



Flammkraft

GASGRILL BLOCK D & BLOCK Ds

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

User manual for gas barbecues:

- Block D model stand alone unit
- Block D model built-in barbecue
- Block Ds model stand alone unit
- Block Ds model built-in barbecue

The descriptions are identical for all the models listed above. Any differences are indicated separately. The images show the model in Block D.

This user manual is for private users. For professional use of the appliance, please also observe the applicable regulations for use of gas grills.

The gas barbecue is referred to in these instructions as the “appliance”.

When using the appliance it is essential to pay careful attention, because the appliance is operated with gas and high temperatures are generated during use.

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

In case of assembly or installation by third parties or service providers:

- Ensure that this document remains with the owner of the appliance for further use.

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

The following requirements must be met:

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

Table of contents

1. Safety information	50	6. Cleaning	79
1.1 Intended use	50	6.1 Safety instructions for cleaning	79
1.2 Approved fuel	50	6.2 Cleaning intervals	79
1.3 Safe handling of gas	51	6.3 Cleaning the enclosure	79
1.4 General safety instructions	51	6.4 Cleaning the removable parts	80
2. Product information	52	6.5 Cleaning the main burners	82
2.1 Product overview	52	6.6 Cleaning the roasting burner	84
2.2 Temperature zones	54	6.7 Cleaning and care of the wooden parts	85
2.3 Scope of delivery	55	7. Maintenance	86
2.4 Technical data	56	7.1 Safety instructions for maintenance	86
3. Set-up	57	7.2 Maintenance intervals	86
3.1 Safety instructions for set-up	57	7.3 Changing the battery	87
3.2 Set-up location requirements	57	7.4 Checking the battery contact	87
3.3 Preparing for set-up	58	7.5 Checking the thermocouple	88
3.4 Setting up the stand-alone unit	58	7.6 Drying the burner	88
3.5 Setting up the built-in barbecue	60	8. Troubleshooting	89
3.6 Inserting components	66	9. Disposal	91
3.7 Connecting the gas cylinder	68	9.1 Disposing of the packaging	91
4. Leak test	70	9.2 Disposing of the appliance	91
4.1 Safety instructions for the leak test	70	10. Appendix	92
4.2 Preparing a leak test	70	10.1 Storing gas cylinders	92
4.3 Leak test up to the burner control	70	10.2 Accessories	92
4.4 Leak test up to the burner	71	10.3 EU Declaration of Conformity	92
5. Use	72		
5.1 Safety instructions for use	72		
5.2 Preparing for barbecuing	73		
5.3 Starting barbecuing	74		
5.4 Barbecuing	75		
5.5 Roasting	76		
5.6 Cooking	77		
5.7 Using OfenDock	77		
5.8 Finishing barbecuing	78		
5.9 Changing the gas cylinder	78		

1. Safety information

1.1 Intended use

The appliance is intended exclusively for barbecuing, roasting and cooking food.

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

The following conditions apply to the use of the appliance:

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

Any other use is considered contrary to the intended use.

1.2 Approved fuel

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

- Approved countries:

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

In the country of use, check whether the appliance is approved for operation with the appropriate gas category or gas pressure:

- ▶ Refer to the type plate for the gas category and gas pressure.
 - ➔ “2.1 Product overview” (page 52).

1.3 Safe handling of gas

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

- Close all burner controls.
- Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

If you can smell gas:

- Close all burner controls.
- Open the lid.
- Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

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

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

Before moving the appliance:

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

Gas cylinders must be stored correctly.

"10.1 Storing gas cylinders" (page 92).

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

1.4 General safety instructions

WARNING!

Danger due to a failure to observe the operating manual!

This manual contains important information for the safe use of the appliance. It highlights possible dangers. Failure to comply may result in death or serious injury.

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

Use of the appliance is prohibited in the following cases:

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

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

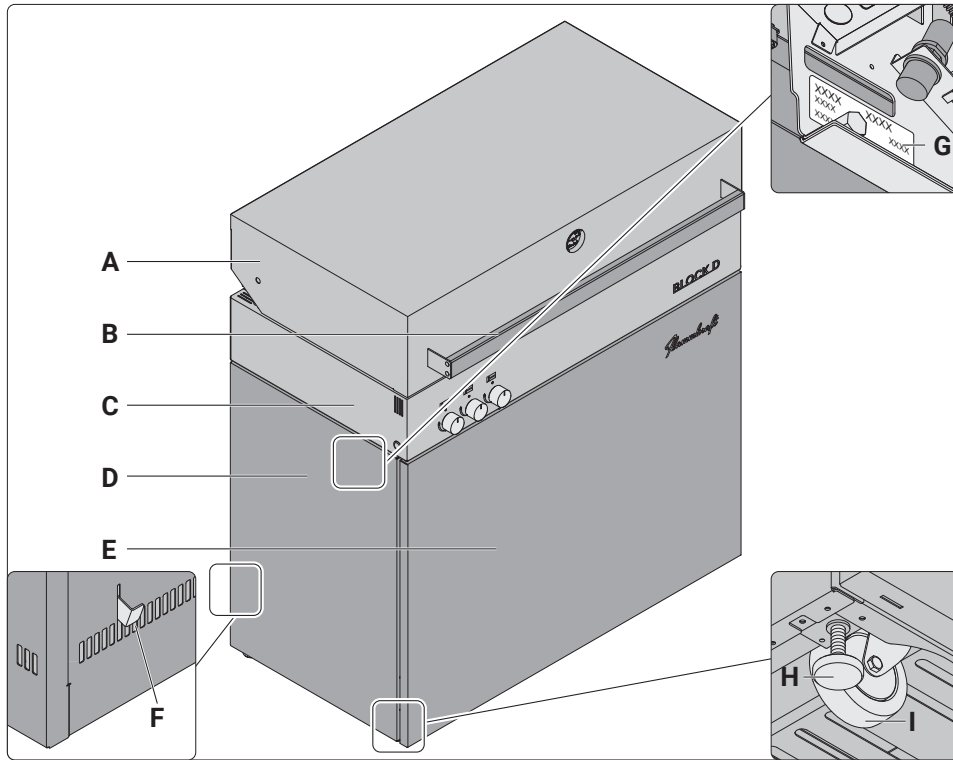
- Follow the instructions for use.
- Use only as intended.
- Handle properly at all times.
- Only use spare parts manufactured or authorised by Flammkraft.
- Observe the maintenance and cleaning intervals.

Further safety instructions must also be observed depending on the activity. The safety instructions can be found in the corresponding chapter of this manual.

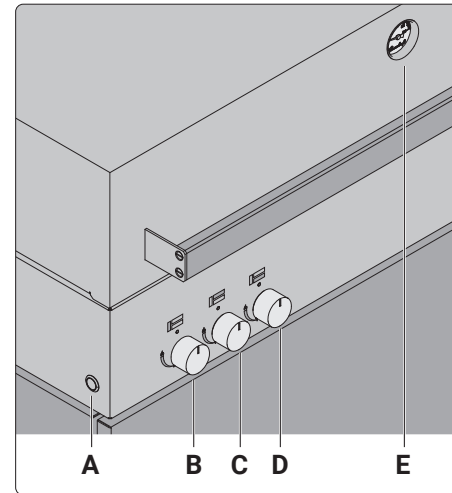
- "3.1 Safety instructions for set-up" (page 57).
- "4.1 Safety instructions for the leak test" (page 70).
- "5.1 Safety instructions for use" (page 72).
- "6.1 Safety instructions for cleaning" (page 79).
- "7.1 Safety instructions for maintenance" (page 86).

2. Product information

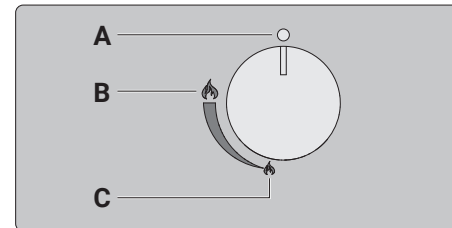
2.1 Product overview



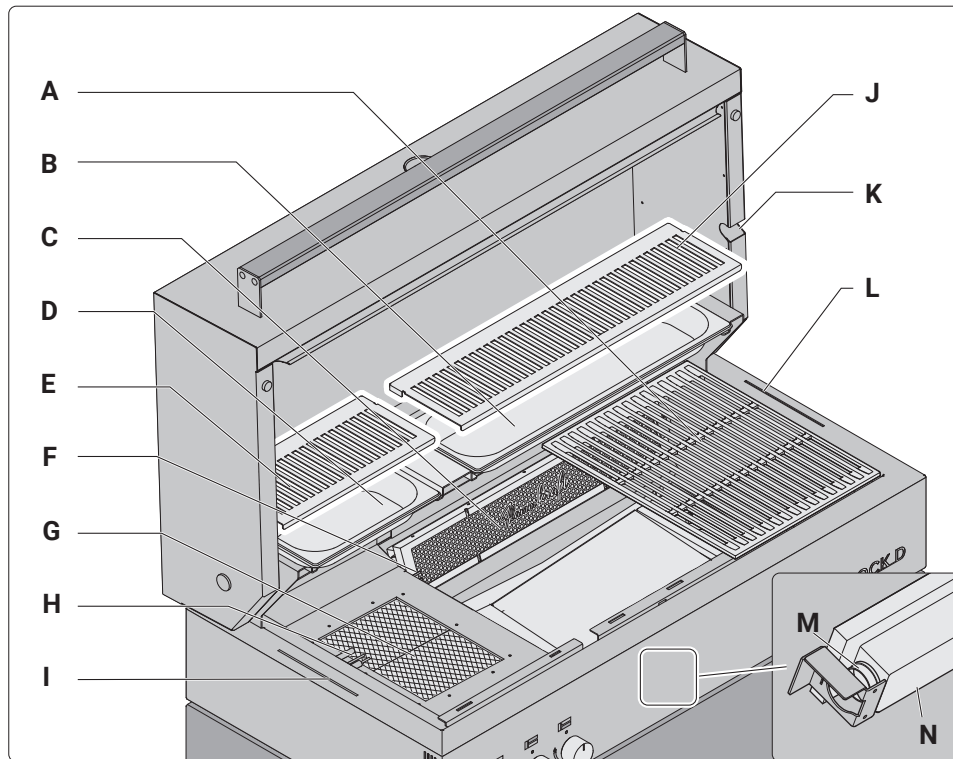
- A Lid
- B Handle
- C Firebox
- D Base (stand alone unit only)
- E Front drawer (stand alone unit only)
- F Brake (2x, stand alone unit only)
- G Type plate (under firebox)
- H Feet (4x, stand alone unit only)
- I Swivel castors (4x, stand alone unit only)



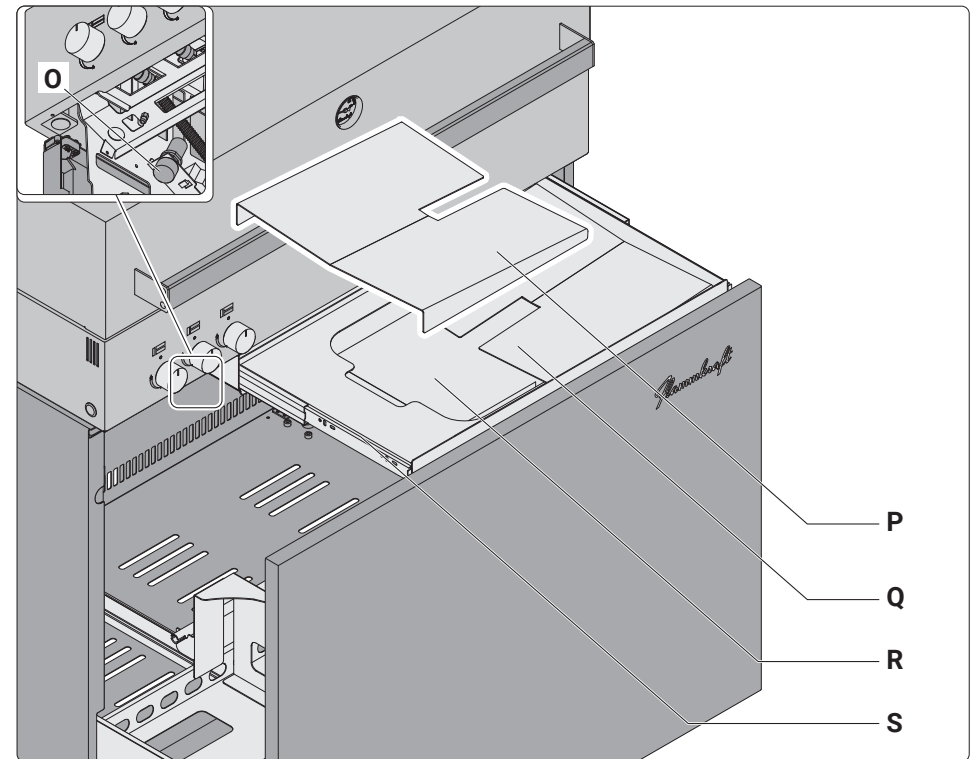
- A Ignition button
- B Roasting burner control
- C Rear main burner control
- D Front main burner control
- E Thermometer



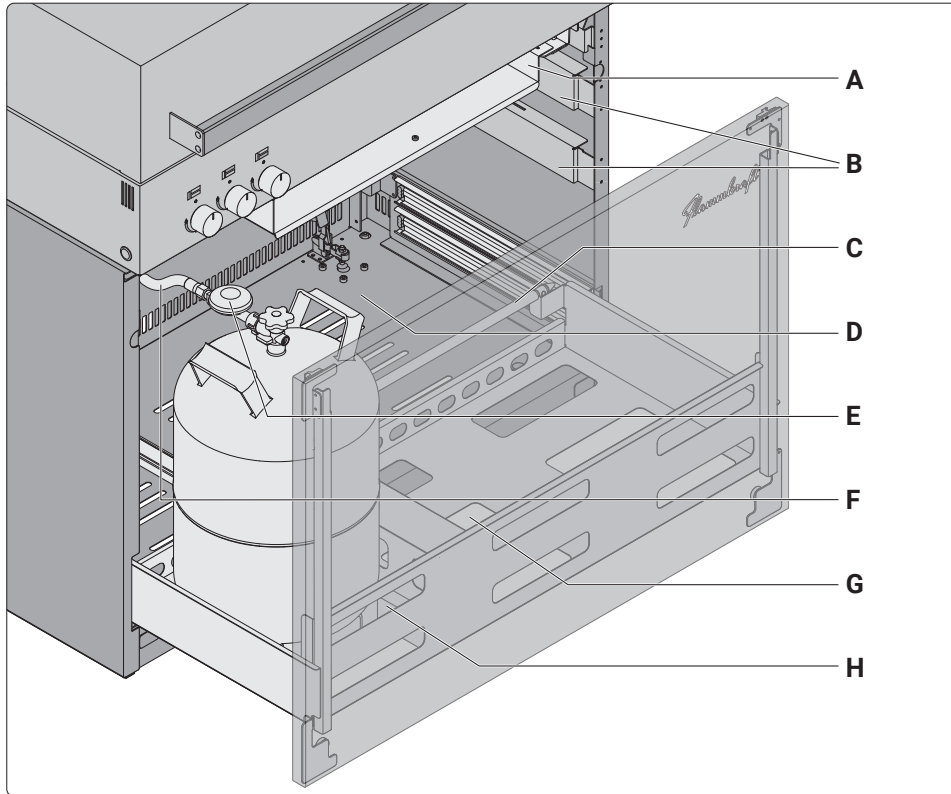
- A "Off" setting
- B "Maximum"/"Ignition position" setting
- C "Minimum" setting



- A** Grill grate
- B** Stainless-steel container (2.5 litres)
- C** Rear main burner
- D** Stainless-steel container (1.0 litres)
- E** OfenDock grill grate (small)
- F** Ignition plug and thermocouple of rear main burner
- G** Roasting burner
- H** Ignition plug and thermocouple of roasting burner
- I** Slot for hanging the side shelf (optional)
- J** OfenDock grill grate (large)
- K** Rotisserie opening (optional)
- L** Slot for hanging rotisserie motor or side shelf (optional)
- M** Burner inlet opening of main burner at the front
- N** Main burner at the front (behind the front of the firebox)

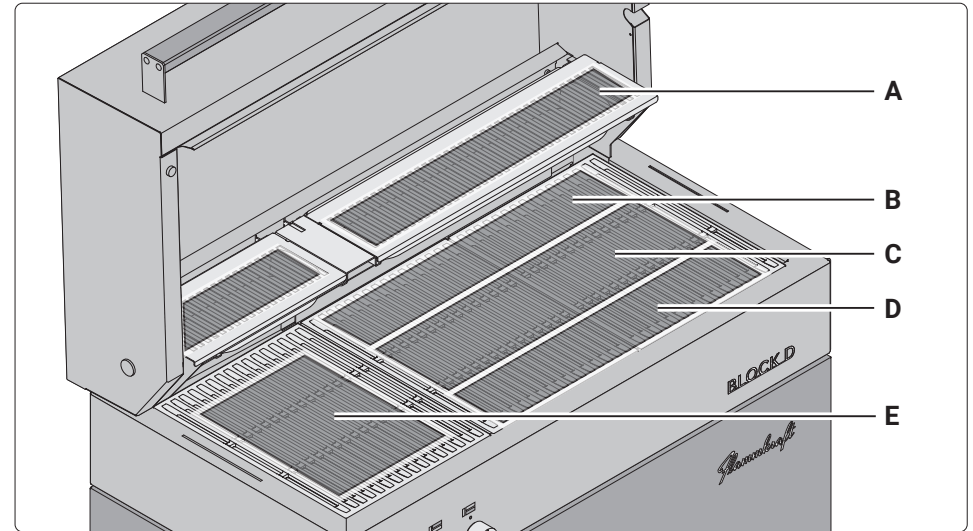


- O** Battery compartment for ignition device (inside the appliance, below the burner control)
- P** Drain plate 1
- Q** Drain plate 2
- R** Collection tray
- S** Pull-out for drain plates and collection tray



- A** Storage compartment (stand alone unit only) for grill grates or optional accessories (e.g. Teppanyaki plate or pizza stone)
- B** Attachment point (stand alone unit only) for side shelf (optional)
- C** Attachment point (stand alone unit only) for rotisserie spit (optional)
- D** Optional compartment for waste bin (stand alone unit only)
- E** Pressure reducer
- F** Gas hose
- G** Storage point (stand alone unit only) for storage and cleaning box
- H** Gas cylinder compartment (stand alone unit only)

2.2 Temperature zones

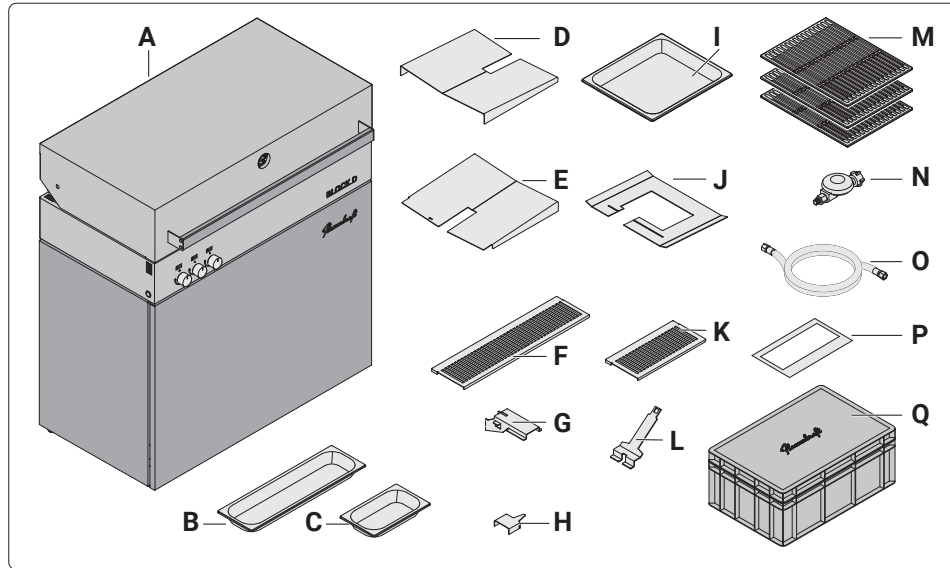


The appliance has different temperature zones.

Zones / application	Temperature
A OfenDock e.g. for post-cooking, keeping warm, baking, hot-air cooking or gratinating food	100 – 300 °C
B Direct barbecue zone e.g. for steaks and short-grilling items	75 – 500 °C
C Indirect barbecue zone e.g. for fish, sausages, vegetables, for further cooking short-grilling items, gentle cooking of thicker pieces of meat	75 – 350 °C
D Direct barbecue zone e.g. for steaks and short-grilling items	75 – 500 °C
E Roasting zone e.g. for steaks and short-grilling item, for the use of optional accessories (e.g. Teppanyaki plate, wok with holder) or cast-iron pans and pots	400 – 900 °C

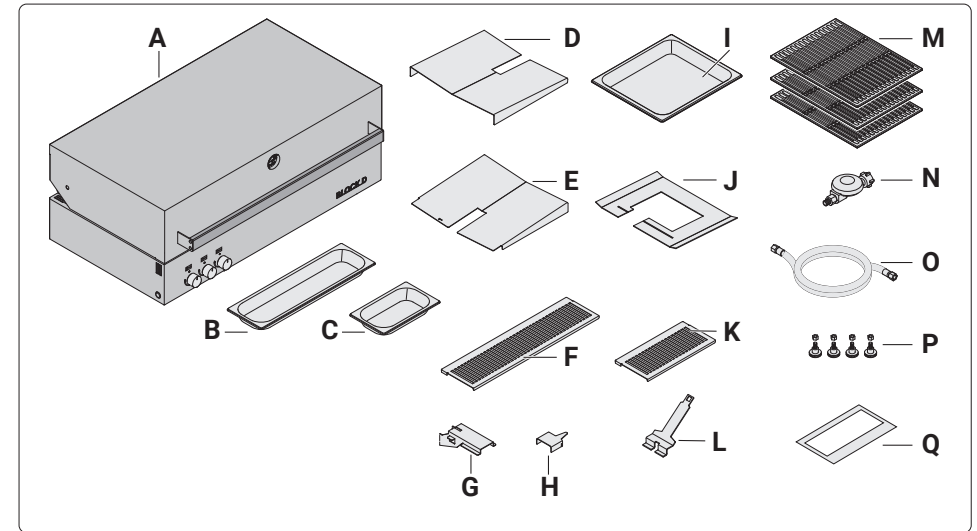
2.3 Scope of delivery

Stand alone unit



- A** Flammkraft Block D & Block Ds stand alone unit
- B** Stainless-steel container (2.5 litres)
- C** Stainless-steel container (1.0 litres)
- D** Left drain plate
- E** Right drain plate
- F** OfenDock grill grate (large)
- G** Bridge for OfenDock
- H** Roasting burner ignition cover
- I** Collection tray
- J** Splash guard plate of the roasting burner
- K** OfenDock grill grate (small)
- L** Grate lifter
- M** Grill grates
- N** Pressure reducer
- O** Gas hose
- P** User manual
- Q** Storage and cleaning box

Built-in barbecue



- A** Flammkraft Block D & Block Ds built-in barbecue
- B** Stainless-steel container (2.5 litres)
- C** Stainless-steel container (1.0 litres)
- D** Left drain plate
- E** Right drain plate
- F** OfenDock grill grate (large)
- G** Bridge for OfenDock
- H** Roasting burner ignition cover
- I** Collection tray
- J** Splash guard plate of the roasting burner
- K** OfenDock grill grate (small)
- L** Grate lifter
- M** Grill grates
- N** Pressure reducer
- O** Gas hose
- P** Bearing bolts (optional use)
- Q** User manual

Optional accessories (e.g. rotisserie, pizza stone) are available from Flammkraft.
 → "10.2 Accessories" (page 92).

2.4 Technical data

	Block D	Block Ds
Barbecuing area		
■ Overall area	90 x 44 cm	75 x 44 cm
■ Roasting zone	30 x 44 cm	25 x 44 cm
Cast stainless steel grill grates		
■ Quantity	3	3
■ Size	30 x 44 cm	25 x 44 cm
■ Individual weight	5.2 kg	4.3 kg
OfenDock two grill grates, foldable, two stainless-steel containers		
■ Size grill grates	32 x 15 cm / 58 x 15 cm	32 x 15 cm / 46 x 15 cm
Gas pressure / Nozzle diameter		
■ Main burner	30 mbar / 1.12 mm 37 mbar / 1.12 mm 50 mbar / 0.98 mm	50 mbar / 0.80 mm
■ Roasting burner	30 mbar / 1.12 mm 37 mbar / 1.12 mm 50 mbar / 0.98 mm	50 mbar / 0.98 mm
Power	16.2 kW (1.18 kg/h)	13.9 kW (1.01 kg/h)
Temperature	75 – 900 °C	75 – 900 °C
Working height (stand alone unit only)	94 cm	94 cm

	Block D	Block Ds
Dimensions of stand alone unit		
■ Width	100 cm	85 cm
■ Firebox depth	53 cm	53 cm
■ Depth including handle	60 cm	60 cm
■ Height	115 cm	115 cm
Dimensions of built-in barbecue		
■ Width	100 cm	85 cm
■ Firebox depth	53 cm	53 cm
■ Depth including handle	60 cm	60 cm
■ Height (visible)	36.5 cm	36.5 cm
■ Height including grease management system	48.5 cm	48.5 cm
Total weight of stand alone unit	approx. 130 kg	approx. 120 kg
Total weight of built-in barbecue	approx. 60 kg	approx. 50 kg

3. Set-up

3.1 Safety instructions for set-up

WARNING!

Danger due to a failure to observe the set-up instructions!

Improper set-up of the appliance can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe set-up of the appliance.

Read this chapter carefully before performing the set-up.

Observe the safety instructions.

Carry out the set-up as described.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:

Do not store or deposit flammable materials or liquids on or near the appliance (e.g. unconnected gas cylinders).

The appliance must be undamaged and in perfect condition for use.

Before the appliance can be set up, the set-up location requirements must be satisfied.

3.2 Set-up location requirements

The appliance must be set up outdoors. It must not be used in enclosed spaces.

The area must be suitable for safe use.

The surface on which the appliance is set up must be firm, level and horizontal.

Do not set up the appliance on a lawn.

Do not set up the appliance in the following locations:

Enclosed spaces.

Garages.

Stairwells.

Generally accessible hallways and corridors.

Potentially explosive atmospheres.

In the immediate vicinity of highly flammable or explosive substances.

In close proximity to buildings. The specified safety distances must be observed.

Under unprotected flammable roofs or roof overhangs.

WARNING!

Risk of fire due failure to observe the safety distances!

High temperatures are generated during use of the appliance. Parts of the appliance become hot, touching these can lead to burns.

Make sure the safety distances to people and objects are maintained at all times.

Make sure that flammable objects and materials (e.g. furniture, textiles) are kept a sufficient distance from the appliance.

Necessary safety distances:

0.3 m distance from heat sensitive non-flammable solid materials.

1.0 m distance from flammable solid materials.

5.0 m distance from flammable liquids.

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

For safe use of the appliance, the following ventilation devices must remain uncovered:

All ventilation slots on the appliance.

Clearances for specified ground clearance.

3.3 Preparing for set-up

- ▶ Familiarise yourself with the appliance and the associated documents:
 - User manual.
 - Installation instructions for Flammkraft grills in outdoor kitchens (built-in barbecue only).
 - Accessories and equipment.
 - Set-up location.
- ▶ Keep the set-up location clear of objects that could be damaged or destroyed during set-up.
- ▶ Check the packaging for damage.
- ▶ Remove the packaging.
- ▶ Check the scope of delivery for completeness and integrity.
 - ➔ "2.3 Scope of delivery" (page 55).

If you identify damage or find that something is missing:

- ▶ Contact your dealer or the Flammkraft service department.

If the packaging is no longer required:

- ▶ Dispose of the packaging material correctly.
 - ➔ "9.1 Disposing of the packaging" (page 91).
- ▶ Make sure that the required safety distances are maintained.
 - ➔ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).

When the appliance is in use grease may leak out and run down the housing (e.g. if the appliance gets wet due to rain).

- ▶ If necessary, use a suitable, heat-resistant base to protect the flooring.

3.4 Setting up the stand-alone unit

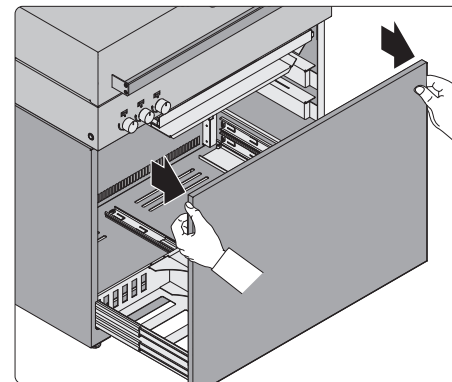
All necessary attachments come in the storage and cleaning box, and in a box in the firebox.

⚠ ATTENTION!

Risk of damage to the drawer!

Vibrations caused by moving the appliance or pulling out the drawer without using the opening function ("push-to-open") can damage the drawer.

- ▶ To open the drawer, always push it in first.
- ▶ Before moving the appliance, make sure the drawer is about 5 cm open.



- ▶ Press on the front drawer. The front drawer slightly springs open.
- ▶ Open the front drawer by pulling it all the way out.
- ▶ Remove the storage and cleaning box.
- ▶ Close the front drawer by pressing it in until it clicks.

⚠ WARNING!

Risk of injury due to incorrect handling of the appliance!

Be aware of the size and weight of the appliance when moving and setting up the appliance. Serious injuries are possible if the appliance rolls away unintentionally.

- ▶ Make sure the appliance is stable and secure during set-up.
- ▶ Make sure that no other people are inside the working area.
- ▶ Make sure the assembled appliance is secured against rolling away.

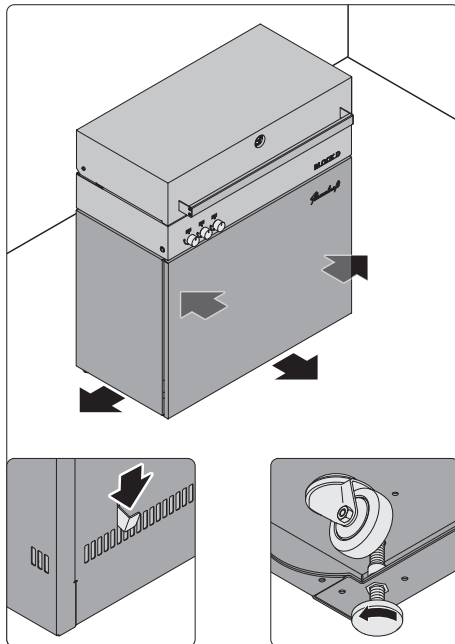
⚠ ATTENTION!

Risk of damage to the feet!

When moving the appliance, screwed-out feet can get stuck on obstacles and be damaged. Vibrations during transport can cause the feet to unscrew.

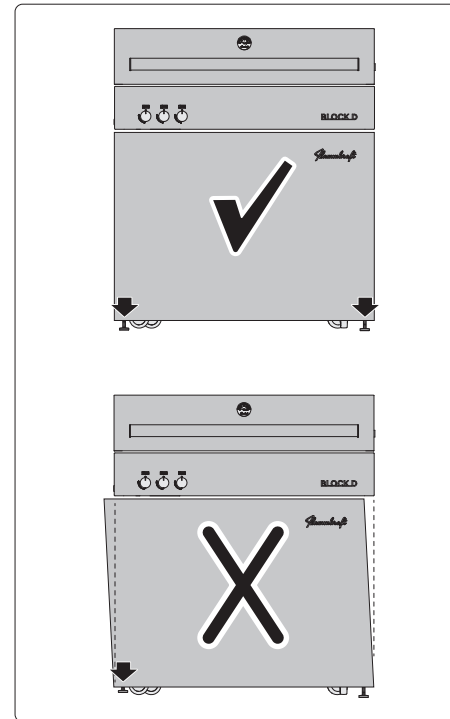
- ▶ Before moving the appliance, make sure that the feet are completely screwed in.
- ▶ Pay attention to the travel path during transport. Avoid rolling the appliance over obstacles (height > 2 cm).

- ▶ Select the location with consideration to the set-up location requirements.
 - "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- ▶ Make sure that the safety distances are observed.
 - "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- ▶ Ensure sufficient stability.



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

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



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

If the drawer is diagonal from the body:

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

3.5 Setting up the built-in barbecue

All necessary attachments are in a separate box.

WARNING!

Risk of injury due to incorrect handling of the appliance!

Be aware of the size and weight of the appliance when moving and setting up the appliance. Serious injuries are possible if the appliance falls down unintentionally.

Always move the appliance with two people.

Wear suitable protective equipment when working with the appliance (e.g. gloves, safety shoes, safety goggles).

Select the location with consideration to the set-up location requirements.

“3.2 Set-up location requirements” (page 57).

Make sure that the safety distances are observed.

“3.2 Set-up location requirements” (page 57).

Ensure that it has sufficient structural stability.

There must be 8 cm clearance behind the appliance to open the lid.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:

The appliance must not be installed under a flammable overhead structure.

The body is suitable for the weight of the appliance.

“2.4 Technical data” (page 56).

The following specifications must be observed:

There is a 0.4 cm gap between the appliance and the worktop.

Sufficiently large ventilation openings are provided when closing the body with doors.

The dimensions and the space under the appliance must be observed, the pull-out and the drip tray are freely accessible.

