

Flammkraft

BLOCK C

GEBRAUCHSANLEITUNG

GASGRILL BLOCK C (STANDGERÄT & EINBAUMODUL)

USER MANUAL

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

11.2022

DE

EN

Gebrauchsanleitung für Gasgrills:

- Modell Block C Standgerät
- Modell Block C Einbaumodul

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

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

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

Bei Aufbau oder Installation durch Dritte bzw. Dienstleister:

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

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

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitsinformationen	4	6. Reinigung	27
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	4	6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	27
1.2 Zugelassener Brennstoff	4	6.2 Reinigungsintervalle	27
1.3 Sicherer Umgang mit Gas	5	6.3 Reinigung des Gehäuses	27
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise	5	6.4 Reinigung der entnehmbaren Teile	28
2. Produktinformationen	6	6.5 Reinigung der Hauptbrenner	30
2.1 Produktübersicht	6	6.6 Reinigung des Röstbrenners	31
2.2 Temperaturzonen	8	6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile	32
2.3 Lieferumfang	9	7. Wartung	33
2.4 Ausstattung	10	7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung	33
2.5 Technische Daten	10	7.2 Wartungsintervalle	33
3. Aufstellung	11	7.3 Batterie wechseln	34
3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung	11	7.4 Batteriekontakt prüfen	34
3.2 Anforderungen an den Aufstellort	11	7.5 Thermoelement prüfen	35
3.3 Gerät aufstellen	12	7.6 Brenner trocknen	35
3.4 Gasflasche anschließen	16	8. Störungsbehebung	36
4. Dichtigkeitsprüfung	18	9. Entsorgung	38
4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung	18	9.1 Verpackung entsorgen	38
4.2 Dichtigkeitsprüfung vorbereiten	18	9.2 Gerät entsorgen	38
4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner-Regler	18	10. Anhang	39
4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner	19	10.1 Lagerung der Gasflaschen	39
5. Gebrauch	20	10.2 Zubehör	39
5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch	20	10.3 Konformitätserklärungen	39
5.2 Grillvorgang vorbereiten	21		
5.3 Grillvorgang starten	22		
5.4 Grillen	23		
5.5 Rösten	24		
5.6 Garen	25		
5.7 Grillvorgang beenden	25		
5.8 Gasflasche wechseln	26		

1. Sicherheitsinformationen

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Für die Verwendung des Geräts gelten folgende Bedingungen:

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

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

1.2 Zugelassener Brennstoff

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

- Propan funktioniert auch bei Gefriertemperaturen.
- Butan ist bei Gefriertemperaturen nicht verwendbar.

- Zugelassene Länder:
AT, BA, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GR, HR, HU, IS, IT, LI, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR, UA.
- Gaskategorie I3B/P.

Es dürfen nur zugelassene Gasflaschen mit folgenden Maßen verwendet werden:

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

Verrostete, beschädigte oder abgelaufene Gasflaschen dürfen nicht verwendet werden.

1.3 Sicherer Umgang mit Gas

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

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

Wenn es nach Gas riecht:

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

Wenn der Gasgeruch weiterhin vorhanden ist:

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

Bevor das Gerät bewegt wird:

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

Gasflaschen sind ordnungsgemäß zu lagern.

→ „10.1 Lagerung der Gasflaschen“ (Seite 39).

💡 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:

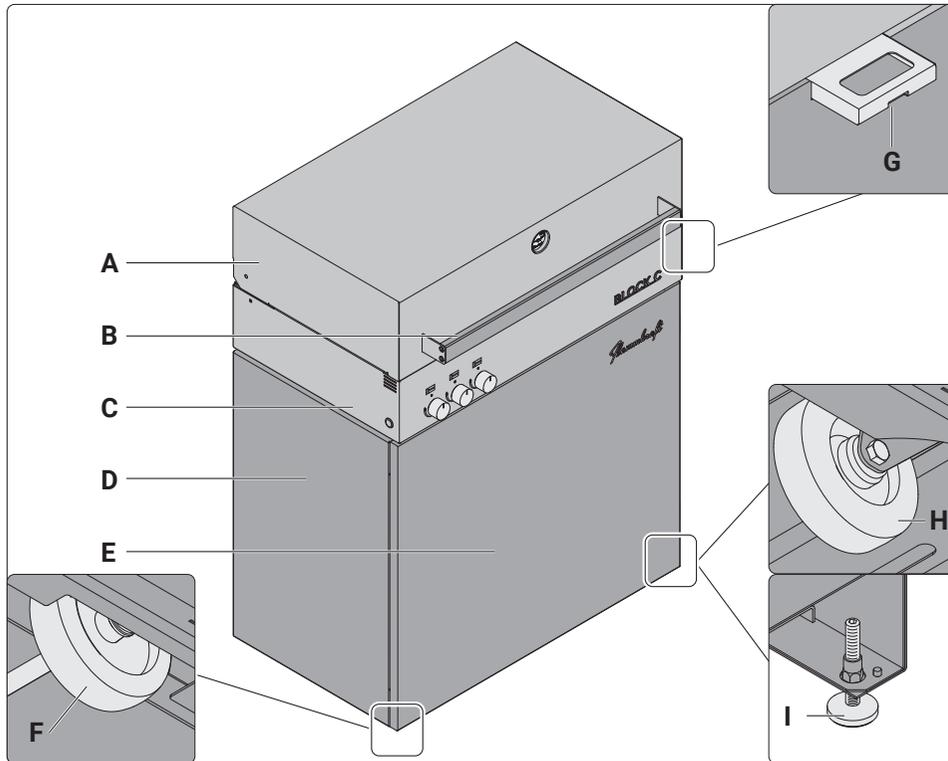
- Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung.
- Bei bestimmungswidriger Verwendung.
- Bei unsachgemäßer Handhabung.
- Bei eigenmächtigen Umbauten.
- Bei Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von Flammkraft hergestellt oder autorisiert wurden.
- Bei Nichteinhaltung der Wartungs- und Reinigungsintervalle.

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

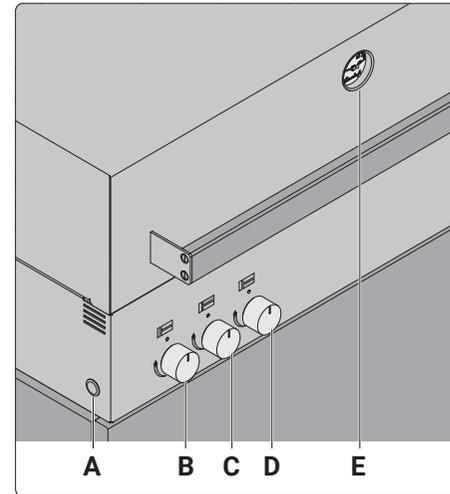
- „3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung“ (Seite 11).
- „4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 18).
- „5.1 Sicherheitshinweise zum Gebrauch“ (Seite 20).
- „6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung“ (Seite 27).
- „7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung“ (Seite 33).

2. Produktinformationen

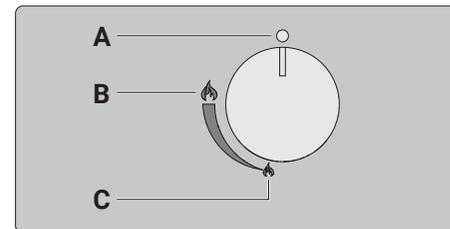
2.1 Produktübersicht



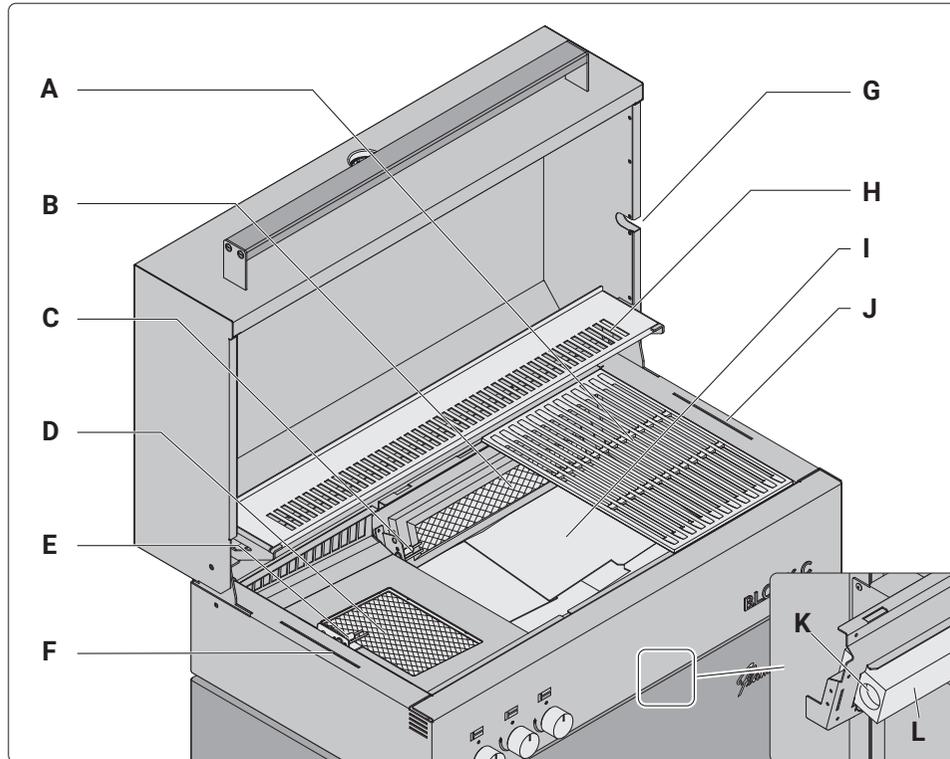
- A** Deckel
- B** Griff
- C** Grillkessel
- D** Unterbau (nur Standgerät)
- E** Front-Tür (nur Standgerät)
- F** Schwerlastrollen starr (nur Standgerät)
- G** Lenkgriff (nur Standgerät)
- H** Schwerlastrollen lenkbar (nur Standgerät)
- I** Standfüße (nur Standgerät)



