Bedienungsanleitung

Flammkraft™

BLOCK D

Im Umgang mit Flüssiggas kann ein Brand oder eine Explosion ausgelöst werden. Dies kann zu tödlichen Unfällen, schweren Verletzungen und hohen Sachschäden führen.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Gasgrills diese Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch.

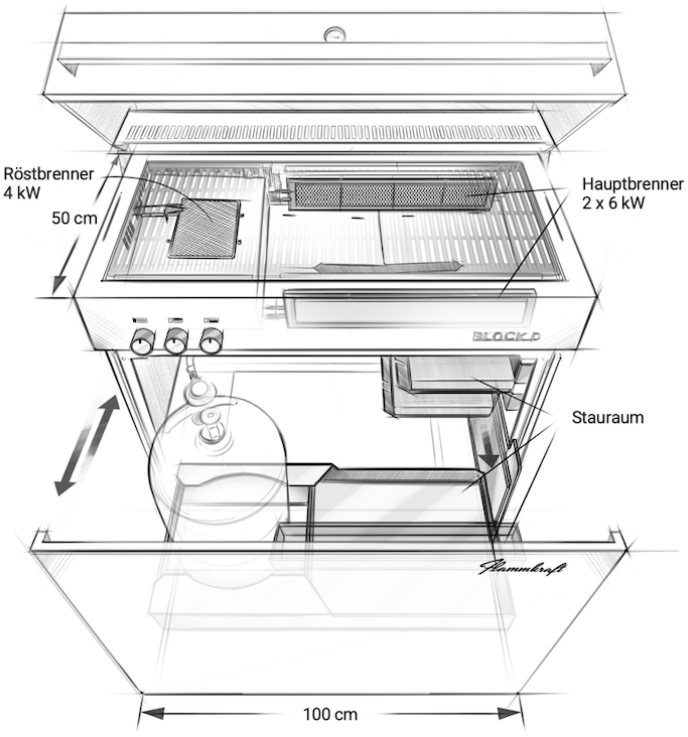
Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis 2
Ihr Flammkraft Grill 3
Lieferumfang 3
Technische Daten 4
Gastechnische Angaben 4
Wichtige Sicherheitshinweise 5
Leckageprüfung 6
Die Vorbereitungen 7
Die richtige Gasflasche 7
Aufstellung des Grills 7
Einsetzen von Auffangschale, Ablaufblechen und Grillrosten 7
Einsetzen und Anschließen der Gasflasche 8
Grillen 9
Wichtige Hinweise 9
Zündung und Anheizen 9
Temperaturen und Brennereinstellung 10
Rösten 10
Nach dem Grillen 11
Reinigung, Pflege und Wartung 11
Die Batterie 11
Die Ablaufbleche und die Auffangschale 11
Der Edelstahl 11
Die Edelstahl-Gussroste 11
Die Brenner 11
Die Holzteile 12
Service 12

Ihr Flammkraft Grill

Lieferumfang

Flammkraft Block D
3x Edelstahl-Gussrost
2x Ablaufblech
Spritzschutz Röstbrenner
Warmhalterost
Auffangbehälter
Gasschlauch
Gasdruckminderer
Rostausheber



Technische Daten

Grillfläche	90x40 cm (davon 30x40 cm Röstzone)
Grillroste	Edelstahl-Guss 30x40 cm drei Stück à 3,2 kg
Warmhalterost	9x97 cm Edelstahl
Brenner	drei Keramik-Infrarotbrenner, einzeln stufenlos regelbar
Arbeitshöhe	94 cm
Abmessungen	100 / 50 / 115 cm (B/T/H)
Gewicht	ca. 120 kg
Mobilität	vier nicht sichtbare Lenkrollen; vier Standfüße

Gastechnische Angaben

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
Kategorie	I3B/P
Gastyp	Butan / Propan
Druck	50 mbar
Leistung	16 kW (1,18 kg/h)
Düsendurchmesser	Hauptbrenner: 1,0mm Kennz.: 1,0 Röstbrenner: 0,9mm Kennz.: 0,9

Wichtige Sicherheitshinweise

Verwenden Sie diesen Gasgrill ausschließlich im Freien.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kinder und Personen die die Gefahr nicht einschätzen können, von dem Gasgrill fern.

Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs. Betreiben Sie das Gerät nur, wenn es durch ausreichend herausgedrehte Standfüße vor dem Verschieben oder Wegrollen gesichert ist.

Führen Sie vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch des Gasgrills eine Dichtigkeitsprüfung der gasführenden Teile durch. Überprüfen Sie ebenfalls die Brennerrohre auf Verstopfung.

Bei Gasgeruch

- Schließen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Gasflasche
- Löschen Sie alle offenen Flammen
- Öffnen Sie den Deckel
- Sollte der Gasgeruch weiterbestehen, rufen Sie sofort einen Fachmann/die Feuerwehr

Benutzen Sie Schutzhandschuhe im Umgang mit heißen Bauteilen.

Beugen Sie sich niemals über den Grill.

Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche.

Lagern oder nutzen Sie in der Nähe dieses Gerätes keine entflammbaren Gase oder Flüssigkeiten die nicht zur unmittelbaren Verwendung des Gasgrills vorgesehen sind.

Verwenden Sie ausschließlich in ihrem Land zugelassene Gasflaschen mit einem Durchmesser von 30cm und einer maximalen Höhe von 60cm (einschließlich Regler). Die Füllmenge darf 11kg nicht überschreiten.

Verwenden Sie keine verrosteten oder beschädigten Gasflaschen.

Stellen Sie die verwendete Gasflasche ausschließlich aufrecht in das dafür vorgesehene Fach.

Schützen Sie die Gasflasche vor großer Hitze. Verwenden und lagern Sie die Gasflasche niemals an Orten die mehr als 50°C erreichen können.

Bevor Sie die Gasflasche wechseln, löschen Sie alle offenen Flammen, schließen Sie das Ventil, benutzen Sie die Verschlusskappe und gegebenenfalls den Ventilschutz.

Behandeln Sie Gasflaschen stets sorgfältig. Transportieren, nutzen und lagern Sie Gasflaschen immer aufrecht und niemals in geschlossenen Räumen.

Verwenden Sie ausschließlich Gase der Kategorie I3B/P und der maßgeblichen EN-Norm entsprechende Gasdruckregler. Überprüfen Sie diesen regelmäßig. Schließen Sie niemals eine Gasflasche ohne Gasdruckregler an.

Bevor Sie den Grill bewegen, schließen Sie das Ventil an der Gasflasche, lassen Sie den Grill abkühlen und entnehmen Sie die Gasflasche.

Verwenden Sie ausschließlich geeignete und zugelassene Schlauchleitungen.

Überprüfen Sie die Schlauchleitung regelmäßig auf Risse oder Beschädigungen. Wechseln die Schlauchleitung bei Schäden, nach Ablauf der angegebenen Haltbarkeit oder nach spätestens fünf Jahren.

Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor. Jede Veränderung könnte sich gefährlich auswirken.

Halten Sie mit dem Grill ausreichend Abstand von brennbaren Materialien. Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Grill.

Sollte ein Brenner im Betrieb erlöschen, schließen Sie alle Gashähne und öffnen den Deckel. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie die Brenner erneut zünden.

Die Lüftungseinrichtungen dürfen niemals behindert werden. Zu den Lüftungseinrichtungen gehören auch die "Bodenfreiheit" unter dem Grill sowie die Schattenkante zwischen Grillkessel und Unterbau.

Nehmen Sie an vom Hersteller versiegelten Bauteilen niemals Manipulationen vor. Ggf. notwendige Reparaturen sind nur von Fachkräften durchzuführen.

Leckageprüfung

Wir haben Ihren Flammkraft Grill vor der Auslieferung auf Gaslecks geprüft. Führen Sie dennoch vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch des Gasgrills eine Dichtigkeitsprüfung der gasführenden Teile durch.

Führen Sie diese Prüfung nur im Freien und fernab jeglicher offenen Flammen oder Funken durch.

Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass alle Gasventile am Grill und an der Gasflasche geschlossen sind.

Mischen Sie etwas Wasser mit Spülmittel oder Seife und legen Sie einen Pinsel, eine Bürste oder eine Sprühflasche bereit.