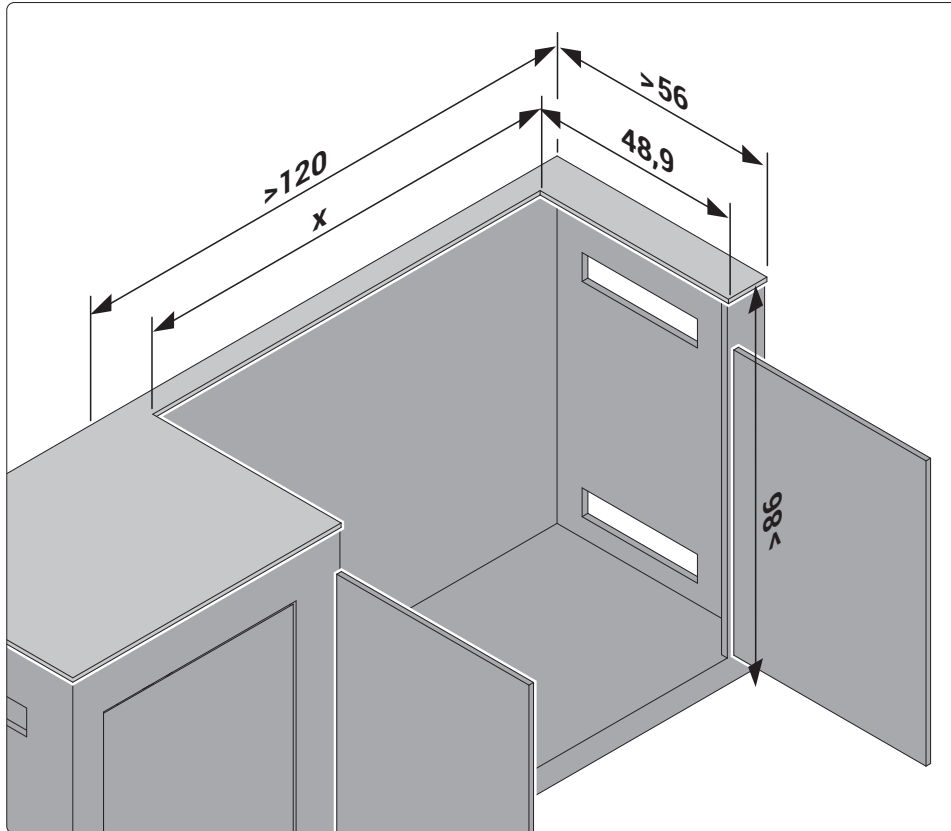
The doors are freely accessible.

The doors are not locked.

All closures on the appliance and on the gas cylinder must be easily accessible.

It must be possible to remove the gas cylinder from the body for connection, disconnection and testing.

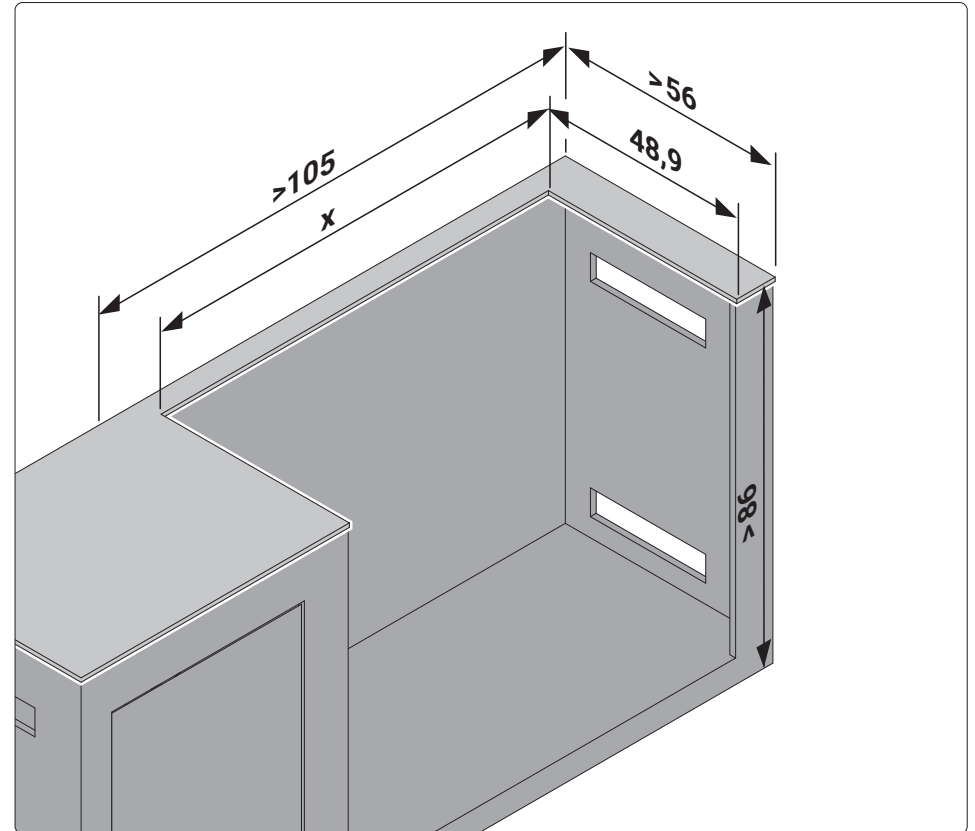
Dimensions of appliance body Block D



Dimensions in cm.

The dimension x depends on the mounting variant.
 Installation without mounting bracket = 100.8 cm
 Installation with mounting bracket = 101.2 cm

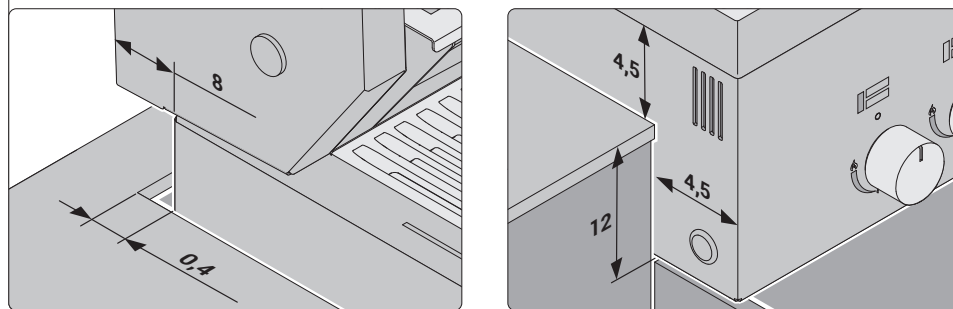
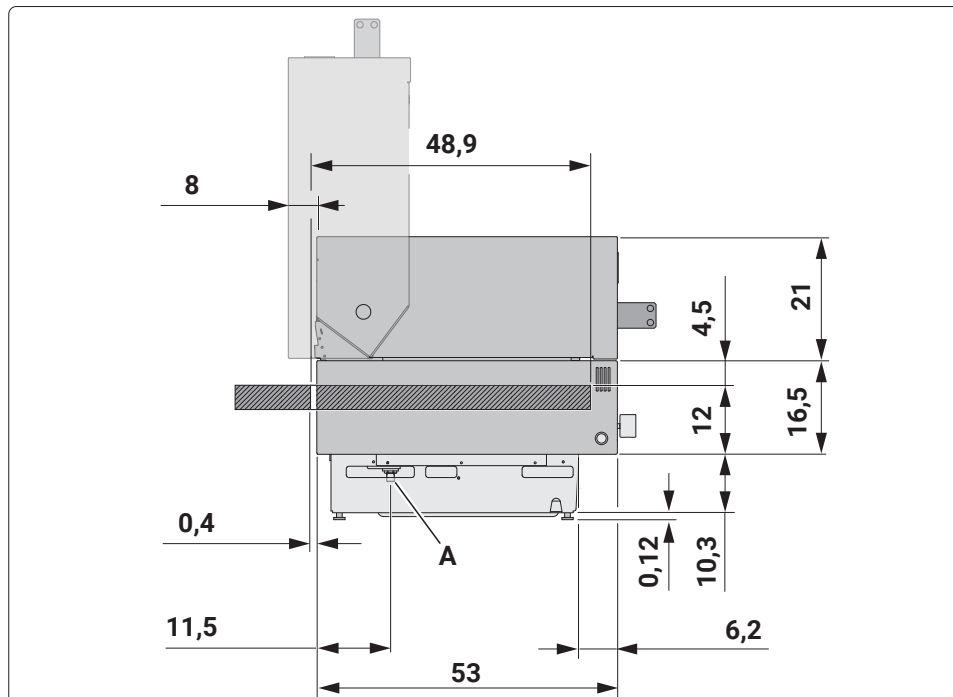
Dimensions of appliance body Block Ds



Dimensions in cm.

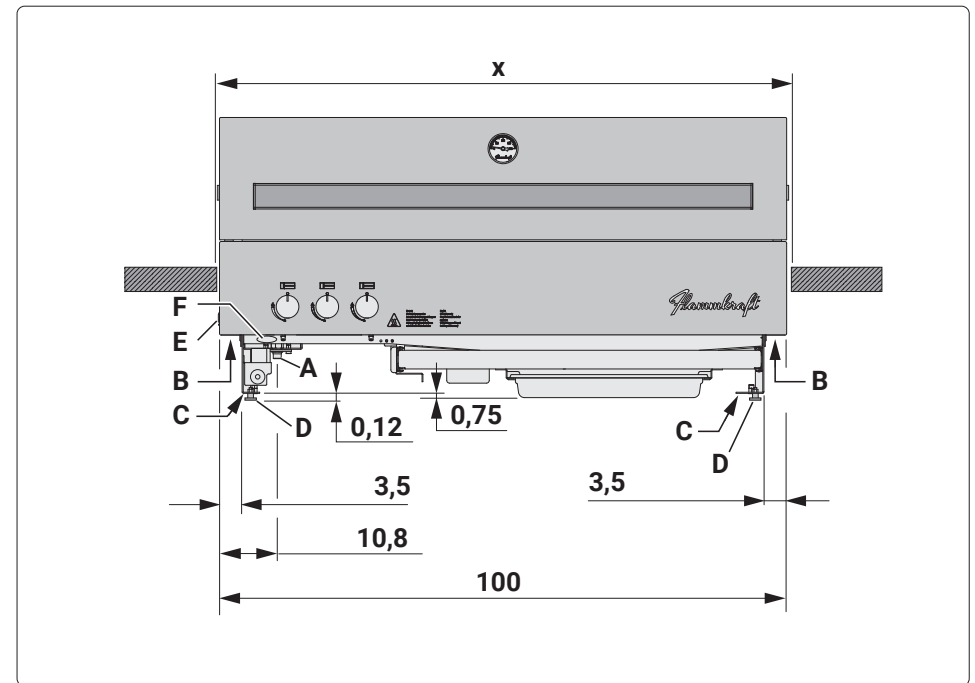
The dimension x depends on the mounting variant.
 Installation without mounting bracket = 85.8 cm
 Installation with mounting bracket = 86.2 cm

Appliance dimensions Block D



Dimensions in cm.

A Gas connection



Dimensions in cm.

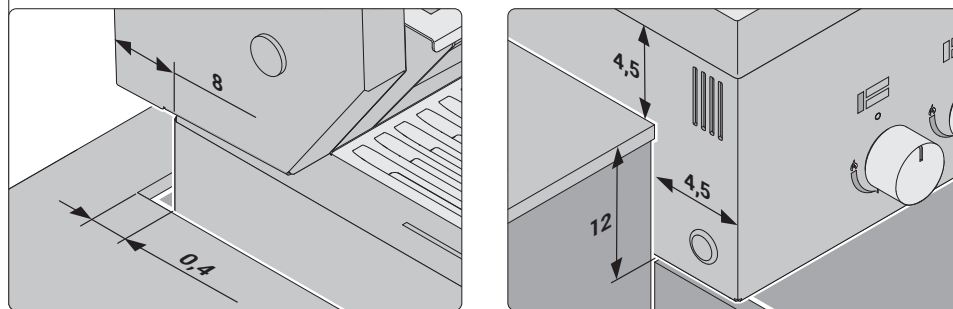
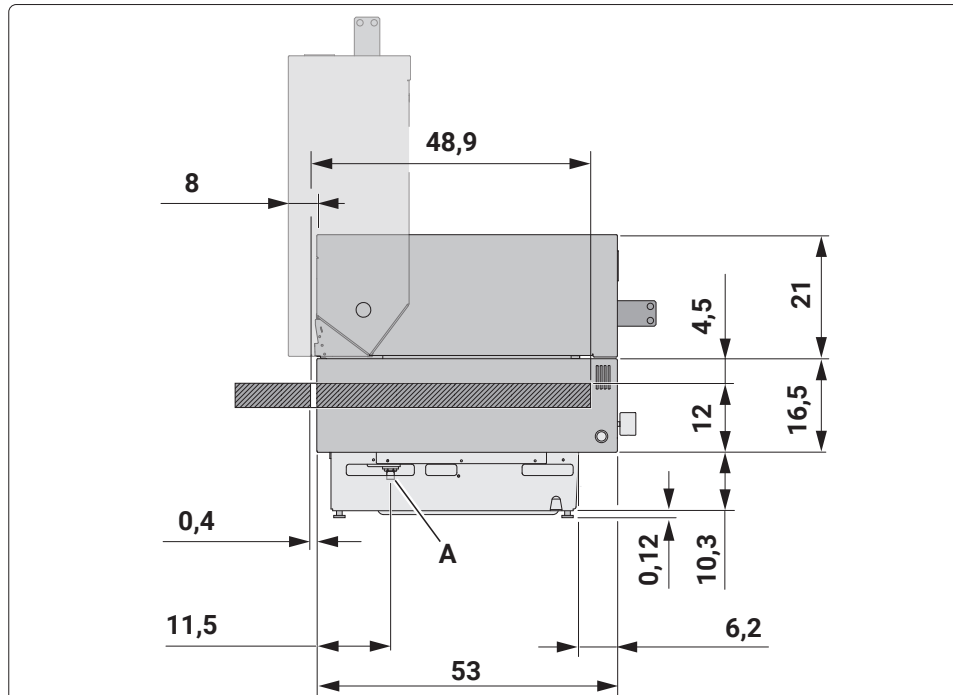
The dimension x depends on the mounting variant.

- Installation without mounting bracket = 100.8 cm
- Installation with mounting bracket = 101.2 cm

- A** Gas connection
- B** Support surface on the appliance frame
- C** Support surface on the appliance bracket
- D** Bearing bolts (height adjustment for continuous base plate)
- E** Ignition button
- F** Alternative ignition button opening

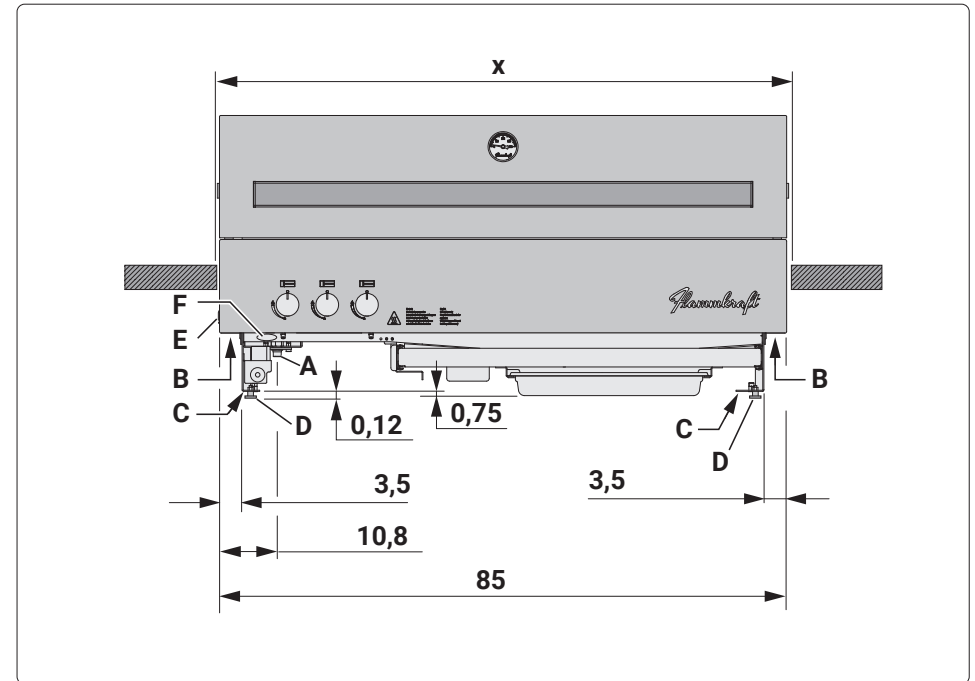
💡 If it is not possible to install the unit so that the ignition button is accessible from the side, this can also be fitted in the base in the alternative ignition button opening.

Appliance dimensions Block Ds



Dimensions in cm.

A Gas connection



Dimensions in cm.

The dimension x depends on the mounting variant.

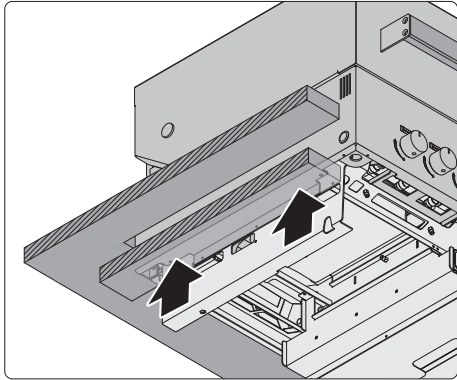
Installation without mounting bracket = 85.8 cm

Installation with mounting bracket = 86.2 cm

- A** Gas connection
- B** Support surface on the appliance frame
- C** Support surface on the appliance bracket
- D** Bearing bolts (height adjustment for continuous base plate)
- E** Ignition button
- F** Alternative ignition button opening

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

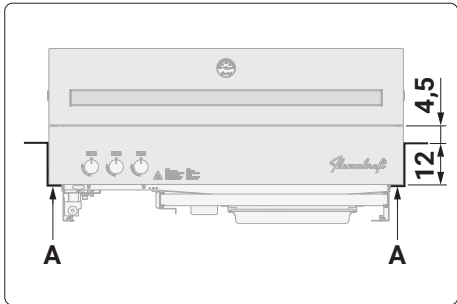
Installation variants



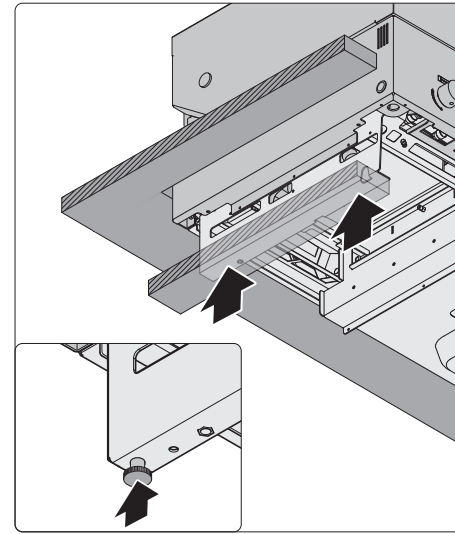
Variant 1

Support of the appliance frame on a suitable substructure.

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



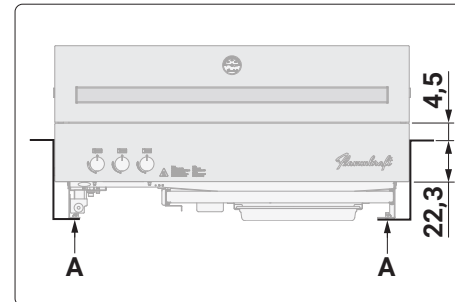
A Support surface on the unit frame



Variant 2

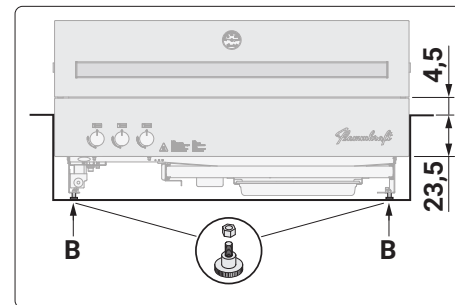
Support of the appliance brackets on a suitable substructure.

- Use the available holes on the unit bracket to fasten it to the base.
- To prevent the drip tray from sitting on the base, the bearing bolts must be screwed into the unit brackets with a continuous base plate.



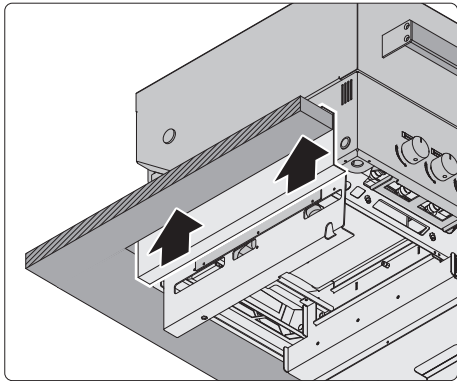
Support with an open base

A Support surface on the unit bracket



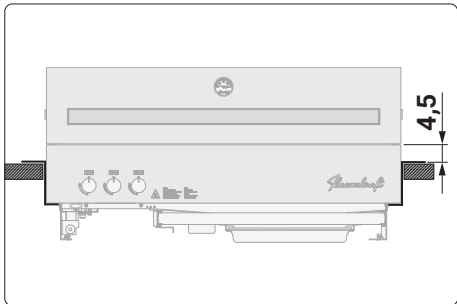
Support with continuous base plate

B Bearing bolts (height adjustment for continuous base plate)

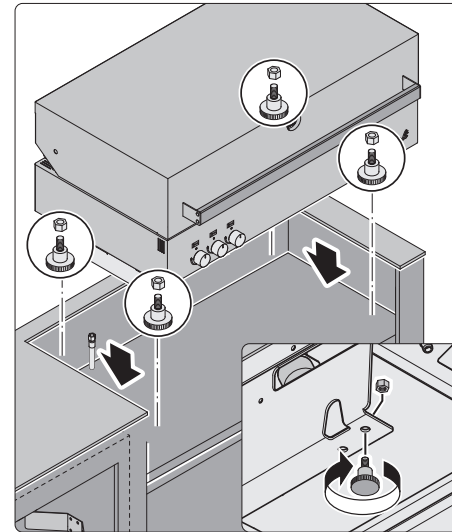


Variant 3

Suspended installation on the worktop using the optional mounting bracket.

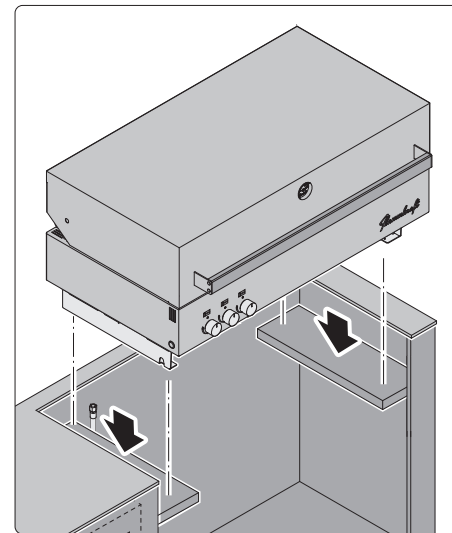


Installation

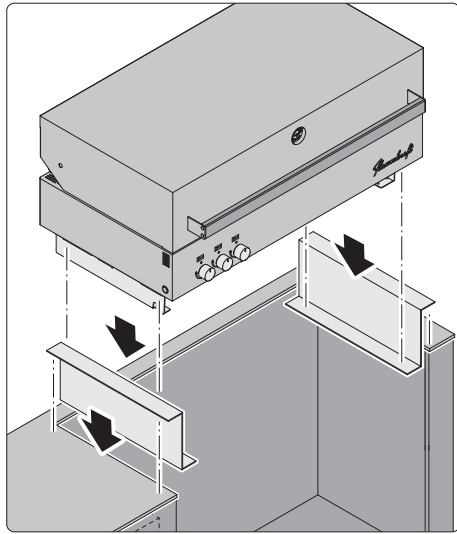


Variant 1 / Variant 2

With the use of a continuous base plate.
Screw the bearing bolts into the unit bracket.



Place the appliance on the substructure.

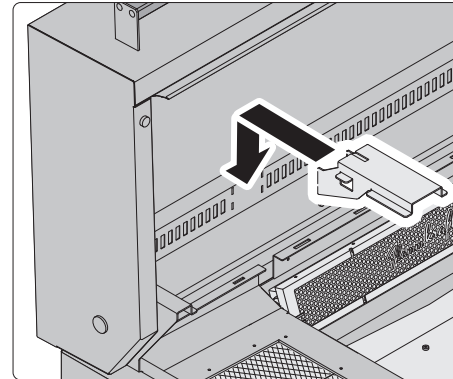


Variant 3

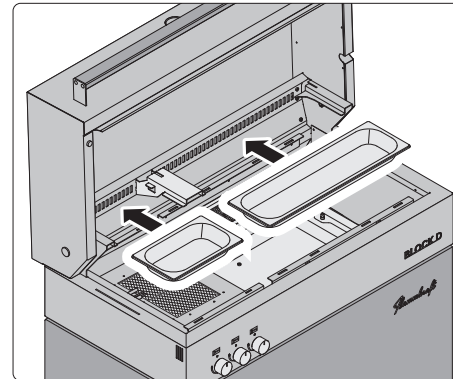
Insert the appliance into the worktop using the optional mounting brackets. Screw the mounting brackets to the appliance.

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

3.6 Inserting components

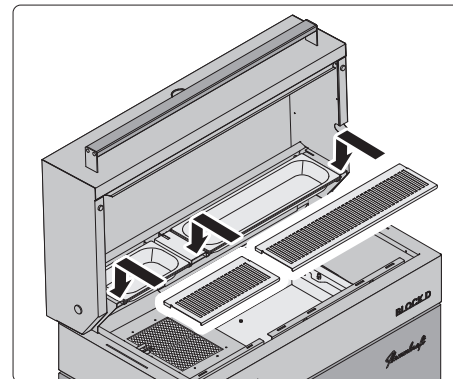


Insert the bridge for the OfenDock grill grates.

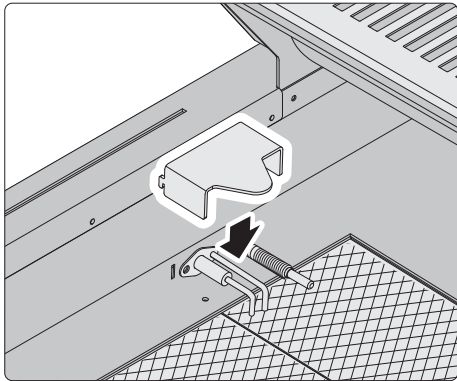


If desired, insert the stainless-steel containers.
"5.7 Using OfenDock" (page 77).

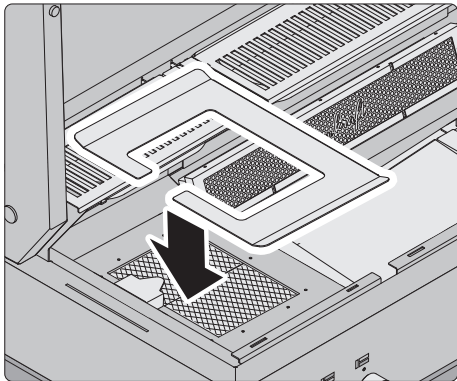
- ⚠ Unused containers should be removed when using the barbecue. High temperatures can cause the material of empty containers to discolour.
"6.4 Cleaning the removable parts" (page 80).



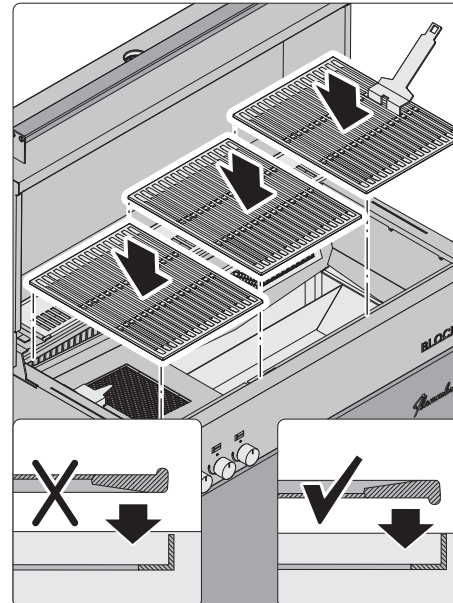
Insert the OfenDock grill grates.



Fit the roasting burner ignition cover.



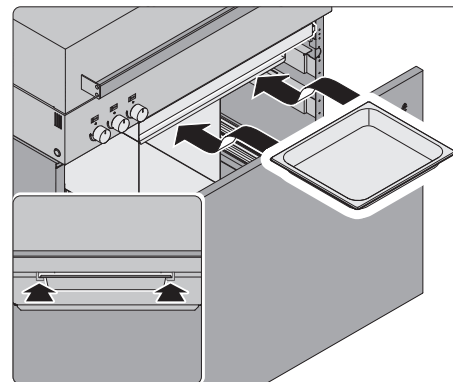
Insert the splash guard plate of the roasting burner.



Align the grill grates with the flat side down.

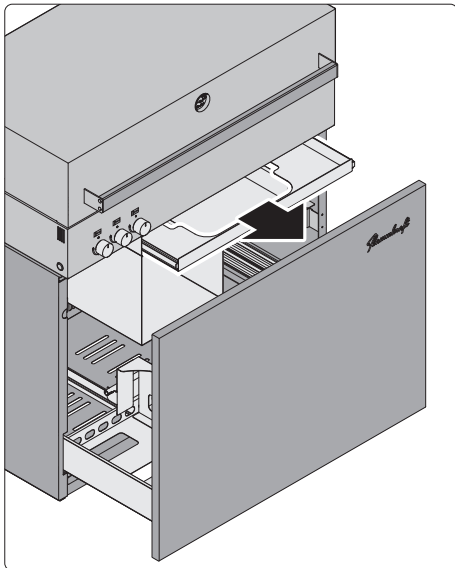
Insert the grill grates using the grate lifter provided.

There is no need to bake-in the high-quality cast stainless steel grates.

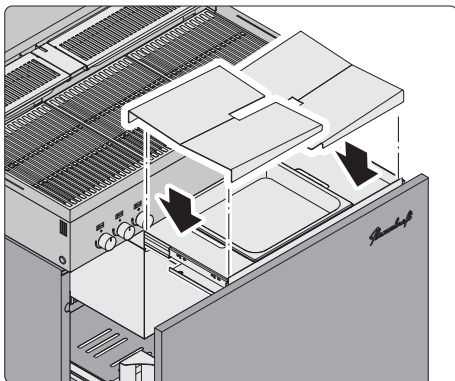


Press on the front drawer (stand alone unit only). The front drawer slightly springs open.

Insert the collection tray.



- ▶ Open the front drawer by pulling it all the way out (stand alone unit only).
- ▶ Remove the pull-out.



- ▶ Insert the drain plate labelled "1" on the right side first.
- ▶ Insert the other drain plate on the left side.
- ▶ Push in the pull-out until it clicks into place.

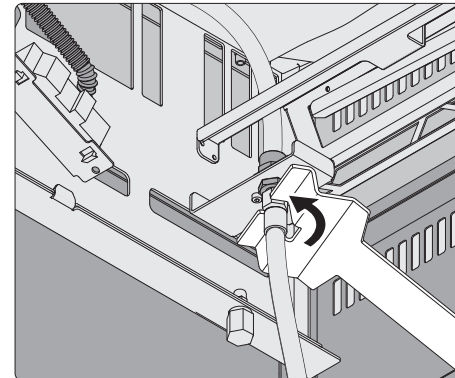
3.7 Connecting the gas cylinder

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion due to the fuel igniting!

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

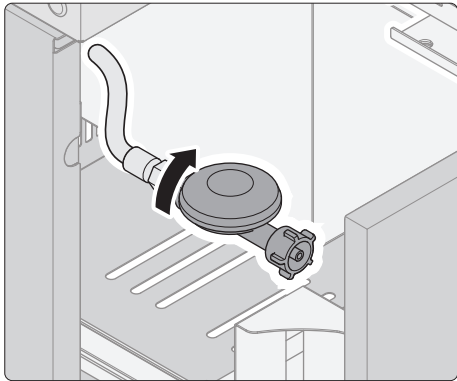
- ▶ Make sure the appliance is not connected near sources of ignition.
- ▶ Make sure the connection location is well ventilated.
- ▶ Make sure the gas hose does not come into contact with sharp objects or hot parts of the burners.
- ▶ Make sure the appliance is operated with the supplied pressure reducer.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



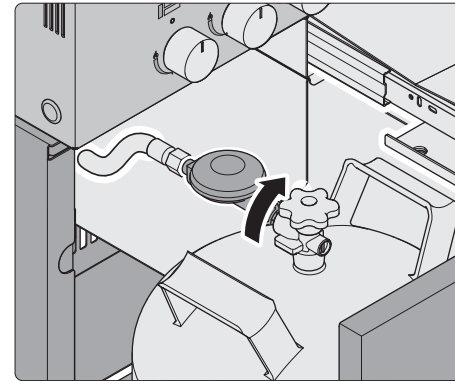
- ▶ Open the front drawer.
- ▶ Screw the gas hose onto the appliance until hand-tight. Observe the left-hand thread.
- ▶ Carefully tighten the screw connection with the grate lifter or a suitable tool.

Before connecting the pressure reducer:

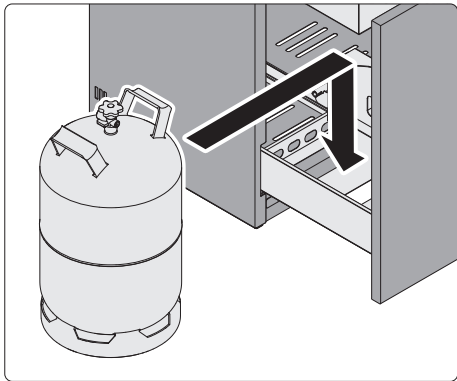
- ▶ Make sure that all connections and seals are present and undamaged. If the rubber seals are missing or damaged, do not connect a gas cylinder.



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



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

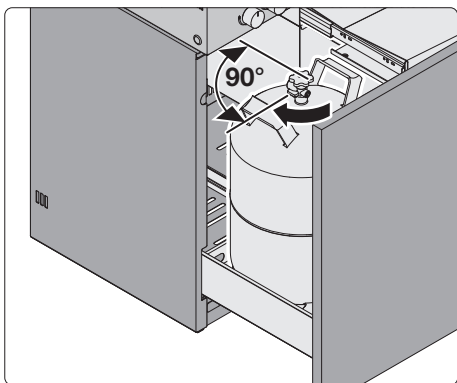


Stand alone unit

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

Built-in barbecue

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



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

Make sure that the following points are satisfied:

- The gas hose is firmly connected.

- The gas hose is undamaged.

- The gas hose is not kinked or twisted.

Close the front drawer (stand alone unit only).

