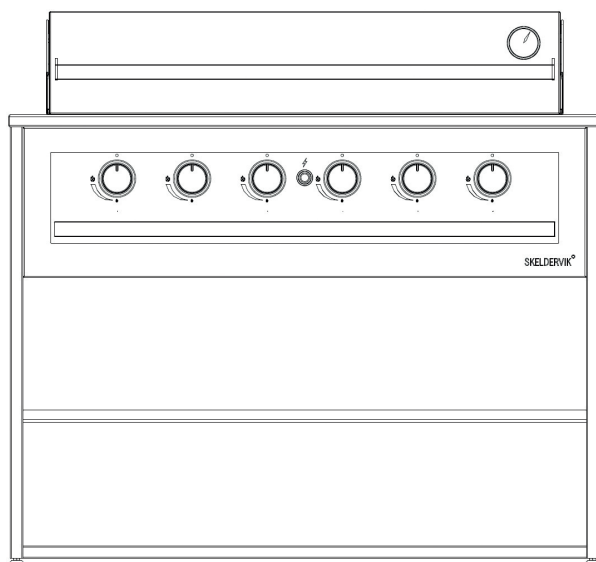


SKELDERVIK^o

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

USER MANUAL › Outdoor Gas Grill ‹



SKELDERVIK^o

DIGNITY AND DESIGN – MADE IN SWEDEN

Together with selected elements, professional knowledge and classic lines – we give you the experience of functionality, quality and style. Skeldervik is an outdoor kitchen manufactured in Sweden, built to stand the weather of four seasons, year after year.

TABLE OF CONTENTS

- 1. SAFETY INFORMATION 4
 - 1.1 Please Do 4
 - 1.2 Please Do Not..... 4
- 2. GAS INFORMATION..... 5
 - 2.1 Gas Category 5
 - 2.2 Gas Cylinder 5
 - 2.3 Gas Hose and Regulator 6
 - 2.4 Connection to the Appliance 6
 - 2.5 Gas Leakage Test 6
- 3. TECHNICAL INFORMATION..... 7
- 4. LIGHTING YOUR GRILL 8
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE 9
 - 5.1 General Instructions..... 9
 - 5.2 Stainless Steel Surfaces 9
 - 5.3 Wooden Boards 10
 - 5.4 Cleaning the Burners 10
 - 5.5 Changing the Battery 11
 - 5.6 Grease Tray 11
- 6. TROUBLESHOOTING 12
- 7. PARTS LIST 13

1. SAFETY INFORMATION

-  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 the gas supply at the gas cylinder after use.
-  Do not modify the appliance.

1.1 Please Do

- Use spanner to tighten all gas fittings.
- Check all gas hose connections for damage, cuts or cracks each time before using the grill.
- Always do a leak test with a water and soap solution to prevent danger.
- Check all burners regularly for insect nets such as spiders, ants, etc. Nets are dangerous and need to be fully removed.
- Have the gas cylinder filled by an authorized gas supplier.
- Always wear protective gloves when handling any hot components.
- Clean and maintain the grill after each use.
- Keep a distance between the grill of minimum 1.0 m from any wall or surface, combustible material, gasoline, flame liquids or vapors during use.
- “Burn off” the grill after every use (for approximately 15 minutes) to minimize excessive food residue.
- Regularly check the thermometer on the lid – to avoid the risk of dangerous overheating, the temperature should never exceed 250°C. If the temperature exceeds 250°C with the lid closed, adjust the burners to the lowest position or lift the lid.
- To ensure safe and proper use, always guide the lid with your hands as you open and close it.

1.2 Please Do Not

- Lean over the grill when lighting it.
- Store combustible material, gasoline or flammable liquids or vapors within vicinity of the grill.
- Use the grill with any cover over it.
- Use plastic or glass utensils on the grill.
- Use the grill in strong winds.
- Dismantle the control valves.

- Test for gas leaks with a naked flame.
- Store spare gas cylinders on the shelf.
- Lay the gas cylinder down, it should always be in a standing position.
- Use the grill indoors.
- Modify the grill or the size of any burner, injector orifice or any other components.
- Move the grill during use.
- Obstruct any ventilation of the grill.
- Allow the flexible gas tube or any electrical cord to encounter any heated surface of the grill.
- Use charcoal or any other solid fuel in this grill.
- Disconnect any gas fittings while the grill is lit.
- Use a rusty or dented gas cylinder with a damaged gas valve.
- Fill the gas cylinder beyond 80% capacity.
- Set the burners to the high position when the grill lid is closed.

2. GAS INFORMATION

 **Caution!** Only the gas type and gas category listed in the rating label should be used on your grill. Please see the “Technical Information” section of this manual.

2.1 Gas Category

This appliance is only for use with low-pressure butane, propane or their mixture gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible tube. The grill is set to operate with:

- 28-30 mbar regulator with butane gas, category I3+
- 37 mbar regulator with propane gas, category I3+
- 37 mbar regulator with butane, propane or their mixtures, category I3B/P(37)
- 30 mbar or 50 mbar regulator with butane, propane or their mixtures, category I3B/P(30) or category I3B/P(50) respectively

2.2 Gas Cylinder

 The gas cylinder should not be dropped or handled roughly. If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected.

 Changing the gas cylinder should be carried out with care and away from any source of ignition.

 Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition.

2.3 Gas Hose and Regulator

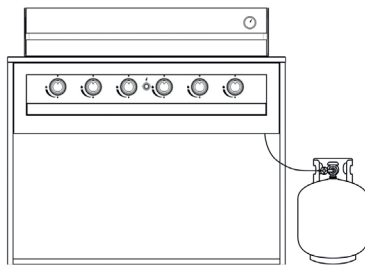
- Use only regulator and hose approved for LP gas at the correct pressures.
- Refer to the technical data. It is strictly prohibited to use adjustable pressure.
- The regulator should comply with the standard EN 16129 and current regulations in the country where it is installed, which may be found at your nearest retailer of gas items.
- It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the production date or if the national conditions require it.
- The hose must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 0.7 meters (minimum) and 1.5 meters (maximum). A worn or damaged hose must be replaced.
- Ensure that the hose is not obstructed, kinked or in contact with any part of the appliance other than at its connection. It is recommended that the hose is changed within 1 year of the production date or if the national conditions require it.
- During serving or installation, make sure that the connection flexible tube is not subjected to twisting.

⚠ Caution! The appliance is intended to be used with a regulator and hose assembly. Before use, ensure the regulator and hose comply with the standard EN 16129 and local regulations.

2.4 Connection to the Appliance

Before connecting, please ensure there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner parts.

If the hose is replaced, it must be secured to the appliance and regulator connections.



2.5 Gas Leakage Test

After connecting, gas leakage checking is a must. Please use the following method to check for gas leakage.

1. Ensure the control valve is **off**.
2. Connect the cylinder to the regulator, regulator to hose and hose to the appliance, ensure the connections are secured, then turn **on** the gas.
3. Brush soapy water on the hose and all joints. If bubbles appear, there is a leak. In case of leakage, turn **off** the gas, then reconnect or replace the part where there is leakage.
4. Retest after fixing the fault. Turn **off** the gas at the cylinder after testing.

⚠ Caution! If leakage is detected and can not be fixed, do not attempt to repair the leakage. Instead consult your gas dealer.

3. TECHNICAL INFORMATION

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallnumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstyrnsavn/ Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/ Gasgrill/Barbecue à gaz/ Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/ Produktkategori/ Utstyrskategori/ Catégorie d'appareil/ Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Type of Gas/Gastyp/ Gasstype/Type de gaz/ Kaasutyyppe/Gastype	Butane/ Butan/ Butaani/ Butaan	Propane/ Propan/ Propaani/ Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/ Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastryck/ Gasstrykk/Gastryk/ Pression du gaz/Kaasunpaine/ Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektor/Injecteur/Injektori	0,93 mm	0,93 mm	0,82 mm	
Country of Destination/ Destinationsland/ Destinasjonsland/ Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/ Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR	AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH	
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/ varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmönsiirto/ Totale nominale warmtebelasting	21 kW	21 kW	21 kW	
Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h	
Lindström & Sondén AB, Havsbadvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK [®]	

Modell-Nr.			SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes			Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung	
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Bestimmungsländer	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Gesamtnennwärmeleistung	21 kW		21 kW	21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm			Made in Sweden	SKELDERVIK°

4. LIGHTING YOUR GRILL

1. Open the lid and make sure all the knobs are on the **off** (●) position.
2. Push down the knob and turn the knob anticlockwise to **high** (🔥) position, then keep pressing the igniter for 2-3 seconds (an ignition sound can be heard). This should light the burner. If the burner does not light, turn **off** the knob and wait for 5 minutes then repeat this process.
3. Adjust the heat by turning the knob to the **high** (🔥) / **low** (🔥) position.
4. To light other burners, repeat the same process for the adjacent burner and continue in sequence until all the burners are lit.
5. To turn the grill **off**, turn the gas cylinder valve or the regulator switch to the **off** position and then turn all of the control knobs on the grill clockwise to the **off** (●) position.

Before cooking for the first time, light all the main burners and keep burning for 15 minutes with knob at **high** (🔥) position. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odor from the painted finish. The color of the cooking area may change slightly in appearance. This is normal.

 **Danger! DO NOT** set the burners to the **high** (🔥) position when the grill lid is closed. Regularly check the thermometer on the lid – to avoid the risk of

dangerous overheating, the temperature should never exceed 250°C. If the temperature exceeds 250°C with the lid closed, adjust the burners to the **lowest** (🔥) position or lift the lid. To ensure safe and proper use, always guide the lid with your hands as you open and close it.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 General Instructions

- All cleaning and maintenance should be carried out when the appliance is cool and with the fuel supply turned **off** at the gas cylinder after each use.
- Protect your outdoor kitchen from the elements and extend its lifespan with the help of a protective cover.
- Using protective pads under serving dishes, cutting boards and other tableware is recommended to avoid scratching the outdoor kitchen's work surface.
- Note that the black surface has a painted finish and thus has an increased sensitivity to scratching.
- Always keep the grill and its parts clean with the help of detergent, water and a brush.
- Avoid strong cleaning agents to prevent damage to the surface finish.
- **DO NOT** mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should **NEVER** be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry.
- **DO NOT** apply a caustic grill / oven cleaner to painted surfaces.
- **DO NOT** use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of the product and may start a fire.
- In order to maintain the high-quality appearance of your appliance and prolong its lifespan, the grill and its parts should be maintained and cleaned after each use and the remaining parts of the module should be maintained and cleaned regularly.

5.2 Stainless Steel Surfaces

- Stainless steel will corrode and rust if not maintained well. To maintain your grill's high-quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft, non-abrasive cloth after each use. Use stainless steel protection liquid on the surface to avoid rust.
- **Stainless Steel Worktops:** Always polish the stainless steel surface in the direction of the grain. Use a suitable agent for stainless steel.
- **Cooking Grid:** Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring pad can be used on stubborn stains, then rinse with water.

5.3 Wooden Boards

- The boards are made of Swedish oak which is a very durable material. At the time of delivery, it is treated with a mixture of linseed oil and pine tar, therefore it is possible to leave it untreated. If left untreated the oak will become more grey, which is a natural process.
- To further extend its durability, treat the wood with wood oil. The oil prevents cracks that can occur as the wood ages.
- Uneven and/or greyed surfaces can be sanded down (e.g. with 120 grit sandpaper by hand until the wood becomes smooth) to restore the original surface. Afterwards, apply oil.
- **Oiling the wood is done as following:**
Apply the oil and let it soak in. Use a dry cloth to wipe off any oil that has not been absorbed by the wood after about 30 minutes. Recommended time interval for oiling is about 1 year.

 **Warning!** If you use linseed oil, it is very important not to throw the cloth directly into the garbage, as there is a high risk of fire.

Note! Oak is sensitive to contact with ferrous materials (frying pans, pots, etc.) which can leave black marks on the wood.

5.4 Cleaning the Burners

Follow these instructions to clean the burners:

1. Turn gas **off** at control knobs and LP tank.
2. Remove grill grates and grease tray.
3. Remove the screw at the end of burner using a screwdriver.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.
5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue or dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.
8. Carefully refit burners.
9. Replace screw at the end of burner.
10. Replace grease tray and grill grates.

Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you:

- Bend a stiff wire (a lightweight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube and burner several times.
- Use a narrow bottle brush with a flexible handle (**DO NOT** use a brass wire brush), run the brush through each burner tube and burner several times.
- Wear eye protection: use an air hose to force air into the burner tube and out the airports. Check each port to make sure air comes out of each hole.

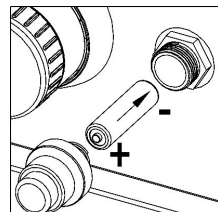
⚠ Caution – Natural Hazard! Please be aware that spiders and other insects climb into the grill tubes attached to the burners. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas. Clean burners prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spider guards are on the air intakes to reduce this problem, but it will not eliminate it. An obstruction can result in a “flashback” (a fire in the burner tubes). The grill may still light, but the obstruction does not allow full gas flow to the burners.

5.5 Changing the Battery

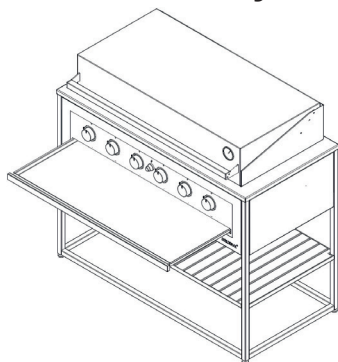
The grill is equipped with electrical ignition (battery ignition) powered by an AA battery.

Unscrew the ignition button to replace the battery if necessary.

(Battery is not included in this appliance.)



5.6 Grease Tray



To empty the grease tray, pull it out of its housing.

5.7 Storage of the Grill

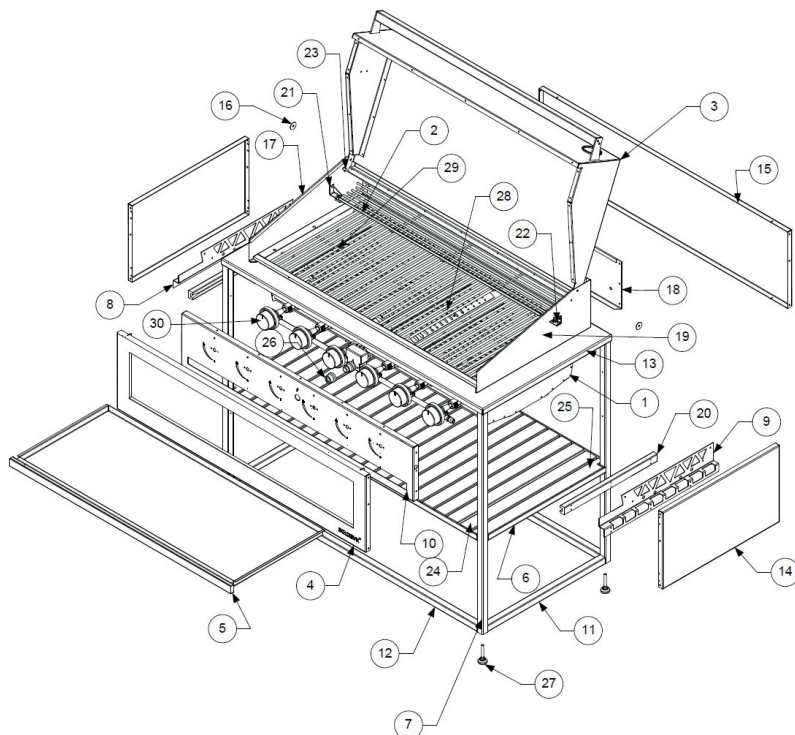
Only store the grill indoors when it is not being used and only when the gas cylinder is disconnected and removed from the grill.

When the grill is not being used for a longer period of time, it should be stored in its original packaging and in a dry, dust-free environment.

6. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	PREVENTION / SOLUTION
Burner(s) will not light.	- No gas flow. - Coupling nut and regulator not fully connected. - Obstruction of gas flow. - Disengagement of burner to valve.	- Check to see if LP tank is empty. - Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only – do not use tools. - Clear burner tube(s). - Reengage burner and valve.
Sudden drop in gas flow or low flame.	- Out of gas. - Excess flow valve tripped.	- Check for gas in LP tank. - Turn the off knobs, wait for 30 seconds and then light the grill. If the flames continue to be low, turn off the knobs and LP tank valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and perform a leakage test. Turn on LP tank valve, wait 30 seconds and then light the grill.
Flames blow out.	- High or gusting winds. - Low on LP gas. - Excess flow valve tripped.	- Turn front of grill to face wind or increase flame height. - Refill LP tank. - Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	- Grease buildup. - Excessive fat in meat. - Excessive cooking temperature.	- Clean grill. - Trim fat from meat before grilling. - Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to off. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill has cooled down, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s)).	Burner and/or burner tubes are blocked.	Turn knobs to off. Clean burner and/or burner tubes.

7. PARTS LIST



ITEM NO.	QTY	DESCRIPTION
1	1	Gas Burner, Gas Grill / Gas Burner, Gas Grill, German Standard
2	1	Warming Rack, Gas Grill
3	1	Lid, Gas Grill, Assembly
4	1	Front Plate, Assembly
5	1	Grease Tray, Assembly
6	1	Shelf Frame, Assembly
7	4	Vertical Leg, Gas Grill, Assembly
8	1	Bracket, Left, Grease Tray
9	1	Bracket, Right, Grease Tray
10	1	Front Plate, Engraved
11	2	Horizontal Leg, Short
12	2	Horizontal Leg, Long
13	1	Table Top

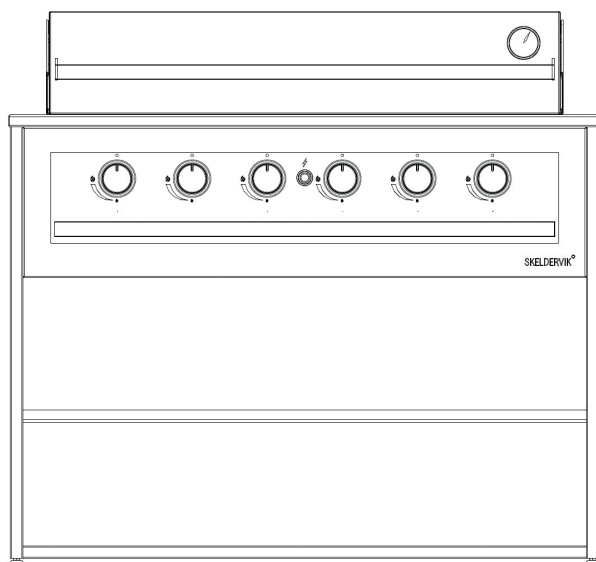
14	2	Cover Plate, Left / Right
15	1	Cover Plate, Rear
16	2	Washer, Lid
17	1	Coaming, Lid, Left
18	1	Coaming, Lid, Rear
19	1	Coaming, Lid, Right
20	2	Rail, Grease Tray
21	1	Bracket, Left, Warming Rack
22	1	Bracket, Left, Warming Rack
23	2	Stop Nut, Lid
24	19	Oak Board
25	2	Oak Board, Corner
26	1	Cap, Battery Igniter
27	4	Plastic Foot
28	2	Grill Grate, Small, Gas Grill
29	1	Grill Grate, Large, Gas Grill
30	6	Knob, Gas Burner

SKELDERVIK^o

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

ANVÄNDARMANUAL

› Gasolgrill för utomhusbruk ‹



SKELDERVIK^o

DIGNITET OCH DESIGN – ETT SVENSKT HANTVERK

Tillsammans med noga utvalda beståndsdelar, en gedigen yrkeskunskap och tidlösa linjer välkomnar vi upplevelsen av skandinavisk design. Upplevelsen av stil, funktion och kvalité. Ett svensktillverkat utekök som i höglegerat stål är anpassat för det europeiska klimatet, år efter år.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. SÄKERHETSINFORMATION	4
1.1 Viktig information	4
2. INFORMATION OM GAS	5
2.1 Gaskategori.....	5
2.2 Gasflaska	5
2.3 Gasslang och regulator	6
2.4 Anslutning till apparaten	6
2.5 Gasläckagetest	6
3. TEKNISK INFORMATION.....	7
4. TÄNDNING AV GRILLEN	8
5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	9
5.1 Generella anvisningar	9
5.2 Ytor i rostfritt stål	9
5.3 Träribborna.....	10
5.4 Rengöring av brännarna	10
5.5 Byte av tändingsbatteriet	11
5.6 Fettuppsamlingsbricka	12
5.7 Förvaring av grillen	12
6. FELSÖKNINGSGUIDE	12
7. KOMPONENTLISTA	14

1. SÄKERHETSINFORMATION

-  Använd endast utomhus.
-  Läs instruktionerna innan du använder apparaten.
-  **Varning!** Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll unga barn borta.
-  Den här apparaten måste förvaras bort från brandfarliga material under användning.
-  Flytta inte apparaten under användning.
-  Stäng av gasolen vid gascylindern efter användning.
-  Modifiera inte apparaten.

1.1 Viktig information

- Kontrollera alla gasslangar och kopplingar efter skador, hål eller sprickor varje gång du använder apparaten. Använd skiftnyckel för att dra åt alla gaskopplingar.
- Gör alltid ett läckagetest med tvålvatten innan du tänder grillen.
- Kontrollera regelbundet alla brännare för insektsnät, de kan täppa gaskopplingarna och utgöra fara.
- Låt en auktoriserad gasleverantör fylla gasflaskan.
- Bär alltid skyddshandskar vid hantering av heta komponenter.
- Rengör och underhåll apparaten efter varje användning. Att "bränna av" grillen efter varje användning (i cirka 15 minuter) minskar mängden inbrända matrester.
- Använd grillen minst 1,0 m från väggar eller ytor, brännbart material, bensin, brandfarliga vätskor eller ångor.
- Kontrollera regelbundet termometern på locket – för att undvika risken för farlig överhettning får temperaturen aldrig överstiga 250°C. Om temperaturen överstiger 250°C när locket är stängt, justera brännarna till det lägsta läget eller lyft på locket.
- För att garantera säker och korrekt användning ska du alltid hålla i locket med händerna när du öppnar och stänger det.
- Luta dig inte över grillen när du tänder den.
- Förvara inte brännbart material, bensin, brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av apparaten.
- Använd inte apparaten med något slags skydd på.
- Använd inte plast- eller glasredskap på apparaten.
- Använd inte apparaten i stark vind.
- Testa inte för gasläckor med öppen låga.
- Förvara inte gasflaskan på hyllplanet.

- Gasflaskan ska inte läggas ner, låt stå upprätt.
- Ändra inte apparatens konstruktion eller storleken på en brännare, injektoröppning eller andra komponenter. Demontera inte styrventiler.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Blockera inte grillens ventilation.
- Låt inte den flexibla gasförsörjningsslangen eller någon elektrisk sladd komma i kontakt med någon uppvärmd yta på apparaten.
- Använd inte träkol eller annat fast bränsle i denna apparat.
- Koppla inte bort alla gasarmaturer medan apparaten används.
- Använd inte en rostig eller bucklig gasflaska med en skadad gasventil.
- Fyll inte gasflaskan över 80% av dess kapacitet.
- Ställ inte brännarna på läget hög när grilllocket är stängt.

2. INFORMATION OM GAS

 **Varning!** Endast gastyp och gaskategori som finns i klassificeringslabeln får användas på din apparat. Vänligen se avsnittet "Teknisk information" i denna manual.

2.1 Gaskategori

Denna apparat är endast avsedd för användning med lågtrycksbutan, propan eller en blandning av dessa och försedd med lämplig lågtrycksregulator via en flexibel slang. Apparaten är inställd att fungera med:

- 28-30 mbar regulator med butangas, kategori I3+
- 37 mbar regulator med propangas, kategori I3+
- 37 mbar regulator med butan, propan eller deras blandningar, kategori I3B/P(37)
- 30 mbar eller 50 mbar regulator med butan, propan eller en blandning av dessa, kategori I3B/P(30) respektive kategori I3B/P(50)

2.2 Gasflaska

 Gasflaskan får inte tappas eller hanteras ovarsamt. Om apparaten inte används måste gasflaskan kopplas bort.

 Byte av gasflaska ska utföras med försiktighet och borta från samtliga tändkällor.

 Gasflaskor måste förvaras utomhus i upprätt läge och utom räckhåll för barn. Gasflaskan får aldrig förvaras där temperaturen kan nå över 50°C. Förvara inte gasflaskan nära lågor, pilotljus eller andra antändningskällor.

