

GEBRAUCHSANLEITUNG GASGRILL BLOCK D (STANDGERÄT & EINBAUGERÄT)

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

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

GEbruikshandleiding GASBARBECUE BLOCK D (STAND-ALONE & INBOUW BARBECUE)

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

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

Gebrauchsanleitung für Gasgrills:

- Modell Block D Standgerät
- Modell Block D Einbaugerät

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

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

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

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

Bei Aufbau oder Installation durch Dritte bzw. Dienstleister:

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

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

Nachstehende Anforderungen sind unbedingt einzuhalten:

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

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitsinformationen	4
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
1.2 Zugelassener Brennstoff	4
1.3 Sicherer Umgang mit Gas	5
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
2. Produktinformationen	6
2.1 Produktübersicht	6
2.2 Temperaturzonen	8
2.3 Lieferumfang	9
2.4 Technische Daten	10
3. Aufstellung	11
3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung	11
3.2 Anforderungen an den Aufstellort	11
3.3 Aufstellung vorbereiten	12
3.4 Aufstellung Standgerät	12
3.5 Aufstellung Einbaugerät	14
3.6 Bauteile einsetzen	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 Brenner-Regler	22
4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner	23
5. Gebrauch	24
5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch	24
5.2 Grillvorgang vorbereiten	25
5.3 Grillvorgang starten	26
5.4 Grillen	27
5.5 Rösten	28
5.6 Garen	29
5.7 OfenDock verwenden	29

5.8 Grillvorgang beenden	30
5.9 Gasflasche wechseln	30
6. Reinigung	31
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	31
6.2 Reinigungsintervalle	31
6.3 Reinigung des Gehäuses	31
6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile	32
6.5 Reinigung der Hauptbrenner	34
6.6 Reinigung des Röstbrenners	36
6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile	37
7. Wartung	38
7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung	38
7.2 Wartungsintervalle	38
7.3 Batterie wechseln	39
7.4 Batteriekontakt prüfen	39
7.5 Thermoelement prüfen	40
7.6 Brenner trocknen	40
8. Störungsbehebung	41
9. Entsorgung	43
9.1 Verpackung entsorgen	43
9.2 Gerät entsorgen	43
10. Anhang	44
10.1 Lagerung der Gasflaschen	44
10.2 Zubehör	44
10.3 EU-Konformitätserklärung	44

1. Sicherheitsinformationen

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Für die Verwendung des Geräts gelten folgende Bedingungen:

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

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

1.2 Zugelassener Brennstoff

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

■ 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
I3B/P	30	BA, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR, UA	30 (29)
I3+	28-30/37	BE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PL, PT	37

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“ auf Seite 6.

1.3 Sicherer Umgang mit Gas

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

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

Wenn es nach Gas riecht:

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

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

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

Bevor das Gerät bewegt wird:

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

Gasflaschen sind ordnungsgemäß zu lagern.

→ „10.1 Lagerung der Gasflaschen“ (Seite 44).

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

1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung!

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

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

In folgenden Fällen ist die Verwendung des Geräts untersagt:

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

In folgenden Fällen übernimmt Flammkraft keine Haftung für Schäden:

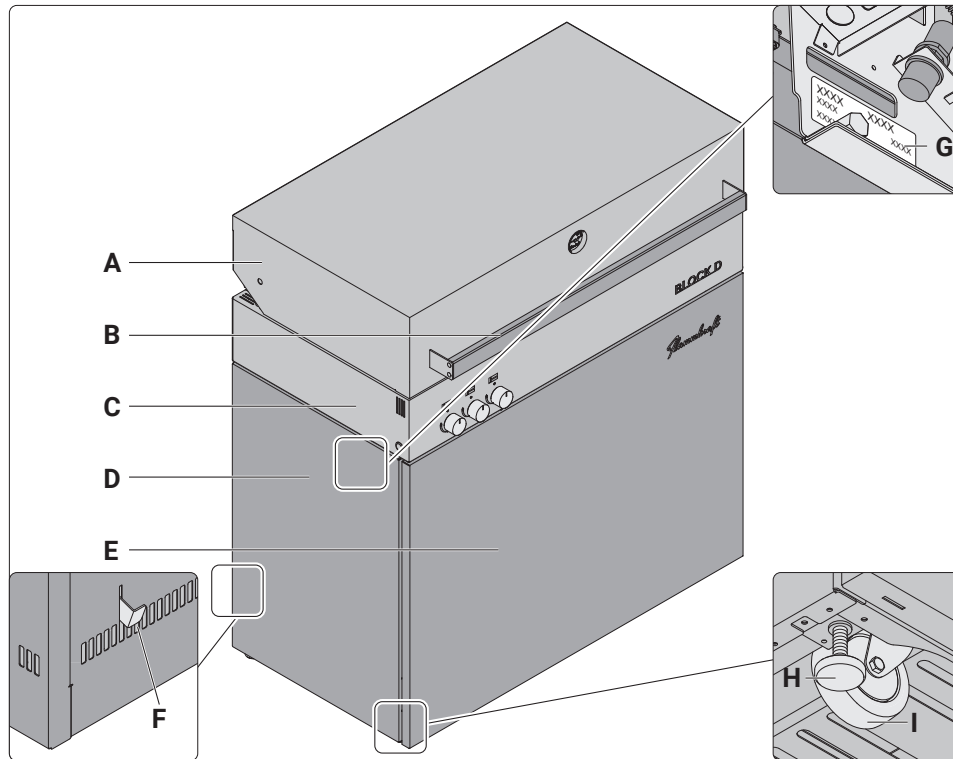
- Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung.
- Bei bestimmungswidriger Verwendung.
- Bei unsachgemäßer Handhabung.
- Bei eigenmächtigen Umbauten.
- Bei Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von Flammkraft hergestellt oder autorisiert wurden.
- Bei Nichteinhaltung der Wartungs- und Reinigungsintervalle.

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

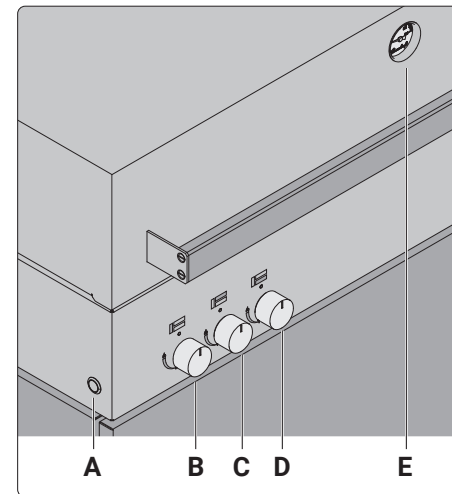
- „3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung“ (Seite 11).
- „4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).
- „5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch“ (Seite 24).
- „6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung“ (Seite 31).
- „7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung“ (Seite 38).

2. Produktinformationen

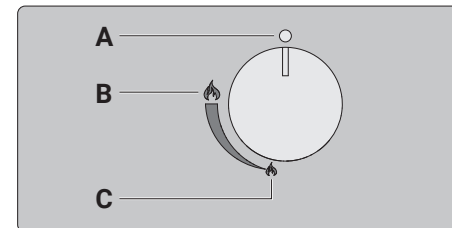
2.1 Produktübersicht



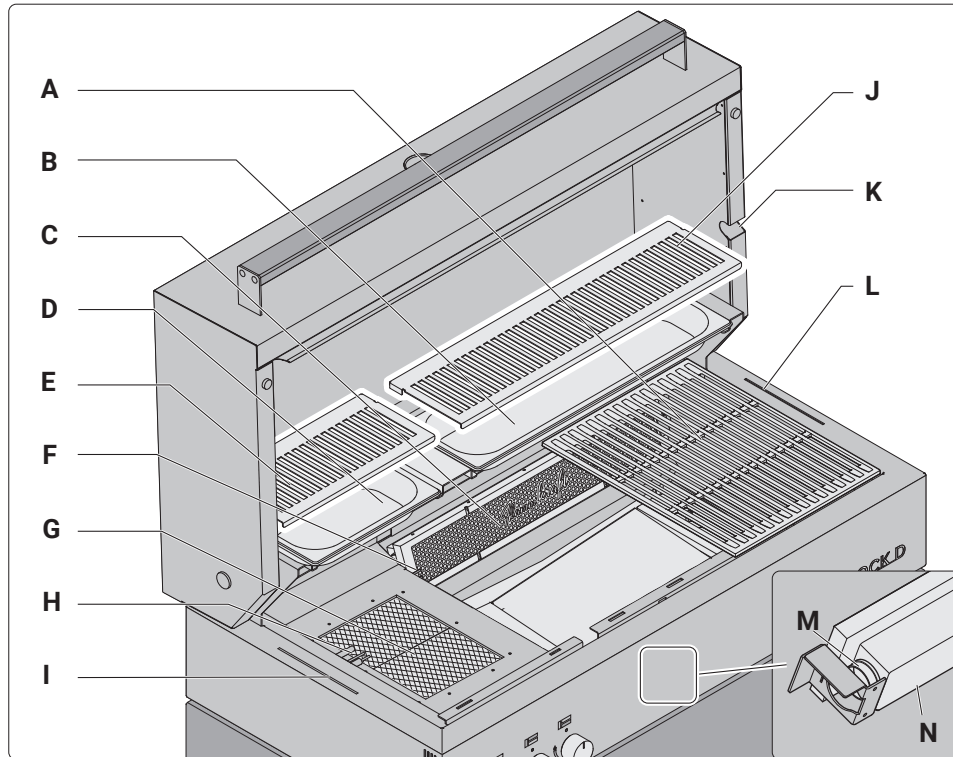
- A** Deckel
- B** Griff
- C** Grillkessel
- D** Unterbau (nur Standgerät)
- E** Front-Schublade (nur Standgerät)
- F** Bremse (2x, nur Standgerät)
- G** Typenschild (unter dem Grillkessel)
- H** Standfüße (4x, nur Standgerät)
- I** Lenkrollen (4x, nur Standgerät)



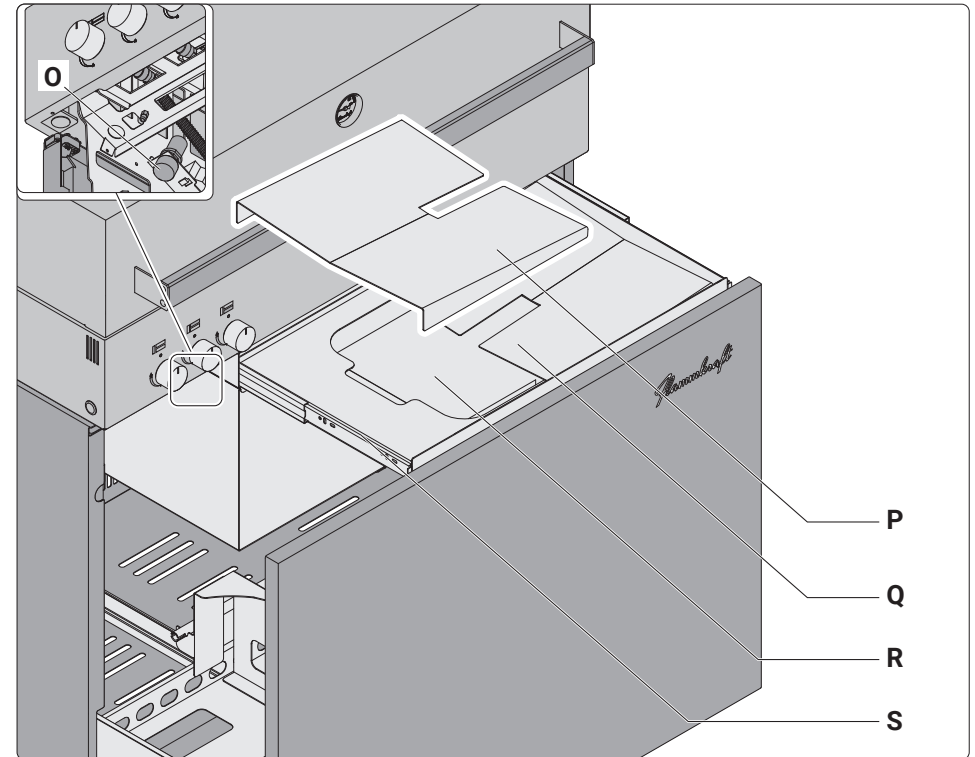
- A** Zündtaster
- B** Regler des Röstbrenners
- C** Regler des Hauptbrenners hinten
- D** Regler des Hauptbrenners vorne
- E** Thermometer



