatto con parti calde!
Le parti dell'apparecchio possono essere ancora molto calde dopo l'uso. Possibili ustioni in caso di contatto.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato.

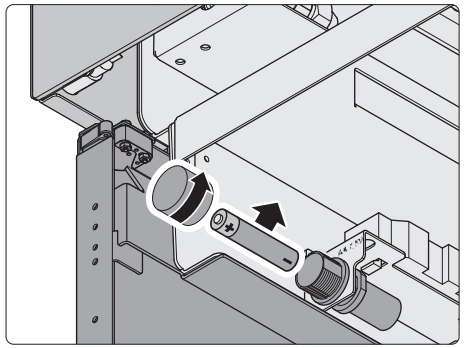
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettrica alimentato da una batteria (1x tipo AA, 1,5 volt).
- Per garantire il funzionamento dell'apparecchio, procedere alla sostituzione della batteria se scarica.
- Il vano batterie si trova dietro il cassetto anteriore, sotto il regolatore del gas.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, rimuovere la batteria per evitare fuoriuscite di liquido.



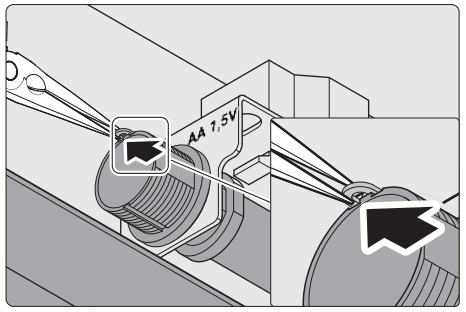
- ▶ Svitare il coperchio del vano batterie.
- ▶ Rimuovere la batteria esausta.
- ▶ Inserire una nuova batteria.
- ▶ Verificare che il contatto della batteria sporga a sufficienza.
- ▶ Avvitare il coperchio del vano batterie.

7.4 Controllo del contatto della batteria

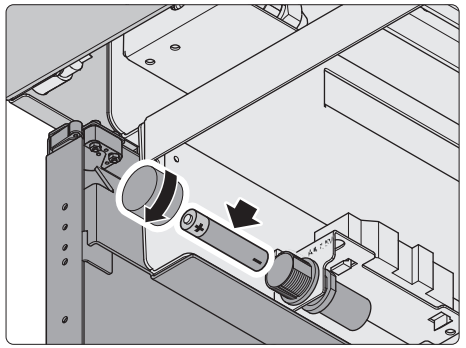
Il contatto della batteria può venire spinto troppo in dentro in seguito a scossoni all'apparecchio o alla sostituzione della batteria. In questo caso, il dispositivo di accensione non funziona più. Per la risoluzione del problema, è necessario estrarre il contatto della batteria.



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



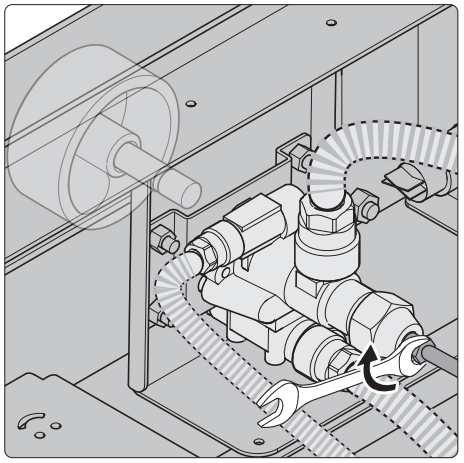
- ▶ Assicurarsi che il contatto della batteria sporga.
- ▶ Se necessario, tirarlo in avanti con una piccola pinza.



- ▶ 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 il piano di lavoro.
- ▶ Stringere con cautela il collegamento della termocoppia non funzionante (chiave da 8).

7.6 Asciugatura dei bruciatori

L'acqua può accumularsi nel bruciatore in caso di forti piogge.
L'umidità nel bruciatore può comprometterne gravemente il funzionamento e le prestazioni.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio non venga messo in funzione con i bruciatori bagnati.
- ▶ Smontare le parti rimovibili.
  ➔"6.4 Pulizia delle parti rimovibili" (pagina 191).
- ▶ Asciugare il bruciatore e l'apparecchio.
- ▶ Asciugare le parti rimovibili.

8. Risoluzione dei problemi

I possibili guasti sono descritti di seguito:
Che guasto è presente?
- Causa del guasto.
  ▶ Eliminazione del guasto.
  ➔ Riferimento al capitolo corrispondente.

Premendo il pulsante di accensione non viene generata alcuna scintilla di accensione su uno o su più bruciatori.
- Un contatto della spina nel sistema di accensione si è allentato.
  ▶ Controllare che tutti i contatti della spina del sistema di accensione siano ben stretti in sede.
- Il contatto della batteria è stato spinto troppo in dentro.
  ▶ Assicurarsi che il contatto della batteria sporga a sufficienza.
  ➔ "7.4 Controllo del contatto della batteria" (pagina 196).
- La batteria è esaurita.
  ▶ Inserire una nuova batteria.
  ➔ "7.3 Sostituzione della batteria" (pagina 196).
- Il sistema di accensione è difettoso.
  ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

La scintilla di accensione non accende il bruciatore.
- La bombola del gas è chiusa.
  ▶ Aprire la bombola del gas.
- La bombola del gas è vuota.
  ▶ Sostituire la bombola del gas.
  ➔ "5.7 Sostituzione della bombola del gas" (pagina 189).
- L'ugello di uscita del gas è sporco.
  ▶ Pulire l'ugello di uscita del gas.
  ➔ "6.5 Pulizia del bruciatore" (pagina 194).
- 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.
  ➔ "2.3 Dati tecnici" (pagina 169).

Il bruciatore si accende ma si spegne di nuovo dopo aver rilasciato il regolatore del gas.
- Il collegamento del contatto della termocoppia è difettoso.
  ▶ Stringere nuovamente il contatto della termocoppia.
  ➔ "7.5 Controllo della termocoppia" (pagina 197).
- 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.
  ➔ "2.3 Dati tecnici" (pagina 169).
- È stata utilizzata una bombola di gas troppo piccola.
  ▶ Assicurarsi di utilizzare una bombola di gas adeguata.
  ➔ "1.1 Uso previsto" (pagina 164).

Il processo di combustione si arresta improvvisamente.
- La bombola del gas è vuota.
  ▶ Sostituire la bombola del gas.
  ➔ "5.7 Sostituzione della bombola del gas" (pagina 189).

Un singolo bruciatore non si spegne o brucia di continuo.
- Una folata di vento ha spento il bruciatore.
  ▶ Chiudere il regolatore del gas.
  ▶ 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 197).
- Il bruciatore è difettoso.
  ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.
- L'ugello di uscita del gas è ostruito.
  ▶ Pulire accuratamente l'ugello di uscita del gas.
  ➔ "6.5 Pulizia del bruciatore" (pagina 194).

Odore di gas durante l'uso.

- Perdita dai tubi di trasporto del gas/raccordi.
  - ▶ Chiudere il regolatore del gas.
  - ▶ Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo la bombola.
  - ▶ Spegnere tutte le fiamme aperte.
  - ▶ Aprire il coperchio.

  Se non c'è più odore di gas.
  - ▶ Eseguire una prova di tenuta prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

  ➔ "4. Prova di tenuta" (pagina 182).
- Se l'odore di gas persiste significa che la bombola del gas è difettosa.
  - ▶ Chiamare immediatamente i vigili del fuoco.

Il cassetto anteriore non si chiude correttamente (solo apparecchio stand-alone).

- L'apparecchio non è correttamente allineato.
  - ▶ Controllare la stabilità dell'apparecchio.
  - ▶ Allineare correttamente l'apparecchio.

  ➔ "3.4 Installazione apparecchio stand-alone" (pagina 171).
- Le guide del cassetto anteriore non sono più allineate in modo ottimale tra loro (ad es. a causa delle vibrazioni durante il trasporto).
  - ▶ Premere il cassetto anteriore superando la resistenza all'interno dell'apparecchio.
  - ▶ Verificare poi il funzionamento e premere il cassetto anteriore. Il cassetto anteriore si apre con facilità.
  - ▶ Estrarre il cassetto anteriore per aprirlo completamente.
  - ▶ Aprire e chiudere completamente il cassetto anteriore più volte.
- Il meccanismo di apertura („Push-to-open") è già inserito a cassetto aperto.
  - ▶ Azionare con il dito le chiusure a scatto sul lato destro e sinistro fino a farli sporgere in avanti.
  - ▶ Chiudere il cassetto anteriore.

Qualora non sia possibile eliminare il guasto:

- ▶ Contattare Flammkraft o un'azienda specializzata.

9. Smaltimento

9.1 Smaltimento dell'imballaggio

⚠ ATTENZIONE!

Rischio di danni all'ambiente a causa dello smaltimento improprio dell'imballaggio!

- ▶ Non smaltire l'imballaggio con i normali rifiuti domestici.
- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo ecologico e appropriato (riciclaggio).

L'imballaggio serve a proteggere dai danni del trasporto. I materiali di imballaggio sono selezionati in base ad aspetti ecocompatibili e sono realizzati con materiali riciclabili. I materiali di imballaggio dopo l'uso possono essere reimmessi nel ciclo delle materie prime.

- ▶ Smaltire l'imballaggio in modo ecologico, separandolo in base ai materiali.

9.2 Smaltimento dell'apparecchio

⚠ ATTENZIONE!

Rischio di danni all'ambiente a causa dello smaltimento improprio dell'apparecchio!

- ▶ Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita.
- ▶ Informarsi presso la propria città o amministrazione comunale sulle possibilità di riciclaggio o smaltimento ecologico e corretto dell'apparecchio.

Con il conferimento corretto dell'apparecchio, si contribuisce al riciclo dei materiali e alla tutela delle risorse.

- ▶ Smaltire l'apparecchio in conformità alle disposizioni di legge tramite un'azienda di smaltimento specializzata, presso il centro di smaltimento dei rifiuti urbani o restituendolo al rivenditore che è obbligato a ritirarlo.

Se si utilizzano batterie o pile ricaricabili:

- ▶ Rimuovere le batterie dall'apparecchio.
- ▶ Smaltire le batterie e le pile ricaricabili restituendole al rivenditore del tipo di batteria o a un punto di raccolta comunale.

10. Appendice

10.1 Stoccaggio delle bombole di gas

Oltre alle norme vigenti per lo stoccaggio delle bombole di gas, è necessario osservare i seguenti punti:

- Mai in prossimità di sostanze altamente infiammabili o esplosive.
- Mai nelle immediate vicinanze di fonti di calore (ad es. riscaldamento).
- Al riparo dalla luce diretta del sole.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In un locale fresco, asciutto e ben ventilato, non sotto il livello del suolo.
- Non sono ammessi cantine, pozzi, scale, corridoi, passaggi o camere da letto.
- Le bombole del gas devono essere conservate in posizione verticale e messe in sicurezza affinché non cadano e ribaltino.
- Le valvole devono essere completamente ed ermeticamente chiuse nonché dotate di un tappo di protezione.

10.2 Accessori

Flammkraft offre numerosi accessori opzionali, ad es.:

- Ripiani laterali
- Wok
- Telo protettivo
- Box di conservazione e pulizia

In caso di necessità e per ulteriori informazioni (ad es. opuscoli, parti di ricambio):

▶ Contattare Flammkraft o un rivenditore specializzato.
flammkraft.com

10.3 Dichiarazioni di conformità CE

Con la presente il produttore

Ditta: Flammkraft GmbH
Indirizzo: Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Germania

sotto la sua esclusiva responsabilità, dichiara che i cucine a gas della serie "Flammkraft Block R", da lui immessi sul mercato, sono conformi alla seguente normativa di armonizzazione dell'Unione europea:

- REGOLAMENTO (UE) 2016/426

Come riferimento è stato utilizzato il seguente standard:

- EN 484 (personalizzato)

La certificazione degli apparecchi è stata rilasciata dal seguente ente di controllo:

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

Firmato in nome e per conto di: Flammkraft GmbH

Münster, 12.05.2025



Knud Augustin
Amministratore delegato



Manuel Lasar
Amministratore delegato

Instrucciones de uso para quemadores de wok:
- Aparato de pie modelo Block R
- Aparato integrado modelo Block R

Estas instrucciones de uso están destinadas a usuarios particulares. En caso de uso profesional del aparato, observe también la normativa vigente para el uso de aparatos de cocción a gas.

En estas instrucciones, el quemador de wok se denomina «aparato».

El manejo del aparato requiere un alto nivel de atención, ya que funciona con gas y se generan altas temperaturas durante su funcionamiento.
- ▶ Lea atentamente estas instrucciones.
- ▶ Siga las indicaciones de seguridad de estas instrucciones.
- ▶ Guarde a mano estas instrucciones.

En caso de montaje o instalación por parte de terceros o proveedores de servicios:
- ▶ Asegúrese de que este documento quede en poder del propietario del aparato para su uso posterior.

Estas instrucciones forman parte del producto y están protegidas por derechos de autor. Solo se permite su reproducción, reimpresión y distribución con autorización.

Deben cumplirse los siguientes requisitos:
- Utilizar solo en exteriores.
- Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- ATENCIÓN: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- El aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su funcionamiento.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento.
- Cierre el suministro de gas en la bombona de gas después de su uso.
- No realice ninguna modificación en el aparato.

Índice de contenido

1. Información sobre seguridad 204
1.1 Uso previsto 204
1.2 Combustible autorizado 204
1.3 Manipulación segura del gas 205
1.4 Indicaciones generales de seguridad 205

2. Información sobre el producto 206
2.1 Vista general del producto 206
2.2 Volumen de suministro 208
2.3 Datos técnicos 209

3. Colocación 210
3.1 Indicaciones de seguridad para la colocación 210
3.2 Requisitos del lugar de colocación 210
3.3 Preparar la instalación 211
3.4 Instalación del aparato de pie 211
3.5 Instalación de la parrilla integrada 214
3.6 Preparar el aparato 218
3.7 Conectar la bombona de gas 220

4. Comprobación de estanqueidad 222
4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad . . 222
4.2 Preparar la comprobación de estanqueidad 222
4.3 Prueba de estanqueidad hasta el regulador de gas 222

5. Uso 223
5.1 Indicaciones de seguridad de uso 223
5.2 Preparativos antes de cocinar 224
5.3 Empezar a cocinar 224
5.4 Cocinar con wok 226
5.5 Cocinar con olla y sartén 227
5.6 Terminar de cocinar 228
5.7 Cambio de la bombona de gas 229

6. Limpieza 230
6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza 230
6.2 Intervalos de limpieza 230
6.3 Limpieza de la carcasa 230
6.4 Limpieza de las piezas extraíbles 231
6.5 Limpieza del quemador 234
6.6 Colocar las piezas del aparato 234

7. Mantenimiento 235
7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento 235
7.2 Intervalos de mantenimiento 235
7.3 Cambio de la pila 236
7.4 Comprobación del contacto de la pila 236
7.5 Comprobación del termoelemento 237
7.6 Secar el quemador 237

8. Subsanación de averías 238

9. Eliminación 240
9.1 Eliminación del embalaje 240
9.2 Eliminación del aparato 240

10. Anexo 241
10.1 Almacenamiento de bombonas de gas 241
10.2 Accesorios 241
10.3 Declaración de conformidad UE 241

ES

1. Información sobre seguridad

1.1 Uso previsto

El aparato está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos.

El aparato está destinado para el uso doméstico. Si va a utilizarse en un entorno comercial, deberán respetarse las normativas vigentes.

El aparato se utilizará cumpliendo las siguientes condiciones:
- La colocación se realizará al aire libre. No se permite su uso en espacios cerrados.
- Como combustible, se utilizarán solo bombonas de gas comprobadas de 8 – 13 kg de gas líquido de propano y butano.
  Las bombonas de gas más pequeñas reducen el rendimiento del aparato.
- Solo se permite utilizar bombonas de gas autorizadas de las siguientes dimensiones:
  - Máx. 60 cm de altura.
  - Máx. 32 cm de diámetro.
- No utilizar bombona de gas oxidadas, dañadas ni caducadas.
- El aparato solo se utiliza con el reductor de presión provisto (según la norma DIN EN 16129).
- El aparato solo se utiliza con la presión de gas adecuada (especificada en la placa de características).
- Siga los requisitos y las instrucciones de seguridad de estas instrucciones.