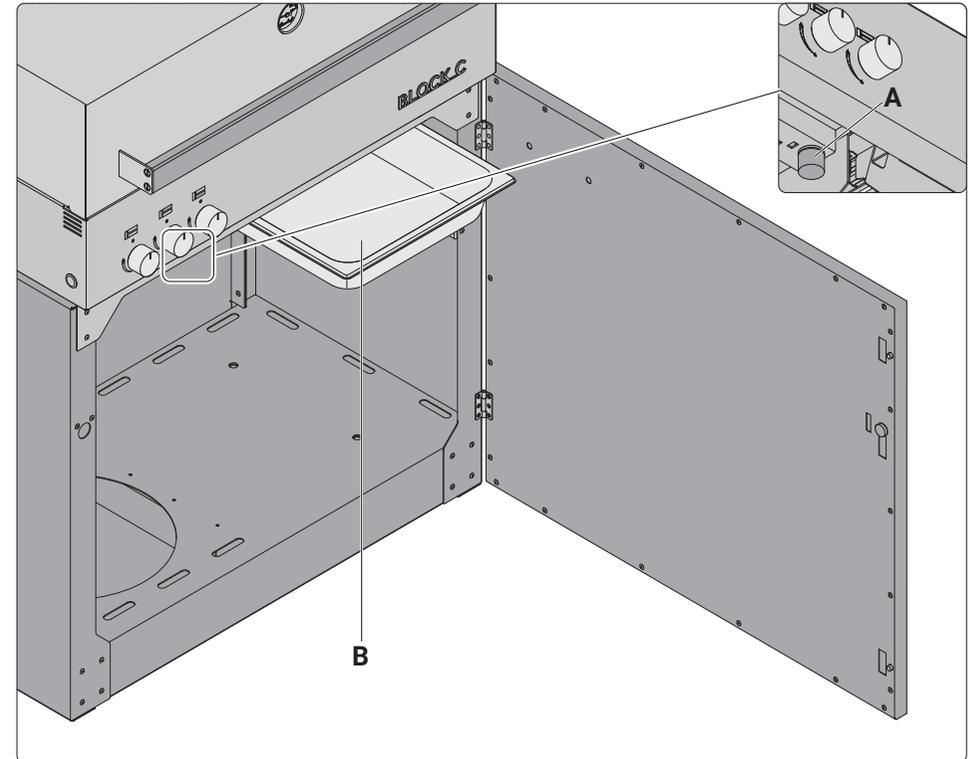
- A** Zündtaster
- B** Regler des Röstbrenners
- C** Regler des Hauptbrenners hinten
- D** Regler des Hauptbrenners vorne
- E** Thermometer



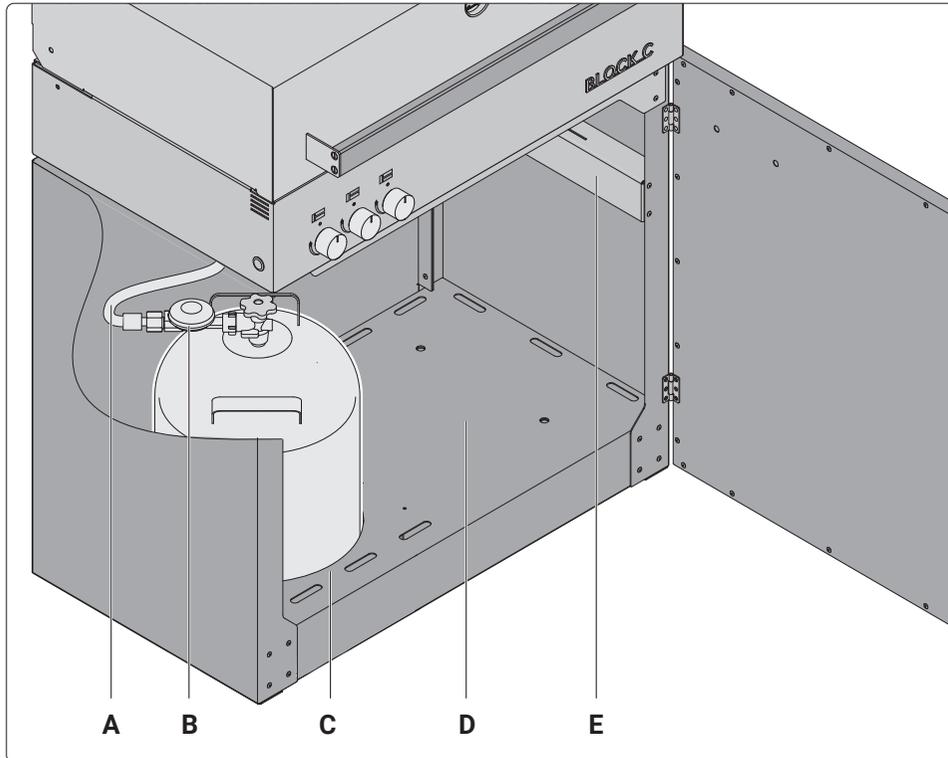
- A** Stellung „Aus“
- B** Stellung „Maximal“/„Zündposition“
- C** Stellung „Minimal“



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

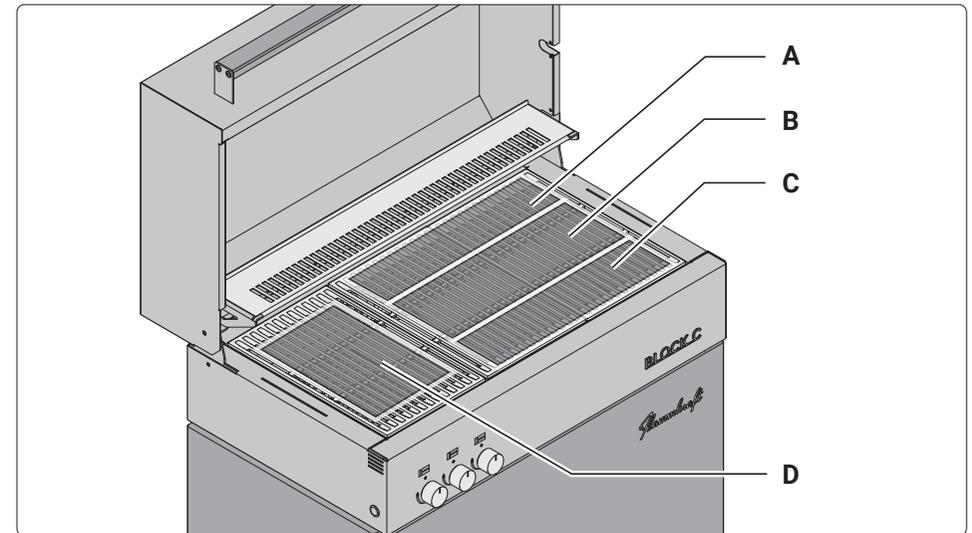


- A** Batteriefach für Zündvorrichtung (im Inneren des Geräts, unterhalb der Brenner-Regler)
- B** Auffangschale



- A** Gasschlauch
- B** Druckminderer
- C** Gasflaschenfach (nur Standgerät)
- D** Ablagemöglichkeit (nur Standgerät)
- E** Einhängemöglichkeit für Seitenablage (optional, nur Standgerät)

2.2 Temperaturzonen

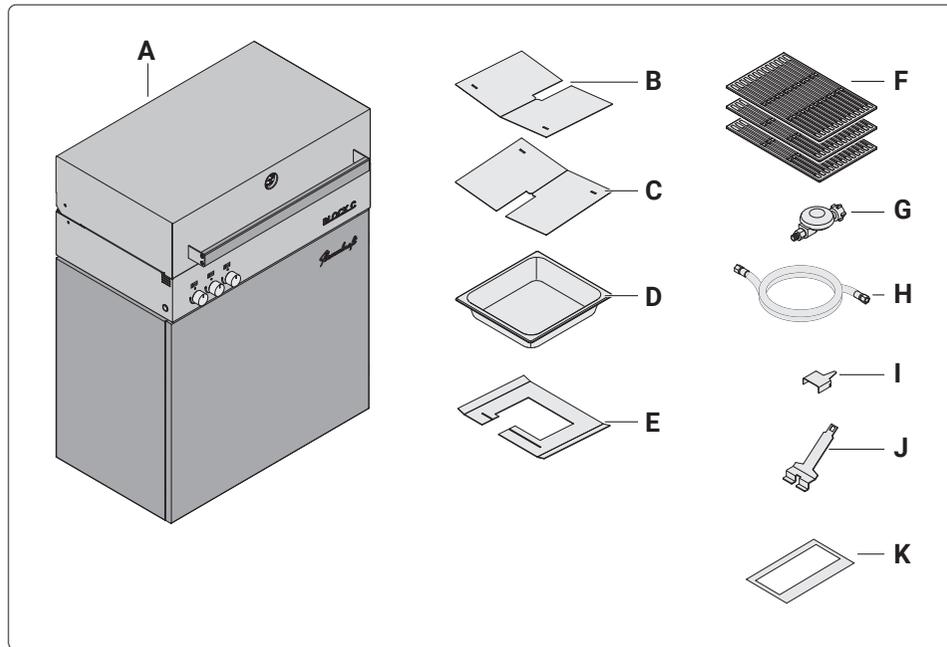


Das Gerät bietet 4 unterschiedliche Temperaturzonen.