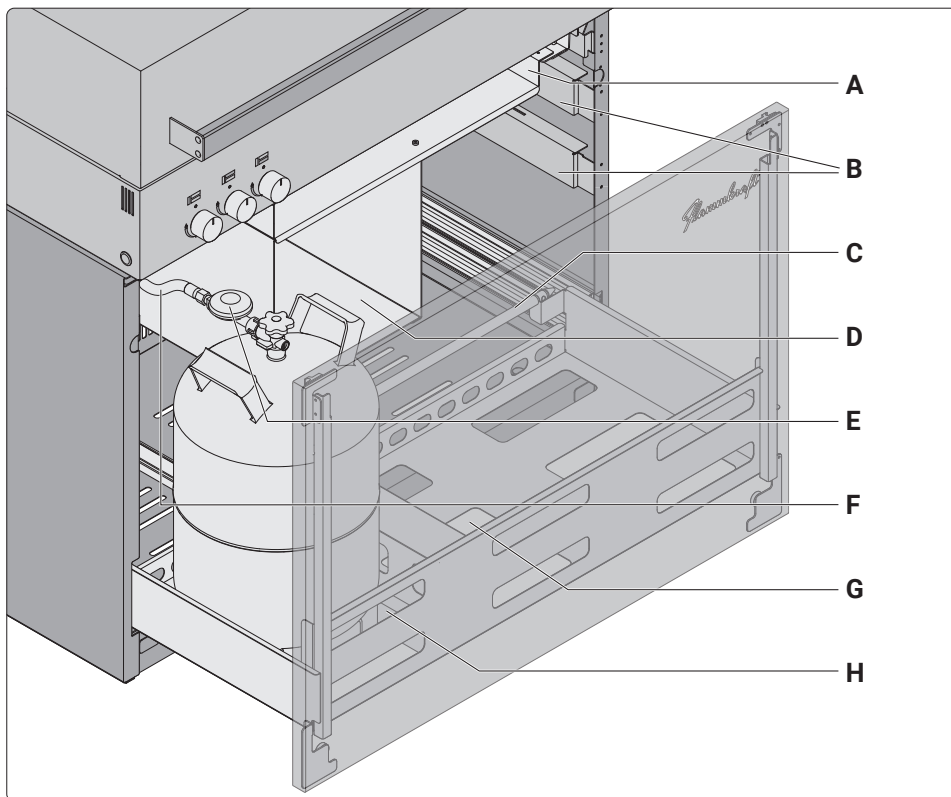
- A** Stellung „Aus“
- B** Stellung „Maximal“/„Zündposition“
- C** Stellung „Minimal“



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

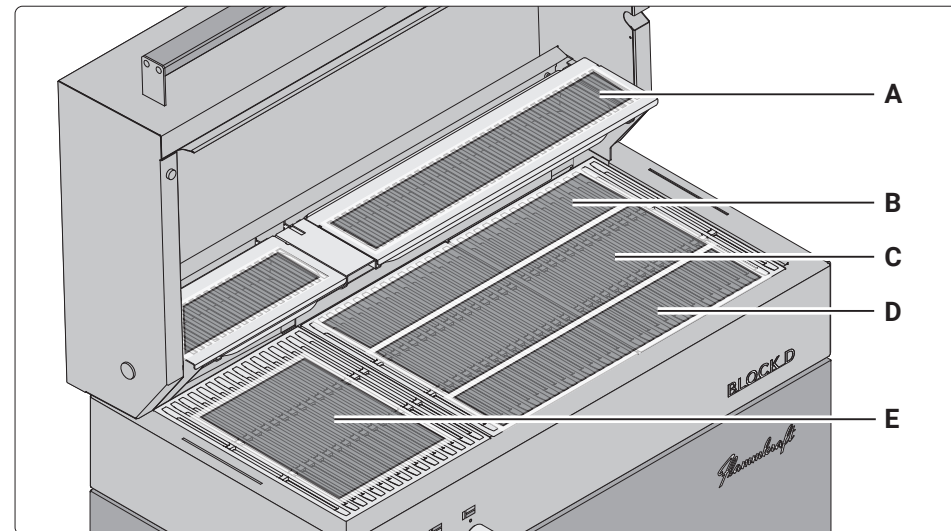


- O** Batteriefach für Zündvorrichtung (im Inneren des Geräts, unterhalb der Brenner-Regler)
- P** Ablaufblech 1
- Q** Ablaufblech 2
- R** Auffangschale
- S** Auszug für Ablaufbleche und Auffangschale



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

2.2 Temperaturzonen

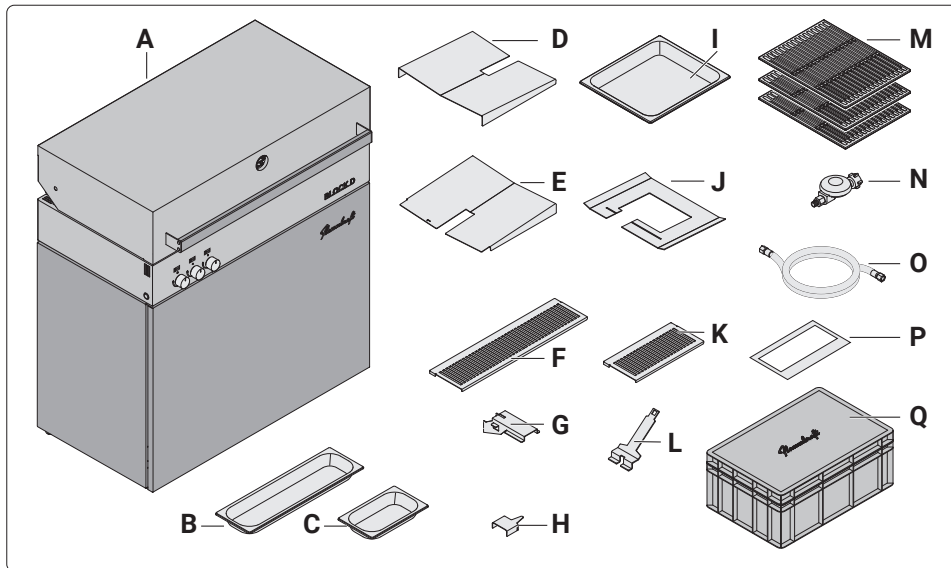


Das Gerät bietet unterschiedliche Temperaturzonen.

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

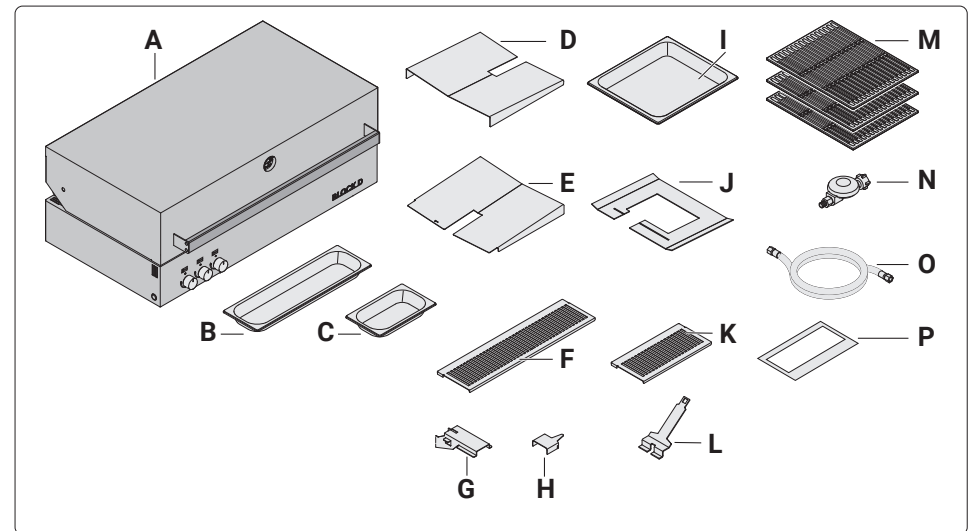
2.3 Lieferumfang

Standgerät



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

Einbaugerät



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

Optionales Zubehör (z. B. Rotisserie, Pizzastein) ist bei Flammkraft erhältlich.
 → „10.2 Zubehör“ (Seite 44).

2.4 Technische Daten

Grillfläche	
■ Gesamtfläche	90 x 44 cm
■ Röstzone	30 x 44 cm
Grillroste aus Edelstahl-Guss	
■ Anzahl	3
■ Größe	30 x 44 cm
■ Einzelgewicht	5,2 kg
OfenDock zwei Grillroste, klappbar, zwei Edelstahl-Behälter	
■ Größe Grillroste	32 x 15 cm / 58 x 15 cm
Gasdruck / Düsendurchmesser	
■ Hauptbrenner, Röstbrenner	30 mbar / 1,12 mm 37 mbar / 1,12 mm 50 mbar / 0,98 mm
Leistung	16,2 kW (1,18 kg/h)
Temperatur	75 – 900 °C
Arbeitshöhe (nur Standgerät)	94 cm
Abmessungen Standgerät	
■ Breite	100 cm
■ Tiefe Grillkessel	53 cm
■ Tiefe inkl. Griff	60 cm
■ Höhe	115 cm
Abmessungen Einbaugerät	
■ Breite	100 cm
■ Tiefe Grillkessel	53 cm
■ Tiefe inkl. Griff	60 cm
■ Höhe (sichtbar)	36,5 cm
■ Höhe inkl. Fettmanagementsystem	48,5 cm
Gesamtgewicht Standgerät	ca. 130 kg
Gesamtgewicht Einbaugerät	ca. 60 kg

3. Aufstellung

3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung

WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Aufstellungsanweisungen!

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

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

Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

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

3.2 Anforderungen an den Aufstellort

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

Die Aufstellung ist nicht zugelassen an folgenden Orten:

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

WARNUNG!

Brandgefahr durch Nichteinhaltung der Sicherheitsabstände!

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

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

Notwendige Sicherheitsabstände:

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

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

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

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

3.3 Aufstellung vorbereiten

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

Bei Beschädigungen oder Unvollständigkeit:

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

Sofern die Verpackung nicht mehr benötigt wird:

- ▶ Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
→ „9.1 Verpackung entsorgen“ (Seite 43).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die erforderlichen Sicherheitsabstände eingehalten werden.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).

Bei Gebrauch des Geräts kann Fett austreten und am Gehäuse herunterlaufen (z. B. wenn das benutzte Gerät durch Regen nass wird).

- ▶ Verwenden Sie bei Bedarf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage zum Schutz des Bodenbelags.

3.4 Aufstellung Standgerät

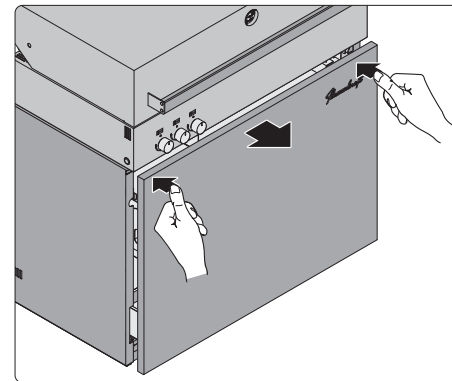
Alle benötigten Anbauteile befinden sich in der Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box und in einem Karton im Grillkessel.

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Schäden an der Schublade!

Durch Vibrationen beim Bewegen des Geräts oder durch Ausziehen der Schublade ohne Beachtung der Öffnungsfunktion („Push-to-open“) kann die Schublade beschädigt werden.