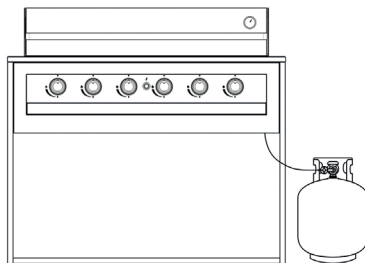
2.3 Gasslang och regulator

- Använd endast regulator och slang som är godkända för gasol samt med rätt tryck.
- Se tekniskt datum. Det är strängt förbjudet att använda justerbart tryck.
- Regulatorn bör följa standarden EN 16129 och gällande föreskrifter i det land där den är installerad, som du kan hitta hos din närmaste återförsäljare av gasartiklar.
- Det rekommenderas att regulatorn byts inom 10 år från tillverkningsdatumet eller om de nationella förhållandena kräver det.
- Slangen som används måste överensstämja med relevant standard för användningslandet. Slangens längd ska vara 0,7 meter (min.) och 1,5 meter (max.). Sliten eller skadad slang måste bytas ut.
- Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon del av apparaten förutom vid dess anslutning. Det rekommenderas att slangen byts inom 1 år från tillverkningsdatumet eller utifrån vad de nationella villkoren kräver.
- Under service eller installation, se till att det flexibla anslutningsröret inte utsätts för vridning.

⚠ OBS! Apparaten ska användas med en kombination av regulator och slang. Innan användning, kontrollera att regulatorn och slangen överensstämmer med standarden EN 16129 och lokala bestämmelser.

2.4 Anslutning till apparaten

Innan du ansluter apparaten ska du säkerställa att det inte finns någon smuts eller annat material som fastnat i gasflaskans gänga, regulatorn, brännarna eller delar av brännarna. Om slangen byts ut måste den fästas i apparatens och regulatorns anslutningarna.



2.5 Gasläckagetest

Efter inkopplingen måste ett läckagetest utföras. Följ nedanstående metod för att kontrollera gasläckage.

1. Se till att reglerventilen är **av**.
2. Anslut cylindern till regulatorn, regulatorn till slangen och slangen till grillen, se till att anslutningarna är säkrade och slå sedan **på** gasen.
3. Borsta tvålvatten på slangen och alla skarvar. Om bubblor uppstår betyder det att det finns läckage. Vid läckage, stäng **av** gasen och återanslut eller byt sedan ut den del eller den skarv där det finns ett läckage.
4. Testa igen efter att felet åtgärdats. Stäng **av** gasen vid flaskan efter testning.

⚠ Varning! Om läckage upptäcks och inte kan åtgärdas, försök inte att laga läckaget, utan konsultera istället din gasåterförsäljare.

3. TEKNISK INFORMATION

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallnumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstysnavn/Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/Gasgrill/Barbecue à gaz/Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/Produktkategori/ Utstyskategori/Catégorie d'appareil/Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Type of Gas/Gastyp/Gasstype/Type de gaz/Kaasutyyppi/Gastype	Butane/Butan/Butaani/Butaan	Propane/Propan/Propaani/Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastryck/Gasstrykk/Gastryk/Pression du gaz/Kaasunpaine/Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektor/Injecteur/Injektori	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Country of Destination/Destinationsland/Destinasjonsland/Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmönsiirto/Totale nominale warmtebelasting	21 kW		21 kW	21 kW

Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm	Made in Sweden		SKELDERVIK ^o

Modell-Nr.		SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes		Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30) I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar 50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm 0,82 mm
Bestimmungs- länder	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU AT, DE, SK, CH
Gesamtnenn- wärmeleistung	21 kW		21 kW 21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h 1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK ^o

4. TÄNDNING AV GRILLEN

- Öppna locket och se till att alla vred är i läget **av** (●).
- Tryck ner vredet och vrid vredet moturs till läget **hög** (🔥), fortsätt sedan att trycka på tändaren i 2-3 sekunder (ett ljud kan höras), så att brännaren tänds. Om brännaren inte tänds, stäng **av** vredet och vänta i 5 minuter och upprepa sedan denna process.
- Justera värmen genom att vrida vredet till läget **hög** (🔥) / **låg** (🔥).
- För att tända andra brännare, upprepa samma process för sidobrännaren och fortsätt i sekvens tills alla brännare är tända.
- För att stänga **av** grillen, vrid cylinderventilen eller regulatoromkopplaren till **av**-läget och vrid sedan alla vred på grillen medurs till **av** (●)-läget.

Innan du lagar mat för första gången, tänd alla huvudbrännare och låt dem brinna

i 15 minuter med vred i läget **hög** (🔥). Detta kommer att "värma rent" de inre delarna och avleda lukt från den målade finishen. Färgen på matlagingsytan kan ändras lite. Det är normalt och det är materialets natur.

 **Fara!** Ställ inte brännarna på läget **hög** (🔥) när grilllocket är stängt. Kontrollera regelbundet termometern på locket – för att undvika risken för farlig överhettning får temperaturen aldrig överstiga 250°C. Om temperaturen överstiger 250°C när locket är stängt, justera brännarna till det **lägsta** (🔥) läget eller lyft på locket. För att garantera säker och korrekt användning ska du alltid hålla i locket med händerna när du öppnar och stänger det.

5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 Generella anvisningar

- All rengöring och underhåll ska utföras när apparaten är sval och med bränsletillförseln avstängd vid gasflaskan efter varje användning.
- Skydda ditt utekök från yttre påfrestningar och förläng livslängden med hjälp av ett skyddsöverdrag.
- För att undvika repor rekommenderas användning av skydd i form av tassar under serveringsporslin, skärbrädor och övriga detaljer som placeras på utekökets arbetsytor.
- Observera att den svarta ytan har en lackerad finish och därför är mer känslig för repor.
- Håll alltid grillen och dess delar rena med hjälp av diskmedel, vatten och borste.
- Undvik starka rengöringsmedel, då det kan skada ytbehandlingen.
- Förväxla **INTE** brun eller svart ansamling av fett och rök för färg. Invändigt är gasolgrillar inte målade i fabrik. Applicera en stark lösning av tvättmedel och vatten eller använd ett grillrengöringsmedel med skurborste på insidan av grillens lock och botten. Skölj och låt lufttorka helt.
- Applicera **INTE** ett frätande grill-/ugnsrengöringsmedel på målade ytor.
- Använd **INTE** slipande eller brandfarliga rengöringsmedel, eftersom det kommer att skada produktens delar och kan starta en brand.
- För att bibehålla apparatens högkvalitativa utseende och förlänga dess livslängd ska grillen och dess delar underhållas och rengöras efter varje användning, och modulens övriga delar ska underhållas och rengöras regelbundet.

5.2 Ytor i rostfritt stål

- Rostfritt stål skulle korrodera och få rost om det inte underhålls väl. För att bibehålla grillens högkvalitativa utseende, tvätta med mildt rengöringsmedel

och varmt tvålatten och torka av med en mjuk trasa utan slipmedel efter varje användning. Använd skyddsvätska för rostfritt stål på ytorna för att undvika rost.

- **Bänkskivor i rostfritt stål:** Polera alltid den rostfria stålattan i fiberriktning. Använd anpassat medel för rostfritt stål.
- **Matlagningsgaller:** Använd en mild tvålattenlösning. Icke-slipande skurkraft kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten.

5.3 Träribborna

- Ribborna är tillverkade av svensk ek som är ett väldigt beständigt material. Vid leverans är de behandlade med båtsmörja, därför går det bra att lämna de obehandlade. Om den lämnas obehandlad kommer eken att gråna, vilket är en naturlig process.
- För att förlänga hållbarheten ytterligare behandlas träet med träolja. Oljan motverkar sprickor som kan uppstå när träet åldras.
- Ojämn och/eller grånade ytor kan slipas ner (t.ex. med 120 korn sandpapper för hand tills träet blir lent) för att återställa den ursprungliga ytan. Efteråt oljas det in.
- **Inoljning av träet görs på följande vis:**
Applicera oljan och låt den sedan suga in. Den olja som ej har gått in i träet efter ca. 30 minuter torkas av med torr trasa. Rekommenderad tidsintervall är ca. 1 år.

 **Varning!** Om du använder linolja vid inoljning är det mycket viktigt att inte slänga trasorna direkt i soptunnan, då det finns en stor risk för brand.

OBS! Ek är känslig mot kontakt med järnhaltiga material (stekpannor, grytor, etc.) som kan ge svarta märken på träet.

5.4 Rengöring av brännarna

Följ dessa instruktioner för att rengöra brännarna:

1. Stäng **av** gasen vid kontrollvreden och gasoltank.
2. Ta bort grillgallret och fettuppsamlingsbrickan.
3. Ta bort skruven i änden av brännaren med en skruvmejsel.
4. Lyft försiktigt upp varje brännare och bort från ventilöppningarna.
5. Använd stålborste på hela brännarens yttre yta för att ta bort matrester och smuts.
6. Rengör eventuella blockerade portar med en styv tråd såsom ett öppet gem.
7. Kontrollera brännaren för skador, på grund av normalt slitage och korrosion kan vissa hål bli förstörade. Om några stora sprickor eller hål hittas byt ut brännaren.

8. Sätt försiktigt tillbaka brännarna.
9. Sätt tillbaka skruven i änden av brännaren.
10. Sätt tillbaka fettuppsamlingsbrickan och grillgallret.

Inspektera brännaren för eventuella skador (sprickor eller hål). Om skada upptäcks, byt ut den mot en ny brännare. Sätt tillbaka brännaren, kontrollera att gasventilöppningarna är korrekt placerade och säkrade inuti brännarens inlopp. Vi föreslår tre sätt att rengöra brännarrören. Använd den som är lättast för dig:

- Böj en styv tråd (en lätt klädhängare fungerar bra) till en liten krok. Kör kroken genom varje brännarrör och brännare flera gånger.
- Använd en smal flaskborste med ett flexibelt handtag (använd **INTE** en stålborste av mässing), för borsten genom varje brännarrör och brännare flera gånger.
- Bär ögonskydd: använd en luftslang för att tvinga in luft i brännarröret och ut genom luftportarna. Kontrollera varje port för att se till att luft kommer ut ur varje hål.

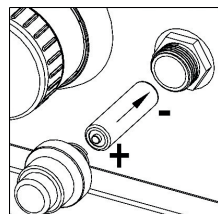
⚠ Varning – Naturlig fara! Vänligen observera att det ibland klättrar in spindlar och andra insekter i grillrören anslutna vid brännarna. Spindlarna spinner nät, bygger bon och lägger ägg. Näten eller bon kan vara mycket små, men de är mycket starka och kan blockera gasflödet. Rengör brännarna före användning efter förvaring, i början av grillsäsongen eller efter en månads utebliven användning. Spindelskydd finns på luftintagen i ett försök att minska detta problem, men det kommer inte att eliminera det. Ett hinder kan resultera i en "flashback" (brand i brännarrören). Grillen kan fortfarande tändas, men hindret tillåter inte fullt gasflöde till brännaren.

5.5 Byte av tändingsbatteriet

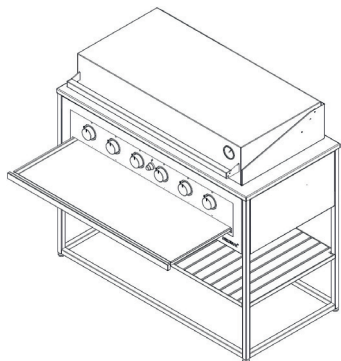
Grillen är utrustad med elektrisk tändning (batteritändning) som drivs av ett AA-batteri.

Skruva loss tändningsknappen för att byta ut batteriet vid behov.

(Batteriet ingår inte i den här apparaten.)



5.6 Fettuppsamlingsbricka



För att tömma fettuppsamlingsbrickan drar du ut den ur sitt hölje.

5.7 Förvaring av grillen

Grillen får endast förvaras inomhus när den inte användas och gasflaskan är frånkopplad och borttagen från grillen.

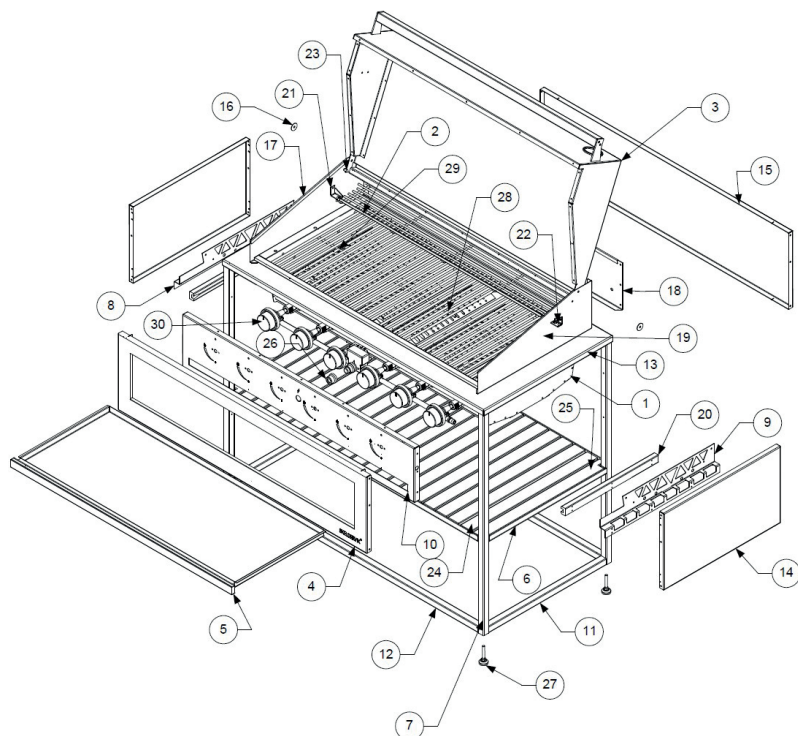
När grillen inte används under en längre tid ska den förvaras i sin originalförpackning och i en torr, dammfri miljö.

6. FELSÖKNINGSGUIDE

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD / LÖSNING
Brännare tänds inte.	• Inget gasflöde. • Kopplingsmutter och regulator felaktigt anslutna. • Blockerat gasflöde. • Brännaren är inte ansluten till ventilen. • Produkten är felaktigt monterad.	• Kontrollera att gasflaskan inte är tom. • Vrid kopplingsmuttern ett halvt till tre kvarts varv tills den bottnar helt. Dra enbart åt för hand – använd inte verktyg. • Rengör brännaren/brännarna. • Koppla in brännare och ventil på nytt. • Kontrollera stegen i monteringsanvisningen.

Plötslig tapp i gasflöde eller små lågor.	• Gasflaskan är tom. • Flödesbegränsningsventilen har löst ut.	• Kontrollera att det finns gas i gasflaskan. • Stäng av alla vred, vänta 30 sekunder och tänd sedan på nytt. Om lågorna fortfarande är små, stäng av vred och stäng gasflaskans ventil. Koppla från tryckregulatorn. Återanslut tryckregulatorn och läckagesök. Öppna gasflaskans ventil, vänta 30 sekunder och tänd sedan grillen.
Lågorna slocknar.	• Kraftig eller byig vind. • Gasen börjar ta slut. • Flödesbegränsningsventilen har löst ut.	• Vrid produktens front mot vinden eller öka lågans höjd. • Fyll gasflaskan. • Se anvisningarna för plötslig gasflödesminskning eller svag låga ovan.
Plötsligt uppflammande lågor.	• Fettansamling. • Hög fetthalt i kött. • För hög tillagningstemperatur.	• Rengör grillen. • Skär bort fett från köttet innan du grillar det. • Justera (sänk) temperaturen.
Ihållande fettbrand.	• Fett som runnit ned från mat har ansamlats runt brännarsystemet.	• Ställ vreden i avstängt läge. Stäng gasflaskans ventil. Lämna locket på och låt branden brinna ut. • Låt grillen svalnat och demonterar och rengör sedan alla delar.
Baktändning (eld i brännarrör).	• Brännare och/eller brännarrör blockerade.	• Ställ vreden i avstängt läge. Rengör brännare och/eller rensa brännarrören.

7. KOMPONENTLISTA



ARTIKELNR.	ANTAL	BETECKNING
1	1	Gasbrännare, gasgrill / Gasbrännare, gasgrill, tysk standard
2	1	Varmhållningsgaller, gasgrill
3	1	Lock, gasgrill, ihopsättning
4	1	Frontplatta, ihopsättning
5	1	Fettuppsamlingsbricka, ihopsättning
6	1	Hyllram, ihopsättning
7	4	Vertikalt ben, ihopsättning
8	1	Fäste, vänster, fettuppsamlingsbricka
9	1	Fäste, höger, fettuppsamlingsbricka
10	1	Frontplatta, graverad
11	2	Horisontellt ben, kort
12	2	Horisontellt ben, långt
13	1	Bänkskiva

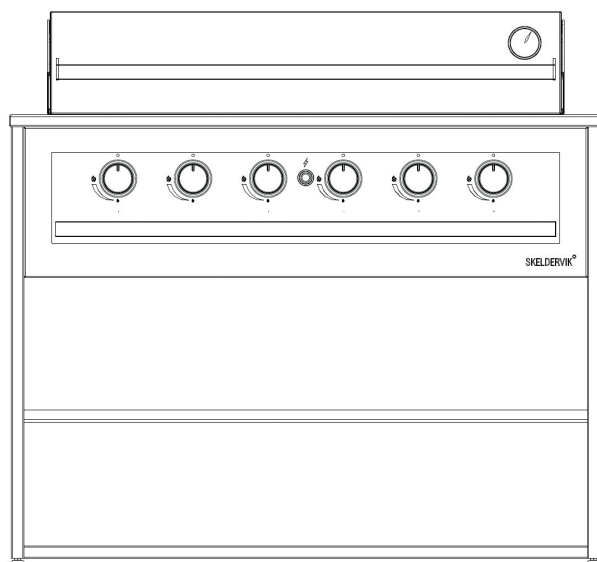
14	2	Täcksida, vänster / höger
15	1	Täcksida, bakre
16	2	Bricka, lock
17	1	Sarg, lock, vänster
18	1	Sarg, lock, bakre
19	1	Sarg, lock, höger
20	2	Skena, fettuppsamlingsbricka
21	1	Fäste, vänster, varmhållningsgaller
22	1	Fäste, höger, varmhållningsgaller
23	2	Låsmutter, lock
24	19	Ekribba
25	2	Ekribba, ände
26	1	Knapp, batteritändare
27	4	Plastfot
28	2	Grillgaller, litet, gasgrill
29	1	Grillgaller, stort, gasgrill
30	6	Vred, gasbrännare

SKELDERVIK^o

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

BRUGERVEJLEDNING

› Gasgrill til udendørs brug ‹



SKELDERVIK^o

VÆRDIGHED OG DESIGN – FREMSTILLET I SVERIGE

Sammen med udvalgte elementer, professionel viden og klassiske linjer – vi giver dig oplevelsen af funktionalitet, kvalitet og stil. Skeldervik er et udendørskøkken produceret i Sverige, bygget til at klare vejret året rundt – år efter år.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER	4
1.1 Gør dette	4
1.2 Du må ikke	4
2. INFORMATION OM GAS	5
2.1 Gaskategori.....	5
2.2 Gasflaske	5
2.3 Gasslange og gasregulator	6
2.4 Tilkobling til apparatet	6
2.5 Tjek for gaslækage	6
3. TEKNISK INFORMATION.....	7
4. OPTÆNDING AF APPARATET	8
5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	9
5.1 Generelle instruktioner	9
5.2 Overflader af rustfrit stål.....	10
5.3 Trælameller	10
5.4 Rengøring af brænderen.....	10
5.5 Udskiftning af batteriet	11
5.6 Fedtbakke	12
5.7 Opbevaring af apparatet	12
6. PROBLEMLØSNING	12
7. DELELISTE.....	14

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

-  Kun til udendørsbrug.
-  Læs instruktionerne, inden du bruger apparatet.
-  **Advarsel!** Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold små børn borte.
-  Dette apparat skal holdes borte fra brændbare materialer under brug.
-  Flyt ikke apparatet under brug.
-  Afbryd for gastilførslen på gascylinderen efter brug.
-  Modificer ikke apparatet.

1.1 Gør dette

- Brug en skruenøgle til at stramme alle gasfittings.
- Tjek alle gasslanger og stikledninger for skader, snit eller revner hver gang, inden du bruger apparatet.
- Tjek altid for lækager med sæbevand.
- Tjek alle brændere regelmæssigt for insektboer, som f.eks. edderkopper, myrer mv. Boer skal fjernes helt.
- Få gasflasken fyldt hos en autoriseret gasleverandør.
- Bær altid beskyttelseshandsker, når du håndterer varme komponenter.
- Rengør og vedligehold apparatet efter hver brug.
- Brug grillen mindst 1,0 m borte fra mure eller overflader, brændbare materialer, benzin, brændbare væsker eller dampe.
- "Afbrænding af grillen" efter hver brug (i ca. 15 minutter) reducerer madresterne til et minimum.
- Kontroller jævnligt termometeret på låget – for at undgå risiko for farlig overophedning må temperaturen aldrig overstige 250°C. Hvis temperaturen overstiger 250°C med låget lukket, skal du indstille brænderne til den laveste position eller løfte låget.
- For at garantere sikker og korrekt brug skal du altid føre låget med hænderne, når du åbner og lukker det.

1.2 Du må ikke

- Læne dig over apparatet, når det er tændt.
- Opbevare brændbare materialer, benzin eller brændbare væsker eller dampe i nærheden af apparatet.
- Bruge apparatet med dæksel på.
- Bruge husgeråd af plast eller glas på apparatet.
- Bruge apparatet når det blæser kraftigt.
- Demontere kontrolventiler.

- Teste for gaslækager med en ren flamme.
- Opbevare reservegasflasker i skabet.
- Lægge gasflasken ned (hold den altid oprejst).
- Bruge apparat indendørs.
- Ændre apparatets konstruktion eller størrelsen på brændere, injektormunding eller nogen andre komponenter.
- Flytte apparatet under brug.
- Spærre for apparatets ventilation.
- Tillade, at den fleksible gasforsyningslange eller elektriske ledninger kommer i kontakt med varme overflader på apparatet.
- Bruge optændingsvæske eller andet fast brændstof i dette apparat.
- Frakoble nogen gasfitting, når apparatet er i brug.
- Bruge en rusten eller bøjet gasflaske med en beskadiget gasventil.
- Fylde gasflaske over 80% mærket.
- Indstil brænderne til stillingen "high", når grillåget er lukket.

2. INFORMATION OM GAS

⚠ Advarsel! Kun den gastype og gaskategori, der er angivet på klassifikationslabeln, bør anvendes på din grill. Se afsnitet "Teknisk information" i denne manual.

2.1 Gaskategori

Dette apparat er kun til brug med lavtryksbutan, -propan eller en blanding heraf og forsynet med den relevante lavtryksregulator via en fleksibel slange. Apparatet er beregnet til brug med:

- 28-30 mbar-regulator med butangas i kategori I3+
- 37 mbar-regulator med propangas i kategori I3+
- 37 mbar-regulator med butan, propan eller en blanding heraf i kategori I3B/P(37)
- 30 mbar- eller 50 mbar-regulator med butan, propan eller en blanding heraf i kategori I3B/P(30) eller kategori I3B/P(50)

2.2 Gasflaske

⚠ Gasflasken må ikke tabes eller behandles hårdhændet. Hvis apparatet ikke anvendes, skal flasken frakobles.

⚠ Udskiftning af gasflasken bør udføres med forsigtighed og væk fra enhver antændelseskilde.

⚠ Flasker skal opbevares udendørs i oprejst stilling og uden for børns rækkevidde. Flasken må aldrig opbevares, hvor temperaturen kan nå over

50°C. Opbevar ikke flasken i nærheden af flammer, vågeblus eller andre antændelseskilder.

2.3 Gasslange og gasregulator

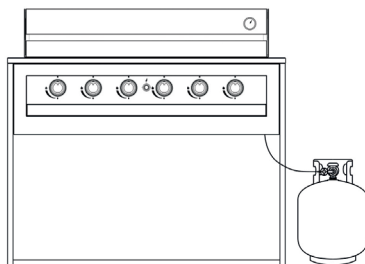
- Brug kun regulator og slange godkendt til propangas ved de korrekte tryk.
- Se de tekniske data. Det er strengt forbudt at justere trykket.
- Trykjusteringen skal overholde EN12864-standarden og gældende bestemmelser i det land, hvor den installeres. Disse kan findes hos din nærmeste forhandler af gasudstyr.
- Det anbefales, at regulatoren udskiftes senest 10 år fra fremstillingsdatoen, eller når de nationale bestemmelser kræver det.
- Den anvendte slange skal overholde den relevante standard i brugslandet. Slangens længde skal være mellem 0,7 m (minimum) og 1,5 m (maksimum). En slidt eller beskadiget slange skal udskiftes.
- Sørg for, at slangen ikke er ødelagt, knækket eller i kontakt med nogen anden del af apparatet end dets tilkobling. Det anbefales, at slangen udskiftes senest 1 år fra fremstillingsdatoen, eller når de nationale bestemmelser kræver det.
- Ved brug eller installation skal du sørge for, at det fleksible tilkoblingsrør ikke bliver vredet.