Cualquier otro uso se considerará contrario al previsto.

1.2 Combustible autorizado

Solo está autorizado el uso de los gases líquidos propano y butano. No se permiten otros combustibles ni la mezcla con otros combustibles.

- Países autorizados:

Categoría del gas	Presión (mbar)	País de destino	Volumen de suministro del reductor de presión
I3B/P	50	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA	50

En el país de instalación, compruebe si el aparato está homologado para funcionar con la categoría de gas o la presión de gas adecuadas:
- ▶ Consulte en la placa de características la categoría de gas y la presión de gas.
  ➔ «2.1 Vista general del producto» (página 206).

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 el regulador de gas.
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.

Si hay olor a gas:

- ▶ Cierre el regulador de gas.
- ▶ Retire la tapa del quemador.
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.

Si sigue oliendo a gas, hay un defecto en la bombona de gas:

- ▶ Manténgase alejado del aparato.
- ▶ Informe a los bomberos.

Antes de mover el aparato:

- ▶ Asegúrese de que el suministro de gas está cerrado.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado.
- ▶ Saque la bombona de gas.

Las bombonas de gas deben almacenarse adecuadamente.
➔ «10.1 Almacenamiento de bombonas de gas» (página 241).

Recomendamos mantener un medio contra incendios adecuado cerca del aparato (por ejemplo, un extintor ABC).

1.4 Indicaciones generales de seguridad

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro por incumplimiento del manual de instrucciones de uso.
Estas instrucciones contienen información importante para un seguro manejo del aparato. Se hará una mención especial a los posibles peligros. Su inobservancia puede provocar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Lea atentamente estas instrucciones.
- ▶ Siga las indicaciones de seguridad de estas instrucciones.
- ▶ Guarde a mano estas instrucciones.

Se prohíbe utilizar el aparato en los casos siguientes:

- ■ Daños en el aparato o en componentes individuales.
- ■ Conversiones o modificaciones no autorizadas en el aparato.
- ■ Tras reparaciones incorrectas.
- ■ En espacios cerrados, garajes, escaleras, pasillos de acceso general o inmediaciones de edificios.
- ■ En zonas con peligro de explosión.

Para garantizar un uso seguro y duradero del aparato y evitar daños, deben observarse siempre los siguientes puntos:

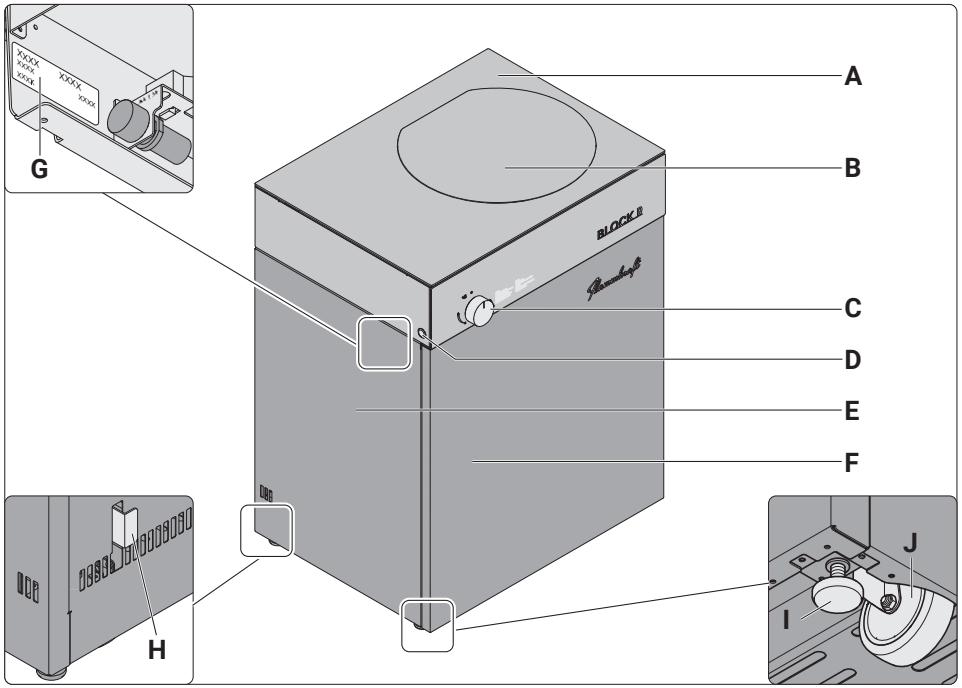
- ■ Observe el instrucciones de uso.
- ■ Utilícelo conforme a su uso previsto.
- ■ Manipule el aparato de forma adecuada en todo momento.
- ■ Utilice únicamente piezas de repuesto fabricadas o autorizadas por Flammkraft.
- ■ Respete los intervalos de mantenimiento y limpieza.

En función de la actividad, existen otras instrucciones de seguridad cuyo cumplimiento es obligatorio. Encontrará las indicaciones de seguridad en el capítulo correspondiente de estas instrucciones.

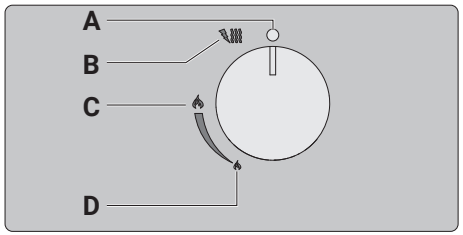
➔ «3.1 Indicaciones de seguridad para la colocación» (página 210).
➔ «4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad» (página 222).
➔ «5.1 Indicaciones de seguridad de uso» (página 223).
➔ «6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza» (página 230).
➔ «7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento» (página 235).

2. Información sobre el producto

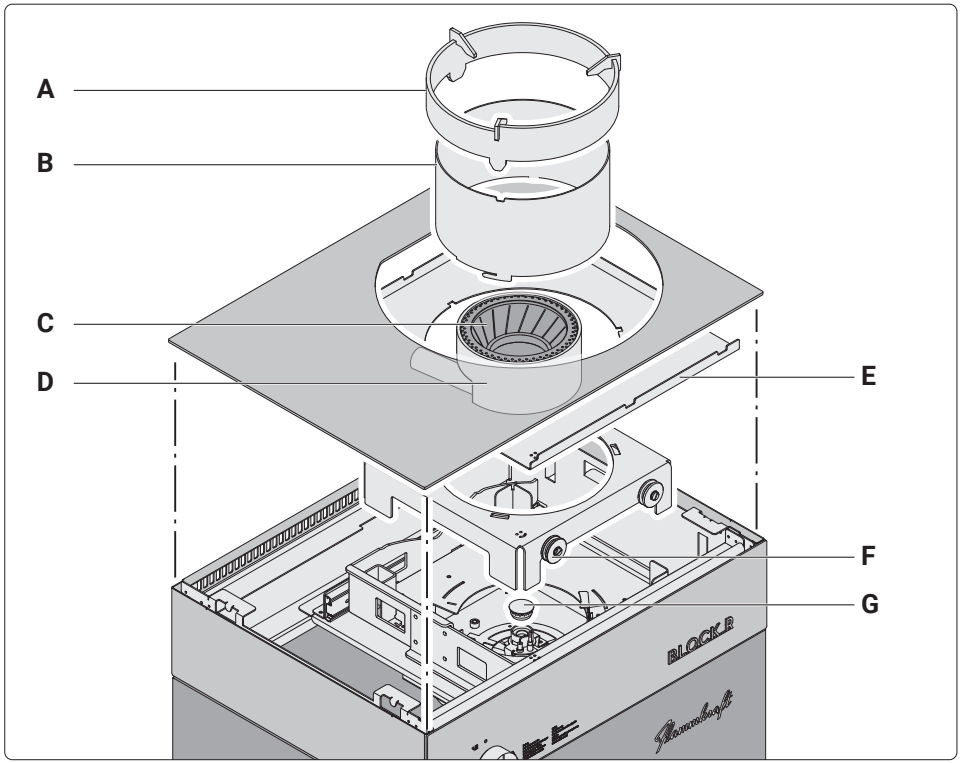
2.1 Vista general del producto



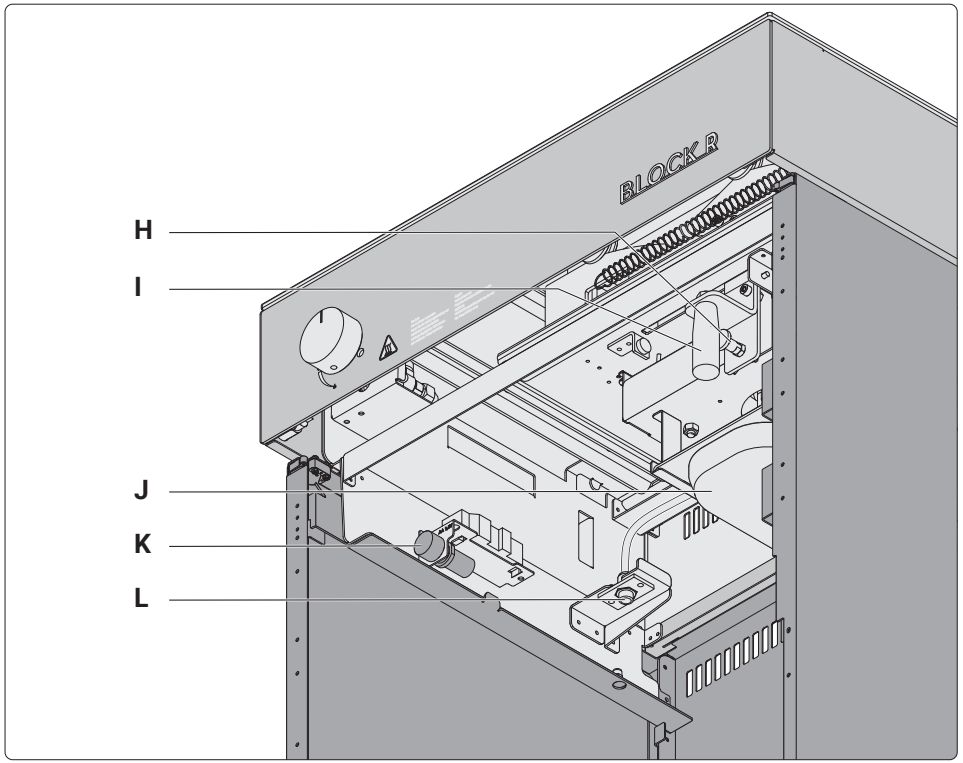
A Encimera
B Tapa del quemador
C Regulador de gas
D Botón de encendido
E Subestructura (solo aparato de pie)
F Cajón frontal (solo aparato de pie)
G Placa de características (en la parte interior izquierda)
H Frenos (2x, solo aparato de pie)
I Patas (4x, solo aparato de pie)
J Ruedas giratorias (4x, solo aparato de pie)



A Posición de apagado
B Posición de encendido / llama a fuego lento
C Posición máxima del quemador de wok
D Posición mínima del quemador de wok

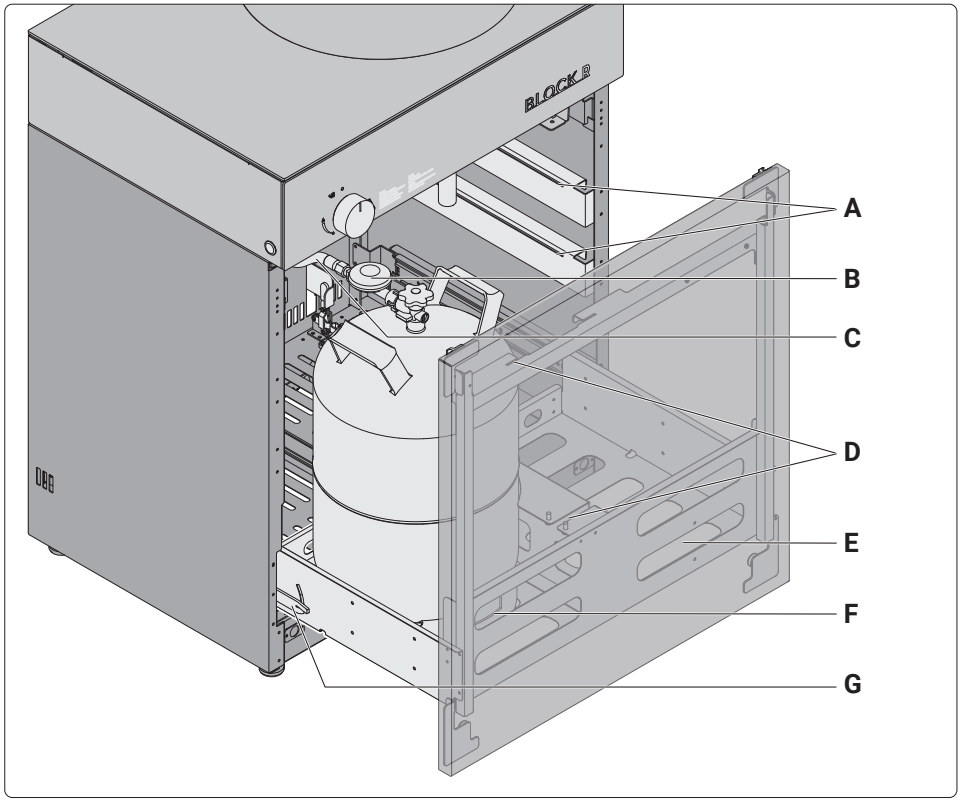


A Corona del quemador
B Guía de la llama
C Elemento combustible interior
D Elemento combustible exterior
E Protector contra salpicaduras
F Carro
G Cabeza del quemador de llama a fuego lento



H Perno fiador
I Empuñadura
J Bandeja colectora
K Compartimento de batería para el dispositivo de encendido
L Conexión de gas

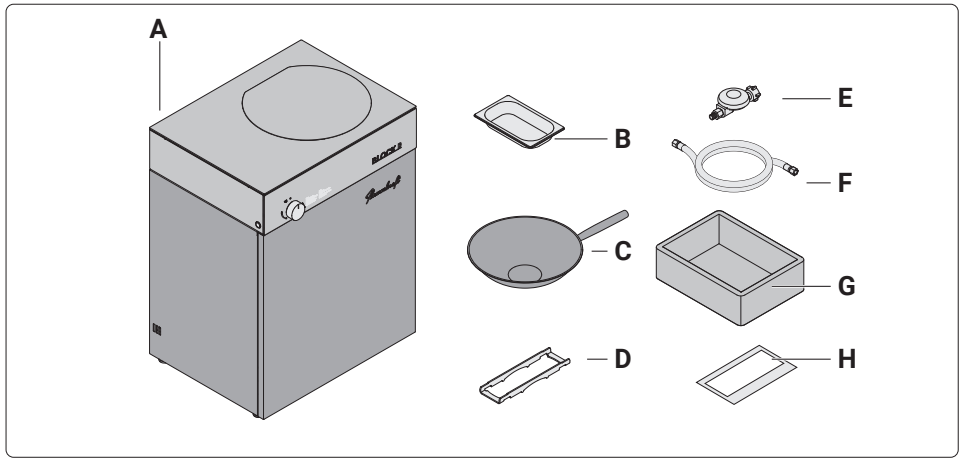
ES



A Opción de suspensión (solo aparato de pie) para estantes laterales (opcional)
B Reductor de presión
C Manguera de gas
D Opción de colocación (solo aparato de pie) para la tapa del quemador
E Opción de colocación (solo aparato de pie) para la caja de almacenamiento y limpieza
F Compartimento para la bombona de gas (solo aparato de pie)
G Trinquete de parada

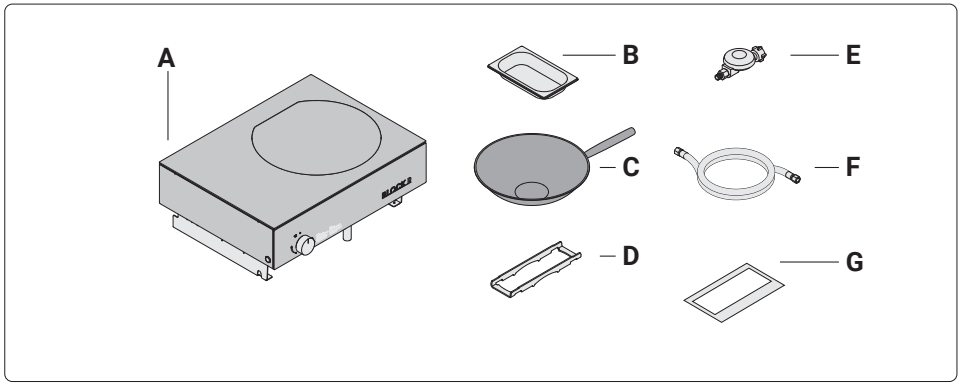
2.2 Volumen de suministro

Aparato de pie



A Aparato de pie Flammkraft Block R
B Bandeja colectora
C Wok
D Accesorio para ollas y sartenes
E Reductor de presión
F Manguera de gas
G Caja de almacenamiento
H Instrucciones de uso

Aparato integrado



A Aparato de pie Flammkraft Block R
B Bandeja colectora
C Wok
D Accesorio para ollas y sartenes
E Reductor de presión
F Manguera de gas
G Instrucciones de uso

Flammkraft dispone de accesorios opcionales (por ejemplo, opciones de colocación).
➔ «10.2 Accesorios» (página 241).