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

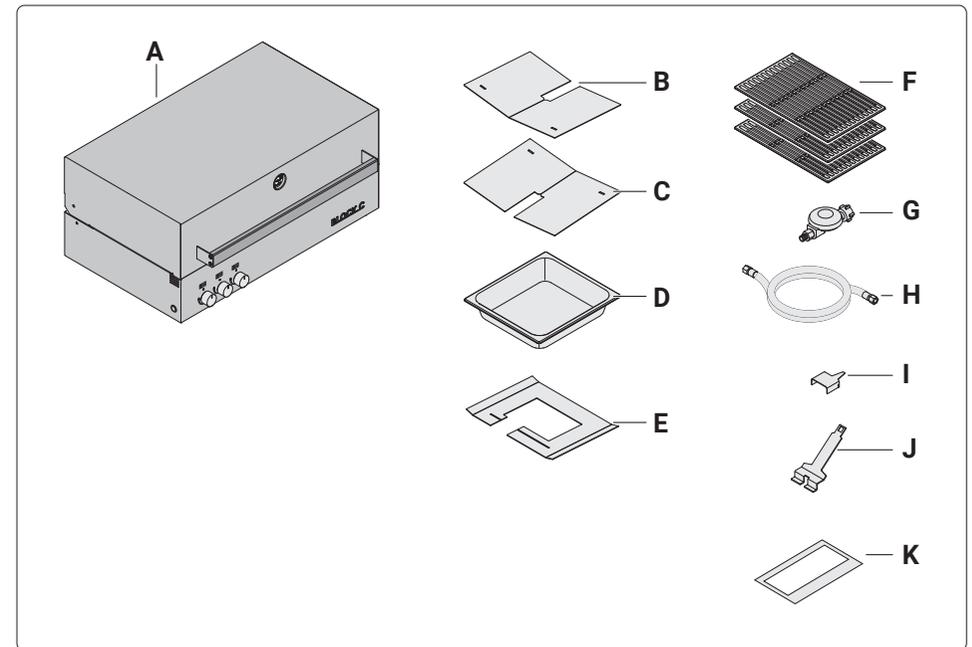
2.3 Lieferumfang

Standgerät



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

Einbaumodul



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

Optionales Zubehör (z. B. Rotisserie, Pizzastein) ist bei Flammkraft erhältlich.
 → „10.2 Zubehör“ (Seite 39).

2.4 Ausstattung

- 3 Keramik-Infrarotbrenner, einzeln stufenlos regelbar
- 4 Schwerlastrollen, 2 davon lenkbar (nur Standgerät)
- 2 nivellierbare Standfüße (nur Standgerät)
- 1 Lenkgriff

2.5 Technische Daten

Grillfläche	
■ Gesamtfläche	75 x 40 cm
■ Röstzone	25 x 40 cm

Grillroste aus Edelstahl-Guss	
■ Anzahl	3
■ Größe	25 x 40 cm
■ Einzelgewicht	ca. 2,6 kg

Warmhalterost aus Edelstahl	
■ Größe	11 x 80 cm

Düsendurchmesser	
■ Hauptbrenner	0,8 mm
■ Röstbrenner	0,9 mm

Gasdruck	50 mbar
----------	---------

Leistung	12,5 kW (0,91 kg/h)
----------	---------------------

Temperatur	100 – 900 °C
------------	--------------

Arbeitshöhe (nur Standgerät)	94 cm
------------------------------	-------

Abmessungen Standgerät

■ Breite	85 cm
■ Tiefe Grillkessel	50 cm
■ Tiefe inkl. Griff	57 cm
■ Höhe	112 cm

Abmessungen Einbaumodul

■ Breite	85 cm
■ Tiefe Grillkessel	50 cm
■ Tiefe inkl. Griff	57 cm
■ Höhe (sichtbar)	36,5 cm
■ Höhe inkl. Ablaufbehälter	46,5 cm

Gesamtgewicht Standgerät	ca. 80 kg
--------------------------	-----------

Gesamtgewicht Einbaumodul	ca. 45 kg
---------------------------	-----------

3. Aufstellung

3.1 Sicherheitshinweise zur Aufstellung

WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Aufstellungsanweisungen!

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

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

Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

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

3.2 Anforderungen an den Aufstellort

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

Die Aufstellung ist nicht zugelassen an folgenden Orten:

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

WARNUNG!

Brandgefahr durch Nichteinhaltung der Sicherheitsabstände!

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

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

Notwendige Sicherheitsabstände:

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

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

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

3.3 Gerät aufstellen

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

Bei Beschädigungen oder Unvollständigkeit:

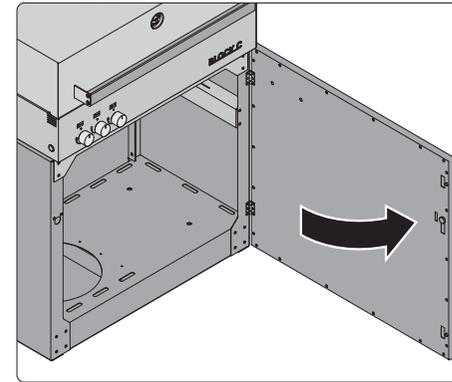
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.

Sofern die Verpackung nicht mehr benötigt wird:

- ▶ Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
→ „9.1 Verpackung entsorgen“ (Seite 38).
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die erforderlichen Sicherheitsabstände eingehalten werden.
→ „3.2 Anforderungen an den Aufstellort“ (Seite 11).

Standgerät

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in einem separaten Karton im Gerät.



- ▶ Öffnen Sie die Front-Tür.
- ▶ Entnehmen Sie den Karton mit den Anbauteilen.
- ▶ Schließen Sie die Front-Tür.

Einbaumodul

Alle benötigten Anbauteile befinden sich in einem separaten Karton.

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

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Geräts!

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

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

⚠️ ACHTUNG!

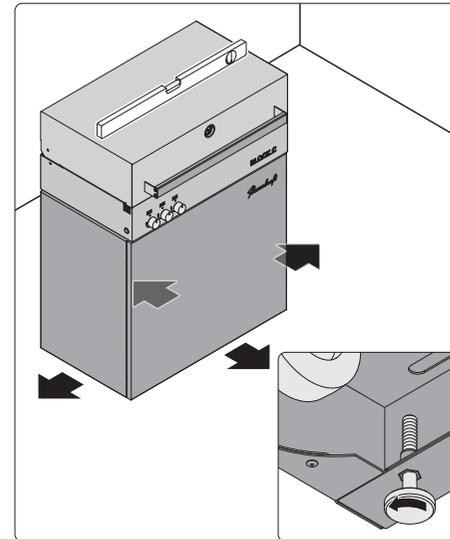
Beschädigungsgefahr der Standfüße (nur Standgerät)!

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

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

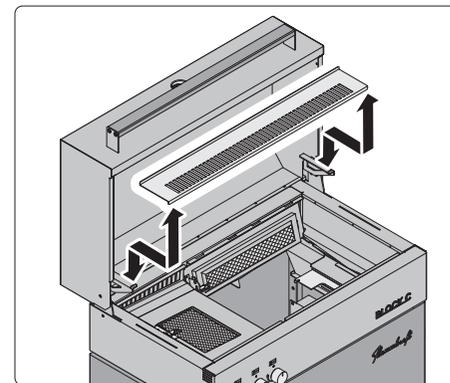
Einbaumodul

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



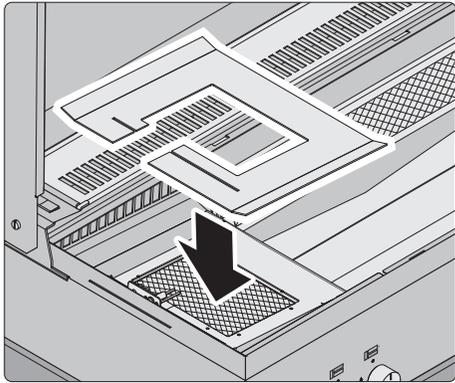
Standgerät

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

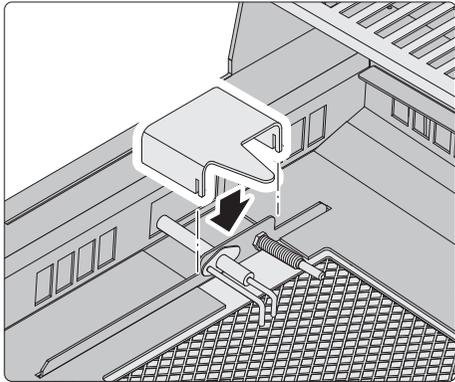


Standgerät + Einbaumodul

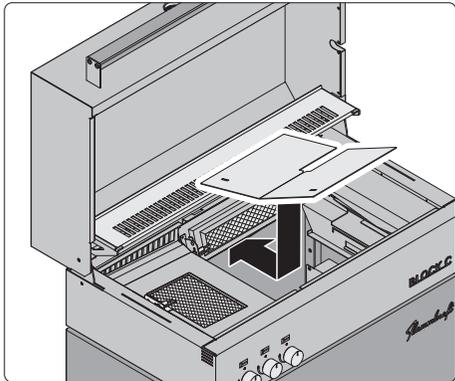
- ▶ Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- ▶ Entnehmen Sie den Warmhalterost.
- ▶ Entfernen Sie die Umverpackung des Warmhalterosts.
- ▶ Setzen Sie den Warmhalterost in korrekter Ausrichtung wieder ein.