⚠ Forsigtig! Apparatet er beregnet til at blive brugt med regulator og slange. Inden brug skal du sikre dig, at regulator og slange overholder standarden EN 16129 og lokale bestemmelser.

2.4 Tilkobling til apparatet

Inden tilkobling skal du tjekke, at der ikke er snavs i gasflaskens hoved, regulator, brænder og brænderdele.

Hvis slangen udskiftes, skal den fastgøres til apparat- og regulatortilkoblinger.



2.5 Tjek for gaslækage

Efter tilkobling er tjek for gaslækage et krav. Brug følgende metode til at tjekke for gaslækager.

1. Sørg for, at kontrolventilen er i stillingen **“off”**.
2. Kobl flasken til regulatoren, regulatoren til slangen og slangen til apparatet, tjek, at tilkoblingen er sikker, og tænd derefter for gassen.
3. Sprøjt sæbevandet på slangen og alle samlinger. Hvis der kommer bobler, betyder det, at der er en lækage. I tilfælde af lækage skal du **slukke** for gassen og derefter gentilslukke eller udskifte den del eller samling, hvor der er lækage.

4. Test igen, når du har rettet fejlen. **Sluk** for gassen på flasken efter test.

⚠ Forsigtig! Hvis der registreres en lækage, og den ikke kan findes, må du ikke forsøge at fjerne lækagen, kontakt i stedet din gasforhandler.

3. TEKNISK INFORMATION

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallinnumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstyrsnavn/ Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/ Gasgril/Barbecue à gaz/ Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/ Produktkategori/ Utstyrskategori/ Catégorie d'appareil/ Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Type of Gas/Gastyp/ Gasstype/Type de gaz/ Kaasutyyppi/Gasstype	Butane/ Butan/ Butaani/ Butaan	Propane/ Propan/ Propaani/ Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/ Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastryck/ Gasstrykk/Gastryk/ Pression du gaz/Kaasunpaine/ Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektør/Injecteur/Injektori	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Country of Destination/ Destinationsland/ Destinasjonsland/ Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/ Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/ varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmösiirto/ Totale nominale warmtebelasting	21 kW		21 kW	21 kW

Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK°

Modell-Nr.		SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes		Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30) I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar 50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm 0,82 mm
Bestimmungs- länder	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU AT, DE, SK, CH
Gesamtnenn- wärmeleistung	21 kW		21 kW 21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h 1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK°

4. OPTÆNDING AF APPARATET

1. Åbn låget, og sørg for, at alle knapperne er i stillingen **“off”** (●).
2. Tryk knappen ned, drej knappen mod uret til stillingen **“high”** (🔥), og tryk derefter tænderen i 2-3 sekunder (du kan høre en lyd), hvorefter brænderen bliver tændt. Hvis brænderen ikke tændes, så drej knappen til **“off”**, vent i 5 minutter, og gentag derefter denne proces.
3. Justér varmen ved at dreje knappen til stillingen **“high”** (🔥) / **“low”** (🔥).
4. For at tænde andre brændere skal du gentage den samme proces som for nabobrænderen og fortsætte i rækkefølge, indtil alle brændere er tændt.
5. For at slukke for grillen skal du dreje cylinderventilen eller regulatorkontakten til stillingen **“off”** (●) og derefter dreje alle kontrolknapperne på grillen med uret til stillingen **“off”** (●).

Inden tilberedning første gang skal du tænde for alle hovedbrænderne og lade dem være tændt i 15 minutter med knappen i stillingen **“high”** (🔥). Dette “varmerenser” de interne dele og opløser lugt fra den maledede finish. Farven på tilberedningsområdet ændres måske en lille smule. Det er normalt og skyldes materialets natur.

 **Fare!** Brænderne må ikke sættes på stillingen **“high”** (🔥), når grilllåget er lukket. Kontroller jævnligt termometeret på låget – for at undgå risiko for farlig overophedning må temperaturen aldrig overstige 250°C. Hvis temperaturen overstiger 250°C med låget lukket, skal du indstille brænderne til den **laveste** (🔥) position eller løfte låget. For at garantere sikker og korrekt brug skal du altid føre låget med hænderne, når du åbner og lukker det.

5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 Generelle instruktioner

- Al rengøring og vedligeholdelse skal udføres, når apparatet er koldt og med brændstofførslen drejet til **“off”** på gasflasken efter brug.
- Beskyt dit udendørskøkken mod elementerne, og forlæng dets levetid med et beskyttelsesovertræk.
- Det anbefales at bruge beskyttelsespulver under serveringsfader, skærebrætter og køkkentøj, der anbringes på arbejdsflader i udendørskøkkenet.
- Bemærk, at den sorte overflade er en malet finish og derfor let kan blive ridset.
- Hold altid grillen og dens dele rene vha. rengøringsmiddel, vand og en børste.
- Undgå skrappe rengøringsmidler for at forhindre skade på overfladefinishen.
- Forveksl **IKKE** brun eller sort ophobning af fedt og røg med maling. Indvendigt er gasgrillen ikke malet fra fabrikken (og bør **ALDRIG** males). Anvend en stærk opløsning af rengøringsmiddel og vand, eller brug en grillbørste til at skrubbe indersiden af grilllåget og bunden. Skyl, og lad den lufttørre helt.
- Anvend **IKKE** kaustisk grill-/ovnrensemiddel på maledede overflader.
- Anvend **IKKE** slibende eller brændbare rengøringsmidler, da disse vil beskadige dele af produktet og kan starte en brand.
- For at bevare produktets høje kvalitet og forlænge levetiden skal både grillen og de forskellige dele vedligeholdes og rengøres, hver gang du har brugt produktet. De øvrige dele af modulet skal vedligeholdes og rengøres regelmæssigt.

5.2 Overflader af rustfrit stål

- Rustfrit stål korroderer og ruster, hvis det ikke vedligeholdes korrekt. For at vedligeholde din grills førsteklasses udseende skal du vaske den med mildt rengøringsmiddel og varmt sæbevand og aftørre med en blød, ikke-slibende klud efter hver brug. Brug et beskyttelsesmiddel til rustfrit stål på overfladen for at undgå rust.
- **Bordplader i rustfrit stål:** Polér altid overfladen af rustfrit stål i fibrenes retning. Brug et egnet middel til rustfrit stål.
- **Tilberedningsrist:** Brug en mild sæbevandsopløsning. Ikke-slibende skurepulver kan anvendes på vanskelige pletter, skyl derefter med vand.

5.3 Trælameller

- Lamellerne er fremstillet af svensk egetræ, som er et meget holdbart materiale. Ved levering er træet behandlet med en blanding af linolie og trætjære, og derfor er yderligere behandling ikke umiddelbart nødvendig. Hvis træet ikke behandles, vil det med tiden blive mere gråt, hvilket er helt naturligt.
- For at forlænge holdbarheden yderligere kan træet behandles med træolie. Olien forhindrer at der opstår revner, hvilket ellers kan ske med tiden.
- Ujævne og/eller grå overflader kan slibes med sandpapir (f.eks. i hånden med korn 120 sandpapir, indtil træet er glat) for at genoprette den oprindelige overflade. Derefter behandles med olie.
- **Sådan olieres træet:**
Påfør olien, og lad den trække ind i træet. Brug en tør klud til at tørre evt. olie af, som ikke er blevet absorberet af træet efter ca. 30 minutter. Det anbefalede tidsinterval mellem hver oliering er omkring 1 år.

 **Advarsel!** Hvis du bruger linolie, er det meget vigtigt at kluden ikke smides direkte i affaldsspanden, da dette er forbundet med brandfare.

Bemærk! Egetræ er følsomt over for kontakt med metalmateriale (stagepander, gryder m.m.), og disse kan give sorte pletter på træet.

5.4 Rengøring af brænderen

Følg disse instruktioner for at rengøre:

1. Luk for gassen på kontrolknapperne og gasflasken.
2. Fjern tilberedningsriste og fedtbakke.
3. Fjern skruer i enden af brænderen vha. en skruetrækker.
4. Løft forsigtigt hver brænder op og væk fra ventilåbningerne.
5. Brug en stålbørste på hele brænderens udvendige overflade for at fjerne madrester og snavs.

6. Rengør alle blokerede åbninger med et stykke stift metal, som f.eks. en papirklips.
7. Tjek brænderen for skade, pga. normalt slid og korrosion kan nogle huller blive udvidet. Hvis der er store revner eller huller, bør brænderen udskiftes.
8. Genmonter omhyggeligt brænderne.
9. Udskift skruen ved enden af brænderen.
10. Genmonter fedtbakke og tilberedningsriste.

Kontrollér brænderen for skader (revner eller huller). Hvis der er skader, skal du udskifte med en ny brænder. Geninstallér brænderen, tjek for at sikre, at gasventilens åbninger er placeret korrekt og fastgjort i brænderindtaget. Vi foreslår tre måder til rengøring af brænderrørene. Brug den, du synes er nemmest:

- Bøj en stiv wire (en letvægtsbøjle fungerer fint) til en lille krog. Stik krogen gennem hvert brænderrør og hver brænder flere gange.
- Brug en smal flaskerenser med et fleksibelt håndtag (Brug **IKKE** en messingstålborste), stik børsten gennem hvert brænderrør og hver brænder flere gange.
- Brug øjenbeskyttelse, brug en luftslange til at presse luft ind i brænderrøret og ud af luftportene. Tjek hver port for at sikre, at der kommer luft ud af hvert hul.

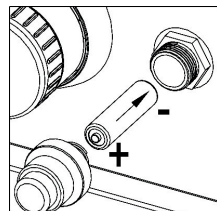
⚠ Forsigtig – Naturfare! Nogle gange kravler edderkopper og andre insekter ind i de grillrør, der er koblet til brænderne. Edderkopperne laver spind, bygger reder og lægger æg. Spindet eller rederne kan være ganske små, men de er meget stærke og kan blokere gasflowet. Rengør brændere inden brug efter opbevaring, ved begyndelsen på grillsæsonen, eller hvis grillen ikke har været brugt i en måned. Edderkoppebeskyttelser på luftindtagene kan medvirke til at reducere dette problem, men de kan ikke fjerne det. En forhindring kan medføre "bagtænding" (brand i brænderrørene). Grillen kan stadig være tændt, men forhindringen tillader ikke et fuldt gasflow til brænderne.

5.5 Udskiftning af batteriet

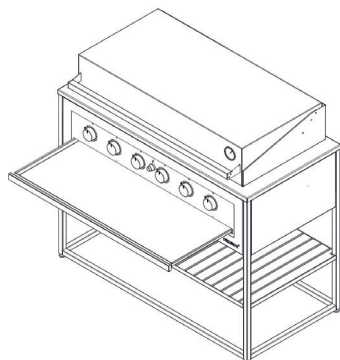
Grillen er udstyret med elektrisk tænding (batteritænding) og bruger et AA-batteri.

Skru tændknappen af for at udskifte batteriet, hvis det er nødvendigt.

(Batteri følger ikke med dette apparat.)



5.6 Fedtbakke



Træk fedtbakken ud for at tømme den.

5.7 Opbevaring af apparatet

Når apparatet ikke anvendes, er indendørs opbevaring kun tilladt, når flasken er frakoblet og fjernet fra apparatet.

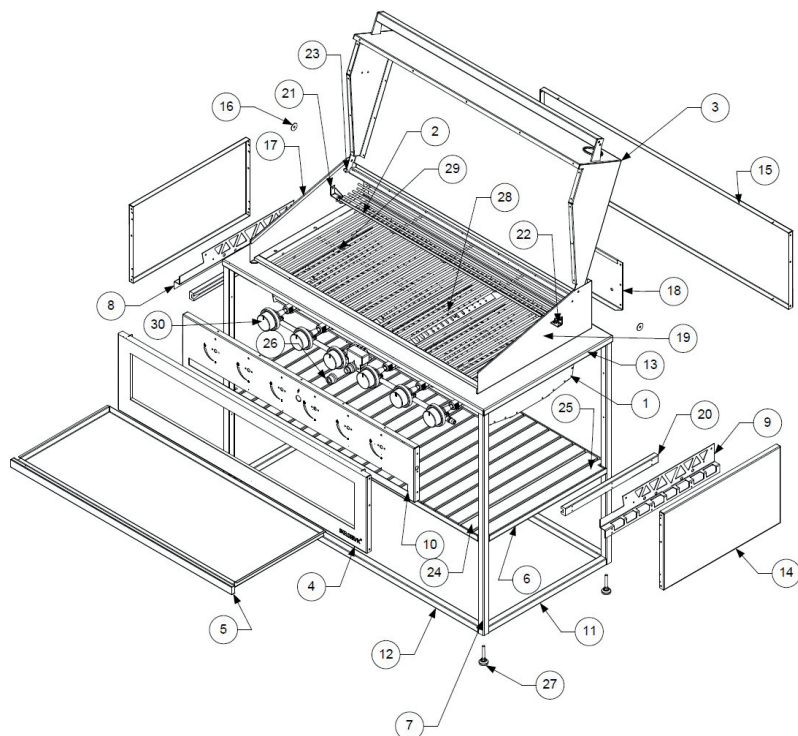
Når apparatet ikke skal anvendes et stykke tid, bør det opbevares i dets originale emballage et tørt og støvfrit sted.

6. PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	FOREBYGGELSE / LØSNING
Brænder(e) vil ikke tænde.	• Intet gasflow. • Koblingsmøtrik og regulator ikke komplet tilkoblet. • Forhindring af gasflow. • Brænder frigjort fra ventil. • Er grillen samlet korrekt?	• Tjek, om gasflasken er tom. • Drej koblingsmøtrikken yderligere en halv til trekvart omgang, indtil den stopper forsvarligt. Stram kun med håndkraft – brug ingen værktøjer. • Rengør brænderrør. • Genmonter brænder og ventil. • Tjek trinnene i monteringsinstruktionerne.

Pludseligt fald i gasflow eller lav flamme.	- Ikke mere gas. - Overløbsventil udløst.	- Tjek for gas i propanflasken. - Luk for knapperne, vent 30 sekunder, og tænd grillen. Hvis flammer stadig er lave, skal du lukke for knapper og propangasflaskens ventil. Frakobl regulator. Tilkobl regulatoren igen, og test for lækager. Luk for propangasflaskens ventil, vent 30 sekunder, og tænd derefter grillen.
Flammer blæser ud.	- Kraftig blæst eller vindstød. - Kun lidt propangas. - Overløbsventil udløst.	- Drej grillens forside op mod vinden, eller forøg flammehøjden. - Opfyld propangasflasken. - Se "Pludseligt fald i gasflow" herover.
Flammedannelse.	- Fedtopsamling. - Stort fedtindhold i kødet. - For høj tilberedningstemperatur.	- Rengør grillen. - Skær fedt fra kødet inden grilning. - Juster (nedsæt) temperaturen tilsvarende.
Vedvarende brand i fedt.	Fedt opsamlet af madvarer omkring brændersystem.	Drej knapperne til stillingen "off". Luk for gassen på propanflasken. Efterlad låget i stilling, og lad ilden brænde ud. Når grillen er kølet af, skal du fjerne og rengøre alle dele.
Bagtænding (ild i brænderrør).	Brænder og/eller brænderrør er blokerede.	Drej knapperne til stillingen "off". Rengør brænder og/eller brænderrør.

7. DELELISTE



VARE NR.	ANTAL	BETEGNELSE
1	1	Gasbrænder, gasgrill / Gasbrænder, gasgrill, tysk standard
2	1	Varmerack, gasgrill
3	1	Låg, gasgrill, montering
4	1	Frontplade, montering
5	1	Fedtbakke, montering
6	1	Hyllderamme, montering
7	4	Lodret ben, montering
8	1	Beslag, venstre, fedtbakke
9	1	Beslag, højre, fedtbakke
10	1	Frontplade, graveret
11	2	Horisontalt ben, kort
12	2	Horisontalt ben, langt
13	1	Bordplade

14	2	Dækplade, venstre / højre
15	1	Dækplade, bag
16	2	Spændskive, låg
17	1	Karm, låg, venstre
18	1	Karm, låg, bag
19	1	Karm, låg, højre
20	2	Skinne, fedtbakke
21	1	Beslag, varmerack, venstre
22	1	Beslag, varmerack, højre
23	2	Stopmøtrik, låg
24	19	Egetræslamel
25	2	Egetræslamel, hjørne
26	1	Dæksel, batteritænder
27	4	Plastfod
28	2	Grillrist, lille, gasgrill
29	1	Grillrist, stor, gasgrill
30	6	Knap, gasbrænder

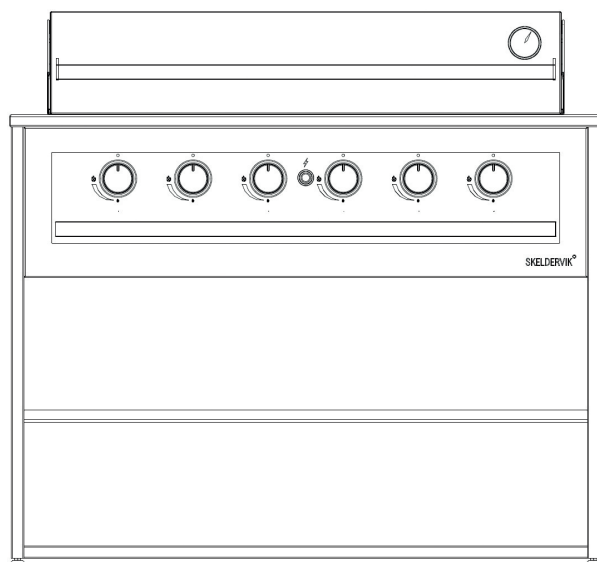
NO

SKELDERVIK[®]

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

BRUKERHÅNDBOK

› Gassgrill for bruk utendørs ‹



Lindström & Sondén AB

Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm, Sverige



SKELDERVIK^o

VERDIGHET OG DESIGN – LAGET I SVERIGE

Med utvalgte elementer, profesjonell kunnskap og klassiske linjer – lar vi deg oppleve funksjonalitet, kvalitet og stil. Skeldervik er et utekjøkken som er produsert i Sverige og bygd med tanke på å skulle tåle vær og vind gjennom fire sesonger, år etter år.

INNHALDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHETSINFORMASJON	4
1.1 Husk	4
1.2 Du må ikke	4
2. GASSINFORMASJON	5
2.1 Gaskategori	5
2.2 Gassbeholder	5
2.3 Gasslange og gassregulator	6
2.4 Tilkobling til apparatet	6
2.5 Gaslekkasjetest	6
3. TEKNISKE SPESIFIKASJONER	7
4. TENNING AV APPARATET	8
5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	9
5.1 Generelle instruksjoner	9
5.2 Rustfrie stålflater	9
5.3 Treribber	10
5.4 Rengjøring av brennersettet	10
5.5 Bytte batteri for tenningen	11
5.6 Dryppbrett	12
5.7 Oppbevaring av apparatet	12
6. FEILSØKING	12
7. DELELISTE	14

1. SIKKERHETSINFORMASJON

-  Bare for utendørs bruk.
-  Les veiledningen før apparatet tas i bruk.
-  **Advarsel!** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold små barn på god avstand.
-  Apparatet må holdes på god avstand fra brennbare materialer under bruk.
-  Ikke flytt apparatet under bruk.
-  Steng gasstilførselen på gassbeholderen etter bruk.
-  Ikke endre på apparatet.

1.1 Husk

- Bruk skiftenøkkel for å stramme alle gasskoblingene.
- Hver gang du skal bruke apparatet, må du sjekke alle gasslanger og kabelforbindelser for skader, kutt eller sprekker.
- Sjekk alltid for lekkasje med såpevann.
- Kontroller brennerne regelmessig for insektbol til edderkopper, maur osv. Bol må fjernes helt.
- Gassbeholderen skal fylles av en godkjent gassleverandør.
- Benytt alltid beskyttelseshansker når du håndterer varme deler.
- Apparatet skal rengjøres og vedlikeholdes etter hver bruk.
- Ved bruk skal grillen stå minst 1 m fra vegger og overflater, brennbart materiale, bensin, brennbare væsker eller damper.
- Ved å «brenne av» grillen etter bruk (i omlag 15 minutter) reduseres restene av mat til et minimum.
- Kontroller jevnlig termometeret på lokket – for å unngå fare for farlig overoppheting må temperaturen aldri overstige 250°C. Hvis temperaturen overstiger 250°C med lokket lukket, juster brennerne til den laveste posisjonen eller løft lokket.
- For å garantere sikker og riktig bruk må du alltid styre lokket med hendene når du åpner og lukker det.

1.2 Du må ikke

- Lene deg over apparatet når det tennes.
- Oppbevare brennbart material, bensin eller brennbare væsker eller damper i nærheten av apparatet.
- Bruke apparatet med deksler på.
- Bruke plast- eller glassredskaper på apparatet.
- Bruke apparatet i sterk vind.

- Demontere kontrollventiler.
- Kontrollere for gasslekkasje med naken flamme.
- Oppbevare ekstra gassbeholdere i skapet.
- Legge ned gassbeholderen (den må alltid holdes oppreist).
- Bruke apparatet innendørs.
- Modifisere apparatets oppbygning eller størrelsen på brenner, injektoråpning eller andre komponenter.
- Flytte på apparatet under bruk
- Forhindre ventilasjonen i apparatet.
- La den bøyelige gasslangen eller elektriske ledninger komme i kontakt med varme overflater på apparatet.
- Bruke kull eller andre former for fast brensel i dette apparatet.
- Stenge av gasskoblinger mens apparatet er i bruk.
- Bruke en rustet eller bulket gassbeholder med skadet gassventil.
- Fylle gassbeholderen med mer enn 80 prosent av kapasiteten.
- Sett brennerne i posisjonene «high» når grilllokket er lukket.

2. GASSINFORMASJON

 **Advarsel!** Bare gasstypen og gasskategorien oppført i energivurderingsetiketten skal brukes i ditt apparat. Vennligst se delen «Tekniske spesifikasjoner» i denne håndboken.

2.1 Gaskategori

Apparatet er bare ment for bruk med lavtrykksbutan, propan eller en blanding av disse og utstyrt med passende lavtrykksregulator via bøyelig slange. Apparatet må monteres med:

- En regulator på 28-30 mbar med butangass, kategori I3+
- En regulator på 37 mbar med propangass, kategori I3+
- En regulator på 37 mbar med butan, propan eller en blanding av disse, kategori I3B/P(37)
- En regulator på 30 eller 50 mbar med butan, propan eller en blanding av disse, henholdsvis kategori I3B/P(30) eller kategori I3B/P(50)

2.2 Gassbeholder

 Gassbeholderen må ikke mistes eller behandles uforsiktig. Dersom apparatet ikke er i bruk, skal beholderen kobles fra.

 Bytte av gassylinder bør utføres med forsiktighet og vekk fra alle tenningkilder.

⚠ Gassbeholdere må oppbevares utendørs i oppreist stilling og utenfor rekkevidde for barn. Beholderen må aldri bli oppbevart på steder der temperaturen kan overstige 50°C. Ikke oppbevar beholderen nær flammer, tennflammer eller andre tenningskilder.

2.3 Gasslange og gassregulator

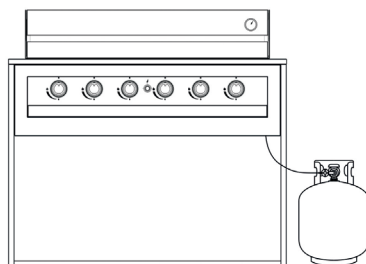
- Bruk kun regulator og slange godkjent for gassbeholderen under riktig trykk.
- Se tekniske data. Det er strengt forbudt å bruke regulerbart trykk.
- Trykkregulatoren må tilfredsstille standarden EN 16129 og gjeldende reguleringer i landet hvor den er installert, som du finner hos din nærmeste forhandler av gassutstyr.
- Det anbefales at regulatoren skiftes ut innen 10 år etter produksjonsdato eller når nasjonale bestemmelser krever det.
- Slangen som brukes må oppfylle standarden i landet den brukes. Slangelengden må være på mellom 0,7 meter (minimum) og 1,5 meter (maksimum). En slitt eller skadet slange må skiftes ut.
- Pass på at slangen ikke blir blokkert, bøyd eller kommer i kontakt med andre deler av apparatet enn koblingspunktet. Det anbefales at slangen skiftes ut innen 1 år etter produksjonsdato eller når nasjonale bestemmelser krever det.
- Sørg for at det tilkoblede røret ikke blir vridd under bruk eller montering.

⚠ Merk! Apparatet er beregnet bruk med regulator- og slangemontering. Før bruk må du sørge for at regulator og slange overholder standarden EN 16129 og lokale bestemmelser.