Make sure the gas hose is not pinched or dragged when closing any door or drawer.

Carry out a leak test after set-up.

“4. Leak test” (page 70).

4. Leak test

4.1 Safety instructions for the leak test

WARNING!

Risk of fire and explosion due to gas leak!

If the appliance is leaking, uncontrolled gas can escape during use. This can ignite and cause a fire or explosion.

Never operate a appliance if a gas leak has been detected.

Carry out a leak test regularly to ensure the safety of the appliance.

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

Only carry out this test outdoors.

Carry out this test away from any naked flames or sparks.

Only carry out this test once the appliance has cooled down completely and is not in use.

4.2 Preparing a leak test

Mix 150 ml of water with 50 ml soap or dish detergent to make a soapy solution.

Have a brush, paintbrush or spray bottle ready.

Open the appliance lid.

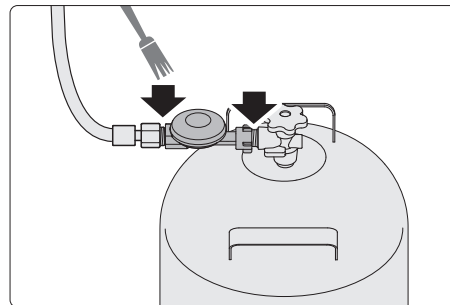
Make sure that all burner controls are closed.

Remove all burners.

“6.5 Cleaning the main burners” (page 82).

“6.6 Cleaning the roasting burner” (page 84).

4.3 Leak test up to the burner control



Apply soapy solution to all connections of gas-carrying parts up to the burner controls.
Unscrew and open the gas cylinder.

If bubbles form at the connections of gas-carrying parts:

Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

Tighten the corresponding connection.

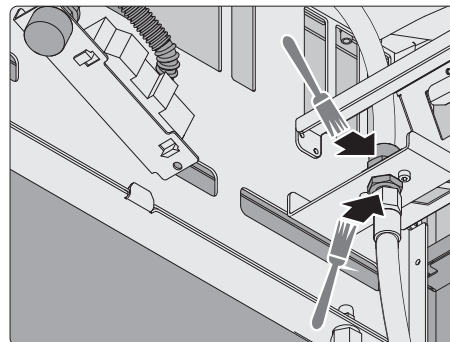
Repeat the test.

If bubbles continue to form:

Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

Switch the appliance off and do not use it.

Contact your dealer or the Flammkraft service department.



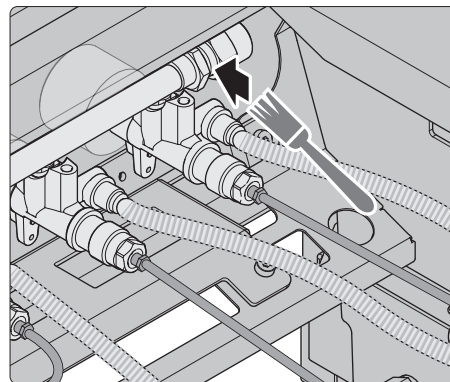
If no bubbles form:

The gas connection up to the burner control is OK.

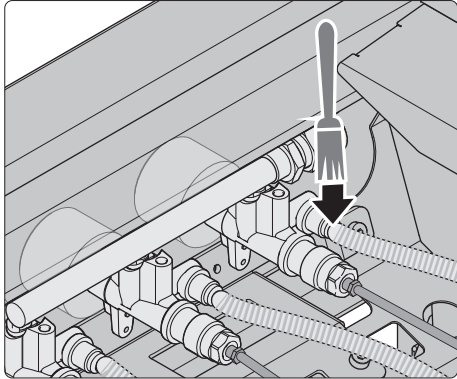
Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

Perform the leak test up to the burner.

“4.4 Leak test up to the burner” (page 71).

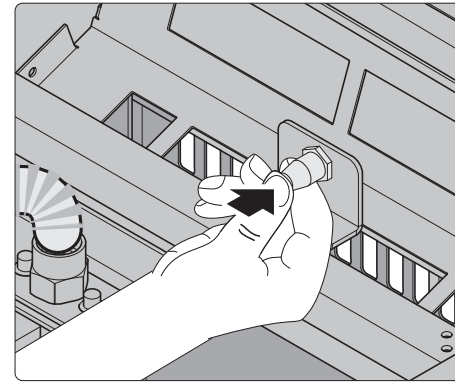
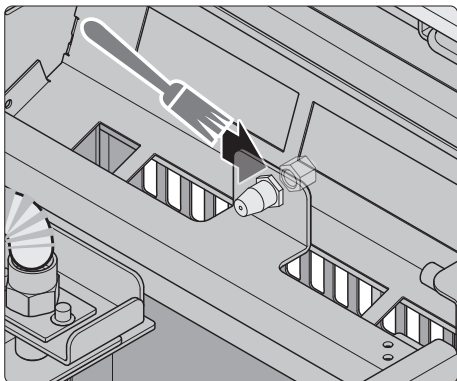
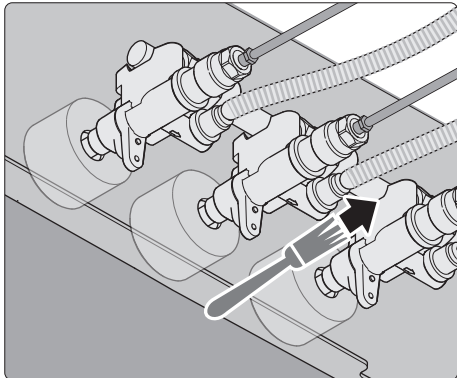


4.4 Leak test up to the burner



The leak test up to the burner must be carried out on all burners in turn.

- ▶ Apply soapy solution to all connections of gas-carrying parts between the burner control and the burner.



- ▶ Keep the gas outlet nozzle on the corresponding burner closed.
- ▶ Unscrew and open the gas cylinder.
- ▶ Depress the burner control to be tested and turn it to the "Maximum" setting.
- ▶ Hold the burner control to be tested so that the gas flows through the pipe towards the burner.

If bubbles form at the connections of gas-carrying parts:

- ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
- ▶ Tighten the corresponding connection.
- ▶ Repeat the test.

If bubbles continue to form:

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

When no more bubbles form:

- The gas connection up to the burner is OK.
- ▶ Following a successful leak test, refit all burners.
 - "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
 - "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).

All connections must be cleaned with water and dried after the leak test to prevent corrosion.

5. Use

5.1 Safety instructions for use

WARNING!

Risk of fire and explosion due to improper use of the appliance!

Improper use of the appliance can result in death or serious injury. This chapter contains important information for the safe use of the appliance.

- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Only use the appliance as described here.

To avoid hazards when using the appliance, observe the following requirements at all times:

- The appliance must be undamaged and in perfect condition.
- Do not use flammable materials or liquids (e.g. methylated spirit, alcoholic beverages) in the immediate vicinity of the appliance.
- Do not store or deposit flammable materials or liquids in or on the appliance.
- Do not store or deposit leftovers or waste in the appliance (e.g. in the front drawer).
- Do not store heavy items in the front drawer (e.g. Teppanyaki plate).
- Children and pets must be supervised and kept away from the appliance.
- The appliance shall only be operated with approved fuel.
→ "1.2 Approved fuel" (page 50).
- The safety distances must be observed.
→ "3.2 Set-up location requirements" (page 57).
- All screw connections of the gas connection must be tight.
→ "4. Leak test" (page 70).
- The appliance must not be moved during use.
- The appliance must be secured using the brakes and feet against sliding or rolling away (stand alone unit only).
- The appliance must be supervised.
- Grease residues are a fire hazard. The drain plates and collection tray must be emptied and cleaned before each use of the appliance.
- The appliance becomes very hot. Only touch the appliance at the points necessary and intended for use.

- To prevent contact with hot parts of the appliance, we recommend grilling with barbecue gloves on.
- Never lean over the appliance during the ignition process or during use.
- Protect the burners from moisture. Any type of liquid can damage the burners:
 - Avoid dripping marinade into the burners.
 - Never extinguish food with liquids (e.g. beer).
 - Avoid water (e.g. from rain, garden hose, lawn sprinkler) splashing the burners.
 - Never pour water on the burners to extinguish a flare-up.
 - Burners that have become wet must be dried before use.
→ "7.6 Drying the burner" (page 88).
- Do not place food over the roasting burner when switched off, to protect the roasting burner and ignition device from contamination.
- The appliance must be allowed to cool down completely before working with explosive or highly flammable materials in the vicinity.
- If there is a smell of gas during use, the appliance must be taken out of service immediately.
→ "8. Troubleshooting" (page 89).

5.2 Preparing for barbecuing

The appliance must be checked before barbecuing.

Make sure the appliance is set up correctly.

“3.2 Set-up location requirements” (page 57).

Make sure the appliance is undamaged.

Make sure the gas hoses are undamaged and non-porous.

Make sure the screw connections on the gas hose are secure and tight-fitting.

Make sure the collection tray and the drain plates are free of grease residues.

Make sure that the burners are dry.

Make sure that there is no perceptible smell of gas.

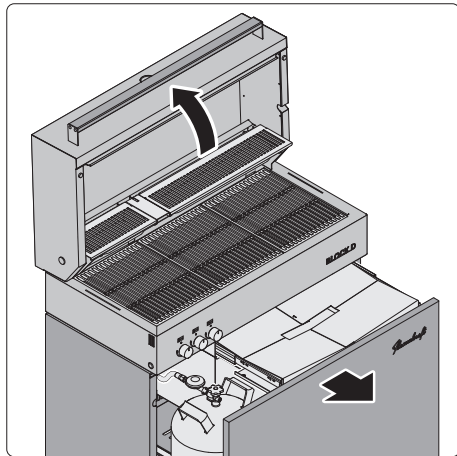
If the appliance has not been used for more than 3 months:

Carry out a leak test.

“4. Leak test” (page 70).

Check the burners and the burner tubes for blockage (e.g. by insects).

“6. Cleaning” (page 79).



Open the lid.

Open the front drawer (stand alone unit only).

Make sure that the following parts are fitted:

- Grill grates
- Collection tray
- Drain plates
- OfenDock grill grates
- Optional accessory parts (e.g. rotisserie skewer, pizza and grill stone)

Before first use:

The appliance is made of stainless steel and does not need to be “seasoned”.

Clean all parts with a damp cloth and a little dish soap.

To prevent food from burning on during barbecuing:

Lightly grease the grill grates with heat-resistant oil (e.g. rapeseed oil or sunflower oil).

Remove splashes on the stainless steel frame directly with a damp cloth.

The result of food preparation is influenced by many factors:

Size, type and texture of the food.

Quantity and position of the food.

Burner control settings.

Outdoor temperatures and wind influences.

Familiarise yourself with the appliance and find out what settings work best for you.

For more information, tips and recipes:

 flammkraft.com

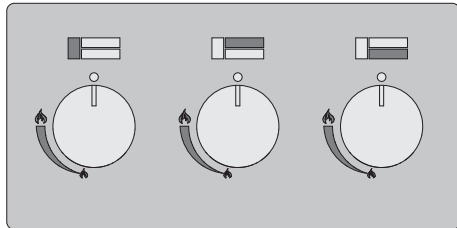
5.3 Starting barbecuing

⚠ WARNING!

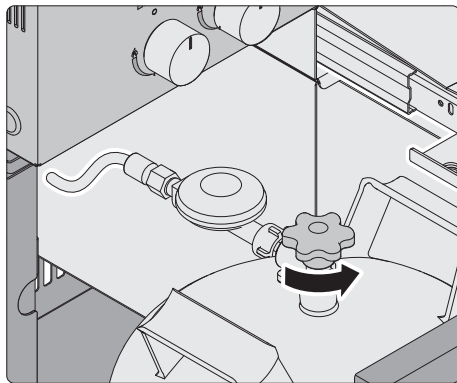
Danger due to explosion!

When the lid is closed and the gas cylinder is open, an explosive mixture can form in the appliance. Igniting the burners can cause a severe explosion.

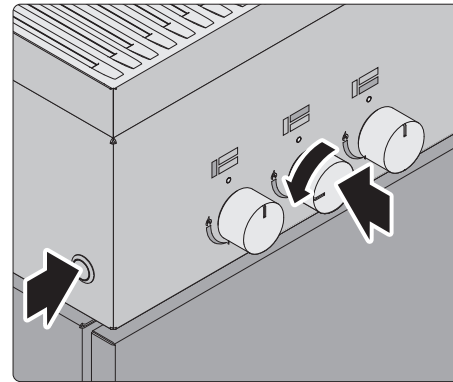
Make sure that the lid is open.



Make sure that all burner controls are turned to the "Off" setting.



Unscrew and open the gas cylinder. Close the front drawer (stand alone unit only).



The two main burners must be ignited one after the other.

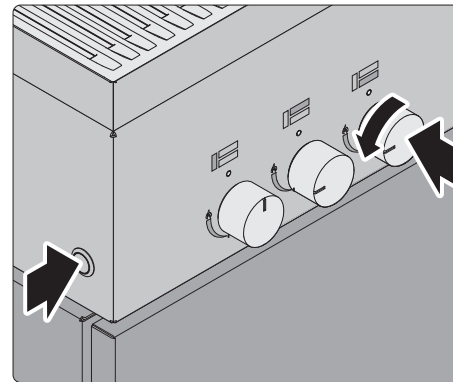
Depress the burner control of the rear main burner and turn it to the "Maximum" setting.

While pressing and holding the burner control, press the ignition button for 10 seconds.

Release the ignition button after igniting the burner.

Keep pressing the burner control for a further 10 seconds to ensure that the gas valve remains open.

If the appliance does not ignite:
"8. Troubleshooting" (page 89).



When the rear main burner is running:

Turn the burner control of the front main burner to the "Maximum" setting.

Press the burner control together with the ignition button for 10 seconds.

5.4 Barbecuing

Application:

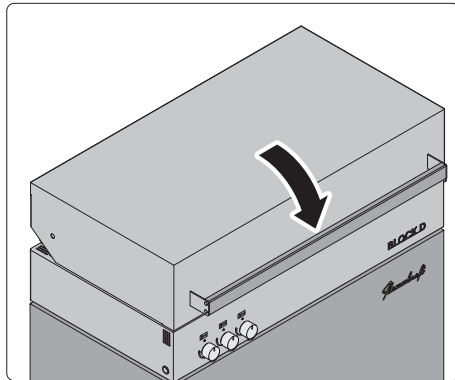
- Barbecuing with direct heat (e.g. for steaks, short-grilling items, fish, sausages, vegetables).

⚠ WARNING!

Risk of injury from contact with hot parts!

High temperatures are generated during use of the appliance. Parts of the appliance become hot, touching these can lead to burns.

- ▶ Wear barbecue gloves when using the appliance (e.g. when opening the lid).

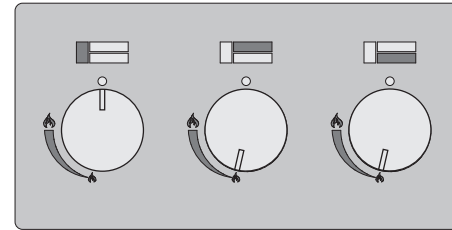


When both main burners are running:

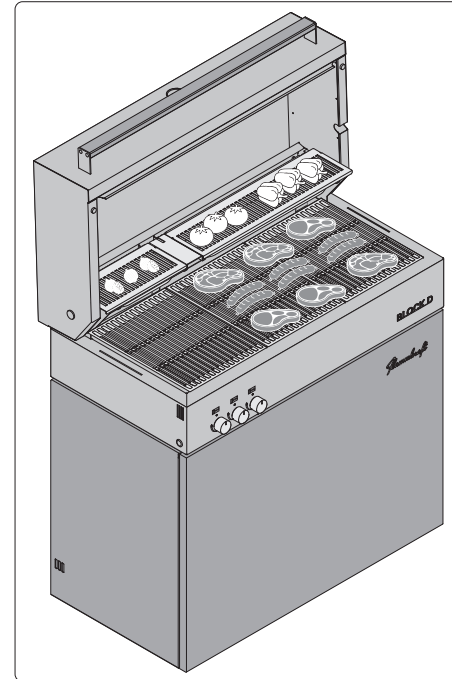
- ▶ Close the lid.
- ▶ Heat the appliance for approx. 10 minutes.

- 💡 To heat the appliance up fast, the roasting burner can additionally be turned on.
→ "5.5 Roasting" (page 76).

If the appliance is operated at temperatures above 370° C for a longer period of time, the stainless steel may discolour visibly from the outside. High temperature differences in the appliance may cause slight material expansion and deformation, which will disappear after the appliance has cooled down. Neither of these is a quality defect and does not impair the function of the appliance.



- ▶ Turn the burner controls of the main burners to the "Minimum" setting to maintain the temperature.



- ▶ Place the food on the grill grates.
- ▶ Close the lid.
- ▶ Adjust the burner settings as necessary during barbecuing.

In normal barbecuing mode, the main burners are turned to the "Minimum" setting.

If barbecuing in breezy weather or with the lid open, the main burners must be set higher accordingly.

- ▶ Use the different temperature zones depending on the food.
→ "2.2 Temperature zones" (page 54).

5.5 Roasting

Application:

- Quick roasting food.
- Charring pattern (branding).
- Heating up the appliance quickly.

- ⚠ The roasting zone can also be used for cooking with cast-iron pots and pans, as well as the optional teppanyaki plate and wok accessories. All other materials (such as aluminium or multi-layer material) are unsuitable, because they can be damaged by the heat exposure.

When cooking marinated meat:

- Blot the meat slightly before placing it on the roasting zone to avoid unnecessary dripping of marinade onto the roasting burner.

The roasting burner develops very high temperatures.

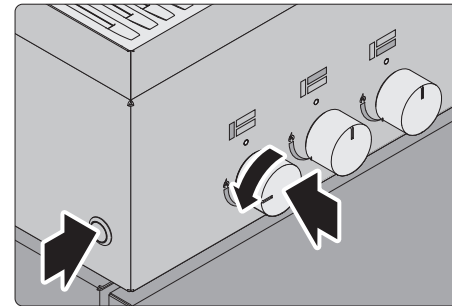
- Make sure the food does not burn and become inedible.
- Gently approach the higher temperature settings.

⚠ WARNING!

Danger due to explosion!

When the lid is closed and the gas cylinder is open, an explosive mixture can form in the appliance. Igniting the burners can cause a severe explosion.

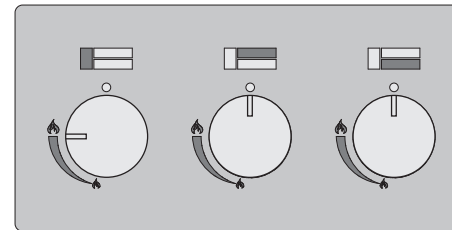
- Make sure that the lid is open when a burner is being ignited.



Ignite the roasting burner:

- Depress the burner control of the roasting burner and turn it to the "Maximum" setting.
- While pressing and holding the burner control, press the ignition button for 10 seconds.
- Release the ignition button after igniting the burner.
- Keep pressing the burner control for a further 10 seconds to ensure that the gas valve remains open.

If the appliance does not ignite:
"8. Troubleshooting" (page 89).



When the roasting burner is running:
Heat the roasting burner for about 5 minutes to the "Maximum" setting.

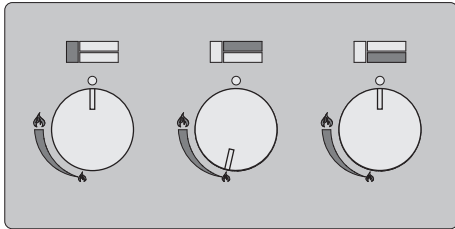
Once the roasting burner has heated up:
Place the food on the roasting zone.
"2.2 Temperature zones" (page 54).

Once the desired roasting results have been achieved:
Place the food in a zone with lower heat.

5.6 Cooking

Application:

Gentle cooking of food at low temperatures.



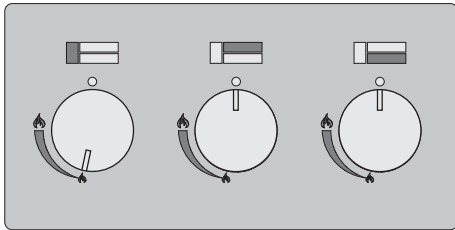
Turn one of the two main burners or the roasting burner to the "Minimum" setting.

Place the food in the cooking zone with low heat.

"2.2 Temperature zones" (page 54).

Close the lid.

Cook the food until it is cooked through as desired.



💡 For slow cooking at a low temperature, the barbecue zones can be heated indirectly via the roasting burner.

"2.2 Temperature zones" (page 54).

💡 With the roasting burner set to the "Minimum" setting and the lid closed, a temperature of approx. 75 °C is reached over the entire main barbecue zone.

5.7 Using OfenDock

Application:

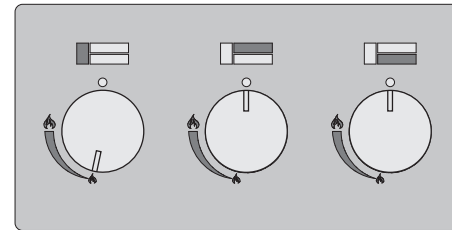
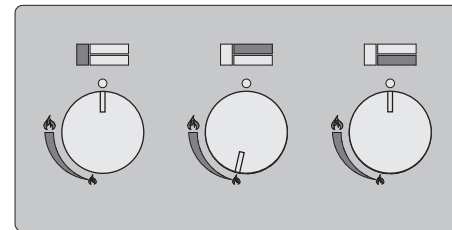
Hot-air cooking, baking or warming.

⚠️ WARNING!

Risk of injury from contact with hot parts!

The stainless-steel containers can get very hot during operation. They may cause burns if touched.

Wear barbecue gloves when using the stainless-steel containers.



💡 We recommend filling the stainless-steel containers away from the appliance.

Place the ingredients into the stainless-steel containers.

Hang the stainless-steel containers in their mountings.

"3.6 Inserting components" (page 66).

Set the desired temperature.

Cook the ingredients to the desired level of doneness.

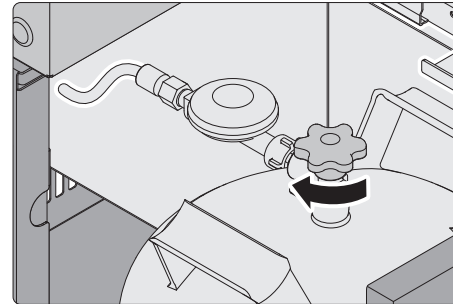
5.8 Finishing barbecuing

Turn all burner controls to the "Off" setting.
 Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
 Remove any food from the appliance.
 Let the appliance cool down.
 Clean the appliance.
 "6. Cleaning" (page 79).

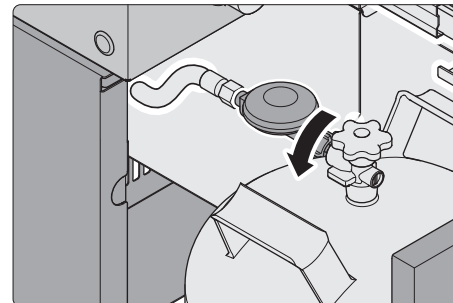
Once the appliance has cooled down and is not in use:
 Cover the appliance to protect it from the weather (e.g. with the Flammkraft protective cover).
 "10.2 Accessories" (page 92).

If the appliance is to go unused for an extended time:
 Remove the gas cylinder.
 Store the gas cylinder in a safe place.
 "10.1 Storing gas cylinders" (page 92).

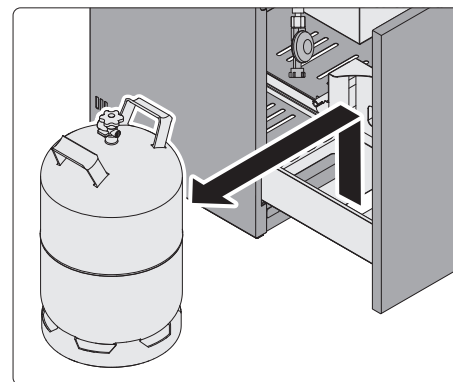
5.9 Changing the gas cylinder



Make sure the gas cylinder is closed and the gas supply has been stopped.



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



Stand alone appliance

Remove the empty gas cylinder from the appliance.

Built-in barbecue

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

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

Insert the new gas cylinder.
 "3.7 Connecting the gas cylinder" (page 68).

6. Cleaning

6.1 Safety instructions for cleaning

ATTENTION!

Risk of property damage due to improper cleaning!

Improper cleaning can damage the appliance. This chapter contains important information for cleaning the appliance.

- Read this chapter carefully.
- Observe the safety instructions.
- Carry out cleaning as described.

To avoid grease fires, the drain plates and collection tray must be emptied and cleaned after each use of the appliance.

After extended periods out of use, the burner inlet openings must be checked for blockages. Spiders and other insects can nest here and may cause life-threatening fires and property damage.

Only use suitable cleaning products. Sharp, corrosive or abrasive cleaning products (e.g. scouring agents, scouring sponges, steel wool or citrus-based cleaning products) are unsuitable and can cause damage to the surfaces and markings.

Only use stainless steel care products suitable for the food industry on the stainless steel surfaces.

 Observe the instructions and information on the cleaning agents used.

6.2 Cleaning intervals

During barbecuing:

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

After every use of the appliance:

“6.4 Cleaning the removable parts” (page 80).

Every 4 weeks:

“6.7 Cleaning and care of the wooden parts” (page 85).

After 2 months without use:

“6.5 Cleaning the main burners” (page 82).

“6.6 Cleaning the roasting burner” (page 84).

6.3 Cleaning the enclosure

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

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

6.4 Cleaning the removable parts

The following parts of the appliance must always be cleaned after barbecuing:

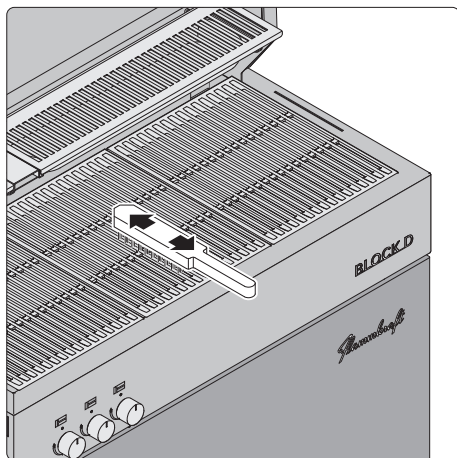
- Grill grates
- Splash guard plate of the roasting burner
- Roasting burner ignition cover
- Drain plates
- Collection tray

⚠ WARNING!

Risk of injury from contact with hot parts!

Parts of the appliance may still be very hot after use. These may cause burns if touched.

Wear barbecue gloves when cleaning hot parts of the appliance.



Starting up the appliance.

“5.2 Preparing for barbecuing”
(page 73).

Allow the appliance to heat up to
250 °C with the lid closed.

Any remaining barbecuing residue
on the grill grates is burnt off.

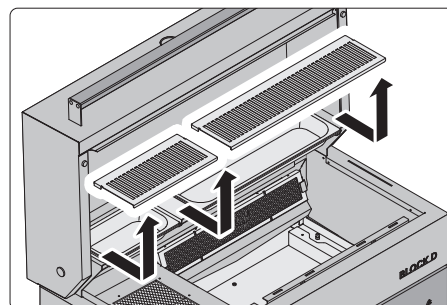
Open the lid.

Turn all burner controls to the “Off”
setting.

Stop the gas supply by screwing the
gas cylinder closed.

Remove residues from the grill grates
with a soft stainless steel brush.

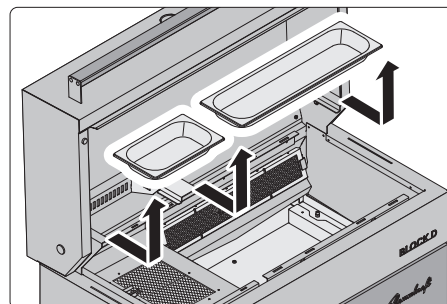
After cleaning, lightly grease the
cooled grill grates with heat-resistant
oil (e.g. rapeseed oil or sunflower oil).



Remove the OfenDock grill grates.

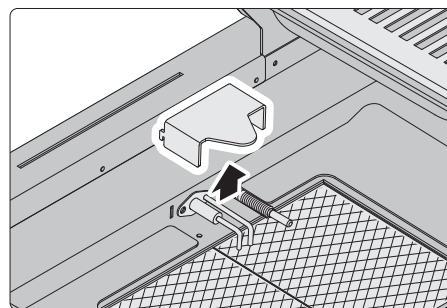
The grill grates can be cleaned in
a dishwasher.

Stubborn soil can be removed
with dish detergent and a soft
sponge.



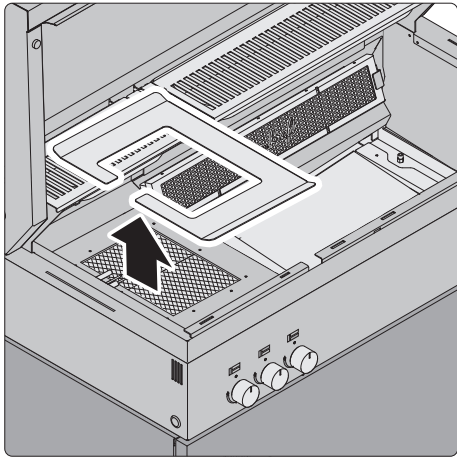
Remove the stainless-steel
containers.

The stainless-steel containers can
be cleaned in a dishwasher.



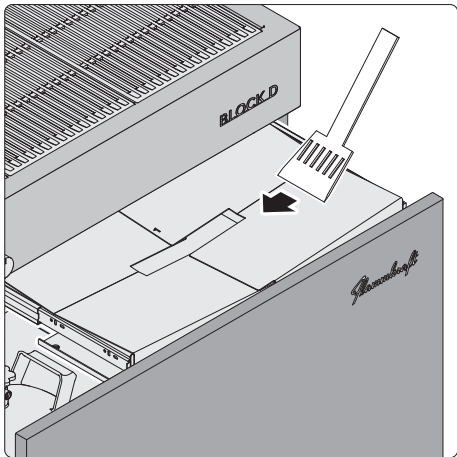
Remove the grill grates.

Remove the roasting burner
ignition cover.



Remove the splash guard plate from the roasting burner.
Clean the two parts of the appliance.
Replace both parts of the appliance.
"3.6 Inserting components"
(page 66).

In case of heavy soiling (e.g. burnt-on barbecuing residues), the individual parts can be treated with intensive barbecue cleaner (e.g. from Flammkraft).
The storage and cleaning box can be used for this purpose. The storage and cleaning box is included in the scope of delivery for stand alone units.
The storage and cleaning box can also be purchased separately for built-in barbecues.
"10.2 Accessories" (page 92).



Open the front drawer (stand alone unit only).
Remove the pull-out.
Brush the loose residues from the drain plates into the collection tray.
Remove the drain plates.
Clean the drain plates.
Remove the collection tray.
Empty the collection tray.
Wipe out the collection tray.
Refit the collection tray and drain plates.
"3.6 Inserting components"
(page 66).

⚠ WARNING!

Risk of injury due to improper use of the barbecue intensive cleaner!

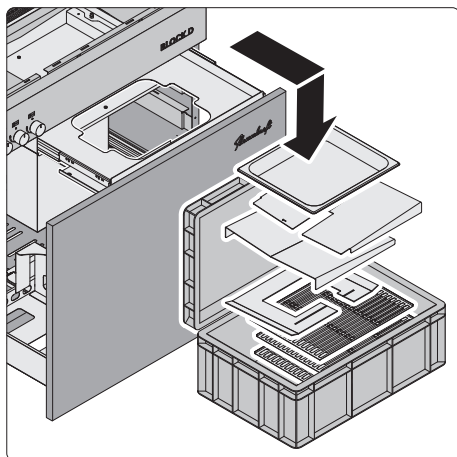
Contact with the cleaner may cause severe burns to the skin or serious eye damage.

For safe use of the intensive barbecue cleaner:

Follow the instructions on the cleaner.

Only work in well-ventilated places.

Always wear protective clothing (including protective gloves, eye protection, face protection) when using the product.



Spray the parts to be cleaned with the intensive barbecue cleaner. Place the sprayed parts in a tub or in the cleaning box.

When using a tub:

Cover the tub.

When using the cleaning box:

Close the cleaning box with the lid.

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

After the soaking time:

Take the soaked parts out of the tub or cleaning box.

Clean the parts with dish detergent and a suitable sponge.

Rinse the parts with plenty of water.

Dry the parts.

Put the dried parts in the appliance.

6.5 Cleaning the main burners

The main burners do not require external cleaning. Dripping fat burns off during use. The burner inlet openings must be checked for blockages. The main burners can be removed for thorough cleaning or maintenance of the appliance.

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to improper handling!

The main burners can be damaged if handled incorrectly.

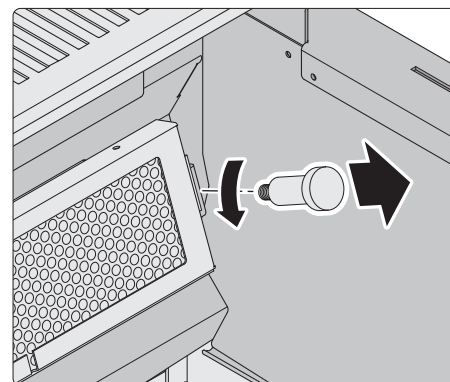
Never clean the ceramic elements of the main burner with liquids or hard/sharp objects.

When cleaning, make sure that no grease or other residue gets into the nozzle openings.

Do not operate the main burners when wet.

Make sure that a main burner that has become wet is sufficiently dried through before use.

"7.6 Drying the burner" (page 88).

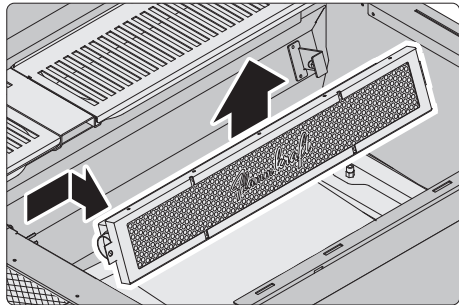


Open the lid.

