



DE
GB



3-Brenner Gasplancha Eldur mit Deckel **3-burner gas plancha Eldur with lid**

Art.Nr. 60640

Inhalt

- 03 Sicherheitshinweise
- 04 Montage
- 06 Anschluss der Gasflasche und Dichtheitskontrolle
- 07 Inbetriebnahme
- 08 Reinigung und Pflege / Lagerung
- 09 Störungsbehebung
- 10 Garantiebedingungen / Entsorgung
- 11 EU-Konformitätserklärung

MAX Trader GmbH Wilhelm-Beckmann-Straße 19 45307 Essen, Deutschland www.skandika.com			Produktname: Gasplancha Eldur mit Deckel Pin Nummer: 2531DO-0043 Art.-Nummer: 60640		
Bestimmungsland	Gaskategorien	Gasarten	Injektorgroße Ø		Gesamte Heizleistung (HS)
			Ø Haupt Brenner	Ø Power Brenner	
GB	I3+(28-30/37) ☐	Butan (G30) 28–30 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 606 g/h
BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI	I3+(28-30/37) ☐	Butan (G30) 28–30 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT	I3B/P(30) ☐	Butan/Propan 30 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
AT, CH, DE, SK	I3B/P(50) ☒	Butan/Propan 50 mbar	0,66 mm	0,82 mm	8,5 kW 617 g/h
PL	I3B/P(37) ☐	Butan/Propan 37 mbar	0,70 mm	0,86 mm	8,5 kW 596 g/h
Nur zur Verwendung im Freien. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen. Warnung: Teile werden sehr heiß. Halten Sie kleine Kinder fern.			 2531-26 Made in China		



skandika.com/
service

Die Videos zum Auf- und Abbau sowie FAQ und die Anleitungen zum Download findest Du auf unserer Skandika Service Seite. Für weitere Informationen kannst Du einfach unsere Website besuchen www.skandika.com



WICHTIGE INFORMATIONEN

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung, durch Veränderungen an Teilen oder durch die Verwendung von anderen als den Originalteilen des Herstellers entstehen können. Die Warnungen, Vorsichtshinweise und Anweisungen in diesem Dokument können nicht alle möglichen Situationen abdecken - daher versteht der Betreiber, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht angewendet werden müssen. Es liegt in Ihrer Verantwortung, diese Anweisungen an jeden Dritten weiterzugeben, der diesen Artikel verwendet.

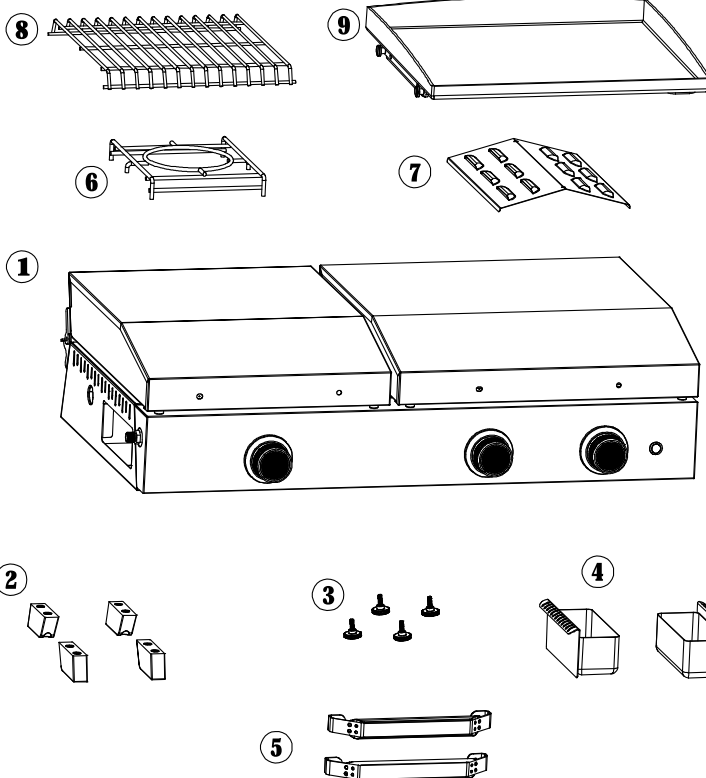
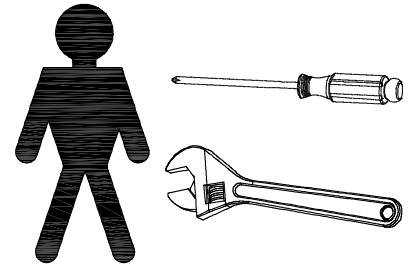
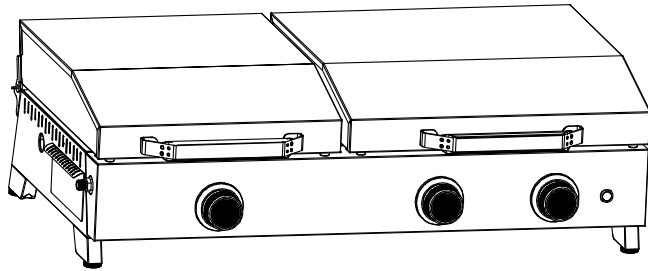
SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Ihr Grill ordnungsgemäß installiert, montiert, gepflegt und gewartet wird, wie in dieser Anleitung beschrieben. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Körperverletzungen und/oder Sachschäden führen. Wenn Sie Fragen bezüglich Montage oder Betrieb haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Bewahren Sie die Anleitung für die spätere Verwendung auf.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbar beschädigt ist.
- Nach der Montage müssen alle Verbindungsstellen auf Dichtigkeit überprüft werden. Hierzu können z. B. Gas-Kontrollsprays oder eine Seifenlösung verwendet werden. NIEMALS eine Dichtigkeitsprüfung bei offener Flamme durchführen!
- **Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Freien konzipiert!** Die Verwendung dieses Geräts in geschlossenen Räumen kann gefährlich sein und ist VERBOTEN.
- Das Gerät kann sehr heiß werden! Halten Sie Kinder immer fern vom Gerät und verwenden Sie stets Schutzhandschuhe (DIN-EN 407) und eine geeignete Grillzange, wenn Sie das Gerät oder das Grillgut anfassen möchten.
- **Verletzungsgefahr!** Platzieren Sie die Gasflasche niemals direkt neben dem Grill oder unter dem Grill auf der Bodenplatte. Platzieren Sie die Flasche immer links hinten am Gerät. Die Flasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt sein, ohne den Schlauch zu sehr zu strapazieren.
- Das Gerät und die Flasche müssen auf einer ebenen Fläche stehen und dürfen nicht bewegt werden, während sie in Betrieb sind.
- Zünden Sie den Grill niemals bei geschlossenem Deckel an.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem richtigen Druck (Gaszylinder).
- Sie können das Grillgut auf dem Grillrost entweder mit oder ohne geschlossenen Deckel grillen. Wenn der Deckel 5 Minuten lang geschlossen war, muss er für mindestens 1 Minute geöffnet werden, damit übermäßige Hitze entweichen kann.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (z. B. petroleumbasierte Produkte, Verdünnung oder als brennbar gekennzeichnete Stoffe) verwendet werden.
- Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung und die Effizienz des Grills unerlässlich, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden. Verwenden Sie daher das Gerät niemals in einem geschlossenen / überdachten Bereich.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Objekte über und neben dem Grill befinden, z. B. Bäume, Dachschrägen o.ä. Es sollte immer ein Freiraum von mindestens 1 m nach allen Seiten um das Gerät herum eingehalten werden.
- Wenn die Windgeschwindigkeit über 2 m/s liegt, sollten Sie den Gasgrill nicht gegen den Wind verwenden.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch am Flaschenventil oder Druckminderer aus.
- Zerlegen oder verändern Sie das Gerät nicht - dies führt zum Erlöschen der Garantie. Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein und zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden.
- Schließen Sie das Ventil bzw. den Druckminderer der Gasflasche nach dem Gebrauch.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung und in regelmäßigen Abständen (auch bei längerer Nichtbenutzung), ob alle gasführenden Teile freigängig sind. Blockaden, beispielsweise durch Insekten oder Verunreinigungen, können zu gefährlichen Flammenrückschlägen führen!
- Im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter: service@skandika.de

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Artikel ist - unter Beachtung aller Hinweise in dieser Anleitung - für die Zubereitung von grillbaren Speisen im Außenbereich geeignet. Jegliche andere Verwendung ist nicht zulässig und führt zum Erlöschen der Garantie.