2.4 Tilkobling til apparatet

Før tilkobling må du forsikre deg om at det ikke er noe smuss i gassbeholderhodet, regulator, brenner eller brennerdeler.

Hvis slangen skal skiftes ut, må den festes til apparatet og regulatorkoblinger.



2.5 Gaslekkasjetest

Du må utføre en gasslekkasjetest etter tilkobling. Bruk denne metoden for å teste for gasslekkasje.

1. Sørg for at kontrollventilen er innstilt på «**off**».
2. Koble beholder til regulator, regulator til slange og slange til apparat. Kontroller at koblingene er sikre og skru på gassen – «**on**».
3. Smør såpevannet på slangen og alle koblingene. Hvis det dukker opp bobler, betyr det at det er lekkasje. I tilfelle lekkasje, slå **av** gassen og koble deretter på nytt eller skifte ut delen eller leddet med gasslekkasje.

4. Ta testen på nytt etter å ha reparert feilen. Steng gasstilførselen på gassbeholderen i posisjon «**off**» etter testing.

⚠ Merk! Hvis du oppdager lekkasje som ikke kan utbedres, ikke forsøk å fikse det selv, rådfør deg i stedet med gassforhandleren.

3. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallinnumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstyrsnavn/ Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/ Gasgrill/Barbecue à gaz/ Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/ Produktkategori/ Utstyrskategori/ Catégorie d'appareil/ Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Type of Gas/Gastyp/ Gasstype/Type de gaz/ Kaasutyyppi/Gasstype	Butane/ Butan/ Butaani/ Butaan	Propane/ Propan/ Propaani/ Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/ Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastryck/ Gasstrykk/Gastryk/ Pression du gaz/Kaasunpaine/ Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektor/Injecteur/Injektori	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Country of Destination/ Destinationsland/ Destinasjonsland/ Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/ Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/ varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmösiirto/ Totale nominale warmtebelasting	21 kW		21 kW	21 kW

Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK°

Modell-Nr.		SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes		Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30) I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar 50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm 0,82 mm
Bestimmungs- länder	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU AT, DE, SK, CH
Gesamtnenn- wärmeleistung	21 kW		21 kW 21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h 1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK°

4. TENNING AV APPARATET

1. Åpne lokket og sørg for at alle knottene står avslått i posisjon «**off**» (●).
2. Trykk ned knotten og vri den mot klokken til posisjonen «**high**» (🔥), trykk deretter på tenneren i 2-3 sekunder (du hører en lyd) til brenneren tennes. Hvis brenneren ikke tennes, skru av knotten og vent i 5 minutter før du gjentar prosessen.
3. Tilpass varmen ved å vri knotten til posisjonene «**high**» (🔥) / «**low**» (🔥).
4. For å tenne de andre brennerne gjentar du den samme prosessen inntil brennerne er tent.
5. For å skru av grillen, vri beholderventilen eller regulatorbyteren til «**off**»-posisjonen og vri deretter alle kontrollknottene på grillen med klokken til posisjonen «**off**» (●).

Før du tilbereder mat første gang, tenn alle hovedbrennerne og la dem brenne i 15 minutter med knotten i posisjonen «**high**» (🔥). Dette vil varmrense de indre delene og fjerne lukt fra den malte overflaten. Fargen på stekeområdet kan endre seg litt. Dette er helt normalt, det er slik materialet reagerer.

⚠ Fare! Ikke sett brennerne i posisjonene «**high**» (🔥) når grilllokket er lukket. Kontroller jevnlig termometeret på lokket – for å unngå fare for farlig overoppheting må temperaturen aldri overstige 250°C. Hvis temperaturen overstiger 250°C med lokket lukket, juster brennerne til den **laveste** (🔥) posisjonen eller løft lokket. For å garantere sikker og riktig bruk må du alltid styre lokket med hendene når du åpner og lukker det.

5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

5.1 Generelle instruksjoner

- Rengjøring og vedlikehold bør utføres når apparatet er avkjølt og når gasstilførselen er stengt **av** på gassbeholderen.
- Beskytt utekjøkkenet ditt mot elementene og gi det lengre levetid ved hjelp av et beskyttelsestrekk.
- Det anbefales å bruke bordskånere under serveringsfat, skjærebrett og annet for å unngå riper på utekjøkkenets arbeidsflate.
- Vær oppmerksom på at den svarte overflaten er lakkert og derfor ekstra utsatt for riping.
- Sørg for å holde grillen og tilhørende deler rene ved å bruke rengjøringsmiddel, vann og en børste.
- Unngå sterke rengjøringsmidler for å unngå skade på overflaten.
- **IKKE** ta brune eller svarte fett- og røykansamlinger for å være maling. Gassgriller er aldri malt innvendig fra fabrikk (og bør **ALDRI** bli malt). Bruk en sterk løsning med rengjøringsmiddel og vann eller grillrens og skrubbebørste på innsiden av grilllokket og grillbunnen. Skyll av og la den tørke helt.
- **IKKE** påfør kaustisk grill- eller ovnsrens på malte overflater.
- **IKKE** bruke slipende eller brennbare rengjøringsmidler. Det vil skade produktdelene og kan starte en brann.
- For å bevare det flotte utseendet og forlenge levetiden, skal grillen og delene til den vedlikeholdes og rengjøres etter hver gangs bruk, og de øvrige delene av modulen skal vedlikeholdes og rengjøres regelmessig.

5.2 Rustfrie stålfater

- Rustfritt stål korroderer og ruster hvis det ikke blir godt vedlikeholdt. For å beholde kvalitetsutseendet kan du vaske den med varmt såpevann med mildt rengjøringsmiddel og tørke den med en myk ikke-slipende klut etter bruk. Bruk beskyttelsesvæske for rustfritt stål på overflaten for å unngå rust.

- **Arbeidsflater i rustfritt stål:** Poler alltid den rustfrie ståloverflaten i fiberretningen. Bruk et egnet middel for rustfritt stål.
- **Stekerist:** Bruk en mild såpeblanding. På gjenstridige flekker kan du bruke ikke-slipende skurepulver. Skyll godt med vann etterpå.

5.3 Treribber

- Ribbene er laget av svensk eik, som er et svært holdbart materiale. Ved levering er materialet behandlet med en blanding av linolje og tretjære, og trenger derfor ikke å behandles. Eiketreet vil da bli gråere, noe som er en naturlig prosess.
- For å gjøre det enda mer holdbart kan treet behandles med treolje. Oljen hindrer sprekkdannelser som kan forekomme etter hvert som treet eldes.
- Ujevne og/eller grå overflater kan pusses ned (f.eks. med 120-sandpapir for hånd til treet blir glatt) for å gjenopprette den opprinnelige overflaten. Deretter skal det påføres olje.
- **Slik oljer du treet:**
Påfør oljen og la den trekke inn. Bruk en tørr klut til å fjerne eventuell olje som ikke har trukket inn i treet etter cirka 30 minutter. Anbefalt tidsintervall for oljing er rundt 1 år.

 **Advarsel!** Bruker du linolje, er det veldig viktig at kluten ikke kastes rett i avfallsbøtten, siden den er veldig brannfarlig.

Merk! Eik er følsomt for kontakt med jernholdige materialer (stekepanner, gryter osv.) som kan etterlate svarte merker i treet.

5.4 Rengjøring av brennersettet

Følg disse instruksjonene for å rengjøre:

1. Steng gasstilførselen på knottene og beholderen.
2. Ta av stekerister og dryppbrett.
3. Løsne skruen i enden av brenneren med en skrutrekker.
4. Løft hver av brennerne forsiktig opp og bort fra ventilåpningene.
5. Vask hele overflaten på brenneren med en stålborste for å fjerne matrester og smuss.
6. Rengjør blokkerte åpninger med en stiv ståltråd, for eksempel en åpningsbinders.
7. Sjekk brenneren for skader, enkelte hull kan bli forstørret som følge av normal slitasje og korrosjon. Erstatt brenneren hvis du finner store sprekker eller huller.
8. Sett brennerne forsiktig på plass igjen.
9. Bytt ut skruen i enden av brenneren.

10. Erstatt dryppbrett og grillrister.

Inspiser brennere for skader (sprekker eller huller). Hvis den har skader, skift den ut med en ny brenner. Sett på brenneren igjen, kontroller at overflaten på gassventilene er riktig plassert og festet på innsiden av brenneråpningen. Brennerrørene kan rengjøres på tre måter. Bruk den som er enklest for deg:

- Bøy en stiv ståltråd (en lett kleshenger fungerer godt) til en liten krok. Skyv kroken gjennom brennerrør og brenner flere ganger.
- Bruk en smal flaskebørste med fleksibelt håndtak (**IKKE** bruk en messingbørste), skyv børsten gjennom brennerrør og brenner flere ganger.
- Bruk øyebeskyttelse: bruk en luftslange for å tvinge luft inn i brennerrøret og ut gjennom luftåpningene. Sjekk hver åpning for å kontrollere at det kommer ut luft i hvert hull.

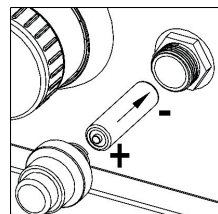
⚠ Merk – Naturlig fare! Edderkopper og andre insekter kan av og til klatre inn i rørene forbundet til brennerne. Edderkoppene lager spindelvev, bygger bol og legger egg. Spindelveven og bolene kan være veldig små, men de er veldig solide og kan blokkere strømmen av gass. Rengjør brennerne før bruk etter oppbevaring, før grillsesongen starter eller etter at den har stått ubrukt i en måned. Edderkoppsperrene på luftinntakene er et forsøk på å redusere problemet, men det vil ikke eliminere det. En blokkering kan resultere i et «tilbakeslag» (brann i brennerrørene). Grillen kan fortsatt tennes, men blokkeringen hindrer full gassgjennomførsel til brennerne.

5.5 Bytte batteri for tenningen

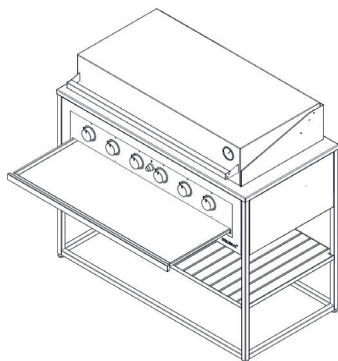
Grillen har elektrisk tenning (batteritenning) og drives med et AA-batteri.

Skru om nødvendig løs tenningsknappen for å skifte batteriet.

(Batteri er ikke inkludert.)



5.6 Dryppbrett



Trekk dryppbrettet ut av holderen når det skal tømmes.

5.7 Oppbevaring av apparatet

Når apparatet ikke er i bruk, kan det kun oppbevares innendørs dersom gassbeholderen er frakoblet og flyttet bort fra apparatet.

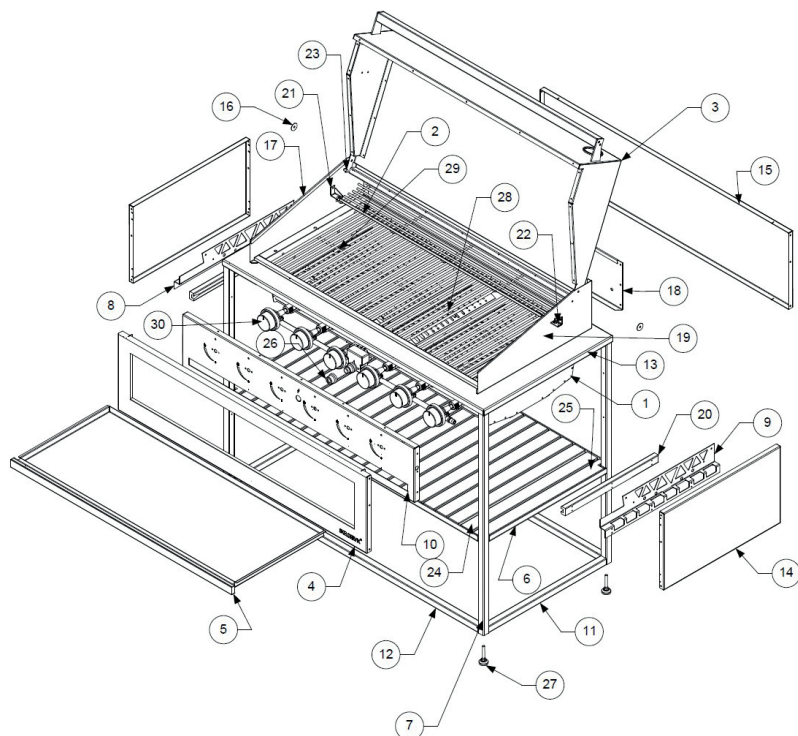
Når apparatet ikke skal brukes på en stund, bør det oppbevares i originalemballasjen på et tørt og støvfritt sted.

6. FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	FOREBYGGING / LØSNING
Brenner(e) vil ikke tennes.	- Ingen gasstilførsel. - Koblingsmutter og regulator er ikke ordentlig tilkoblet. - Blokkert gasstilførsel. - Brenneren er koblet fra ventilen. - Er grillen riktig montert?	- Kontroller om gassbeholderen er tom. - Drei koblingsmutteren ytterligere mellom en halv og to-tredjedels omdreining til den stopper helt. Stram til med hånden, unngå bruk av verktøy. - Rengjør brennerrøret/rørene. - Koble sammen brenner og ventil igjen. - Kontroller stegene i monteringsanvisningen.

Plutselig fall i gasstilførsel eller lav flamme.	• Tomt for gass. • Sikkerhetsventilen har løst ut.	• Kontroller om det er gass i beholderen. • Slå av brytere, vent i 30 sekunder og tenn grillen. Hvis flammen fortsatt er lav, slå av bryterne og lukke ventilen på gassbeholderen. Koble fra regulatoren. Koble til regulatoren igjen og foreta en lekkasjetest. Åpne ventilen på gassbeholderen, vent i 30 sekunder og tenn grillen.
Flammen slukker.	• Sterk vind eller kraftige vindkast. • Lite gass i beholderen. • Sikkerhetsventilen har løst ut.	• Snu forsiden av grillen mot vinden eller øk høyden på flammen. • Skift til en ny gassbeholder. • Se «plutselig fall i gasstilførsel» over.
Grillflammen blusser opp.	• Det har bygd seg opp mye fett. • Kjøttet inneholder for mye fett. • For høy tilberedningstemperatur.	• Rengjør grillen. • Skjær vekk fett fra kjøttet før det grilles. • Juster (senk) temperaturen etter behov.
Vedvarende fettbrann.	• Det har satt seg fett fra maten rundt brennersystemet.	• Drei bryterne til «off». Lukk gasstilførselen på beholderen. La lokket ligge på og la flammene brenne ut. • Fjern og rengjør alle deler etter at grillen er avkjølt.
Flashback (brann i brennerrøret/rørene).	• Brenneren og/eller brennerrørene er tilstoppet.	• Drei bryterne til «off» . Rengjør brenneren og/eller brennerrørene.

7. DELELISTE



VARENØR.	ANTALL	BESKRIVELSE
1	1	Gassbrenner, gassgrill / Gassbrenner, gassgrill, tysk standard
2	1	Varmholdingshylle, gassgrill
3	1	Lokk, gassgrill, montering
4	1	Frontplate, montering
5	1	Dryppbrett, montering
6	1	Hylleramme, montering
7	4	Vertikalt ben, montering
8	1	Brakett, venstre, dryppbrett
9	1	Brakett, høyre, dryppbrett
10	1	Frontplate, gravert
11	2	Horisontalt ben, kort
12	2	Horisontalt ben, langt
13	1	Bordplate

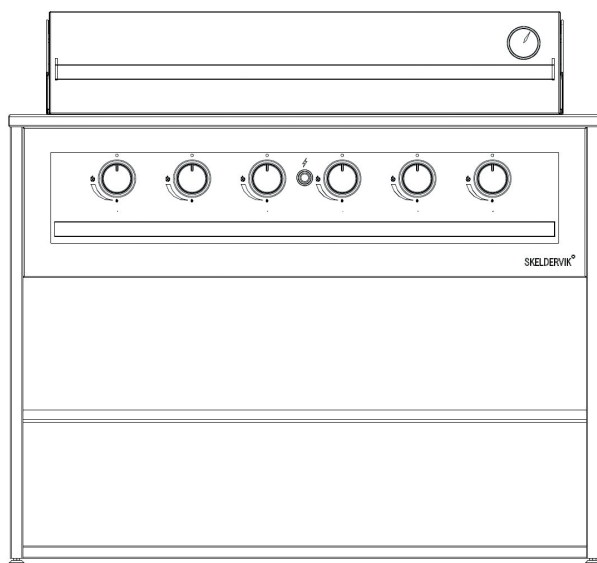
14	2	Dekkplate, venstre / høyre
15	1	Dekkplate, bakre
16	2	Skive, lokk
17	1	Karm, lokk, venstre
18	1	Karm, lokk, bakre
19	1	Karm, lokk, høyre
20	2	Skinne, dryppbrett
21	1	Brakett, varmholdingshylle, venstre
22	1	Brakett, varmholdingshylle, høyre
23	2	Stoppmutter, lokk
24	19	Eikeribbe
25	2	Eikeribbe, hjørne
26	1	Hette, batteritenner
27	4	Plastfot
28	2	Grillrist, liten, gassgrill
29	1	Grillrist, stor, gassgrill
30	6	Knott, gassbrenner

SKELDERVIK^o

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

KÄYTTÖOPAS

› Ulkona käytettävä kaasugrilli ‹



SKELDERVIK^o

SWEDENARVO JA DESIGN – VALMISTETTU RUOTSISSA

Yhdessä valittujen elementtien, ammattitietämyksen ja klassisten linjojen kanssa annamme sinulle toiminnallisuutta, laatua ja tyyliä koskevan kokemuksen. Skeldervik on Ruotsissa valmistettu ulkokeittiö, joka on valmistettu kestäämään neljän vuodenajan sääolosuhteita vuodesta toiseen.

SISÄLLYSLUETTELO

1. TURVALLISUUSTIETO.....	4
1.1 Toimi näin	4
1.2 Pälä.....	4
2. KAASUTIEDOT.....	5
2.1 Kaasuluokka	5
2.2 Kaasupullo	5
2.3 Kaasuletku ja kaasusäädin	6
2.4 Kaasun liittäminen laitteeseen	6
2.5 Kaasuvuotojen tarkastus.....	6
3. TEKNINEN INFORMAATIO	7
4. LAITTEEN SYTYTTÄMINEN	8
5. PUHDISTUS JA HOITO	9
5.1 Yleiset ohjeet	9
5.2 Ruostumattomat teräspinnat.....	10
5.3 Puusäleet	10
5.4 Polttimeen puhdistaminen.....	10
5.5 Sytytysparisto.....	11
5.6 Rasvapelti	12
5.7 Laitteen varastointi.....	12
6. VIANETSINTÄ.....	12
7. OSALUETTELO.....	13

1. TURVALLISUUSTIETO

- ⚠ Käytä vain ulkona.
- ⚠ Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.
- ⚠ **Varoitus!** Osat saattavat kuumentua. Pidä lapset etäällä.
- ⚠ Laite on pidettävä käytön aikana erillään syttyvistä materiaaleista.
- ⚠ Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- ⚠ Sulje kaasun tulo kaasupullostasta käytön jälkeen.
- ⚠ Älä muuta laitetta.

1.1 Toimi näin

- Kiristä kaikki kaasuliittimet kiintoavaimella.
- Tarkista kaikki kaasuletkut ja liitännät vaurioiden, viiltojen tai halkeamien varalta aina ennen laitteen käyttöä.
- Tee aina vuototesti saippuavedellä.
- Tarkista kaikki polttimet säännöllisesti hyönteisverkkojen, hämähäkkien, muurahaisten jne. varalta. Verkot on poistettava kokonaan.
- Täytä kaasupullo valtuutetulla kaasuntoimittajalla.
- Käytä aina suojakäsineitä, kun käsittelet kuumia komponentteja.
- Puhdista ja huolla laite jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Käytä grilliä vähintään 1,0 metrin päässä seinistä tai pinnoista, palavista materiaaleista, bensiinistä, sytytysnesteistä tai höyryistä.
- Kun grilliä kuumennetaan jokaisen käyttökerran jälkeen (noin 15 minuuttia), ruoanjäämät "palavat" pois.
- Tarkista säännöllisesti kannessa oleva lämpömittari – vaarallisen ylikuumenemisen välttämiseksi lämpötila ei saa koskaan ylittää 250°C. Jos lämpötila ylittää 250°C kannen ollessa kiinni, säädä polttimet alimpaan asentoon tai nosta kansi.
- Turvallisen ja asianmukaisen käytön varmistamiseksi ohjaa kantta aina käsilläsi, kun avaat ja suljet sitä.

1.2 Pälä

- Kumarru laitteen päälle, kun sytytät sitä.
- Säilytä palavaa materiaalia, bensiiniä tai syttyviä nesteitä tai höyryjä laitteen läheisyydessä.
- Käytä laitetta, jos jokin suojus on päällä.
- Käytä laitteessa muovisia tai lasiasia astioita.
- Käytä laitetta voimakkaassa tuulessa.
- Pura säätöventtiilejä.

- Testaa kaasuvuotoja paljaalla liekillä.
- Säilytä varakaasupulloja kaapissa.
- Aseta kaasupulloa kyljelleen (pidä se aina pystyssä).
- Käytä laitetta sisätiloissa.
- Tee muutoksia laitteen rakenteisiin tai muuta polttimeen, suuttimeen tai muiden komponenttien kokoa.
- Siirrä laitetta käytön aikana.
- Estä laitteen ilmanvaihtoa.
- Anna kaasuletkun tai sähköjohdon koskettaa mitään laitteen lämmitettyä pintaa.
- Käytä tässä laitteessa puuhiiltä tai muuta kiinteää polttoainetta.
- Irrota kaasuliittimiä, kun laite on käytössä.
- Käytä ruostunutta tai kolhiintunutta kaasupulloa, jossa on vaurioitunut kaasuventtiili.
- Täytä kaasupulloa yli 80%:n.
- Aseta polttimet asentoon "high", kun grillikansi on suljettu.

2. KAASUTIEDOT

⚠ Varo! Laitteessa saa käyttää vain tyyppikilvessä mainittua kaasutyyppiä ja kaasuluokkaa. Katso tämän käyttöohjeen kohta "Tekninen informaatio".

2.1 Kaasuluokka

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan matalapaineisella butaani-, propaani- tai niiden seoskaasulla, joka syötetään asianmukaisella matalapainesäätimellä taipuisan letkun kautta. Laite on säädetty toimimaan:

- 28-30 mbar säädin butaanikaasulla luokassa I3+
- 37 mbar säädin propaanikaasulla luokassa I3+
- 37 mbar säädin butaanilla, propaanilla tai niiden seoksilla luokassa I3B/P(37)
- 30 mbarin tai 50 mbarin säädin butaanilla, propaanilla tai niiden seoksilla luokassa I3B/P(30) tai luokassa I3B/P(50)

2.2 Kaasupullo

⚠ Kaasupulloa ei saa pudottaa tai käsitellä kovakouraisesti. Jos laitetta ei käytetä, pullo täytyy irrottaa.

⚠ Kaasupulloa vaihdettaessa on noudatettava varovaisuutta, ja kaasupullo on vaihdettava kaukana syttymislähteistä.

⚠ Kaasupullot on säilytettävä ulkona pystyasennossa ja lasten ulottumattomissa. Kaasupulloa ei saa koskaan säilyttää paikassa, jossa lämpötila

voi nousta yli 50°C:n. Kaasupulloa ei saa säilyttää avotulen, sytytysliekin tai muiden sytytyslähteiden lähellä.

2.3 Kaasuletku ja kaasusäädin

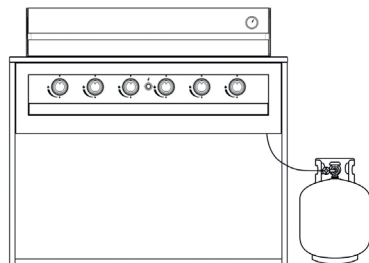
- Käytä vain LP-kaasulle hyväksyttyä säädintä ja letkua oikeilla paineilla.
- Katso tekniset tiedot. Säädetävän paineen käyttö on ehdottomasti kielletty.
- Paineensäätimen on oltava standardin EN12864 ja sen asennusmaan voimassa olevien määräysten mukainen, jotka löytyvät lähimmältä kaasutarvikkeiden jälleenmyyjältä.
- On suositeltavaa vaihtaa säädin 10 vuoden sisällä valmistuspäivämäärästä laskien tai kun kansalliset määräykset edellyttävät.
- Käytettävän letkun täytyy olla käyttömaan asianmukaisen standardin mukainen. Letkun pituuden on oltava vähintään 0,7 m ja enintään 1,5 m. Kulunut tai vaurioitunut letku on vaihdettava.
- Varmista, että letku ei ole tukkiintunut, mutkalla tai kosketuksissa laitteen kanssa lukuun ottamatta sen liitäntäkohtaa. Suosittelemme, että letku vaihdetaan 1 vuoden sisällä valmistuspäivämäärästä laskien tai kun kansalliset määräykset edellyttävät.
- Varmista, että letku ei väänny huollon tai asennuksen aikana.