Drehen Sie nur das Ventil an der Gasflasche auf und befeuchten Sie alle Verbindungen gasführender Teile. Bilden sich Blasen oder werden Blasen größer liegt ein Gasleck vor. Schließen Sie die Gaszufuhr und ziehen Sie die betroffene Verbindung vorsichtig nach. Prüfen Sie erneut. Liegt immer noch ein Gasleck vor, wenden Sie sich an Ihren Händler, Ihren Gasinstallateur oder unseren Service.

Betreiben Sie den Grill niemals, wenn Sie ein Leck festgestellt haben.

Schließen Sie nach der Leckageprüfung die Gaszufuhr. Reinigen Sie die im Rahmen der Leckageprüfung verunreinigten Stellen mit Wasser.

Die Vorbereitungen

Die richtige Gasflasche

Verwenden Sie ausschließlich in ihrem Land zugelassene 11kg Gasflaschen mit einem Durchmesser von 30cm und einer maximalen Höhe von 60cm (einschließlich Regler). Verwenden Sie keine verrosteten oder beschädigen Gasflaschen.

Aufstellung des Grills

Stellen Sie Ihren Flammkraft Gasgrill auf festem und ebenem Untergrund im Freien auf. Halten Sie ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien. Drehen Sie die vier Standfüße so weit heraus, bis das Gerät vor dem Verschieben oder Wegrollen gesichert ist. Leichtes Gefälle lässt sich durch die Standfüße ausgleichen.

Stellen Sie den Grill an einem geschützten Ort auf. Schützen Sie insbesondere die Brenner vor Feuchtigkeit, da sich Wasser im inneren der Brenner sammeln könnte. Sollten die Brenner feucht geworden sein, stellen Sie sicher, dass diese vor Wiederverwendung des Grills vollständig getrocknet sind.

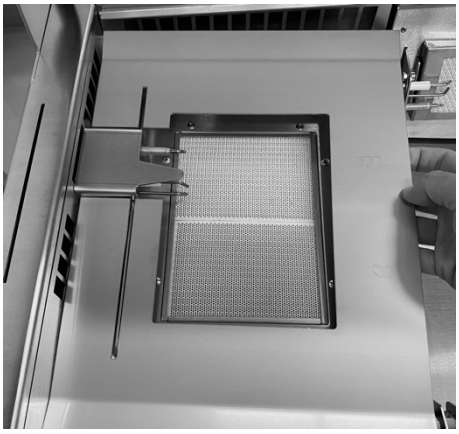
Einsetzen von Auffangschale, Ablaufblechen und Grillrosten

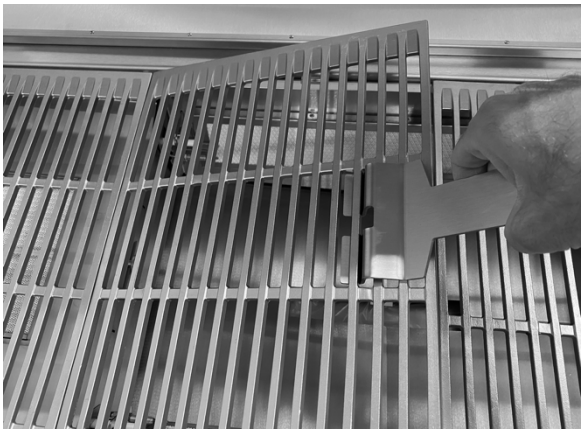
Öffnen Sie die Front-Schublade und ziehen Sie den Auszug für den Auffangbehälter und die Ablaufbleche heraus. Setzen Sie zunächst die Auffangschale ein und legen danach die Ablaufbleche darüber (Das Blech mit der Beschriftung „1“ zuerst, dieses kommt auf die rechte Seite). Schieben Sie den Auszug wieder herein, bis er einrastet. Nutzen Sie Ihren Grill nicht ohne die Ablaufbleche / Auffangbehälter und leeren / reinigen Sie die Teile regelmäßig.





Legen Sie das Spritzschutz-Blech um den Röstbrenner und setzten Sie den Schutz für die Zündeinheit auf.





Legen Sie die Grillroste mit der flachen Seite nach unten auf die Ablageschienen auf, dies geht am einfachsten mit dem beiliegenden Rostausheber.

Ölen Sie die Grillroste vor dem Grillen auf der Oberseite mit einem für hohe Temperaturen geeigneten Speiseöl leicht ein.