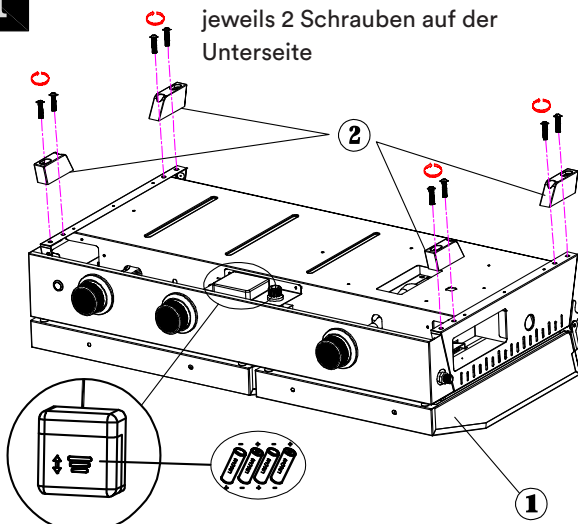
Suchen Sie sich einen Platz mit ausreichend Freiraum und machen Sie sich zunächst mit den Abbildungen vertraut. Entnehmen Sie alle Teile der Verpackung und prüfen Sie den Lieferumfang anhand der Abbildungen auf Vollständigkeit. Entfernen Sie (sofern vorhanden) Folien und Transportschutzeinlagen. Sie benötigen für den Zusammenbau zudem einen Schraubenzieher und einen verstellbaren Maulschlüssel. Einige Teile sind eventuell bereits vormontiert oder die Schrauben bereits in den Teilen befindlich. In letzterem Fall müssen Sie die Schrauben erst herausdrehen, bevor Sie das Teil montieren können. Alle Verbindungen sollten zunächst einmal handfest zusammengefügt werden - wenden Sie niemals Gewalt an! Gehen Sie die Schritte wie abgebildet durch, um ein betriebsfertiges Gerät zu erhalten.



1 *1	2 *4
3 *4	4 *2
5 *2	6 *1
7 *1	8 *1
9 *1	
A M4-15*8	B M5-8*4

1

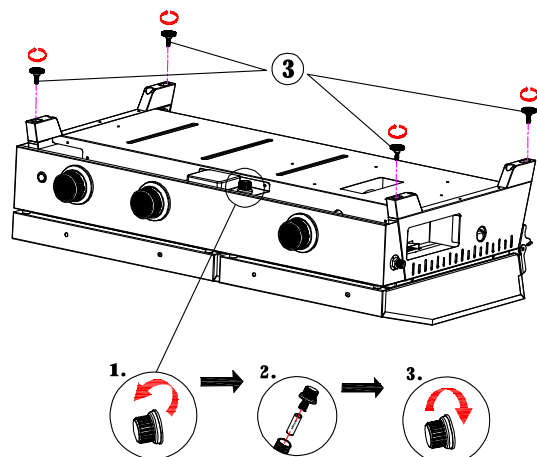
Befestigen die 4 Beine mit jeweils 2 Schrauben auf der Unterseite

**A****8PCS**

In das Batteriefach bitte 4xAA Batterien einlegen (nicht im Lieferumfang enthalten, Stromversorgung beleuchtete Knöpfe)

2

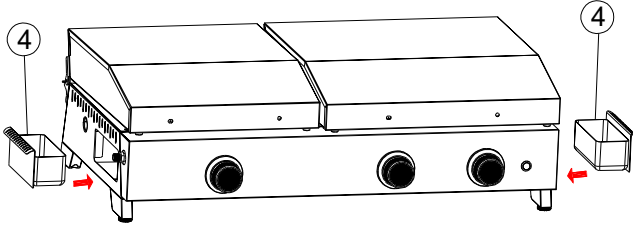
Drehen Sie die Standfüße in die vorgesehenen Gewinde. Die Standfüße sind justierbar, um einen ebenen Stand zu gewährleisten!



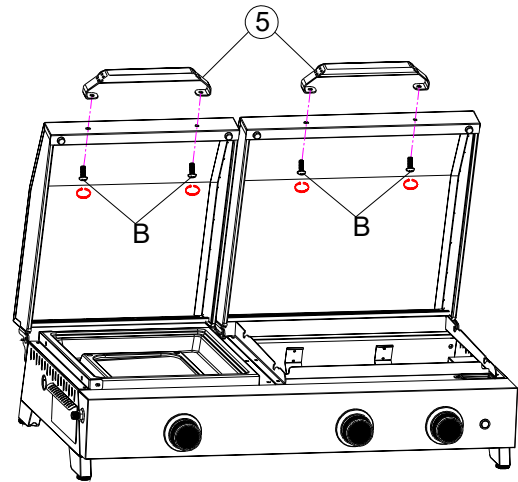
In das 2. Batteriefach bitte 1xAA Batterie einlegen (nicht im Lieferumfang enthalten, Stromversorgung Piezozündung)