2.3 Datos técnicos

Presión del gas / diámetro de la boquilla	
■ Quemador principal	50 mbar / 1,8 mm
■ Quemador a fuego lento	/ 0,5 mm
Potencia	según certificación
Material	Acero inoxidable
Altura de trabajo (solo aparato de pie)	94 cm
Dimensiones del aparato de pie	
■ Anchura	70 cm
■ Profundidad del cuerpo	53 cm
■ Profundidad incl. elementos de mando	58 cm
■ Altura	94 cm
Dimensiones del aparato integrado	
■ Anchura	70 cm
■ Profundidad del cuerpo	53 cm
■ Profundidad incl. elementos de mando	58 cm
■ Altura visible cerrado	16,5 cm
■ Altura visible abierto	19,5 cm
Peso total del aparato de pie	aprox. 100 kg
Peso total del aparato integrado	aprox. 60 kg
Wok:	
■ Material de la sartén	Acero al carbono martillado
■ Diámetro	38 cm
■ Espesor	0,18 cm

ES

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.
- Bajo tejados inflamables no protegidos o aleros sensibles al calor.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio por incumplimiento de las distancias de seguridad.
Durante el funcionamiento del aparato se generan altas temperaturas.
Al calentarse las piezas del aparato, el contacto puede provocar quemaduras.

- ▶ Asegúrese de que las distancias de seguridad respecto a personas y objetos se mantengan en todo momento.
- ▶ Asegúrese de que los objetos y materiales combustibles (por ejemplo, muebles, telas) estén a una distancia suficiente del aparato.

Distancia de seguridad necesaria:

- 0,3 m de distancia de materiales sólidos no combustibles sensibles al calor.
- 1,0 m de distancia de materiales sólidos inflamables.
- 5,0 m de distancia a líquidos inflamables.

Incluso en materiales aparentemente incombustibles (por ejemplo, el aislamiento de una casa bajo el yeso), pueden producirse daños o incendios debido al desarrollo de calor si no se respetan las distancias de seguridad.

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

- Todas las ranuras de ventilación del aparato.
- Distancias para la altura al suelo especificada.

3.3 Preparar la instalación

- ▶ Familiarícese con el aparato y los respectivos documentos:
  - Instrucciones de uso.
  - Indicaciones para el montaje de barbacoas Flammkraft en cocinas exteriores (solo parilla integrada).
  - Accesorios y equipamiento.
  - Lugar de colocación.

- ▶ Mantenga el lugar de colocación libre de objetos que puedan dañarse o destruirse durante la colocación.
- ▶ Compruebe que el embalaje no esté dañado.
- ▶ Retire el embalaje.
- ▶ Verifique que el volumen de suministro esté completo e íntegro.
  ➔ «2.2 Volumen de suministro» (página 208).

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 240).

- ▶ Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad necesarias.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 210).

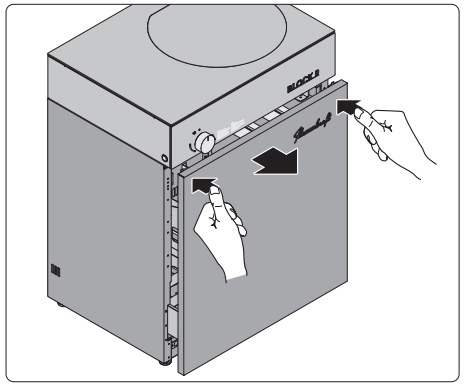
La grasa puede salirse cuando el aparato está en uso y derramarse por la carcasa (por ejemplo, si el aparato usado se moja debido a la lluvia).
- ▶ En caso necesario, utilice una base adecuada y resistente al calor para proteger el recubrimiento del fondo.

3.4 Instalación del aparato de pie

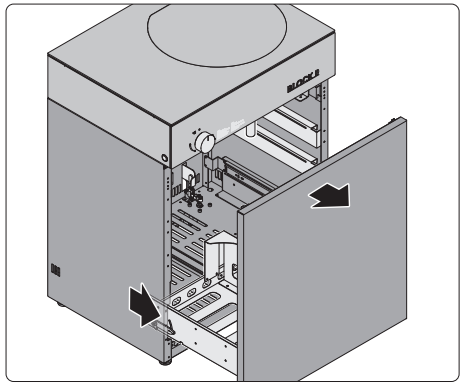
⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en el cajón!
El cajón puede resultar dañado por vibraciones al mover el aparato o al extraer el cajón sin observar la función de apertura a presión («push-to-open»).
- ▶ Para abrir el cajón, presione siempre primero hacia dentro.
- ▶ Antes de mover el aparato, asegúrese de que el cajón esté abierto unos 5 cm.

Abrir el cajón hasta el tope



- ▶ Presione el cajón frontal.
  Al hacerlo, el cajón frontal se abrirá ligeramente.



- ▶ Abra el cajón frontal tirando de él.

El cajón se abrirá aproximadamente un 80 % hasta el tope del trinquete de parada.

- ▶ Cierre el cajón frontal presionándolo hasta oír un clic.

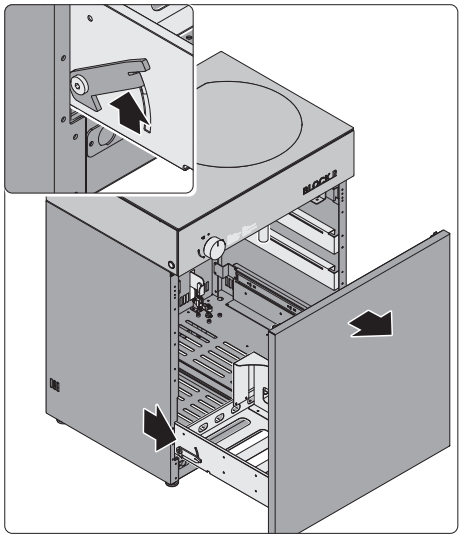
Abrir el cajón más allá del tope

Para facilitar el trabajo en el aparato (por ejemplo, para introducir la bombona de gas), el cajón puede abrirse un 20 % adicional.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones debido al vuelco del aparato!
El aparato puede volcar hacia delante debido al peso del cajón y de los objetos de su interior.

- Asegúrese de que el aparato montado esté asegurado contra el desplazamiento accidental.
- Asegúrese de que no haya nada debajo del cajón.
- No desbloquee el cajón mientras cocina.
- Abra el cajón lentamente después de desbloquearlo.



- Abra el cajón frontal tirando de él.
- Levante el trinquete de parada.
- Abra completamente el cajón.
- Cierre el cajón frontal presionándolo hasta oír un clic.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por manipulación incorrecta del aparato.
El tamaño y peso del aparato requieren su atención al moverlo y colocarlo.
Un rodamiento involuntario del aparato puede provocar lesiones graves.

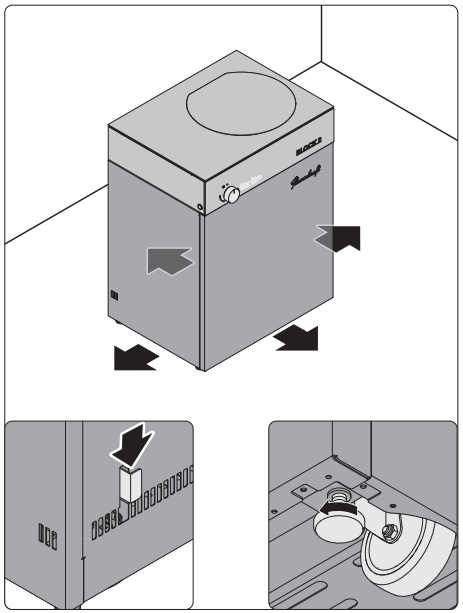
- Procure que quede bien estable de pie al colocarlo.
- Asegúrese de que no haya otras personas ni objetos en la zona de trabajo.
- Asegúrese de proteger el aparato contra un rodamiento accidental.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en las patas.
Al desplazar el aparato, las patas giradas pueden engancharse en obstáculos y resultar dañadas. Las vibraciones durante el transporte pueden hacer que las patas se desenrosquen.

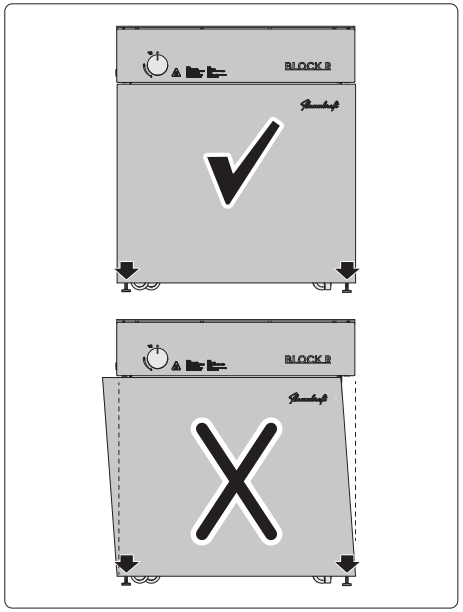
- Antes de mover el aparato, asegúrese de que las patas de apoyo están completamente giradas hacia dentro.
- Preste atención al recorrido cuando lo transporte. Evite que el aparato ruede sobre obstáculos (altura > 2 cm).

- Seleccione la ubicación de acuerdo con los requisitos del lugar de colocación.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 210).
- Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 210).
- Proporcione la estabilidad suficiente.



- ▶ Coloque el aparato en el lugar que desee.
- ▶ Asegure el aparato para que no ruede accionando los frenos con las dos palancas de la parte trasera.
- Si el acceso desde la parte trasera es limitado, los frenos también pueden accionarse desde el interior cuando el cajón esté abierto.
- ▶ Gire hacia fuera los cuatro pies de las esquinas del aparato.

Para garantizar una posición correcta, el aparato debe apoyarse sobre las cuatro patas.



- ▶ Alinee el aparato en horizontal ajustando las patas de apoyo.
- ▶ Asegúrese de que el cajón quede a ras del aparato.

Si el cajón está en ángulo con la carcasa:

- ▶ En el lado que sobresale, gire el soporte delantero más hacia fuera.

ES

3.5 Instalación de la parrilla integrada

Encontrará todas las piezas de montaje en una caja separada.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

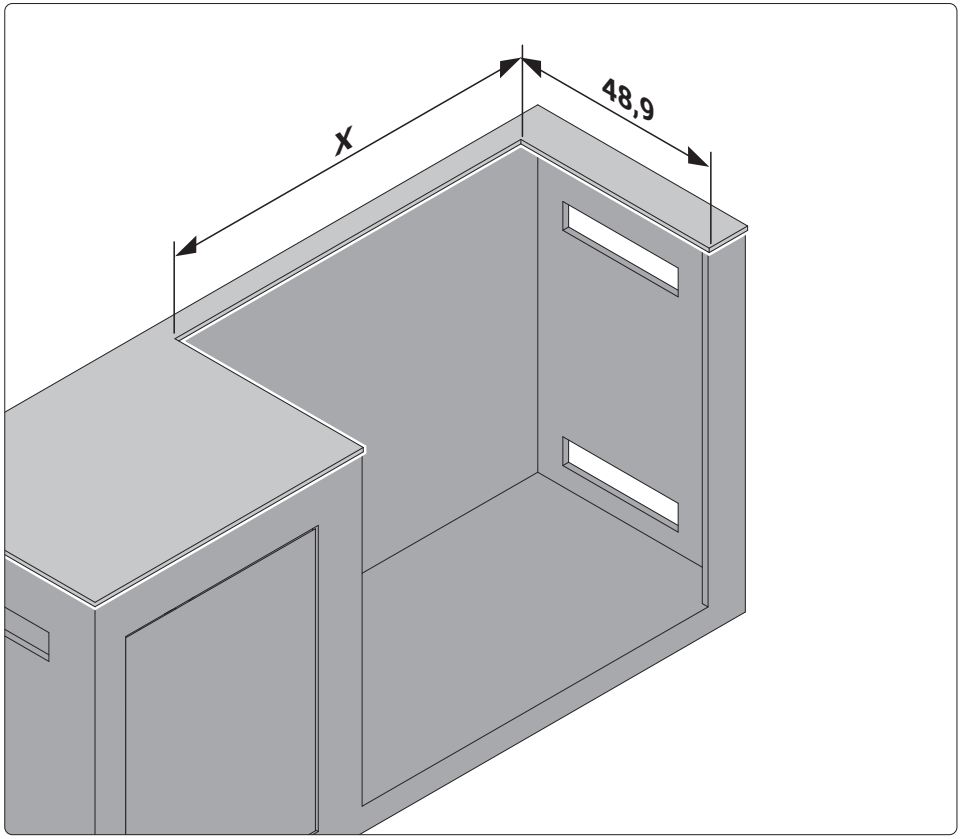
Peligro de lesiones por manipulación incorrecta del aparato.
El tamaño y peso del aparato requieren su atención al moverlo y colocarlo.
La caída del aparato puede provocar lesiones graves.
- ▶ El aparato debe trasladarse siempre, como mínimo, entre dos personas.
- ▶ Utilice equipo de protección adecuado (por ejemplo, guantes, calzado de seguridad y gafas protectoras) al instalar el aparato.

- ▶ Seleccione la ubicación de acuerdo con los requisitos del lugar de colocación.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 210).
- ▶ Asegúrese de que se cumplan las distancias de seguridad.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 210).
- ▶ Asegúrese de que el cuerpo tenga la estabilidad necesaria.

Para evitar peligros, es obligatorio cumplir los siguientes requisitos:
- El aparato no debe instalarse debajo de estructuras suspendidas que sean inflamables.
- El cuerpo debe ser adecuado para el peso del aparato.
- El cuerpo y la encimera deben ser adecuados para el peso del aparato.
  ➔ «2.3 Datos técnicos» (página 209).

Deben tenerse en cuenta las siguientes especificaciones:
- Entre el aparato y la placa de trabajo debe quedar un hueco de 0,4 cm.
- Al cerrar el cuerpo con puertas, debe haber orificios de ventilación suficientemente grandes.
- Hay que tener en cuenta las dimensiones y el espacio debajo del aparato. La corredera y la bandeja colectora deben ser fácilmente accesibles.
- Las puertas deben ser fácilmente accesibles.
- Las puertas no deben estar cerradas.
- Hay que poder acceder fácilmente a todos los elementos de cierre del aparato y de la botella de gas.
- La botella de gas debe poder sacarse del cuerpo para su conexión, desconexión e inspección.