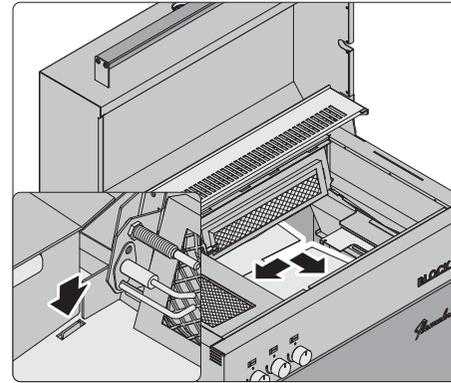
- ▶ Setzen Sie das Spritzschutz-Blech des Röstbrenners ein.



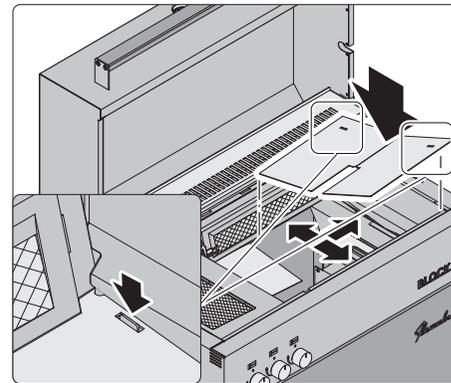
- ▶ Setzen Sie die Zündabdeckung des Röstbrenners ein.



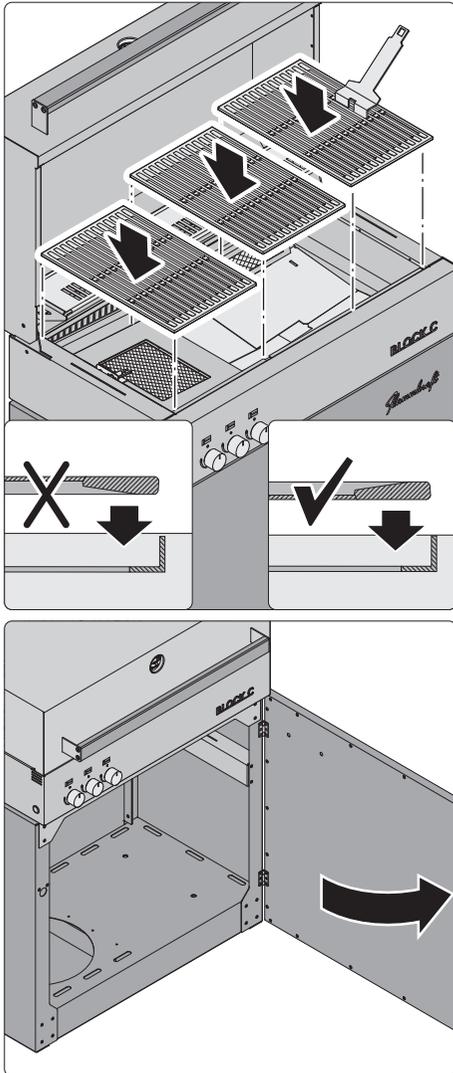
- ▶ Führen Sie das linke Ablaufblech schräg mit der hinteren Seite zuerst in den Grillkessel ein.
- ▶ Legen Sie das Ablaufblech unter den hinteren Hauptbrenner.
- ▶ Lassen Sie die vordere Seite des Ablaufblechs vorsichtig ab und führen es am vorderen Brenner vorbei.



- ▶ Wenn das Ablaufblech waagrecht unter beiden Brennern liegt, schieben Sie es bis zum linken Rand.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Ablaufblech auf den unterhalb der Brenner befindlichen Haltedreiecken aufliegt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die beiden Aussparungen des Blechs in den dafür vorgesehenen Halterungen einhaken.



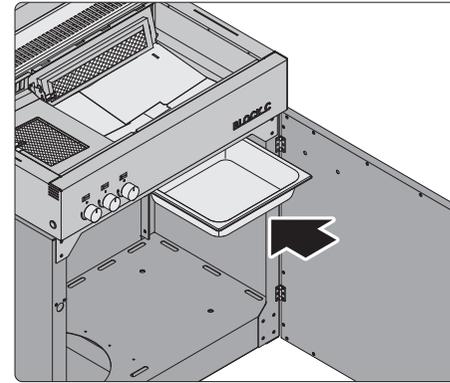
- ▶ Legen Sie das rechte Ablaufblech ebenso in den Grillkessel ein.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die beiden Aussparungen des Blechs in den dafür vorgesehenen Halterungen einhaken.



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

Die hochwertigen Edelstahlgrusstroße müssen nicht eingebrannt werden.

- ▶ Öffnen Sie die Front-Tür (nur Standgerät).



- ▶ Setzen Sie die Auffangschale ein.

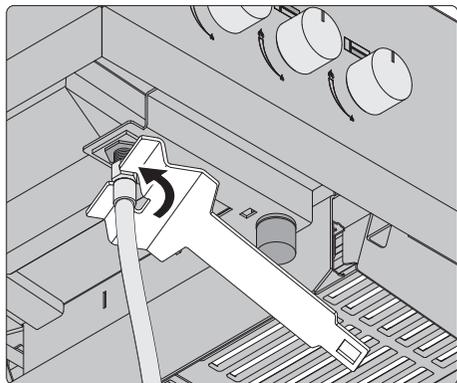
3.4 Gasflasche anschließen

⚠️ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch Entzündung des Brennstoffs!

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

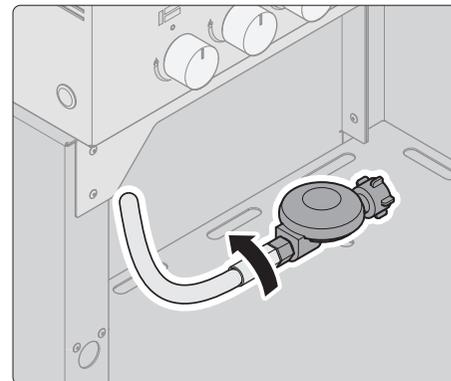
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Zündquellen angeschlossen wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Anschlussort gut gelüftet ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht mit scharfen Gegenständen oder mit heißen Teilen der Brenner in Berührung kommt.
- ▶ Stellen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



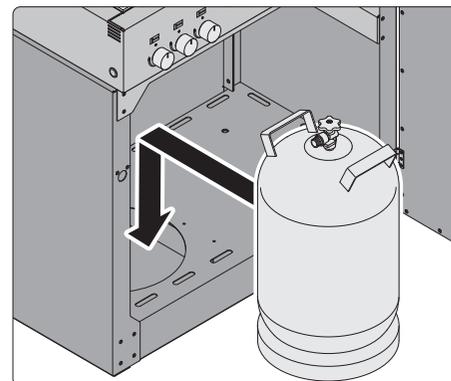
- ▶ Öffnen Sie die Front-Tür.
- ▶ Montieren Sie den Gasschlauch handfest an das Gerät. Beachten Sie dabei das Linksgewinde.
- ▶ Ziehen Sie die Schraubverbindung vorsichtig mit dem Rostausheber oder einem geeigneten Werkzeug an.

Vor Anschluss des Druckminderers:

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



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

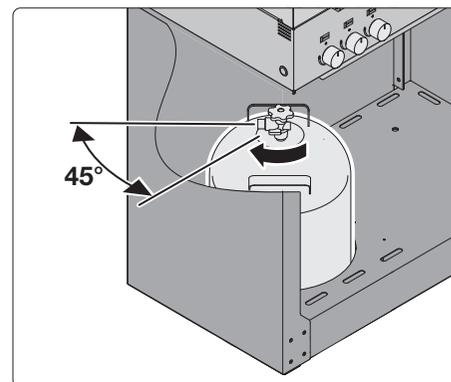


Standgerät

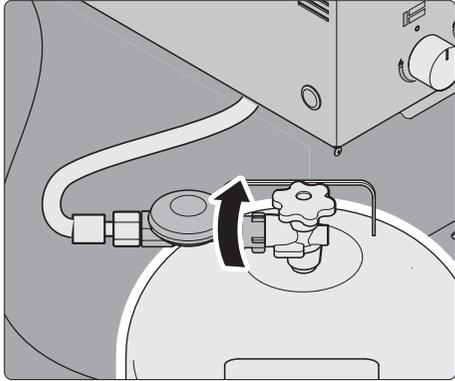
- ▶ Stellen Sie die Gasflasche an die vorgesehene Position im Gerät.

Einbaumodul

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



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



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

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

Standgerät

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

Einbaumodul

- ▶ Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch beim Schließen einer eventuellen Tür oder Schublade nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Führen Sie nach der Aufstellung eine Dichtigkeitsprüfung durch.
→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 18).

4. Dichtigkeitsprüfung

4.1 Sicherheitshinweise zur Dichtigkeitsprüfung

⚠️ WARNUNG!

Brandgefahr und Explosionsgefahr durch Gasleck!

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

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

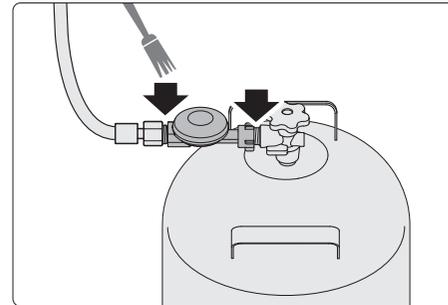
Das Gerät wurde vor Auslieferung auf Gaslecks geprüft. Dennoch muss vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch eine Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden.