3

Setzen Sie die Fettauffangschalen wie abgebildet ein



4



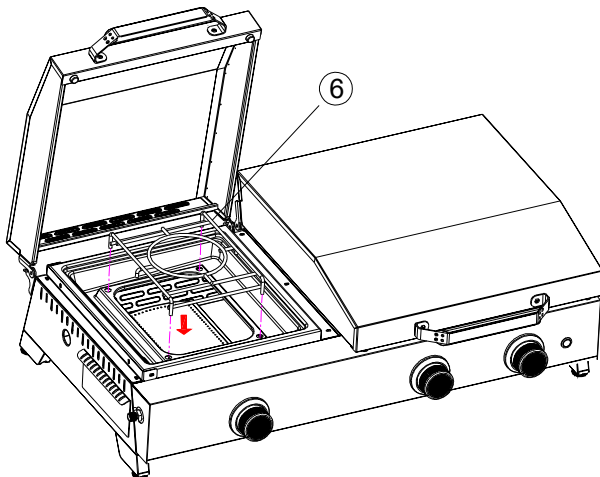
Befestigen Sie nun die Griffe

B

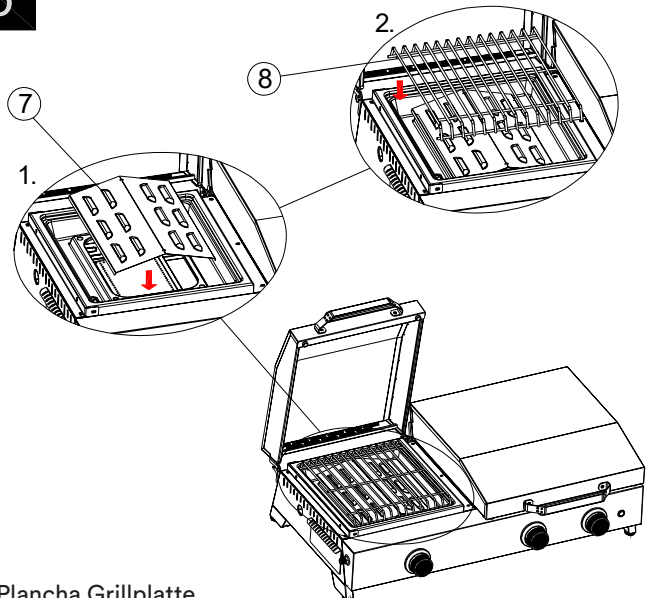


4PCS

5

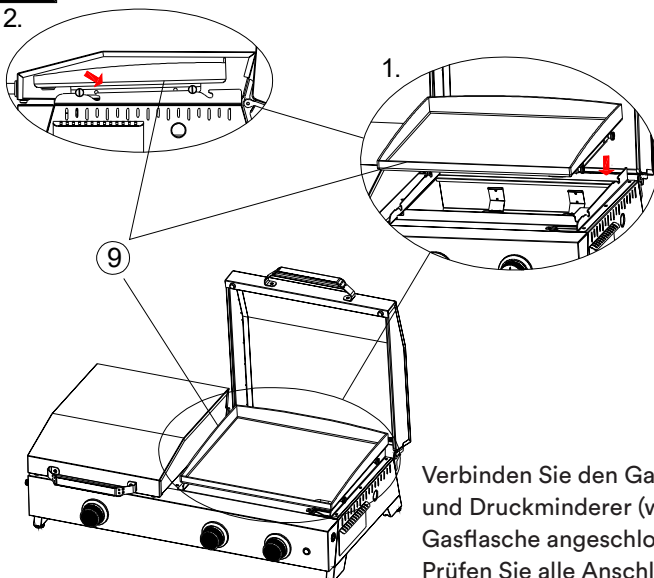


6

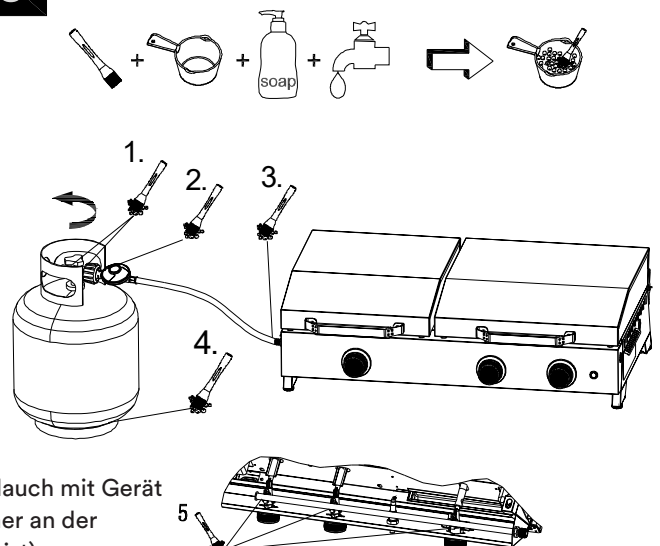


Einsetzen der Roste / Plancha Grillplatte

7

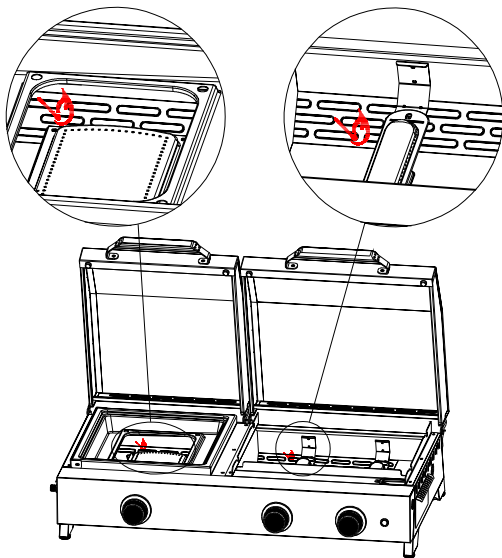


8



Verbinden Sie den Gasschlauch mit Gerät und Druckminderer (welcher an der Gasflasche angeschlossen ist). Prüfen Sie alle Anschlüsse auf Leckagen.

9



Zünden Sie die Brenner und starten Sie die Inbetriebnahme.

ANSCHLUSS DER GASFLASCHE UND DICHTHEITSKONTROLLE

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gasgemischen geeignet (jede Gasflasche mit einem Gewicht zwischen 4,5 bis 15 kg Butan oder 3,9 bis 13 kg Propan ist geeignet) und wird mit dem entsprechenden Niederdruckregler über einen flexiblen Schlauch verwendet. Der Schlauch sollte mit Schlauchschellen am Druckminderer und am Gerät befestigt werden:
 - Verwendung eines 28 mbar-Druckminderers der Kategorie I3+ für Butangas
 - Verwendung eines 37 mbar-Druckminderers der Kategorie I3+ für Propangas;
 - Verwendung eines 30 mbar-Druckminderers der Kategorie I3B/P (30);
 - Verwendung eines 37 mbar-Druckminderers der Kategorie I3B/P (37);
 - Verwendung eines 50 mbar-Druckminderers der Kategorie I3B/P (50);
- Verwenden Sie einen geeigneten Druckminderer, der nach BSEN 16129 zertifiziert ist. Verwenden Sie nur Druckminderer und Schläuche, die für Flüssiggas mit den oben genannten Drücken zugelassen sind. Ein 50 mbar-Druckminderer zur Verwendung von in Deutschland handelsüblichen Gasflaschen mit 5 -11 kg Füllgewicht (z.B. graue Camping-Propangasflaschen) liegt dem Paket bei, ebenso eine passende Schlauchleitung in ausreichender Länge. Die Lebenserwartung des Druckminderers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum auszutauschen.
- Bitte wenden Sie sich an Ihren Flüssiggas-Händler, um Informationen über einen geeigneten Druckminderer für die Gasflasche zu erhalten. Die Verwendung eines falschen Druckminderers oder Schlauchs ist unsicher. Vergewissern Sie sich immer, dass Sie die richtigen Teile haben, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Der verwendete Schlauch muss der jeweiligen Norm des Landes entsprechen, in dem er verwendet wird, und darf maximal 1,5 Meter lang sein. Ein verschlissener oder beschädigter Schlauch muss ersetzt werden. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verstopft, geknickt oder mit einem anderen Teil des Grills als dem Anschluss in Kontakt ist. Wechseln Sie den Schlauch aus, wenn die nationalen Bedingungen es erfordern und/oder je nach seiner Gültigkeit.
- Der Schlauch sollte nicht verdreht oder geknickt sein, wenn er an den Druckminderer und den Gasgrill angeschlossen ist.
- Kein Teil des Schlauchs sollte irgendeinen Teil des Geräts berühren. Stellen Sie die Gasflasche also so weit links vom Gerät auf, wie es die Schlauchlänge zulässt.
- Kontrollieren Sie den ordnungsgemäßen Zustand der Dichtung des Flaschengewindeventils - dies gilt auch für jeden Flaschenwechsel.
- Verbinden Sie das Flaschenventilgewinde mittels Überwurfmutter von Hand mit dem Druckminderer (Linksrotation). Verbinden Sie nun die Schlauchleitung mit dem Ausgangsgewinde des Druckminderers unter Verwendung eines passenden Schraubenschlüssels. Der Verbindung des anderen Endes der Schlauchleitung mit dem Geräteanschluss ist bereits vormontiert. Kontrollieren Sie alle Verschlüsse vor jedem Gebrauch. Führen Sie nun eine Dichtheitskontrolle wie folgt durch:

DICHTHEITSKONTROLLE DURCHFÜHREN

- Stellen Sie 60 bis 90 ml Lecksuchlösung her, indem Sie einen Teil Spülmittel mit 3 Teilen Wasser mischen.
- Stellen Sie sicher, dass das Regelventil auf „AUS“ steht.
- Schalten Sie das Gas ein.
- Streichen Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungen. Wenn sich Blasen bilden, haben Sie ein Leck, das vor dem Gebrauch behoben werden muss.
- Testen Sie erneut, nachdem Sie den Fehler behoben haben. Drehen Sie nach dem Test das Gas an der Flasche ab.
- Wenn das festgestellte Leck nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, das Leck zu beheben, sondern wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

AUSTAUSCH DER GASFLASCHE

- Wechseln Sie die Flasche immer in einem gut belüfteten Umfeld, entfernt von offenen Flammen.
- Schließen Sie das Flaschenventil und lösen Sie die Überwurfmutter vom Druckminderer.
- Entfernen Sie den Druckminderer von der Flasche und setzen Sie die Schutzkappe auf das Flaschenventil.
- Schließen Sie dann die neue Flasche an, wie zuvor beschrieben.

INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie Ihr Gerät erst dann in Betrieb, wenn Sie sicher sind, dass alle gasführenden Verbindungen dicht sind. Halten Sie immer den größtmöglichen Sicherheitsabstand zum Brenner, da es bei der Inbetriebnahme zu einer Stichflamme kommen kann. Gehen Sie dann wie folgt vor:

- Drehen Sie alle Regler auf die Position ‚OFF‘ (AUS).
- Schalten Sie die Gaszufuhr am Flaschen- oder Druckminderer-Schalter ein.
- Um den linken Brenner anzuzünden, drücken Sie den linken Drehknopf nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Volle Leistung“ drehen und den Zündknopf zwischen den beiden Knöpfen bis zu viermal schnell hintereinander drücken. Dadurch wird der linke Brenner angezündet, andernfalls wiederholen Sie den Vorgang.
- Wenn der Brenner nach zwei Versuchen nicht gezündet hat, drehen Sie den Gashahn zu und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie die Zündungssequenz erneut versuchen.
- Sollte der Brenner nicht brennen, wiederholen Sie bitte die Anzündprozedur.
- Wenn der Brenner angezündet ist, stellen Sie die Hitze ein, indem Sie den Drehknopf auf die Position Hoch/Niedrig (nach Bedarf) drehen.
- Gehen Sie in gleicher Weise zum Anzünden des rechten Brenners vor.
- Um den Grill auszuschalten, drehen Sie das Flaschenventil oder den Druckminderer-Schalter in die Position ‚OFF‘. Anschließend drehen Sie alle Drehknöpfe am Gerät im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“, wenn die Flamme erloschen ist.

ACHTUNG! Falls das Gerät während des Gebrauchs wieder ausgeht oder die Flamme nicht gleichmäßig brennt, schalten Sie alle Bedienelemente, das Flaschenventil und den Druckminderer in die Position ‚OFF‘. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät erneut anzuzünden. Eine gelbe Flamme weist auf eine unzureichende Sauerstoffversorgung hin. Laute Geräusche oder Abstände zwischen Flamme und Düse sind ebenso Anzeichen für eine übermäßige Sauerstoffversorgung.

Wenn das Problem nach dem erneuten Anzünden weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Gashändler, an das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben, oder an einen qualifizierten Gastechniker, um Hilfe oder eine Reparatur zu erhalten. Versuchen Sie niemals, das Problem selbst zu beheben, da dies zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen kann.

REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG! Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn der Grill abgekühlt ist und die Brennstoffzufuhr an der Gasflasche ausgeschaltet ist. Wir empfehlen, dass dieser Gasgrill mindestens einmal im Jahr von einem kompetenten Techniker in Ihrem örtlichen Gasfachgeschäft gewartet wird. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu warten.

- Wenn Sie den Grill nach jedem Gebrauch abbrennen (ca. 15 Minuten lang), werden übermäßige Essensreste auf ein Minimum reduziert.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Backpulver und heißem Wasser für die Reinigung des Gerätes von außen. Bei hartnäckigen Flecken können Sie nicht scheuerndes Scheuermittel verwenden und dann mit Wasser abspülen. Wenn die Innenfläche des Grilldeckels wie abblätternde Farbe aussieht, hat sich eingebranntes Fett in Kohlenstoff verwandelt und blättert dann ab. Reinigen Sie die Oberfläche gründlich mit einer starken, heißen Seifenlauge. Spülen Sie mit Wasser nach und lassen Sie es vollständig trocknen. **VERWENDEN SIE NIEMALS BACKOFENREINIGER FÜR DAS INNERE DES GRILLBODENS!**
- Entfernen Sie die Rückstände mit einer Bürste, einem Schaber und/oder einem Reinigungspad und waschen Sie sie dann mit einer Seifenlauge ab. Spülen Sie mit Wasser nach und lassen Sie es trocknen.
- Kunststoffteile: Waschen Sie diese mit einem weichen Tuch und heißer Seifenlauge ab. Spülen Sie mit Wasser nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Entfettungsmittel oder konzentrierte Grillreiniger für Kunststoffteile.
- Grillrost: Verwenden Sie eine milde Seifenlauge. Bei hartnäckigen Flecken können Sie nicht scheuerndes Scheuermittel verwenden und dann mit Wasser abspülen.
- Fettauffangbehälter: Bitte öffnen Sie die Fettauffangschale nicht während des Gebrauchs. Wenn Sie die Fettauffangschale reinigen, nehmen Sie zuerst die Fettschale heraus und ziehen Sie dann die Fettauffangwanne heraus. Überprüfen Sie die Schale rechtzeitig und nehmen Sie das Öl heraus, wenn sie ca. 1/3 voll ist. Warten Sie dazu, bis das Fett erkaltet ist und nehmen Sie die Schale vorsichtig nach oben hinten heraus.
- Reinigung der Brenneinheit: Schalten Sie das Gas am Drehknopf aus und ziehen Sie die Flasche ab. Entfernen Sie das Kühlgitter. Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder blasen Sie ihn mit Druckluft aus und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab. Reinigen Sie verstopfte Öffnungen mit einem Rohrreiniger oder einem steifen Draht (z.B. einer aufgebogenen Büroklammer). Untersuchen Sie den Brenner auf eventuelle Schäden (Risse oder Löcher). Wenn Sie einen Schaden feststellen, ersetzen Sie ihn durch einen neuen Brenner. Bauen Sie den Brenner wieder ein und stellen Sie sicher, dass die Gasventilöffnungen im Brenneinlass (Venturi) richtig positioniert und gesichert sind. In manchen Fällen zündet Ihr Grill nicht, weil ein Insekt im Brenner-Venturi herumkrabbelt oder eine Spinne ihr Netz im Brenner spinnt. Dies lässt sich beheben, indem Sie eine Flaschenbürste durch den Brenner-Venturi führen und sie über die gesamte Brennerlänge in den Brenner schieben. Wenn der Zustand anhält, wenden Sie sich an Ihren Gashändler.