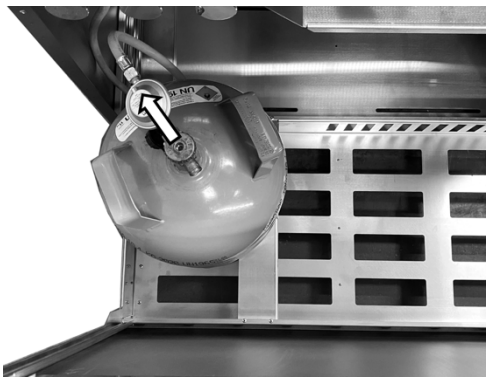
Einsetzen und Anschließen der Gasflasche

Öffnen Sie die Schublade vollständig und stellen Sie die Gasflasche vorsichtig, aufrecht in die Halterung.

Eine Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines Schraubenschlüssels vorsichtig anziehen (Linksgewinde). Die noch freie Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Geräteanschlusses drehen.

Dieser befindet sich unterhalb der Drehregler auf der Innenseite Ihres Grills. Stellen Sie sicher, dass alle drei Gasregler an der Front des Grills geschlossen sind. Anschließend mit Hilfe eines Schraubenschlüssels die Verbindung vorsichtig anziehen (Linksgewinde). Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil (Linksgewinde). Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Druckregler beigelegt sind.





Drehen Sie die Flasche in der Halterung so, dass sich der Schlauch beim Öffnen und Schließen der Gasflasche nicht verdreht, knickt oder an anderen Bauteilen des Grills entlangreibt.

Grillen

Wichtige Hinweise

Löschen Sie Ihr Grillgut niemals mit Bier oder anderen Flüssigkeiten ab. Die Flüssigkeiten könnten die heißen Brenner beschädigen. Legen Sie kein Grillgut über dem ausgeschalteten Röstbrenner ab, um Brenner und Zündeinrichtung vor Verschmutzungen zu schützen.

Lagern Sie während des Betriebes und bis der Block D nach der Verwendung abgekühlt ist keine brennbaren Gegenstände in der Schublade. Alle Teile unterhalb des Brennraums können sich im Betrieb aufheizen.

Lassen Sie niemals alle Brenner (insbesondere den Röstbrenner) in Großstellung bei geschlossenem Deckel über längere Zeit brennen. Die Temperatur im Grill sollte 350°C nicht überschreiten. Aufgrund sehr hoher Temperaturen kann es andernfalls passieren, dass sich Ihr Grill auch von außen sichtbar verfärbt. Dies ist eine spezifische Eigenschaft von Edelstahl. Diese so genannten Anlassfarben beeinträchtigen die Funktion und Haltbarkeit des Grills nicht und stellen keinen Qualitätsmangel dar.

Führen Sie vor der Inbetriebnahme, nach Wartungsarbeiten und nach längerem Nichtgebrauch des Gasgrills eine Dichtigkeitsprüfung der gasführenden Teile gemäß dieser Gebrauchsanweisung durch. Überprüfen Sie ebenfalls die Brennerrohre auf Verstopfung.

Zündung und Anheizen

Öffnen Sie zum Zünden den Deckel. Drücken Sie den Regler des zu zündenden Brenners und drehen Sie ihn in Großstellung. Betätigen Sie gleichzeitig den Zündschalter, bis der Brenner entzündet ist. Halten Sie den Regler noch ca. 10 Sekunden gedrückt.

Verwenden Sie zum Aufheizen des Grills die Hauptbrenner. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf 200 - 250°C auf und stellen Sie anschließend die Regler in Kleinstellung, um diese Temperatur beizubehalten. Justieren Sie die Einstellung der Brenner anschließend beim Grillen nach Bedarf.

Zur Verwendung des Röstbrenners heizen Sie diesen bei geöffnetem Deckel vor. (siehe auch Abschnitt „Rösten“).

Wenn sich das Gas nicht innerhalb von 10 Sekunden entzündet, warten Sie einen Augenblick, damit sich das ausgetretene Gas verflüchtigen kann und versuchen Sie es erneut. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt.