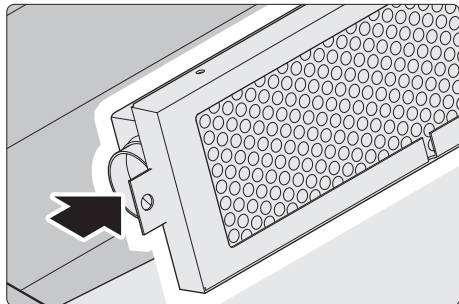
Remove the grill grates.

Loosen the knurled screws on both main burners.

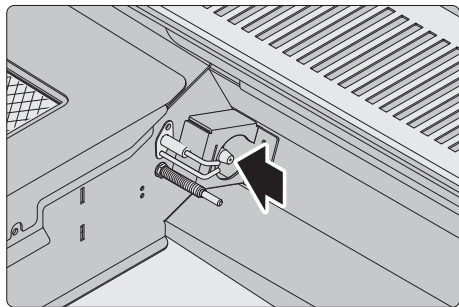
💡 Tight knurled screws can be loosened with a drop of penetrating oil on the thread.



- ▶ Remove the main burners.



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



- ▶ Clean the appliance in the areas that are now accessible.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
- ▶ Clean the gas outlet nozzles (e.g. with a soft, clean cloth or toothbrush).

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion due to improper installation of the burner!

An incorrectly inserted burner can lead to uncontrolled gas leakage.

- ▶ Make sure the gas outlet nozzle points into the burner inlet opening.

After cleaning:

- ▶ Refit the main burners in reverse order.
When installing the burners, make sure that the burner inlet opening is inserted in the correct direction. The tab on the burner module must be inserted into the corresponding groove on the enclosure. The opening of the main burner is always on the left side.

6.6 Cleaning the roasting burner

The roasting burner does not require external cleaning. Dripping fat burns off during use. The burner inlet opening must be checked for blockages. The roasting burner can be removed for thorough cleaning or maintenance of the appliance.

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to improper handling!

The roasting burner can be damaged if handled incorrectly.

Never clean the ceramic elements of the roasting burner with liquids or hard/sharp objects.

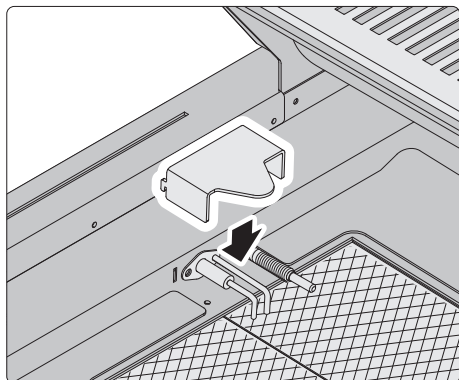
When cleaning, make sure that no grease or other residue gets into the nozzle openings.

Do not operate the roasting burner when wet.

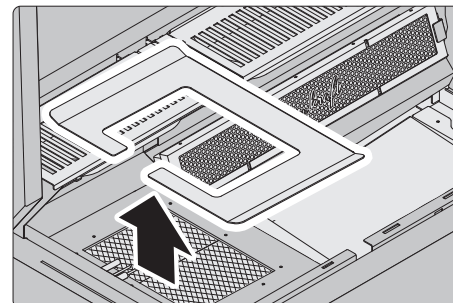
Make sure that a roasting burner that has become wet is sufficiently dried through before use.

“7.6 Drying the burner” (page 88).

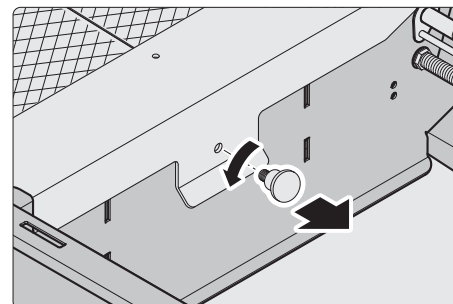
When installing the roasting burner, be sure not to damage the cables and tubes underneath it.



Open the lid.
Remove the ignition cover.

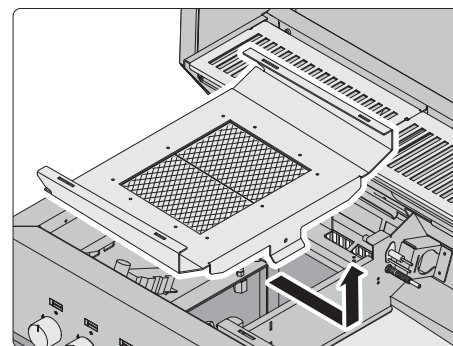


Remove the splash guard plate.

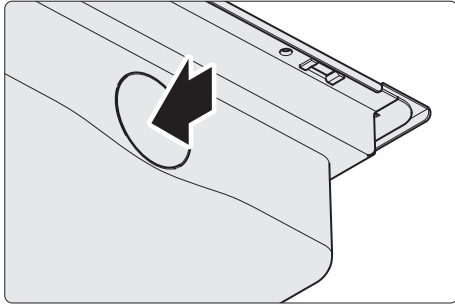


Loosen the knurled screw.

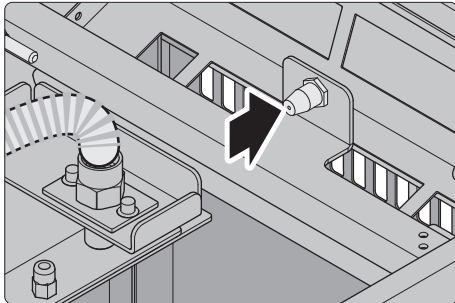
💡 Tight knurled screws can be loosened with a drop of penetrating oil on the thread.



Remove the roasting burner.



- ▶ Check the burner inlet opening.
- ▶ Clean a blocked burner inlet opening.



- ▶ Clean the appliance in the areas that are now accessible.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
- ▶ Clean the gas outlet nozzle (e.g. with a soft, clean cloth or toothbrush).

After cleaning:

- ▶ Refit the roasting burner in reverse order.

6.7 Cleaning and care of the wooden parts

The wooden parts are treated with a high-quality oil in the factory. Regular care ensures long-lasting protection against weathering and UV radiation.

- ▶ Clean the wooden parts with water and a little washing-up liquid if they are soiled.
- ▶ Maintain all wooden parts with a suitable oil.
- ▶ Cover the appliance to protect it from the weather (e.g. with the Flammkraft protective cover).
→ "10.2 Accessories" (page 92).

7. Maintenance

7.1 Safety instructions for maintenance

WARNING!

Danger due to a failure to observe the maintenance instructions!

Improper maintenance of the appliance can lead to serious injuries. This chapter contains important information for the safe maintenance of the appliance.

- ▶ Read this chapter carefully.
- ▶ Observe the safety instructions.
- ▶ Carry out maintenance as described.

It is essential to comply with the following requirements in order to avoid hazards:

- Any defects found must always be rectified immediately.
- Only use spare parts manufactured or approved by Flammkraft.

Before carrying out any work on the appliance.

- ▶ Make sure the appliance and other accessible parts have cooled down.
- ▶ Wear work clothes and protective gloves.

Only use spare parts and accessories manufactured or approved by Flammkraft.

 flammkraft.com

 service@flammkraft.com

Components must be repaired by qualified personnel.

- ▶ Contact Flammkraft or a specialist company in this regard.

7.2 Maintenance intervals

The following work must be carried out before every use of the appliance:

- Visual inspection of the appliance for damage.
Never operate a damaged appliance.
- Visual inspection of the hose assembly for damage or porosity.
A damaged or porous hose must be replaced before using the appliance.
- Mechanical test for tight screw connections on the gas system.
A loose, leaking screw connection on the gas system must be tightened before using the appliance.
→ "3.7 Connecting the gas cylinder" (page 68).

The following maintenance work must be carried out before the barbecue season arrives and after extended periods out of use:

- "4. Leak test" (page 70).
- "6. Cleaning" (page 79).

The gas hose must be replaced every 5 years or after the specified service life has expired.

- ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

The following work shall be carried out as required or during troubleshooting:

- "7.3 Changing the battery" (page 87).
- "7.4 Checking the battery contact" (page 87).
- "7.5 Checking the thermocouple" (page 88).
- "7.6 Drying the burner" (page 88).

7.3 Changing the battery

⚠ WARNING!

Risk of injury from contact with hot parts!

Parts of the appliance may still be very hot after use. These may cause burns if touched.

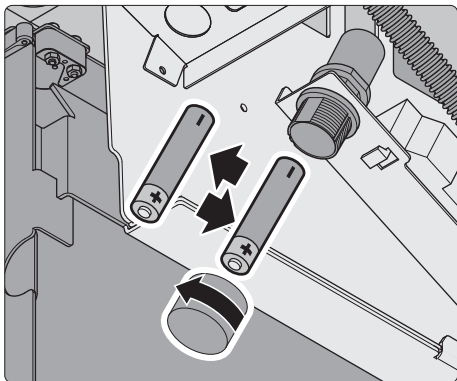
Make sure the appliance has cooled down.

The appliance has an electric ignition device powered by a battery (1x type AA, 1.5 volts).

An empty battery must be replaced to ensure the functionality of the appliance.

The battery compartment is located behind the front drawer, below the burner controls.

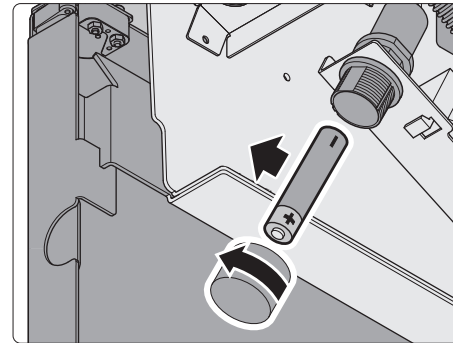
If the appliance is not used for a long period of time, the battery must be removed to prevent it leaking.



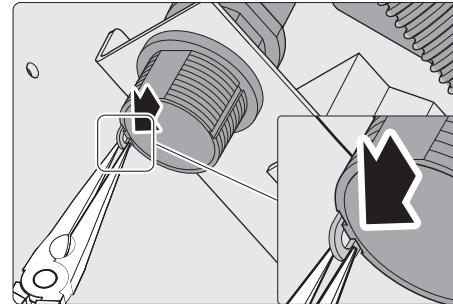
Unscrew the lid on the battery compartment.
Remove the used battery.
Insert a new battery.
Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
Screw the lid of the battery compartment shut.

7.4 Checking the battery contact

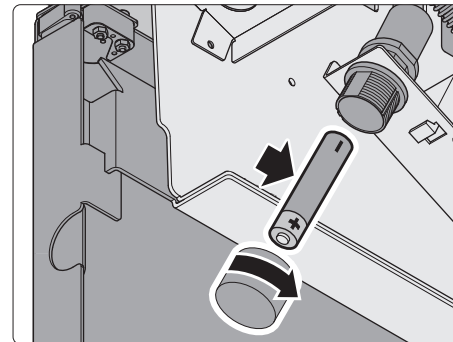
The battery contact can be pushed too far in when the appliance is shaken or the battery is changed. This will prevent the ignition device from working. The battery contact must be pulled out to perform troubleshooting.



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



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

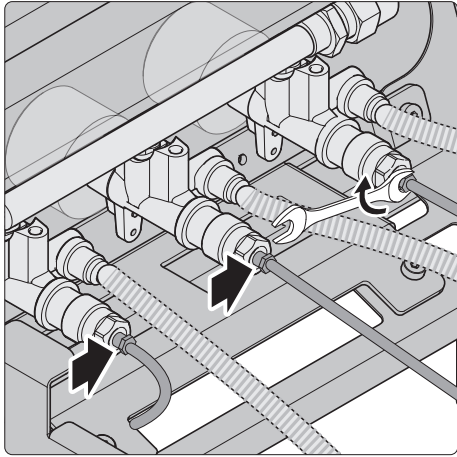


Insert the battery.
Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
Screw the lid of the battery compartment shut.

7.5 Checking the thermocouple

The thermocouple monitors the burning process and ensures that the gas supply to the burner is interrupted when the flame goes out. Each burner is monitored by its own thermocouple.

If the contact connection is faulty, malfunctions may occur.
A loose thermocouple contact must be tightened.



- ▶ Remove the grill grates.
- ▶ Remove the roasting burner.
→ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).
- ▶ Carefully tighten the connection of the thermocouple that is not working (spanner size 8).

7.6 Drying the burner

⚠ ATTENTION!

Risk of property damage due to moisture!

If the burner has become wet, the ceramic may crack due to the pressure of the water vapour when the appliance is used again.

- ▶ Make sure that the appliance is never operated with wet burners.

- ▶ Remove the burner.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
→ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).
- ▶ Place the burner upside down in a safe place so that the water can run out of the pores.
- ▶ Allow the burner to dry thoroughly.
- ▶ Refit the completely dried burner.
→ "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
→ "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).

8. Troubleshooting

Possible malfunctions are described as follows:

What is the fault?

- Cause of the fault.
 - ▶ Fault remedy.
 - Reference to corresponding chapter.

Pressing the ignition button produces no ignition spark at one or more burners.

- A plug contact in the ignition system has come loose.
 - ▶ Check that all plug contacts of the ignition system are secure.
- The battery contact is pushed in too far.
 - ▶ Make sure that the battery contact protrudes sufficiently.
 - "7.4 Checking the battery contact" (page 87).
- The battery is depleted.
 - ▶ Insert a new battery.
 - "7.3 Changing the battery" (page 87).
- The ignition system is defective.
 - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

The ignition spark does not ignite the burner.

- The gas cylinder is screwed shut.
 - ▶ Unscrew and open the gas cylinder.
- The gas cylinder is empty.
 - ▶ Change the gas cylinder.
 - "5.9 Changing the gas cylinder" (page 78).
- The gas outlet nozzle is dirty.
 - ▶ Clean the gas outlet nozzle.
 - "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).
 - "6.6 Cleaning the roasting burner" (page 84).
- The pressure reducer is defective.
 - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
- An unsuitable pressure reducer was used in the appliance.
 - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
 - "2.4 Technical data" (page 56).

The burner ignites but goes out again after the control is released.

- The contact connection of the thermocouple is deficient.
 - ▶ Tighten the thermocouple contact.
 - "7.5 Checking the thermocouple" (page 88).
- The thermocouple is defective or there is another fault.
 - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.

The output level drops or is weak.

- An unsuitable pressure reducer was used in the appliance.
 - ▶ Make sure that a suitable pressure reducer is used.
 - "2.4 Technical data" (page 56).
- A gas cylinder that is too small has been used.
 - ▶ Make sure that a suitable gas cylinder is used.
 - "1.1 Intended use" (page 50).

The burning process stops suddenly.

- The gas cylinder is empty.
 - ▶ Change the gas cylinder.
 - "5.9 Changing the gas cylinder" (page 78).

An individual burner goes out or does not burn constantly.

- A gust of wind has blown the burner out.
 - ▶ Close all gas controls.
 - ▶ Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.
 - ▶ Open the lid.
 - ▶ Wait 5 minutes before igniting the appliance again.
- The thermocouple monitoring of the burning process has been disrupted.
 - ▶ Carry out maintenance on the thermocouple.
 - "7.5 Checking the thermocouple" (page 88).
- The burner is defective.
 - ▶ Contact Flammkraft or a specialist company.
- The gas outlet nozzle is blocked.
 - ▶ Carefully clean the gas outlet nozzle.
 - "6.5 Cleaning the main burners" (page 82).

Smell of gas during use.

Leaking gas-carrying lines/connections.

Close all burner controls.

Stop the gas supply by screwing the gas cylinder closed.

Extinguish all naked flames.

Open the lid.

If you are no longer able to smell gas.

Perform a leak test before further use of the appliance.

“4. Leak test” (page 70).

The gas cylinder is defective if the smell of gas persists.

Call the fire brigade immediately.

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

The appliance is not aligned correctly.

Check the stability of the appliance.

Align the appliance correctly.

“3.4 Setting up the stand-alone unit” (page 58).

The rails of the front drawer are no longer optimally aligned with each other (e.g. due to vibrations during transport).

Press the front drawer into the appliance against the resistance.

Then test the function and press on the front drawer. The front drawer slightly springs open.

Open the front drawer by pulling it all the way out.

Open and close the front drawer fully several times.

The opening mechanism (“push-to-open”) is already clicked in while the drawer is open.

Use a finger to actuate the catch on the left and right sides until they protrude forward.

Close the front drawer.

If a malfunction cannot be resolved:

Contact Flammkraft or a specialist company.

9. Disposal

9.1 Disposing of the packaging

ATTENTION!

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

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

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

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

9.2 Disposing of the appliance

ATTENTION!

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

Do not dispose of the appliance with normal household waste at the end of its working life.

Ask your town or local council about the options for environmentally friendly and appropriate recycling or disposal of the appliance.

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

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

If batteries or rechargeable batteries are used:

Remove the batteries from the appliance.

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

10. Appendix

10.1 Storing gas cylinders

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

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

10.2 Accessories

Flammkraft offers many optional accessories, e.g.:

- Teppanyaki plate
- Pizza stone
- Rotisserie
- Wok
- Protective cover
- Storage and cleaning box

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

Contact Flammkraft or your specialist dealer.

 flammkraft.com

10.3 EU Declaration of Conformity

Hereby, the manufacturer company,

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

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

REGULATION (EU) 2016/426

The following standard was used as the basis:

EN 498:2012

The devices have been certified by the following testing body:

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

Signed for and on behalf of: Flammkraft GmbH

Münster, 15.04.2025



Knud Augustin
Managing director



Manuel Lasar
Managing director

Flammkraft

Valid for devices from serial number D5-4310 onwards

Flammkraft GmbH

Amelsbürener Straße 201 | 48163 Münster | Tel.: +49 2501 5998660 |
info@flammkraft.com

Flammkraft

BLOCK D

دليل استخدام شواية الغاز BLOCK D و BLOCK DS (جهاز قائم، وجهاز مدمج)

العربية

دليل الاستخدام لشوايات الغاز:

- موديل Block D جهاز قائم
- موديل Block D جهاز مدمج
- موديل Block Ds جهاز قائم
- موديل Block Ds جهاز مدمج

الأوصاف متطابقة لجميع الموديلات المذكورة أعلاه. ويُشار إلى الاختلافات بشكل منفصل. الرسوم التوضيحية تعرض الموديل Block D.

دليل الاستخدام هذا مُخصص للمستخدمين الأفراد. وللاستخدام المهني للجهاز، يُرجى أيضًا مراعاة اللوائح المعمول بها لاستخدام شوايات الغاز.

يُشار إلى شواية الغاز في هذا الدليل باسم "الجهاز".

التعامل مع الجهاز يتطلب عناية فائقة، لأنه يعمل بالغاز ويُولد درجات حرارة عالية أثناء التشغيل.

- ◀ اقرأ هذا الدليل بعناية.
- ◀ واتبع إرشادات السلامة المذكورة فيه.
- ◀ احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك.

إذا قامت أطراف أخرى أو مُقدمو خدمات آخرين بأعمال التركيب أو النصب:

- ◀ تأكد من بقاء هذا المستند مع مالك الجهاز للرجوع إليه مستقبلاً.

هذا الدليل جزء من المنتج ومحّم بموجب حقوق النشر.

لا يُسمح بنسخه وإعادة طباعته وتوزيعه إلا بعد الحصول على موافقة.

يجب الالتزام بالمتطلبات التالية بشكلٍ حتمي:

- مخصص للاستخدام في الهواء الطلق فقط.
- اقرأ دليل الاستخدام قبل استخدام الجهاز.
- تنبيه: قد تكون الأجزاء التي يسهل الوصول إليها ساخنة جدًا. ابق الأطفال بعيدًا.
- يجب إبعاد الجهاز عن المواد القابلة للاشتعال أثناء تشغيله.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.
- أوقف الإمداد بالغاز من أسطوانة الغاز بعد الاستخدام.
- لا تُجر أي تعديلات على الجهاز.

33	6. التنظيف	4	1. معلومات السلامة
33	6.1 إرشادات السلامة الخاصة بالتنظيف	4	1.1 الاستخدام المطابق للتعليمات
33	6.2 مواعيد التنظيف	4	1.2 الوقود المسموح به
33	6.3 تنظيف المبيت	5	1.3 التعامل الآمن مع الغاز
34	6.4 تنظيف الأجزاء القابلة للفك	5	1.4 إرشادات السلامة العامة
36	6.5 تنظيف المواقد الرئيسية	6	2. معلومات المنتج
38	6.6 تنظيف موقد التحميص	6	2.1 نظرة عامة على المنتج
39	6.7 تنظيف الأجزاء الخشبية والعناية بها	8	2.2 مناطق درجات الحرارة
40	7. الصيانة	9	2.3 محتوى المرسل
40	7.1 إرشادات السلامة الخاصة بالصيانة	10	2.4 البيانات الفنية
40	7.2 مواعيد الصيانة	11	3. النصب
41	7.3 استبدال البطارية	11	3.1 إرشادات السلامة الخاصة بالنصب
41	7.4 افحص ملامس البطارية	11	3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب
42	7.5 افحص العنصر الحراري	12	3.3 التحضير للتركيب
42	7.6 جفف الموقد	12	3.4 تركيب الجهاز القائم
43	8. استكشاف الأخطاء وإصلاحها	14	3.5 تركيب الجهاز المدمج
45	9. التلخص من المنتج	20	3.6 تركيب المكونات
45	9.1 التلخص من العبوة	22	3.7 توصيل أسطوانة الغاز
45	9.2 التلخص من الجهاز	24	4. اختبار التسريب
46	10. ملحق	24	4.1 تعليمات السلامة الخاصة باختبار التسريب
46	10.1 تخزين أسطوانات الغاز	24	4.2 التحضير لاختبار التسريب
46	10.2 الملحقات	24	4.3 اختبار التسريب حتى منظم الموقد
46	10.3 إعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي	25	4.4 اختبار التسريب حتى الموقد
		26	5. الاستخدام
		26	5.1 إرشادات السلامة الخاصة بالاستخدام
		27	5.2 التحضير للشواء
		28	5.3 ابدأ الشواء
		29	5.4 الشواء
		30	5.5 التحميص
		31	5.6 الطهي
		31	5.7 استخدام OfenDock
		32	5.8 أوقف الشواء
		32	5.9 استبدال أسطوانة الغاز

1. معلومات السلامة

1.1 الاستخدام المطابق للتعليمات

الجهاز مخصص حصرياً لشواء الطعام وتحميصه وطهيه.

كما أنه مخصص للاستخدام في المنازل الخاصة. ولاستخدامه في المناطق التجارية، يجب مراعاة اللوائح السارية

تنطبق الشروط التالية على استخدام الجهاز:

- يجب نصبه في الهواء الطلق. ولا يُسمح باستخدامه في الأماكن المغلقة.
- تُستخدم فقط أسطوانات الغاز المختبرة التي يتراوح وزنها بين 8 و13 كجم، والتي تحتوي على غازي البروبان والبيوتان المسالين، كوقود. أسطوانات الغاز الأصغر حجماً تقلل من أداء الجهاز.
- لا يُسمح سوى باستخدام أسطوانات الغاز المعتمدة بالأبعاد التالية:
 - أقصى ارتفاع 60 سم.
 - أقصى قطر 32 سم.
- يُحظر استخدام أسطوانات الغاز الصدئة أو التالفة أو منتهية الصلاحية.
- لا يُستخدم الجهاز إلا مع مخفف المُرْفَق (وفقاً للمعيار DIN EN 16129).
- لا يُستخدم الجهاز إلا بضغط الغاز المناسب (كما هو مُحدد على لوحة الصنع).
- يجب الالتزام بمتطلبات وتعليمات السلامة الواردة في هذا الدليل.

ويعتبر أي استخدام مخالف لذلك غير مطابق للتعليمات.

1.2 الوقود المسموح به

الغازات المعتمدة للاستخدام هي غازي البروبان والبيوتان المسالين فحسب. لا يُسمح باستخدام أنواع أخرى من الوقود، وكذلك لا يُسمح بالخلط بين أنواع الوقود الأخرى.

■ الدول المعتمدة:

نطاق التسليم، مخفف الضغط	بلد المقصد	الضغط (مللي بار)	فئة الغاز	الجهاز
50	،CY ،CH ،BG ،BE ،AT ،FI ،ES ،EE ،DK ،DE ،CZ ،HU ،HR ،GR ،GB ،FR ،LV ،LU ،LT ،LI ،IT ،IS ،IE ،PT ،PL ،NO ،NL ،MT ،UA ،TR ،SK ،SI ،SE ،RO	50	I3B/P	Block D
(29) 30	،DK ،CZ ،CY ،BG ،BA ،LT ،IS ،HU ،HR ،FI ،EE ،NO ،NL ،MT ،LV ،LU ،UA ،TR ،SK ،SI ،SE ،RO	30	I3B/P	
37	،IE ،GR ،GB ،FR ،ES ،BE ،PT ،PL ،IT	30/37-28	I3+	
50	،CY ،CH ،BG ،BE ،AT ،FI ،ES ،EE ،DK ،DE ،CZ ،HU ،HR ،GR ،GB ،FR ،LV ،LU ،LT ،LI ،IT ،IS ،IE ،PT ،PL ،NO ،NL ،MT ،UA ،TR ،SK ،SI ،SE ،RO	50	I3B/P	Block Ds

في البلد التي يتم فيها التركيب، تحقق مما إذا كان الجهاز معتمداً للتشغيل بفئة الغاز المناسبة أو ضغط الغاز المناسب:

◀ انظر المعلومات الخاصة بفئة الغاز وضغط الغاز على لوحة الصنع.

◀ "2.1 نظرة عامة على المنتج" (صفحة 6).

1.3 التعامل الآمن مع الغاز

غازا البروبان والبيوتان المسالان أثقل من الهواء. وقد يؤدي تراكم الغاز إلى مواقف خطيرة. بعد كل استخدام، وفي حالة حدوث تلف أو عطل، يجب إيقاف تشغيل الإمداد بالغاز.

- ◀ أغلق جميع منظمات الموقد.
- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.

إذا شممت رائحة غاز:

- ◀ أغلق جميع منظمات الموقد.
- ◀ افتح الغطاء.
- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.

إذا استمرت رائحة الغاز، فيكون هناك عطل في أسطوانة الغاز:

- ◀ ابتعد عن الجهاز.
- ◀ وأبلغ المطافئ.

قبل تحريك الجهاز:

- ◀ تأكد من إيقاف مصدر الإمداد بالغاز.
- ◀ تأكد من أن الجهاز قد برد.
- ◀ أخرج أسطوانة الغاز.

يجب تخزين أسطوانات الغاز بشكل صحيح.

◀ "10.1 تخزين أسطوانات الغاز" (صفحة 46).

⚡ نوصي بالاحتفاظ بتجهيزات إطفاء مناسبة بالقرب من الجهاز (مثل طفاية حريق من الفئة ABC).

1.4 إرشادات السلامة العامة

⚠ تحذير!

خطر بسبب عدم الالتزام بتعليمات التشغيل!

تحتوي هذه التعليمات على معلومات مهمة لضمان الاستخدام الآمن للجهاز. ويجب الانتباه بشكل خاص للمخاطر المحتملة. فعدم الالتزام بها قد يؤدي إلى الوفاة أو إصابة خطيرة.

- ◀ اقرأ هذا الدليل بعناية.
- ◀ واتبع إرشادات السلامة المذكورة فيه.
- ◀ احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك.

يُحظر استخدام الجهاز في الحالات التالية:

- في حالة تلف الجهاز أو أي من مكوناته.
- في حالة إجراء تعديلات أو تغييرات غير مصرح بها على الجهاز.
- بعد تنفيذ الإصلاحات بصورة خاطئة.
- في الأماكن المغلقة، أو المرائب، أو مبيت الدرج، أو الردهات العامة، أو في المناطق المجاورة للمباني.
- في المناطق المعرضة لخطر الانفجار.

لضمان الاستخدام الآمن وطويل الأمد للجهاز وتجنب إلحاق الضرر به، يجب مراعاة النقاط التالية دائمًا:

- الالتزام بتعليمات التشغيل.
- الاستخدام بصورة مطابقة للتعليمات فقط.
- التعامل مع الجهاز بشكل صحيح دائمًا.
- عدم استخدام الجهاز إلا مع قطع الغيار المصنعة أو المرخصة من قبل شركة Flammkraft.
- الالتزام بمواعيد الصيانة والتنظيف.

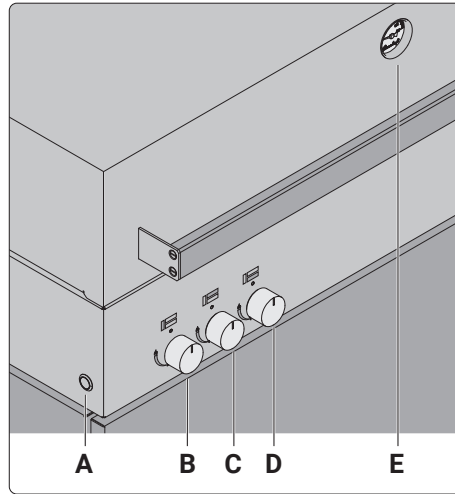
بناءً على النشاط، يجب اتباع إرشادات السلامة الإضافية. يمكنك الاطلاع على إرشادات السلامة في الفصل المعني من هذا الدليل.

- ◀ "3.1 إرشادات السلامة الخاصة بالنصب" (صفحة 11).
- ◀ "4.1 تعليمات السلامة الخاصة باختبار التسريب" (صفحة 24).
- ◀ "5.1 إرشادات السلامة الخاصة بالاستخدام" (صفحة 26).
- ◀ "6.1 إرشادات السلامة الخاصة بالتنظيف" (صفحة 33).
- ◀ "7.1 إرشادات السلامة الخاصة بالصيانة" (صفحة 40).