LAGERUNG

- Reinigen Sie das Gerät vor der Lagerung mit einem feuchten Tuch und einer milden Reinigungslösung von überschüssigem Fett.
- Lagern Sie das Gerät in seiner Originalverpackung in einer sauberen, trockenen Umgebung.
- Lagern Sie Ihre Gasflasche nicht in geschlossenen Räumen. Lagern Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort und schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Die Lagerung eines Geräts in Innenräumen ist nur dann zulässig, wenn die Gasflasche abgeklemmt und vom Gerät entfernt ist.
- Die Gasflaschen müssen im Freien aufrecht und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden. Die Flasche darf niemals an einem Ort gelagert werden, an dem die Temperaturen über 50°C steigen. Lagern Sie die Flasche nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder anderen Zündquellen. **NICHT RAUCHEN!** Die Flasche sollte auch nicht in der Nähe von Zündquellen gewechselt werden.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Störung	Mögliche Ursache / zu prüfen	Behebung
Gerät lässt sich nicht anzünden	Prüfen Sie, ob die Gasventile geöffnet sind und ob beim Anzünden Funken entstehen. Prüfen Sie, ob die Brenner evtl. verschmutzt sind oder ob die Gasflasche leer ist.	- Ventil öffnen - Reinigen - Gasflasche nachfüllen lassen
Brenner zündet nicht	Ist noch Gas in der Flasche? Ist das Flaschenventil geöffnet? Springt ein Funke vom Zünder über?	- Gasflasche nachfüllen lassen - Ventil öffnen - Batterie im Zünder ersetzen
Auftretender Gasgeruch	Prüfen Sie den Dichtring an der Gasflasche. Suchen Sie alle gasführenden Teile mit Lecksuchspray oder Seifenlauge nach Undichtigkeiten ab.	Bei Defekten tauschen Sie die Gasflasche aus. Ziehen Sie ggf. lose Verbindungen fest.
Geräusche am Druckregler	Möglicherweise sind die Belüftungsöffnungen am Druckregler verstopft.	Reinigen Sie die Öffnungen entsprechend. Warten Sie dann 5 Minuten, bevor Sie das Gerät erneut starten.
Flammen oder Stichflammen flackern auf	Zu viel Fett im Fleisch bzw. im Fettablaufsystem, zu hohe Grilltemperatur	Schneiden Sie vor dem Grillen Fett aus dem Fleisch, reinigen Sie den Grill, reduzieren Sie die Temperatur.
Flammenrückschlag (in seltenen Fällen bis in die Brennröhre)	Verpuffung / „blubberndes“ Geräusch	Schließen Sie die Gaszufuhr an der Flasche. Warten Sie 1 Minute und starten Sie den Grill neu. Tritt das Problem erneut auf, reinigen Sie die Brenner.
Ungleicher Flammenkranz	Brenner / Brennerrohr defekt oder verstopft?	Brenner reinigen oder erneuern.
Unzureichende Heizleistung	Einspritzdüse / Venturirohre verstopft	Reinigen Sie die betreffenden Teile.
Das Gerät braucht sehr lange, um sich zu erhitzen	Je nach Umgebungstemperatur (z. B. bei kaltem Wetter) benötigt Ihr Gerät kürzer oder länger, um sich zu erhitzen. Sollte sich auch nach 10-15 Minuten keine ausreichende Temperatur zeigen, kann dies auch an einer ungenügenden Gaszufuhr liegen.	Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch geknickt oder verstopft ist. Prüfen Sie den Füllstand der Gasflasche und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
Flammen an der Frontkonsole, an den Verbindungsstellen oder den Schaltknöpfen	Verbindungen sind ggf. undicht oder Ventildefekt	Schließen Sie sofort die Gaszufuhr an der Flasche. Führen Sie eine Dichtheitskontrolle durch.

Führen Sie niemals Arbeiten an gasführenden Teilen selbst aus! Falls Gasundichtigkeiten auftreten, darf das Gerät unter keinen Umständen verwendet werden, bis das Problem fachmännisch behoben wurde! Im Falle von Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter: service@skandika.de.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für unsere Artikel leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben kostenlos nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nummern 2-5) Schäden oder Mängel am Artikel, die nachweislich auf einen Fabrikationsfehler beruhen, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff. Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst: durch geringfügige Abweichungen der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Artikels unerheblich sind; durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen; durch Eindringen von Wasser sowie allgemein durch Schäden höherer Gewalt.
2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Die Kosten für Material und Arbeitszeit werden von uns getragen. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nicht verlangt werden. Der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum ist vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind oder wenn unsere Geräte mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die nicht auf unsere Artikel abgestimmt sind. Ferner wenn der Artikel durch den Einfluss höherer Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt oder zerstört ist, bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung – insbesondere Nichtbeachtung der Betriebsanleitung – oder Wartung aufgetreten sind oder falls der Artikel mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist. Der Kundendienst kann Sie nach telefonischer Rücksprache zur Reparatur bzw. zum Tausch von Teilen, welche Sie zugesandt bekommen, ermächtigen. In diesem Fall erlischt der Garantieanspruch selbstverständlich nicht.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Gang.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere auf Ersatz außerhalb des Artikels entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Unsere Garantiebedingungen, welche die Voraussetzungen und den Umfang unserer Geschäftsbedingungen beinhalten, lassen die vertraglichen Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers unberührt.
7. Verschleißteile unterliegen nicht den Garantiebedingungen.
8. Der Garantieanspruch erlischt bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch.



HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Dieser Artikel darf nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur Entsorgung des Geräts wegen des brennbaren Kältemittels und des Blähgases. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Batterie: Am Ende der Lebensdauer sollte die Batterie sofort aus dem Gerät entfernt werden. Bitte entsorgen Sie verbrauchte Batterien ordnungsgemäß, werfen Sie sie nicht ins Feuer oder Wasser.

Im Zuge ständiger Produktverbesserungen behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

Für Ersatzteile kontaktieren Sie bitte folgende E-Mail-Adresse: service@skandika.de
Der Service erfolgt durch: **MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Deutschland**

EU-Konformitätserklärung

Declaration of Conformity

Wir, die Firma
We, the company

Name des Unternehmens / *company name*
MAX Trader GmbH

Anschrift (Straße, Nr.) / *address (street, no.)*
Wilhelm-Beckmann-Str. 19

PLZ Ort / *postal code and city*
45307 Essen

Land / *country*
Deutschland

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt:

declare under our sole responsibility that the following product:

Gerät / type of product: Gasgrill

Handelsmarke / trademark: Skandika

Modell / model	Artikel-Nr. / article-no	weitere Angaben / further details
Gasplancha Eldur	60640	n/a

die grundlegenden Anforderungen der aufgeführten EU-Richtlinien erfüllt:

meets the essential requirements of the following EU-Directives:

(EU) 2016/426	Gasgeräteverordnung [OJEU L81/99-147, 31.03.2016]
	<i>Gas Appliances Regulation [OJEU L81/99-147, 31.03.2016]</i>

Angewandte Normen und Prüfvorgaben / Applied standards and test specifications:

DIN EN 498:2012-04

Notifizierte Stelle / Notified body:

Die notifizierte Stelle DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre, Dänemark, mit der Kennnummer 2531 hat eine Baumusterprüfung des o. g. Produkts durchgeführt (Modul B) und ein Konformitätszertifikat mit der Nr. 2531-GAR-CGC11110 erteilt, welches einen Gültigkeitszeitraum vom 18.11.2024 bis einschließlich 04.09.2033 besitzt.

The notified body DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre, Denmark, with the identification number 2531, has conducted a type examination of the aforementioned product (Module B) and issued a conformity certificate with the number 2531-GAR-CGC11110, valid from November 18, 2024, to September 4, 2033.