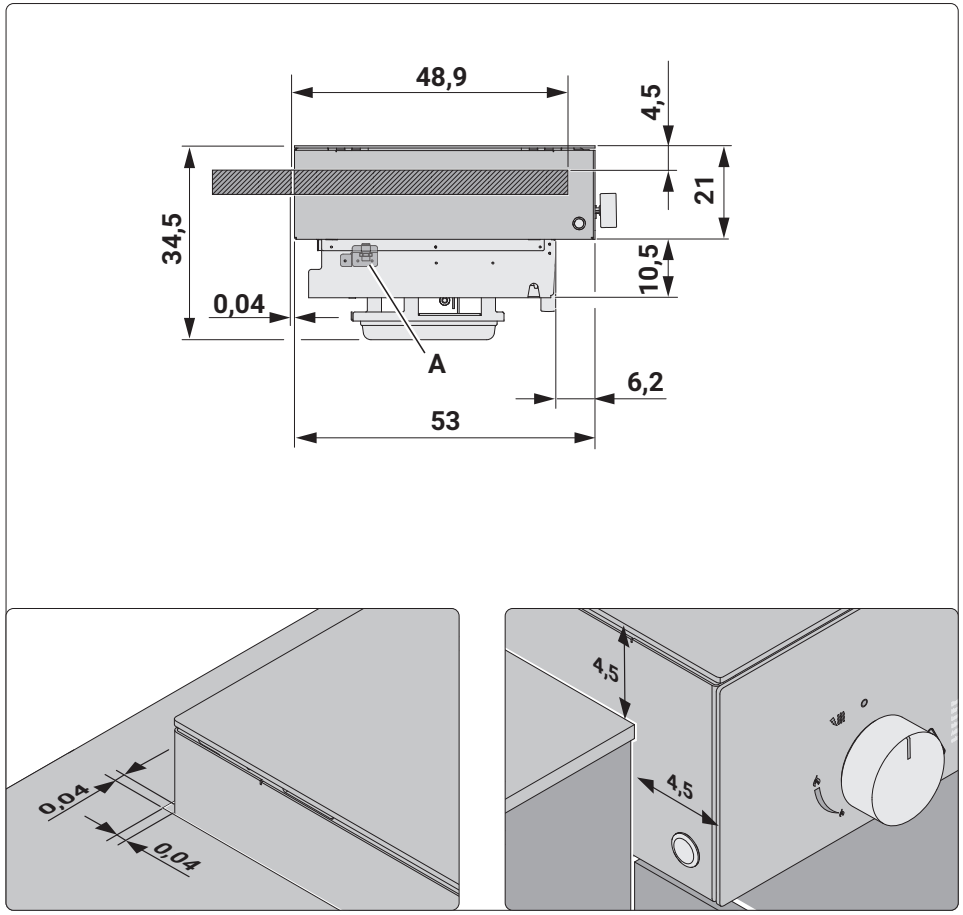
Dimensiones del cuerpo del aparato



Medidas en cm.

La medida x depende de la variante de montaje.
- Instalación sin ángulo de montaje = 70,8 cm
- Instalación con ángulo de montaje = 71,2 cm

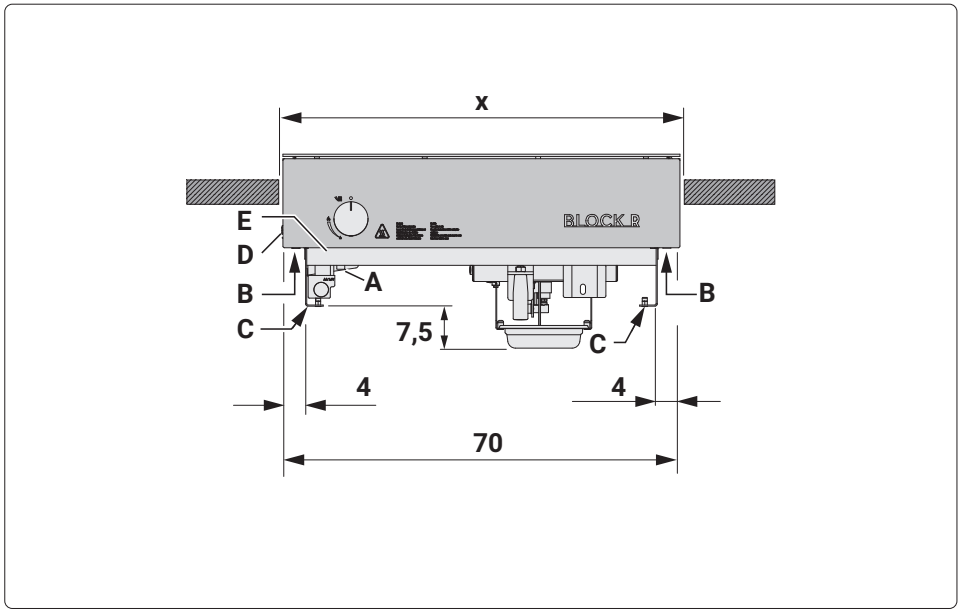
Dimensiones del aparato



Medidas en cm.

A Conexión de gas

ES



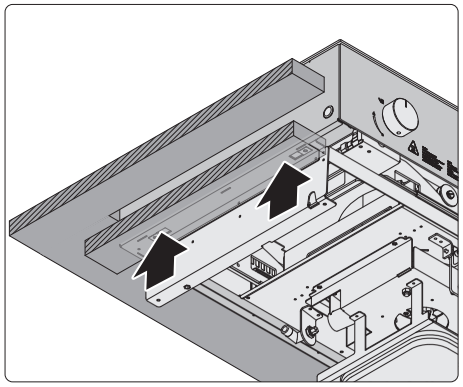
Medidas en cm.

La medida x depende de la variante de montaje.
- Instalación sin ángulo de montaje = 70,8 cm
- Instalación con ángulo de montaje = 71,2 cm

A Conexión de gas
B Superficie de contacto del portaherramientas (Variante 1 / Variante 3)
C Superficie de contacto del ángulo del aparato (Variante 2)
D Botón de encendido
E Apertura alternativa del botón de encendido

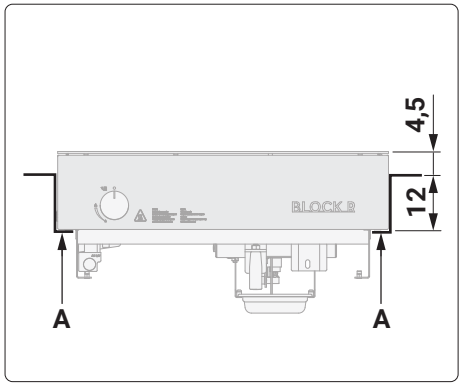
Si no es posible instalar el aparato de forma que el botón de encendido sea accesible desde el lateral, también se puede instalar en la subestructura en la abertura alternativa del botón de encendido.

Variantes de montaje

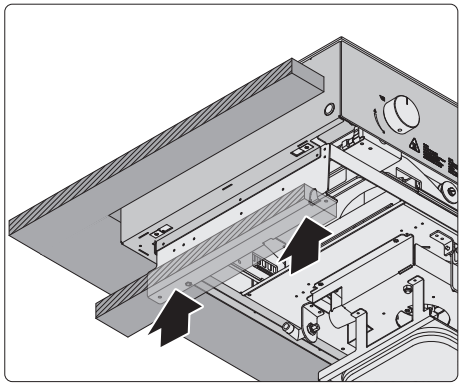


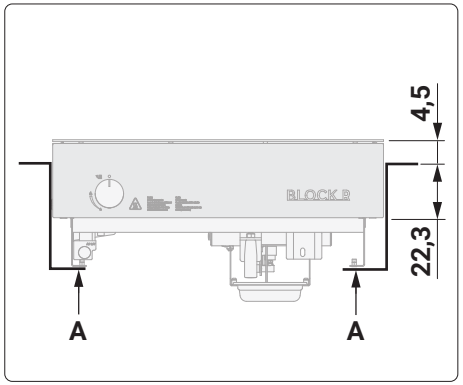
Variante 1
Soporte del portaherramientas sobre una subestructura adecuada.

Utilice los orificios libres del bastidor del aparato para fijarlo a la subestructura.



A Superficie de apoyo en el bastidor del aparato

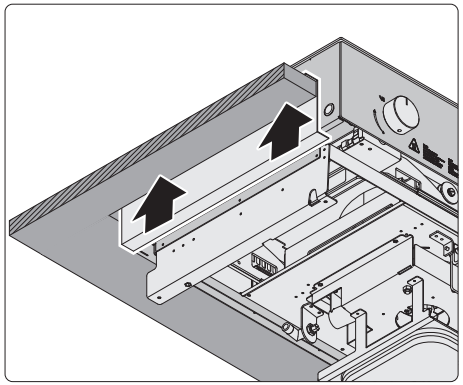


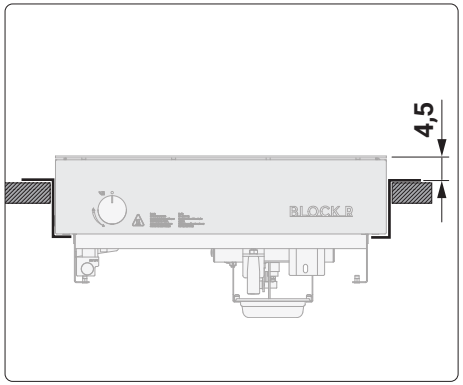


Variante 2
Soporte del ángulo del aparato sobre una subestructura adecuada.

- Utilice los orificios libres de los soportes del aparato para fijarlo a la subestructura.

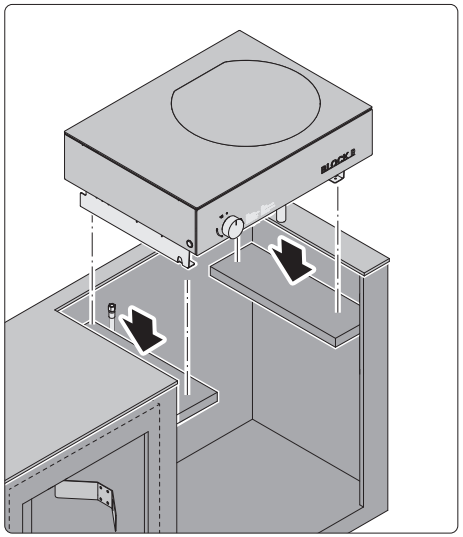
A Superficie de soporte en el bastidor del aparato



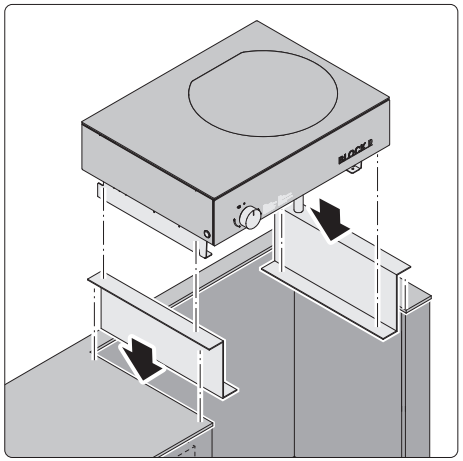


Variante 3
Instalación suspendida sobre la placa de trabajo utilizando los ángulos de montaje opcionales.

Montaje



- Coloque el aparato sobre la subestructura.

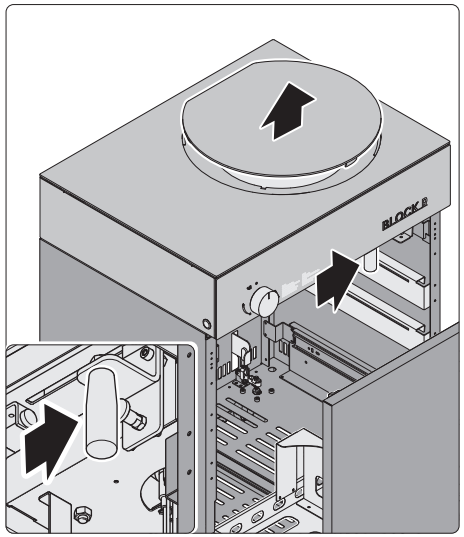


Variante 3

- Coloque el aparato con la ayuda de los ángulos de montaje opcionales en la placa de trabajo.
- Apriete los ángulos de montaje del aparato.

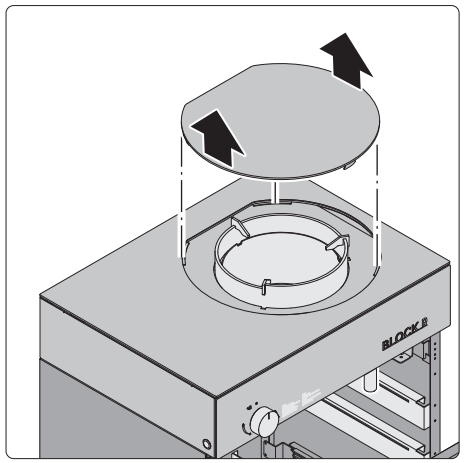
Todas las variantes:
Una vez finalizado el montaje, se puede sellar el hueco resultante entre el aparato y la placa de trabajo con una silicona adecuada de alta temperatura.

3.6 Preparar el aparato



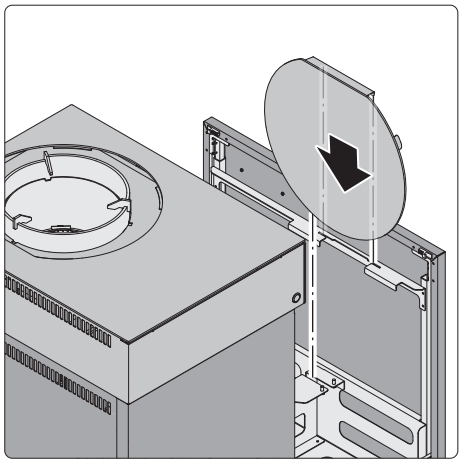
- Abra el cajón frontal hasta el tope (solo aparato de pie).
  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 211).
- Abra el cajón frontal tirando de él.
- Deslice la empuñadura hacia la derecha hasta que encaje.

La corona del quemador se desplaza hacia arriba y la tapa del quemador se levanta.

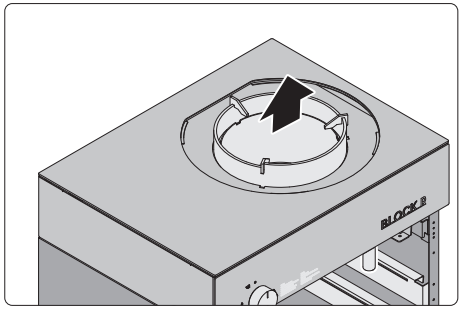


La tapa del quemador pesa, por lo que debe sujetarse con ambas manos.

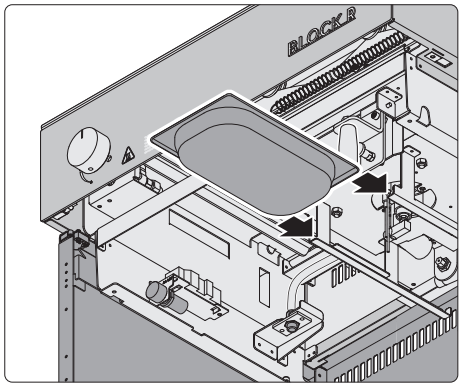
- Retire la tapa del quemador de la corona del quemador.



- Coloque la tapa del quemador en el espacio de colocación del cajón (solo aparato de pie).



- Retire el embalaje de transporte del quemador.