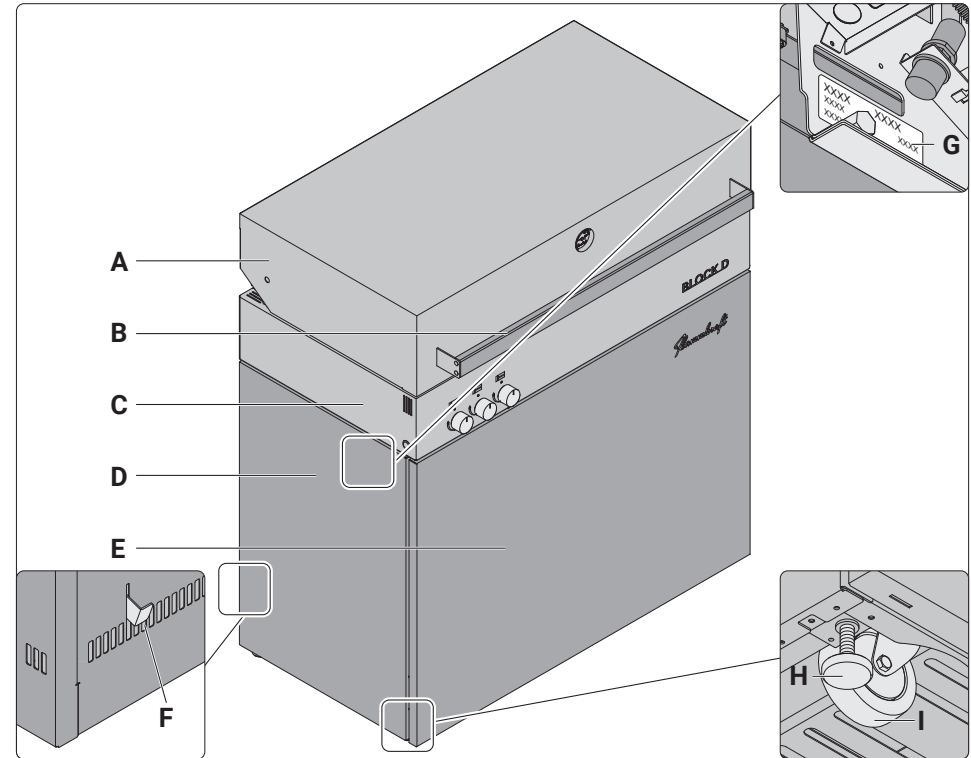
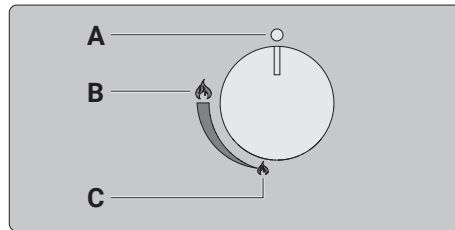
2. معلومات المنتج

2.1 نظرة عامة على المنتج

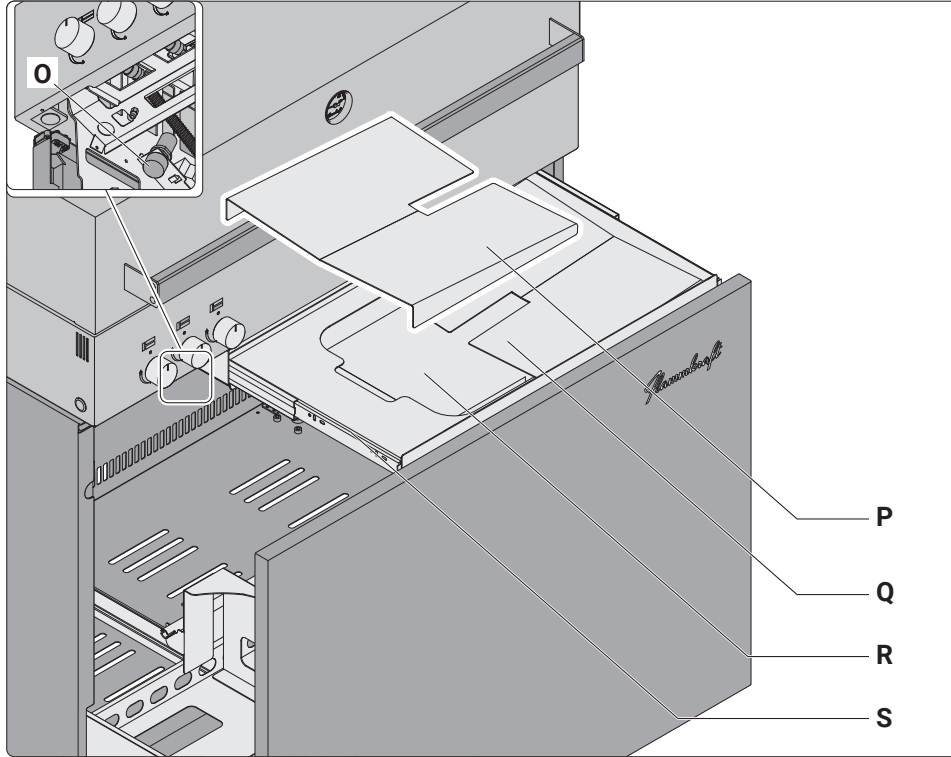
- A زر الإشعال
- B منظم موقد التحميص
- C منظم الموقد الرئيسي بالخلف
- D منظم الموقد الرئيسي بالأمام
- E مقياس الحرارة



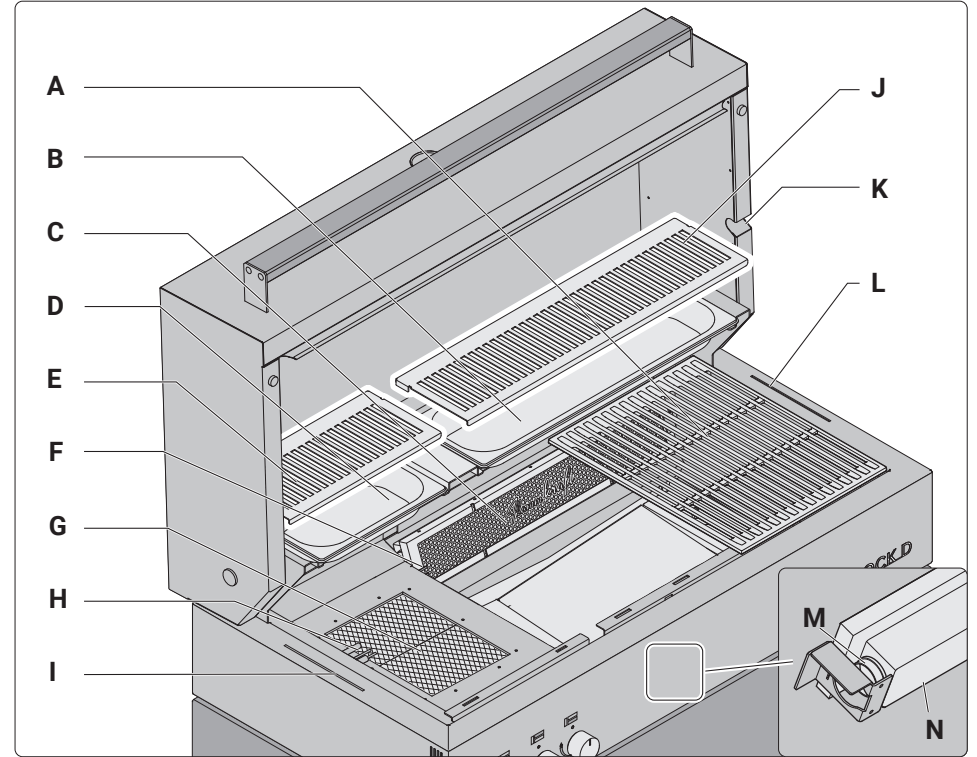
- A وضع "الإيقاف"
- B وضع "الحد الأقصى"/"وضع الإشعال"
- C وضع "الحد الأدنى"



- A الغطاء
- B المقبض
- C مرجل الشواية
- D القاعدة (للجهاز القائم فقط)
- E الدرج الأمامي (للجهاز القائم فقط)
- F الفرامل (x2، للجهاز القائم فقط)
- G لوحة الصنع (أسفل مرجل الشواية)
- H أقدام النصب (x4، للجهاز القائم فقط)
- I عجلات التوجيه (x4، للجهاز القائم فقط)

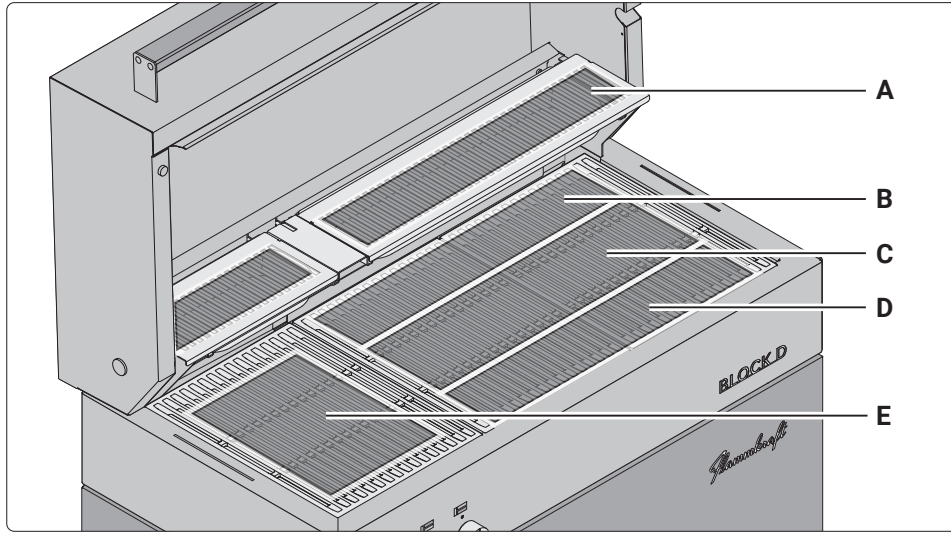


- O** حيز بطارية تجهيزة الإشعال (في الجزء الداخلي من الجهاز، أسفل منظم الموقد)
P لوح التصريف 1
Q لوح التصريف 2
R وعاء التجميع
S وحدة سحب لألواح التصريف ووعاء التنقيط



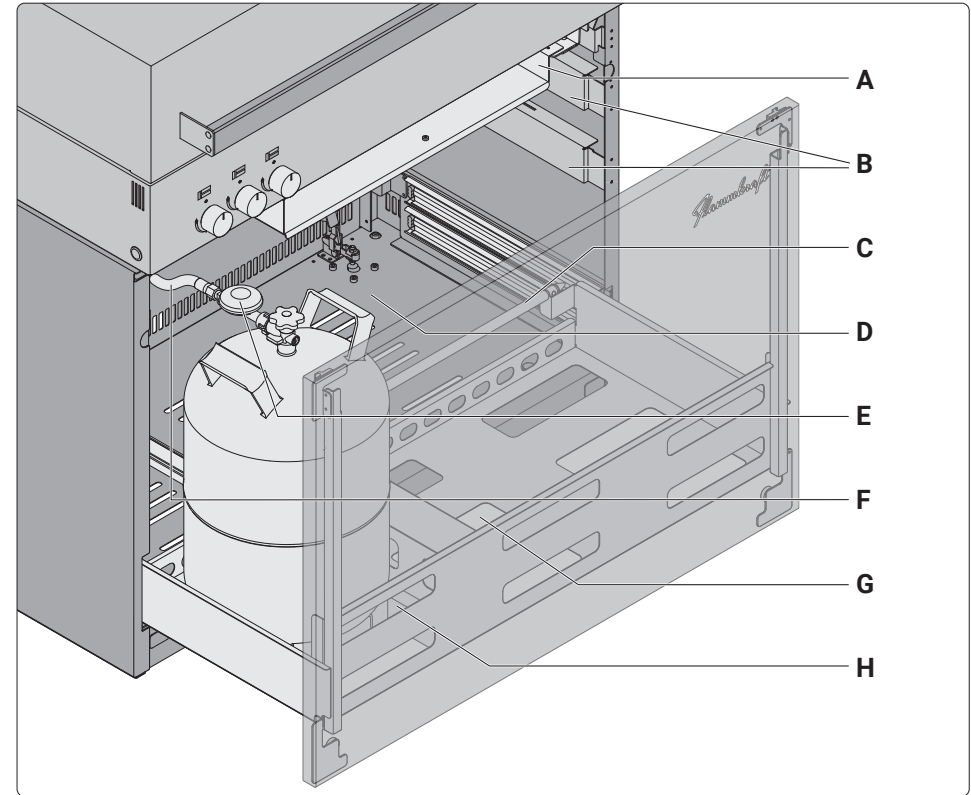
- A** شبكة الشواية
B وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ (2.5 لتر)
C الموقد الرئيسي بالخلف
D وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ (1.0 لتر)
E شبكة الشواية OfenDock (الصغيرة)
F شمعة الإشعال والعنصر الحراري للموقد الرئيسي بالخلف
G موقد التحميص
H شمعة الإشعال والعنصر الحراري لموقد التحميص
I فتحة لتعليق الرف الجانبي (اختياري)
J شبكة الشواية OfenDock (الكبيرة)
K فتحة لسبخ الشواء (اختياري)
L فتحة لتعليق محرك سيخ الشواء أو الرف الجانبي (اختياري)
M فتحة لمدخل الموقد الرئيسي بالأمام
N الموقد الرئيسي بالأمام (خلف مقدمة مرجل الشواية)

2.2 مناطق درجات الحرارة

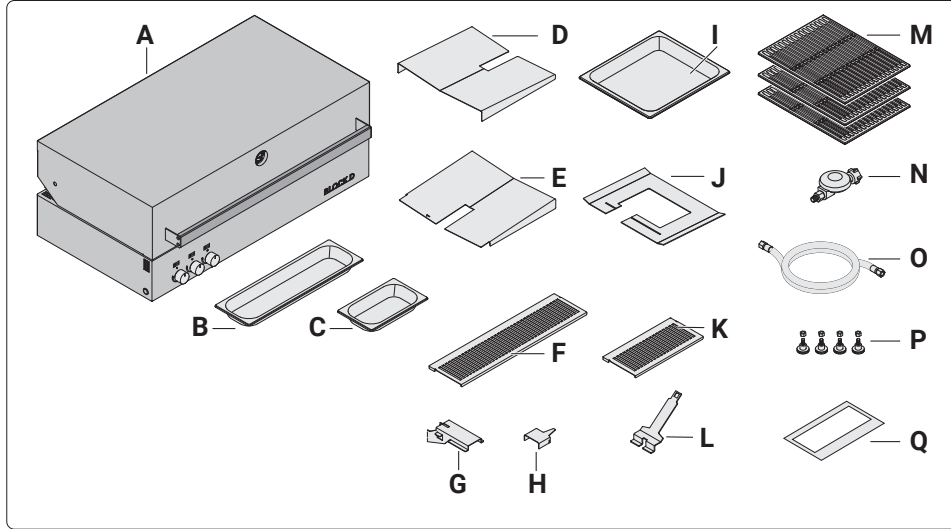


الجهاز يوفر مناطق درجات حرارة مختلفة.

درجة الحرارة	المناطق / الاستخدام
100 - 300°م	A OfenDock مثلاً: لإعادة التسخين، أو الحفاظ على دفاء الطعام، أو الخبز، أو الطهي بالهواء الساخن، أو تحمير الطعام
75 - 500°م	B منطقة الشواء المباشر مثلاً: لشرائح اللحم وعمليات الشواء السريعة
75 - 350°م	C منطقة الشواء غير المباشر مثلاً، للأسماك، والنقانق، والخضراوات، والأطعمة المشوية السريعة، لتسخين الطعام، والطهي البطيء لقطع اللحم السمكة
75 - 500°م	D منطقة الشواء المباشر مثلاً: لشرائح اللحم وعمليات الشواء السريعة
400 - 900°م	E منطقة التحميص مثلاً، لشرائح اللحم وعمليات الشواء السريعة، ولإستخدام الملحقات الاختيارية (مثل طبق تيبانياكي، ومقلاة ووك المزودة بحامل) أو المقالي وأواني الحديد الزهر

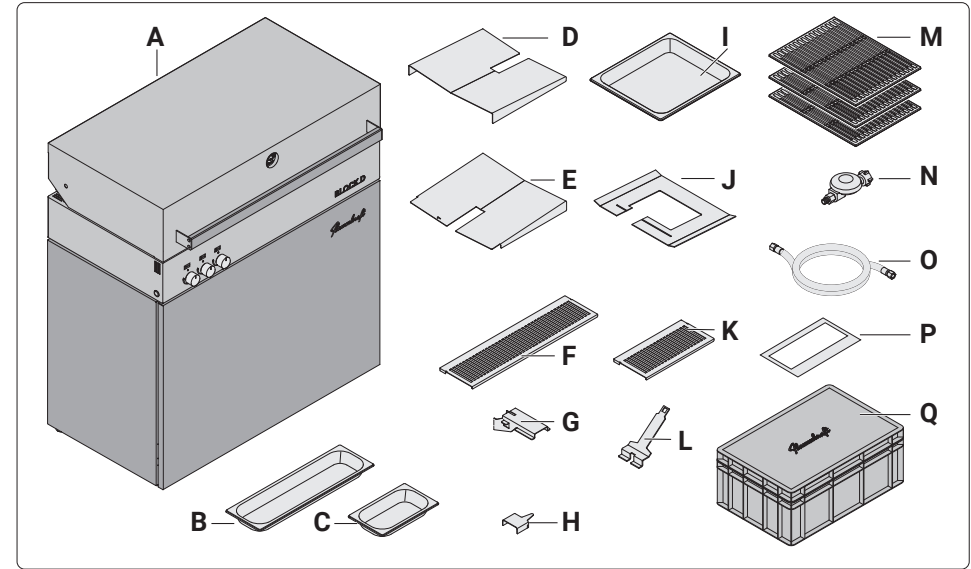


- A** درج تخزين (للجهاز القائم فقط) لشبكة الشواية أو الملحقات الاختيارية (مثل طبق تيبانياكي أو حجر خبز البيتزا).
- B** إمكانية التعليق (للجهاز القائم فقط) من أجل الرف الجانبي (اختياري).
- C** إمكانية التعليق (للجهاز القائم فقط) من أجل سيخ الشواء (اختياري).
- D** حجرة اختيارية لسلة المهملات (للجهاز القائم فقط).
- E** مُخفف الضغط.
- F** خرطوم الغاز.
- G** خيارات الرف (للجهاز القائم فقط) لصدوق التخزين والتنظيف.
- H** درج أسطوانة الغاز (للجهاز القائم فقط)



- الجهاز المدمج Flammkraft Block Ds و Block D A
 وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ (2.5 لتر) B
 وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ (1.0 لتر) C
 لوح التصريف (يساراً) D
 لوح التصريف (يميناً) E
 شبكة الشواية OfenDock (الكبيرة) F
 جسر من أجل شواية OfenDock G
 غطاء إشعال لموقد التحميص H
 وعاء التجميع I
 واقى الرذاذ الخاص بموقد التحميص J
 شبكة الشواية OfenDock (الصغيرة) K
 رافع شواية التحميص L
 شبكات الشواية M
 مُخفف الضغط N
 خرطوم الغاز O
 براغي الدعم (استخدامها اختياري) P
 دليل الاستخدام Q

ملحقات اختيارية (مثل سبخ الشواء، وحجر خبز البيتزا) متوفرة من شركة Flammkraft.
 ← "10.2" الملحقات" (صفحة 46).



- الجهاز القائم Flammkraft Block Ds و Block D A
 وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ (2.5 لتر) B
 وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ (1.0 لتر) C
 لوح التصريف (يساراً) D
 لوح التصريف (يميناً) E
 شبكة الشواية OfenDock (الكبيرة) F
 جسر من أجل شواية OfenDock G
 غطاء إشعال لموقد التحميص H
 وعاء التجميع I
 واقى الرذاذ الخاص بموقد التحميص J
 شبكة الشواية OfenDock (الصغيرة) K
 رافع شواية التحميص L
 شبكات الشواية M
 مُخفف الضغط N
 خرطوم الغاز O
 دليل الاستخدام P
 صندوق التخزين والتنظيف Q

2.4 البيانات الفنية

Block Ds	Block D	
		أبعاد الجهاز القائم
85 سم	100 سم	■ العرض
53 سم	53 سم	■ عمق مرجل الشواء
60 سم	60 سم	■ العمق، بما في ذلك المقبض
115 سم	115 سم	■ الارتفاع
		أبعاد الجهاز المدمج
85 سم	100 سم	■ العرض
53 سم	53 سم	■ عمق مرجل الشواء
60 سم	60 سم	■ العمق، بما في ذلك المقبض
36.5 سم	36.5 سم	■ الارتفاع (المرئي)
48.5 سم	48.5 سم	■ الارتفاع، بما في ذلك نظام إدارة الدهون
حوالي 120 كجم	حوالي 130 كجم	الوزن الإجمالي للجهاز القائم
حوالي 50 كجم	حوالي 60 كجم	الوزن الإجمالي للجهاز المدمج

Block Ds	Block D	
		سطح الشواء
44 × 75 سم	44 × 90 سم	■ السطح الكامل
44 × 25 سم	44 × 30 سم	■ نطاق التحميص
		شبكات شواء من الفولاذ المقاوم للصدأ
3	3	■ العدد
44 × 25 سم	44 × 30 سم	■ الحجم
4.3 كجم	5.2 كجم	■ الوزن الفردي
		OfenDock
		شبكة للشواء قابلتان للطي، وعاءان من الفولاذ المقاوم للصدأ
15 × 32 سم /	15 × 32 سم /	■ أحجام شبكات الشواء
15 × 46 سم	15 × 58 سم	
		ضغط الغاز / قطر الفوهة
50 مللي بار / 0.85 مم	30 مللي بار / 1.12 مم	■ الموقد الرئيسي
	37 مللي بار / 1.12 مم	
	50 مللي بار / 0.98 مم	
50 مللي بار / 0.98 مم	30 مللي بار / 1.12 مم	■ موقد التحميص
	37 مللي بار / 1.12 مم	
	50 مللي بار / 0.98 مم	
12.8 ك.واط	16.2 ك.واط	القدرة
(0.99 كجم/ساعة)	(1.18 كجم/ساعة)	
900 – 75 °م	900 – 75 °م	درجة الحرارة
94 سم	94 سم	ارتفاع العمل (للجهاز القائم فقط)

3. النصب

3.1 إرشادات السلامة الخاصة بالنصب

⚠ تحذير!

خطر بسبب عدم مراعاة إرشادات النصب!
أي أخطاء في نصب الجهاز قد تؤدي إلى وقوع إصابات خطيرة. هذا الفصل يضم معلومات مهمة للتركيب الآمن للجهاز.

- ◀ اقرأ هذا الفصل بحرص قبل تركيب الجهاز.
- ◀ واتبع إرشادات السلامة.
- ◀ نفذ التركيب بالطريقة الموضحة.

- لتجنب المخاطر، يجب الالتزام بالمتطلبات التالية بدقة:
- يُحظر تخزين أو حفظ المواد أو السوائل القابلة للاشتعال فوق الجهاز أو بالقرب منه (مثل أسطوانات الغاز غير الموصلة).
 - يجب أن يكون الجهاز سليماً وبلا أي عيوب لاستخدامه.
 - قبل تركيب الجهاز، يجب استيفاء المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب.

3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب

- يجب نصبه في الهواء الطلق. ولا يُسمح باستخدامه في الأماكن المغلقة.
- يجب أن تكون المنطقة مناسبة للتشغيل الآمن للجهاز.
- يجب أن يكون سطح التركيب ثابتاً ومستويًا وأفقيًا.
- لا يُسمح بالتركيب على العشب.

لا يُسمح بالتركيب في الأماكن التالية:

- الغرف المغلقة.
- المرائب.
- مبيت الدرج.
- الممرات التي يمكن للعمامة الوصول إليها.
- المناطق المعرضة لخطر الانفجار.
- في المناطق المجاورة مباشرة للمواد سهلة الاشتعال أو القابلة للانفجار.
- في المناطق المجاورة مباشرة للمباني. يجب مراعاة مسافات الأمان المذكورة.
- أسفل الأسطح القابلة للاشتعال غير المحمية أو الأسقف التي بها بروز.

⚠ تحذير!

خطر حدوث أعطال بسبب عدم مراعاة مسافات الأمان!

أثناء تشغيل الجهاز، تتولد درجات حرارة عالية. تصبح مكونات الجهاز ساخنة؛ وقد تؤدي ملامستها إلى الإصابة بحروق.

- ◀ تأكد من الالتزام بمسافات الأمان تجاه الأشخاص والأشياء في جميع الأوقات.
- ◀ تأكد من إبقاء الأشياء والمواد القابلة للاشتعال (مثل الأثاث والمنسوجات) على مسافة كافية من الجهاز.

مسافات الأمان المطلوبة:

- 0.3 متر من المواد الصلبة الحساسة للحرارة وغير القابلة للاشتعال.
- 1.0 متر من المواد الصلبة القابلة للاشتعال.
- 5.0 أمتار من السوائل القابلة للاشتعال.

حتى المواد التي تبدو غير قابلة للاشتعال (مثل مواد عزل المباني أسفل الطلاء) قد تتضرر أو تشتعل بسبب الحرارة إذا لم يتم الحفاظ على مسافات الأمان.

لضمان التشغيل الآمن للجهاز، يجب عدم حجب تجهيزات التهوية التالية:

- جميع فتحات التهوية في الجهاز.
- مسافات الخلوص المحددة تجاه الأرض.

3.3 التحضير للتركيب

- ◀ تعرف على الجهاز والوثائق المرفقة به:
 - دليل الاستخدام.
 - تعليمات تركيب شوايات Flammkraft في المطابخ الخارجية (للأجهزة المدمجة فقط).
 - الملحقات والتجهيزات.
 - مكان التركيب.
- ◀ حافظ على مكان التركيب خاليًا من أي أغراض قد تتعرض للتلف أو التدمير أثناء التركيب.
- ◀ افحص العبوة للتأكد من خلوها من الضرر.
- ◀ أزل العبوة.
- ◀ تأكد أن محتويات المرسل كاملة وسليمة.
- ◀ "2.3 محتوى المرسل" (صفحة 9).

في حالة وجود تلف أو نقصان:

- ◀ تواصل مع الوكيل أو قسم الخدمة في شركة Flammkraft.

إذا لم تعد بحاجة إلى العبوة:

- ◀ تخلص من مواد التعبئة بشكل صحيح.
- ◀ "9.1 التخلص من العبوة" (صفحة 45).

تأكد من الحفاظ على مسافات الأمان المطلوبة.

- ◀ "3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب" (صفحة 11).

أثناء الاستخدام، قد يتسرب الشحم ويسيل على الهيكل الخارجي (على سبيل المثال، إذا ابتل الجهاز بسبب المطر).
 ◀ إذا لزم الأمر، استخدم مفرش مناسب ومقاوم للحرارة لحماية فرش الأرضية.

مقبض الجهاز مصنوع من خشب البلوط الزيتي. قد يُطلق خشب البلوط زيوتًا أو راتنجًا أو مادة التانين، مما قد يُسبب تغير لون الأرضيات الحساسة.
 ◀ إذا لزم الأمر، استخدم مفرش مناسب لحماية الأرضية.

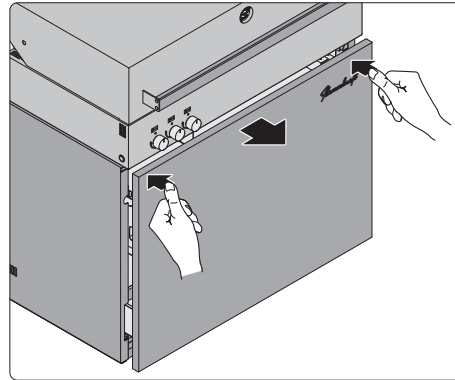
3.4 تركيب الجهاز القائم

جميع الملحقات المطلوبة موجودة في صندوق التخزين والتنظيف وفي صندوق مصنوع من الورق المقوى داخل مرجل الشواية.

⚠ تنبيه!

خطر حدوث ضرر بالدرج!

- ◀ الاهتزاز عند تحريك الجهاز أو سحب الدرج دون الانتباه لخاصية الفتح بالضغط ("Push-to-open") قد يؤدي إلى إتلافه.
- ◀ لفتح الدرج، ادفعه دائمًا للداخل أولاً.
- ◀ قبل تحريك الجهاز، تأكد أن الدرج مفتوح بمقدار 5 سم تقريبًا.



- ◀ اضغط على الدرج الأمامي.
- ◀ يفتح الدرج الأمامي للخارج بسهولة.
- ◀ افتح الدرج الأمامي بالكامل بسحبه للخارج.
- ◀ أزل صندوق التخزين والتنظيف.
- ◀ أغلق الدرج الأمامي بدفعه للداخل حتى تسمع صوت نقرة.

⚠ تحذير!

خطر الإصابة بسبب التعامل الخاطئ مع الجهاز!

- ◀ يجب مراعاة حجم ووزن الجهاز عند تحريكه وتركيبه. قد يؤدي تدحرج الجهاز دون قصد إلى وقوع إصابات خطيرة.
- ◀ تأكد من ثبات الجهاز أثناء التركيب.
- ◀ تأكد من عدم وجود أشخاص آخرين في منطقة العمل.
- ◀ تأكد من تثبيت الجهاز الذي تم تركيبه بصورة تحميه من التدحرج.

⚠️ تنبيه!

خطر حدوث ضرر بأقدام النصب!

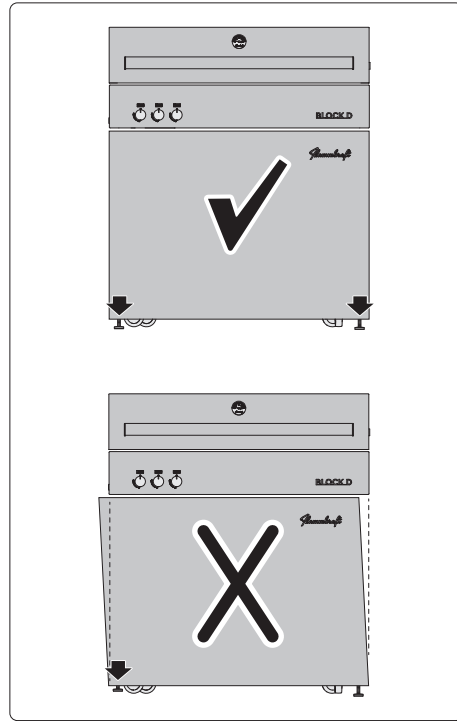
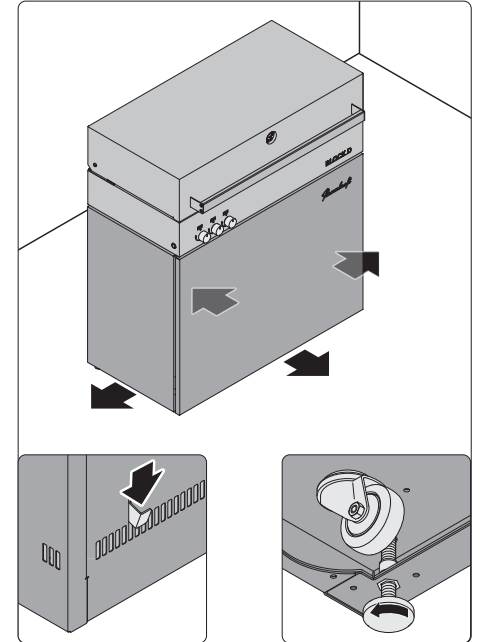
عند تحريك الجهاز، قد تعلق أقدام النصب المفرودة بالعوائق وتتعرض للتلف. قد تؤدي الاهتزازات أثناء النقل إلى انفكاك أقدام النصب.

- ◀ قبل نقل الجهاز، تأكد من تثبيت أقدام النصب بإحكام.
- ◀ انتبه لمسار الحركة أثناء النقل. تجنب تدحرج الجهاز على العوائق (ارتفاع < 2 سم).

- ◀ اختر الموقع المناسب مع مراعاة المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب.
- ◀ ← "3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب" (صفحة 11).
- ◀ تأكد من الحفاظ على مسافات الأمان.
- ◀ ← "3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب" (صفحة 11).
- ◀ تأكد من تثبيت الجهاز بشكل كافٍ.

- ◀ انصب الجهاز في مكان التركيب المطلوب.
- ◀ أمّن الجهاز ضد التدحرج عن طريق تشغيل الفرامل باستخدام الذراعين في الخلف.
- ⚠️ إذا كان الوصول من الخلف صعباً، فيمكن أيضاً تشغيل الفرامل من الداخل مع فتح الدرج.
- ◀ فك أقدام النصب الأربعة في زوايا الجهاز.

لضمان تثبيت الجهاز بشكل صحيح، يجب نصبه على جميع أقدام النصب الأربعة.



- ◀ اضبط محاذاة الجهاز عن طريق ضبط أقدام النصب.
- ◀ تأكد أن الدرج متحاذاً مع الجهاز.
- ◀ إذا كان الدرج مائلاً بالنسبة لهيكل الجهاز: واصل فك القدم الأمامية من الجانب البارز.

3.5 تركيب الجهاز المدمج

جميع الملحقات المطلوبة توجد في صندوق منفصل.

⚠ تحذير!

خطر الإصابة بسبب التعامل الخاطئ مع الجهاز!

يجب مراعاة حجم ووزن الجهاز عند تحريكه وتركيبه. في حال سقوط الجهاز، قد تقع إصابات خطيرة.

◀ يجب دائماً نقل الجهاز بالاستعانة بشخصين.

◀ ارتد تجهيزات الحماية المناسبة عند العمل على الجهاز (مثل القفازات، وأحذية السلامة، ونظارات الحماية).

◀ اختر الموقع المناسب مع مراعاة المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب.

◀ "3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب" (صفحة 11).

◀ تأكد من الحفاظ على مسافات الأمان.

◀ "3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب" (صفحة 11).

◀ تأكد من تثبيت هيكل الجهاز بشكل كافٍ.

◀ يجب ترك مساحة فارغة قدرها 8 سم خلف الجهاز لفتح الغطاء.

لتجنب المخاطر، يجب الالتزام بالمتطلبات التالية بدقة:

■ لا يُسمح بتركيب الجهاز أسفل هيكل علوي قابل للاشتعال.

■ يجب أن يكون الهيكل مناسباً لاستيعاب وزن الجهاز.

◀ "2.4 البيانات الفنية" (صفحة 10).

يجب مراعاة المواصفات التالية:

■ يجب ترك مسافة قدرها 0.4 سم بين الجهاز وسطح العمل.

■ عند إغلاق الهيكل بالأبواب، يجب توفير فتحات تهوية كافية.

■ يجب مراعاة أبعاد الجهاز والمنطقة الموجودة أسفل منه؛ يجب أن يسهل الوصول إلى وحدة السحب ووعاء التجميع.

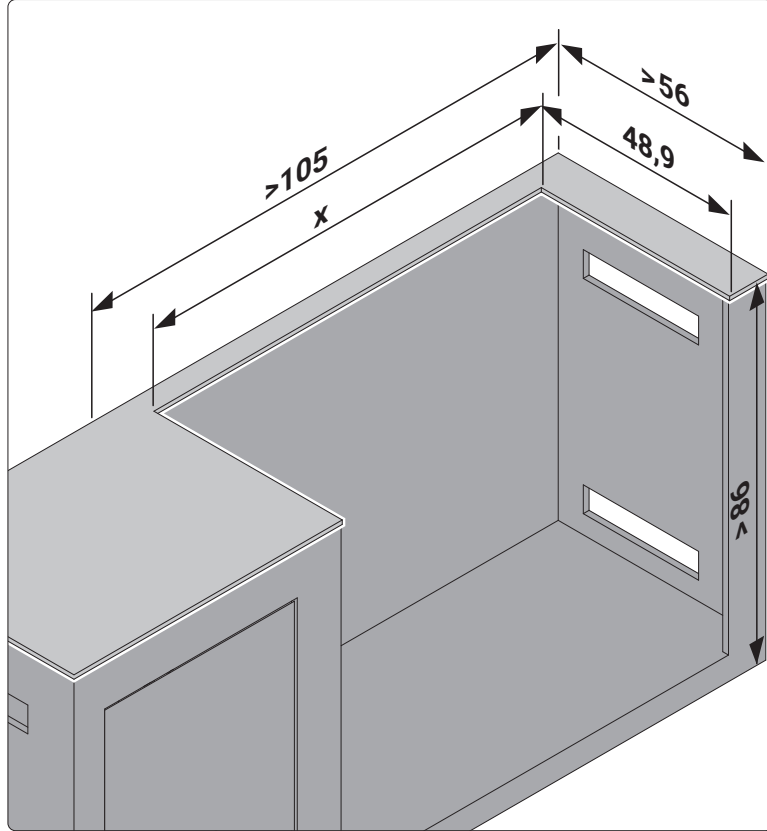
■ يجب أن يكون الوصول إلى الأبواب سهلاً.

■ يجب ألا تكون الأبواب مغلقة.

■ يجب أن يسهل الوصول إلى جميع الأقفال في الجهاز وأسطوانة الغاز.

■ يجب أن يُمكن إزالة أسطوانة الغاز عن الهيكل لتنفيذ عمليات التوصيل والفصل والاختبار.

أبعاد هيكل الجهاز Block Ds

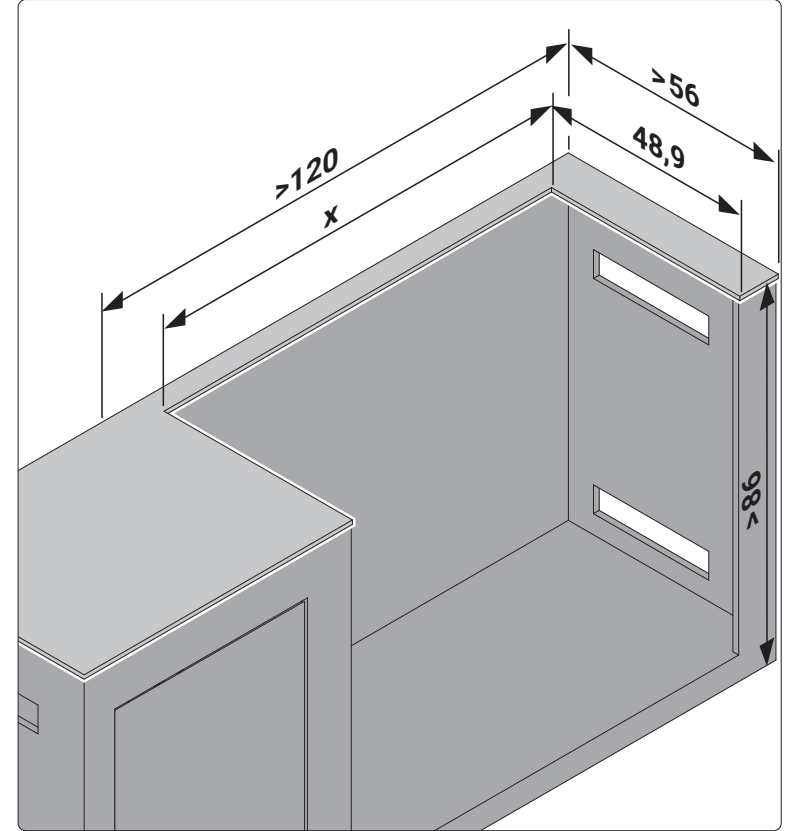


الأبعاد مقاسةً بوحدة سم.