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

4.2 Dichtigkeitsprüfung vorbereiten

- ▶ Mischen Sie 150 ml Wasser mit 50 ml Seife oder Spülmittel.
- ▶ Legen Sie einen Pinsel, eine Bürste oder eine Sprühflasche bereit.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel des Geräts.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Regler geschlossen sind.
- ▶ Bauen Sie alle Brenner aus.
 - ➔ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 30).
 - ➔ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 31).

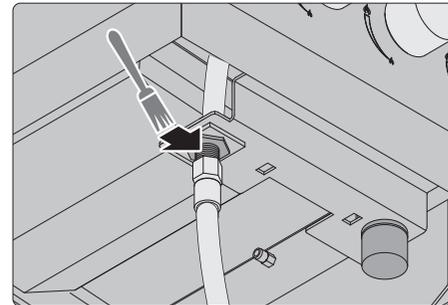
4.3 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner-Regler



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

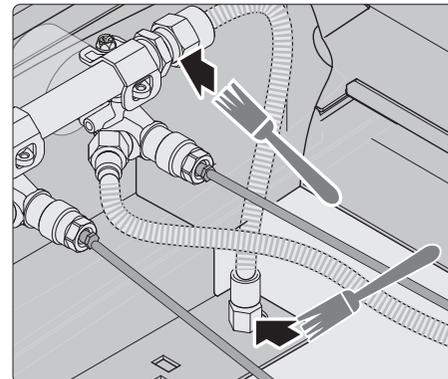
Wenn sich an den Verbindungen gasführender Teile Blasen bilden:

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



Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

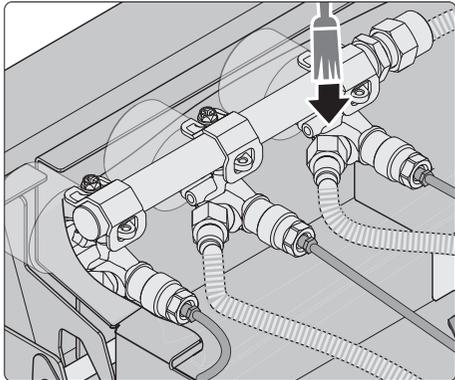
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Flammkraft-Service.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb.



Wenn sich keine Blasen bilden:

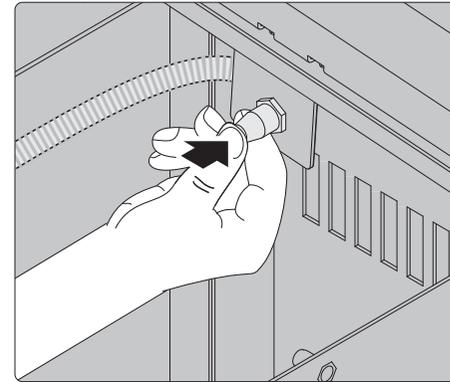
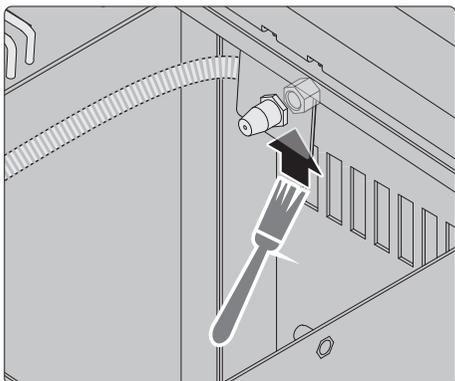
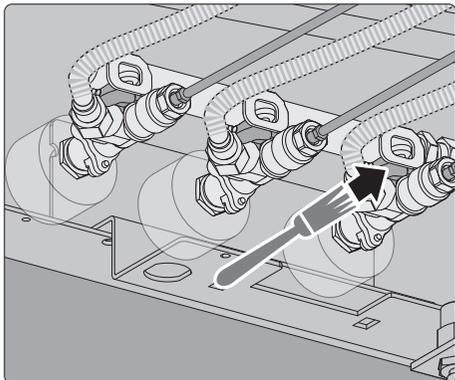
- Die Gasverbindung bis zum Brenner-Regler ist in Ordnung.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner durch.
 - ➔ „4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner“ (Seite 19).

4.4 Dichtigkeitsprüfung bis zum Brenner



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

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



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

Wenn sich an den Verbindungen gasführender Teile Blasen bilden:

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

Wenn sich weiterhin Blasen bilden:

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

Wenn sich keine Blasen mehr bilden:

- Die Gasverbindung bis zum Brenner ist in Ordnung.
- ▶ Bauen Sie nach erfolgreicher Dichtigkeitsprüfung alle Brenner wieder ein.
 - „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 30).
 - „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 31).

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.
- 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 18).
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
- Das Gerät muss mit den Standfüßen vor dem Verschieben oder Wegrollen gesichert sein (nur Standgerät).
- Das Gerät muss beaufsichtigt werden.
- Fettreste stellen eine Brandgefahr dar. Die Ablaufbleche und die Auffangschale müssen vor jedem Gebrauch des Geräts entleert und gereinigt sein.
- Das Gerät wird sehr heiß. Das Gerät darf nur an den zur Bedienung notwendigen und vorgesehenen Stellen angefasst werden.

- Um Kontakt mit heißen Geräteteilen zu vermeiden, können beim Grillen Grillhandschuhe verwendet werden.
- Niemals während des Zündvorgangs und während des Gebrauchs über das Gerät beugen.
- Die Brenner vor Feuchtigkeit schützen. Jede Art von Flüssigkeit kann die Brenner schädigen:
 - Herabtropfen von Marinade in die Brenner vermeiden.
 - Grillgut niemals mit Flüssigkeiten (z. B. Bier) löschen.
 - Spritzwasser (z. B. durch Regen, Gartenschlauch, Rasensprenger) von den Brennern fernhalten.
 - Niemals Wasser auf die Brenner schütten, um ein Aufflammen zu löschen.
 - Nass gewordene Brenner müssen vor dem Gebrauch getrocknet werden.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 35).
- Grillgut nicht über dem ausgeschalteten Röstbrenner ablegen, um den Röstbrenner und die Zündeinrichtung vor Verschmutzung zu schützen.
- Niemals den Röstbrenner allein oder alle Brenner gleichzeitig in Stellung „Maximal“ bei geschlossenem Deckel längere Zeit brennen lassen.
- Bei sehr hohen Temperaturen kann es passieren, dass sich das Gerät auch von außen sichtbar verfärbt. Dies ist eine spezifische Eigenschaft von Edelstahl. Diese sogenannten Anlassfarben beeinträchtigen die Funktion und Haltbarkeit des Geräts nicht und stellen keinen Qualitätsmangel dar. Die Anlassfarben lassen sich mit geeigneten Mitteln wieder entfernen. Um das selten auftretende Risiko von Verfärbungen zu vermeiden, empfehlen wir, dass die Temperatur bei geschlossenem Deckel 350 °C nicht überschreiten sollte.
- Das Gerät muss vollständig auskühlen, bevor in der Nähe mit explosiven oder leicht brennbaren Materialien gearbeitet wird.
- Bei Gasgeruch während des Gebrauchs muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden.
→ „8. Störungsbehebung“ (Seite 36).

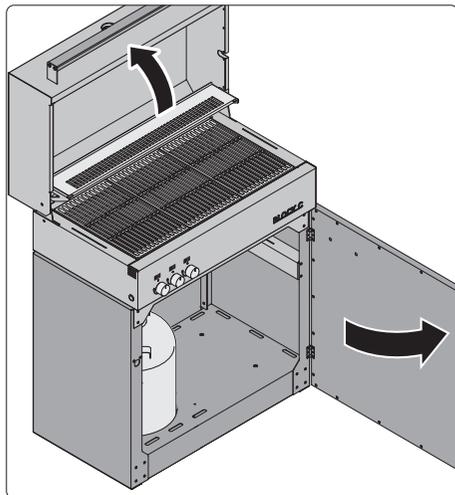
5.2 Grillvorgang vorbereiten

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 18).
- ▶ Überprüfen Sie die Brenner und die Brennerrohre auf Verstopfung z. B. durch Insekten.
→ „6. Reinigung“ auf Seite 27



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

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.

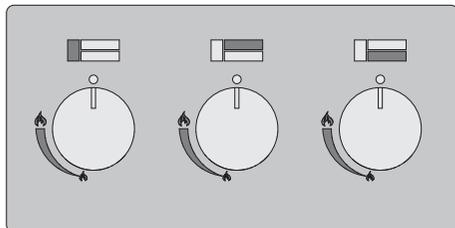
5.3 Grillvorgang starten

⚠️ WARNUNG!

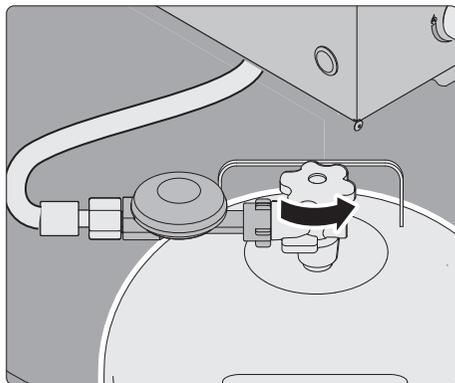
Gefahr durch Explosion!

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

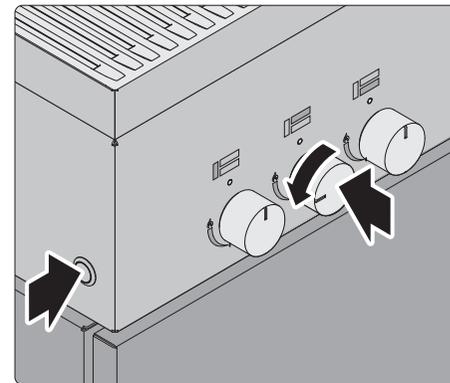
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist.