⚠ Varo! Laite on tarkoitettu käytettäväksi säätimen ja letkukokonaisuuden kanssa. Varmista ennen käyttöä, että säädin ja letku ovat standardin EN 16129 ja paikallisten määräysten mukaisia.

2.4 Kaasun liittäminen laitteeseen

Varmista ennen liittämistä, ettei kaasupullon, säätimen, polttimen ja polttimen osien päähän ole jäänyt roskia.

Jos letku vaihdetaan, se on kiinnitettävä laitteen ja säätimen liitäntöihin.



2.5 Kaasuvuotojen tarkastus

Kytkenään jälkeen on tehtävä kaasuvuotojen tarkastus. Noudata seuraavaa menetelmää kaasuvuodon tarkistamiseksi.

1. Varmista, että säätöventtiili on **“off”**-asennossa.
2. Liitä kaasupullo säätimeen sekä säädin ja letku laitteeseen. Varmista, että liittimet on kiristetty ja käännä säätöventtiili **“on”**-asentoon.
3. Sivele saippualliuosta letkuun ja kaikkiin liitoksiin. Jos kuplia näkyy, se ilmaisee vuodon. Vuodon sattuessa sulje kaasu ja kytke sitten uudelleen tai vaihda osa, jossa on vuoto.

4. Kun vika on korjattu, testaa kohta uudelleen. Sulje kaasupullon venttiili.

⚠ Varo! Jos vuoto havaitaan eikä sitä voi korjata, älä yritä korjata vuotoa itse, vaan ota yhteys nestekaasun toimittajaan.

3. TEKNINEN INFORMAATIO

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallinumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstyrnavn/Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/Gasgrill/Barbecue à gaz/Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/Produktkategori/ Utstyrskategori/Catégorie d'appareil/Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Type of Gas/Gastyp/Gasstype/Type de gaz/Kaasutyyppi/Gasstype	Butane/Butan/Butaani/Butaan	Propane/Propan/Propaani/Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastryck/Gasstrykk/Gastryk/Pression du gaz/Kaasunpaine/Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektör/Injecteur/Injektori	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Country of Destination/Destinationsland/Destinasjonsland/Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmönsiirto/Totale nominale warmtebelasting	21 kW		21 kW	21 kW

Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK ^o

Modell-Nr.		SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes		Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30) I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar 50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm 0,82 mm
Bestimmungs- länder	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU AT, DE, SK, CH
Gesamtnenn- wärmeleistung	21 kW		21 kW 21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h 1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK ^o

4. LAITTEEN SYTYTTÄMINEN

1. Avaa kansi ja varmista, että kaikki nupit ovat **“off”** (●)-asennossa.
2. Paina nuppi alas ja käännä sitä samalla vastapäivään asentoon **“high”** (🔥). Paina sitten sytytintä 2-3 sekunnin ajan (kuuluu ääni), jolloin poltin syttyy. Jos poltin ei syty, käännä nuppi pois päältä ja odota 5 minuuttia ja toista sitten tämä prosessi.
3. Säädä lämpöä kääntämällä nuppia **“high”** (🔥) / **“low”** (🔥)-asentoon.
4. Jos haluat sytyttää muita polttimia, toista sama prosessi viereiselle polttimelle ja jatka peräkkäin, kunnes kaikki polttimet on sytytetty.
5. Sammuta grilli kääntämällä pullon venttiili tai säätimen kytkin **“off”**-asentoon säätimen käyttöohjeiden mukaisesti ja kääntämällä sitten kaikki grillin säätönupit myötäpäivään **“off”** (●)-asentoon.

Ennen ensimmäistä grillauskertaa sytytä kaikki pääpolttimet ja kuumenna grilliä 15 minuuttia ja nuppi **“high”** (🔥)-asennossa. Näin sisäosat saadaan “puhdistettua” lämmön avulla, ja samalla päästään eroon peitemaalin mahdollisista tuoksuista. Grillausalueen väri voi muuttua hieman. Se on normaalia, ja se kuuluu materiaalin luonteeseen.

⚠ Vaara! Älä aseta polttimia asentoon **“high”** (🔥), kun grillin kansi on suljettu. Tarkista säännöllisesti kannessa oleva lämpömittari – vaarallisen ylikuumenemisen välttämiseksi lämpötila ei saa koskaan ylittää 250°C. Jos lämpötila ylittää 250°C kannen ollessa kiinni, säädä polttimet **alimpaan** (🔥) asentoon tai nosta kansi. Turvallisen ja asianmukaisen käytön varmistamiseksi ohjaa kantta aina käsilläsi, kun avaat ja suljet sitä.

5. PUHDISTUS JA HOITO

5.1 Yleiset ohjeet

- Puhdista ja huolla laite käytön jälkeen vain silloin, kun se on jäähtynyt ja kun pullon kaasunsyöttö on **“off”**-asennossa.
- Suojaa ulkokeittiösi sääolosuhteilta ja pidennä sen käyttöikää suojapeitteen avulla.
- Tarjoiluastioiden, leikkuuautojen ja muiden astioiden alla on suositeltavaa käyttää suojatyynyjä, jotta ulkokeittiön työtaso ei naarmuuntuisi.
- Huomioi, että musta pinta on maalattu viimeistelypinta ja siksi se on herkempi naarmuuntumaan.
- Pidä grilli ja sen osat aina puhtaana käyttämällä puhdistusainetta, vettä ja harjaa.
- Vältä voimakkaita puhdistusaineita viimeistelypintojen vaurioiden välttämiseksi.
- **ÄLÄ** erehdy luulemaan ruskeaa tai mustaa rasvan ja savun kertymää maaliksi. Kaasugrillien sisäosia ei ole maalattu tehtaalla (eikä niitä saisi **KOSKAAN** maalata). Levitä vahvaa pesuaineen ja veden liuosta tai käytä grillin puhdistusainetta ja hankausharjaa grillin kannen ja pohjan sisäpuolella. Huuhtelee ja anna kuivua täysin.
- **ÄLÄ** käytä emäksistä grillin-/uunipuhdistusainetta maalatuilla pinnoilla.
- **ÄLÄ** käytä hankaavia tai syttyviä puhdistusaineita, sillä ne vahingoittavat tuotteen osia ja voivat aiheuttaa tulipalon.
- Grillin tyylikkään ulkonäön säilyttämiseksi ja sen käyttöiän pidentämiseksi grilli ja sen osat tulee huoltaa ja puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Myös moduulin muut osat tulee huoltaa ja puhdistaa säännöllisesti.

5.2 Ruostumattomat teräspinnat

- Ruostumaton teräs syöpyy ja ruostuu, jos sitä ei huolleta hyvin. Säilyttääksesi grillin aadukkaan ulkonäön, pese se miedolla pesuaineella ja lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi kuivaksi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen. Käytä ruostumattoman teräksen pintaan ruosteen välttämiseksi ruosteenestoainetta.
- **Työtasot rosteria:** Kiillota ruostumattoman teräksen pinta aina raekoon suuntaisesti. Käytä ruostumattomalle teräkselle sopivaa ainetta.
- **Grillausritilä:** Käytä mietoa saippualluosta. Hankaliin tahroihin voi käyttää naarmuttamatonta hankausjauhetta, jonka jälkeen pinta huuhdellaan vedellä.

5.3 Puusäleet

- Säleet on valmistettu ruotsalaisesta tammesta, joka on erittäin kestävä materiaali. Toimitushetkellä puu on käsitelty pellavaöljyn ja mäntytervan seoksella, joten se on mahdollista jättää käsittelemättä. Käsittelemätön tammi harmaantuu luonnollisesti.
- Käsittele puu puuöljyllä kestävyuden parantamiseksi. Öljy ehkäisee ikääntyvän puun halkeilemistä.
- Epätasaiset ja/tai harmaantuneet pinnat voidaan hioa (esim. käsin hiekkapaperilla, karkeus 120, niin, että puun pinnasta tulee tasainen) alkuperäisen pinnan kunnostamiseksi. Käsittele pinta lopuksi öljyllä.
- **Käsittele puu öljyllä näin:**
Levitä öljy ja anna sen imeytyä puuhun. Pyyhi ylimääräinen öljy pois kuivalla liinalla noin 30 minuutin kuluttua. Öljykäsittely suositellaan tehtäväksi noin kerran vuodessa.

 **Varoitus!** Jos käytät pellavaöljyä, älä heitä liinaa suoraan roskeen, sillä pellavaöljy on herkästi syttyvää.

Huomio! Tammi on arka rautapitoisille materiaaleille (paistinpannut, kattilat ym.), jotka voivat jättää mustia jälkiä puun pintaan.

5.4 Polttimen puhdistaminen

Noudata seuraavia puhdistusohjeita:

1. Sulje kaasun säätönupeista ja kaasupullostasta.
2. Irrota ritilät ja rasvapelti.
3. Irrota polttimen päässä oleva ruuvi ruuvimeisselillä.
4. Nosta kukin poltin varovasti ylös ja pois venttiiliaukoista.
5. Harjaa koko polttimen ulkopinta teräsharjalla ruokajäämien ja lian poistamiseksi.

6. Puhdista tukkeutuneet aukot jäykällä langalla, esimerkiksi avatulla paperiliittimellä.
7. Tarkista poltin vaurioiden varalta, sillä normaalin kulumisen ja korroosion vuoksi jotkin reiät voivat laajentua. Jos polttimessa on suuria halkeamia tai reikiä, vaihda poltin.
8. Asenna polttimet varovasti takaisin paikoilleen.
9. Aseta ruuvi takaisin polttimen päähän.
10. Asenna rasvapelti ja ritalät.

Tarkasta polttimen mahdolliset vauriot (halkeamat tai reiät). Jos vaurioita löytyy, vaihda tilalle uusi poltin. Asenna poltin takaisin paikoilleen, varmista, että kaasuventtiiliin aukot on kohdistettu ja kiinnitetty oikein polttimen sisään. Ehdotamme kolmea tapaa puhdistaa poltinputket. Käytä sitä, joka on sinulle helpointa:

- Ehdotamme kolmea tapaa puhdistaa poltinputket. Käytä sitä, joka on sinulle helpointa. Taivuta jäykästä langasta (kevyt vaateripustin toimii hyvin) pieni koukku. Työnnä koukku jokaisen poltinputken ja polttimen läpi useita kertoja.
- Käytä kapeaa pulloharjaa, jossa on taipuisa kahva (**ÄLÄ** käytä messinkilankaharjaa), ja vedä harja jokaisen poltinputken ja polttimen läpi useita kertoja.
- Käytä silmiensuojaimia: Käytä ilmaletkua pakottaaksesi ilmaa poltinputkeen ja ulos ilma-aukoista. Tarkista, että ilmaa tulee jokaisesta reiästä.

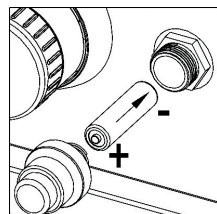
⚠ Varo – Hämähäkit! Joskus hämähäkit ja muut hyönteiset kiipeävät polttimiin kiinnitettyihin grilliputkiin. Hämähäkit kehräävät verkkoja, rakentavat pesiä ja munivat munia. Verkot tai pesät voivat olla hyvin pieniä, mutta ne ovat hyvin vahvoja ja voivat estää kaasun virtauksen. Puhdista polttimet ennen käyttöä varastoinnin jälkeen, grillikauden alussa tai kuukauden käyttämättömyyden jälkeen. Ilmanottoaukoissa on hämähäkkisuojat ongelman vähentämiseksi, mutta ne eivät poista sitä. Tukkeuma voi aiheuttaa ”takaiskun” (tulipalon polttimen putkissa). Grilli saattaa silti syttyä, mutta kaasu ei pääse täysin virtaamaan polttimiin.

5.5 Sytytysparisto

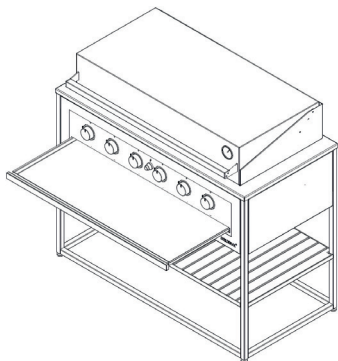
Grilli on varustettu sähköisellä sytytyksellä (paristosytytys), joka toimii AA-paristolla.

Irrota sytytyspainike tarvittaessa pariston vaihtamista varten.

(Paristo ei sisälly toimitukseen.)



5.6 Rasvapelti



Vedä rasvapelti ulos sen tyhjentämiseksi.

5.7 Laitteen varastointi

Kun laite ei ole käytössä, varastointi sisätiloissa on sallittu vain, jos kaasupullo on irrotettu ja poistettu laitteesta.

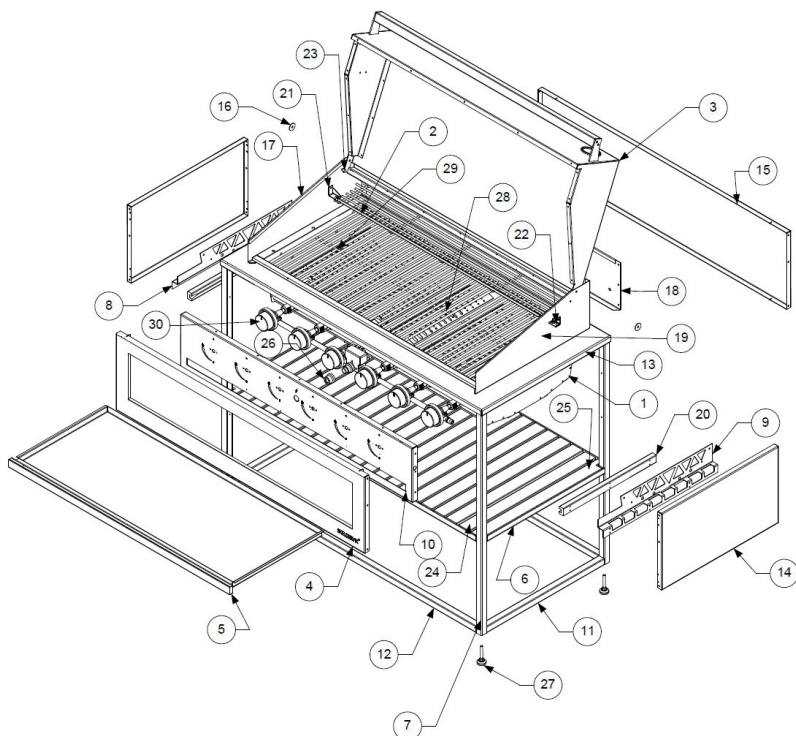
Kun laitetta ei käytetä vähään aikaan, se pitää laittaa alkuperäiseen pakkaukseensa ja säilyttää kuivassa ja pölyttömässä ympäristössä.

6. VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	ENNALTAEHKÄISY / RATKAISU
Poltin/polttimet ei syty.	- Kaasua ei tule. - Liitosmutteri ja säädin eivät kosketa toisiaan kunnolla. - Kaasuvirran este. - Polttimen irtoaminen venttiilistä.. - Onko grilli koottu oikein?	- Tarkista, onko kaasupullo tyhjä. - Kiristä liitosmutteria noin 1/2–3/4 kierrosta vasteeseen saakka. Kiristä vain käsin, älä käytä työkaluja. - Puhdista poltinputki (putket). - Kiinnitä poltin ja venttiili uudelleen. - Tarkista vaiheet asennusohjeista.
Kaasuvirtaus pienenee äkillisesti tai pieni liekki.	- Kaasu loppu. - Varoventtiili on lauennut.	- Tarkasta kaasupullo. - Käännä nupit "off"-asentoon, odota 30 sekuntia ja sytytä grilli. Jos liekit ovat edelleen pieniä, sulje nupit ja kaasupullon venttiili. Irrota säädin. Liitä säädin uudelleen ja tee vuototesti. Avaa kaasupullon venttiili, odota 30 sekuntia ja sytytä grilli.

Liekki sammuu.	• Voimakas tai puuskittainen tuuli. • Nestekaasu vähissä. • Varoventtiili on lauennut.	• Käännä grillin etupuoli suojaan tuulelta tai suurena liekkiä. • Vaihda kaasupullo. • Katso kohta "Kaasuvirtaus pienenee äkillisesti".
Liekki leimahtaa.	• Rasvaa kertynyt liikaa. • Liha on liian rasvaista. • Liian korkea grillauslämpötila.	• Puhdista grilli. • Poista lihasta rasva ennen grillaamista. • Säädä (alenna) lämpötilaa.
Liekki leimahtaa jatkuvasti.	• Ruoanjäämiin kertynyttä rasvaa poltinjärjestelmän ympärillä.	• Käännä nupit "off"-asentoon. Sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Jätä kansi kiinni ja anna rasvan palaa loppuun asti. Kun grilli on jäähtynyt, irrota ja puhdista kaikki osat.
Takaisku (tuli poltinputkessa tai putkissa).	• Poltin ja/tai poltinputket ovat tukossa.	• Käännä nupit "off"-asentoon. Puhdista poltin ja/tai polttimen putket.

7. OSALUETTELO



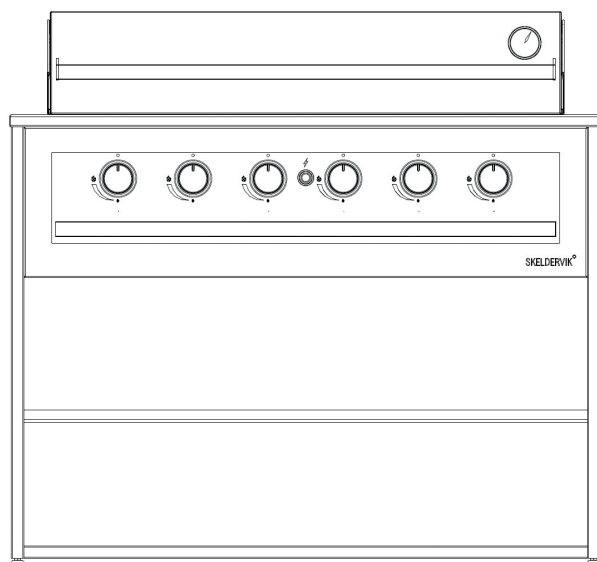
KOHTA NRO.	MÄÄRÄ	KUVAUS
1	1	Kaasupoltin, kaasugrilli / Kaasupoltin, kaasugrilli, saksalainen standardi
2	1	Lämpimänäpitoritilä, kaasugrilli
3	1	Kansi, kaasugrilli, asennus
4	1	Etulevy, asennus
5	1	Rasvapelti, asennus
6	1	Hyllyn kehys, asennus
7	4	Pystysuora jalka, asennus
8	1	Kannatin, vasen, rasvapelti
9	1	Kannatin, oikea, rasvapelti
10	1	Etulevy, kaiverrettu
11	2	Vaakasuora jalka, lyhyt
12	2	Vaakasuora jalka, pitkä
13	1	Pöytälevy
14	2	Peitelevy, vasen / oikea
15	1	Peitelevy, etu
16	2	Aluslevy, kansi
17	1	Reuna, kansi, vasen
18	1	Reuna, kansi, etu
19	1	Reuna, kansi, oikea
20	2	Kisko, rasvapelti
21	1	Kannatin, lämpimänäpitoritilä, vasen
22	1	Kannatin, lämpimänäpitoritilä, oikea
23	2	Lukkomutteri, kansi
24	19	Tammisäleet
25	2	Tammisäleet, kulma
26	1	Suojus, paristosytytin
27	4	Muovijalka
28	2	Grilliritilä, pieni, kaasugrilli
29	1	Grilliritilä, suuri, kaasugrilli
30	6	Nuppi, kaasupoltin

SKELDERVIK^o

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

BENUTZERHANDBUCH

› Gasgrill für den Gebrauch im Freien ‹



Lindström & Sondén AB

Havsbadvägen 1, 262 63 Ängelholm, Schweden



SKELDERVIK^o

DIGNITÄT UND DESIGN – HERGESTELLT IN SCHWEDEN

Ausgewählten Komponenten, solide Handwerkskunst und zeitlose Formen schaffen ein einzigartiges Zusammenspiel von Funktionalität, Qualität und Stil. Skeldervik ist eine in Schweden hergestellte Outdoorküche, die dem Wetter der vier Jahreszeiten standhält – Jahr für Jahr.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 Wichtige Hinweise.....	4
2. INFORMATIONEN ZUM GAS.....	5
2.1 Gaskategorie.....	5
2.2 Gasflasche	5
2.3 Gasschlauch und -regler.....	6
2.4 Anschluss an das Gerät	6
2.5 Gasdichtheitsprüfung	7
3. TECHNISCHE INFORMATIONEN	7
4. ANZÜNDEN DES GERÄTES.....	9
5. REINIGUNG UND PFLEGE	9
5.1 Allgemeine Hinweise	9
5.2 Oberflächen aus Edelstahl	10
5.3 Holzlatten	10
5.4 Reinigung der Brennereinheit	11
5.5 Einsetzen der Zündbatterie	12
5.6 Fettauffangschale	13
5.7 Aufbewahrung des Gerätes	13
6. FEHLERBEHEBUNG.....	13
7. TEILEVERZEICHNIS	15

1. SICHERHEITSHINWEISE

-  Nur im Freien verwenden.
-  Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
-  **Achtung!** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
-  Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
-  Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.
-  Das Gerät nicht verändern.

1.1 Wichtige Hinweise

- Ziehen Sie alle Gasverschraubungen mit einem Schraubenschlüssel fest.
- Prüfen Sie alle Gasschläuche und Leitungsanschlüsse vor jedem Gebrauch des Gerätes auf Beschädigungen, Schnitte oder Risse.
- Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung immer mit Seifenwasser durch.
- Kontrollieren Sie alle Brenner regelmäßig auf Insektenester, z.B. von Spinnen, Ameisen usw. Diese können eine Gefahr darstellen und müssen vollständig entfernt werden.
- Lassen Sie die Gasflasche von einem autorisierten Gaslieferanten füllen.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Bauteilen immer Schutzhandschuhe.
- Reinigen und pflegen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Platzieren Sie den Grill mindestens 1,0 m von jeder Wand oder Oberfläche, brennbarem Material, Benzin, brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfen entfernt.
- Durch das „Abbrennen“ des Grills nach jedem Gebrauch (ca. 15 Minuten) werden übermäßige Speiserückstände auf ein Minimum reduziert.
- Kontrollieren Sie regelmäßig das Thermometer auf dem Deckel – um das Risiko einer gefährlichen Überhitzung zu vermeiden, darf die Temperatur niemals 250°C überschreiten. Wenn die Temperatur bei geschlossenem Deckel 250°C überschreitet, stellen Sie die Brenner auf die niedrigste Stufe oder öffnen Sie den Deckel.
- Um einen sicheren und ordnungsgemäßen Gebrauch zu gewährleisten, stützen Sie den Deckel beim Öffnen und Schließen mit den Händen.
- Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über das Gerät.
- Lagern Sie brennbares Material, Benzin oder entflammbare Flüssigkeiten oder Dämpfe nicht in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit aufgesetzter Abdeckung.
- Verwenden Sie auf dem Gerät keine Utensilien aus Kunststoff oder Glas.

- Verwenden Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
- Demontieren Sie die Steuerventile nicht.
- Prüfen Sie nicht mit einer offenen Flamme auf Gasaustritt.
- Stellen Sie Ersatzgasflaschen nicht auf dem Regal ab.
- Legen Sie die Gasflaschen niemals hin (sie müssen sich immer in aufrechter Position befinden).
- Verwenden Sie das Gerät niemals in Innenbereichen.
- Die Konstruktion des Gerätes oder die Größe eines Brenners, der Einspritzdüse oder anderer Komponenten dürfen nicht verändert werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
- Behindern Sie nicht eine eventuelle Belüftung des Gerätes.
- Der flexible Gasversorgungsschlauch oder ein elektrisches Kabel dürfen nicht mit einer erhitzten Oberfläche des Gerätes in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie niemals Holzkohle oder andere feste Brennstoffe.
- Trennen Sie niemals die Gasanschlüsse, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine rostigen oder verbeulten Gasflaschen mit einem beschädigten Gasventil.
- Füllen Sie die Gasflasche nicht über 80% ihrer Kapazität.
- Stellen Sie die Brenner bei geschlossenem Grilldeckel nicht auf die Position „high“ (hohe Flamme).

2. INFORMATIONEN ZUM GAS

⚠ Vorsicht! Verwenden Sie nur die auf dem Typenschild angegebene Gasart und -kategorie für Ihr Gerät, siehe Abschnitt „Technische Informationen“ in diesem Benutzerhandbuch.