يعتمد البعد x على نوع التركيب.

- التركيب دون زاوية تركيب = 85.8 سم
- التركيب مع زاوية تركيب = 86.2 سم

أبعاد هيكل الجهاز Block D

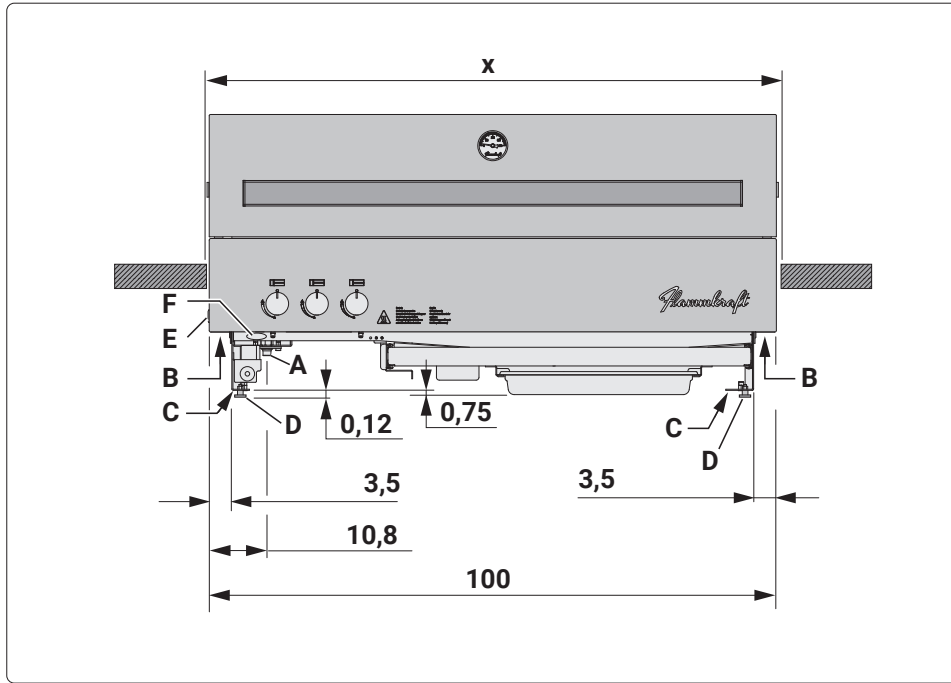


الأبعاد مقاسةً بوحدة سم.

يعتمد البعد x على نوع التركيب.

- التركيب دون زاوية تركيب = 100.8 سم
- التركيب مع زاوية تركيب = 101.2 سم

أبعاد الجهاز Block D



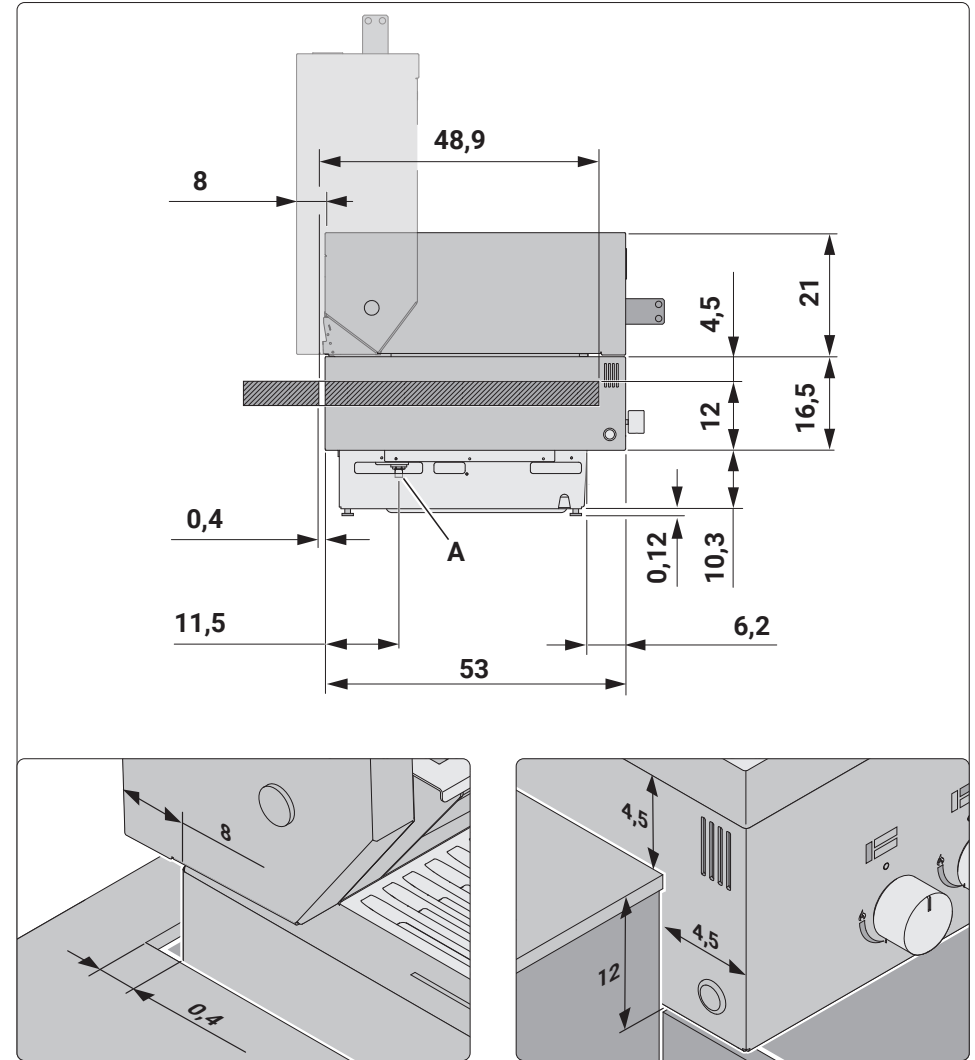
الأبعاد مقاسةً بوحدة سم.

يعتمد البعد x على نوع التركيب.

- التركيب دون زاوية تركيب = 100.8 سم
- التركيب مع زاوية تركيب = 101.2 سم

- A وصلة الغاز
- B سطح الدعم في هيكل الجهاز
- C سطح الدعم في زاوية الجهاز
- D براغي الدعم (لضبط ارتفاع لوحة القاعدة الموصلة)
- E زر الإشعال
- F فتحة زر الإشعال البديلة

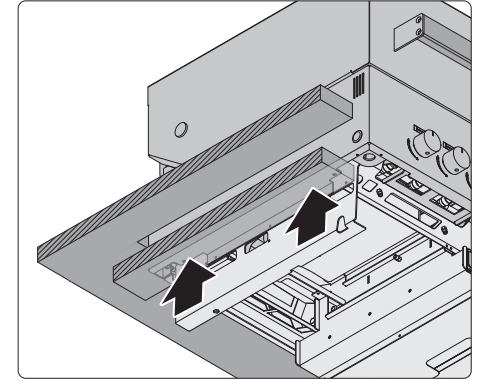
⚠ إذا تعذر تركيب الجهاز بحيث يكون زر الإشعال متاحًا من الجانب، فيمكن أيضًا تركيبه في الهيكل السفلي في فتحة زر الإشعال البديلة.



الأبعاد مقاسةً بوحدة سم.

A وصلة الغاز

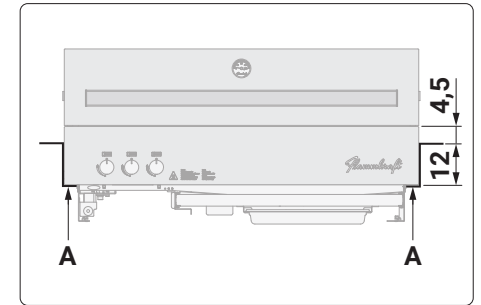
خيارات التركيب



الخيار 1

تثبت إطار الجهاز على هيكل أساسي مناسب.

استخدم الفتحات الشاغرة في إطار الجهاز لتثبيته على الهيكل الأساسي.



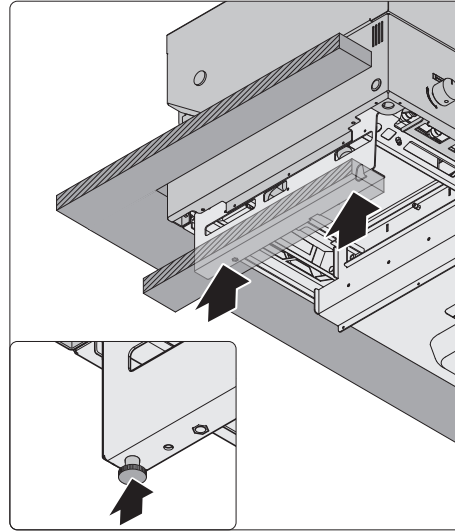
A سطح الدعم في هيكل الجهاز

الخيار 2

ضع زوايا الجهاز على هيكل أساسي مناسب.

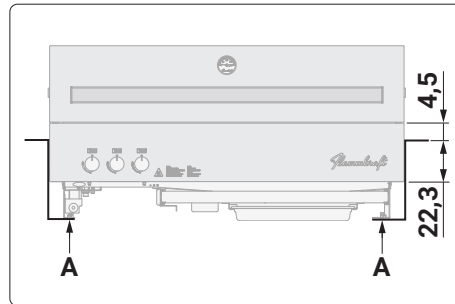
استخدم الفتحات الشاغرة في زوايا الجهاز لتثبيته على الهيكل الأساسي.

لمنع انزلاق وعاء التنقيط على الهيكل الأساسي، يجب تثبيت براغي الدعم في زوايا الجهاز إذا كانت لوحة القاعدة موصلة.



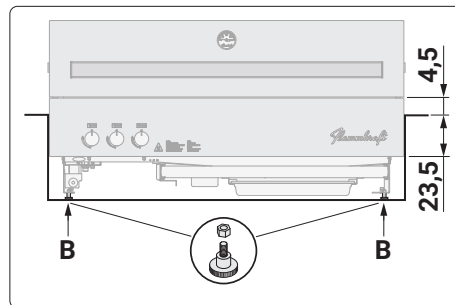
دعامة للهيكل الأساسي المفتوح

A سطح الدعم في زاوية الجهاز



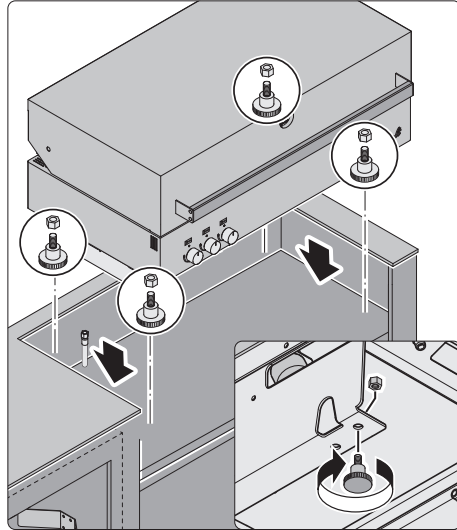
دعامة للوحة القاعدة الموصلة

B براغي الدعم (لضبط ارتفاع لوحة القاعدة الموصلة)

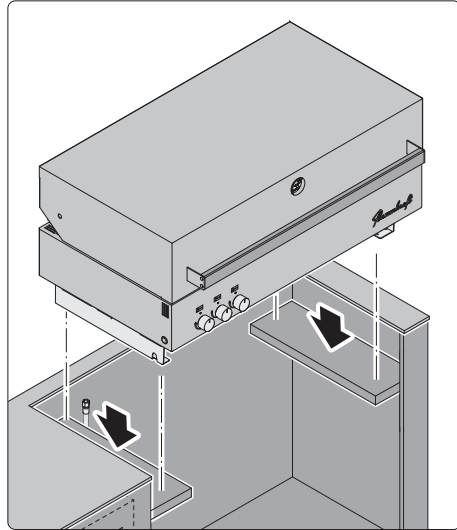


التركيب

الخيار 1 / الخيار 2
 عند استخدام لوحة قاعدة موصلة:
 ◀ أدخل براغي الدعم في زوايا الجهاز.

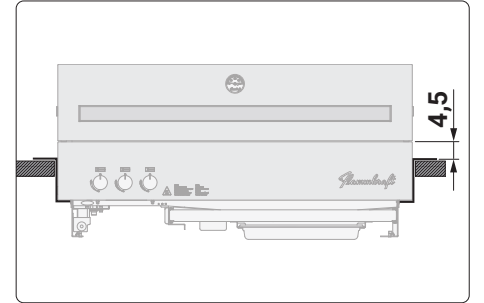
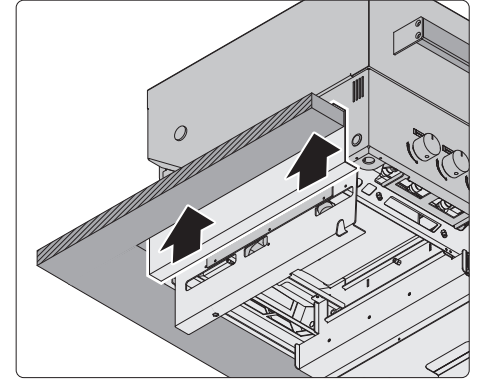


◀ انصب الجهاز على الهيكل الأساسي.



الخيار 3

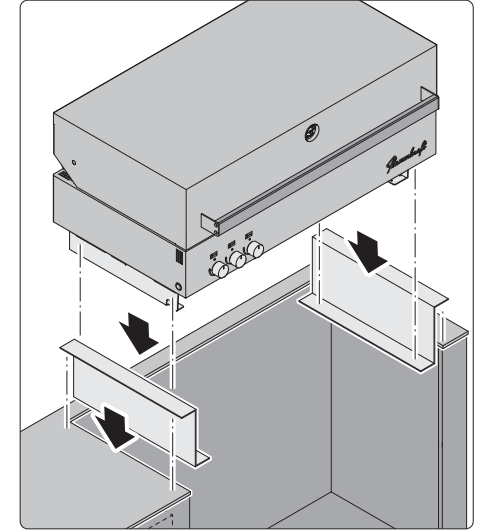
التركيب المعلق على سطح العمل باستخدام زوايا
 التثبيت الاختيارية.



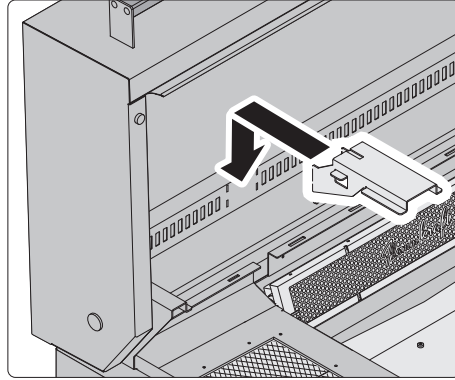
3.6 تركيب المكونات

الخيار 3

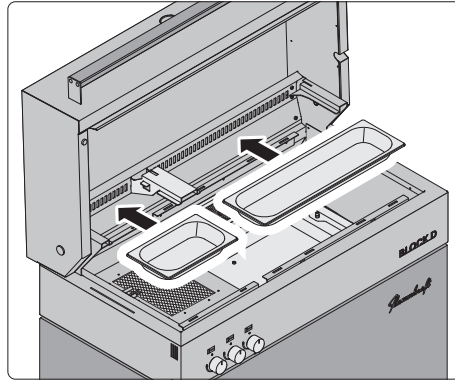
- أدخل الجهاز في سطح العمل باستخدام زوايا التركيب الاختيارية.
- أدخل زوايا التثبيت في الجهاز.



أدخل جسر لتركيب شبكة الشواء OfenDock.

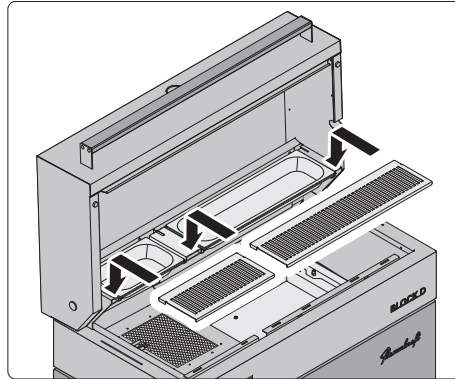


أدخل الحاويات المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، إذا رغبت في ذلك.
← "5.7 استخدام OfenDock" (صفحة 31).



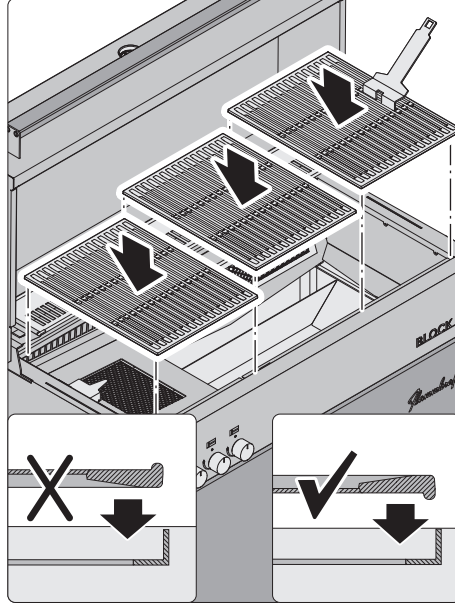
⚠ يجب إزالة الحاويات غير المستخدمة أثناء الشواء. درجات الحرارة العالية قد تُسبب تغيير لون مادة الحاويات الفارغة.
← "6.4 تنظيف الأجزاء القابلة للفتح" (صفحة 34).

ركب شبكة الشواء OfenDock.

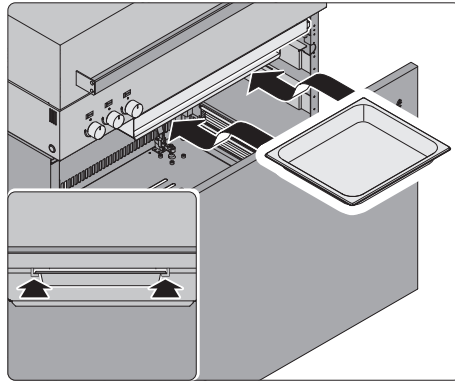


جميع الخيارات:
بعد اكتمال عملية التركيب، يُمكن سد أي فتحات متبقية بين الجهاز وسطح العمل باستخدام مادة سيليكونية مناسبة مانعة للتسريب وتحمل الحرارة العالية.

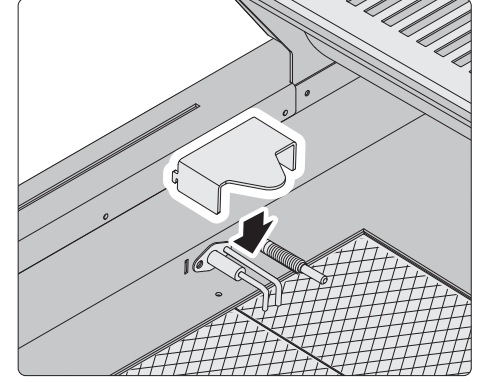
- ◀ اضبط محاذاة شبكة الشواء مع توجيه الجانب المسطح للأسفل.
- ◀ ركب شبكة لشواء باستخدام رافعة الشواية المرفقة.
- لا تحتاج شبكات الشواء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة إلى الحرق المسبق.



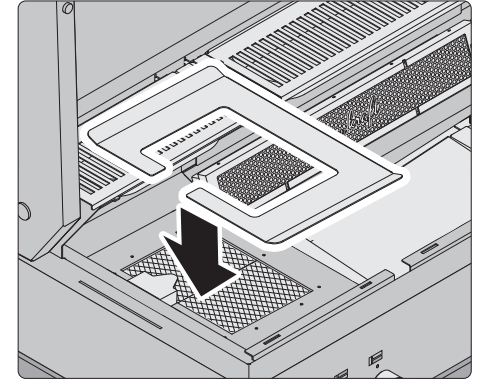
- ◀ اضغط على الدرج الأمامي (في الجهاز القائم فقط).
- ◀ يفتح الدرج الأمامي للخارج بسهولة.
- ◀ ركب وعاء التجميع.



- ◀ ركب غطاء إشعال موقد التحميص.



- ◀ ركب واقي الرذاذ الخاص بموقد التحميص.



3.7 توصيل أسطوانة الغاز

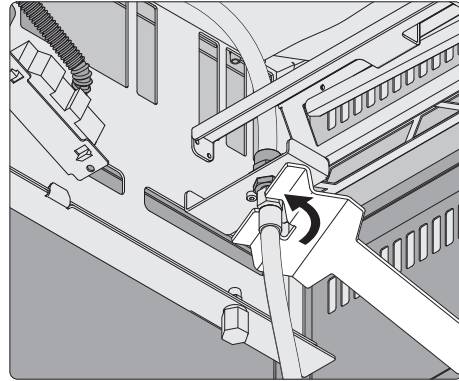
⚠ تحذير!

خطر نشوب حريق أو انفجار بسبب اشتعال الوقود!

في حال حدوث تسريبات أثناء التوصيل أو حدوث تلف في خرطوم الغاز، فقد يتسرب الغاز. قد يشتعل الغاز بسبب النيران المكشوفة، أو الشموع، أو السجائر، أو الشرر، أو الأجزاء الساخنة من الجهاز. قد تقع انفجارات وحروق جسيمة.

- ◀ تأكد من عدم توصيل الجهاز بالقرب من مصادر الاشتعال.
- ◀ تأكد من تهوية منطقة التوصيل جيدًا.
- ◀ تأكد من عدم ملامسة خرطوم الغاز للأشياء الحادة أو الأجزاء الساخنة من الموقد.
- ◀ تأكد من تشغيل الجهاز باستخدام مخفف الضغط المرفق.
- ◀ لا تستخدم سوى خرطوم الغاز المرفق. يجب ألا يتجاوز طول خرطوم الغاز المستخدم 1.5 متر بحد أقصى.
- ◀ تأكد من توصيل خرطوم الغاز بإحكام.

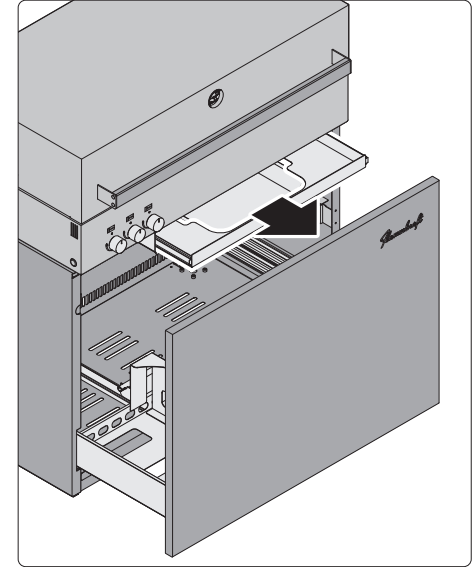
- ◀ افتح الدرج الأمامي.
- ◀ وصل خرطوم الغاز بالجهاز يدويًا. انتبه للولب الأيسر آنذاك.
- ◀ أحكم ربط وصلة البرغي بحرص باستخدام رافع الشواية أو أداة مناسبة.



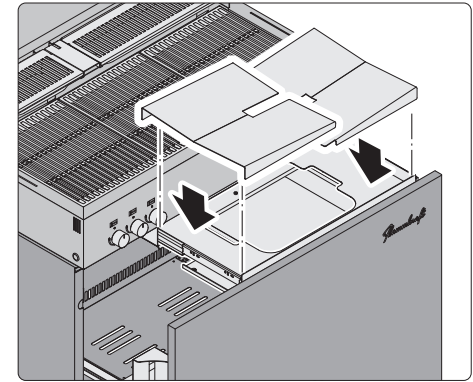
قبل توصيل مخفف الضغط:

- ◀ تأكد من سلامة جميع الوصلات وتجهيزات الإحكام. إذا لم تكن تجهيزات الإحكام المطاطية مركبة أو إذا كانت تالفة، فلا تقم بتوصيل أسطوانة غاز.

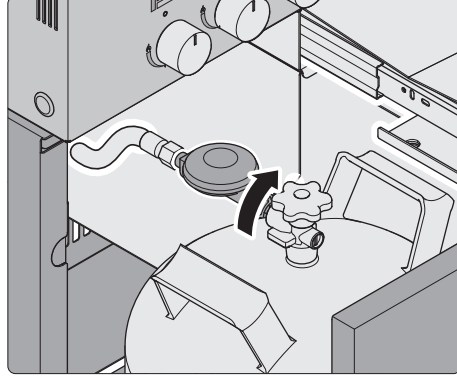
- ◀ افتح الدرج الأمامي بالكامل بسحبه للخارج (في الجهاز القائم فقط).
- ◀ اسحب الدرج للخارج.



- ◀ أدخل لوح التصريف المميز بالرقم "1" أولاً على الجانب الأيمن.
- ◀ أدخل لوح التصريف الآخر على الجانب الأيسر.
- ◀ ادفع الدرج حتى يُسمع صوت نقرة.

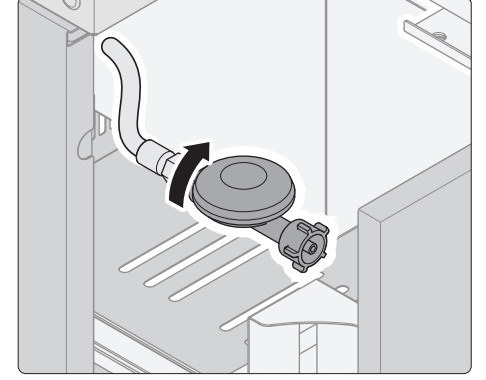


- ◀ وصل مخفف الضغط بأسطوانة الغاز. انتبه للولب الأيسر آنذاك.
- ◀ أحكم ربط الوصلة بيدك بحرص.



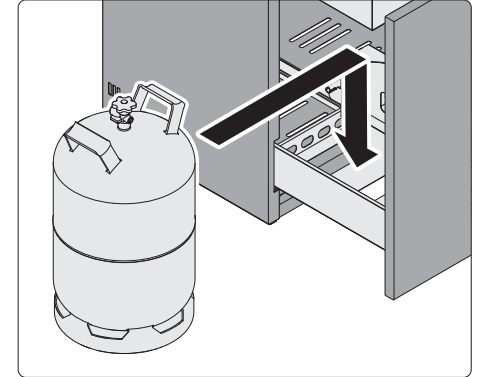
- ◀ تأكد من استيفاء النقاط التالية:
 - خرطوم الغاز موصل بإحكام.
 - خرطوم الغاز سليم.
 - خرطوم الغاز غير ملتبس أو مثن.
- ◀ أغلق الدرج الأمامي (للجهاز القائم فقط).
- ◀ تأكد من عدم انحشار خرطوم الغاز أو سحبه عند إغلاق الباب أو الدرج.
- ◀ قم بإجراء اختبار تسريب بعد التركيب.
- ◀ "4. اختبار التسريب" (صفحة 24).

- ◀ وصل خرطوم الغاز بمخفف الضغط. انتبه للولب الأيسر آنذاك.
- ◀ أحكم ربط وصلة البرغي بحرص باستخدام رافع الشواية أو أداة مناسبة.

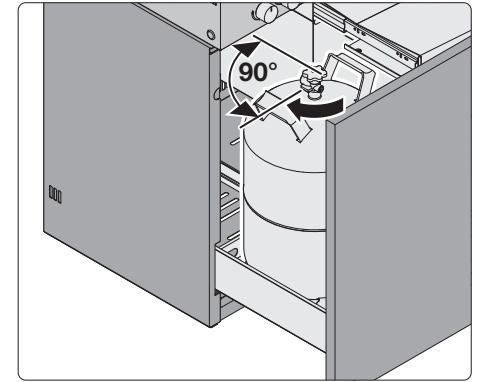


- ◀ **الجهاز القائم**
- ◀ ضع أسطوانة الغاز في المكان المخصص لها داخل الجهاز.

- ◀ **الجهاز المدمج**
- ◀ ضع أسطوانة الغاز في المكان المخصص لها في مطبخك الخارجي.



- ◀ اضبط محاذاة أسطوانة الغاز مع واجهة الجهاز.



4. اختبار التسريب

4.1 تعليمات السلامة الخاصة باختبار التسريب



تحذير!

خطر نشوب حريق أو انفجار بسبب تسريب الغاز!

الجهاز الذي به تسريب قد يسبب تسريب غاز غير محكوم أثناء التشغيل. وقد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق أو انفجار.

لا تُشغَل أبداً جهازاً تم رصد تسريب غاز فيه.

قم بإجراء اختبار تسريب بانتظام لضمان سلامة الجهاز.

قبل تسليم الجهاز، تم اختباره للتأكد من عدم وجود أي تسريب للغاز. ومع ذلك، يجب إجراء اختبار تسريب قبل بدء التشغيل، وبعد الصيانة، وبعد فترات عدم الاستخدام الطويلة.

لا تقم بتنفيذ هذا الاختبار إلا في الهواء الطلق.

نقذ هذا الاختبار بعيداً عن أي لهب مكشوف أو شرارات.

لا تقم بتنفيذ هذا الاختبار إلا عندما يبرد الجهاز تماماً ولا يكون قيد الاستخدام.

4.2 التحضير لاختبار التسريب

اخلط 150 مل من الماء مع 50 مل من الصابون أو سائل غسيل صحون لتحضير محلول صابوني.

جهّز فرشاة طلاء، أو فرشاة عادية، أو زجاجة رش.

افتح غطاء الجهاز.

تأكد من إغلاق جميع منظّمات الموقد.

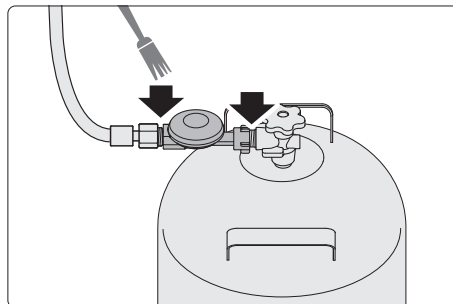
فك جميع المواقف.

← "6.5" تنظيف المواقف الرئيسية" (صفحة 36).

← "6.6" تنظيف موقد التحميص" (صفحة 38).

4.3 اختبار التسريب حتى منظم الموقد

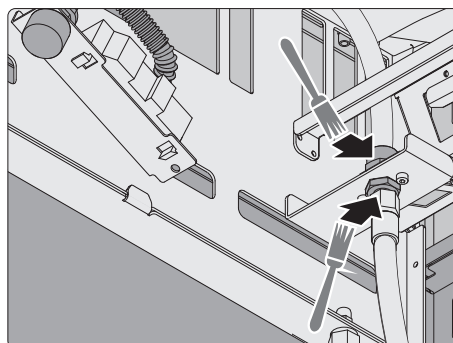
- ◀ ضع ماءً وصابوناً على جميع الوصلات الحاملة للغاز وصولاً إلى منظّمات الموقد.
- ◀ افتح أسطوانة الغاز.



- ◀ إذا تكوّنت فقاعات عند الوصلات الحاملة للغاز:
- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ أحكم ربط الوصلة المعنية.
- ◀ كرر الاختبار.

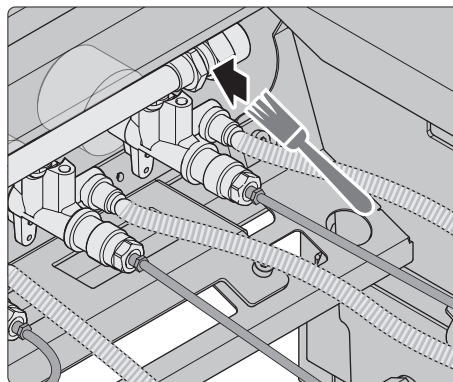
إذا استمر تكوّن الفقاعات:

- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ توقف عن استخدام الجهاز.
- ◀ تواصل مع الوكيل أو قسم الخدمة في شركة Flammkraft.



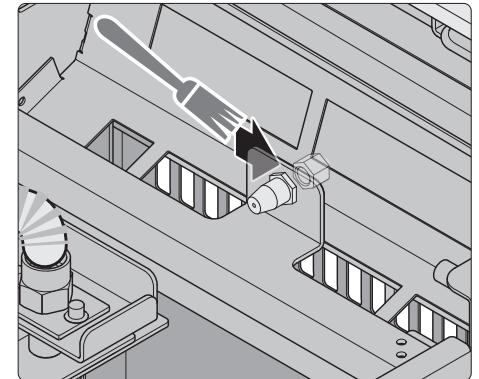
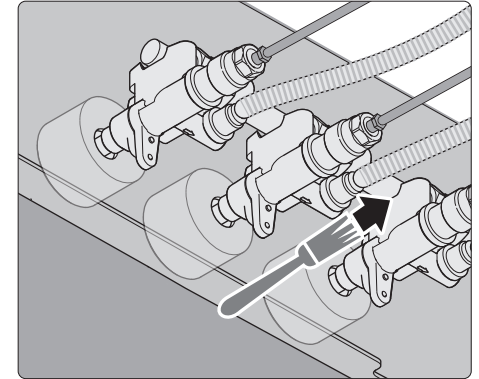
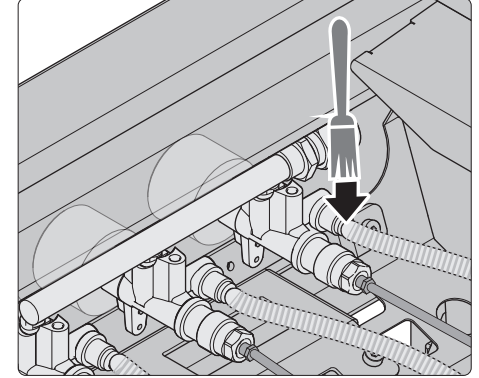
إذا لم تتكوّن فقاعات:

- وصلة الغاز حتى منظم الموقد سليمة.
- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ قم بإجراء اختبار التسريب وصولاً إلى الموقد.
- ← "4.4" اختبار التسريب حتى الموقد" (صفحة 25).