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



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

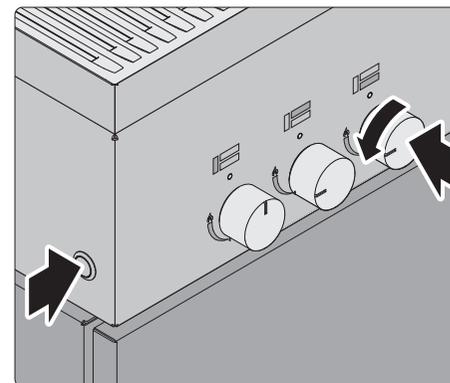


Die beiden Hauptbrenner müssen nacheinander gezündet werden.

- ▶ 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 36).



Wenn der hintere Hauptbrenner läuft:

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

5.4 Grillen

Anwendungsbereich:

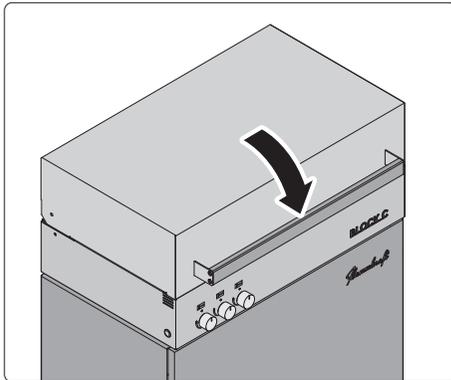
- Grillen mit direkter Hitze, z. B. für Steaks, Kurzgegrilltes, Fisch, Würstchen, Gemüse.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

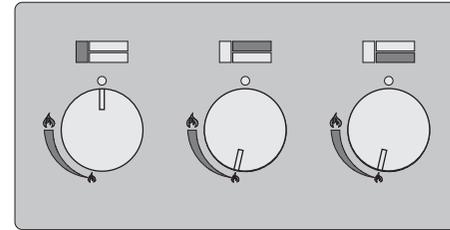
Beim Betrieb des Geräts entstehen hohe Temperaturen. Geräteteile werden heiß, Berührung kann zu Brandverletzungen führen.

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

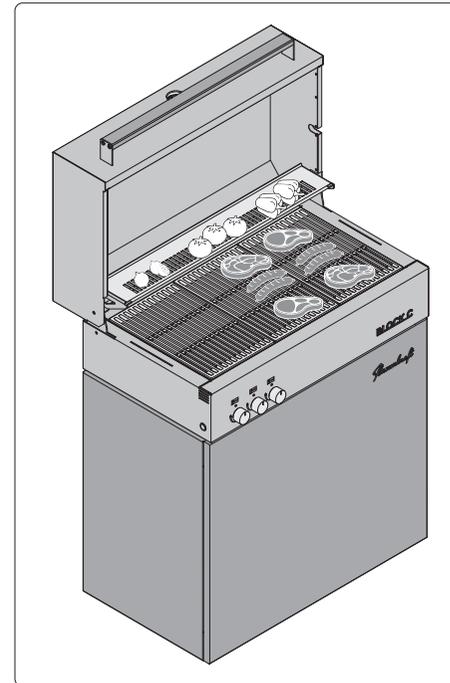


Wenn beide Hauptbrenner laufen:

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



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



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

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

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

5.5 Rösten

Anwendungsbereich:

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

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

Bei der Verwendung von mariniertem Fleisch:

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

Der Röstbrenner entwickelt sehr hohe Temperaturen.

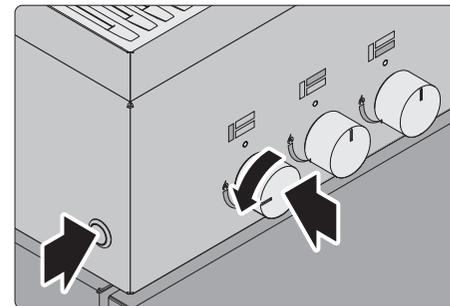
- ▶ Rösten Sie nur bei geöffnetem Deckel.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht verbrennt und ungenießbar wird.

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch Explosion!

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

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

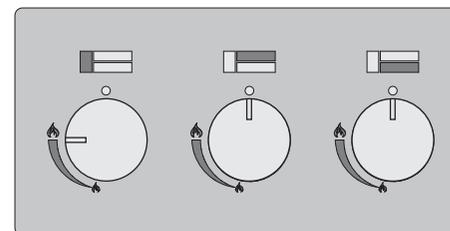


Zünden des Röstbrenners:

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

Wenn das Gerät nicht zündet:

➔ „8. Störungsbehebung“ (Seite 36).



Wenn der Röstbrenner läuft:

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

Wenn der Röstbrenner aufgeheizt ist:

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

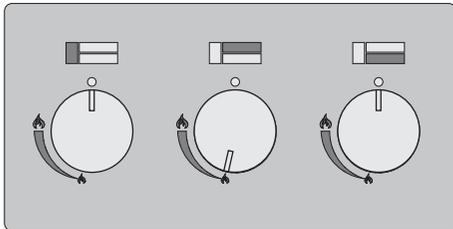
Wenn das gewünschte Röstergebnis erreicht ist:

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

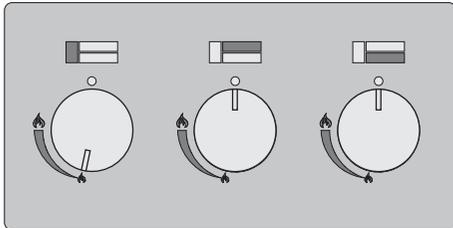
5.6 Garen

Anwendungsbereich:

- Schonendes Garen von Grillgut bei niedrigen Temperaturen.



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



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

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

Das Ergebnis der Speisenzubereitung wird von vielen Faktoren beeinflusst:

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

Für weitere Informationen oder Tipps zum Grillen:

- ▶ Wenden Sie sich an den Flammkraft-Service.

📄 flammkraft.com

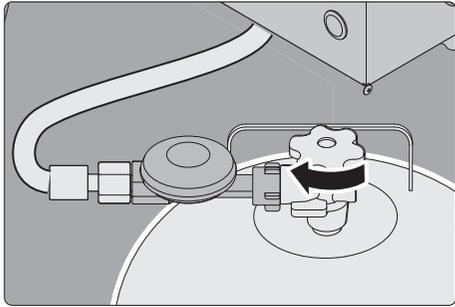
5.7 Grillvorgang beenden

- ▶ Drehen Sie alle Brenner-Regler auf die Stellung „Aus“.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Entfernen Sie jegliches Grillgut vom Gerät.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät.
→ „6. Reinigung“ (Seite 27).

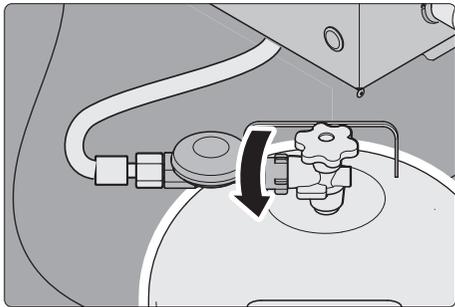
Wenn das Gerät abgekühlt ist und nicht benutzt wird:

- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
→ „10.2 Zubehör“ (Seite 39).

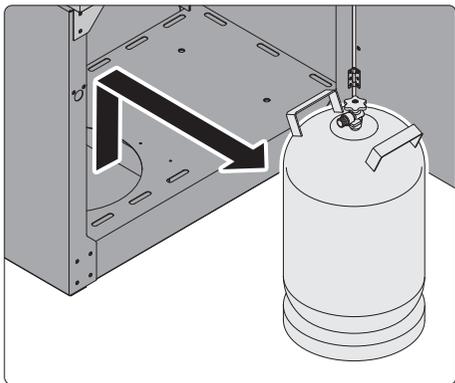
5.8 Gasflasche wechseln



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



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



Standgerät

- ▶ Nehmen Sie die leere Gasflasche aus dem Gerät.

Einbaumodul

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

- ▶ Setzen Sie die neue Gasflasche ein.
→ „3.4 Gasflasche anschließen“ (Seite 16).

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 28).

Alle 4 Wochen:

→ „6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile“ (Seite 32).

Nach 2 Monaten ohne Gebrauch:

→ „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 30).

→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (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

Folgende Geräteteile müssen nach jedem Grillvorgang gereinigt werden:

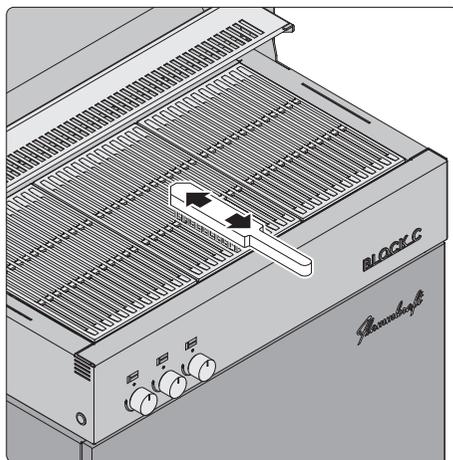
- Grillroste
- Spritzschutz-Blech des Röstbrenners
- Zündabdeckung des Röstbrenners
- Ablaufbleche
- Auffangschale

⚠️ WARNUNG!