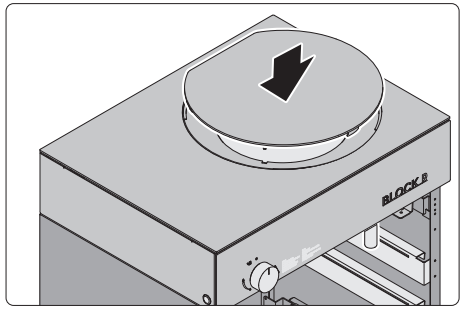


- Coloque la bandeja colectora.

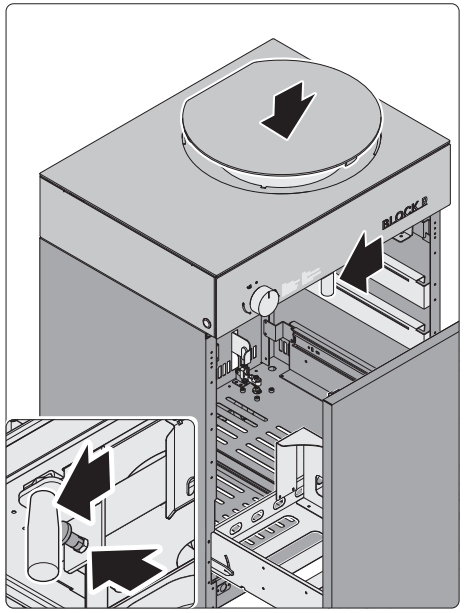
⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de aplastamiento debido a la colocación de la tapa del quemador!
El peso y la forma de la tapa del quemador comportan riesgo de aplastamiento.

- A la hora de bajar la tapa del quemador, asegúrese de que no haya nada entre la encimera y la tapa.



- Coloque la tapa del quemador en la corona del quemador tomando como referencia la forma de la encimera.



- Tire del perno fiador para desbloquear la empuñadura.
- Empuje la empuñadura hacia la izquierda hasta el tope.

La tapa del quemador debe encajar con precisión en la encimera.

Si la tapa del quemador no encaja con precisión en la encimera:

- Deslice la empuñadura hacia la derecha hasta que encaje.
- Alinee la tapa del quemador con la encimera.
- Tire del perno fiador para desbloquear la empuñadura.
- Empuje la empuñadura hacia la izquierda hasta el tope.

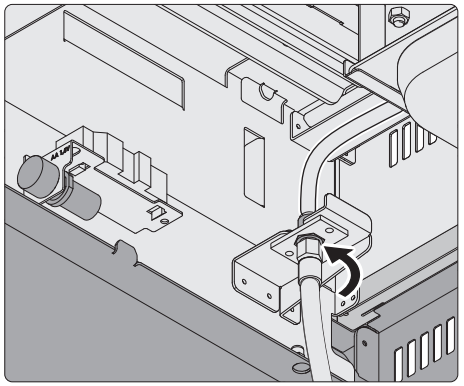
ES

3.7 Conectar la bombona de gas

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio y explosión por ignición del combustible.
Si se producen fugas durante la conexión o si el manguito de gas está dañado, puede producirse un escape de gas. El gas puede inflamarse por llamas abiertas, velas, cigarrillos, chispas o piezas calientes del aparato. Pueden producirse explosiones y quemaduras graves.

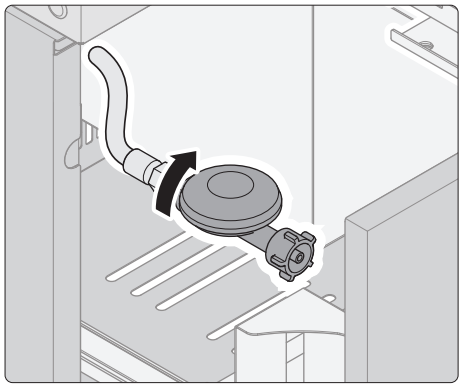
- ▶ Asegúrese de no conectar el aparato cerca de fuentes de ignición.
- ▶ Asegúrese de que el lugar de conexión esté bien ventilado.
- ▶ Asegúrese de que el manguito de gas no entre en contacto con objetos afilados o las piezas calientes de los quemadores.
- ▶ Asegúrese de que el aparato funcione con el reductor de presión suministrado.
- ▶ Utilice únicamente la manguera de gas suministrada. La manguera de gas utilizada no debe superar la longitud máxima de 1,5 m.
- ▶ Asegúrese de que el manguito de gas esté firmemente empalmado.



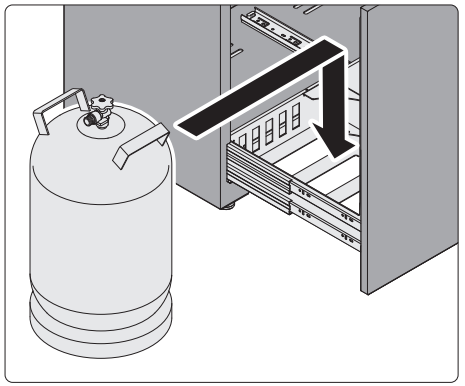
- ▶ Abra el cajón frontal más allá del tope (solo aparato de pie)
  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 211).
- ▶ Apriete a mano la manguera de gas en el aparato. Fíjese en la rosca izquierda.
- ▶ Apriete la unión atornillada con cuidado utilizando una herramienta adecuada.

Antes de conectar el reductor de presión:

- ▶ Asegúrese de que todas las conexiones y juntas están intactas y presentes. En caso de que falten juntas de goma o estén dañadas, la bombona de gas no debe conectarse.



- ▶ Conecte el manguito de gas al reductor de presión. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.
- ▶ Apriete con cuidado la unión roscada con el elevador de rejilla o con una herramienta adecuada.

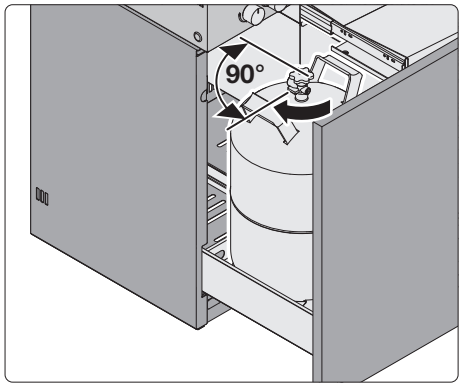


Aparato de pie

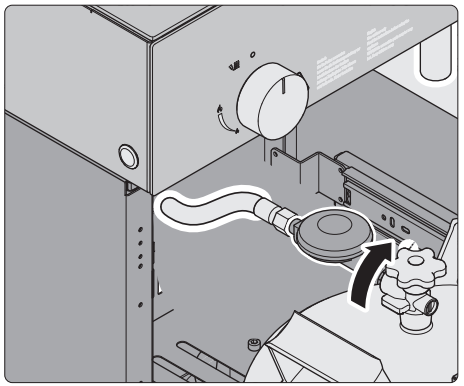
- ▶ Coloque la bombona de gas en el aparato en la posición prevista.

Parilla integrada

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



- ▶ Alinee la bombona de gas paralelamente a la parte delantera del aparato.



- ▶ Conecte el reductor de presión a la bombona de gas. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.
- ▶ Apriete la conexión cuidadosamente con la mano.

- ▶ Asegúrese de que cumplen los puntos siguientes:
  - El manguito de gas está firmemente empalmado.
  - El manguito de gas no tiene daños.
  - El manguito de gas no está doblado ni torcido.
- ▶ Cierre el cajón frontal (solo aparato de pie).
- ▶ Procure que el manguito de gas no quede aprisionado o roce al cerrar una posible puerta o cajón.
- ▶ Realice una comprobación de estanqueidad tras la colocación.
  ➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 222).

4. Comprobación de estanqueidad

4.1 Indicaciones de seguridad para la comprobación de estanqueidad

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio y explosión por fuga de gas.
Si el aparato no es estanco, el gas puede salir de forma incontrolada durante el funcionamiento. Podría inflamarse y provocar un incendio o una explosión.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento una aparato en el que se haya determinado una fuga de gas.
- ▶ Realice regularmente una comprobación de estanqueidad para garantizar la seguridad del aparato.

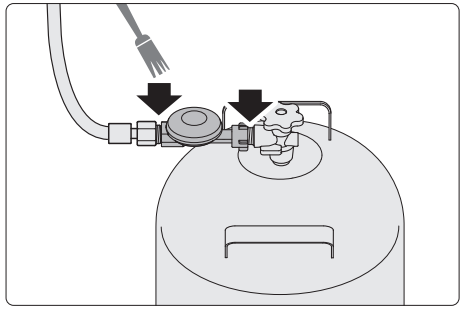
Antes de la entrega, se comprobó que el aparato no tenía fugas de gas.
No obstante, debe realizarse una comprobación de estanqueidad antes de la puesta en marcha, después de los trabajos de mantenimiento y tras un periodo prolongado de inactividad.

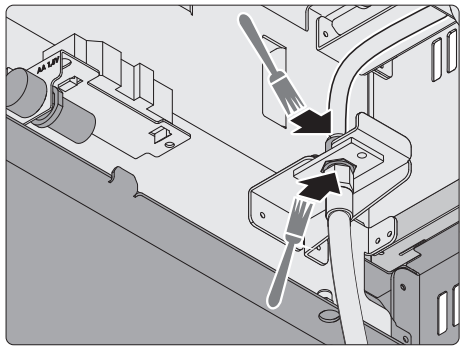
- ▶ Realice esta comprobación solo al aire libre.
- ▶ Realice esta comprobación lejos de cualquier llama o chispa abierta.
- ▶ Realice esta comprobación solo cuando el aparato se haya enfriado completamente y no esté en funcionamiento.

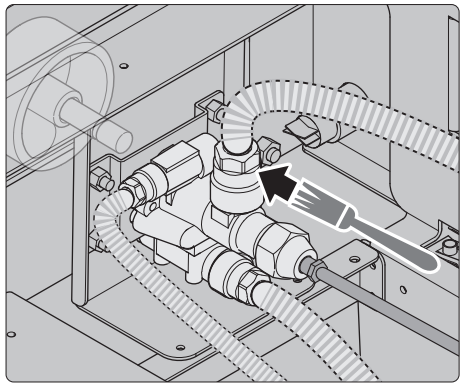
4.2 Preparar la comprobación de estanqueidad

- ▶ Mezcle 150 ml de agua con 50 ml de jabón o detergente líquido para obtener una lejía jabonosa.
- ▶ Tenga a mano un pincel, un cepillo o un pulverizador.
- ▶ Abra la tapa del aparato.
- ▶ Asegúrese de que el regulador de gas esté cerrado.
- ▶ Retire la encimera.
  ➔ «6.4 Limpieza de las piezas extraíbles» (página 231).

4.3 Prueba de estanqueidad hasta el regulador de gas







- ▶ Aplique agua jabonosa a todas las conexiones de las piezas que transporten gas hasta el regulador de gas.
- ▶ Abra la bombona de gas.

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

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

Si se siguen formando burbujas:

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

Si no se forman burbujas:

- ■ La conexión de gas hasta al regulador de gas es correcta.
- ▶ Desconecte el suministro de gas cerrando la bombona.
- ▶ Realice la comprobación de estanqueidad hasta los quemadores.

5. Uso

5.1 Indicaciones de seguridad de uso

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio y explosión por manipulación incorrecta del aparato.
Los errores al utilizar el aparato puedes provocar la muerte o lesiones graves.
Este capítulo contiene información importante para una utilización segura del aparato.

- ▶ Lea atentamente este capítulo.
- ▶ Siga las instrucciones de seguridad.
- ▶ Utilice el aparato solo como se describe aquí.

Para evitar peligros al utilizar el aparato, es obligatorio cumplir los siguientes requisitos en todo momento:

- El aparato debe estar en perfecto estado y no presentar daños.
- No utilice materiales o líquidos inflamables en las inmediaciones del aparato (por ejemplo, alcohol etílico, bebidas alcohólicas).
- No almacene ni deposite materiales o líquidos inflamables en o sobre el aparato.
- No almacene ni deposite restos de comida o residuos en el aparato (por ejemplo, en el cajón frontal).
- No almacene piezas pesadas en el cajón frontal (por ejemplo, la placa Teppanyaki).
- Vigile a los niños y los animales domésticos y manténgalos alejados del aparato.
- El aparato se utilizará solo con combustible autorizado.
  ➔ «1.2 Combustible autorizado» (página 204).
- Se mantendrán las distancias de seguridad.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 210).
- Todas las uniones roscadas de la conexión de gas estarán estancas.
  ➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 222).
- El aparato no debe moverse durante su uso.
- El aparato debe estar asegurado con los frenos y las patas de apoyo para evitar que se mueva o ruede (solo aparato de pie).
- El aparato debe estar supervisado.
- El aparato solo debe utilizarse sin la tapa del quemador y con la corona del quemador levantada.
  ➔ «5.2 Preparativos antes de cocinar» (página 224).
- El aparato se calienta mucho, por lo que solo deben tocarse los puntos previstos y necesarios para su manejo.
- Para evitar el contacto con las piezas calientes del aparato, se recomienda utilizar guantes de barbacoa al cocinar.
- No se incline nunca sobre el aparato al encenderlo ni al utilizarlo.
- Proteja el quemador de la humedad.
  ➔ «7.6 Secar el quemador» (página 237).
- Al cocinar, el cajón solo debe abrirse hasta el tope del trinquete de parada.
- El aparato debe enfriarse completamente antes de trabajar cerca con materiales explosivos o altamente inflamables.
- En caso de notar olor a gas al usar el aparato, este debe ponerse fuera de servicio inmediatamente.
  ➔ «8. Subsanación de averías» (página 238).

Antes del primer uso:

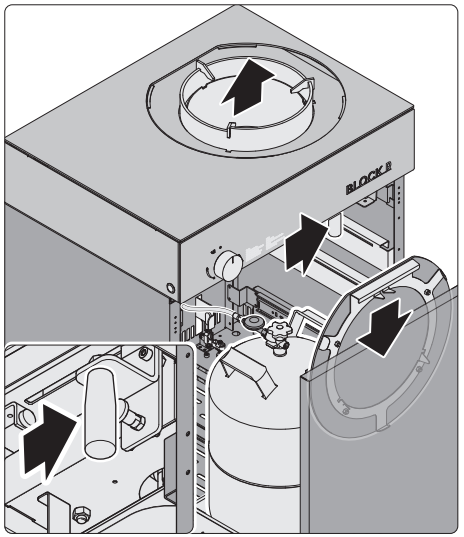
- ▶ Familiarícese con el aparato y encuentre los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Para más información, consejos y recetas:
flammkraft.com

5.2 Preparativos antes de cocinar

Antes de empezar a cocinar, debe comprobarse el aparato.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté correctamente colocado.
  ➔ «3.2 Requisitos del lugar de colocación» (página 210).
- ▶ 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 222).
- ▶ Compruebe que el quemador y los tubos del quemador no estén obstruidos (por ejemplo, que no haya insectos).
  ➔ «6. Limpieza» (página 230).

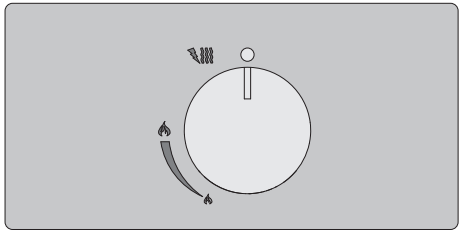


- ▶ Abra el cajón frontal hasta el tope (solo aparato de pie).
  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 211).
- ▶ Deslice la empuñadura hacia la derecha hasta que encaje.
- ▶ Retire la tapa del quemador de la corona del quemador.
- ▶ Coloque la tapa del quemador en el espacio de colocación del cajón (solo aparato de pie).
- ▶ Asegúrese de que las siguientes piezas estén colocadas:
  - ■ Elemento quemador
  - ■ Corona del quemador
  - ■ Tapa del centro del quemador
  - ■ Accesorio para sartén

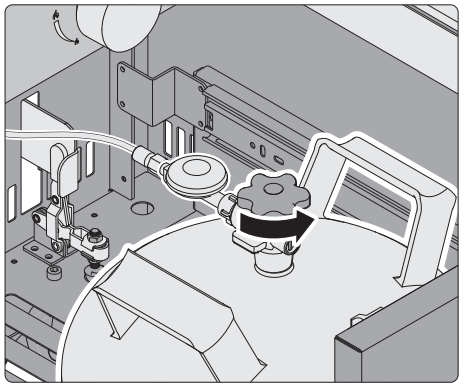
5.3 Empezar a cocinar

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de explosión!
Si la tapa del quemador está cerrada y la bombona de gas abierta, puede formarse una mezcla explosiva en el aparato. Al encender el quemador, puede producirse una explosión grave.
- ▶ Asegúrese de haber retirado la tapa del quemador.