2.1 Gaskategorie

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Mischgas geeignet und mit dem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch ausgestattet. Das Gerät ist für folgende Betriebssituationen geeignet:

- 28-30 mbar Regler mit Butangas, Kategorie I3+
- 37 mbar Regler mit Propangas, Kategorie I3+
- 37 mbar Regler mit Butan, Propan oder deren Mischungen, Kategorie I3B/P(37)
- 30 mbar oder 50 mbar Regler mit Butan, Propan oder deren Mischungen, Kategorie I3B/P(30) bzw. Kategorie I3B/P(50)

2.2 Gasflasche

⚠ Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grober Handhabung

ausgesetzt werden. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss die Gasflasche abgeklemmt werden.

⚠ Beim Wechsel der Gasflasche sind Vorsichtsmaßnahmen zu treffen. Der Wechsel muss von jeglichen Zündquellen entfernt durchgeführt werden.

⚠ Gasflaschen müssen im Freien in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Gasflaschen dürfen niemals dort gelagert werden, wo Temperaturen über 50°C erreicht werden können.

2.3 Gasschlauch und -regler

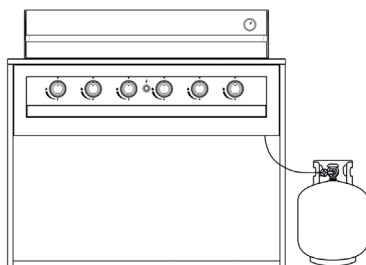
- Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP-Gas mit dem korrekten Druck zugelassen sind.
- Beachten Sie die technischen Daten. Es ist strengstens verboten, einen einstellbaren Druckregler zu verwenden.
- Der Druckregler sollte der Norm EN 16129 und den aktuellen Vorschriften des Landes, in dem er installiert wird, entsprechen. Diese können Sie bei Ihrem nächstgelegenen Gashändler erfragen.
- Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum oder je nach Anforderung der nationalen Vorschriften auszutauschen.
- Der verwendete Schlauch muss der für das Einsatzland geltenden Norm entsprechen. Die Länge des Schlauchs muss mindestens 0,7 Meter und darf höchstens 1,5 Meter betragen. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche sind zu ersetzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft, geknickt oder mit einem anderen Teil des Gerätes als dem Anschluss in Kontakt ist. Es wird empfohlen, den Schlauch innerhalb von 1 Jahr nach dem Herstellungsdatum oder je nach Anforderung der nationalen Vorschriften auszutauschen.
- Achten Sie bei der Bedienung oder Installation darauf, dass der Anschlussschlauch nicht durch Verdrehen belastet wird.

⚠ Vorsicht! Das Gerät ist für die Verwendung mit Regler und Schlauch vorgesehen. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass Regler und Schlauch der Norm EN 16129 und den örtlichen Vorschriften entsprechen.

2.4 Anschluss an das Gerät

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass sich keine Ablagerungen im Kopf der Gasflasche, des Reglers, des Brenners und der Brennerteile befinden.

Wenn der Schlauch ersetzt wird, muss er an den Anschlüssen des Gerätes und des Reglers befestigt werden.



2.5 Gasdichtheitsprüfung

Nach dem Anschluss ist eine Gasdichtheitsprüfung zwingend erforderlich. Bitte gehen Sie wie folgt vor, um auf einen möglichen Gasaustritt zu prüfen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Steuerventil auf „**off**“ (**aus**) steht.
2. Schließen Sie die Flasche an den Regler, den Regler an den Schlauch und den Schlauch an das Gerät an, vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse gesichert sind, und schalten Sie das Gas **ein**.
3. Streichen Sie Seifenlauge auf den Schlauch und alle Verbindungen. Wenn Blasen auftreten, bedeutet dies, dass ein Leck vorliegt. Im Falle einer Leckage schalten Sie die Gasversorgung **aus** und schließen Sie das Teil/die Verbindung an dem/der Gas austritt erneut an oder tauschen Sie es/sie aus.
4. Prüfen Sie nach Behebung des Fehlers erneut. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach der Prüfung **aus**.

 **Vorsicht!** Wenn ein Gasaustritt festgestellt wird und nicht behoben werden kann, versuchen Sie das Leck nicht selbst zu beheben, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

3. TECHNISCHE INFORMATIONEN

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallinnumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstyrsnavn/Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/Gasgril/Barbecue à gaz/Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/Produktkategori/ Utstyrskategori/Catégorie d'appareil/Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type of Gas/Gastyp/Gasstype/Type de gaz/Kaasutyyppi/Gasstype	Butane/Butan/Butaani/Butaan	Propane/Propan/Propaani/Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastrykk/Gasstrykk/Pression du gaz/Kaasunpaine/Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektor/Injecteur/Injektori	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm

Country of Destination/ Destinationsland/ Destinasjonsland/ Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/ Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR	AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/ varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmösiirto/ Totale nominale warmtebelasting	21 kW	21 kW	21 kW
Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK ^o

Modell-Nr.			SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes			Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung	
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Bestimmungsländer	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Gesamtnennwärmeleistung	21 kW		21 kW	21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm			Made in Sweden	SKELDERVIK°

4. ANZÜNDEN DES GERÄTES

1. Öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass alle Drehknöpfe auf der Position „**off**“ (**aus**) (●) stehen.
2. Drücken Sie den Knopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „**high**“ (**hohe Flamme**) (🔥), dann halten Sie den Zünder für 2-3 Sekunden gedrückt (ein Geräusch ist zu hören), damit der Brenner gezündet werden kann. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie den Drehknopf aus und warten Sie 5 Minuten, dann wiederholen Sie diesen Vorgang.
3. Stellen Sie die Wärme ein, indem Sie den Drehknopf auf die Position „**high**“ (**hohe Flamme**) (🔥) / „**low**“ (**niedrige Flamme**) (🔥) drehen.
4. Um weitere Brenner zu zünden, wiederholen Sie den gleichen Vorgang für den benachbarten Brenner und fahren Sie in dieser Reihenfolge fort, bis alle Brenner gezündet sind.
5. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie das Gasflaschenventil oder den Reglerschalter auf die Position „**off**“ (**aus**) und drehen Sie dann alle Bedienknöpfe am Grill im Uhrzeigersinn auf die Position „**off**“ (**aus**) (●).

Zünden Sie vor dem ersten Kochen alle Hauptbrenner an und lassen Sie sie 15 Minuten lang mit den Drehknöpfen in der Position „**high**“ (**hohe Flamme**) (🔥) brennen. Dadurch werden die Innenteile „thermisch gereinigt“ und Gerüche von der lackierten Oberfläche abgeleitet. Die Farbe des Kochbereichs kann sich geringfügig verändern. Dies ist normal und liegt in der Natur des Materials.

⚠ Gefahr! Stellen Sie die Brenner bei geschlossenem Grilldeckel nicht auf die Position „**high**“ (**hohe Flamme**) (🔥). Kontrollieren Sie regelmäßig das Thermometer auf dem Deckel – um das Risiko einer gefährlichen Überhitzung zu vermeiden, darf die Temperatur niemals 250°C überschreiten. Wenn die Temperatur bei geschlossenem Deckel 250°C überschreitet, stellen Sie die Brenner auf die **niedrigste** (🔥) Stufe oder öffnen Sie den Deckel. Um einen sicheren und ordnungsgemäßen Gebrauch zu gewährleisten, stützen Sie den Deckel beim Öffnen und Schließen mit den Händen.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

5.1 Allgemeine Hinweise

- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist und die Brennstoffzufuhr an der Gasflasche nach jedem Gebrauch abgestellt worden ist.
- Schützen Sie Ihre Outdoorküche vor Witterungsbedingungen und verlängern Sie ihre Lebensdauer mit Hilfe einer Schutzhülle.

- Um Kratzer auf der Arbeitsfläche Ihrer Outdoorküche zu vermeiden, empfiehlt sich die Verwendung von Schutzunterlagen unter Servierplatten, Schneidebrettern und anderem Geschirr.
- Beachten Sie, dass es sich bei der schwarzen Oberfläche um eine lackierte Oberfläche handelt, die besonders kratzempfindlich ist.
- Halten Sie den Grill und dessen Teile mit Hilfe von Reinigungsmitteln, Wasser und einer Bürste sauber.
- Vermeiden Sie die Anwendung starker Reinigungsmittel, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
- Verwechseln Sie braune oder schwarze Ansammlungen von Fett und Rauch **NICHT** mit Farbe. Innenbereiche von Gasgrills sind werksseitig nicht lackiert (und sollten **NIEMALS** lackiert werden). Verwenden Sie eine konzentrierte Lösung aus Spülmittel und Wasser oder verwenden Sie einen Grillreiniger und eine Scheuerbürste, um die Innenseiten des Grilldeckels und den Boden zu reinigen. Spülen Sie den Grill ab und lassen Sie ihn vollständig an der Luft trocknen.
- Verwenden Sie **KEINE** ätzenden Grill-/Ofenreiniger auf lackierten Oberflächen.
- Verwenden Sie **KEINE** scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel, da diese die Teile des Produktes beschädigen und einen Brand auslösen können.
- Um das hochwertige Aussehen Ihres Gerätes zu erhalten und dessen Lebensdauer zu verlängern, sollten der Grill und dessen Teile nach jedem Gebrauch und die übrigen Teile des Moduls regelmäßig gewartet und gereinigt werden.

5.2 Oberflächen aus Edelstahl

- Edelstahl kann korrodieren und Rost ansetzen, wenn er nicht gut gepflegt wird. Um das hochwertige Aussehen Ihres Grills zu erhalten, reinigen Sie ihn nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel und warmer Seifenlauge und wischen Sie ihn mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch trocken. Verwenden Sie ein Edelstahlschuttmittel auf der Oberfläche, um Rost zu verhindern.
- **Arbeitsflächen aus Edelstahl:** Polieren Sie die Edelstahloberfläche immer in Richtung der Maserung. Verwenden Sie ein geeignetes Mittel für rostfreien Stahl.
- **Grillgitter:** Verwenden Sie eine milde Seifenlauge. Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann ein nicht aggressives Scheuerpulver verwendet werden, anschließend mit Wasser abspülen.

5.3 Holzlatten

- Die Latten sind aus schwedischer Eiche gefertigt – einem sehr haltbaren Material. Bei der Auslieferung ist es mit einer Mischung aus Leinöl und

Kiefernteer behandelt, weshalb eine weitere Behandlung nicht unbedingt notwendig ist. Unbehandelt vergraut die Eiche stärker, was ein natürlicher Prozess ist.

- Um die Haltbarkeit zusätzlich zu verlängern, kann das Holz jedoch mit Holzöl behandelt werden. Das Öl verhindert Risse, die im Laufe des Alterungsprozesses entstehen können.
- Unebene und/oder vergraute Oberflächen können abgeschliffen werden (z. B. mit Schleifpapier der Körnung 120 von Hand, bis das Holz glatt ist), um die ursprüngliche Oberfläche wiederherzustellen. Anschließend wird Öl aufgetragen.
- **Das Ölen des Holzes wird wie folgt durchgeführt:**
Tragen Sie das Öl auf und lassen Sie es einziehen. Wischen Sie überschüssiges Öl, das nach etwa 30 Minuten nicht vom Holz aufgenommen wurde, mit einem trockenen Tuch ab. Der empfohlene Zeitabstand für das Ölen beträgt etwa 1 Jahr.

 **Warnung!** Bei der Verwendung von Leinöl ist es sehr wichtig, dass Sie verwendete Tücher nicht direkt in den Müll werfen, da eine hohe Brandgefahr besteht.

Achtung! Eichenholz reagiert empfindlich auf den Kontakt mit eisenhaltigen Materialien (Bratpfannen, Töpfe usw.). Diese können schwarze Flecken auf dem Holz hinterlassen.

5.4 Reinigung der Brennereinheit

Befolgen Sie diese Anweisungen zur Reinigung der Brennereinheit:

1. Drehen Sie das Gas an den Bedienknöpfen und an der Gasflasche **aus**.
2. Entfernen Sie Grillgitter und Fettauffangschale.
3. Lösen Sie die Schraube am Ende des Brenners mit einem Schraubendreher.
4. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig nach oben und von den Ventilöffnungen weg.
5. Bürsten Sie die gesamte Außenfläche des Brenners mit einer Drahtbürste ab, um Verschmutzungen durch Lebensmittelreste zu entfernen.
6. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einem steifen Draht, z. B. einer offenen Büroklammer.
7. Prüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen. Aufgrund von normalem Verschleiß und Korrosion können sich einige Löcher vergrößert haben. Wenn große Risse oder Löcher vorhanden sind, tauschen Sie den Brenner aus.
8. Setzen Sie die Brenner vorsichtig wieder ein.

9. Setzen Sie die Schraube am Ende des Brenners wieder ein.
10. Setzen Sie die Fettauffangschale und die Grillgitter wieder ein.

Prüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher). Falls Beschädigungen festgestellt werden, ersetzen Sie den Brenner durch einen neuen. Bauen Sie den Brenner wieder ein und stellen Sie sicher, dass die Gasventilöffnungen im Brennereinfluss richtig positioniert und gesichert sind. Wir schlagen die folgenden drei Möglichkeiten zur Reinigung der Brennerrohre vor. Wählen Sie die für Sie einfachste:

- Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel eignet sich gut) zu einem kleinen Haken. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner.
- Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit flexiblem Griff (**KEINE** Messingdrahtbürste verwenden) und führen Sie diese mehrmals durch jedes Rohr und jeden Brenner.
- Tragen Sie eine Schutzbrille: Verwenden Sie einen Luftschlauch, um Luft in das Brennerrohr zu blasen bis diese aus den Luftanschlüssen wieder austritt. Prüfen Sie jeden Anschluss, um sicherzustellen, dass aus jedem Loch Luft austritt.

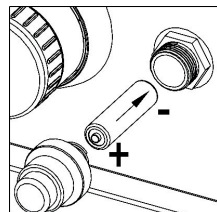
⚠ Vorsicht – Natürliche Gefahr! Bedenken Sie bitte, dass Spinnen und andere Insekten in die an den Brennern angebrachten Grillrohre klettern können. Sie spinnen Netze, bauen Nester und legen Eier. Die Netze oder Nester können sehr klein sein, sind aber gleichzeitig sehr stark und können den Gasfluss blockieren. Reinigen Sie die Brenner vor dem Gebrauch, besonders nach der Lagerung, zu Beginn der Grillsaison oder nach einem Monat ohne Gebrauch. Spinnenschutzvorrichtungen an den Lufteinlässen verringern diese Problematik, können sie jedoch nicht vollständig verhindern. Eine Verstopfung kann zu einem „Flammenrückstoß“ (einem Brand in den Brennerrohren) führen. Dabei lässt sich der Grill möglicherweise noch anzünden, aber die Verstopfung verhindert den vollen Gasfluss zu den Brennern.

5.5 Einsetzen der Zündbatterie

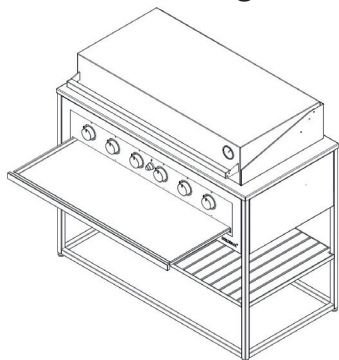
Der Grill ist mit einer elektrischen Zündung (Batteriezündung) ausgestattet, die mit einer AA-Batterie betrieben wird.

Schrauben Sie den Zündknopf ab, um die Batterie bei Bedarf auszutauschen.

(Die Batterie ist nicht im Lieferumfang enthalten.)



5.6 Fettauffangschale



Um die Fettauffangschale zu entleeren, ziehen Sie sie aus dem Gehäuse.

5.7 Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ist eine Lagerung in Innenräumen nur dann zulässig, wenn der Zylinder abgeklemmt und vom Gerät getrennt ist.

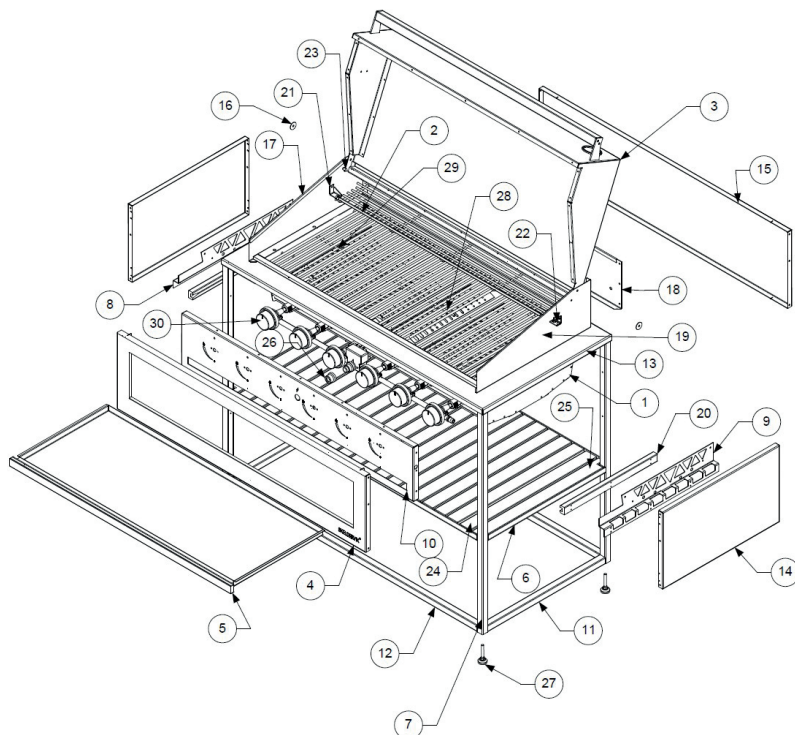
Wenn das Gerät eine Zeit lang nicht benutzt wird, sollte es in seiner Originalverpackung an einem trockenen und staubfreien Ort gelagert werden.

6. FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	VORBEUGUNG / LÖSUNG
Der/die Brenner zünden nicht.	• Kein Gasfluss. • Überwurfmutter und Regler sind nicht vollständig verbunden. • Verstopfung des Gasflusses. • Der Brenner ist nicht mit dem Ventil verbunden. • Der Grill ist nicht korrekt installiert.	• Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche nicht leer ist. • Drehen Sie die Überwurfmutter etwa eine halbe bis dreiviertel Umdrehung bis zum festen Anschlag. Nur von Hand anziehen, keine Werkzeuge verwenden. • Reinigen Sie das/die Brennerrohr(e). • Schließen Sie Brenner und Ventil wieder an. • Überprüfen Sie die Schritte in der Montageanleitung.

Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder schwache Flamme.	• Kein Gas mehr. • Das Überströmventil wurde ausgelöst.	• Prüfen Sie, ob sich noch Gas in der Gasflasche befindet. • Drehen Sie die Knöpfe ab, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Grill wieder an. Wenn die Flammen weiterhin schwach sind, drehen Sie die Knöpfe und das Gasflaschenventil ab. Lösen Sie den Gasregler. Schließen Sie den Regler wieder an und führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill an.
Flammen blasen aus.	• Starker oder böiger Wind. • Die Gasmenge in der Flasche ist knapp. • Das Überströmventil wurde ausgelöst.	• Drehen Sie die Vorderseite des Grills in den Wind oder erhöhen Sie die Flammen. • Füllen Sie die Gasflasche auf. • Siehe „Plötzlicher Abfall des Gasflusses“ oben.
Aufflammen.	• Fettablagerungen. • Hoher Fettgehalt im Fleisch. • Überhöhte Gartemperatur.	• Reinigen Sie den Grill. • Entfernen Sie vor dem Grillen das Fett vom Fleisch. • Temperatur entsprechend anpassen (absenken).
Anhaltender Fettbrand.	• Fett, das sich durch Lebensmittelablagerungen um das Brennersystem herum angesammelt hat.	• Drehen Sie die Knöpfe auf die Position „off“ (aus). Drehen Sie das Gas an der Gasflasche ab. Belassen Sie den Deckel in Position und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, entfernen und reinigen Sie alle Teile.
Flammenrückschlag (Feuer in Brennerrohr(en)).	• Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft.	• Drehen Sie die Knöpfe auf die Position „off“ (aus). Reinigen Sie den Brenner bzw. die Brennerrohre.

7. TEILEVERZEICHNIS



NR.	ANZAHL	BEZEICHNUNG
1	1	Gasbrenner, Gasgrill / Gasbrenner, Gasgrill, Deutscher Standard
2	1	Warmhaltegitter
3	1	Deckel Gasgrill, Baugruppe
4	1	Frontplatte, Baugruppe
5	1	Fettauffangschale, Baugruppe
6	1	Regalrahmen, Baugruppe
7	4	Vertikales Bein, Baugruppe
8	1	Halterung, links, Fettauffangschale
9	1	Halterung, rechts, Fettauffangschale
10	1	Frontplatte, graviert
11	2	Horizontales Bein, kurz
12	2	Horizontales Bein, lang
13	1	Arbeitsplatte

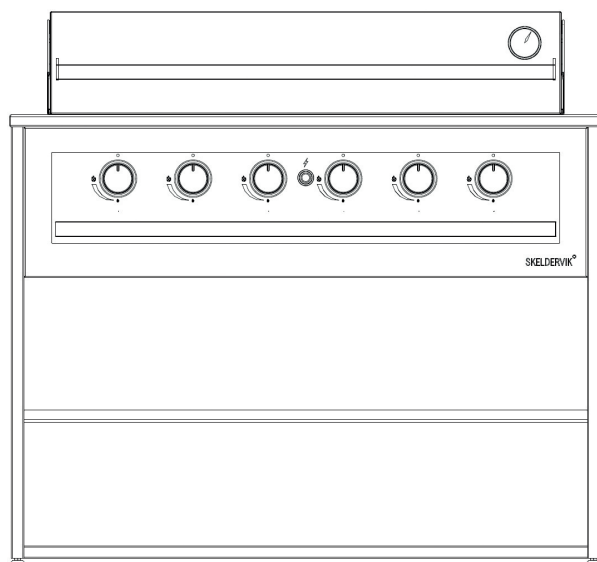
14	2	Abdeckplatte, links / rechts
15	1	Abdeckplatte, hinten
16	2	Unterlegscheibe, Deckel
17	1	Rahmen, Deckel, links
18	1	Rahmen, Deckel, hinten
19	1	Rahmen, Deckel, rechts
20	2	Schiene, Fettauffangschale
21	1	Halterung, links, Warmhaltegitter
22	1	Halterung, rechts, Warmhaltegitter
23	2	Sicherungsmutter, Deckel
24	19	Latte aus Eichenholz
25	2	Latte aus Eichenholz, Ecke
26	1	Kappe, Batteriezünder
27	4	Kunststoff-Fuß
28	2	Grillgitter, klein, Gasgrill
29	1	Grillgitter, groß, Gasgrill
30	6	Drehknopf, Gasbrenner

SKELDERVIK^o

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

GEBRUIKSAANWIJZING

› Gasgrill voor buiten ‹



Lindström & Sondén AB

Havsbadvägen 1, 262 63 Ängelholm, Zweden



SKELDERVIK^o

WAARDIGHEID EN DESIGN – GEMAAKT IN ZWEDEN

In combinatie met geselecteerde elementen, professionele kennis en klassieke lijnen laten wij u kennismaken met functionaliteit, kwaliteit en stijl. De Skeldervik is een buitenkeuken die wordt gemaakt in Zweden en die zo wordt gebouwd dat hij jaar in, jaar uit het weer van vier seizoenen kan doorstaan.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	4
1.1 Wat ze moeten doen	4
1.2 Wat u niet moet doen	4
2. GASINFORMATIE.....	5
2.1 Gascategorie.....	5
2.2 Gasfles.....	5
2.3 Gasslang en gasdrukregelaar	6
2.4 Aansluiten op het apparaat	6
2.5 Gaslekken controleren	6
3. TECHNISCHE INFORMATIE	7
4. HET APPARAAT AANSTEKEN.....	9
5. REINIGING EN ONDERHOUD	9
5.1 Algemene aanwijzingen	9
5.2 Roestvrijstalen oppervlakken	10
5.3 Houten latten	10
5.4 Reiniging van de branders	11
5.5 Montage batterijen	12
5.6 Druipplaat.....	12
5.7 Opslag van het apparaat.....	12
6. PROBLEMEN OPLOSSEN.....	13
7. ONDERDELENLIJST.....	14

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

-  Alleen buiten gebruiken.
-  Lees de instructies voor ingebruikname.
-  **Waarschuwing!** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
-  Dit toestel gedurende gebruik verwijdt houden van ontvlambare materialen.
-  Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
-  Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
-  Toestel niet aanpassen of modificeren.