- ▶ Drücken Sie zum Öffnen der Schublade immer erst die Schublade nach innen.
- ▶ Stellen Sie vor einer Bewegung des Geräts sicher, dass die Schublade ca. 5 cm geöffnet ist.



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

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!

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

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

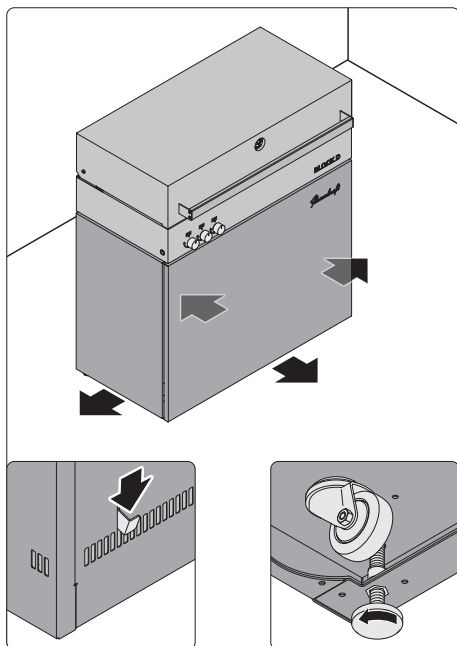
⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Schäden an den Standfüßen!

Beim Bewegen des Geräts können ausgedrehte Standfüße an Hindernissen hängenbleiben und beschädigt werden. Durch Vibrationen beim Transport können sich die Standfüße herausdrehen.

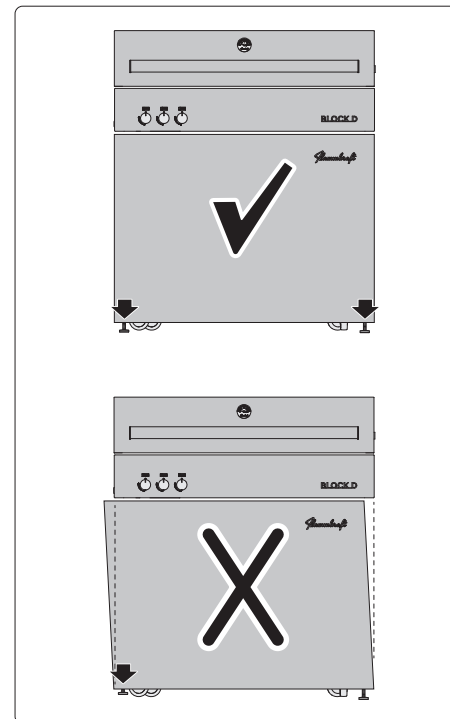
- ▶ Stellen Sie vor einer Bewegung des Geräts sicher, dass die Standfüße komplett eingedreht sind.
- ▶ Achten Sie beim Transport auf den Fahrweg. Vermeiden Sie das Rollen des Geräts über Hindernisse (Höhe > 2 cm).

- ▶ Wählen Sie den Standort unter Beachtung der Anforderungen an den Aufstellort.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
- ▶ Sorgen Sie für ausreichende Standsicherheit.



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

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



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

Wenn die Schublade schräg zum Korpus steht:

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

3.5 Aufstellung Einbaugerät

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in einer separaten Box.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!

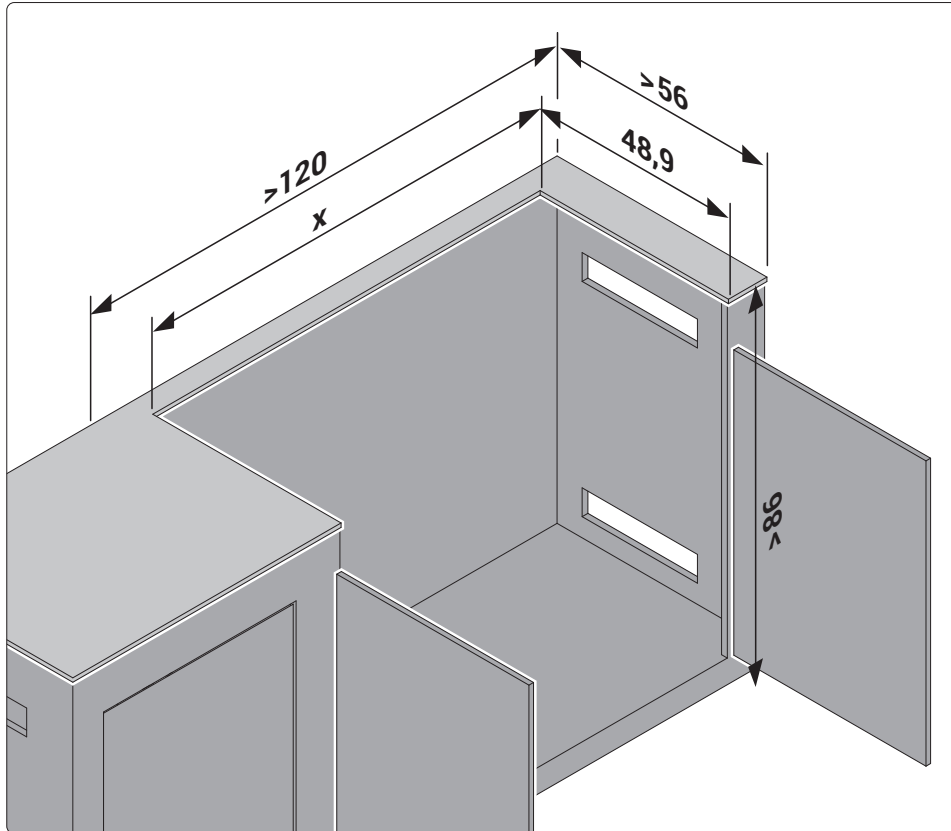
Größe und Gewicht des Geräts verlangen Aufmerksamkeit beim Bewegen und Aufstellen. Durch ein Herabstürzen des Geräts sind schwere Verletzungen möglich.

- ▶ Bewegen Sie das Gerät immer mit zwei Personen.
 - ▶ Tragen Sie beim Arbeiten mit dem Gerät passende Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzbrille).
-
- ▶ Wählen Sie den Standort unter Beachtung der Anforderungen an den Aufstellort.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabstände eingehalten werden.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).
 - ▶ Sorgen Sie für ausreichende Standsicherheit des Korpus.
Hinter dem Gerät müssen 8 cm Freiraum zum Öffnen des Deckels vorhanden sein.
- Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:
- Das Gerät darf nicht unter einer brennbaren Überkopfkonstruktion eingebaut werden.
 - Der Einbau ist nur zulässig in einen Korpus aus nicht brennbarem Material.
 - Der Korpus ist für das Gewicht des Geräts geeignet.
→ „2.4 Technische Daten“ (Seite 10).

Folgende Vorgaben sind zu beachten:

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

Abmessungen Gerätekorpus

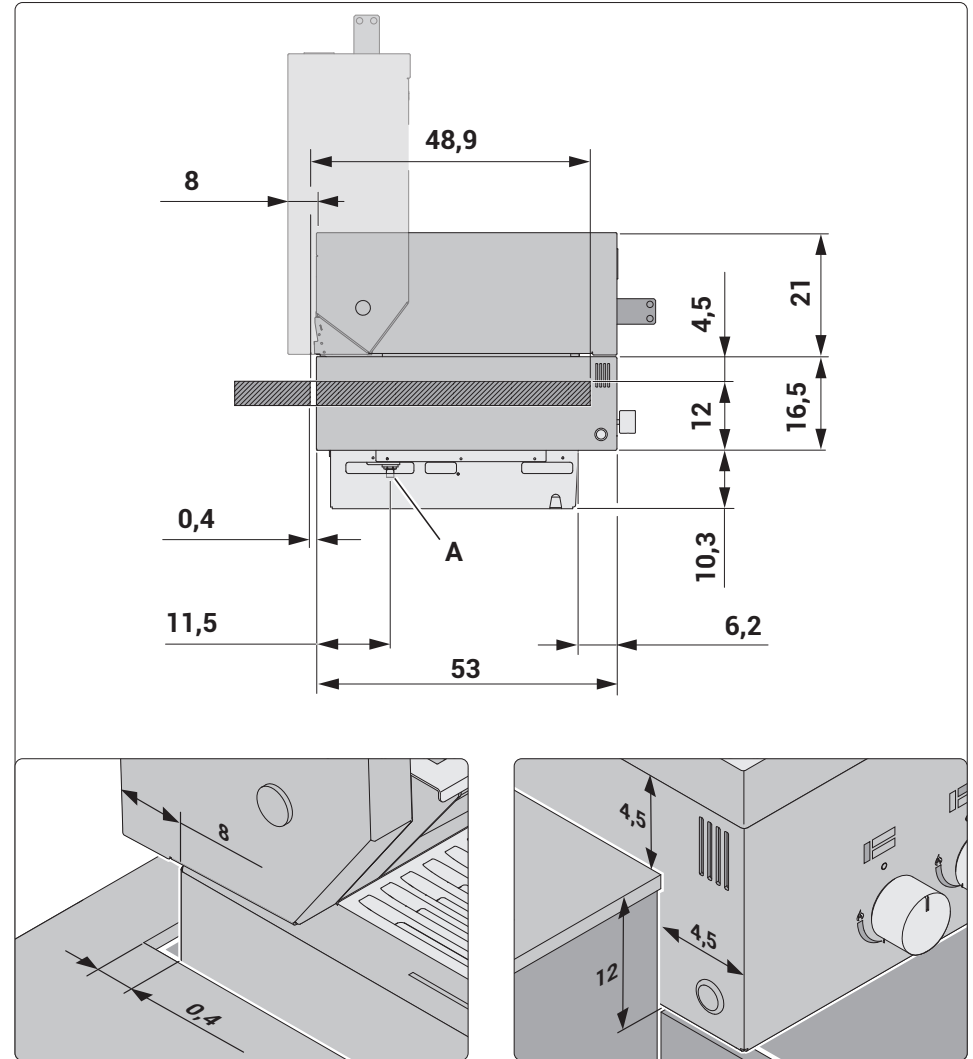


Maßangaben in cm.

Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.

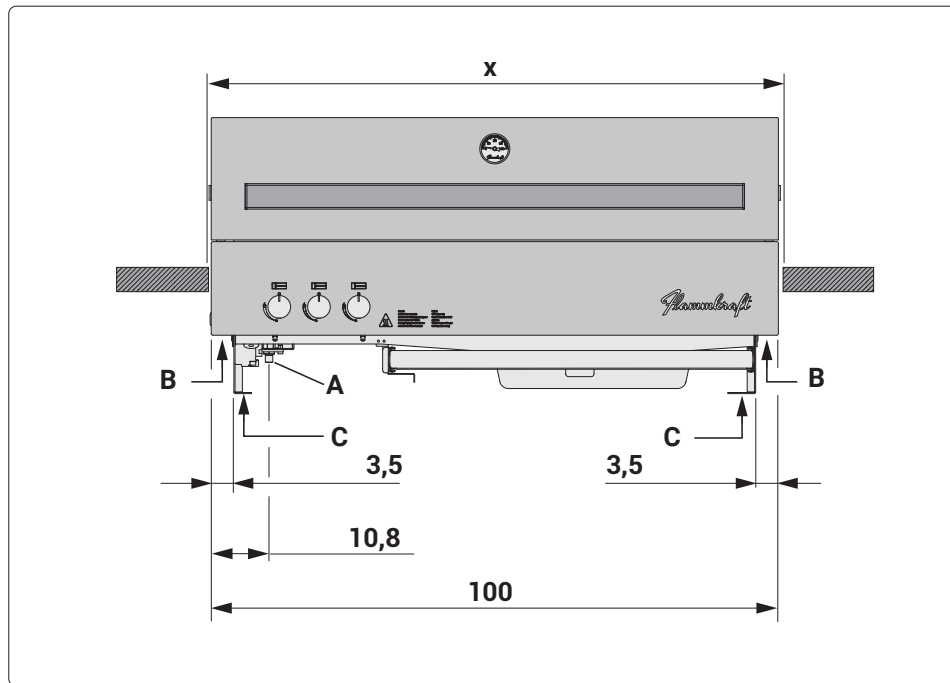
- Montage ohne Einbauwinkel = 100,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 101,2 cm

Geräteabmessungen



Maßangaben in cm.