Unterzeichner:
Signatory:

Name / *name*
Jürgen Schüring

Position / *position*
Geschäftsführer

Essen, 28. November 2024

Ort, Datum / *place, date*

Contents

- 13** Safety precautions
- 14** Set-up
- 16** Connecting the gas bottle and leak test
- 17** Start up
- 18** Cleaning and care / Storage
- 19** Troubleshooting
- 20** Guarantee conditions / Disposal
- 21** EU declaration of conformity

MAX Trader GmbH Wilhelm-Beckmann-Straße 19 45307 Essen, Deutschland www.skandika.com			Produktname: Gasplancha Eldur mit Deckel Pin Nummer: 2531DO-0043 Art.-Nummer: 60640		
Bestimmungsland	Gaskategorien	Gasarten	Injektorgroße Ø		Gesamte Heizleistung (HS)
			Ø Haupt Brenner	Ø Power Brenner	
GB	I3+(28-30/37) ☐	Butan (G30) 28–30 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 606 g/h
BE, CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI	I3+(28-30/37) ☐	Butan (G30) 28–30 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
CY, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT	I3B/P(30) ☐	Butan/Propan 30 mbar	0,76 mm	0,93 mm	8,5 kW 617 g/h
AT, CH, DE, SK	I3B/P(50) ☒	Butan/Propan 50 mbar	0,66 mm	0,82 mm	8,5 kW 617 g/h
PL	I3B/P(37) ☐	Butan/Propan 37 mbar	0,70 mm	0,86 mm	8,5 kW 596 g/h
Nur zur Verwendung im Freien. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen. Warnung: Teile werden sehr heiß. Halten Sie kleine Kinder fern.			 2531-26 Made in China		



skandika.com/
service

Please visit the Skandika Service portal on our website for setup & help videos, FAQs and downloadable instructions. For more information about Skandika, simply visit our main page www.skandika.com



IMPORTANT INFORMATION

The manufacturer is not liable for damage or accidents that may result from failure to observe these instructions for use, from modifications to parts or from the use of parts other than the manufacturer's original parts. The warnings, cautions and instructions in this document cannot cover all possible situations - therefore the operator understands that common sense and caution must be used. It is your responsibility to pass these instructions on to any third party using this item.

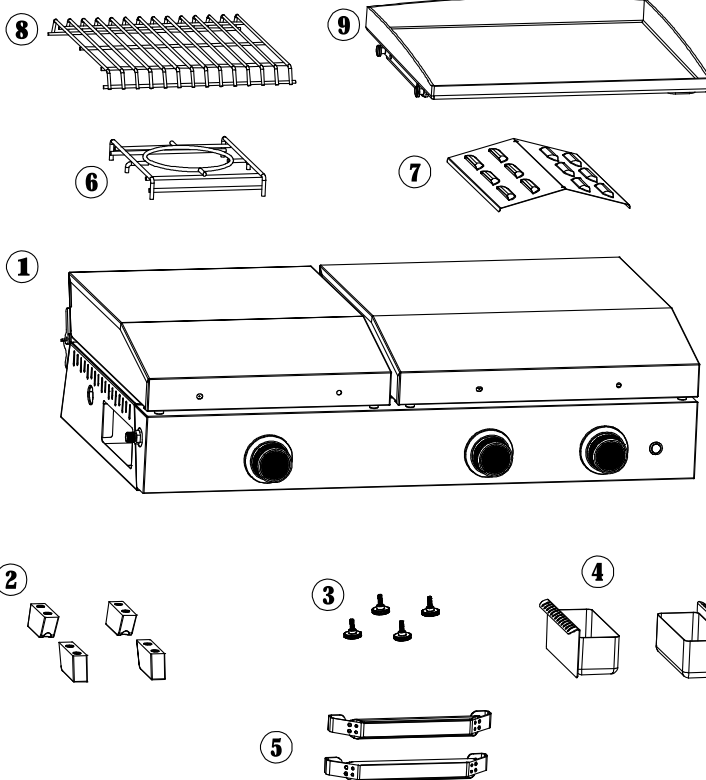
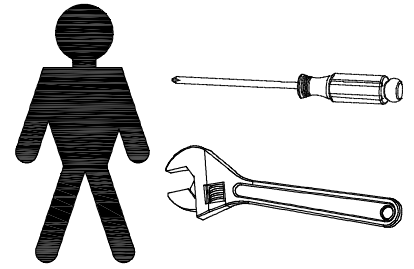
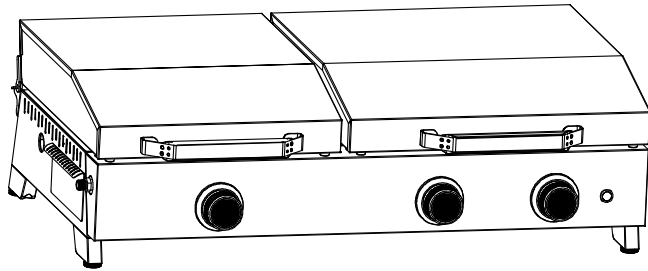
SAFETY PRECAUTIONS

- Read these instructions carefully and make sure that your barbecue is properly installed, assembled, maintained and serviced as described in these instructions. Failure to follow these instructions can result in serious personal injury and/or property damage. If you have any questions regarding assembly or operation, please contact your dealer or customer service. Keep the instructions for later use.
- Do not operate the device if it is visibly damaged.
- After installation, all joints must be checked for leaks. For this purpose, gas control sprays or a soap solution can be used. NEVER perform a leak test with an open flame!
- **The device is designed for outdoor use only!** Using this device in closed rooms can be dangerous and is FORBIDDEN.
- The device can get very hot! Always keep children away from the device and always use protective gloves (DIN-EN 407) and suitable barbecue tongs when you want to touch the device or the food to be grilled.
- **Risk of injury!** Never place the gas cylinder directly next to the grill or under the grill on the base plate. Always place the cylinder at the back left of the appliance. The cylinder should be as far away from the appliance as possible without putting too much strain on the hose.
- The appliance and bottle must be placed on a flat surface and must not be moved while in use.
- Never light the barbecue with the lid closed.
- Use the appliance only with the correct pressure (gas cylinder).
- You can grill food on the grill rack either with or without the lid closed. After the lid has been closed for 5 minutes, it must be opened for at least 1 minute to allow excess heat to escape.
- The appliance must not be used near combustible materials (e.g. petroleum-based products, thinners or anything labelled as combustible).
- Adequate ventilation is essential for combustion and the efficiency of the barbecue to avoid safety hazards. Therefore, never use the appliance in an enclosed/covered area.
- Make sure that there are no objects above and adjacent to the barbecue, such as trees, roof slopes, etc. There should always be a free space of at least 1 m around the appliance on all sides.
- If the wind speed is above 2 m/s, do not use the gas grill against the wind.
- After use, turn off the device at the cylinder valve or pressure reducer.
- Do not disassemble or modify the device – doing so will void the warranty. Any modification to the device can be dangerous and can cause injury or property damage.
- The parts sealed by the manufacturer or its representative must not be manipulated by the user.
- Close the valve or the pressure regulator of the gas cylinder after use.
- Check before each use and at regular intervals (even if not used for a long time) that all gas-carrying parts are free. Blockages, for example due to insects or impurities, can cause dangerous flashbacks!
- If you experience any issues, please contact our customer service at: service@skandika.de

Intended use:

This item is suitable for preparing barbecue food outdoors, provided that all the instructions in this manual are followed. Any other use is not permitted and will invalidate the warranty.

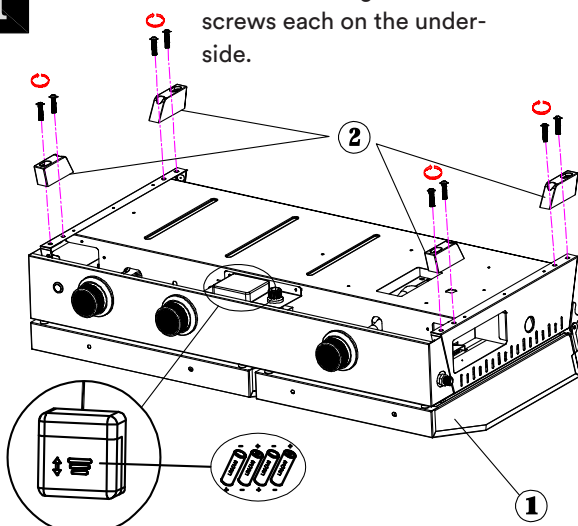
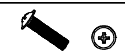
Find a place with sufficient space and familiarise yourself with the illustrations first. Remove all parts from the packaging and check that everything is included by comparing the contents with the illustrations. Remove any plastic film and protective transport inserts (if present). You will also need a screwdriver and an adjustable spanner for assembly. Some parts may already be pre-assembled or the screws may already be in the parts. In the latter case, you must first unscrew the screws before you can assemble the part. All connections should first be assembled by hand – never use force! Follow the steps shown to obtain a device that is ready for operation.