- ▶ Asegúrese de que el regulador de gas esté en la posición de apagado.



- ▶ Abra la bombona de gas.
- ▶ Cierre el cajón frontal (solo aparato de pie).

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones en caso de contacto con piezas calientes!
Durante su uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Las piezas del aparato se calientan, por lo que pueden producirse quemaduras en caso de contacto.

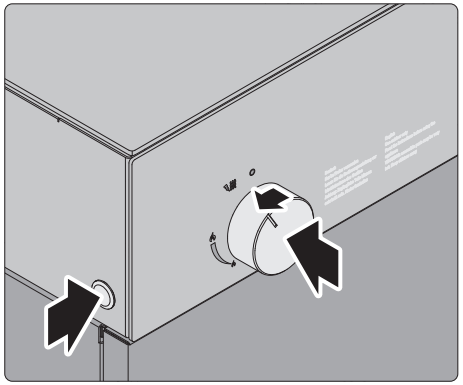
- ▶ Utilice guantes de barbacoa cuando utilice el aparato (por ejemplo, al retirar restos de comida).

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones debido a las llamas!
Cuando el aparato está en funcionamiento, se produce una llama abierta, cuya altura puede variar considerablemente en función del ajuste del regulador de gas.

- ▶ A la hora de encender o utilizar el quemador de wok, no coloque ninguna parte del cuerpo encima.

Encender la llama a fuego lento



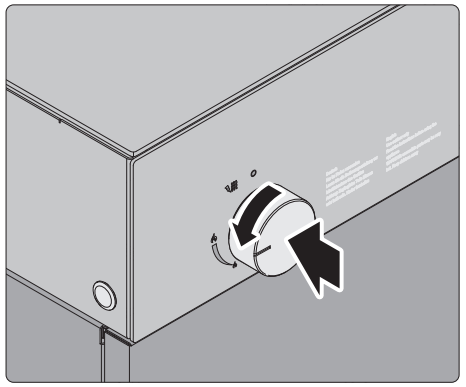
- ▶ Presione el regulador de gas.
- ▶ Gire el regulador de gas a la posición de encendido / llama a fuego lento

El regulador de gas encaja en esta posición y deja de poder girarse.

- ▶ Pulse el botón de encendido durante 10 segundos mientras mantiene pulsado el regulador de gas.
- ▶ Suelte el botón de encendido después de encender el quemador.
- ▶ Mantenga pulsado el regulador de gas durante 10 segundos más para asegurarse de que la válvula de gas permanece abierta.

Si el aparato no se enciende:
➔ «8. Subsanación de averías» (página 238).

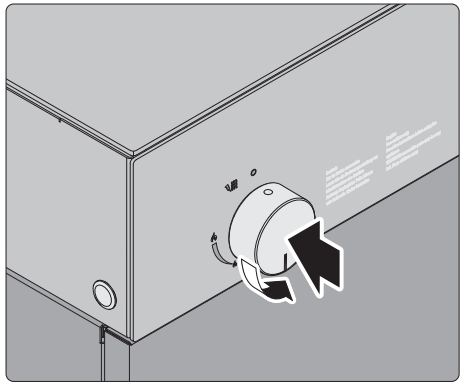
Encender la llama principal



Si la llama a fuego lento está encendida:

- ▶ Presione ligeramente el regulador de gas.
- ▶ Gire el regulador de gas a la posición máxima del quemador de wok

Ajustar la llama principal



Si la llama principal está encendida:

- ▶ Presione el regulador de gas ligeramente más allá de la resistencia.
- ▶ Gire el regulador de gas a la posición mínima del quemador de wok

El quemador de wok se puede ajustar de forma continua de mínimo a máximo.

ES

5.4 Cocinar con wok

⚠ ¡ADVERTENCIA!

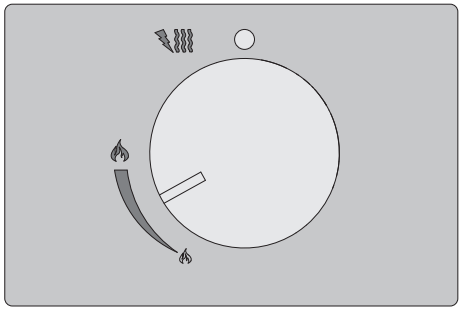
¡Peligro de lesiones en caso de contacto con piezas calientes!
Durante su uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Las piezas del aparato se calientan, por lo que pueden producirse quemaduras en caso de contacto.
- ▶ Utilice guantes de barbacoa cuando utilice el aparato.
- ▶ Asegúrese de no colocar la tapa del quemador al cocinar.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones debido a un incendio por grasa!
El uso intensivo puede provocar un incendio por grasa debido a las altas temperaturas generadas al cocinar.
- ▶ No deje la llama desatendida.
- ▶ Asegúrese de que el wok no se caliente en exceso.

⚠ ¡ATENCIÓN!

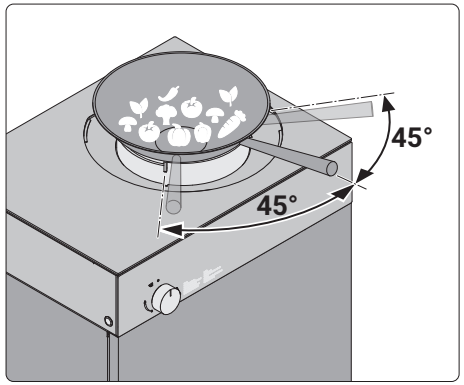
¡Riesgo de dañar el wok!
Las altas temperaturas pueden dañar el wok.
- ▶ Asegúrese de que el wok utilizado sea adecuado para la potencia de la llama principal.



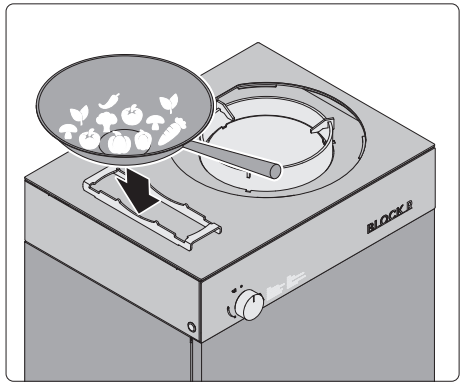
Si la llama principal está encendida:
- ▶ Ajuste el quemador de wok al tamaño de llama deseado.

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Riesgo de daños materiales en el wok!
La llama ascendente puede dañar las partes del wok que sean sensibles al calor (por ejemplo, el mango de madera).
- ▶ Coloque siempre el wok sobre la corona del quemador de forma que el mango quede en la zona protegida de la elevación de la corona del quemador.



- ▶ Coloque el wok sobre la corona del quemador.
- ▶ Empiece a cocinar.
- ▶ Ajuste el quemador de wok al cocinar según necesidad.



En caso necesario, el wok puede colocarse sobre el accesorio para ollas y sartenes.
- ▶ Coloque el lado plano del accesorio para ollas y sartenes sobre la superficie de trabajo.
- ▶ Coloque el wok en la zona redondeada del accesorio.

5.5 Cocinar con olla y sartén

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones en caso de contacto con piezas calientes!
Durante su uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Las piezas del aparato se calientan, por lo que pueden producirse quemaduras en caso de contacto.
- ▶ Utilice guantes de barbacoa cuando utilice el aparato.
- ▶ Asegúrese de no colocar la tapa del quemador al cocinar.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

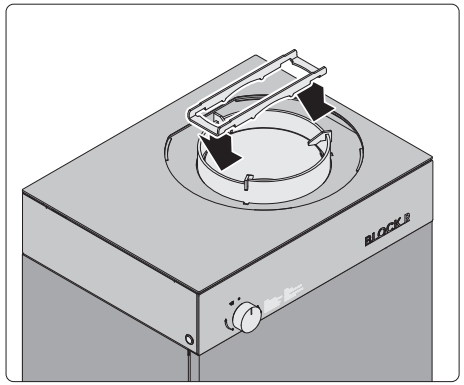
¡Peligro de lesiones debido a un incendio por grasa!
El uso intensivo puede provocar un incendio por grasa debido a las altas temperaturas generadas al cocinar.
- ▶ No deje la llama desatendida.
- ▶ Asegúrese de que las ollas y sartenes no se calienten en exceso.

⚠ ¡ATENCIÓN!

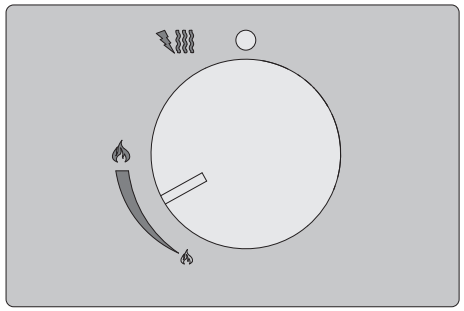
¡Riesgo de daños materiales debido a una acumulación de calor!
Cubrir la llama principal con ollas y sartenes puede provocar una acumulación de calor. Las temperaturas excesivamente altas debidas a la acumulación de calor dañan el aparato.
- ▶ No utilice ollas ni sartenes con un diámetro superior a 42 cm.
- ▶ En el caso de ollas y sartenes con un diámetro superior a 30 cm, no utilice la llama principal durante más de 20 minutos seguidos.

⚠ ¡ATENCIÓN!

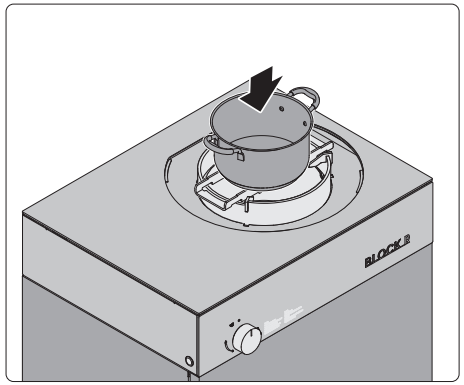
¡Riesgo de daños en ollas y sartenes!
Las altas temperaturas pueden dañar las ollas y sartenes.
- ▶ Asegúrese de que las ollas y sartenes utilizadas sean adecuadas para la potencia de la llama principal.



- ▶ Coloque el accesorio para ollas y sartenes en la corona del quemador, de modo que la parte plana quede arriba.



Si la llama principal está encendida:
- ▶ Ajuste el quemador de wok al tamaño de llama deseado.



- ▶ Coloque la olla o sartén en el accesorio.
- ▶ Empiece a cocinar.
- ▶ Ajuste el quemador de wok al cocinar según necesidad.

ES

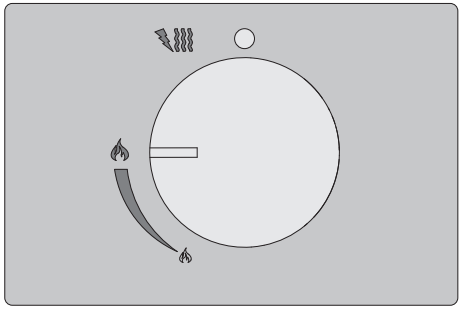
5.6 Terminar de cocinar

⚠ ¡ADVERTENCIA!

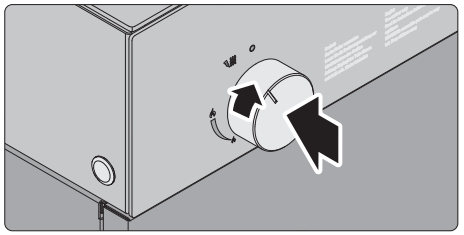
¡Peligro de aplastamiento debido a la colocación de la tapa del quemador!
El peso y la forma de la tapa del quemador comportan riesgo de aplastamiento.
- ▶ A la hora de bajar la tapa del quemador, asegúrese de que no haya nada entre la encimera y la tapa.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

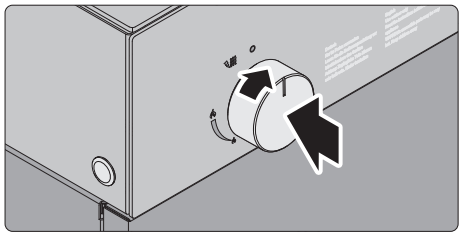
¡Peligro de lesiones en caso de contacto con piezas calientes!
Durante su uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Después de colocar la tapa del quemador en el aparato, esta puede calentarse debido al calor residual.
- ▶ Utilice guantes de barbacoa al utilizar el aparato hasta que este se haya enfriado por completo.



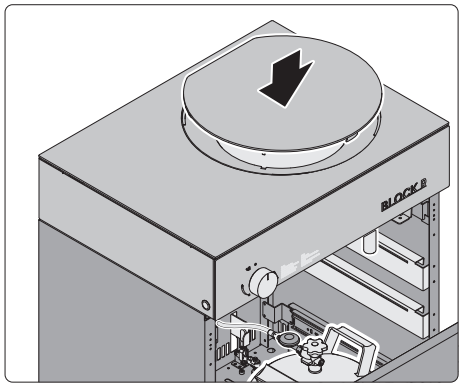
- ▶ Retire el wok del aparato.
- ▶ Gire el regulador de gas a la posición máxima del quemador de wok



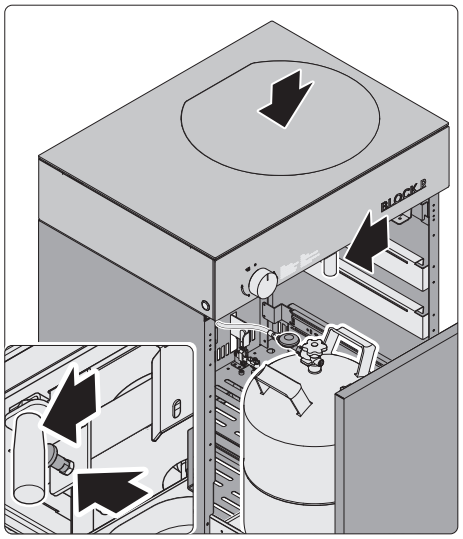
- ▶ Presione el regulador de gas.
- ▶ Gire el regulador de gas a la posición de encendido / llama a fuego lento.



- ▶ Presione el regulador de gas.
- ▶ Gire el regulador de gas a la posición de apagado
- ▶ Detenga el suministro de gas cerrando la bombona de gas.



- ▶ Abra el cajón frontal hasta el tope (solo aparato de pie).
  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 211).
- ▶ Coloque la tapa del quemador en la corona del quemador tomando como referencia la forma de la encimera.



- ▶ Tire del perno fiador para desbloquear la empuñadura.
- ▶ Empuje la empuñadura hacia la izquierda hasta el tope.

La tapa del quemador debe encajar con precisión en la encimera.

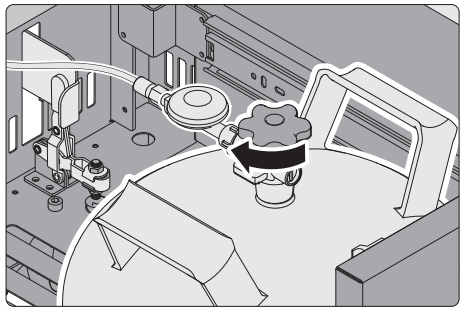
Si la tapa del quemador no encaja con precisión en la encimera:
- ▶ Deslice la empuñadura hacia la derecha hasta que encaje.
- ▶ Alinee la tapa del quemador con la encimera.
- ▶ Tire del perno fiador para desbloquear la empuñadura.
- ▶ Empuje la empuñadura hacia la izquierda hasta el tope.