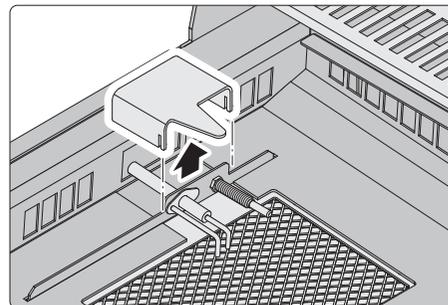
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

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

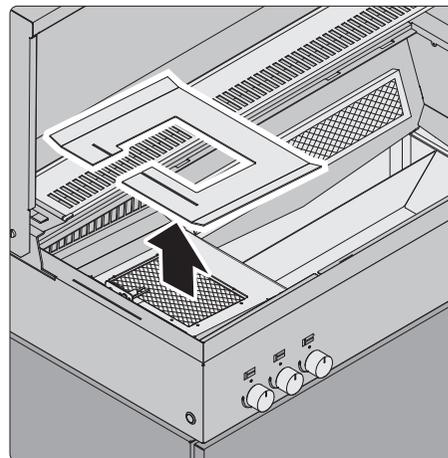
- ▶ Tragen Sie Grillhandschuhe bei der Reinigung von heißen Teilen des Geräts.



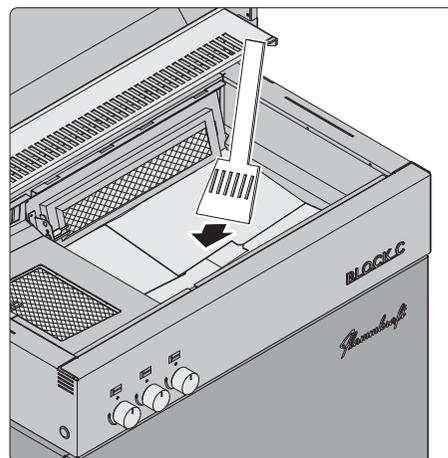
- ▶ Starten Sie das Gerät.
→ „5.2 Grillvorgang vorbereiten“ (Seite 21).
- ▶ Lassen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel bis 250 °C aufheizen.
 - Verbleibende Grillreste auf den Grillrosten werden abgebrannt.
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Drehen Sie alle Brenner-Regler in die Stellung „Aus“.
- ▶ Stoppen Sie die Gaszufuhr durch Zudrehen der Gasflasche.
- ▶ Entfernen Sie Reste auf den Grillrosten mit einer weichen Edelstahlbürste.
- ▶ Fetten Sie die abgekühlten Grillroste nach der Reinigung leicht mit hitzebeständigem Öl (z. B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl).



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



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



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

Bei starker Verschmutzung (z. B. eingebrannte Grillreste) können die einzelnen Teile mit Grill-Intensivreiniger (z. B. von Flammkraft) behandelt werden. Hierzu kann z. B. die Aufbewahrungs- und Reinigungs-Box benutzt werden. Diese Aufbewahrungs- und Reinigungsbox ist nicht im Lieferumfang enthalten und kann separat erworben werden.
→ „10.2 Zubehör“ (Seite 39).

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Grill-Intensivreiniger!

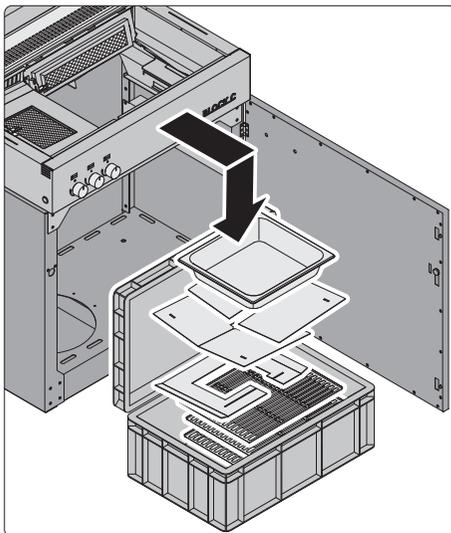
Kontakt mit dem Reinigungsmittel kann zu schwerer Verätzung der Haut oder zu schweren Augenschäden führen.

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).

Nach der Einweichzeit:

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



- ▶ 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.

6.5 Reinigung der Hauptbrenner

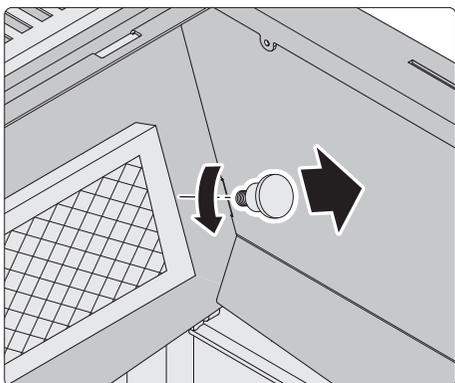
Äußerlich müssen die Hauptbrenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Die Brennereinlassöffnungen müssen auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts können die Hauptbrenner ausgebaut werden.

⚠ ACHTUNG!

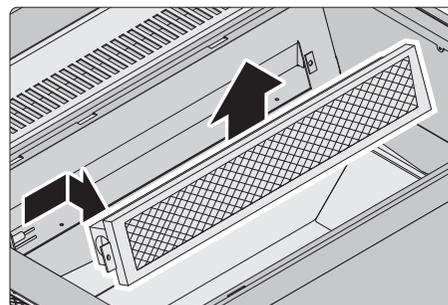
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!

Die Hauptbrenner können durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.

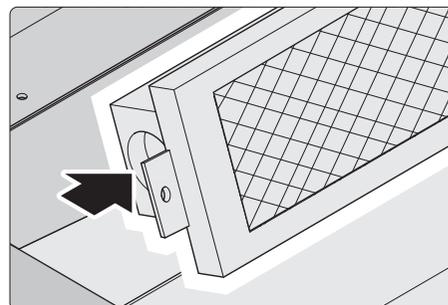
- ▶ Reinigen Sie die Keramikelemente des Hauptbrenners auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten/spitzen Gegenständen.
- ▶ Betreiben Sie die Hauptbrenner nicht im nassen Zustand. Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Hauptbrenner vor der Nutzung ausreichend durchgetrocknet ist.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 35).



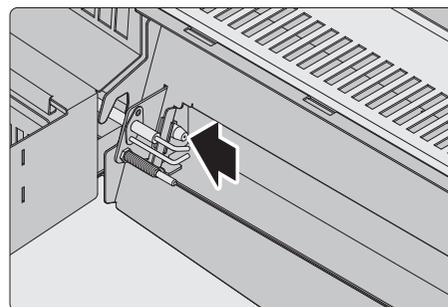
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
 - ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
 - ▶ Lösen Sie von beiden Hauptbrennern die Rändelschrauben.
- 💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- ▶ Entnehmen Sie die Hauptbrenner.



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



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

⚠️ WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr durch unsachgemäßen Einbau des Brenners!

Ein falsch eingesetzter Brenner kann zu einem unkontrollierten Gasaustritt führen.

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

Nach erfolgter Reinigung:

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

6.6 Reinigung des Röstbrenners

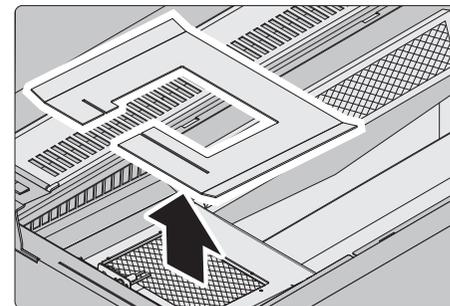
Äußerlich muss der Röstbrenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Die Brennereinlassöffnung muss auf Verstopfung kontrolliert werden. Für eine gründliche Reinigung oder Wartung des Geräts kann der Röstbrenner ausgebaut werden.

⚠️ ACHTUNG!

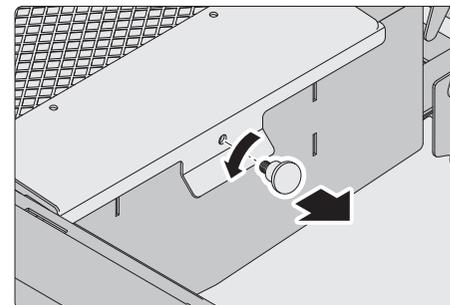
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Behandlung!

Der Röstbrenner kann durch unsachgemäße Behandlung beschädigt werden.

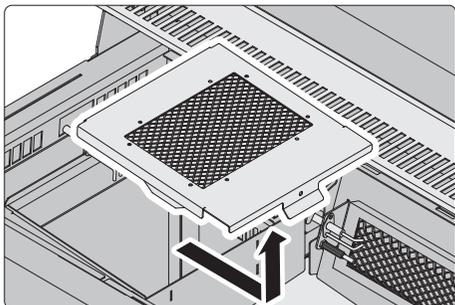
- ▶ Reinigen Sie die Keramikelemente des Röstbrenners auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten/spitzen Gegenständen.
- ▶ Betreiben Sie den Röstbrenner nicht im nassen Zustand. Stellen Sie sicher, dass ein nass gewordener Röstbrenner vor der Nutzung ausreichend durchgetrocknet ist.
→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 35).



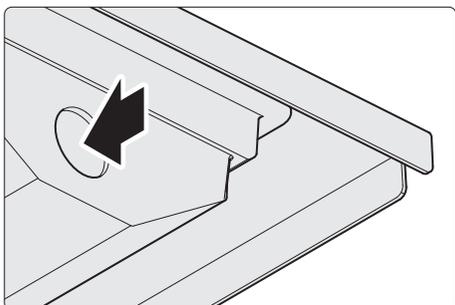
- ▶ Öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Entnehmen Sie die Grillroste.
- ▶ Entnehmen Sie das Spritzschutzblech.