1.1 Wat ze moeten doen

- Gebruik een steeksleutel om alle gaskranen aan te draaien.
- Controleer voor elk gebruik alle gaslangen en leidingaansluitingen op beschadigingen, sneden of scheuren.
- Altijd met zeepwater testen op lekkages.
- Controleer regelmatig alle branders op nestjes van insecten zoals spinnen, mieren, enz. Nestjes moeten compleet worden verwijderd.
- Laat de gasfles vullen door een erkend gasvulstation.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het aanraken van hete onderdelen.
- Reinig en onderhoud het apparaat na elk gebruik.
- GEBRUIK de grill op ten minste 1 m afstand van muren of oppervlakken, ontvlambaar materiaal, benzine, brandbare vloeistoffen of dampen.
- Het “afbranden” van de barbecue na elk gebruik (gedurende ca. 15 minuten) zorgt ervoor dat overtollige etensresten tot een minimum beperkt blijven.
- Controleer regelmatig de thermometer op het deksel – om het risico van gevaarlijke oververhitting te vermijden, mag de temperatuur nooit hoger zijn dan 250°C. Als de temperatuur hoger is dan 250°C met gesloten deksel, stel dan de branders in op de laagste stand of til het deksel op.
- Voor een veilig en correct gebruik moet u het deksel altijd met uw handen geleiden bij het openen en sluiten.

1.2 Wat u niet moet doen

- Over het apparaat heen hangen bij het aansteken.
- Ontvlambaar materiaal, benzine of brandbare vloeistoffen of dampen opslaan in de buurt van het apparaat.
- Het apparaat gebruiken met een hoes erover.
- Plastic of glazen kookgerei gebruiken bij het apparaat.

- Het apparaat gebruiken tijdens harde wind.
- Regelventielen demonteren.
- Op gaslekken controleren met open vuur.
- Bewaar reservegasflessen op het schap.
- De gasfles neerleggen (altijd rechtop laten staan).
- Het apparaat binnenshuis gebruiken.
- De constructie van het apparaat aanpassen of de grootte van de branders, toevoeropeningen of andere onderdelen.
- Het apparaat verplaatsen tijdens gebruik.
- De ventilatieopeningen van het apparaat blokkeren.
- De gasslang of snoeren in contact laten komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Houtskool of een andere vaste brandstof gebruiken bij dit apparaat.
- Gaskranen losmaken tijdens het gebruik van het apparaat.
- Een roestige of ingedeukte gasfles met een beschadigde gasklep gebruiken.
- De gasfles niet meer dan 80% vullen.
- Zet de branders in de stand “high” als het deksel van de grill gesloten is.

2. GASINFORMATIE

 **Let op!** Alleen het gastype en gascategorie uit de label mogen gebruikt worden voor uw apparaat. Raadpleeg de “Technische Informatie” sectie van deze handleiding.

2.1 Gascategorie

Dit apparaat is alleen geschikt voor lage druk butaan, propaan of een mengsel van beide en voorzien van de juiste gasdrukregelaar via een flexibele slang. Het apparaat is afgesteld om te werken met:

- 28-30 mbar drukregelaar met butaangas, categorie I3+
- 37 mbar drukregelaar met propaangas, categorie I3+
- 37 mbar drukregelaar met butaan, propaan of een mengsel van beide, categorie I3B/P(37)
- 30 mbar of 50 mbar drukregelaar met butaan, propaan of een mengsel van beide, categorie I3B/P(30) of type I3B/P(50)

2.2 Gasfles

 De gasfles mag niet vallen of hardhandig worden gehanteerd. Als het apparaat niet in gebruik is, moet de gasfles worden losgekoppeld.

 Het vervangen van de gasfles moet zorgvuldig en weg van ontstekingsbronnen worden uitgevoerd.

⚠ Gasflessen moeten buiten worden bewaard, rechtop en buiten het bereik van kinderen. De gasfles moet nooit ergens opgeslagen worden waar het warmer dan 50°C kan worden. Sla de gasfles niet op in de buurt van vlammen, waakvlammen of andere ontstekingsbronnen.

2.3 Gasslang en gasdrukregelaar

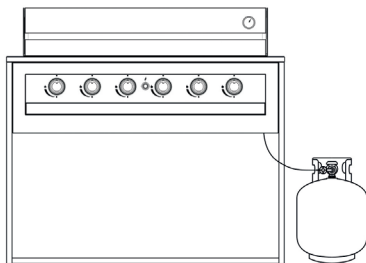
- Gebruik alleen de drukregelaar en slang die zijn goedgekeurd voor LP gas onder de juiste druk.
- Verwijs naar de technische specificaties. Het is ten strengste verboden om regelbare druk te gebruiken.
- De drukregelaar moet voldoen aan de EN16129-norm en de geldende voorschriften in het land waar hij wordt geïnstalleerd die te vinden zijn bij uw dichtstbijzijnde verkoper van gasartikelen.
- Het wordt aanbevolen om de drukregelaar binnen 10 jaar na de productiedatum te vervangen of wanneer de regels van het land dit eisen.
- De gebruikte slang moet voldoen aan de geldende normen van het land van gebruik. De lengte van de slang moet minimaal 0,7 meter en maximaal 1,5 meter zijn. Een versleten of beschadigde slang moet vervangen worden.
- Zorg ervoor dat de slang niet geblokkeerd is, geknipt is of in contact komt met andere delen van het apparaat dan de aansluiting. Het wordt aanbevolen om de slang binnen 1 jaar na de productiedatum te vervangen of wanneer de regels van het land van gebruik dit eisen.
- Zorg er tijdens het onderhoud of de installatie voor dat de flexibele verbindingbuis niet kan draaien.

⚠ Let op! Het apparaat moet gebruikt worden met een drukregelaar en slang. Controleer voor gebruik of de drukregelaar en slang voldoen aan de standaard EN 16129 en de lokale voorschriften.

2.4 Aansluiten op het apparaat

Zorg ervoor dat er geen vuil zit in de aansluiting van de gasfles, drukregelaar, brander en branderonderdelen voor het aansluiten.

Als de slang is vervangen, moet het vastgemaakt worden aan het apparaat en drukregelaaraansluitingen.



2.5 Gaslekken controleren

Na het aansluiten is op gaslekken controleren noodzakelijk. Volg de volgende procedure om te controleren op gaslekken.

1. Zorg ervoor dat de regelklep dicht ("**off**") is.
2. Sluit de gasfles aan op de drukregelaar, de drukregelaar op de slang en de slang op het apparaat, zorg ervoor dat de aansluitingen goed vastzitten en draai dan het gas open ("**on**").
3. Maak de slang en alle verbindingen nat met zeepwater. Als er zeepbellen verschijnen, is er sprake van lekkage. Schakel in geval van lekkage het gas **uit** en sluit het deel waar lekkage optreedt opnieuw aan of vervang het.
4. Test opnieuw nadat het probleem is verholpen. Draai het gas dicht ("**off**") op de gasfles na het testen.

⚠ Let op! Als er een lekkage wordt ontdekt die niet verholpen kan worden, probeer dan niet om de lekkage te repareren maar neem contact op met uw gasleverancier.

3. TECHNISCHE INFORMATIE

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallinnumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstyrnavn/Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/Gasgril/Barbecue à gaz/Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/Produktkategori/ Utstyrskategori/Catégorie d'appareil/Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type of Gas/Gastyp/Gasstype/Type de gaz/Kaasutyyppi/Gasstype	Butane/Butan/Butaani/Butaan	Propane/Propan/Propaani/Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastryck/Gasstrykk/Gastryk/Pression du gaz/Kaasunpaine/Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektor/Injecteur/Injektori	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm

Country of Destination/ Destinationsland/ Destinasjonsland/ Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/ Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR	AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/ varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmösiirto/ Totale nominale warmtebelasting	21 kW	21 kW	21 kW
Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK ^o

Modell-Nr.			SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes			Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung	
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Bestimmungsländer	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Gesamtnennwärmeleistung	21 kW		21 kW	21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm			Made in Sweden	SKELDERVIK ^o

4. HET APPARAAT AANSTEKEN

1. Open de deksel en zorg ervoor dat alle regelknoppen op **“off”** (●) staan.
2. Druk de regelknop in en draai de regelknop naar links naar **“high”** (🔥), houd de ontstekingsknop dan 2-3 seconden ingedrukt (u kunt een geluid horen), zodat de brander aangestoken kan worden. Als de brander niet aangaat, draai de regelknop dan dicht en wacht 5 minuten voordat u het nogmaals probeert.
3. U kunt de hitte regelen door de regelknop naar **“high”** (🔥) / **“low”** (🔥) te draaien.
4. Om de andere branders aan te steken, herhaalt u dezelfde procedure voor de volgende brander en gaat u in deze volgorde door totdat alle branders zijn aangestoken.
5. Om de barbecue uit te zetten (**“off”**), draait u de gasklep of de schakelaar van de drukregelaar naar **“off”** en draai daarna alle regelknoppen van de barbecue naar rechts naar **“off”** (●).

Steek voor het eerste jfbruik alle hoofdbranders aan en laat ze 15 minuten branden met de regelknop op **“high”** (🔥). Dit zorgt voor “hitte reiniging” van de interne onderdelen en verdrijft de geur van de geverfde coating. Het kookgedeelte kan iets verkleuren. Dit is normaal en hoort bij de werking van het materiaal.

⚠ Gevaar! Zet de branders niet in de stand **“high”** (🔥) als het deksel van de grill gesloten is. Controleer regelmatig de thermometer op het deksel – om het risico van gevaarlijke oververhitting te vermijden, mag de temperatuur nooit hoger zijn dan 250°C. Als de temperatuur hoger is dan 250°C met gesloten deksel, stel dan de branders in op de **laagste** (🔥) stand of til het deksel op. Voor een veilig en correct gebruik moet u het deksel altijd met uw handen geleiden bij het openen en sluiten.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1 Algemene aanwijzingen

- Alle reinigings- en onderhoudswerkzaamheden moeten gedaan worden als het apparaat is afgekoeld en met de gastoevoer op **“off”** bij de gasfles na gebruik.
- Bescherm uw buitenkeuken tegen de elementen en verleng zijn levensduur met behulp van een beschermhoes.
- Om krassen op het werkblad van de buitenkeuken te voorkomen, is het aan te raden onderzetters te gebruiken onder serveerschotels, snijplanken en andere tafelgerei.

- Denk eraan dat het zwarte oppervlak een lakafwerking is en zodoende extra gevoelig is voor krassen.
- Houd de barbecue en de delen daarvan schoon met behulp van een schoonmaakmiddel, water en een borstel.
- Vermijd sterke reinigingsmiddelen om schade aan de oppervlakteafwerking te voorkomen.
- **LET OP** verwar bruine of zwarte ophoping van vet en rook niet met verf. De binnenkant van gas grills worden nooit in de fabriek geleverd (en mogen ook **NOOIT** worden geleverd). Breng een sterke oplossing van afwasmiddel en water aan of gebruik een grillreiniger met een afwasborstel op de binnenkant van de grilldeksel en grillbodem. Spoel af en laat het helemaal opdrogen.
- **GEEN** bijtend reinigingsmiddel voor grill of oven aanbrengen op geleverde oppervlakken.
- **GEEN** schurende of ontvlambare reinigingsmiddelen gebruiken, aangezien deze de onderdelen van het product kunnen beschadigen en brand kunnen veroorzaken.
- Om het hoogwaardige uiterlijk van uw toestel te behouden en zijn levensduur te verlengen, moeten de barbecue en de delen ervan na elk gebruik onderhouden en schoongemaakt worden en de resterende onderdelen van de module moeten regelmatig onderhouden en schoongemaakt worden.

5.2 Roestvrijstalen oppervlakken

- Roestvrij staal zal corroderen en roesten indien niet goed onderhouden. Om uw grill zo mooi mogelijk te houden, dient u de grill na elk gebruik af te wassen met een mild afwasmiddel en warm zeepwater en droog te wrijven met een zachte, niet-schurende doek. Gebruik beschermende middelen voor roestvrij staal op het oppervlak om roest te voorkomen.
- **Werkbladen in roestvrij staal:** Schuur het roestvrijstalen oppervlak altijd in de richting van de korrel. Gebruik een geschikt middel voor roestvrij staal.
- **Grillrooster:** Gebruik een milde zeepwateroplossing. Niet-schurend schuurmiddel kan worden gebruikt op hardnekkige vlekken, daarna afspoelen met water.

5.3 Houten latten

- De latten zijn gemaakt van Zweeds eiken, wat een bijzonder duurzaam materiaal is. Bij levering is dit behandeld met een mix van lijnolie en pijnboomteer en daarom hoeft u het niet verder te behandelen. Het eikenhout zal zonder verdere behandeling grijs verkleuren, wat een natuurlijk proces is.
- Behandel het hout met houtolie om de duurzaamheid verder te bevorderen. De olie voorkomt barstjes, die kunnen ontstaan als het hout verouderd.
- Oneffen en/of grijs geworden oppervlakken kunnen worden afgeschuurd (bijv. handmatig met schuurpapier korrel 120 totdat het hout glad is) om het oorspronkelijke oppervlak te herstellen. Breng daarna olie aan.

- **Het oliën van hout gaat als volgt:**

Breng de olie aan en laat deze intrekken. Gebruik een droge doek om de olie af te nemen die na ongeveer 30 minuten niet door het hout is geabsorbeerd. Het aanbevolen tijdsinterval voor oliën is ongeveer 1 jaar.



Waarschuwing! Als u lijnolie gebruikt, is het heel belangrijk om de doek niet rechtstreeks bij het afval te gooien, aangezien het brandgevaar groot is.

Let op! Eikenhout is kwetsbaar bij contact met ijzerhoudende materialen (koekenpannen, potten enz.), die donkere plekken op het hout kunnen achterlaten.

5.4 Reiniging van de branders

Volg deze instructies om te reinigen:

1. Draai het gas dicht met de regelknoppen en de LP-gasfles.
2. Verwijder de grillroosters en druiplaat.
3. Verwijder de schroef aan het einde van de brander met een schroevendraaier.
4. Til elke brander voorzichtig op en weg van de klepopeningen.
5. Maak met een staalborstel de buitenkant van de brander schoon om etensresten en vuil te verwijderen.
6. Maak geblokkeerde openingen schoon met een harde draad, zoals een opgevouwen paperclip.
7. Controleer de brander op beschadigingen, door normale slijtage en corrosie kunnen sommige gaten groter worden. Vervang de brander als er grote barsten of gaten zitten.
8. Plaats de branders voorzichtig terug.
9. Plaats de schroef aan het einde van de brander terug.
10. Plaats de druiplaat en grillroosters terug.

Controleer de brander op beschadigingen (barsten of gaten). Vervang de brander bij beschadigingen. Monteer de brander opnieuw en controleer of de openingen van de gasklep correct in de branderopening zijn geplaatst en vastgezet. Wij raden drie manieren aan om de branderbuisen te reinigen. Kies de manier die het makkelijkst is voor u:

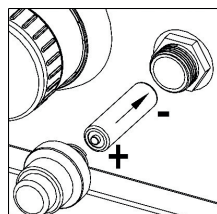
- Buig een harde draad (een dunne kleeerhanger werkt goed) tot een kleine haak. Haal het haakje een paar keer door elke branderbuis en brander.
- Gebruik een smalle flessenborstel met een flexibele steel (gebruik **GEEN** messing draadborstel), haal de borstel een paar keer door elke branderbuis en brander.
- Draag oogbescherming: gebruik een luchtslang om lucht in de branderbuis en uit de ventilatieopeningen te blazen. Controleer elke opening om er zeker van te zijn dat er uit elk gat lucht komt.

⚠ Let op – Natuurlijk gevaar! Soms gaan spinnen en andere insecten in de grillbuizen zitten die vastzitten aan de branders. De spinnen maken webben, bouwen nesten en leggen eitjes. De webben of nesten kunnen erg klein zijn, maar ze zijn erg sterk en kunnen de gastoevoer blokkeren. Reinig de branders voor gebruik na opslag, aan het begin van het barbecueseizoen of na een maand niet gebruikt te zijn. Er zit bescherming tegen spinnen op de ventilatieopeningen om het probleem te verminderen, maar ze lossen het niet op. Een blokkade kan een “flashback” veroorzaken (een brand in de branderbuizen). De grill kan nog wel aan gaan, maar door de blokkade is er geen volledige gastoevoer naar de branders.

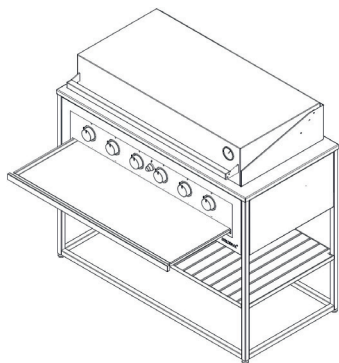
5.5 Montage batterijen

De barbecue heeft een elektrische ontsteking (batterijontsteking) en wordt gevoed met een AA-batterij. Draai de ontstekingsknop los om de batterij zo nodig te vervangen.

(Batterij niet meegeleverd bij dit apparaat.)



5.6 Druipplaat



Trek de druipplaat uit zijn behuizing om hem te legen.

5.7 Opslag van het apparaat

Als het apparaat niet wordt gebruikt dan is opslag binnen alleen toegestaan als de gasfles is losgekoppeld en bij het apparaat is verwijderd.

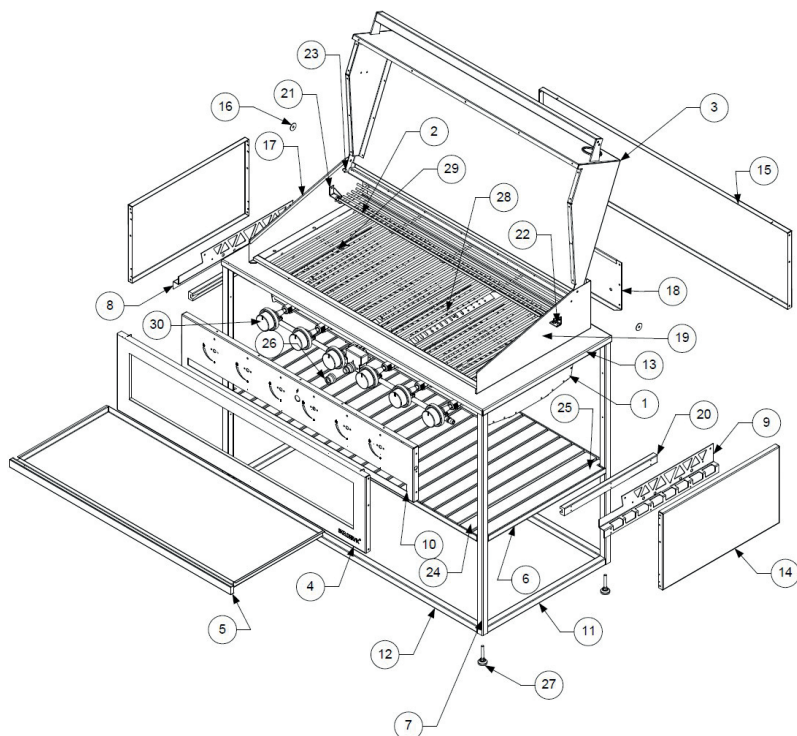
Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, dan moet het opgeslagen worden in de originele verpakking en gestald worden in een droge en stofvrije ruimte.

6. PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	VOORKOMEN / OPLOSSEN
Brander(s) gaan niet aan.	• Geen gastoevoer. • Koppelingsmoer en drukregelaar zijn niet volledig aangesloten. • Blokkade van gastoevoer. • Ontkoppelen van de brander aan de klep. • Is de grill correct gemonteerd?	• Controleer of de LP-gasfles leeg is. • Draai de koppelingsmoer ongeveer een halve tot driekwart slag extra aan tot aanslag. Draai alleen met de hand vast -gebruik geen gereedschap. • Reinig branderbuis(buizen). • Monteer de brander en klep weer aan elkaar. • Controleer de stappen in de montagehandleiding.
Plotselinge daling van de gastoevoer of lage vlam.	• Geen gas meer. • De doorstroomklep is gesloten.	• Controleer of er gas in de LP-gasfles zit. • Draai de regelknoppen dicht, wacht 30 seconden en steek de grill aan. Als de vlammen nog steeds laag zijn, draait u de regelknoppen en de LP-gasflesklep dicht. Koppel de drukregelaar los. Sluit de drukregelaar weer aan en controleer op lekkages. Draai de LP-gasfleskraan open, wacht 30 seconden en steek de grill aan.
De vlammen waaien uit.	• Harde wind of windvlagen. • Te weinig LPG. • De doorstroomklep is gesloten.	• Draai de voorkant van de grill naar de wind of verhoog de vlam. • LP-gasfles vullen. • Zie "Plotselinge daling van gastoevoer" hierboven.
Oplaaien.	• Ophoping van vet. • Te veel vet in het vlees. • Te hoge baktemperatuur.	• Reinig de grill. • Verwijder het vet van het vlees voor het grillen. • Pas (verlaag) de temperatuur aan.

Aanhoudende vetbrand.	Vet blijft vastzitten door voedselophoping rond brandersysteem.	- Draai de regelknoppen dicht ("off"). Draai het gas dicht van de LP-gasfles. Laat de deksel op zijn plek en laat het vuur uitbranden. - Nadat de grill is afgekoeld, verwijder en reinig alle onderdelen.
Vlamterugslag (vuur in de brander).	Brander en/of branderbuizen zijn geblokkeerd.	Draai de regelknoppen dicht ("off"). Reinig brander en/of branderbuizen.

7. ONDERDELENLIJST



ARTIKELNR.	AANTAL	BESCHRIJVING
1	1	Gasbrander, gasgrill / Gasbrander, gasgrill, duitse norm
2	1	Verwarmingsrooster, gasgrill
3	1	Deksel, gasgrill, montageset

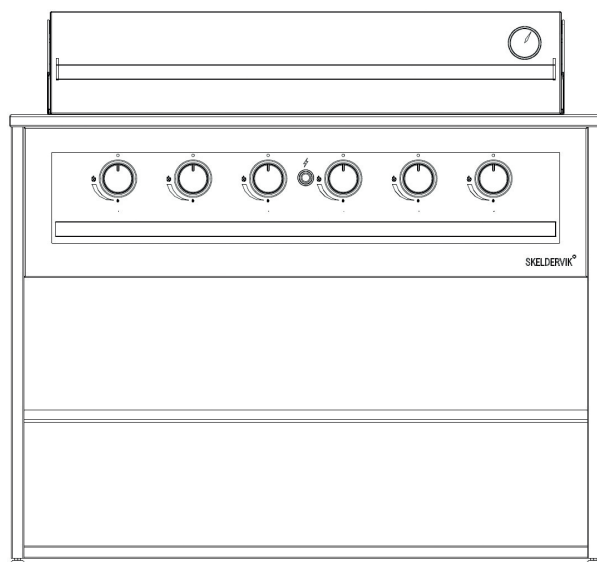
4	1	Voorplaat, montageset
5	1	Druipplaat, montageset
6	1	Schapframe, montageset
7	4	Verticale poot, montageset
8	1	Beugel, links, druiplaat
9	1	Beugel, rechts, druiplaat
10	1	Voorplaat, gegraveerd
11	2	Horizontale poot, kort
12	2	Horizontale poot, lang
13	1	Werkblad
14	2	Afdekplaat, links / rechts
15	1	Afdekplaat, achter
16	2	Vaatwasser, deksel
17	1	Rand, deksel, links
18	1	Rand, deksel, achter
19	1	Rand, deksel, rechts
20	2	Rail, druiplaat
21	1	Beugel, verwarmingsrooster, links
22	1	Beugel, verwarmingsrooster, rechts
23	2	Stopmoer, deksel
24	19	Eiken latte
25	2	Eiken latte, hoek
26	1	Kapje, batterijontsteker
27	4	Kunststof voet
28	2	Barbecuerooster, klein, gasgrill
29	1	Barbecuerooster, groot, gasgrill
30	6	Knop, gasbrander

SKELDERVIK^o

SKV-M-30001 / SKV-M-30006-GER

MANUEL UTILISATEUR

› Barbecue d'extérieur gaz ‹



SKELDERVIK^o

DIGNITÉ ET DESIGN – FABRIQUÉ EN SUÈDE

En réunissant des éléments soigneusement sélectionnés, un savoir-faire professionnel et des lignes classiques, vous bénéficierez à la fois de la fonctionnalité, de la qualité et du style. Skeldervik est une cuisine d'extérieur fabriquée en Suède et destinée à résister aux intempéries saison après saison, année après année.