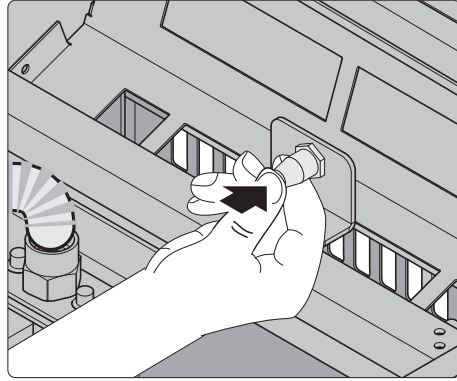


4.4 اختبار التسريب حتى الموقد

يجب إجراء اختبار التسريب حتى الموقد لفحص جميع الموقدات واحدًا تلو الآخر.
 ◀ ضع ماءً وصابونًا على جميع الوصلات الحاملة للغاز بين منظم الموقد وبين الموقد نفسه.



- ◀ أغلق فوهة مخرج الغاز على الموقد المعني.
- ◀ افتح أسطوانة الغاز.
- ◀ اضغط على منظم الموقد المراد فحصه، واضبطه على وضع "الحد الأقصى".
- ◀ اضغط على منظم الموقد المراد فحصه بحيث يتدفق الغاز عبر الوصلة باتجاه الموقد.



إذا تكوّنت فقاعات عند الوصلات الحاملة للغاز:

- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ أحكم ربط الوصلة المعنية.
- ◀ كرر الاختبار.

إذا استمر تكوّن الفقاعات:

- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ توقف عن استخدام الجهاز.
- ◀ تواصل مع الوكيل أو قسم الخدمة في شركة Flammkraft.

إذا لم تتكون المزيد من الفقاعات:

- وصلة الغاز حتى الموقد سليمة.
- ◀ بعد انتهاء اختبار التسريب بنجاح، أعد تركيب جميع المواقد.
 - ◀ 6.5" تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).
 - ◀ 6.6" تنظيف موقد التحميص" (صفحة 38).

يجب تنظيف جميع الوصلات بالماء وتجفيفها بعد اختبار التسريب لمنع تعرضها للتآكل.

5. الاستخدام

5.1 إرشادات السلامة الخاصة بالاستخدام

⚠ تحذير!

خطر نشوب حريق أو حدوث انفجار بسبب التعامل الخاطئ مع الجهاز!

قد تتسبب الأخطاء في استخدام الجهاز إلى الوفاة أو إصابة خطيرة. هذا الفصل يحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن للجهاز.

◀ اقرأ هذا الفصل بحرص.

◀ واتبع إرشادات السلامة.

◀ لا تستخدم الجهاز إلا بالطريقة الموضحة هنا.

لتجنب المخاطر عند استخدام الجهاز، يجب مراعاة المتطلبات التالية دائماً:

- يجب أن يكون الجهاز سليماً ويعمل بلا أي عيوب.
- يُحظر استخدام أي مواد أو سوائل قابلة للاشتعال (مثل المشروبات الروحية والمشروبات الكحولية) بالقرب من الجهاز مباشرةً.
- يُحظر تخزين أو وضع أي مواد أو سوائل قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو فوقه.
- يُحظر تخزين أو وضع بقايا الطعام أو النفايات داخل الجهاز (مثلاً في الدرج الأمامي).
- يُحظر تخزين أي أجزاء ثقيلة في الدرج الأمامي (مثل طبق تيبانباكي).
- يجب مراقبة الأطفال والحيوانات الأليفة وإبعادهم عن الجهاز.
- يجب عدم تشغيل الجهاز إلا باستخدام وقود مُعتمد.
- ◀ "1.2" الوقود المسموح به" (صفحة 4).
- يجب الالتزام بمسافات الأمان.
- ◀ "3.2" المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب" (صفحة 11).
- جميع وصلات البراغي الخاصة بوصلة الغاز مُحكمة.
- ◀ "4" اختبار التسريب" (صفحة 24).
- لا يُسمح بتحريك الجهاز أثناء الاستخدام.
- يجب تثبيت الجهاز بالفرامل وأقدام النصب لمنع تحركه أو تحدرجه (الجهاز القائم فقط).
- يجب مراقبة الجهاز.

- بقايا الشحوم تُشكل خطر نشوب حريق. يجب تفريغ وتنظيف أو عية التصريف ووعاء التجميع قبل كل استخدام.
- يصبح الجهاز ساخناً جداً. تجنب ملامسة الجهاز إلا من النقاط الضرورية للتشغيل والمخصصة للاستخدام.
- لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة، نوصي باستخدام قفازات مخصصة الشواء أثناء عملية الشواء.
- لا تحني جسدك أبداً فوق الجهاز أثناء إشعاله أو استخدامه.
- احم المواقد من الرطوبة. أي نوع من السوائل قد يؤدي إلى إتلاف الموقد:
 - تجنب تساقط مواد التتبيل على الموقد.
 - لا تُطفئ الطعام المشوي أبداً بالسوائل (مثل البيرة).
 - أبعد رذاذ الماء (مثل المطر، وخرطوم الحديقة، ورشاشات العشب) عن الموقد.
 - لا تصب الماء على الموقد لإطفاء اللهب.
 - يجب تحفيف الموقد الرطب قبل الاستخدام.
- ◀ "7.6" جفف الموقد" (صفحة 42).
- لا تضع الطعام المشوي فوق موقد التحميص المطفاً لحماية موقد التحميص وتجهيزه للإشعال من الاتساخات.
- يجب أن يبرد الجهاز بالكامل قبل العمل بالقرب منه باستخدام مواد قابلة للانفجار أو سهلة الاشتعال.
- إذا كانت هناك رائحة غاز أثناء الاستخدام، يجب إيقاف تشغيل الجهاز فوراً.
- ◀ "8" استكشاف الأخطاء وإصلاحها" (صفحة 43).

5.2 التحضير للشواء

يجب فحص الجهاز قبل الشواء.

- ◀ تأكد من نصب الجهاز بشكل صحيح.
- ◀ "3.2 المتطلبات الواجب توافرها في موقع التركيب" (صفحة 11).
- ◀ تأكد من سلامة الجهاز.
- ◀ تأكد من سلامة خراطيم الغاز وعدم وجود أي مسامات.
- ◀ تأكد من إحكام وصلات براغي خرطوم الغاز.
- ◀ تأكد من خلو وعاء التجميع وألواح التصريف من أي بقايا دهون.
- ◀ تأكد من جفاف الموقد.
- ◀ تأكد من عدم وجود رائحة غاز.

إذا لم يُستخدم الجهاز لأكثر من 3 أشهر:

- ◀ قم بإجراء اختبار تسريب.
- ◀ "4. اختبار التسريب" (صفحة 24).
- ◀ تحقق من وجود أي انسداد في الموقد وأنابيب الموقد (مثلاً، بسبب الحشرات).
- ◀ "6. التنظيف" (صفحة 33).

قبل الاستخدام لأول مرة:

- ◀ الجهاز مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ ولا يحتاج إلى "الحرق المسبق".
- ◀ نظف جميع الأجزاء بقطعة قماش مبللة والقليل من سائل غسل الصحون.

لمنع التصاق الطعام أثناء الشواء:

- ◀ ادهن شبكة الشواء بالقليل من الزيت المقاوم للحرارة (مثل زيت بذور اللفت أو زيت دوار الشمس).
- ◀ أزل أي بقع من الإطار الفولاذي المقاوم للصدأ مباشرةً بقطعة قماش مبللة.

تتأثر نتيجة تحضير الطعام بعدة عوامل:

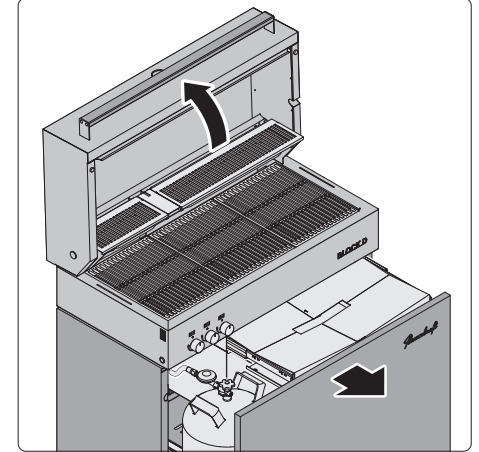
- حجم الطعام ونوعه وملمسه.
- كمية الطعام وموضع على الجهاز.
- ضبط منظم الموقد.
- درجات الحرارة الخارجية وتأثيرات الرياح.

- ◀ تعرّف على الجهاز وابحث عن الإعدادات الأكثر مناسبة لك.

للمزيد من المعلومات والنصائح والوصفات:

flammkraft.com

- ◀ افتح الغطاء.
- ◀ افتح الدرج الأمامي (للجهاز القائم فقط).
- ◀ تأكد من تركيب الأجزاء التالية:
 - شبكات الشواية
 - وعاء التجميع
 - ألواح التصريف
 - شبكة الشواية OfenDock
 - الملحقات الاختيارية
- (مثل سيخ الشواء، وحجر خبز البييتزا وحجر الشواء)



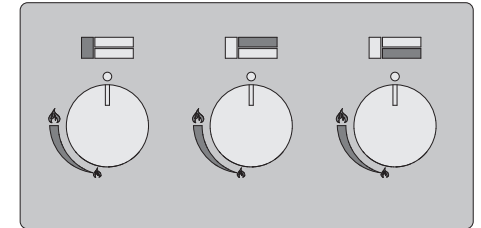
5.3 ابدأ الشواء

تحذير!

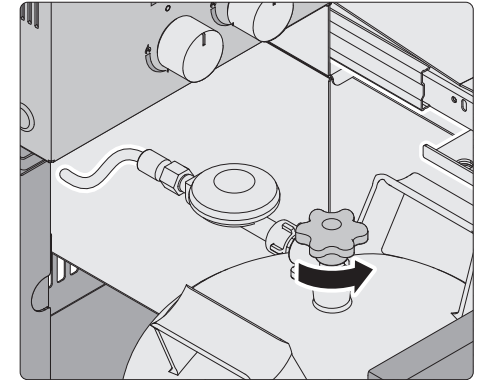
خطر ناجم عن الانفجار!

إذا كان الغطاء مغلقاً وأسطوانة الغاز مفتوحة، فقد يتكون خليط قابل للانفجار داخل الجهاز. وقد يؤدي إشعال الموقد إلى انفجار خطير.
 ◀ تأكد أن الغطاء مفتوح.

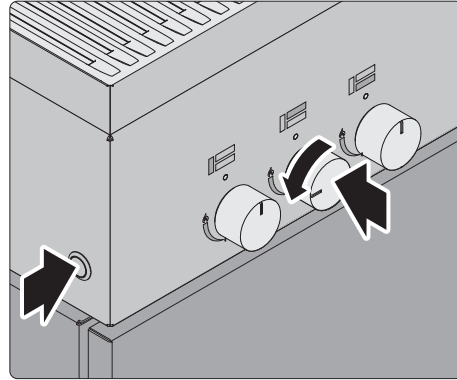
◀ تأكد أن جميع منظمات الموقد في وضع "الإيقاف".



◀ افتح أسطوانة الغاز.
 ◀ أغلق الدرج الأمامي (للجهاز القائم فقط).

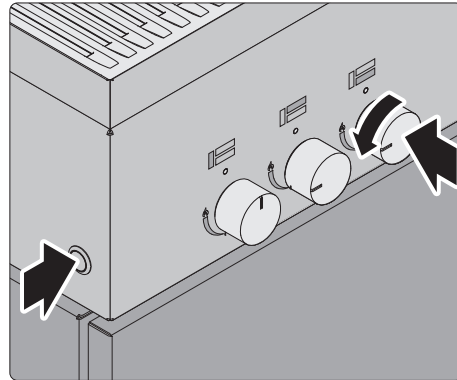


يجب إشعال كلا الموقدين الرئيسيين واحدًا تلو الآخر.
 ◀ اضغط على منظم الموقد الخاص بالموقد الرئيسي الخلفي واضبطه على وضع "الحد الأقصى".
 ◀ أثناء الضغط على منظم الموقد، اضغط على زر الإشعال لمدة 10 ثوانٍ.
 ◀ حرر زر الإشعال بعد اشتعال الموقد.
 ◀ اضغط على منظم الموقد لمدة 10 ثوانٍ أخرى لضمان بقاء صمام الغاز مفتوحًا.



إذا لم يشتعل الجهاز:
 ◀ "8" استكشاف الأخطاء وإصلاحها" (صفحة 43).

إذا كان الموقد الرئيسي الخلفي يعمل:
 ◀ أدر منظم الموقد الخاص بالموقد الرئيسي الأمامي إلى وضع "الحد الأقصى".
 ◀ اضغط على منظم الموقد وزر الإشعال معاً لمدة 10 ثوانٍ.



5.4 الشواء

نطاق الاستخدام:

- الشواء بالحرارة المباشرة (مثلاً لإعداد شرائح اللحم، وعمليات الشواء السريعة، والأسماك، والنقانق، والخضراوات).

⚠ تحذير!

خطر الإصابة بسبب ملامسة الأجزاء الساخنة!

أثناء تشغيل الجهاز، تتولد درجات حرارة عالية. تصبح مكونات الجهاز ساخنة؛ وقد تؤدي ملامستها إلى الإصابة بحروق.

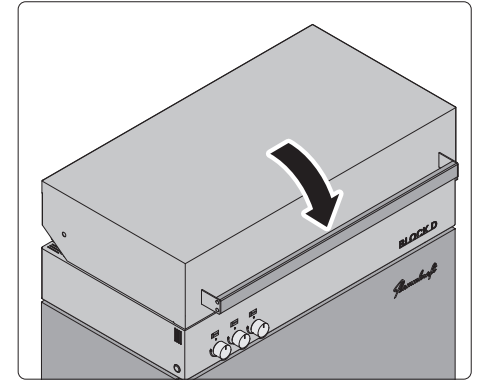
- ◀ ارتد قفازات الشواء عند استخدام الجهاز (مثلاً، عند فتح الغطاء).

عند تشغيل الموقدين الرئيسيين:

- ◀ أغلق الغطاء.
- ◀ سخّن الجهاز لمدة 10 دقائق تقريباً.

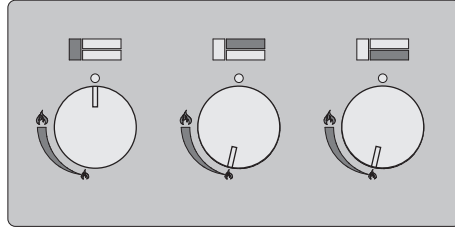
يمكن أيضاً تشغيل موقد التحميص لتسخين الجهاز بسرعة.

- ◀ "5.5 التحميص" (صفحة 30).



إذا تم تشغيل الجهاز لفترة طويلة بدرجة حرارة تزيد عن 370°م، فقد يتغير لون الفولاذ المقاوم للصدأ بشكلٍ مرئيٍّ من الخارج. بسبب التقلبات الكبيرة في درجات الحرارة داخل الجهاز، فقد يحدث تمدد وتشوه طفيف في المواد، ويختفي ذلك بعد تبريد الجهاز. لا يُشكل أيٌّ من هذه الأمور عيباً في الجودة ولا يؤثر على أداء الجهاز.

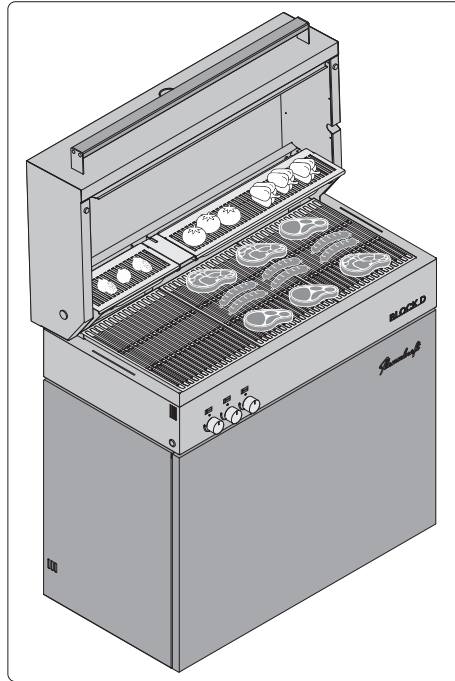
- ◀ أدر منظم الموقد الخاص بشعلات الموقد الرئيسية إلى وضع "الحد الأدنى" للحفاظ على درجة الحرارة.



- ◀ ضع الطعام على شبكات الشواية.
- ◀ أغلق الغطاء.
- ◀ اضبط إعدادات الموقد بحسب الحاجة أثناء الشواء.

أثناء الشواء العادي، تكون المواقد الرئيسية مضبوطة على وضع "الحد الأدنى".
أثناء الشواء، إذا كانت هناك رياح خفيفة أو أثناء فتح الغطاء، فيجب ضبط المواقد الرئيسية على درجة حرارة أعلى وفقاً لذلك.

- ◀ استخدم نطاقات درجات الحرارة المختلفة بحسب نوع الطعام الذي تشويه.
- ◀ "2.2 مناطق درجات الحرارة" (صفحة 8).



5.5 التحميص

نطاق الاستخدام:

- تحميص الطعام المشوي لفترة قصيرة.
- نموذج الشواء (العلامة التجارية).
- التسخين السريع للجهاز.

يمكن استخدام منطقة التحميص أيضًا مع الأواني والمقالي المصنوعة من الحديد الزهر، بالإضافة إلى الملحقات الاختيارية لطبق تيبانياكي ومقلاة وك. جميع المواد الأخرى (مثل الألومنيوم أو المواد متعددة الطبقات) غير مناسبة، حيث إنها قد تتلف بسبب الحرارة العالية.

عند استخدام اللحم المتبل:

- ◀ اضغط على اللحم برفق قبل وضعه في منطقة الشواء لمنع تساقط التتبيلة على موقد التحميص.

موقد التحميص يُولّد درجات حرارة عالية جدًا.

- ◀ احرص على ألا يحترق الطعام ويُصبح غير صالح للأكل.
- ◀ اضبط إعدادات درجة الحرارة العالية بحذر.

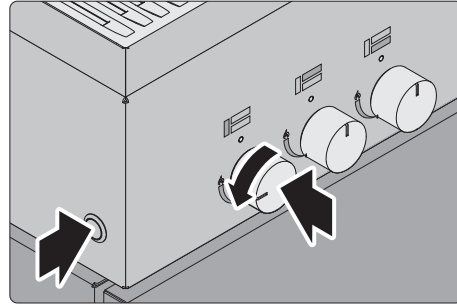
⚠ تحذير!

خطر ناجم عن الانفجار!

- إذا كان الغطاء مغلقًا وأسطوانة الغاز مفتوحة، فقد يتكون خليط قابل للانفجار داخل الجهاز. وقد يؤدي إشعال الموقد إلى انفجار خطير.
- تأكد أن الغطاء مفتوح عند إشعال الموقد.

إشعال موقد التحميص:

- ◀ اضغط على منظم الموقد الخاص بموقد التحميص واضبطه على وضع "الحد الأقصى".
- ◀ أثناء الضغط على منظم الموقد، اضغط على زر الإشعال لمدة 10 ثوان.
- ◀ حرر زر الإشعال بعد اشتعال الموقد.
- ◀ اضغط على منظم الموقد لمدة 10 ثوانٍ أخرى لضمان بقاء صمام الغاز مفتوحًا.

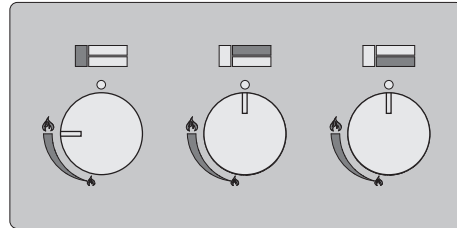


إذا لم يشتعل الجهاز:

- ◀ "8. استكشاف الأخطاء وإصلاحها" (صفحة 43).

إذا كان موقد التحميص يعمل:

- ◀ سخّن موقد التحميص في وضع "الحد الأقصى" لمدة 5 دقائق تقريبًا.



بعد تسخين موقد التحميص:

- ◀ ضع الطعام على منطقة التحميص.
- ◀ "2.2 مناطق درجات الحرارة" (صفحة 8).

عند تصل إلى نتيجة التحميص المطلوبة:

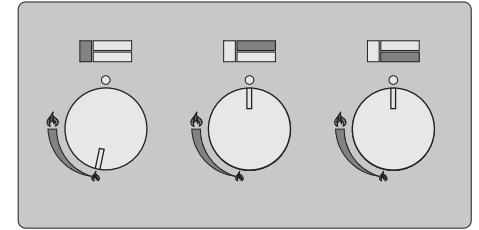
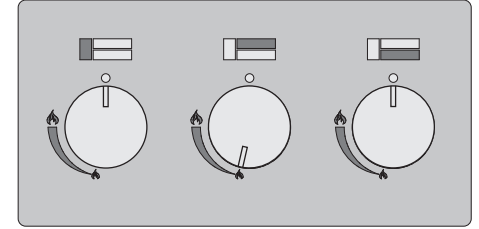
- ◀ ضع الطعام في منطقة ذات درجة حرارة أقل.

5.6 الطهي

نطاق الاستخدام:

■ طهي الطعام المشوي على نار هادئة بدرجات حرارة منخفضة.

- ◀ اضبط أحد الموقدين الرئيسيين أو موقد التحميص على وضع "الحد الأدنى".
- ◀ ضع الطعام في منطقة الطهي منخفضة الحرارة. ← "2.2 مناطق درجات الحرارة" (صفحة 8).
- ◀ أغلق الغطاء.
- ◀ اطه الطعام حتى يصل إلى درجة التسوية المطلوبة.



💡 للطهي البطيء بدرجة حرارة منخفضة، يمكن تسخين مناطق الشواء بشكل غير مباشر على موقد التحميص. ← "2.2 مناطق درجات الحرارة" (صفحة 8).

💡 عند ضبط موقد التحميص على وضع "الحد الأدنى" وإغلاق الغطاء، تصل درجة حرارة منطقة الشواء الرئيسية بأكملها إلى حوالي 75 م.

5.7 استخدام OfenDock

نطاق الاستخدام:

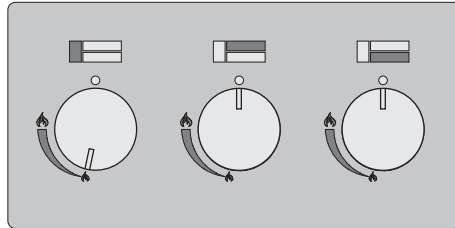
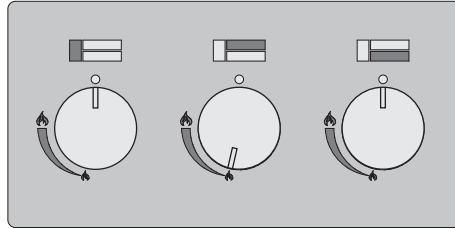
■ الطهي بالهواء الساخن، أو الخبز، أو الحفاظ على الحرارة.

⚠ تحذير!

خطر الإصابة بسبب ملامسة الأجزاء الساخنة!

قد تكون الأوعية المصنوعة الفولاذ المقاوم للصدأ ساخنة جدًا أثناء التشغيل. وقد تحدث حروق عند لمسها. ◀ ارتد قفازات مخصصة للشواء عند استخدام الأوعية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

- 💡 نوصي بملء الأوعية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بعيدًا عن الجهاز.
- ◀ ضع المكونات في الأوعية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- ◀ علق الأوعية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ في الحامل المناسب. ← "3.6 تركيب المكونات" (صفحة 20).
- ◀ اضبط درجة الحرارة المطلوبة.
- ◀ اطه المكونات حتى تصل إلى درجة التسوية المطلوبة.



5.8 أوقف الشواء.

- ◀ أدر جميع منظمات الموقد إلى وضع "الإيقاف".
- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ أزل أي طعام من الجهاز.
- ◀ اترك الجهاز ليبرد.
- ◀ نظّف الجهاز.
- ◀ "6. التنظيف" (صفحة 33).

عندما يبرد الجهاز ولا يكون قيد الاستخدام:

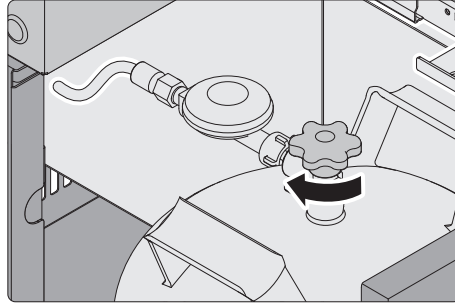
- ◀ غطّ الجهاز لحمايته من التأثيرات الجوية (مثلاً، بغطاء شركة Flammkraft الواقية).
- ◀ "10.2 الملحقات" (صفحة 46).

إذا لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة:

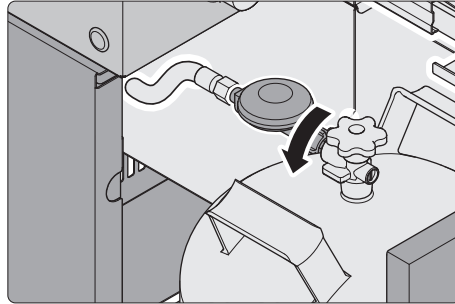
- ◀ أخرج أسطوانة الغاز.
- ◀ خزّن أسطوانة الغاز في مكان آمن.
- ◀ "10.1 تخزين أسطوانات الغاز" (صفحة 46).

5.9 استبدال أسطوانة الغاز

- ◀ تأكد من إغلاق أسطوانة الغاز وفصل مصدر الإمداد بالغاز.



- ◀ فكّ وصلة البرغي من مخفف الضغط. انتبه للولب الأيسر آنذاك.



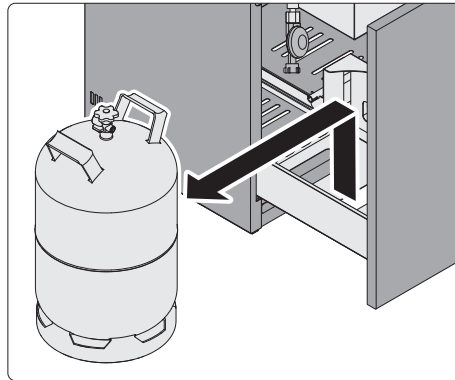
الجهاز القائم

- ◀ أخرج أسطوانة الغاز الفارغة من الجهاز.

الجهاز المدمج

- ◀ أخرج أسطوانة الغاز الفارغة من مكانها المخصص في المطبخ الخارجي.

- ◀ إذا لزم الأمر، ثبّت أغطية الحماية المناسبة على أسطوانة الغاز.



- ◀ أدخل أسطوانة الغاز الجديدة.

- ◀ "3.7 توصيل أسطوانة الغاز" (صفحة 22).

6. التنظيف

6.1 إرشادات السلامة الخاصة بالتنظيف

⚠ تنبيه!

خطر حدوث أضرار مادية بسبب التنظيف غير السليم!

قد تؤدي الأخطاء أثناء التنظيف إلى تلف الجهاز. هذا الفصل يضم معلومات مهمة حول تنظيف الجهاز.

- ◀ اقرأ هذا الفصل بحرص.
- ◀ واتبع إرشادات السلامة.
- ◀ نفذ عملية التنظيف كما هو موضح.

- لمنع الحرائق الناجمة عن الدهون، يجب تفريغ ألواح التصريف ووعاء التجميع وتنظيفها بعد كل استخدام.
 - بعد فترات عدم الاستخدام الطويلة، يجب فحص مداخل الموقد بحثاً عن أي انسدادات. قد توجد عناكب وحشرات أخرى فيها، مما يُسبب حرائق تهدد الحياة وأضرار مادية.
 - يُرجى استخدام مواد التنظيف المناسبة فحسب. مواد التنظيف الحادة أو الكاوية أو الكاشطة غير مناسبة، حيث إنها قد تسبب تلف الأسطح والكتابة (مثل أدوات التنظيف الخشنة، أو إسفنجة التنظيف الخشنة، أو الصوف الفولاذي، أو المنظفات الحمضية).
 - لا يُسمح سوى باستخدام منتجات تنظيف مخصصة للفولاذ المقاوم للصدأ ومناسبة للاستخدام الغذائي على الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- يرجى مراعاة الإرشادات والمعلومات المتعلقة بمواد التنظيف المستخدمة.

6.2 مواعيد التنظيف

أثناء الشتاء:

يمكن مسح أي رذاذ على الإطار المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ مباشرةً بقطعة قماش مبللة لمنع الاحتراق.

بعد كل استخدام للجهاز:

◀ "6.4 تنظيف الأجزاء القابلة للفك" (صفحة 34).

كل 4 أسابيع:

◀ "6.7 تنظيف الأجزاء الخشبية والعناية بها" (صفحة 39).

بعد شهرين من عدم الاستخدام:

◀ "6.5 تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).

◀ "6.6 تنظيف موقد التحميص" (صفحة 38).

6.3 تنظيف المبيت

- ◀ نظف الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ للمبيت بقطعة قماش ناعمة ورطبة (مثلاً من الألياف الدقيقة).
- ⚡ لتجنب آثار التجليخ، نظّف بنفس اتجاه سطح الفولاذ المقاوم للصدأ.

6.4 تنظيف الأجزاء القابلة للفك

يجب تنظيف الأجزاء التالية بعد كل شواء:

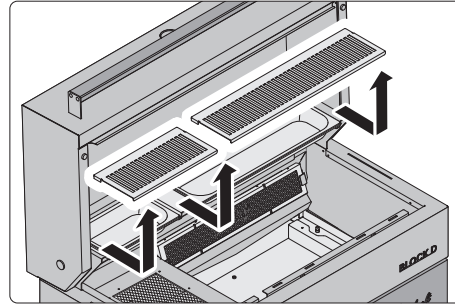
- شبكات الشواية
- وافي الرذاذ الخاص بموقد التحميص
- غطاء إشعال لموقد التحميص
- ألواح التصريف
- وعاء التجميع

⚠ تحذير!

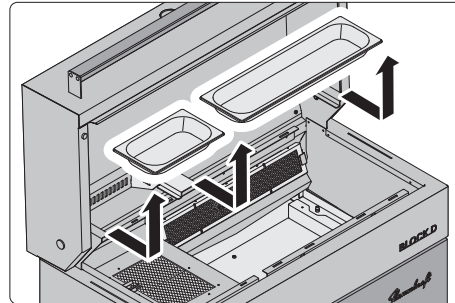
خطر الإصابة بسبب ملامسة الأجزاء الساخنة!

قد تبقى بعض أجزاء الجهاز ساخنة جدًا بعد الاستخدام. وقد تحدث حروق عند لمسها.

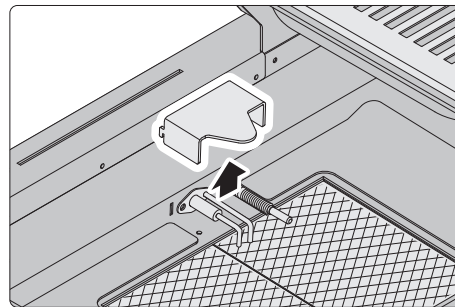
◀ ارتد قفازات الشواء عند تنظيف أجزاء الجهاز الساخنة.



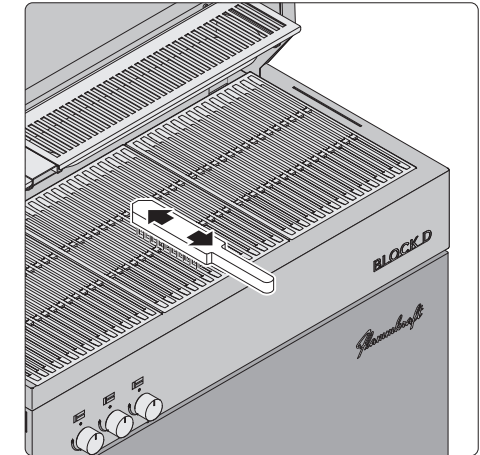
- ◀ أزل شبكة شواية OfenDock.
- يمكن تنظيف شبكة الشواية في غسالة الأطباق.
- يمكن إزالة الاتساخات العنيدة بصابون غسيل الصحون وإسفنج ناعمة.



- ◀ أزل الحاوية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- يمكن تنظيف الحاويات المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ في غسالة الأطباق.



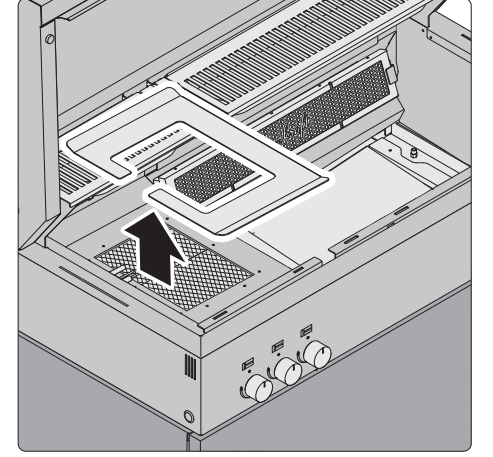
- ◀ أزل شبكة الشواية.
- ◀ أزل غطاء الإشعال الخاص بموقد التحميص.