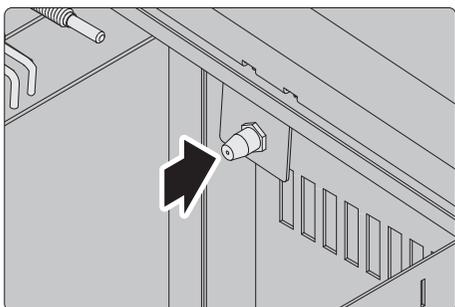
- ▶ Lösen Sie die Rändelschraube.
- 💡 Festsitzende Rändelschrauben können mit einem Tropfen Kriechöl auf das Gewinde gelöst werden.



- ▶ Entnehmen Sie den Röstbrenner.



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



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

Nach erfolgter Reinigung:

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

6.7 Reinigung und Pflege der Holzteile

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

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

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

→ „10.2 Zubehör“ auf Seite 39

- ▶ Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Witterungseinflüssen ab (z. B. mit der Flammkraft-Schutzhaube).
→ „10.2 Zubehör“ (Seite 39).

7. Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Wartung

WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Wartungsanweisungen!

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

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

Um Gefahren zu vermeiden, sind folgende Anforderungen unbedingt einzuhalten:

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

Vor allen Arbeiten am Gerät.

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

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

 flammkraft.com

 service@flammkraft.com

Die Reparatur von Bauteilen ist nur zulässig durch qualifiziertes Fachpersonal.

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

7.2 Wartungsintervalle

Vor jedem Einsatz des Geräts müssen folgende Arbeiten durchgeführt werden:

- Sichtkontrolle des Geräts auf Beschädigung.
Ein beschädigtes Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden.
- Sichtkontrolle der Schlauchleitung auf Beschädigung oder Porosität.
Ein beschädigter oder poröser Schlauch muss vor dem Gebrauch des Geräts ausgetauscht werden.
- Mechanische Prüfung auf dichte Schraubverbindungen am Gassystem.
Eine lockere, undichte Schraubverbindung am Gassystem muss vor dem Gebrauch des Geräts angezogen werden.
→ „3.4 Gasflasche anschließen“ (Seite 16).

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

→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 18).

→ „6. Reinigung“ (Seite 27).

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 34).

→ „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 34).

→ „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 35).

→ „7.6 Brenner trocknen“ (Seite 35).

7.3 Batterie wechseln

⚠️ WARNUNG!

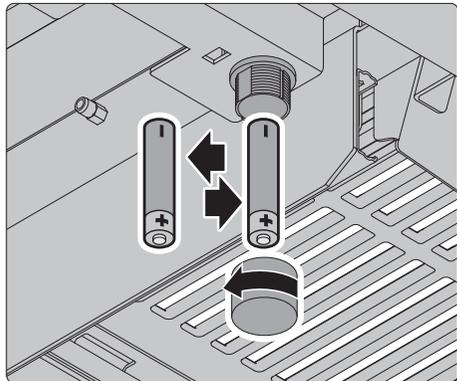
Verletzungsgefahr bei Kontakt mit heißen Teilen!

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

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

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

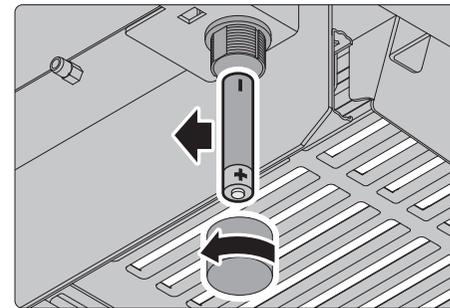
- Eine leere Batterie muss ausgetauscht werden, um die Funktionsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten.
- Das Batteriefach befindet sich hinter der Front-Tür, unterhalb der Brenner-Regler.
- Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts muss die Batterie entfernt werden, um ein Auslaufen zu vermeiden.



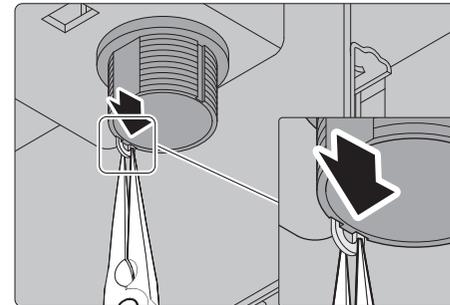
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs auf.
- ▶ Entnehmen Sie die verbrauchte Batterie.
- ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Batteriefachs zu.

7.4 Batteriekontakt prüfen

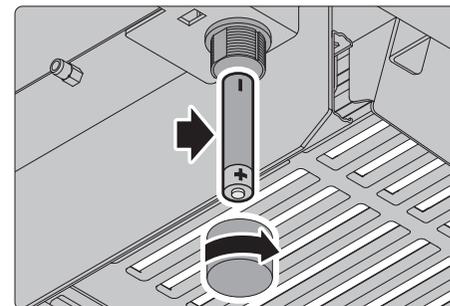
Durch Erschütterung des Geräts oder beim Batteriewechsel kann der Batteriekontakt zu weit hineingeschoben werden. In diesem Fall funktioniert die Zündvorrichtung nicht mehr. Zur Fehlerbehebung muss der Batteriekontakt herausgezogen werden.



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



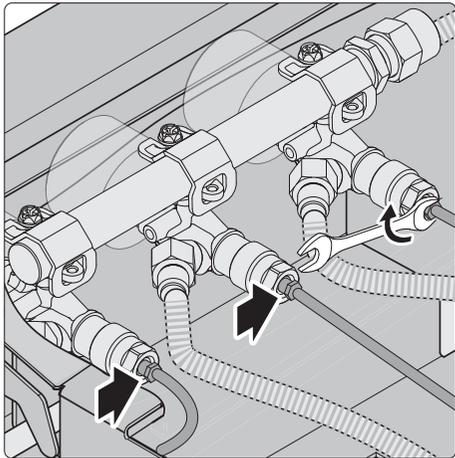
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt herausgezogen ist.
- ▶ Ziehen Sie ihn gegebenenfalls mit einer kleinen Zange nach vorne.



- ▶ 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 31).
- ▶ 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 30).
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 31).
- ▶ 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 30).
→ „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 31).

8. Störungsbehebung

Mögliche Störungen werden wie folgt beschrieben:

Welche Störung liegt vor?

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

Durch Drücken der Zündtaste entsteht kein Zündfunke.

- Ein Steckkontakt im Zündsystem hat sich gelöst.
 - ▶ Überprüfen Sie alle Steckkontakte des Zündsystems auf festen Sitz.
- Der Batteriekontakt ist zu weit hineingeschoben.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass der Batteriekontakt weit genug heraus steht.
 - „7.4 Batteriekontakt prüfen“ (Seite 34).
- Der Batterie ist verbraucht.
 - ▶ Setzen Sie eine neue Batterie ein.
 - „7.3 Batterie wechseln“ (Seite 34).

Der Zündfunke zündet den Brenner nicht.

- Die Gasflasche ist zuge dreht.
 - ▶ Drehen Sie die Gasflasche auf.
- Die Gasflasche ist leer.
 - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
 - „5.8 Gasflasche wechseln“ (Seite 26).
- Die Gasauslassdüse ist verschmutzt.
 - ▶ Reinigen Sie die Gasauslassdüse.
 - „6.5 Reinigung der Hauptbrenner“ (Seite 30).
 - „6.6 Reinigung des Röstbrenners“ (Seite 31).
- Der Druckminderer ist defekt.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.
- Ein nicht für das Gerät geeigneter Druckminderer wurde verwendet.
 - ▶ Stellen Sie sicher, dass ein geeigneter Druckminderer verwendet wird.
 - „2.5 Technische Daten“ (Seite 10).

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

- Der Kontaktanschluss des Thermoelements ist fehlerhaft.
 - ▶ Ziehen Sie den Kontakt des Thermoelements nach.
 - „7.5 Thermoelement prüfen“ (Seite 35).
- Das Thermoelement ist defekt oder ein anderer Fehler liegt vor.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Die Leistung lässt nach oder ist schwach.

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

Der Brennvorgang stoppt plötzlich.

- Die Gasflasche ist leer.
 - ▶ Wechseln Sie die Gasflasche.
 - „5.8 Gasflasche wechseln“ (Seite 26).

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 35).
- Der Brenner ist defekt.
 - ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an einen Fachbetrieb.

Gasgeruch während des Gebrauchs.

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

Wenn kein Gasgeruch mehr vorhanden ist.

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

→ „4. Dichtigkeitsprüfung“ (Seite 18).

Wenn der Gasgeruch weiterhin besteht.

- ▶ Rufen Sie sofort die Feuerwehr.

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

- Das Gerät ist nicht korrekt ausgerichtet.
 - ▶ Prüfen Sie den Stand des Geräts.
 - ▶ Richten Sie das Gerät korrekt aus.
- „3.3 Gerät aufstellen“ (Seite 12).
-

9. Entsorgung

9.1 Verpackung entsorgen

ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung der Verpackung!

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

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

- ▶ Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich getrennt nach Werkstoffen.

9.2 Gerät entsorgen

ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung des Geräts!

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

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

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

Wenn Batterien oder Akkus verwendet werden:

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

10. Anhang

10.1 Lagerung der Gasflaschen

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

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

10.2 Zubehör

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

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

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

- ▶ Wenden Sie sich an Flammkraft oder an den Fachhandel.
-  flammkraft.com

10.3 Konformitätserklärungen

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

Auf Anforderung kann die Konformitätserklärung zugesandt werden.

 info@flammkraft.com