A Gasanschluss



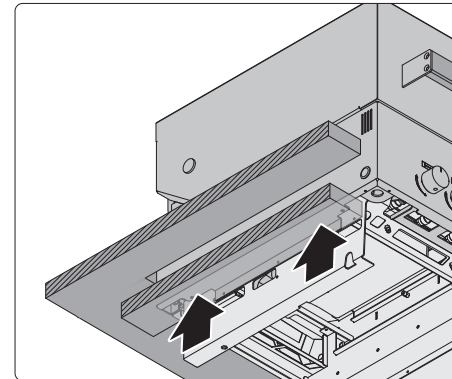
Maßangaben in cm.

Das Maß x ist abhängig von der Montagevariante.

- Montage ohne Einbauwinkel = 100,8 cm
- Montage mit Einbauwinkel = 101,2 cm

- A** Gasanschluss
- B** Auflagefläche am Geräterahmen
- C** Auflagefläche am Gerätewinkel

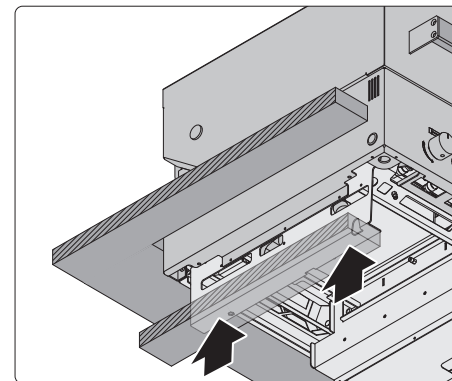
Montagevarianten



Variante 1

Auflage des Geräterahmens auf eine passende Unterkonstruktion.

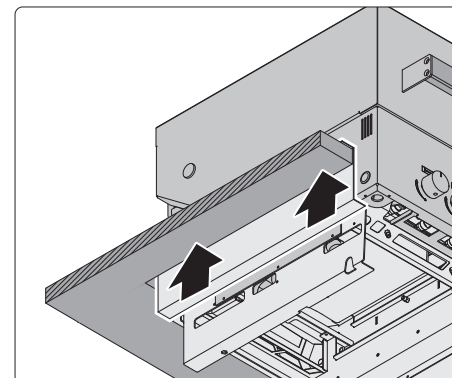
- 💡 Freie Löcher am Geräterahmen können zur Fixierung an der Unterkonstruktion genutzt werden.



Variante 2

Auflage der Gerätewinkel auf eine passende Unterkonstruktion.

- 💡 Freie Löcher an den Gerätewinkeln können zur Fixierung an der Unterkonstruktion genutzt werden.



Variante 3

Auf der Arbeitsplatte hängende Montage mit Einsatz der optionalen Einbauwinkel.

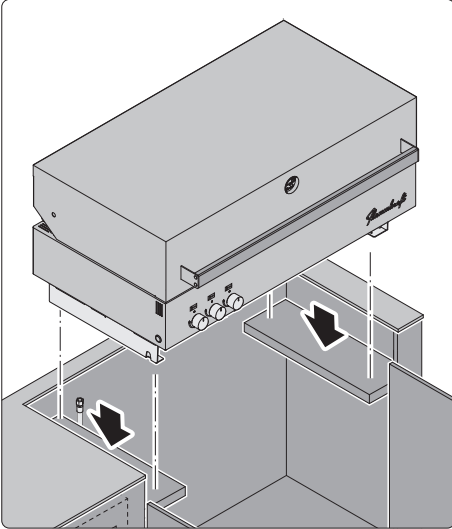
Montage

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

DE

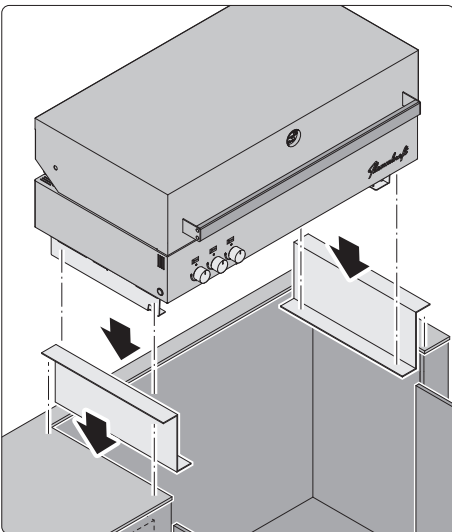
Variante 1 / Variante 2

- Setzen Sie das Gerät auf die Unterkonstruktion.

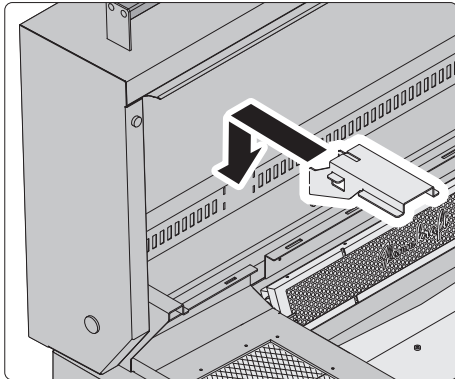


Variante 3

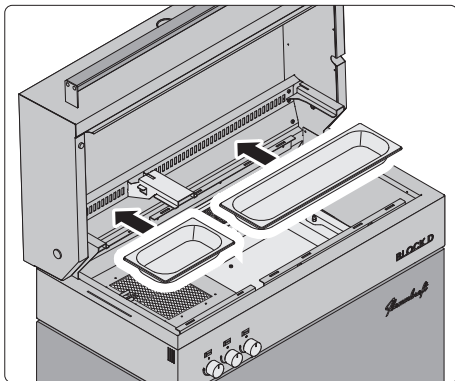
- Setzen Sie das Gerät mit Hilfe der optionalen Einbauwinkel in die Arbeitsplatte ein.
- Schrauben Sie die Einbauwinkel am Gerät fest.



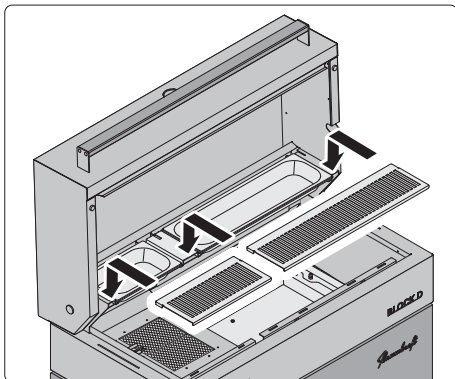
3.6 Bauteile einsetzen



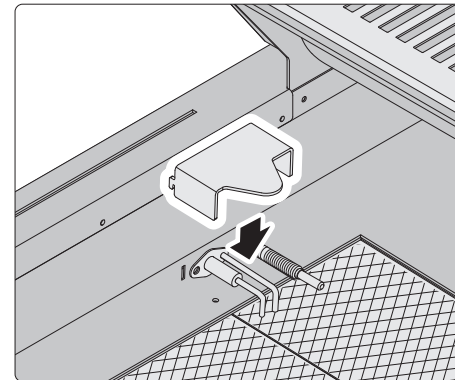
- ▶ Setzen Sie die Brücke für die OfenDock Grillroste ein.



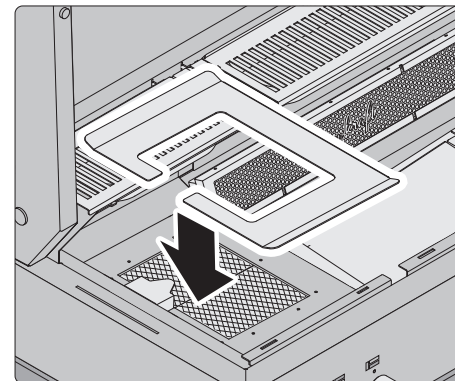
- ▶ Wenn gewünscht, setzen Sie die Edelstahl-Behälter ein.
→ „5.7 OfenDock verwenden“ (Seite 29).



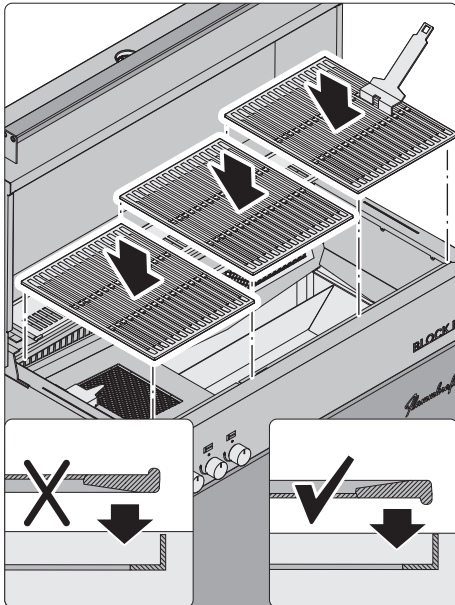
- ▶ Setzen Sie die OfenDock Grillroste ein.



- ▶ Setzen Sie die Zündabdeckung des Röstbrenners ein.

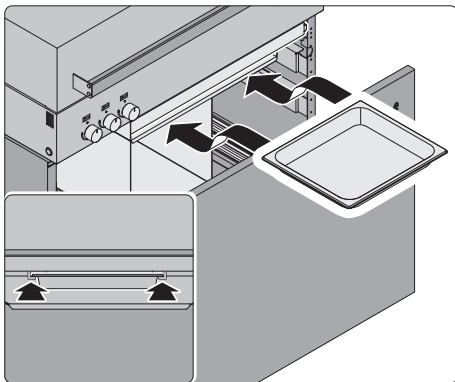


- ▶ Setzen Sie das Spritzschutz-Blech des Röstbrenners ein.

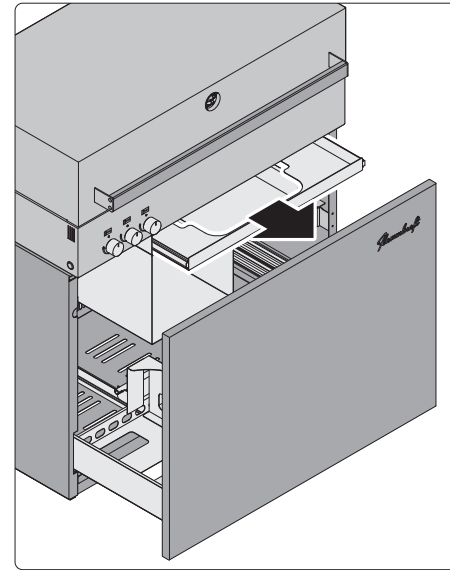


- Richten Sie die Grillroste mit der flachen Seite nach unten aus.
- Setzen Sie die Grillroste mit dem mitgelieferten Rostausheber ein.

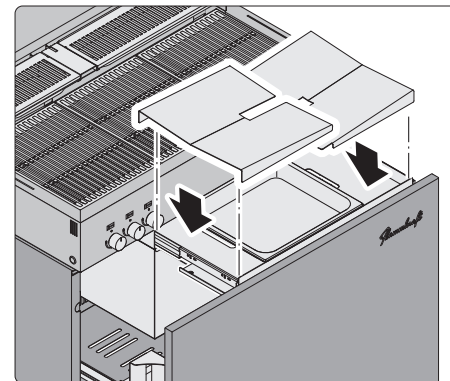
Die hochwertigen Edelstahlgußroste müssen nicht eingebrannt werden.



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



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



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

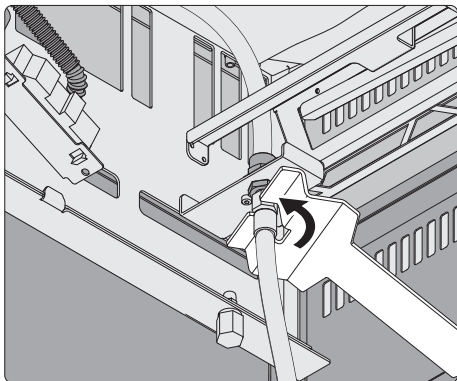
3.7 Gasflasche anschließen

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch Entzündung des Brennstoffs!