- ▶ Deje enfriar el aparato.
- ▶ Limpie el aparato.
  ➔ «6. Limpieza» (página 230).

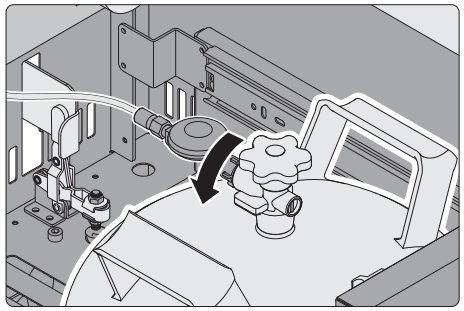
Cuando el aparato esté frío y ya no vaya a utilizarse:
- ▶ Cubra el aparato para protegerlo de la intemperie (por ejemplo, con la campana protectora de Flammkraft).
  ➔ «10.2 Accesorios» (página 241).

Si el aparato no se utiliza durante un período de tiempo prolongado:
- ▶ Saque la bombona de gas.
- ▶ Guarde la bombona de gas en un lugar seguro.
  ➔ «10.1 Almacenamiento de bombonas de gas» (página 241).

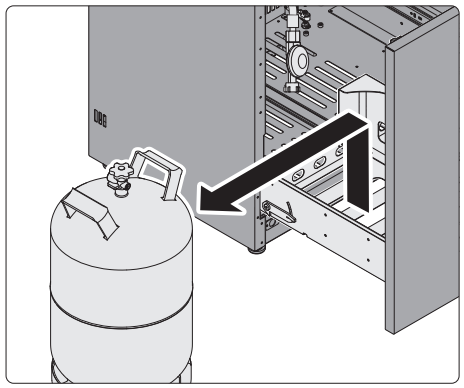
5.7 Cambio de la bombona de gas



- ▶ Abra el cajón frontal más allá del tope (solo aparato de pie)
  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 211).
- ▶ Asegúrese de que la bombona y el suministro de gas están cerrados.



- ▶ Desatornille la unión roscada del reductor de presión. Al hacerlo, tenga en cuenta la rosca izquierda.



Aparato de pie
- ▶ Saque la bombona de gas vacía del aparato.

Parilla integrada
- ▶ Saque la bombona de gas vacía de la posición prevista en su cocina de exterior.

- ▶ En caso necesario, coloque en la bombona de gas los tapones protectores prescritos.

- ▶ Coloque una nueva bombona.
  ➔ «3.7 Conectar la bombona de gas» (página 220).

6. Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales por limpieza incorrecta.
Una limpieza errónea pude dañar el aparato. Este capítulo contiene información importante para la limpieza del aparato.

- ▶ Lea atentamente este capítulo.
- ▶ Siga las instrucciones de seguridad.
- ▶ Realice la limpieza tal y como se describe.

- La placa de goteo y la bandeja colectora deben vaciarse y limpiarse antes de cada uso del aparato para evitar que la grasa se incendie.
- Tras largos periodos de inactividad, hay que comprobar que las aberturas de entrada del quemador no estén obstruidas. Las arañas y otros insectos pueden anidar aquí y causar incendios mortales y provocar daños materiales.
- Solo se permite utilizar productos de limpieza adecuados. Los productos de limpieza afilados, corrosivos o abrasivos no son adecuados y pueden dañar las superficies y los rotulados (por ejemplo, limpiadores abrasivos, estropajos, lana de acero o productos de limpieza que contengan cítricos).
- En las superficies de acero inoxidable solo pueden utilizarse productos de limpieza aptos para la industria alimentaria.

🗐 Cumpla las instrucciones y la información sobre los productos de limpieza utilizados.

6.2 Intervalos de limpieza

Durante la barbacoa:
Las salpicaduras en el marco de acero inoxidable pueden limpiarse directamente con un trapo húmedo para evitar que se quemen.

Después de cada uso del aparato:
➔ «6.4 Limpieza de las piezas extraíbles» (página 231).

6.3 Limpieza de la carcasa

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

💡 Para evitar las marcas en el pulido, limpie la superficie de acero inoxidable en la dirección del pulido.

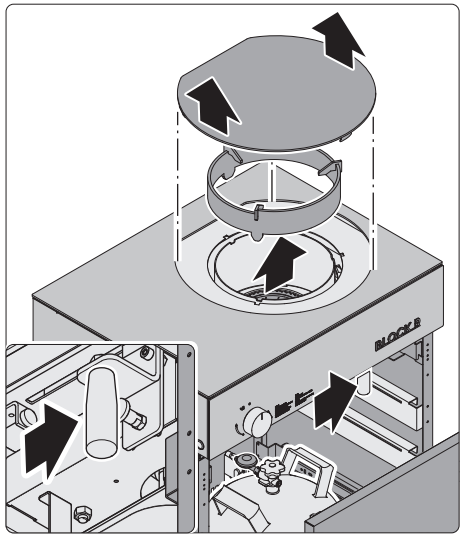
6.4 Limpieza de las piezas extraíbles

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones en caso de contacto con piezas calientes!
Algunas piezas del aparato pueden seguir estando muy calientes después de su uso. En caso de contacto, pueden producirse quemaduras.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- ▶ Utilice guantes para limpiar el aparato.

Las siguientes piezas del aparato deben limpiarse después de cada uso:
- Corona del quemador
- Guía de la llama
- Elemento combustible interior
- Elemento combustible exterior
- Protector contra salpicaduras
- Carro
- Cabeza del quemador de llama a fuego lento
- Bandeja colectora

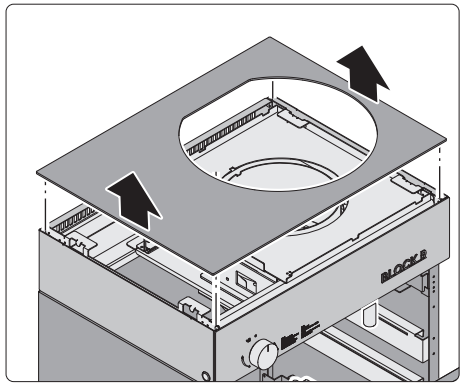
Todas las piezas del aparato pueden desmontarse sin herramientas.



- ▶ Abra el cajón frontal hasta el tope (solo aparato de pie).
  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 211).
- ▶ Deslice la empuñadura hacia la derecha hasta que encaje.

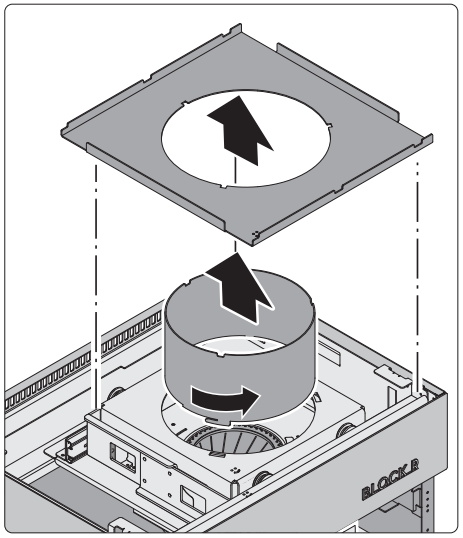
La tapa del quemador pesa, por lo que debe sujetarse con ambas manos.

- ▶ Levante la tapa del quemador de la corona del quemador.
- ▶ Retire la corona del quemador del aparato.

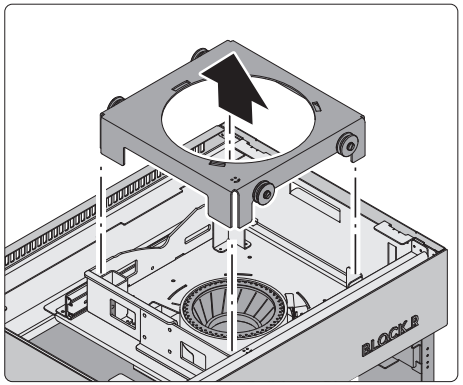


La encimera queda suelta sobre el aparato.
Debido a su tamaño y peso, la encimera debe sujetarse con ambas manos en los dos lados.

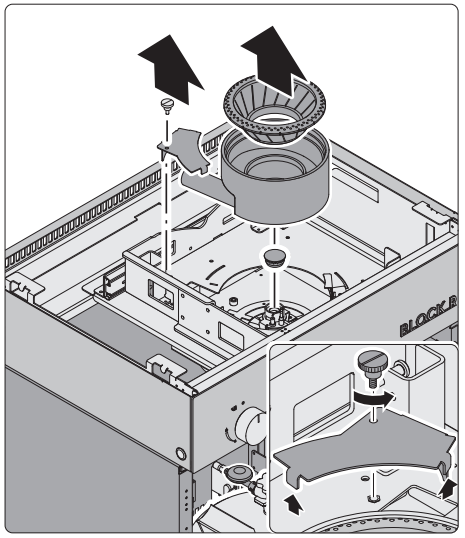
- ▶ Levante la encimera del aparato.



- ▶ Retire el protector contra salpicaduras del aparato.
- ▶ Gire la guía de la llama hasta retirarla del soporte.
- ▶ Retire la guía de la llama del aparato.

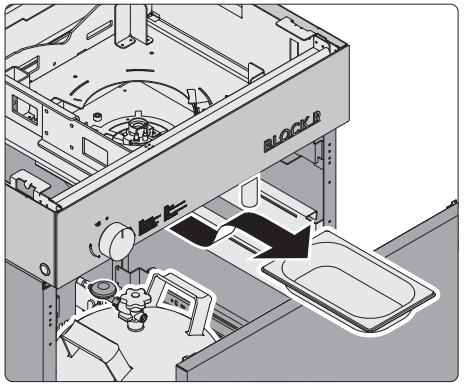


- ▶ Retire el carro del aparato.



- ▶ Afloje el tornillo moleteado de la tapa.
- ▶ Retire la tapa.
- ▶ Retire el elemento combustible interior y exterior del aparato.
- ▶ Retire la cabeza del quemador de llama a fuego lento de la boquilla de salida de gas.

Los tornillos moleteados atascados pueden aflojarse con una gota de aceite penetrante en la rosca.



- ▶ Retire la bandeja colectora del aparato.
- ▶ Limpie las piezas del aparato.
- ▶ Retire cualquier líquido que pueda haber en el aparato.

En caso de mucha suciedad (por ejemplo, restos de comida quemada), se pueden tratar las piezas individualmente con un limpiador intensivo para barbacoas (por ejemplo, de Flammkraft).

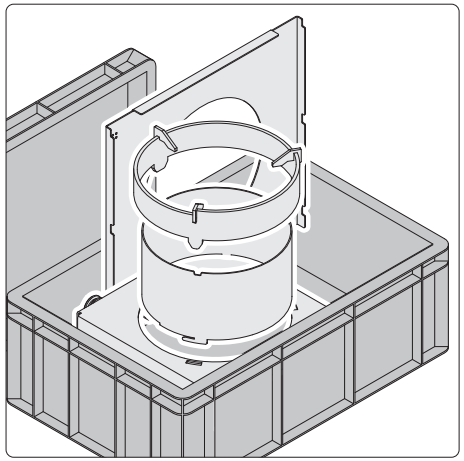
Para ello, se puede utilizar la caja de almacenamiento y limpieza.
La caja de almacenamiento y limpieza puede adquirirse por separado.
➔ «10.2 Accesorios» (página 241).

⚠ ¡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.

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Riesgo de daños materiales debido al uso inadecuado del limpiador intensivo para barbacoas!
El limpiador intensivo para barbacoas puede causar daños superficiales en caso de utilizarse en materiales inadecuados.
- ▶ Limpie únicamente piezas de acero inoxidable con el limpiador intensivo para barbacoas (por ejemplo, la corona del quemador, la guía de la llama o el protector contra salpicaduras).
- ▶ Limpie el elemento combustible interior y exterior y la cabeza del quemador de llama a fuego lento solo con una solución jabonosa suave.



- ▶ Rocíe las piezas de acero inoxidable que desee limpiar con el limpiador intensivo para barbacoas.
- ▶ Coloque las piezas rociadas en una pileta o en la caja de limpieza.

Si utiliza una pileta:
- ▶ Cúbrala.

Si utiliza una caja de limpieza:
- ▶ Ciérrela con la tapa.

- ▶ Deje las piezas a limpiar en remojo entre 2 y 12 horas, dependiendo del grado de suciedad.
- ▶ Procure que las partes a remojo permanezcan húmedas y no se sequen.

Después del tiempo de remojo:
- ▶ Saque las piezas remojadas de la pileta o de la caja de limpieza.
- ▶ Limpie las piezas con detergente líquido y una esponja adecuada.
- ▶ Aclárelas con agua abundante.
- ▶ Séquelas.
- ▶ Vuelva a colocar las piezas ya secas en el aparato.

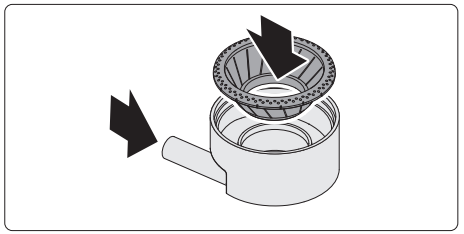
6.5 Limpieza del quemador

Hay que comprobar que los orificios de entrada del quemador no estén obstruidos. Los quemadores principales se pueden desmontar para realizar una limpieza a fondo o el mantenimiento del aparato.

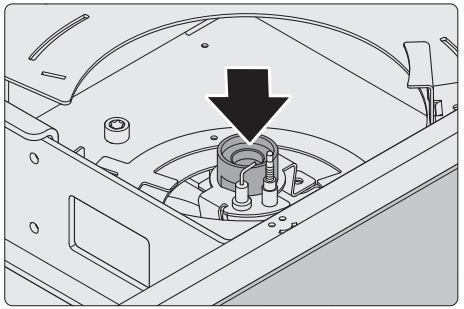
⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños materiales por un tratamiento incorrecto.
El quemador puede dañarse al manipularse de forma inadecuada.

- ▶ No limpie jamás los elementos de cerámica del quemador principal con líquidos ni objetos duros/punzantes.
- ▶ Limpie las piezas del quemador exclusivamente con una solución jabonosa suave
- ▶ 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 Secar el quemador» (página 237).



- ▶ Compruebe si hay cuerpos extraños o suciedad en la abertura de entrada del quemador.
- ▶ Limpie la abertura de entrada del quemador que esté obstruida.



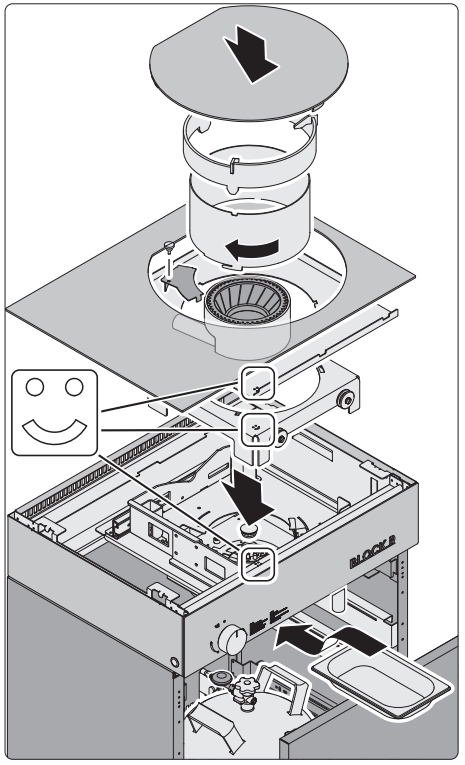
- ▶ Limpie el aparato en los lugares que ya son accesibles.
- ▶ Limpie las boquillas de salida de gas (por ejemplo, con un paño suave y limpio o un cepillo de dientes).