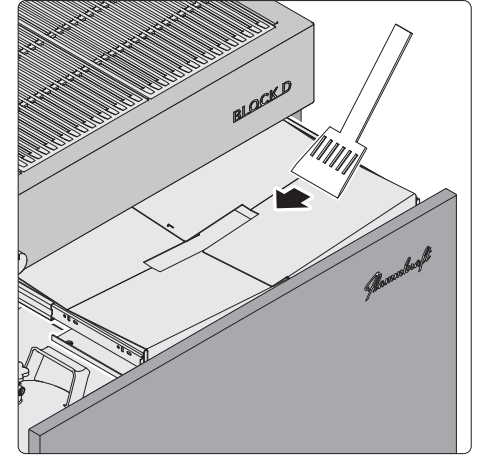
- ◀ قم بتشغيل الجهاز.
- ◀ "5.2 التحضير للشواء" (صفحة 27).
- ◀ اترك الجهاز يسخن حتى 250 م مع إغلاق الغطاء.
- تحترق أي بقايا شواء متواجدة على شبكات الشواية.
- ◀ افتح الغطاء.
- ◀ أدر جميع منظّمات الموقد إلى وضع "الإيقاف".
- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ أزل أي بقايا من شبكات الشواية باستخدام فرشاة ناعمة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- ◀ بعد التنظيف، ادهن رفوف الشواية المبردة بالقليل من الزيت المقاوم للحرارة (مثل زيت بذور اللفت أو زيت دوار الشمس).

بالنسبة للأجزاء المتسخة بشدة (مثل بقايا الشواء المحترقة)، يمكن تنظيف كل جزء على حدة بمنظف قوي مخصص للشوايات (مثل المنظف الذي طرحتة شركة Flammkraft).
يمكن استخدام صندوق التخزين والتنظيف لهذا الغرض.
يورد صندوق التخزين والتنظيف مع الأجهزة القائمة.
كما يمكن شراء صندوق التخزين والتنظيف بشكل منفصل مع الأجهزة المدمجة.
← "10.2 الملحقات" (صفحة 46).

▲ قم بإزالة واقي الرذاذ الخاص بموقد التخميص
▲ نظف كلا جزأي الجهاز.
▲ أعد تركيب كلا الجزأين.
← "3.6 تركيب المكونات" (صفحة 20).



▲ افتح الدرج الأمامي (للجهاز القائم فقط).
▲ اسحب الدرج للخارج.
▲ نظف أي بقايا سائبة من ألواح التصريف في وعاء التجميع.
▲ أزل ألواح التصريف.
▲ نظف ألواح التصريف.
▲ أزل وعاء التجميع.
▲ أفرغ وعاء التجميع.
▲ امسح وعاء التجميع.
▲ أعد تركيب وعاء التجميع وألواح التصريف.
← "3.6 تركيب المكونات" (صفحة 20).



6.5 تنظيف المواقد الرئيسية

المواقد الرئيسية لا تحتاج إلى تنظيف خارجي. قد تحترق الدهون المتساقطة أثناء التشغيل. يجب فحص فتحة مدخل الموقد بحثًا عن أي انسدادات. يمكن إزالة الموقد الرئيسي لتنظيف الجهاز أو لصيانته بشكل شامل.

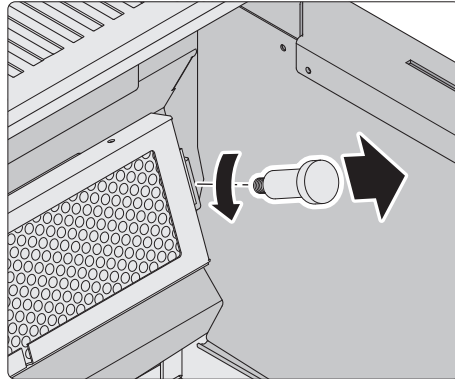
⚠️ تنبيه!

خطر حدوث أضرار مادية بسبب سوء الاستخدام!

قد يتضرر الموقد الرئيسي بسبب سوء الاستخدام.

- ◀ لا تنظف أبدًا الأجزاء المصنوعة من السيراميك في الموقد الرئيسي بالسوائل أو بأشياء صلبة/حادة.
- ◀ تأكد من عدم دخول أي شحم أو أي بقايا أخرى إلى فتحة الفوهة أثناء التنظيف.
- ◀ لا تشغل الموقد الرئيسي وهو مبلل.
- تأكد من تجفيف الموقد الرئيسي المبلل جيدًا قبل استخدامه.
- ← "7.6 جفف الموقد" (صفحة 42).

- ◀ افتح الغطاء.
- ◀ أزل شبكة الشواية.
- ◀ فك البراغي المخرشة من كلا الموقدين الرئيسيين.
- 💡 يمكن فكّ البراغي المخرشة شديدة الإحكام بوضع قطرة من الزيت على اللولب.



⚠️ تحذير!

خطر الإصابة بسبب الاستخدام الخاطئ لمنظف الشواية القوي!

قد تؤدي ملامسة المنظف إلى الإصابة بحروق جلدية خطيرة أو ضرر خطير في العين.

للاستخدام الآمن لمنظف الشواية القوي:

- ◀ اتبع التعليمات المذكورة على المنظف.
- ◀ لا تعمل إلا في أماكن جيدة التهوية.
- ◀ ارتد دائمًا ملابس واقية (بما في ذلك القفازات الواقية، وتجهيزات حماية العين، وحماية الوجه) أثناء العمل.

- ◀ رشّ الأجزاء المراد تنظيفها بمنظف الشواية القوي.
- ◀ ضع الأجزاء المرشوشة في حوض أو في صندوق التنظيف.

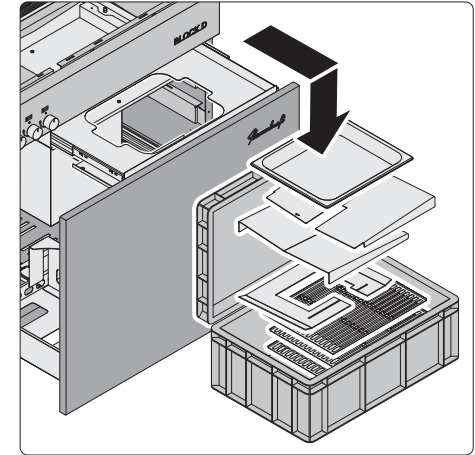
عند استخدام حوض:

- ◀ قم بتغطية الحوض.

عند استخدام صندوق التنظيف:

- ◀ أغلق صندوق التنظيف بالغطاء.

- ◀ انقع الأجزاء المراد تنظيفها لمدة تتراوح بين ساعتين و12 ساعة، بحسب درجة الاتساخ.
- ◀ تأكد من بقاء الأجزاء المراد نقعها رطبة وألا تجف.



بعد انتهاء فترة النقع:

- ◀ أخرج الأجزاء المنقوعة من الحوض أو صندوق التنظيف.
- ◀ نظف هذه الأجزاء بصابون غسيل الأطباق وإسفنجة مناسبة.
- ◀ اشطف الأجزاء بكمية وفيرة من المياه.
- ◀ جفف الأجزاء.
- ◀ ركب الأجزاء المجففة في الجهاز.

⚠ تحذير!

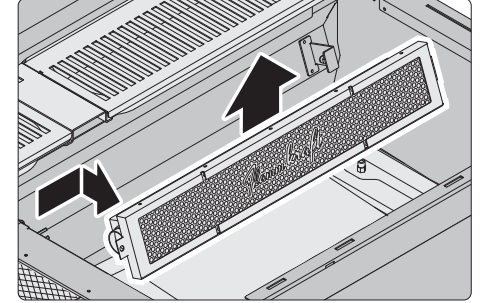
خطر نشوب حريق أو حدوث انفجار بسبب التركيب السيء للموقد!
قد يؤدي تركيب الموقد بشكل خاطئ إلى تسرب غاز غير محكوم.
تأكد من توجيه فوهة مخرج الغاز نحو فتحة مدخل الموقد.

بعد إكمال التنظيف بنجاح:

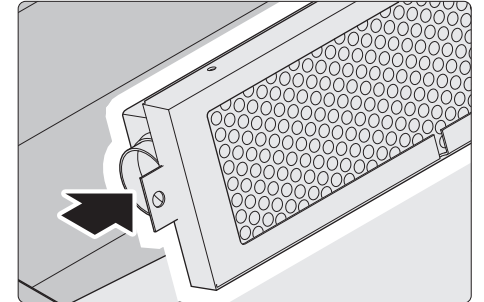
أعد تركيب الموقد الرئيسي بترتيب عكسي.

عند تركيب الموقد، تأكد من توجيه فتحة مدخل الموقد بشكل صحيح. يجب إدخال لسان وحدة الموقد في الشق المناسب على المبيت. تكون فتحة الموقد الرئيسية دائماً على الجانب الأيسر.

أخرج الموقد الرئيسي.

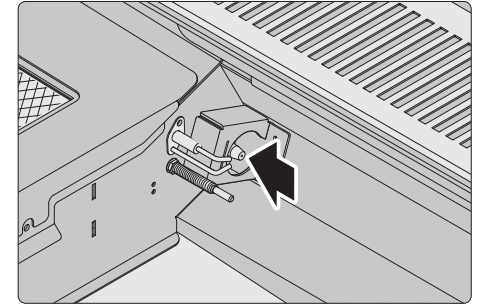


افحص فتحة مدخل الموقد للتأكد من خلوها من الأجسام الغريبة والانساختات.
نظف أي فتحات مسدودة.



نظف الجهاز من المناطق التي يُمكنك الوصول إليها عندئذٍ.

← "6.5" تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).
نظف فوهات مخرج الغاز (مثلاً، بقطعة قماش ناعمة ونظيفة أو بفرشاة أسنان).



6.6 تنظيف موقد التحميص

موقد التحميص لا يحتاج إلى تنظيف خارجي. قد تحترق الدهون المتساقطة أثناء التشغيل. يجب فحص فتحة مدخل الموقد بحثاً عن أي انسدادات. يمكن إزالة موقد التحميص لتنظيف الجهاز أو لصيانته بشكل شامل.

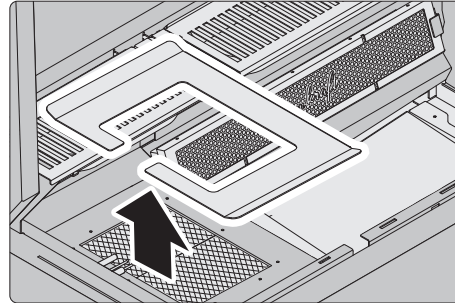
⚠ تنبيه!

خطر حدوث أضرار مادية بسبب سوء الاستخدام!

قد يتضرر موقد التحميص بسبب سوء الاستخدام.

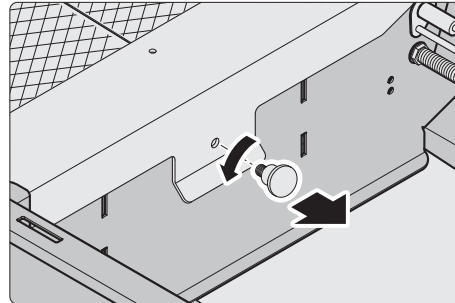
- ◀ لا تنظف أبداً الأجزاء المصنوعة من السيراميك في موقد التحميص بالسوائل أو بأشياء صلبة/حادة.
- ◀ تأكد من عدم دخول أي شحم أو أي بقايا أخرى إلى فتحة الفوهة أثناء التنظيف.
- ◀ لا تشغل موقد التحميص وهو مبلل.
- ◀ تأكد من تجفيف موقد التحميص المبلل جيداً قبل استخدامه.
- ◀ "1.1 الاستخدام المطابق للتعليمات" (صفحة 4).
- ◀ عند تركيب موقد التحميص، احرص على عدم تضرر الكابلات والأنابيب الموجودة أسفله.

◀ انزع واقي الرذاذ.

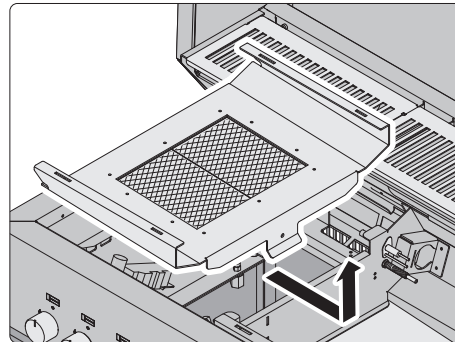


◀ فكّ البرغي المخرش.

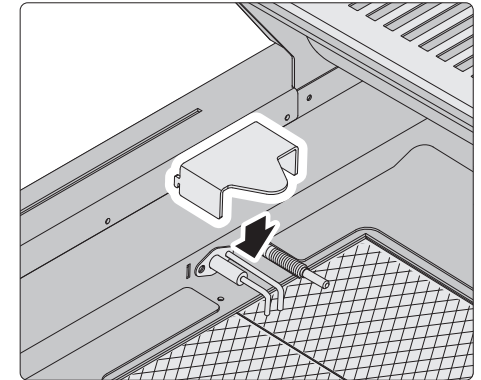
⚠ يمكن فكّ البراغي المخرشة شديدة الإحكام بوضع قطرة من الزيت على اللولب.



◀ انزع موقد التحميص.



- ◀ افتح الغطاء.
- ◀ انزع غطاء الإشعال.

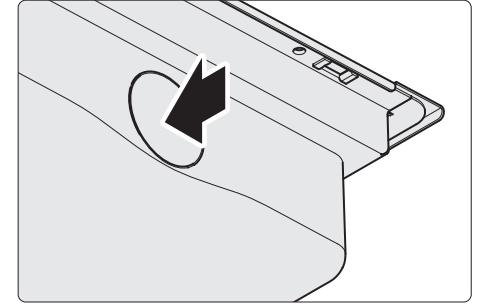


6.7 تنظيف الأجزاء الخشبية والعناية بها

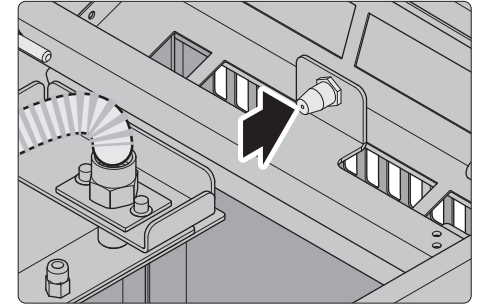
تمت معالجة الأجزاء الخشبية في المصنع بزيت عالي الجودة. والعناية المنتظمة تضمن حمايتها لفترة طويلة من تأثيرات الطقس والأشعة فوق البنفسجية.

- ◀ إذا اتسخت الأجزاء الخشبية، نظّفها بالماء والقليل من صابون غسل الصحون.
- ◀ وفر العناية بجميع الأجزاء الخشبية بزيت مناسب.
- ◀ غطّ الجهاز لحمايته من التأثيرات الجوية (مثلاً، بغطاء شركة Flammkraft الواقي).
- ◀ "10.2 الملحقات" (صفحة 46).

- ◀ افحص فتحة مدخل الموقد.
- ◀ نظّف أي فتحات مسدودة.



- ◀ نظّف الجهاز من المناطق التي يُمكنك الوصول إليها عندئذٍ.
- ◀ "6.5 تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).
- ◀ نظّف فوهة مخرج الغاز (مثلاً، بقطعة قماش ناعمة ونظيفة أو بفرشاة أسنان).



- ◀ بعد إكمال التنظيف بنجاح:
- ◀ أعد تركيب موقد التحميص بترتيب عكسي.

7. الصيانة

7.1 إرشادات السلامة الخاصة بالصيانة

⚠ تحذير!

خطر ناجم عن عدم الالتزام بتعليمات الصيانة!

الأخطاء في صيانة الجهاز قد تؤدي إلى وقوع إصابات خطيرة. هذا الفصل يضم معلومات مهمة حول صيانة الجهاز بأمان.

- ◀ اقرأ هذا الفصل بحرص.
- ◀ واتبع إرشادات السلامة.
- ◀ نفذ أعمال الصيانة كما هو موضح.

لتجنب المخاطر، يجب الالتزام بالمتطلبات التالية بدقة:

- يجب دائمًا إصلاح أي عيوب يتم رصدها فورًا.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز إلا بقطع الغيار المصنعة أو المرخصة من قبل شركة Flammkraft.

قبل تنفيذ أي عمل على الجهاز.

- ◀ تأكد أن الجهاز والأجزاء الأخرى التي يمكن ملامستها قد بردت.
- ◀ ارتد ملابس العمل والقفازات الواقية.

لا يُسمح سوى باستخدام قطع الغيار والملحقات المصنعة أو المعتمدة من شركة Flammkraft.

flammkraft.com
service@flammkraft.com

لا يُسمح بإصلاح المكونات إلا على يد فنيين مؤهلين.

- ◀ اتصل بشركة Flammkraft أو بفني متخصص.

7.2 مواعيد الصيانة

يجب تنفيذ المهام التالية قبل كل استخدام للجهاز:

- افحص الجهاز بصريًا بحثًا عن أي أضرار.
- يحظر تشغيل جهاز تالف.
- افحص مجموعة الخراطيم بصريًا بحثًا عن أي تلف أو نقاط مسامية.
- يجب استبدال الخرطوم التالف أو الذي به نقاط مسامية قبل استخدام الجهاز.
- تحقق ميكانيكيًا من إحكام توصيل البراغي في نظام الغاز.
- يجب إحكام ربط البراغي المفكوكة أو غير المحكمة في نظام الغاز قبل استخدام الجهاز.
- ◀ "3.7 توصيل أسطوانة الغاز" (صفحة 22).

يجب تنفيذ أعمال الصيانة التالية قبل بدء موسم الشتاء وبعد فترات عدم الاستخدام الطويلة:

- ◀ "4. اختبار التسريب" (صفحة 24).
- ◀ "6. التنظيف" (صفحة 33).

يجب استبدال خرطوم الغاز كل 5 سنوات أو بعد انتهاء مدة الصلاحية المنصوص عليها.

- ◀ اتصل بشركة Flammkraft أو بفني متخصص.

يجب تنفيذ المهام التالية بحسب الحاجة أو أثناء استكشاف الأخطاء وإصلاحها:

- ◀ "7.3 استبدال البطارية" (صفحة 41).
- ◀ "7.4 افحص ملامس البطارية" (صفحة 41).
- ◀ "7.5 افحص العنصر الحراري" (صفحة 42).
- ◀ "7.6 جفف الموقد" (صفحة 42).

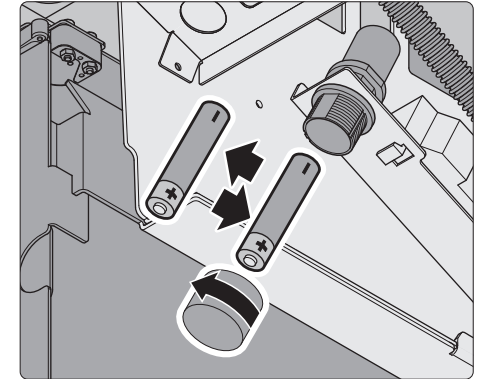
7.3 استبدال البطارية

⚠ تحذير!

خطر الإصابة بسبب ملامسة الأجزاء الساخنة!

قد تبقى بعض أجزاء الجهاز ساخنة جدًا بعد الاستخدام. وقد تحدث حروق عند لمسها.
 ◀ تأكد من أن الجهاز قد برد.

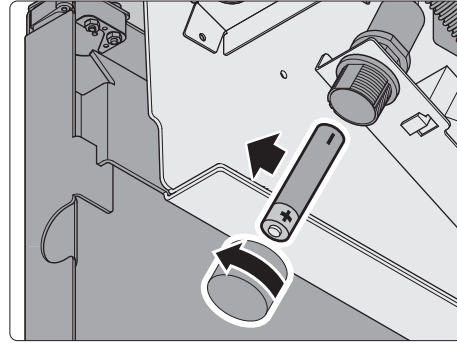
يحتوي الجهاز على تجهيزة إشعال كهربائية تعمل ببطارية (1x من النوع AA، 1.5 فولت).
 ■ يجب استبدال البطارية الفارغة لضمان جاهزية عمل الجهاز.
 ■ يوجد حيز البطارية خلف الدرج الأمامي، أسفل منظم الموقد.
 ■ إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة، فيجب إزالة البطارية لمنع حدوث تسريب.



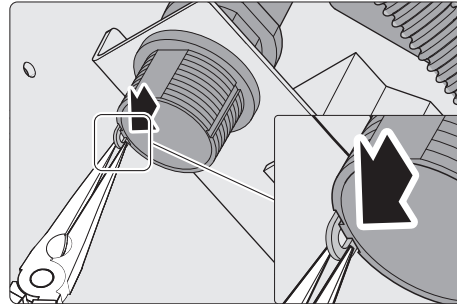
- ◀ فك غطاء حجرة البطارية.
- ◀ أزل البطارية التالفة.
- ◀ أدخل بطارية جديدة.
- ◀ تأكد من بروز ملامس البطارية للخارج بما يكفي.
- ◀ أغلق غطاء حيز البطارية.

7.4 افحص ملامس البطارية.

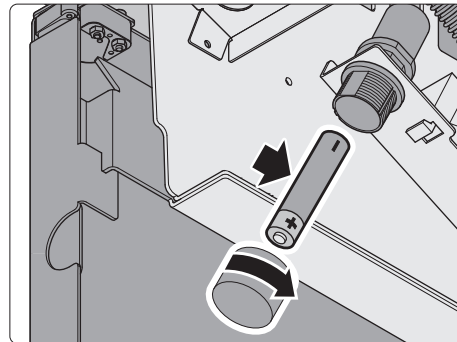
قد يكون ملامس البطارية مدفوعًا للداخل بشكل مفرط بسبب اهتزاز الجهاز أو عند تبديل البطارية. في هذه الحالة، ستتوقف تجهيزة الإشعال عن العمل. لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها، يجب سحب ملامس البطارية للخارج.



- ◀ فك غطاء حجرة البطارية.
- ◀ أزل البطارية.



- ◀ تأكد من سحب ملامس البطارية للخارج.
- ◀ إذا لزم الأمر، اسحبه للأمام باستخدام كمامشة صغيرة.

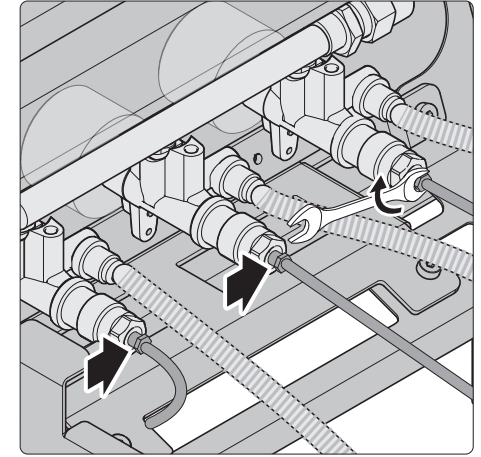


- ◀ أدخل البطارية.
- ◀ تأكد من بروز ملامس البطارية للخارج بما يكفي.
- ◀ أغلق غطاء حيز البطارية.

7.5 افحص العنصر الحراري.

العنصر الحراري يُراقب عملية الاحتراق ويضمن انقطاع إمداد الغاز إلى الموقد في حالة انطفاء اللهب. تتم مراقبة كل موقد عن طريق العنصر الحراري الخاص به. قد تُسبب وصلة الملامس الخاطئة حدوث أعطال. يجب إحكام ربط العنصر الحراري المفكوك.

- ◀ أزل شبكة الشواية.
- ◀ أزل موقد التحميص.
- ◀ "6.6" تنظيف موقد التحميص" (صفحة 38).
- ◀ أحكم ربط الوصلة الخاصة بالعنصر الحراري المعطل (مفك مقاس 8) بحرص.



7.6 جفف الموقد

⚠ تنبيه!

خطر حدوث أضرار مادية بسبب الرطوبة!

في حالة تعرض الموقد للبلل، فقد يتشقق السيراميك بسبب ضغط البخار عند إعادة استخدام الجهاز. ◀ تأكد من عدم تشغيل الجهاز بينما يكون الموقد رطبًا.

- ◀ فك الموقد.
- ◀ "6.5" تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).
- ◀ "6.6" تنظيف موقد التحميص" (صفحة 38).
- ◀ ضع الموقد مقلوبًا في مكان آمن حتى يتسرب الماء من الفتحات.
- ◀ اترك الموقد ليجف بالكامل.
- ◀ أعد تركيب الموقد عندما يكون جاف تمامًا.
- ◀ "6.5" تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).
- ◀ "6.6" تنظيف موقد التحميص" (صفحة 38).

8. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الأعطال المحتملة موصوفة كما يلي:

ما المشكلة؟

- سبب المشكلة.
- ◀ استكشاف الأخطاء وإصلاحها.
- ◀ راجع الفصل المعني.

الضغط على زر الإشعال لا يولد شرارة إشعال على موقد أو أكثر.

- انفك أحد ملامسات التوصيل في نظام الإشعال.
- ◀ افحص جميع ملامسات التوصيل في نظام الإشعال للتأكد من إحكامها.
- تم دفع ملامس البطارية للداخل بصورة أكثر من اللازم.
- ◀ تأكد من بروز ملامس البطارية للخارج بما يكفي.
- ◀ "7.4 افحص ملامس البطارية." (صفحة 41).
- البطارية تالفة.
- ◀ أدخل بطارية جديدة.
- ◀ "7.3 استبدال البطارية" (صفحة 41).
- نظام الإشعال تالف.
- ◀ اتصل بشركة Flammkraft أو بفني متخصص.

شرارة الإشعال لا تُشعل الموقد.

- أسطوانة الغاز مغلقة.
- ◀ افتح أسطوانة الغاز.
- أسطوانة الغاز فارغة.
- ◀ استبدل أسطوانة الغاز.
- ◀ "5.9 استبدال أسطوانة الغاز" (صفحة 32).
- فوهة مخرج الغاز متسخة.
- ◀ نظف فوهة مخرج الغاز.
- ◀ "6.5 تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).
- ◀ "6.6 تنظيف موقد التحميص" (صفحة 38).
- مخفف الضغط تالف.
- ◀ اتصل بشركة Flammkraft أو بفني متخصص.
- تم استخدام مخفف ضغط غير مناسب للجهاز.
- ◀ تأكد من استخدام مخفف ضغط مناسب.
- ◀ "2.4 البيانات الفنية" (صفحة 10).

يشتعل الموقد ولكنه ينطفئ مجددًا بعد تحرير المُنظّم.

- وصلة الملامس الخاصة بالعنصر الحراري معطلة.
- ◀ أحكم ربط الملامس الخاص بالعنصر الحراري.
- ◀ "7.5 افحص العنصر الحراري." (صفحة 42).
- العنصر الحراري تالف أو يوجد عطل آخر.
- ◀ اتصل بشركة Flammkraft أو بفني متخصص.

الأداء ضعيف أو منخفض.

- تم استخدام مخفف ضغط غير مناسب للجهاز.
- ◀ تأكد من استخدام مخفف ضغط مناسب.
- ◀ "2.4 البيانات الفنية" (صفحة 10).
- تم استخدام أسطوانة غاز صغيرة جدًا.
- ◀ تأكد من استخدام أسطوانة غاز مناسبة.
- ◀ "1.1 الاستخدام المطابق للتعليمات" (صفحة 4).

توقف الاحتراق فجأة.

- أسطوانة الغاز فارغة.
- ◀ استبدل أسطوانة الغاز.
- ◀ "5.9 استبدال أسطوانة الغاز" (صفحة 32).

انطفأ أحد المواقد أو لا يحترق باستمرار.

- هناك هبوب لرياح قوية أطاحت بالموقد.
- ◀ أغلق جميع منظّات الغاز.
- ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
- ◀ افتح الغطاء.
- ◀ انتظر لمدة 5 دقائق قبل إعادة إشعال الجهاز.
- تعطلت مراقبة عملية الاحتراق عن طريق العنصر الحراري.
- ◀ قم بإجراء صيانة للعنصر الحراري.
- ◀ "7.5 افحص العنصر الحراري." (صفحة 42).
- الموقد معطل.
- ◀ اتصل بشركة Flammkraft أو بفني متخصص.
- فوهة مخرج الغاز مسدودة.
- ◀ نظف فوهة مخرج الغاز بحرص.
- ◀ "6.5 تنظيف المواقد الرئيسية" (صفحة 36).

إذا تعذر حل المشكلة:

◀ اتصل بشركة Flammkraft أو بفني متخصص.

توجد رائحة غاز أثناء الاستخدام.

- هناك تسريب في أنابيب/وصلات الغاز.
 - ◀ أغلق جميع منظمات الموقد.
 - ◀ أوقف مصدر الإمداد بالغاز عن طريق إغلاق أسطوانة الغاز.
 - ◀ أطفئ جميع النيران المكشوفة.
 - ◀ افتح الغطاء.
- إذا اختفت رائحة الغاز،
 - ◀ قم بإجراء اختبار تسريب قبل إعادة استخدام الجهاز.
 - ◀ "4. اختبار التسريب" (صفحة 24).
- إذا كانت رائحة الغاز لا تزال موجودة، يكون هناك تلف في أسطوانة الغاز.
 - ◀ اتصل بالمطافئ فورًا.

الدرج الأمامي لا ينغلق بشكل صحيح (للجهاز القائم فقط).

- الجهاز غير محاذاً بشكل صحيح.
 - ◀ تحقق من مستوى نصب الجهاز.
 - ◀ اضبط محاذاة الجهاز بشكل صحيح.
 - ◀ "3.4 تركيب الجهاز القائم" (صفحة 12).
- قضبان الدرج الأمامي غير محاذاة بشكل مثالي (على سبيل المثال، بسبب الاهتزازات أثناء النقل).
 - ◀ ادفع الدرج الأمامي داخل الجهاز عكس اتجاه المقاومة.
 - ◀ بعد ذلك، اختبر وظيفته واضغط على الدرج الأمامي. يفتح الدرج الأمامي للخارج بسهولة.
 - ◀ افتح الدرج الأمامي بالكامل بسحبه للخارج.
 - ◀ افتح الدرج الأمامي وأغلقه بالكامل عدة مرات.
- آلية الدفع للفتح ("Push-to-open") تعمل بالفعل والدرج مفتوح.
 - ◀ استخدم إصبعك لفك المزلاجين على الجانبين الأيمن والأيسر حتى يبرزوا نحو الأمام.
 - ◀ أغلق الدرج الأمامي.

9. التخلص من المنتج

9.1 التخلص من العبوة

⚠ تنبيه!

خطر إلحاق ضرر بالبيئة بسبب التخلص غير السليم من العبوة!

- ◀ لا تتخلص من العبوة مع النفايات المنزلية العادية.
- ◀ يرجى إعادة تدوير العبوة بطريقة صديقة للبيئة ومناسبة (Recycling).

صُممت العبوة للحماية من أضرار النقل. جديرٌ بالذكر أن مواد التعبئة مُختارة لضمان توافقها مع البيئة، وهي مصنوعة من مواد قابلة لإعادة التدوير. يمكن إعادة مواد التغليف إلى دورة تدوير المواد الخام بعد الاستخدام.

- ◀ تخلص من مواد التعبئة بطريقة صديقة للبيئة، فصلها بحسب المواد القابلة لإعادة التدوير.

9.2 التخلص من الجهاز

⚠ تنبيه!

خطر إلحاق ضرر بالبيئة بسبب التخلص غير السليم من الجهاز!

- ◀ لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية بعد انتهاء عمره الافتراضي.
- ◀ تواصل مع إدارة المدينة أو البلدية لمعرفة خيارات إعادة التدوير أو التخلص السليمة والصديقة للبيئة من الجهاز.

التخلص السليم من الجهاز يساهم في إعادة استخدام المواد والحفاظ على الموارد.

- ◀ تخلص من الجهاز وفقاً للوائح القانونية بالاستعانة بشركة متخصصة في التخلص من النفايات، أو مرفق التخلص من النفايات التابع للبلدية، أو بإعادته إلى التاجر المعتمد.

في حال استخدام بطاريات أو بطاريات قابلة لإعادة الشحن:

- ◀ أزل البطاريات من الجهاز.
- ◀ تخلص من البطاريات والبطاريات القابلة لإعادة الشحن بإعادتها إلى تاجر البطاريات أو إلى نقطة تجميع تابعة للبلدية.

10. ملحق

10.3 إعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي

تؤكد الجهة المصنعة،

الشركة: شركة Flammkraft GmbH
العنوان: Amelsbürener Str. 201، 48163 مونستر، ألمانيا

بموجب ما يلي، وبموجب مسؤوليتها الكاملة، أن شوايات الغاز من الموديلين "Flammkraft Block D" و"Flammkraft Block Ds" التي طرحتها في الأسواق تتوافق مع لوائح التنسيق الأوروبية التالية:

■ لائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 2016/426

حيث تم تصميمها استنادًا إلى المعيار التالي:

■ EN 498:2012

وحصلت الأجهزة على اعتماد من هيئة الفحص التالية:

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

تم التوقيع باسم الجهة التالية ونيايةً عنها: شركة Flammkraft GmbH

مونستر، تحريراً في 15 أبريل 2025



مانوال لازار
المدير التنفيذي



كوند أوجستين
المدير التنفيذي

10.1 تخزين أسطوانات الغاز

إلى جانب اللوائح السارية لتخزين أسطوانات الغاز، يجب مراعاة النقاط التالية:

- لا تخزينها أبداً بالقرب من مواد سهلة الاشتعال أو قابلة للانفجار.
- لا تخزينها أبداً بالقرب من مصادر الحرارة (مثل السخانات).
- احمها من أشعة الشمس المباشرة.
- احفظها بعيداً عن متناول الأطفال.
- احفظها في غرفة باردة وجافة وجيدة التهوية، ولا تحفظها في مستوى أسفل من مستوى سطح الأرض.
- لا تخزينها في الأقبية، أو الآبار، أو مبيت الدرج، أو الممرات، أو غرف النوم.
- خزّن أسطوانات الغاز في وضع مستقيم وأمنها ضد الانقلاب.
- الصمامات مغلقة بإحكام ومزودة بغطاء واقٍ.

10.2 الملحقات

تقدم شركة Flammkraft العديد من الملحقات الاختيارية، مثل:

- طبق تيبانياكي
- حجر خبز البيتزا
- سيخ الشواء
- مقلاة ووك
- غطاء واقٍ
- صندوق التخزين والتنظيف

للمزيد من المعلومات (مثل الكتيبات وقطع الغيار):

◀ يُرجى التواصل مع شركة Flammkraft أو بائع التجزئة المعتمد.

flammkraft.com 

Flammkraft

العربية يسري على الأجهزة ذات رقم مسلسل يبدأ من D5-4310.

Flammkraft GmbH

info@flammkraft.com | +49 2501 5998660: رقم الهاتف | 48163 Münster | Amelsbürener Straße 201