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

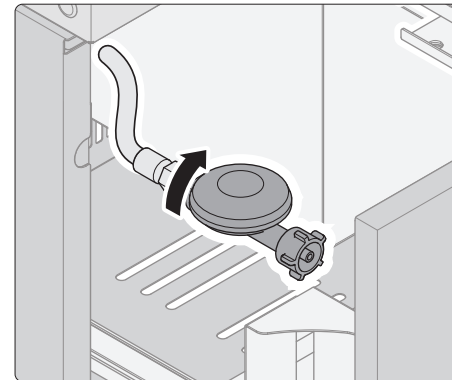
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Zündquellen angeschlossen wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Anschlussort gut gelüftet ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht mit scharfen Gegenständen oder mit heißen Teilen der Brenner in Berührung kommt.
- ▶ Stellen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



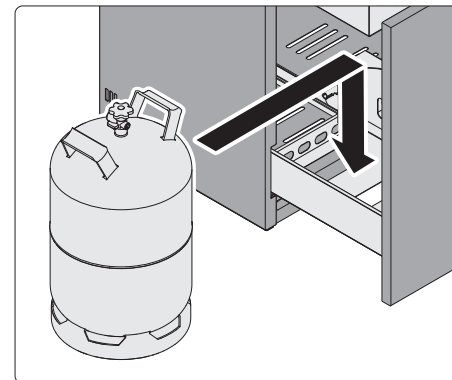
- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade.
- ▶ Montieren Sie den Gasschlauch handfest an das Gerät. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.
- ▶ Ziehen Sie die Schraubverbindung vorsichtig mit dem Rostausheber oder einem geeigneten Werkzeug an.

Vor Anschluss des Druckminderers:

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



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

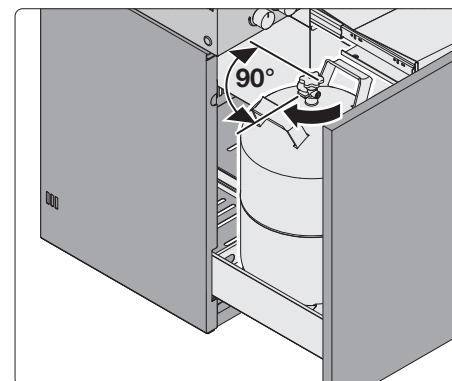


Standgerät

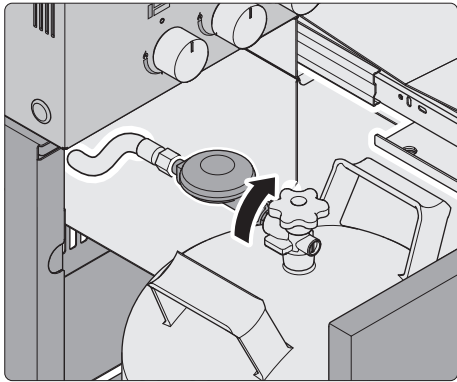
- ▶ Stellen Sie die Gasflasche an die vorgesehene Position im Gerät.

Einbaugerät

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



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



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

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

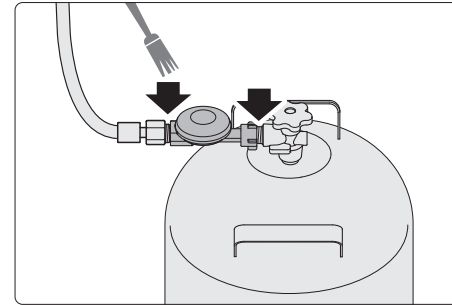
Das Gerät wurde vor Auslieferung auf Gaslecks geprüft. Dennoch muss vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch eine Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden.

- ▶ 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 alle Brenner-Regler geschlossen sind.
- ▶ Bauen Sie alle Brenner aus.
 - ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).
 - ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 36).

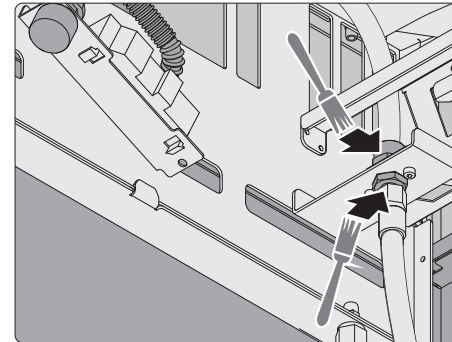
4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner-Regler



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

Wenn sich an den Verbindungen gasführender Teile Blasen bilden:

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

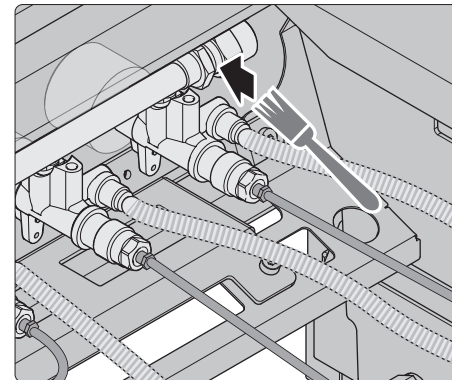


Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

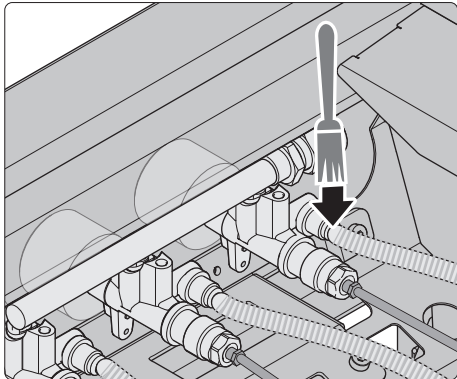
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.

Wenn sich keine Blasen bilden:

- Die Gasverbindung bis zum Brenner-Regler ist in Ordnung.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner durch.
 - ➔ „4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner“ (Seite 23).

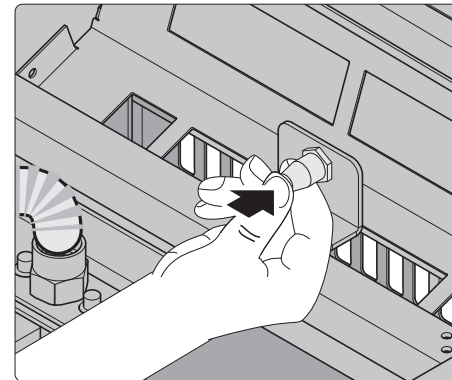
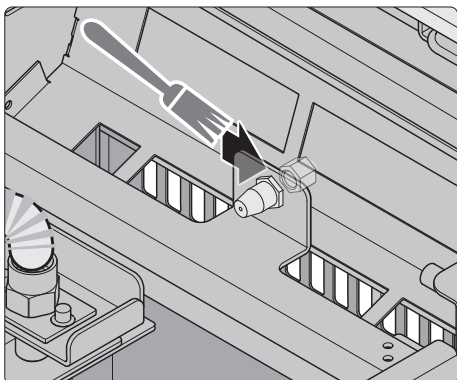
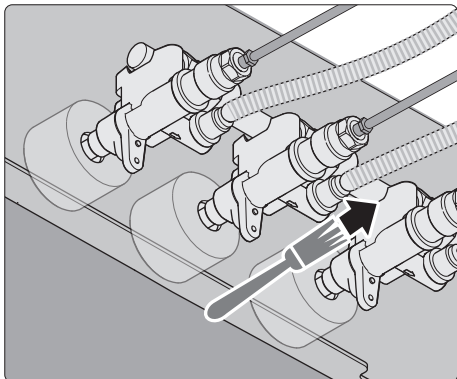


4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner



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

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



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

Wenn sich an den Verbindungen gasführender Teile Blasen bilden:

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

Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

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

Wenn sich keine Blasen mehr bilden:

- Die Gasverbindung bis zum Brenner ist in Ordnung.
- ▶ Bauen Sie nach erfolgreicher Dichtigkeitsprüfung alle Brenner wieder ein.
 - ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).
 - ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 36).

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

5. Gebrauch

5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!

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

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

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

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

- Fettreste stellen eine Brandgefahr dar. Die Ablaufbleche und die Auffangschale müssen vor jedem Gebrauch des Geräts entleert und gereinigt sein.
- Das Gerät wird sehr heiß. Das Gerät darf nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen angefasst werden.
- Um Kontakt mit heißen Geräteteilen zu vermeiden, empfehlen wir beim Grillen Grillhandschuhe zu verwenden.
- Niemals während des Zündvorgangs und während des Gebrauchs über das Gerät beugen.
- Die Brenner vor Feuchtigkeit schützen. Jede Art von Flüssigkeit kann die Brenner schädigen:
 - Herabtropfen von Marinade in die Brenner vermeiden.
 - Grillgut niemals mit Flüssigkeiten (z. B. Bier) löschen.
 - Spritzwasser (z. B. durch Regen, Gartenschlauch, Rasensprenger) von den Brennern fernhalten.
 - Niemals Wasser auf die Brenner schütten, um ein Aufflammen zu löschen.
 - Nass gewordene Brenner müssen vor dem Gebrauch getrocknet werden.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 40).
- Grillgut nicht über dem ausgeschalteten Röstbrenner ablegen, um den Röstbrenner und die Zündeinrichtung vor Verschmutzung zu schützen.
- Das Gerät muss vollständig auskühlen, bevor in der Nähe mit explosiven oder leicht brennbaren Materialien gearbeitet wird.
- Bei Gasgeruch während des Gebrauchs muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden.
→ „8. Störungsbehebung“ (Seite 41).

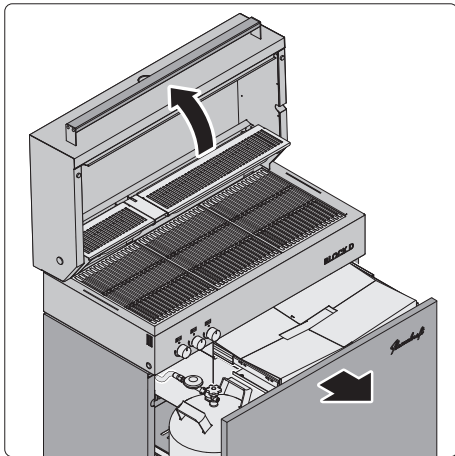
5.2 Grillvorgang vorbereiten

Vor dem Grillvorgang muss das Gerät überprüft werden.

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

Wenn das Gerät länger als 3 Monate nicht benutzt wurde:

- ▶ Führen Sie eine Dichtigkeitsprüfung durch.
→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).
- ▶ Überprüfen Sie die Brenner und die Brennerrohre auf Verstopfung (z. B. durch Insekten).
→ „6. Reinigung“ auf Seite 31.



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

Vor dem ersten Gebrauch:

Das Gerät besteht aus Edelstahl und muss nicht „eingebraunt“ werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel.

Um das Festbrennen von Speisen beim Grillvorgang zu verhindern:

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

Das Ergebnis der Speisenzubereitung wird von vielen Faktoren beeinflusst:

- Größe, Art und Beschaffenheit des Grillguts.
- Auflagemenge und Auflageposition.
- Einstellung der Brenner-Regler.
- Außentemperaturen und Windeinflüsse.

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

Weitere Informationen, Tipps und Rezepte:

flammkraft.com

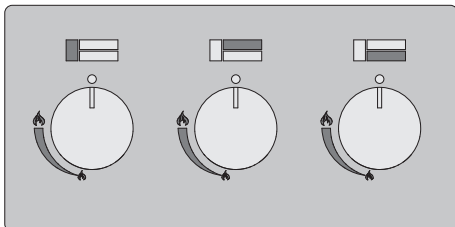
5.3 Grillvorgang starten

⚠ WARNUNG!