1 *1	2 *4
3 *4	4 *2
5 *2	6 *1
7 *1	8 *1
9 *1	
A M4-15*8	B M5-8*4

1

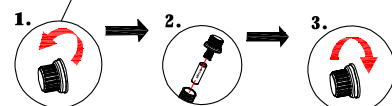
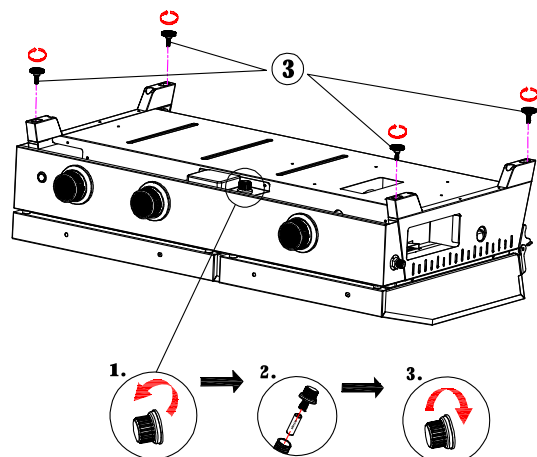
Attach the 4 legs with 2 screws each on the underside.

**A****8PCS**

Please insert 4xAA batteries into the battery compartment (not included, power supply for illuminated buttons).

2

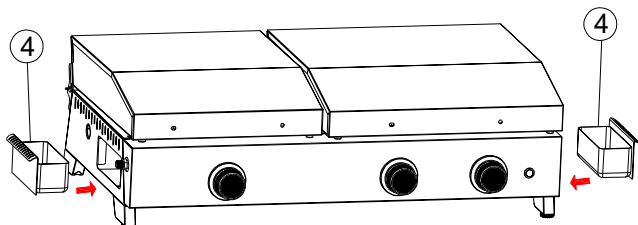
Screw the feet into the designated threads. The feet are adjustable to ensure a level surface.



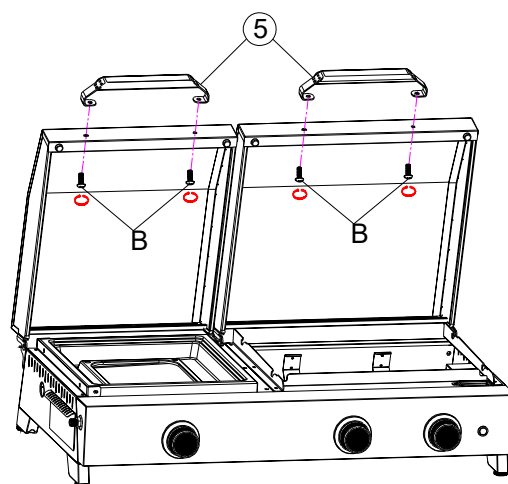
Please insert 1xAA battery into the 2nd battery compartment (not included, power supply piezo ignition).

3

Insert the grease collection trays as shown.