6.6 Colocar las piezas del aparato

⚠ ¡ATENCIÓN!

¡Riesgo de daños materiales debido a un montaje incorrecto de las piezas del aparato!
Las piezas del aparato mal colocadas pueden dañar el quemador y perjudicar el funcionamiento del carro.

- ▶ Asegúrese de que el elemento combustible interior se haya insertado plano y recto en el elemento combustible exterior.
- ▶ Asegúrese de que el símbolo estampado del protector contra salpicaduras y del carro quede encima del símbolo del aparato (parte delantera izquierda).
- ▶ Asegúrese de haber insertado todos los componentes.



- ▶ Introduzca las piezas del aparato en orden inverso en el aparato.

7. Mantenimiento

7.1 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro por incumplimiento de las indicaciones de mantenimiento.
Los errores de mantenimiento del aparato pueden provocar lesiones graves.
Este capítulo contiene información importante para un seguro mantenimiento del aparato.
- ▶ Lea atentamente este capítulo.
- ▶ Siga las instrucciones de seguridad.
- ▶ Realice el mantenimiento tal y como se describe.

Para evitar peligros, es obligatorio cumplir los siguientes requisitos:
- ■ Cualquier defecto encontrado deberá subsanarse de inmediato.
- ■ Utilice exclusivamente piezas de repuesto que hayan sido fabricadas o autorizadas por Flammkraft.

Antes de cualquier trabajo en el aparato.
- ▶ Asegúrese de que tanto el aparato como otras partes que puedan tocarse se hayan enfriado.
- ▶ Póngase ropa de trabajo y guantes de protección.

Solo se pueden utilizar piezas de recambio y accesorios fabricados o autorizados por Flammkraft.
flammkraft.com
service@flammkraft.com

La reparación de componente solo puede realizarla personal técnico cualificado.
- ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

7.2 Intervalos de mantenimiento

Antes de cada uso del aparato, deben realizarse los siguientes trabajos:
- ■ Comprobación visual de daños en el aparato.
  Un aparato dañado no puede ponerse en funcionamiento.
- ■ Comprobación visual de daños o porosidad en el conducto del manguito.
  Debe cambiarse el manguito dañado o poroso antes de utilizar el aparato.
- ■ Comprobación mecánica de las conexiones roscadas del sistema de gas.
  Si hay fugas, debe cambiarse la conexión roscada del sistema de gas antes de utilizar el aparato.
  ➔ «3.7 Conectar la bombona de gas» (página 220).

Antes del inicio de la temporada de cocina y después de un periodo sin utilizar el aparato, se deben realizar los siguientes trabajos de mantenimiento:
➔ «4. Comprobación de estanqueidad» (página 222).
➔ «6. Limpieza» (página 230).

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.

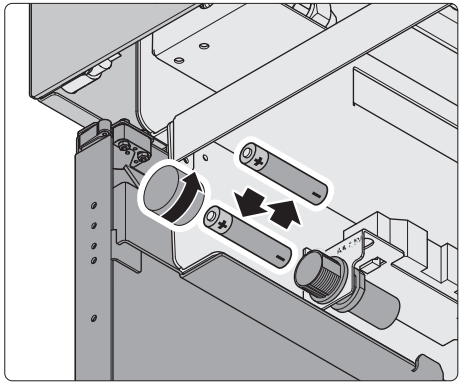
Los trabajos a continuación se llevarán a cabo cuando sea necesario o como parte de la subsanación de averías:
➔ «7.3 Cambio de la pila» (página 236).
➔ «7.4 Comprobación del contacto de la pila» (página 236).
➔ «7.5 Comprobación del termoelemento» (página 237).
➔ «7.6 Secar el quemador» (página 237).

7.3 Cambio de la pila

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes.
Las piezas del aparato pueden estar muy calientes después del funcionamiento. Si las toca podría quemarse.
▶ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado.

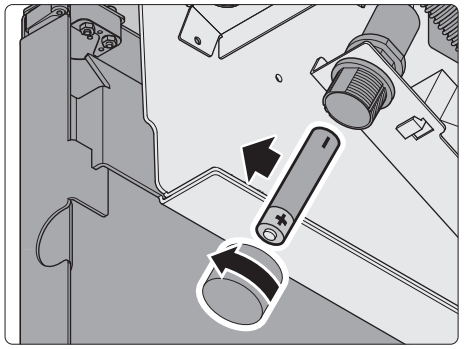
El aparato cuenta con un dispositivo de encendido alimentado por una pila (1 tipo AA, de 1,5 V).
- Hay que cambiar la pila vacía para garantizar la seguridad del aparato.
- El compartimento de la batería se encuentra detrás del cajón frontal, debajo del regulador de gas.
- En caso de que el aparato no vaya a utilizarse por un largo periodo de tiempo, saque la pila para evitar que se derrame su líquido.



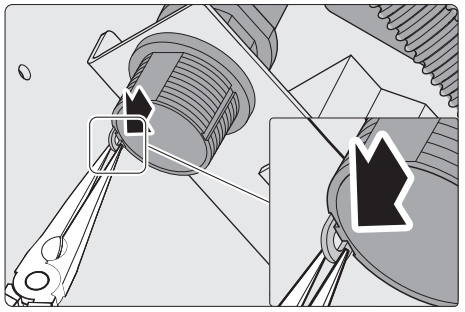
▶ Desatornille la tapa del compartimiento de la pila.
▶ Saque la pila gastada.
▶ Coloque una pila nueva.
▶ Procure que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
▶ Atornille la tapa del compartimiento de la pila.

7.4 Comprobación del contacto de la pila

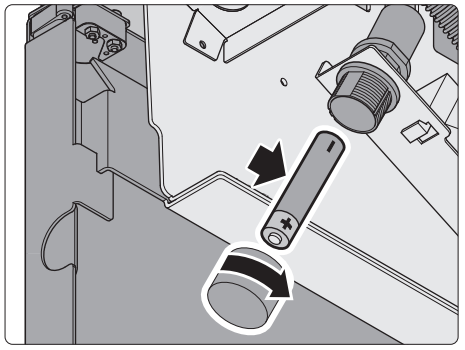
El contacto de la pila puede quedar demasiado dentro si se sacude el aparato o al cambiar la pila. En este caso, el dispositivo de encendido dejará de funcionar. Para solucionar el problema, extraiga el contacto de la pila.



▶ 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.

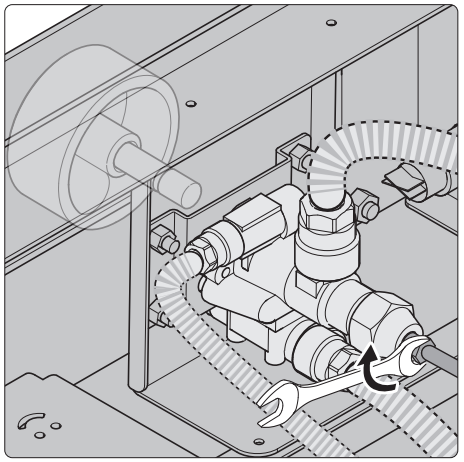


▶ Coloque la pila.
▶ Procure que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
▶ Atornille la tapa del compartimiento de la pila.

V

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.



- ▶ Retire la encimera.
- ▶ Apriete con cuidado la conexión del termoelemento que no funciona (ancho de llave 8).

7.6 Secar el quemador

En caso de fuertes lluvias, puede acumularse agua en el quemador.
La presencia de humedad en el quemador puede perjudicar gravemente su funcionamiento y rendimiento.

- ▶ Asegúrese de no encender el aparato con los quemadores húmedos.
- ▶ Retire las piezas extraíbles.
  ➔ «6.4 Limpieza de las piezas extraíbles» (página 231).
- ▶ Seque el quemador y el aparato.
- ▶ Seque las piezas extraíbles.

8. Subsanación de averías

A continuación, se describen las posibles averías:
¿Cuál es la avería?
- Causa de la avería.
  - ▶ Subsanación de la avería.
  - ➔ Referencia al capítulo correspondiente.

Al pulsar el botón de encendido no se produce una chispa de encendido en uno o más quemadores.
- Se ha soltado un contacto de la bujía en el sistema de encendido.
  - ▶ Compruebe que todos los contactos de la bujía del sistema de encendido estén bien sujetos.
- El contacto de la batería está demasiado metido.
  - ▶ Asegúrese de que el contacto de la pila sobresalga lo suficiente.
  - ➔ «7.4 Comprobación del contacto de la pila» (página 236).
- La pila está agotada.
  - ▶ Coloque una pila nueva.
  - ➔ «7.3 Cambio de la pila» (página 236).
- El sistema de encendido está defectuoso.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

La chispa no enciende el quemador.
- La bombona de gas está cerrada.
  - ▶ Abra la bombona de gas.
- La bombona de gas está vacía.
  - ▶ Cambie la bombona de gas.
  - ➔ «5.7 Cambio de la bombona de gas» (página 229).
- La boquilla de salida del gas está sucia.
  - ▶ Limpie la boquilla de salida del gas.
  - ➔ «6.5 Limpieza del quemador» (página 234).
- El reductor de presión está defectuoso.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.
- Se ha utilizado un reductor de presión no apto para el aparato.
  - ▶ Asegúrese de utilizar un reducto de presión adecuado.
  - ➔ «2.4 Datos técnicos» (página 273).
  - ➔ «2.3 Datos técnicos» (página 209).

El quemador se enciende, pero se apaga de nuevo al soltar el regulador de gas.
- Fallo en la conexión de contacto del termoelemento.
  - ▶ Apriete el contacto del termoelemento.
  - ➔ «7.5 Comprobación del termoelemento» (página 237).
- El termoelemento está defectuoso o hay otro fallo.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

Potencia débil o baja.
- Se ha utilizado un reductor de presión no apto para el aparato.
  - ▶ Asegúrese de utilizar un reducto de presión adecuado.
  - ➔ «2.3 Datos técnicos» (página 209).
- Se utilizó una bombona de gas demasiado pequeña.
  - ▶ Asegúrese de utilizar una bombona de gas adecuada.
  - ➔ «1.1 Uso previsto» (página 204).

El proceso de combustión se para de repente.
- La bombona de gas está vacía.
  - ▶ Cambie la bombona de gas.
  - ➔ «5.7 Cambio de la bombona de gas» (página 229).

Hay un quemador que se apaga o no arde permanentemente.
- Una ráfaga de viento apagó el quemador.
  - ▶ Cierre el regulador 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 237).
- El quemador está defectuoso.
  - ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.
- La boquilla de salida de gas está obstruida.
  - ▶ Limpie cuidadosamente la boquilla de salida de gas.
  - ➔ «6.5 Limpieza del quemador» (página 234).

Olor a gas durante el uso.

- Fugas en los conductos/las conexiones de gas.
  - ▶ Cierre el regulador de gas.
  - ▶ 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 222).
- La bombona de gas está defectuosa si persiste el olor a gas.
  - ▶ Llame de inmediato a los bomberos.

El cajón frontal no se cierra correctamente (solo aparato de pie).

- El aparato no está correctamente colocado.
  - ▶ Compruebe la posición del aparato.
  - ▶ Alinee el aparato correctamente.

  ➔ «3.4 Instalación del aparato de pie» (página 211).
- Los raíles del cajón frontal ya no están óptimamente alineados entre sí (por ejemplo, debido a vibraciones durante el transporte).
  - ▶ Presione el cajón frontal contra la resistencia del aparato.
  - ▶ A continuación, compruebe el funcionamiento y presione el cajón frontal. El cajón frontal se abre fácilmente.
  - ▶ Abra completamente el cajón frontal tirando de él hacia fuera.
  - ▶ Abra y cierre completamente varias veces el cajón frontal.
- El mecanismo de apertura a presión («push-to-open») ya está enganchado cuando el cajón está abierto.
  - ▶ Accione con el dedo los broches de presión del lado izquierdo y derecho hasta que sobresalgan hacia delante.
  - ▶ Cierre el cajón frontal.

Si no se puede subsanar una avería:

- ▶ Póngase en contacto con Flammkraft o una empresa especializada.

9. Eliminación

9.1 Eliminación del embalaje

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en el medio ambiente por una eliminación inadecuada del embalaje.

- ▶ No elimine el embalaje en la basura doméstica normal.
- ▶ Elimine el embalaje de forma ecológica y adecuada (reciclaje).

El embalaje sirve de protección contra daños de transporte. Los materiales de embalaje están seleccionados siguiendo las consideraciones de protección del medio ambiente y se fabrican con materiales reciclables. Los materiales de embalaje pueden volver al ciclo de materias primas después de su uso.

- ▶ Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente, separándolo según sean los materiales.

9.2 Eliminación del aparato

⚠ ¡ATENCIÓN!

Peligro de daños en el medio ambiente por una eliminación inadecuada del aparato.

- ▶ No elimine el aparato en la basura doméstica normal una vez finalizada su vida útil.
- ▶ Pregunte en su oficina municipal o ayuntamiento sobre las posibilidades para una reutilización (reciclaje) o eliminación adecuada y respetuosa con el medio ambiente del aparato.

Una correcta eliminación del aparato contribuye a la reutilización de los materiales y a la protección de los recursos.

- ▶ Elimine el aparato de conformidad con la normativa legal a través de una empresa especializada en eliminación de residuos, a través de su planta municipal de eliminación de residuos o devolviéndolo al distribuidor, que está obligado a recogerlo.

Si se utilizan pilas o baterías recargables:

- ▶ Sáquelas del aparato.
- ▶ Elimine las pilas y baterías recargables devolviéndolas al distribuidor del tipo de pila o a un punto de recogida municipal.

10. Anexo

10.1 Almacenamiento de bombonas de gas

Además de las normas aplicables para el almacenamiento de las bombonas de gas, se deben cumplir los siguientes puntos:

- No almacenar nunca cerca de materiales fácilmente inflamables o explosivos.
- No almacenar nunca en inmediaciones de fuentes de calor (por ejemplo, caldera/calefacción).
- Deben protegerse de la radiación solar directa.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Almacenar en un espacio fresco, seco y bien ventilado que no esté por debajo del nivel del suelo.
- No está permitido almacenar bombonas de butano en sótanos, pozos, escaleras, pasillos, lugares de paso ni dormitorios.
- Las bombonas de gas se almacenarán de pie y aseguradas para evitar accidentes.
- Las válvulas estarán completamente selladas y cerradas y llevarán una tapa protectora.

10.2 Accesorios

Flammkraft le ofrece muchos accesorios opcionales, por ejemplo:

- Estantes laterales
- Wok
- Campana protectora
- Caja de almacenamiento y limpieza

En caso necesario y si desea obtener más información (por ejemplo, folletos o piezas de recambio):

▶ Póngase en contacto con Flammkraft o su comercio especializado.
flammkraft.com

10.3 Declaración de conformidad UE

Por la presente, el fabricante

Empresa: Flammkraft GmbH
Dirección: Amelsbürener Str. 201, 48163 Münster, Alemania

declara bajo su exclusiva responsabilidad que las cocinas de gas de la gama de modelos «Flammkraft Block R» que comercializa, cumplen la siguiente norma homologada de la Unión:

- REGLAMENTO (UE) 2016/426

Se ha utilizado como base la siguiente norma:

- EN 484 (personalizado)

La certificación de los aparatos fue realizada por el siguiente centro de pruebas:

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

Firmado por y en nombre de: Flammkraft GmbH

Münster, 12/05/2025

Knud Augustin
Gerente

Manuel Lasar
Gerente

ES

Flammkraft

DE Gültig für Geräte ab Seriennummer R-0001.
EN Valid for devices from serial number R-0001 onwards.
FR Valable pour les appareils à partir du numéro de série R-0001.
NL Geldig voor apparaten vanaf serienummer R-0001.
IT Valido per dispositivi dal numero di serie R-0001 in poi.
ES Válido para dispositivos a partir del número de serie R-0001.

Flammkraft GmbH
Amelsbürener Straße 201 | 48163 Münster | Tel.: +49 2501 5998660 | info@flammkraft.com