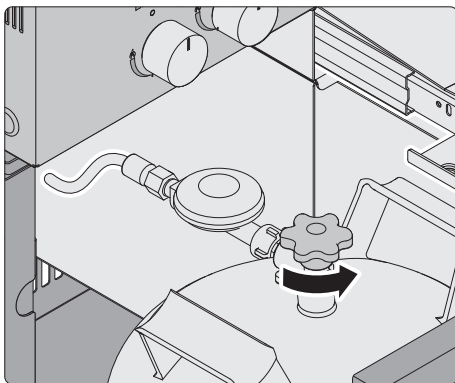
Gefahr durch Explosion!

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

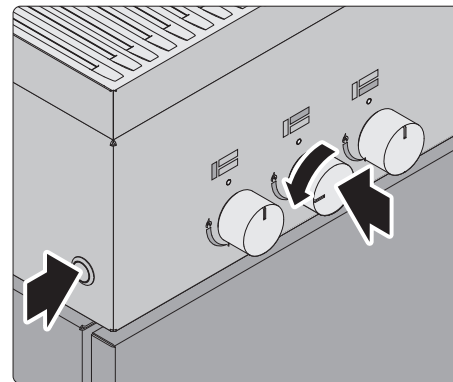
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist.



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



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

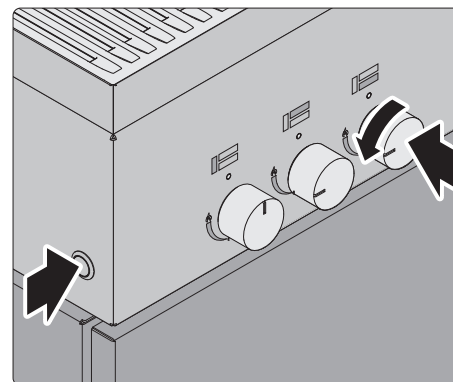


Die beiden Hauptbrenner müssen nacheinander gezündet werden.

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

Wenn das Gerät nicht zündet:

➔ „8. Störungsbehebung“ (Seite 41).



Wenn der hintere Hauptbrenner läuft:

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

5.4 Grillen

Anwendungsbereich:

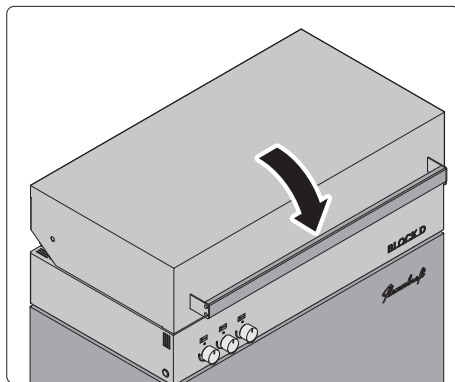
- Grillen mit direkter Hitze (z. B. für Steaks, Kurzgegrilltes, Fisch, Würstchen, Gemüse).

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

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

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

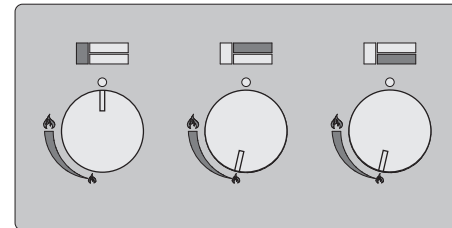


Wenn beide Hauptbrenner laufen:

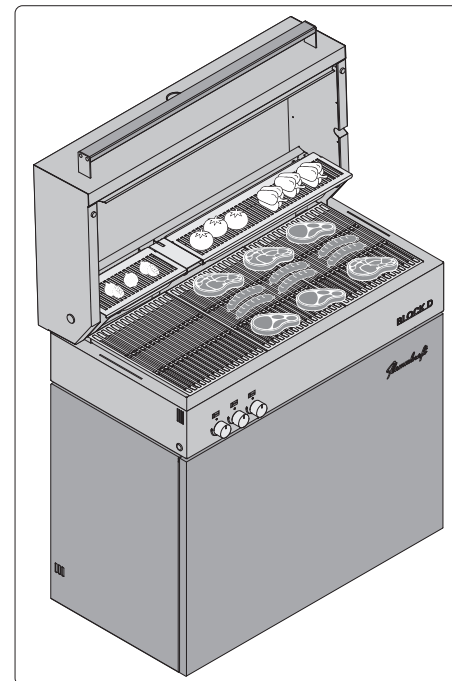
- Schließen Sie den Deckel.
- Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten auf.

- 💡 Zum schnellen Aufheizen des Geräts kann zusätzlich der Röstbrenner zugeschaltet werden.
→ „5.5 Rösten“ (Seite 28).

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



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



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

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

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

5.5 Rösten

Anwendungsbereich:

- Kurzes Anrösten von Grillgut.
- Grillmuster (Branding).
- Schnelles Aufheizen des Geräts.

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

Bei der Verwendung von mariniertem Fleisch:

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

Der Röstbrenner entwickelt sehr hohe Temperaturen.

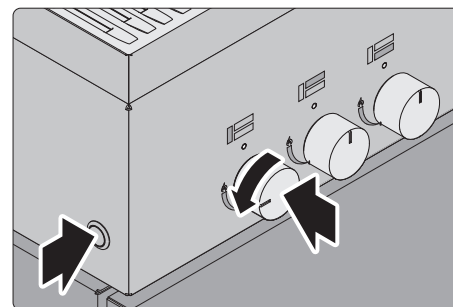
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht verbrennt und ungenießbar wird.
- ▶ Tasten Sie sich vorsichtig an die höheren Temperatureinstellungen heran.

WARNUNG!

Gefahr durch Explosion!

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Deckel beim Zünden eines Brenners geöffnet ist.

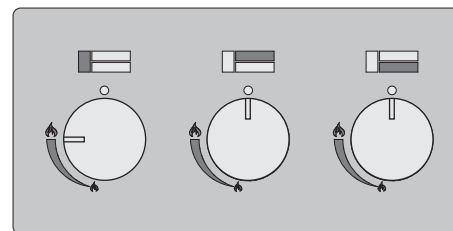


Zünden des Röstbrenners:

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

Wenn das Gerät nicht zündet:

➔ „8. Störungsbehebung“ (Seite 41).



Wenn der Röstbrenner läuft:

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

Wenn der Röstbrenner aufgeheizt ist:

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

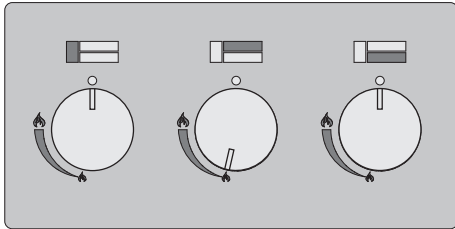
Wenn das gewünschte Röstergebnis erreicht ist:

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

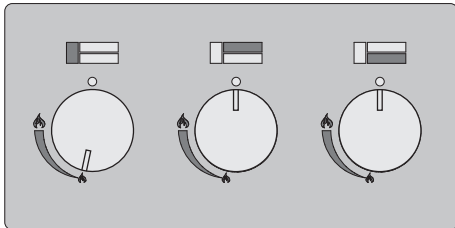
5.6 Garen

Anwendungsbereich:

- Schonendes Garen von Grillgut bei niedrigen Temperaturen.



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



- 💡 Für langsames Garen mit Niedrigtemperatur können die Grillzonen indirekt über den Röstbrenner beheizt werden.
→ „2.2 Temperaturzonen“ (Seite 8).
- 💡 Bei Röstbrenner auf Stellung „Minimal“ und geschlossenem Deckel wird auf der gesamten Hauptgrillzone eine Temperatur von ca. 75 °C erreicht.

5.7 OfenDock verwenden

Anwendungsbereich:

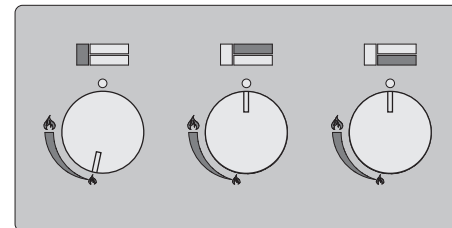
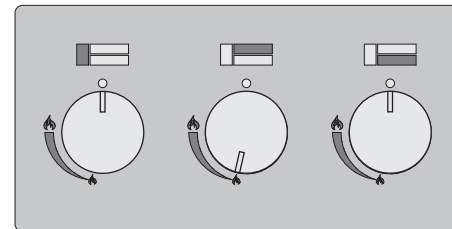
- Heißluftgaren, Backen oder Warmhalten.

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

Die Edelstahl-Behälter können während des Betriebs sehr heiß sein. Bei Berührung sind Verbrennungen möglich.

- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe bei der Verwendung der Edelstahl-Behälter.



- 💡 Wir empfehlen die Befüllung der Edelstahl-Behälter abseits des Geräts.
- ▶ Legen Sie die Zutaten in die Edelstahl-Behälter.
- ▶ Hängen Sie die Edelstahl-Behälter in die jeweilige Halterung ein.
→ „3.6 Bauteile einsetzen“ (Seite 18).
- ▶ Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- ▶ Garen Sie die Zutaten bis zur gewünschten Garstufe.

5.8 Grillvorgang beenden

- ▶ Drehen Sie alle Brenner-Regler auf die Stellung „Aus“.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Entfernen Sie jegliches Grillgut vom Gerät.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät.
→ „6. Reinigung“ (Seite 31).

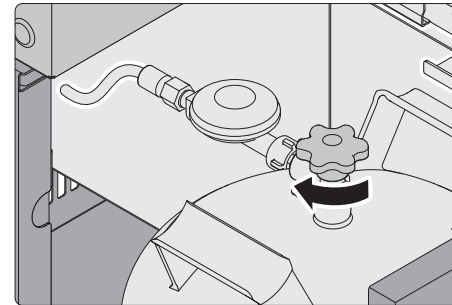
Wenn das Gerät abgekühlt ist und nicht benutzt wird:

- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
→ „10.2 Zubehör“ (Seite 44).

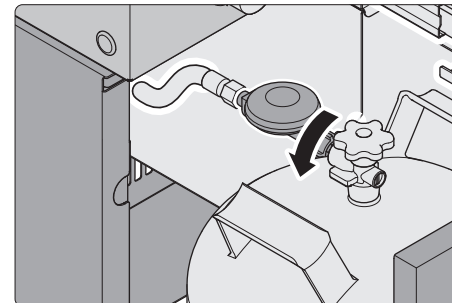
Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird:

- ▶ Entnehmen Sie die Gasflasche.
- ▶ Lagern Sie die Gasflasche an einem sicheren Ort.
→ „10.1 Lagerung der Gasflaschen“ (Seite 44).

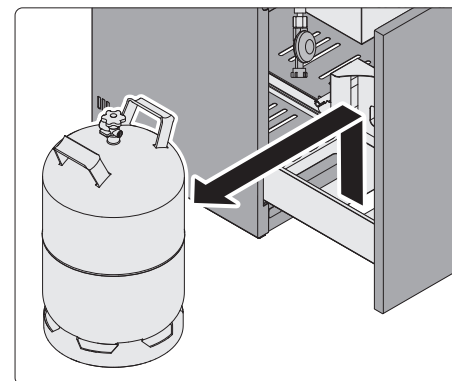
5.9 Gasflasche wechseln



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



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



Standgerät

- ▶ Nehmen Sie die leere Gasflasche aus dem Gerät.

Einbaugerät

- ▶ Nehmen Sie die leere Gasflasche aus der vorgesehenen Position in Ihrer Außenküche.
- ▶ Wenn erforderlich, bringen Sie entsprechend vorgeschriebene Schutzkappen an der Gasflasche an.

- ▶ Setzen Sie die neue Gasflasche ein.
→ „3.7 Gasflasche anschließen“ (Seite 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 Brenneinlassöffnungen auf Verstopfungen kontrolliert werden. Spinnen und andere Insekten können sich hier einnisten und zu lebensgefährlichen Bränden und Sachschäden führen.
 - Es dürfen nur geeignete Reinigungsmittel verwendet werden. Scharfe, ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel sind ungeeignet und können zu Beschädigungen an den Oberflächen und den Beschriftungen führen (z. B. Scheuermittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder zitrusshaltige Reinigungsmittel).
 - Für die Edelstahlflächen dürfen ausschließlich für den Lebensmittelbereich geeignete Edelstahlpflegemittel verwendet werden.
-  Hinweise und Angaben auf den verwendeten Reinigungsmitteln sind zu beachten.