SOMMAIRE

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ	4
1.1 À faire.....	4
1.2 À ne pas faire	4
2. INFORMATIONS SUR LE GAZ	5
2.1 Catégorie de gaz.....	5
2.2 Bouteille de gaz	5
2.3 Flexible et détendeur de gaz.....	6
2.4 Branchement à l'appareil	6
2.5 Contrôle des fuites de gaz	6
3. INFORMATIONS TECHNIQUES	7
4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL	9
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	9
5.1 Instructions générales.....	9
5.2 Surfaces en inox	10
5.3 Lames en bois.....	10
5.4 Nettoyage du bloc brûleurs	11
5.5 Bloc batterie d'allumage.....	12
5.6 Bac de récupération des jus	12
5.7 Stockage de l'appareil.....	12
6. DÉPANNAGE.....	13
7. LISTE DES PIÈCES.....	14

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

-  A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
-  Consulter la notice avant d'utilisation.
-  **Attention !** Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
-  Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
-  Ne pas déplacer l'appareil pendant d'utilisation.
-  Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
-  Ne pas modifier l'appareil.

1.1 À faire

- Utiliser une clé pour serrer tous les raccords de gaz.
- Vérifier avant chaque utilisation de l'appareil que les flexibles et tuyaux de gaz ne comportent pas de dommages, coupures ou fissures.
- Effectuer toujours un test de fuite à l'aide d'eau savonneuse.
- Contrôler régulièrement tous les brûleurs afin de vérifier l'absence de toiles d'araignées, de fourmis, etc. Les toiles doivent être soigneusement enlevées.
- Faire remplir les bouteilles de gaz par un fournisseur de gaz agréé.
- Porter toujours des gants de protection lors de la manipulation d'éléments chauds.
- Nettoyer et entretenir l'appareil après chaque utilisation.
- Éloigner le barbecue d'au moins 1 m de toute surface ou mur, de tout matériau combustible, essence, liquide ou vapeur inflammables.
- Laisser chauffer le barbecue pendant environ 15 minutes après chaque utilisation afin de réduire les résidus d'aliments au minimum.
- Vérifiez régulièrement le thermomètre situé sur le couvercle – pour éviter tout risque de surchauffe dangereuse, la température ne doit jamais dépasser 250°C. Si la température dépasse 250°C lorsque le couvercle est fermé, réglez les brûleurs sur la position la plus basse ou soulevez le couvercle.
- Pour garantir une utilisation sûre et correcte, guidez toujours le couvercle avec vos mains lorsque vous l'ouvrez et le fermez.

1.2 À ne pas faire

- Se pencher au-dessus de l'appareil lors de l'allumage.
- Stocker des matériaux combustibles, de l'essence ou des liquides ou vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.
- Couvrir l'appareil lors de son utilisation.
- Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre avec l'appareil.

- Utiliser l'appareil par vent fort.
- Démonter les soupapes.
- Tester les fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue.
- Rangez les bouteilles de gaz de rechange sur l'étagère.
- Coucher la bouteille de gaz (la garder toujours verticale).
- Utiliser l'appareil à l'intérieur.
- Modifier la structure de l'appareil ou la taille des brûleurs, de l'orifice de l'injecteur ou de tout autre composant.
- Déplacer l'appareil en cours d'utilisation.
- Obstruer les orifices de ventilation de l'appareil.
- Permettre au flexible d'alimentation en gaz ou à un fil électrique d'entrer en contact avec une surface chaude de l'appareil.
- Utiliser du charbon ou tout autre combustible solide dans cet appareil.
- Débrancher les raccords de gaz lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou cabossée avec une soupape endommagée.
- Remplir la bouteille de gaz à moins de 80% de sa capacité.
- Réglez les brûleurs en position feu vif lorsque le couvercle du gril est fermé.

2. INFORMATIONS SUR LE GAZ

 **Attention !** Seuls le type et la catégorie de gaz spécifiés sur l'étiquette peuvent être utilisés avec votre appareil. Veuillez consulter la section « Informations techniques » de ce manuel.

2.1 Catégorie de gaz

Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec du butane, du propane ou un mélange des deux à basse pression, et être utilisé avec le détendeur basse pression approprié, via un flexible. L'appareil est prévu pour fonctionner avec:

- Un détendeur 28-30 mbar avec du gaz butane de catégorie I3+
- Un détendeur 37 mbar avec du gaz propane pour la catégorie I3+
- Un détendeur 37 mbar avec du gaz butane, propane ou un mélange des deux pour la catégorie I3B/P(37)
- Un détendeur 30 mbar ou 50 mbar avec du gaz butane, propane ou un mélange des deux pour la catégorie I3B/P(30) ou I3B/P(50) respectivement

2.2 Bouteille de gaz

 La bouteille de gaz ne doit pas être lâchée ou être manipulée avec des gestes brusques. Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranchée.

 Changer la bouteille de gaz doit être effectué avec précaution et à l'écart de toute source d'inflammation.

⚠ Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, à la verticale et hors de la portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée à des endroits où la température peut dépasser 50°C. Ne pas stocker la bouteille près de flammes, de la flamme pilote ou autre source d'inflammation.

2.3 Flexible et détendeur de gaz

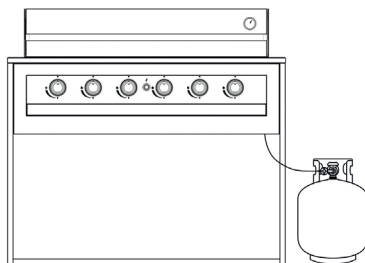
- Utilisez le détendeur et le flexible approuvés pour le GPL aux pressions correctes.
- Reportez-vous aux spécifications techniques. Il est absolument interdit d'utiliser une pression réglable.
- Le détendeur doit répondre à la norme EN 16129 ainsi qu'aux règlements en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Votre distributeur d'équipements de gaz le plus proche vous les communiquera.
- Il est conseillé de remplacer le détendeur tous les 10 ans à compter de sa date de fabrication ou dans le délai prescrit par les règlements nationaux.
- Le flexible utilisé doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'utilisation. La longueur du flexible doit être de 0,7 mètre au minimum et de 1,5 mètre au maximum. Un flexible usé ou endommagé doit être remplacé.
- Vérifiez que le flexible n'est pas obstrué, tortillé ou en contact avec une partie de l'appareil autre que son point de raccordement. Il est conseillé remplacer le flexible dans un délai d'1 an à compter de sa date de fabrication ou dans le délai prescrit par les règlements nationaux.
- Lors de la maintenance ou de l'installation, assurez-vous que le flexible n'est pas susceptible d'être plié.

⚠ Attention ! L'appareil est prévu pour être utilisé avec un détendeur et un ensemble flexible. Avant l'utilisation, assurez-vous que le régulateur et le tuyau sont conformes à la norme EN 16129 et aux règlement locaux.

2.4 Branchement à l'appareil

Vant de brancher, vérifiez qu'aucun débris n'est bloqué dans la tête de la bouteille de gaz, le détendeur, le brûleur et les différentes parties du brûleur.

Lors du remplacement du flexible, celui-ci doit être fixé aux branchements à l'appareil et au détendeur.



2.5 Contrôle des fuites de gaz

Après tout branchement, le contrôle des fuites de gaz est obligatoire. Veuillez effectuer la procédure suivante pour contrôler les fuites de gaz.

1. Vérifiez que la soupape de commande est fermée (« off »).
2. Branchez la bouteille au détendeur, le détendeur au flexible et le flexible à l'appareil. Vérifiez que tous les branchements sont bien serrés et ouvrez le gaz (« on »).
3. Appliquez de l'eau savonneuse avec un pinceau sur le flexible et sur tous les raccords. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite. En cas de fuite, coupez le gaz et rebranchez ou remplacez la pièce ou le joint au niveau duquel la fuite apparaît.
4. Testez à nouveau après la résolution du défaut. Fermez le gaz (« off ») sur la bouteille après le test.

⚠ Attention ! Si une fuite est détectée et qu'elle ne peut pas être résolue, n'essayez pas de le faire par vous-même et demandez à votre distributeur de gaz.

3. INFORMATIONS TECHNIQUES

Model No./Modellnr./Modell No./Modelnummer/Model No./Mallinnumero/Modelnr.		SKV-M-30001		
Appliance Name/Produktbeteckning/Utstyrnavn/Produkttype/Nom de l'appareil/Laitteen nimi/Naam apparaat		Gas Grill/Gasolgrill/Gassgrill/Gasgrill/Barbecue à gaz/Kaasugrilli/Barbecue op gas		
Appliance Category/Produktkategori/ Utstyrskategori/Catégorie d'appareil/Kaasuluokka/Gascategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type of Gas/Gastyp/Gasstype/Type de gaz/Kaasutyyppi/Gasstype	Butane/Butan/Butaani/Butaan	Propane/Propan/Propaani/Propaan	Butane, Propane or their mixture/Butan, propan eller en blandning/blanding av/af dessa/disse/Butane, propane ou leur mélange/Butaani, propaani tai niiden seokset/Butaan, propaan of hun mengsels	
Gas Pressure/Gastryck/Gasstrykk/Gastryk/Pression du gaz/Kaasunpaine/Gas druk	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injector/Injektor/Injecteur/Injektori	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm

Country of Destination/ Destinationsland/ Destinasjonsland/ Destinationslande/Pays de destination/Kohdemaat/ Bestemmingslanden	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR	AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Total Nominal Heat Input/Total nominell/nominel värmeeffekt/ varmeeffekt/Puissance calorifique totale nominale/Nimellinen kokonaislämmönsiirto/Totale nominale warmtebelasting	21 kW	21 kW	21 kW
Gas Consumption/ Gasförbrukning/ Gassforbruk/ Gasforbrug/Consommation de gaz/Kaasun kulutus/Gasverbruik	1528 g/h	1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm		Made in Sweden	SKELDERVIK°

Modell-Nr.			SKV-M-30006-GER	
Bezeichnung des Gerätes			Gasgrill	
Gerätekategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischung	
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injektor	0,93 mm		0,93 mm	0,82 mm
Bestimmungsländer	AL, BE, CY, FR, GR, IE, IT, LT, PT, GB, CZ, MK, SK, SI, ES, CH, TR		AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, IS, LV, LT, MT, NO, NL, PT, MK, RO, SK, SI, SE, TR, HU	AT, DE, SK, CH
Gesamtnennwärmeleistung	21 kW		21 kW	21 kW
Gasverbrauch	1528 g/h		1528 g/h	1528 g/h
Lindström & Sondén AB, Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm			Made in Sweden	SKELDERVIK°

4. ALLUMAGE DE L'APPAREIL

1. Ouvrez le couvercle et vérifiez que tous les boutons sont bien sur la position **éteinte** (●).
2. Poussez le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire sur la position **feu vif** (🔥), puis continuez à appuyer sur l'allume-gaz pendant 2 à 3 secondes (vous devez entendre un son) afin d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le gaz avec le bouton, attendez 5 minutes et recommencez.
3. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position **feu vif** (🔥) / **feu doux** (🔥).
4. Pour allumer les autres brûleurs, répétez la procédure avec le brûleur voisin, et ainsi de suite jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.
5. Pour éteindre le barbecue, fermez la bouteille de gaz ou le détendeur, puis tournez tous les boutons du barbecue dans le sens horaire pour les mettre en position éteinte (●).

Avant la première utilisation, allumez tous les brûleurs et laissez-les allumés pendant 15 minutes, les boutons sur la position **feu vif** (🔥). Cela permettra de nettoyer par la chaleur les parties internes et d'éliminer l'odeur du revêtement. La couleur de la zone de cuisson peut légèrement changer. C'est normal et c'est la nature du matériau.

⚠ Danger ! Ne mettez pas les brûleurs en position **feu vif** (🔥) lorsque le couvercle du gril est fermé. Vérifiez régulièrement le thermomètre situé sur le couvercle – pour éviter tout risque de surchauffe dangereuse, la température ne doit jamais dépasser 250°C. Si la température dépasse 250°C lorsque le couvercle est fermé, réglez les brûleurs sur la position la **plus basse** (🔥) ou soulevez le couvercle. Pour garantir une utilisation sûre et correcte, guidez toujours le couvercle avec vos mains lorsque vous l'ouvrez et le fermez.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Instructions générales

- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque l'appareil est froid, l'alimentation en gaz **éteinte** au niveau de la bouteille après utilisation.
- Protégez votre cuisine d'extérieur des éléments et prolongez sa durée de vie avec une housse de protection.
- Il est recommandé d'utiliser des patins de protection sous les plats de service, les planches à découper et autres éléments afin d'éviter de rayer la surface de travail de la cuisine extérieure.
- Notez que la surface noire est peinte et qu'elle est donc plus sensible aux rayures.

- Nettoyez toujours le grill et ses différentes pièces après utilisation à l'aide de détergent, d'eau et d'une brosse.
- Évitez les détergents forts afin de ne pas endommager le traitement de surface.
- **NE CONFONDEZ PAS** l'accumulation de graisse et de fumée brune ou noire avec la peinture. L'intérieur des barbecues à gaz n'est pas peint en usine (et ne doit **JAMAIS** être peint). Appliquez une solution concentrée de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyant spécial barbecue pour brosser l'intérieur du couvercle et le bas de l'appareil. Rincez et laissez sécher à l'air libre.
- **N'APPLIQUEZ PAS** de nettoyant caustique pour barbecue ou four sur les surfaces peintes.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyant abrasif ou inflammable car cela pourrait endommager certaines pièces et provoquer un départ de feu.
- Afin de maintenir l'aspect premium de votre appareil et prolonger sa durée de vie, le barbecue et ses éléments doivent être entretenus et nettoyés après chaque utilisation, et les éléments du module doivent être entretenus et nettoyés régulièrement.

5.2 Surfaces en inox

- L'inox se corrode et rouille s'il n'est pas entretenu convenablement. Afin de conserver le bel aspect de votre barbecue, lavez-le avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux et essuyez-le avec un chiffon doux non abrasif après chaque utilisation. Utilisez un liquide de protection de l'inox sur la surface afin d'éviter la rouille.
- **Plans de travail en inox** : Polissez toujours la surface de l'inox en suivant la direction du grain. Utilisez un agent approprié pour l'acier inox.
- **Grille de cuisson** : Utilisez une solution d'eau et de détergent doux. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces ; rincez ensuite à l'eau.

5.3 Lames en bois

- Les lames sont fabriquées en chêne suédois : une matière très durable. Au moment de la livraison, le bois a subi un traitement associant de l'huile de lin et du goudron de pin, c'est pourquoi vous avez la possibilité de le laisser en l'état. Sans traitement, le chêne prendra une teinte plus grisée qui résulte d'un processus naturel.
- Pour accroître sa longévité, traitez-le avec de l'huile à bois. L'huile évite les craquelures dues au vieillissement du bois.
- Les surfaces irrégulières ou grisées peuvent être poncées (vous pouvez par exemple poncer à la main avec un papier de grain 120 jusqu'à ce que la surface soit douce) afin de retrouver leur aspect initial. Appliquez ensuite de l'huile.

- **Pour huiler le bois, procédez ainsi :**

Appliquez l'huile et laissez-la pénétrer. Utilisez un chiffon sec pour essuyer l'huile résiduelle qui n'aurait pas été absorbée par le bois au bout de 30 minutes environ. Il est recommandé de respecter un intervalle de 1 an entre chaque huilage.

 **Attention !** Si vous utilisez de l'huile de lin, il est impératif de ne pas jeter le chiffon directement dans la poubelle du fait d'un risque élevé d'incendie.

Remarque ! Le chêne est sensible au contact avec les matériaux ferreux (poêle à frire, casseroles, etc.) qui peuvent occasionner des marques noires sur le bois.

5.4 Nettoyage du bloc brûleurs

Nettoyez selon les instructions ci-dessous:

1. Fermez le gaz avec les boutons et sur la bouteille.
2. Enlevez les grilles de cuisson et la coupelle de récupération des graisses.
3. Enlevez la vis à l'extrémité du brûleur à l'aide d'un tournevis.
4. Soulevez délicatement chaque brûleur des ouvertures de soupapes.
5. Brossez la totalité de la surface extérieure du brûleur à l'aide d'une brosse métallique afin d'éliminer les résidus d'aliments et la saleté.
6. Nettoyez tous les trous colmatés à l'aide d'un fil de fer rigide, comme un trombone déplié.
7. Contrôlez que les brûleurs ne présentent pas de dommages ; certains trous peuvent être agrandis du fait de l'usure normale ou de la corrosion. Si vous détectez des fissures importantes ou des trous, remplacez les brûleurs.
8. Remettez soigneusement en place les brûleurs.
9. Revissez la vis à l'extrémité du brûleur.
10. Remettez en place le plateau de récupération des graisses et la grille de cuisson.

Contrôlez que le brûleur ne présente pas de dommages (fissures ou trous). Si vous détectez des dommages, remplacez le brûleur par un neuf. Remettez le brûleur en place en contrôlant que les orifices de sortie du gaz sont bien en place dans l'admission du brûleur. Nous conseillons trois manières de nettoyer les tubes de brûleurs. Utilisez celle qui sera la plus simple pour vous:

- Courbez un fil de fer rigide (un cintre en fil de fer fonctionne très bien) pour en faire un petit crochet. Faites passer plusieurs fois le crochet dans chaque tube de brûleur.
- Utilisez un petit écouvillon avec une poignée flexible (**N'UTILISEZ PAS** de brosse en laiton) et passez l'écouvillon plusieurs fois dans chaque tube de brûleur et le brûleur lui-même.

- Portez une protection oculaire : utilisez une manche à air pour souffler de l'air dans le tube du brûleur et dans les trous de passage des l'air. Vérifiez de l'air sort par chaque trou.

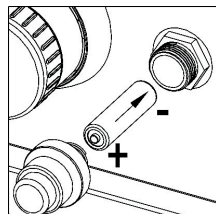
⚠ Attention – Danger naturel ! Des araignées et autres insectes peuvent grimper dans les tubes du barbecue reliés aux brûleurs. Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Les toiles et nids peuvent être très petits, mais ils sont très solides et peuvent bloquer la circulation du gaz. Nettoyez les brûleurs avant de les utiliser lorsque l'appareil a été stocké, au début de la saison des barbecues ou après un mois sans utilisation. Des barrières anti-araignées sont installées sur les admissions d'air. Elles permettent de réduire le problème, sans toutefois l'éliminer. Une obstruction peut entraîner un « retour de flamme » (feu dans les tubes des brûleurs). Le barbecue peut rester allumé, mais cette obstruction ne permet pas aux brûleurs de recevoir le débit de gaz total.

5.5 Bloc batterie d'allumage

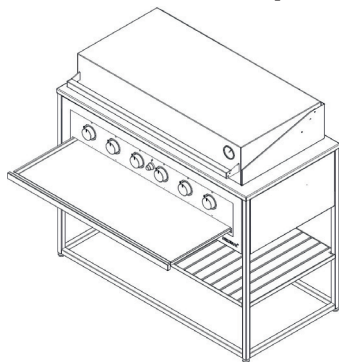
Le barbecue est équipé d'un allumage électrique (allumage par pile) alimenté par une pile AA.

Desserrez le bouton d'allumage pour remplacer la pile si nécessaire.

(La batterie n'est pas incluse dans l'appareil.)



5.6 Bac de récupération des jus



Pour vider le bac, tirez-le hors de son logement.

5.7 Stockage de l'appareil

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, son stockage à l'intérieur n'est autorisé qu'avec la bouteille débranchée et sortie de l'appareil.

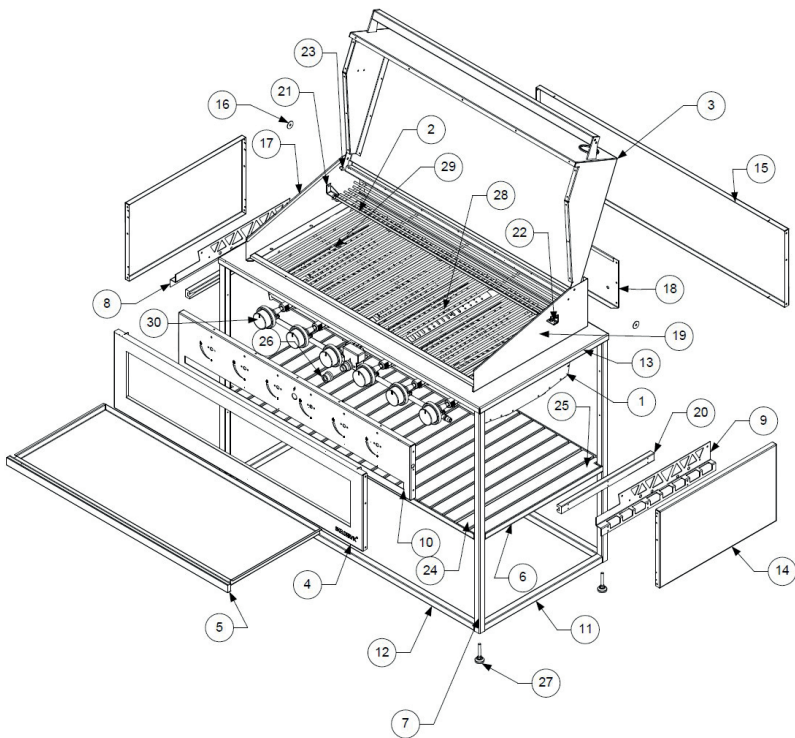
Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une certaine période, il doit être stocké dans son emballage d'origine dans un endroit sec et sans poussière.

6. DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	PRÉVENTION / SOLUTION
Le ou les brûleurs ne s'allument pas.	- Pas d'arrivée de gaz. - L'écrou de raccord et le détendeur ne sont pas correctement raccordés. - Obstruction du débit de gaz. - Désolidarisation entre le brûleur et la soupape. - Le barbecue est-il correctement monté ?	- Vérifiez si la bouteille de gaz est vide. - Tournez l'écrou de raccord d'un demi à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à arriver à une butée. Serrez à la main uniquement, n'utilisez pas d'outils. - Nettoyez les tubes des brûleurs. - Remettez en place le brûleur et la soupape. - Respectez l'ordre des instructions de montage.
Chute soudaine du débit de gaz ou flammes faibles.	- Plus de gaz. - La soupape de limitation de débit a sauté.	- Contrôlez le gaz dans la bouteille. - Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le barbecue. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la soupape de la bouteille de gaz. Déconnectez le détendeur. Rebranchez le détendeur et effectuez un test de fuite. Fermez la bouteille de gaz, attendez 30 secondes et allumez le barbecue.
Les flammes sont désordonnées.	- Vent fort ou rafales. - Bouteille de gaz presque vide. - La soupape de limitation de débit a sauté.	- Tournez le barbecue face du vent ou augmentez la hauteur des flammes. - Remplissez la bouteille de gaz. - Voir « Baisse soudaine du débit de gaz » ci- dessus.
Embrasement.	- Accumulation de graisse. - Viande trop grasse. - Température de cuisson trop élevée.	- Nettoyez le barbecue. - Enlevez la graisse de la viande avant de la cuire. - Réglez la température (plus basse).

Feu de graisse persistant.	• Graisse piégée par l'accumulation d'aliments autour des brûleurs.	• Éteignez avec les boutons. Fermez le gaz au niveau de la bouteille. Laissez le couvercle en place et laissez le feu brûler. • Une fois le barbecue refroidi, démontez les pièces et nettoyez-les.
Retour de flamme (feu dans le ou les tubes des brûleurs).	• Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués.	• Éteignez avec les boutons. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes.

7. LISTE DES PIÈCES



N° D'ARTICLE	QTÉ	DESCRIPTION
1	1	Brûleur à gaz, barbecue à gaz / Brûleur à gaz, barbecue à gaz, norme allemande
2	1	Grille de maintien au chaud, barbecue
3	1	Couvercle, barbecue à gaz, montage
4	1	Plaque avant, montage

5	1	Bac à graisse, montage
6	1	Cadre d'étagère, montage
7	4	Patte verticale, montage
8	1	Support, gauche, bac à graisse
9	1	Support, droite, bac à graisse
10	1	Plastron avant, gravé
11	2	Patte horizontale, courte
12	2	Patte horizontale, longue
13	1	Plan de travail
14	2	Plaque de protection, gauche / droite
15	1	Plaque de protection, arrière
16	2	Joint, couvercle
17	1	Rebord, couvercle, gauche
18	1	Rebord, couvercle, arrière
19	1	Rebord, couvercle, droite
20	2	Rail, bac à graisse
21	1	Support, grille de maintien au chaud, gauche
22	1	Support, grille de maintien au chaud, droite
23	2	Contre-écrou, couvercle
24	19	Planche de chêne
25	2	Planche de chêne, angle
26	1	Capuchon, allumeur à pile
27	4	Pied en plastique
28	2	Grille de cuisson, petite, barbecue à gaz
29	1	Grille de cuisson, grande, barbecue à gaz
30	6	Bouton, brûleur à gaz

SKELDERVIK[°]

Lindström & Sondén AB

Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm, Sweden

info@skeldervik.com