Temperaturen und Brennereinstellung

Ihr Flammkraft Gasgrill ist mit drei einzeln regelbaren sehr leistungsfähigen Infrarotbrennern ausgestattet. Ein Brenner befeuert die Röstzone (links) und sorgt dort für bis zu 900°C. Die beiden Hauptbrenner erzeugen im Garraum Temperaturen um etwa 350°C. Ihr Block D bietet Ihnen unterschiedliche Temperaturzonen auf der Haupt-Grillfläche. Nutzen Sie die Bereiche nahe der Brenner für Steaks und Kurzgebratenes. Die Mitte der Grillfläche ist perfekt für Würstchen, Fisch, Meeresfrüchte oder Gemüse geeignet. Ebenso können Sie hier dickere Fleischstücke ziehen lassen und schonend garen.



Im normalen Grillbetrieb wird die Kleinstellung der Hauptbrenner ausreichen, um hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Bei etwas Wind oder dem Grillen mit geöffnetem Deckel, stellen Sie Gasregler entsprechend höher. Es ist ebenso möglich besonders niedrige Temperaturen über einen längeren Zeitraum zu halten, um auf diese Weise Ihre Speisen zu garen. Nutzen Sie hierfür lediglich einen der Hauptbrenner oder den Röstbrenner in Kleinstellung bei geschlossenem Deckel.

Rösten

Dank unseres Röstbrenners und der hochwertigen Grillroste gelingt Ihnen mit Ihrem Flammkraft Grill das perfekte Branding. Heizen Sie den Röstbrenner in Großstellung und bei geöffnetem Deckel einige Minuten auf. Die Röstzone wird zügig eine hohe Temperatur erreichen, die Ihnen das scharfe Rösten Ihres Grillguts erlaubt. Nachdem das gewünschte Röstergebnis erreicht ist, legen Sie das Grillgut zur Seite und lassen es bis zur gewünschten Garstufe ziehen.

Legen Sie kein Grillgut über dem ausgeschalteten Röstbrenner ab, um Brenner und Zündeinrichtung vor Verschmutzungen zu schützen.

Sollten Sie mariniertes Fleisch verwenden, tupfen Sie es vor dem Auflegen etwas ab, um unnötiges Herabtropfen von Marinade zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht verbrennt und ungenießbar wird.

Betreiben Sie den Röstbrenner vorzugsweise bei geöffnetem Deckel. Aufgrund der hohen Gesamtleistung des Gerätes kann es bei längerem Betrieb des Röstbrenners bei geschlossenem Deckel zu sehr hohen Temperaturen im Innenraum und unter Umständen zu von außen sichtbaren Verfärbungen kommen.

Nach dem Grillen

Schließen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Reinigen Sie die Gussroste mit einer geeigneten Grillbürste und lassen Sie den Grill ausreichend abkühlen. Wischen Sie die Edelstahlumrandung der Grillfläche mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Grill und decken Sie ihn ab.

Reinigung, Pflege und Wartung

Die Batterie

Den Batteriehalter finden Sie hinter der Schublade unterhalb der Drehregler. Verwenden Sie eine Mignon-Zelle (1 x Typ AA, 1.5 Volt). Um ein Auslaufen der Batterie zu vermeiden, entnehmen Sie diese bitte, wenn Sie den Grill längere Zeit nicht nutzen.

Die Ablaufbleche und die Auffangschale

Entleeren und reinigen Sie die Ablaufbleche und die Auffangschale regelmäßig, um Fettbrände zu vermeiden. Verwenden Sie den Grill niemals ohne Auffangschale und Ablaufbleche.

Der Edelstahl

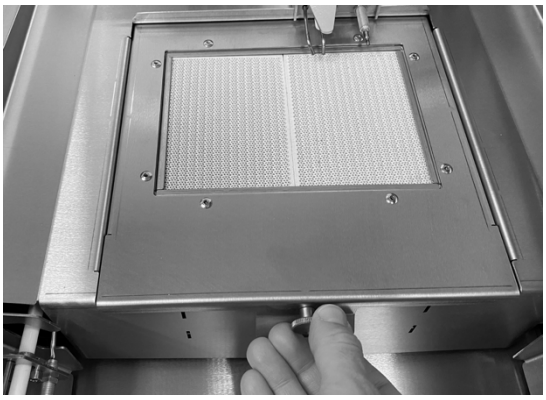
Damit Ihr Grill dauerhaft gut funktioniert und gut aussieht pflegen Sie ihn bitte regelmäßig. Eingebrannte Grillrückstände lassen sich mit einem Grillreiniger (z.B. dem Flammkraft-Intensivreiniger) entfernen. Für ein glänzendes Aussehen der Edelstahlflächen verwenden Sie bitte ausschließlich für den Lebensmittelbereich geeignete Edelstahlpflegemittel. Verwenden Sie bitte keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder citrushaltige Reinigungsmittel.