6.2 Reinigungsintervalle

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

Nach jeder Benutzung des Geräts:

→ „6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile“ (Seite 32).

Alle 4 Wochen:

→ „6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile“ (Seite 37).

Nach 2 Monaten ohne Gebrauch:

→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).

→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 36).

6.3 Reinigung des Gehäuses

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

6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile

Folgende Geräteteile müssen nach jedem Grillvorgang gereinigt werden:

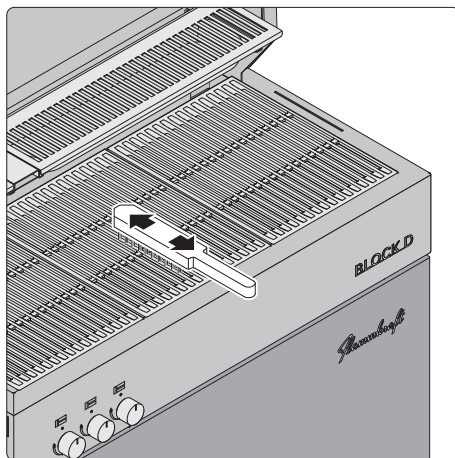
- Grillroste
- Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
- Zündabdeckung des Röstbrenners
- Ablaufbleche
- Auffangschale

⚠ WARNUNG!

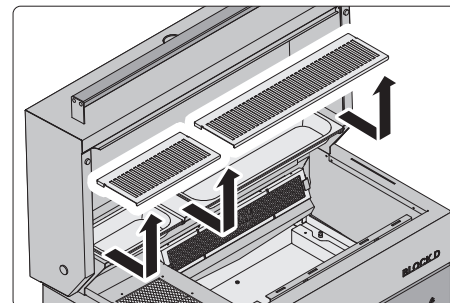
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

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

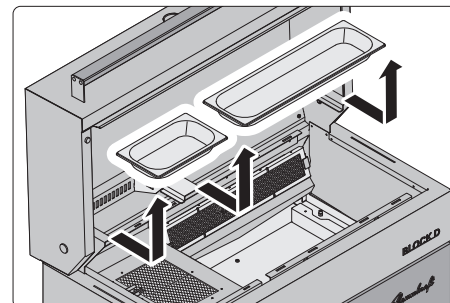
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe bei der Reinigung von heißen Teilen des Geräts.



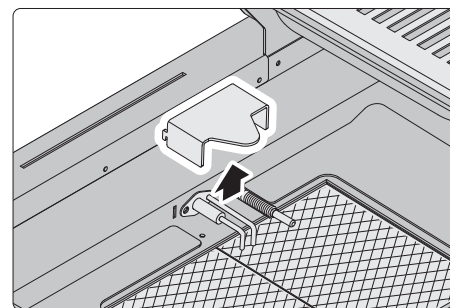
- ▶ Starten Sie das Gerät.
→ „5.2 Grillvorgang vorbereiten“ (Seite 25).
- ▶ Lassen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel bis 250 °C aufheizen.
 - Verbleibende Grillreste auf den Grillrosten werden abgebrannt.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Drehen Sie alle Brenner-Regler in die Stellung „Aus“.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Entfernen Sie Reste auf den Grillrosten mit einer weichen Edelstahlbürste.
- ▶ Fetten Sie die abgekühlten Grillroste nach der Reinigung leicht mit hitzebeständigem Öl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl).



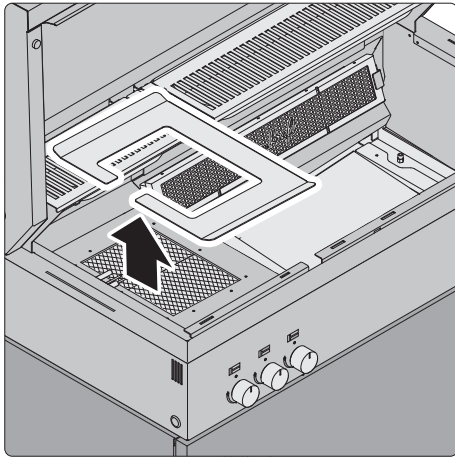
- ▶ Entnehmen Sie die OfenDock Grillroste.
 - Die Grillroste können im Geschirrspüler gereinigt werden.
 - Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit Spülmittel und einem weichen Schwamm entfernen.



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



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

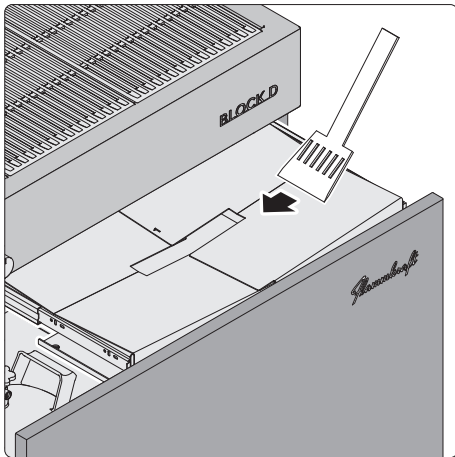


- ▶ Entnehmen Sie das Spritzschutz-Blech des Röstbrenners.
- ▶ Reinigen Sie die beiden Geräteteile.
- ▶ Setzen Sie beide Geräteteile wieder ein.
→ „3.6 Bauteile einsetzen“ (Seite 18).

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

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

→ „10.2 Zubehör“ (Seite 44).



- ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade (nur Standgerät).
- ▶ Ziehen Sie den Auszug heraus.
- ▶ Bürsten Sie die losen Reste von den Ablaufblechen in die Auffangschale.
- ▶ Entnehmen Sie die Ablaufbleche.
- ▶ Reinigen Sie die Ablaufbleche.
- ▶ Entnehmen Sie die Auffangschale.
- ▶ Entleeren Sie die Auffangschale.
- ▶ Wischen Sie die Auffangschale aus.
- ▶ Setzen Sie Auffangschale und Ablaufbleche wieder ein.
→ „3.6 Bauteile einsetzen“ (Seite 18).

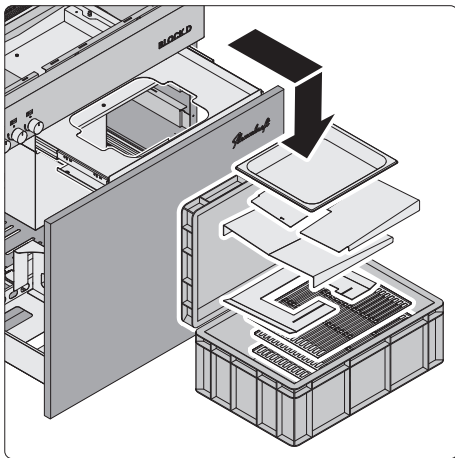
⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Grill-Intensivreiniger!

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

Für einen sicheren Gebrauch des Grill-Intensivreinigers:

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



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

Bei Verwendung einer Wanne:

- ▶ Decken Sie die Wanne ab.

Bei Verwendung der Reinigungsbox:

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

Nach der Einweichzeit:

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

6.5 Reinigung der Hauptbrenner

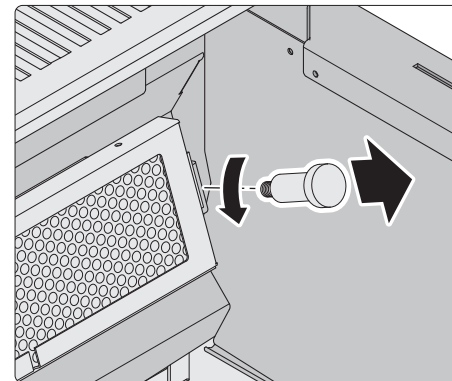
Äußerlich müssen die Hauptbrenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Die Brenneinlassöffnungen müssen auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts können die Hauptbrenner ausgebaut werden.

⚠️ ACHTUNG!

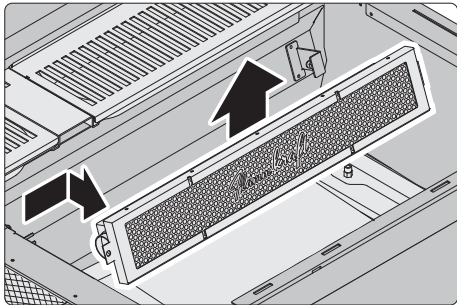
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!

Die Hauptbrenner können durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.

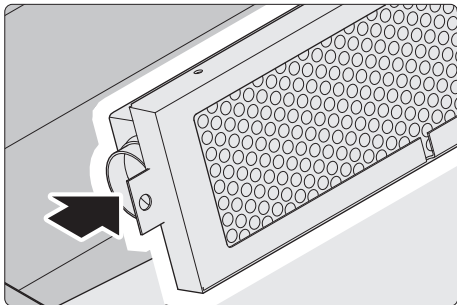
- ▶ Reinigen Sie die Keramikelemente des Hauptbrenners auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten/spitzen Gegenständen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass beim Reinigen keine Fettreste oder andere Rückstände in die Düsenöffnung gelangt.
- ▶ Betreiben Sie die Hauptbrenner nicht im nassen Zustand. Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Hauptbrenner vor der Nutzung ausreichend durchgetrocknet ist.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 40).



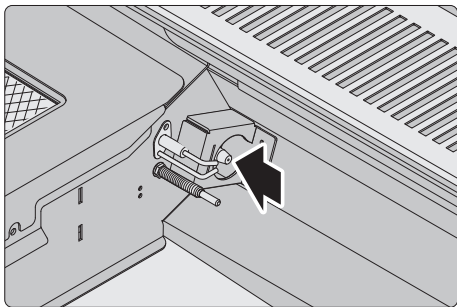
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
 - ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
 - ▶ Lösen Sie von beiden Hauptbrennern die Rändelschrauben.
- 💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- ▶ Entnehmen Sie die Hauptbrenner.



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



- ▶ Säubern Sie das Gerät an den nun zugänglichen Stellen.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).
- ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düsen (z. B. mit einem weichen, sauberen Tuch oder einer Zahnbürste).

⚠ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch unsachgemäßen Einbau des Brenners!

Ein falsch eingesetzter Brenner kann zu einem unkontrollierten Gasaustritt führen.

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

Nach erfolgter Reinigung:

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

6.6 Reinigung des Röstbrenners

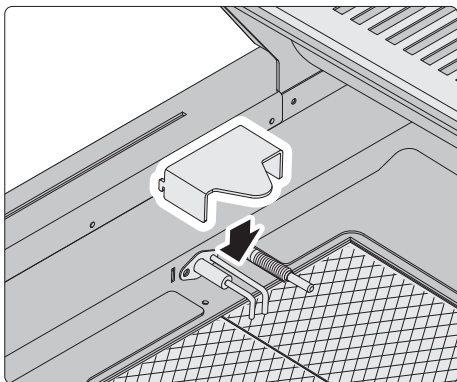
Äußerlich muss der Röstbrenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Die Brennereinlassöffnung muss auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts kann der Röstbrenner ausgebaut werden.

⚠ ACHTUNG!

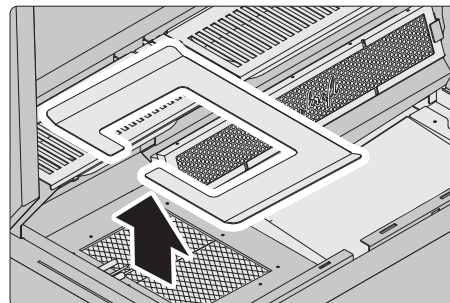
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!

Der Röstbrenner kann durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.