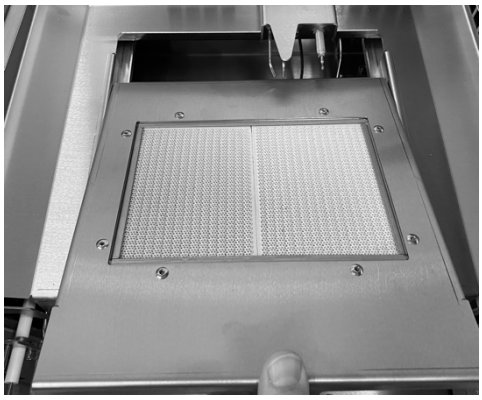
Die Edelstahl-Gussroste

Säubern Sie die Edelstahl-Gussroste nach dem Grillen mit einer weichen Edelstahlbürste. Im noch heißen Zustand können die meisten Verschmutzungen bereits beseitigt werden. Ggf. können Sie den Grill auch einige Minuten auf höchster Stufe aufheizen und anschließend die Roste abbürsten. Die Edelstahl-Gussroste können bei Bedarf auch mit unserem Grill-Intensiv-Reiniger behandelt werden. Wir empfehlen die Roste nach der Reinigung leicht einzuölen.

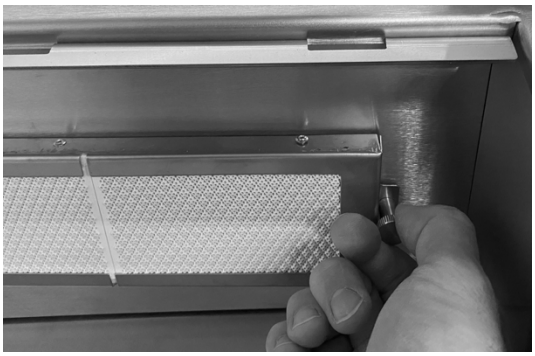
Die Brenner

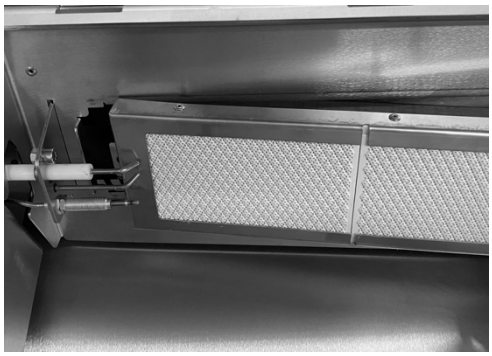
Überprüfen Sie die Brennereinlassöffnungen regelmäßig auf Verstopfungen. Insbesondere nachdem Sie den Grill längere Zeit nicht benutzt haben. Spinnen und andere Insekten könnten sich an diesen Stellen einnisten und zu lebensgefährlichen Bränden und hohen Sachschäden führen.





Äußerlich müssen die Brenner nicht gereinigt werden. Herabtropfendes Fett verbrennt im Betrieb. Reinigen Sie die Brenner auf keinen Fall mit Flüssigkeiten oder harten Gegenständen. Für eine gründliche Reinigung des Grills oder zu Wartungszwecken können die Brenner auch entnommen werden. Lösen Sie dazu die jeweilige Rändelschraube und entnehmen Sie den Brenner vorsichtig. Sollte die Rändelschraube festsitzen, verwenden Sie bitte etwas Kriechöl, um diese zu lösen.





Die Holzteile

Holzteile werden durch Witterungseinflüsse, Temperaturwechsel und UV-Strahlung besonders beansprucht. Pflegen Sie alle Holzteile mindestens zweimal im Jahr mit einem geeigneten lebensmitteltauglichen Holzöl.

Schützen Sie Holzteile durch eine geeignete Abdeckung (separat erhältlich) vor Witterungseinflüssen. Bewahren Sie die Holzplatte der Ablage (optionales Zubehör) im Haus auf.

Service

Sollten Sie Fragen zu unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service:

Mail: service@flammkraft.com