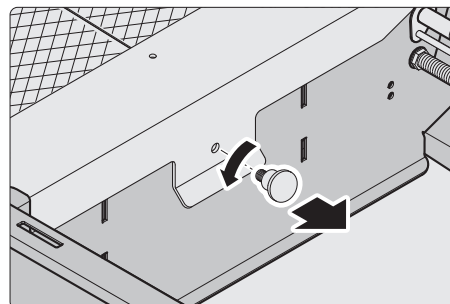
- ▶ Reinigen Sie die Keramikelemente des Röstbrenners auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten/spitzen Gegenständen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass beim Reinigen keine Fettreste oder andere Rückstände in die Düsenöffnung gelangt.
- ▶ Betreiben Sie den Röstbrenner nicht im nassen Zustand. Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Röstbrenner vor der Nutzung ausreichend durchgetrocknet ist.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 40).
- ▶ Achten Sie beim Einbau des Röstbrenners darauf, die darunter liegenden Kabel und Rohre nicht zu beschädigen.



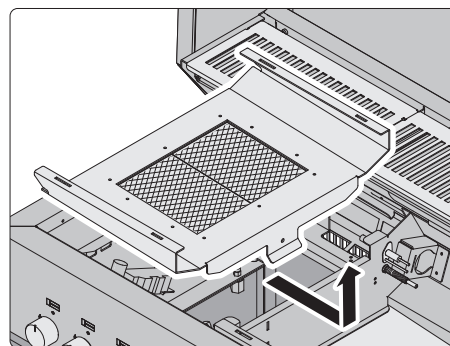
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Entnehmen Sie die Zündabdeckung.



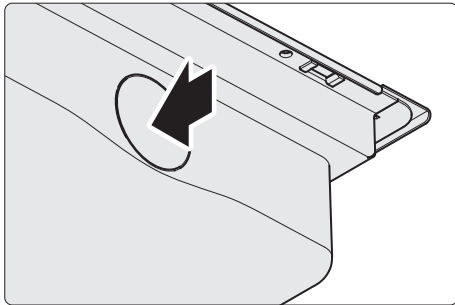
- ▶ Entnehmen Sie das Spritzschutz-Blech.



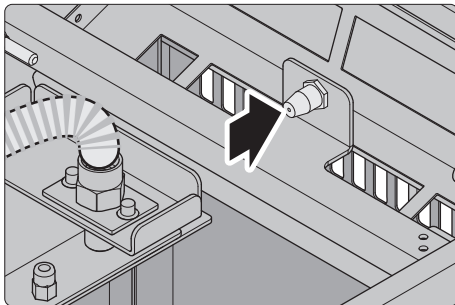
- ▶ Lösen Sie die Rändelschraube.
- 💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- ▶ Entnehmen Sie den Röstbrenner.



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



- ▶ Säubern Sie das Gerät an den nun zugänglichen Stellen.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).
- ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düse (z. B. mit einem weichen, sauberen Tuch oder einer Zahnbürste).

Nach erfolgter Reinigung:

- ▶ Bauen Sie den Röstbrenner in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile

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

- ▶ Reinigen Sie die Holzteile bei Verschmutzung mit Wasser und ein wenig Spülmittel.
- ▶ Pflegen Sie alle Holzteile mit einem geeigneten Öl.
- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
→ „10.2 Zubehör“ (Seite 44).

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 Grillsaison und nach längerer Standzeit müssen folgende Wartungsarbeiten durchgeführt werden:

→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 22).

→ „6. Reinigung“ (Seite 31).

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 39).

→ „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 39).

→ „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 40).

→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 40).

7.3 Batterie wechseln

⚠️ WARNUNG!

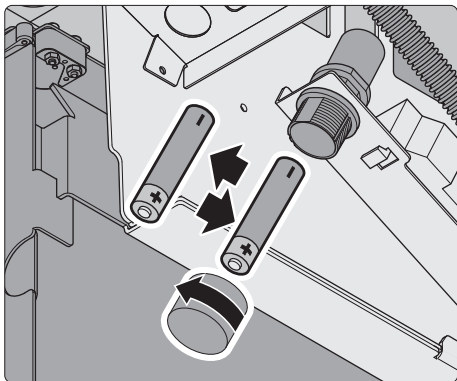
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

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

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

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

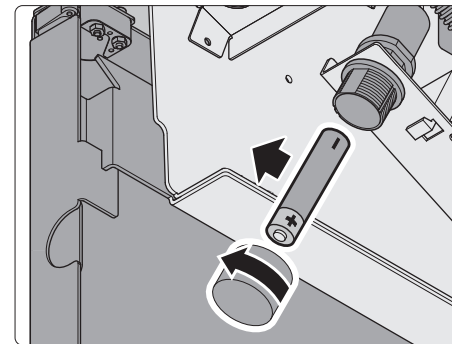
- Eine leere Batterie muss ausgetauscht werden, um die Funktionsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten.
- Das Batteriefach befindet sich hinter der Front-Schublade, unterhalb der Brenner-Regler.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts muss die Batterie entfernt werden, um ein Auslaufen zu vermeiden.



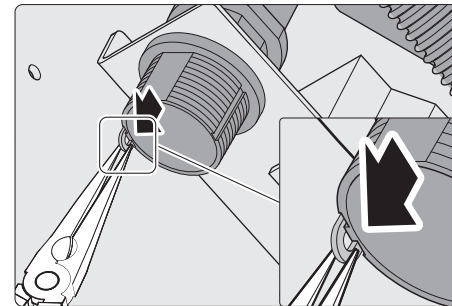
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs auf.
- ▶ Entnehmen Sie die verbrauchte Batterie.
- ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs zu.

7.4 Batteriekontakt prüfen

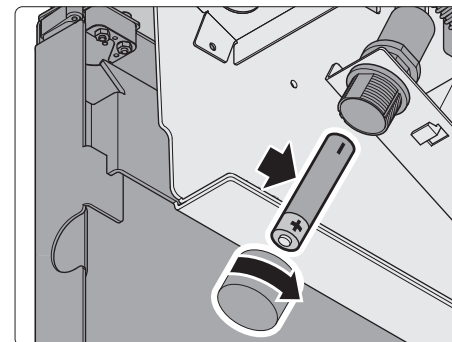
Durch Erschütterung des Geräts oder beim Batteriewechsel kann der Batteriekontakt zu weit hineingeschoben werden. In diesem Fall funktioniert die Zündvorrichtung nicht mehr. Zur Fehlerbehebung muss der Batteriekontakt herausgezogen werden.



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



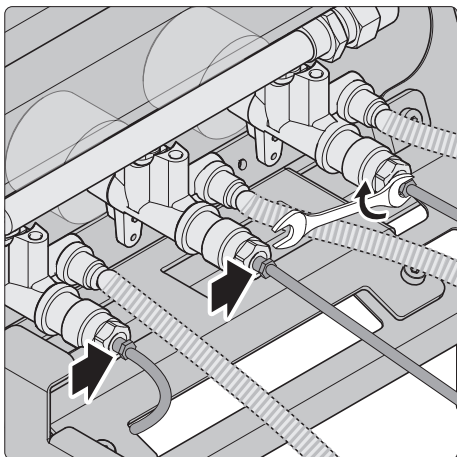
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt herausgezogen ist.
- ▶ Ziehen Sie ihn gegebenenfalls mit einer kleinen Zange nach vorne.



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

7.5 Thermoelement prüfen

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



- ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
- ▶ Bauen Sie den Röstbrenner aus.
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 36).
- ▶ Ziehen Sie den Anschluss des nicht funktionierenden Thermoelements vorsichtig nach (Schlüsselweite 8).

7.6 Brenner trocknen

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch Feuchtigkeit!

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

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

- ▶ Bauen Sie den Brenner aus.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 36).
- ▶ Legen Sie den Brenner umgedreht an einen sicheren Ort, damit das Wasser aus den Poren laufen kann.
- ▶ Lassen Sie den Brenner gründlich durchtrocknen.
- ▶ Bauen Sie den vollständig getrockneten Brenner wieder ein.
→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 36).

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 39).
- Der Batterie ist verbraucht.
 - ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
 - „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 39).
- Das Zündsystem ist defekt.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Der Zündfunke zündet den Brenner nicht.

- Die Gasflasche ist zugedreht.
 - ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
- Die Gasflasche ist leer.
 - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
 - „5.9 Gasflasche wechseln“ (Seite 30).
- Die Gasauslass-Düse ist verschmutzt.
 - ▶ Reinigen Sie die Gasauslass-Düse.
 - „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).
 - „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 36).
- Der Druckminderer ist defekt.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
- Ein nicht für das Gerät geeigneter Druckminderer wurde verwendet.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Druckminderer verwendet wird.
 - „2.4 Technische Daten“ (Seite 10).

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

- Der Kontaktanschluss des Thermoelements ist fehlerhaft.
 - ▶ Ziehen Sie den Kontakt des Thermoelements nach.
 - „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 40).
- Das Thermoelement ist defekt oder ein anderer Fehler liegt vor.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Die Leistung lässt nach oder ist schwach.

- Ein nicht für das Gerät geeigneter Druckminderer wurde verwendet.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Druckminderer verwendet wird.
 - „2.4 Technische Daten“ (Seite 10).
- Eine zu kleine Gasflasche wurde verwendet.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Gasflasche verwendet wird.
 - „1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung“ (Seite 4).

Der Brennvorgang stoppt plötzlich.

- Die Gasflasche ist leer.
 - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
 - „5.9 Gasflasche wechseln“ (Seite 30).

Ein einzelner Brenner erlischt bzw. brennt nicht dauerhaft.

- Ein Windstoß hat den Brenner ausgeblasen.
 - ▶ Schließen Sie alle Gasregler.
 - ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
 - ▶ Öffnen Sie den Deckel.
 - ▶ Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut zünden.
- Die Überwachung des Brennvorgangs durch das Thermoelement ist gestört.
 - ▶ Führen sie die Wartung des Thermoelements durch.
 - „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 40).
- Der Brenner ist defekt.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
- Die Gasauslass-Düse ist verstopft.
 - ▶ Reinigen Sie vorsichtig die Gasauslass-Düse.
 - „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 34).

Gasgeruch während des Gebrauchs.

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

Wenn kein Gasgeruch mehr vorhanden ist.

- ▶ Führen Sie vor dem weiteren Gebrauch des Geräts eine Dichtigkeitsprüfung durch.
→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 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 12).
- Die Schienen der Front-Schublade sind nicht mehr optimal zueinander ausgerichtet (z. B. durch Erschütterungen beim Transport).
 - ▶ Drücken Sie die Front-Schublade gegen den Widerstand in das Gerät.
 - ▶ Testen Sie danach die Funktion und drücken Sie auf die Front-Schublade.
Die Front-Schublade springt leicht auf.
 - ▶ Öffnen Sie die Front-Schublade vollständig durch Herausziehen.
 - ▶ Öffnen und schließen Sie die Front-Schublade mehrmals vollständig.
- Der Öffnungsmechanismus („Push-to-open“) ist bei geöffneter Schublade schon eingerastet.
 - ▶ Betätigen Sie mit dem Finger die Schnapper auf der linken und rechten Seite, bis diese nach vorne herausstehen.
 - ▶ Schließen Sie die Front-Schublade.

Wenn sich eine Störung nicht beheben lässt:

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

9. Entsorgung

9.1 Verpackung entsorgen

ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung der Verpackung!

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

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

- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich getrennt nach Wertstoffen.

9.2 Gerät entsorgen

ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung des Geräts!

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

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

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

Wenn Batterien oder Akkus verwendet werden:

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

10. Anhang

10.1 Lagerung der Gasflaschen

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

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

10.2 Zubehör

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

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

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

- Wenden Sie sich an Flammkraft oder an den Fachhandel.

📄 flammkraft.com

10.3 EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

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

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

- VERORDNUNG (EU) 2016/426

Folgende Norm wurde dabei zugrunde gelegt:

- EN 498:2012

Eine Zertifizierung der Geräte erfolgte durch folgende Prüfstelle:

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

Unterzeichnet für und im Namen von: Flammkraft GmbH

Münster, 21.07.2023



Knud Augustin
Geschäftsführer



Manuel Lasar
Geschäftsführer