4



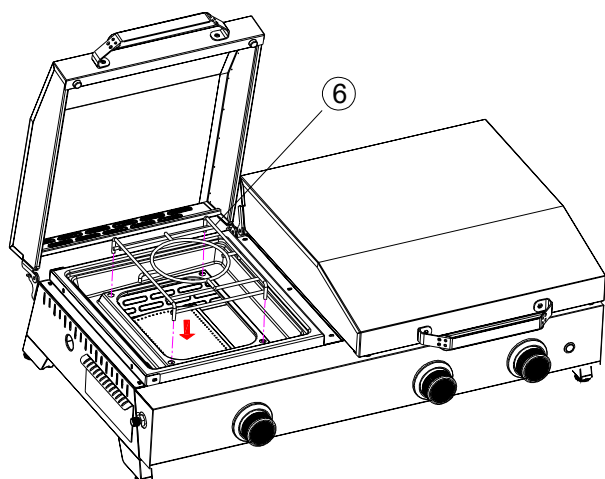
Now fix the handles

B

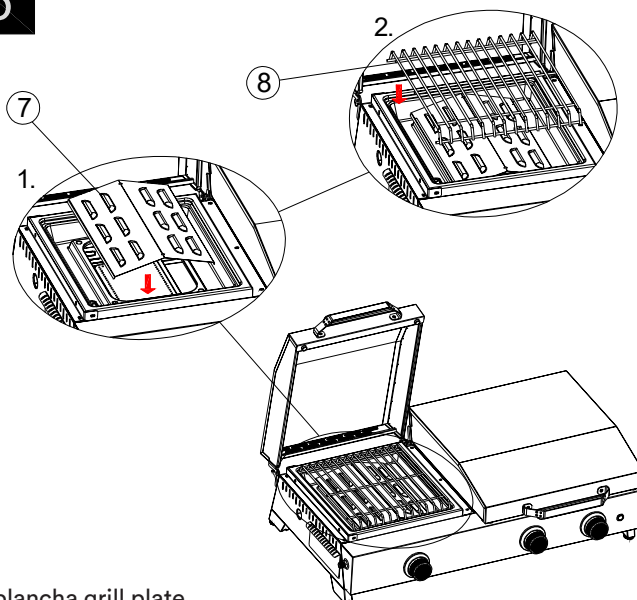


4PCS

5

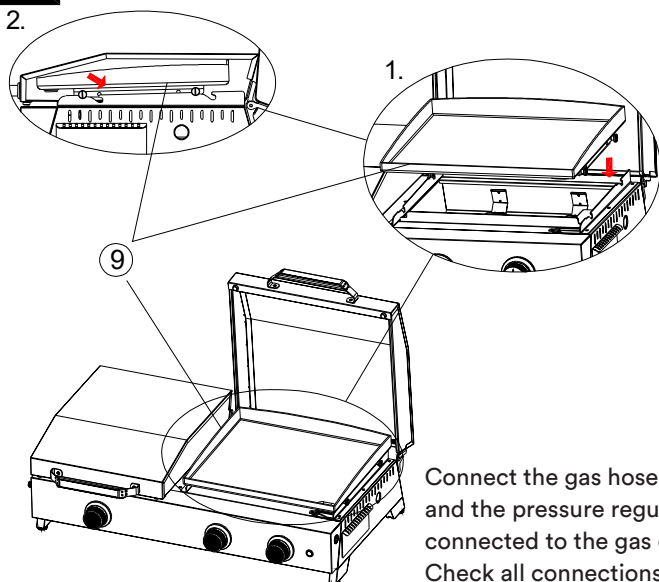


6

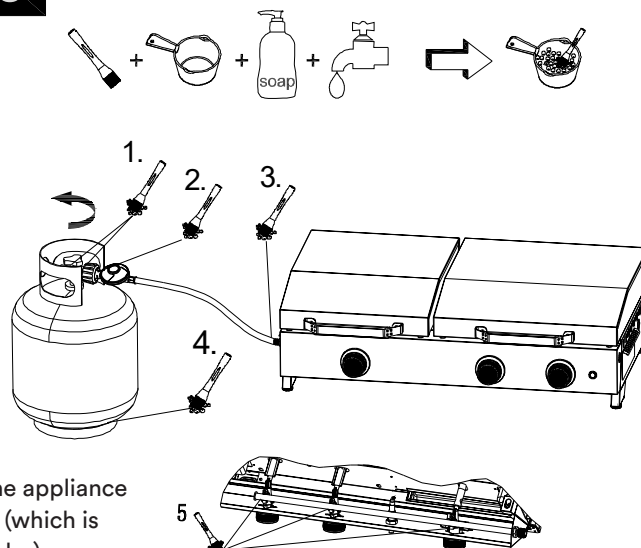


Inserting the grates / plancha grill plate

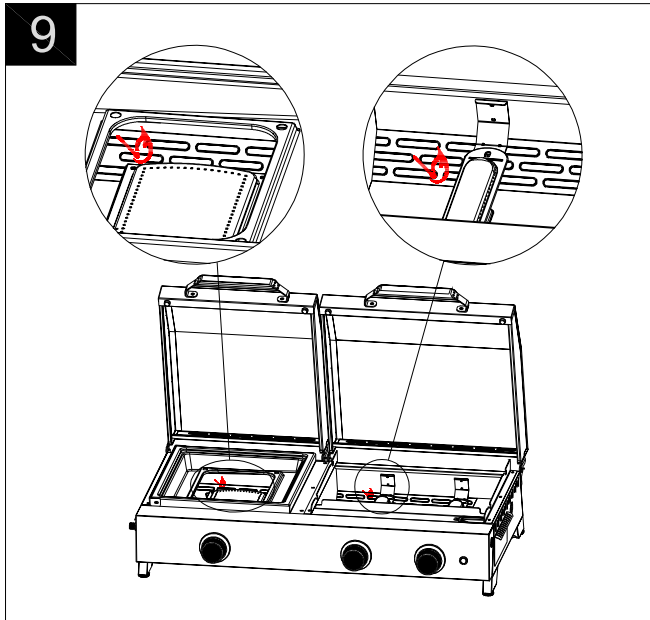
7



8



Connect the gas hose to the appliance and the pressure regulator (which is connected to the gas cylinder). Check all connections for leaks.



Light the burners and start commissioning.

CONNECTING THE GAS BOTTLE AND LEAK TEST

- This device is only suitable for use with low-pressure butane, propane or their gas mixtures (any gas cylinder weighing between 4.5 and 15 kg butane or 3.9 and 13 kg propane is suitable) and is used with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be attached to the pressure regulator and to the device using hose clamps:
 - use of a 28 mbar pressure regulator of category I3+ for butane gas
 - use of a 37 mbar pressure regulator of category I3+ for propane gas;
 - use of a 30 mbar pressure regulator of category I3B/P (30);
 - use of a 37 mbar pressure regulator in category I3B/P (37);
 - use of a 50 mbar pressure regulator in category I3B/P (50);
- Use a suitable pressure regulator that is certified according to BSEN 16129. Only use pressure regulators and hoses that are approved for liquid gas at the above pressures. A 50 mbar pressure regulator for use with standard gas bottles in Germany with a filling weight of 5-11 kg (e.g. grey camping propane gas bottles) is included in the package, along with a suitable hose of sufficient length. The life expectancy of the pressure regulator is estimated at 10 years. It is recommended to replace the regulator within 10 years of the date of manufacture.
- Please contact your liquid gas dealer for information about a suitable pressure regulator for the gas cylinder. Using the wrong pressure regulator or hose is unsafe. Always make sure you have the correct parts before operating the grill.
- The hose used must comply with the respective standard of the country in which it is used and must not be longer than 1.5 metres. A worn or damaged hose must be replaced. Make sure that the hose is not blocked, kinked or in contact with any part of the barbecue other than the connection. Replace the hose if required by national regulations and/or depending on its validity.
- The hose should not be twisted or kinked when connected to the pressure regulator and the gas barbecue.
- No part of the hose should touch any part of the appliance. So place the gas cylinder as far to the left of the appliance as the length of the hose allows.
- Check that the seal on the cylinder threaded valve is in good condition – this also applies to every cylinder change.
- Connect the cylinder valve thread to the pressure reducer by hand using the union nut (turn anti-clockwise). Now connect the hose line to the outlet thread of the pressure reducer using a suitable spanner. The connection of the other end of the hose line to the device connection is already pre-assembled. Check all connections before each use. Now carry out a leak test as follows:

CHECK FOR LEAKS

- Prepare 60–90 ml of leak detection solution by mixing one part detergent with three parts water.
- Make sure that the control valve is set to 'OFF'.
- Switch on the gas.
- Apply the soap solution to the hose and all connections. If bubbles form, you have a leak that needs to be repaired before use.
- Test again after you have corrected the problem. After testing, turn off the gas at the cylinder.
- If the detected leak cannot be corrected, do not attempt to repair the leak; instead, contact your gas supplier.

REPLACING THE GAS CYLINDER

- Always change the cylinder in a well-ventilated area, away from naked flames.
- Close the cylinder valve and loosen the union nut from the pressure reducer.
- Remove the pressure reducer from the cylinder and place the protective cap on the cylinder valve.
- Then connect the new cylinder as described above.

START UP

Do not operate your device until you are sure that all gas-carrying connections are tight. Always keep as safe a distance as possible from the burner, as a tongue of flame may appear when you start up. Then proceed as follows:

- Turn all the controls to the 'OFF' position.
- Switch on the gas supply at the cylinder or pressure regulator.
- To light the left burner, push down and hold the left control knob while turning it anticlockwise to the 'full power' position and quickly press the ignition button between the two buttons up to four times in succession. This will light the left burner, otherwise repeat the process.
- If the burner has not ignited after two attempts, turn off the gas tap and wait 5 minutes before attempting the ignition sequence again.
- If the burner is not burning, please repeat the ignition procedure.
- When the burner is lit, adjust the heat by turning the control knob to the high/low position (as required).
- Use the same procedure to light the right burner.
- To turn off the grill, turn the cylinder valve or the pressure reducer switch to the 'OFF' position. Then turn all the control knobs on the unit clockwise to the 'OFF' position when the flame has gone out.

CAUTION! If the appliance goes off again during use or the flame does not burn evenly, turn all controls, the cylinder valve and the pressure reducer to the 'OFF' position. Wait 5 minutes before trying to light the appliance again. A yellow flame indicates an insufficient supply of oxygen. Loud noises or spaces between the flame and the nozzle are also signs of an excess of oxygen.

If the problem persists after relighting, contact your gas supplier, the shop where you purchased the grill, or a qualified gas technician for assistance or repair. Never attempt to repair the problem yourself, as this may result in serious injury and/or property damage.

CLEANING AND CARE

CAUTION! All cleaning and user maintenance should be performed when the grill is cool and the fuel supply is turned off at the gas cylinder. We recommend that this gas grill be serviced at least once a year by a competent technician at your local gas supply store. Do not attempt to service this appliance yourself.

- Burning off the barbecue after each use (for about 15 minutes) will minimise excessive food residue.
- Use a mild detergent or a solution of baking soda and hot water to clean the outside of the appliance. For stubborn stains, you can use non-abrasive scouring powder and then rinse with water. If the interior surface of the grill lid looks like flaking paint, it means that baked-on grease has turned to carbon and is flaking. Clean the surface thoroughly with a strong, hot soapy solution. Rinse with water and allow to dry completely. **NEVER USE OVEN CLEANER ON THE INTERIOR GRILL SURFACE!**
- Remove the residue with a brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with soapy water. Rinse with water and allow to dry.
- Plastic parts: Wash these with a soft cloth and hot soapy water. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or concentrated grill cleaners on plastic parts.
- Grill rack: Use a mild soapy solution. For stubborn stains, you can use non-abrasive scouring powder and then rinse with water.
- Grease tray: Please do not open the grease tray during use. When cleaning the grease tray, first remove the grease tray and then pull out the grease tray. Check the tray in good time and take out the oil when it is about 1/3 full. Wait until the fat has cooled down and then carefully remove the tray by lifting it up at the back.
- Cleaning the burner unit: Turn off the gas at the knob and disconnect the cylinder. Remove the cooling grid. Clean the burner with a soft brush or blow it out with compressed air and wipe it with a cloth. Clean any clogged openings with a pipe cleaner or a stiff wire (such as a straightened paper clip). Inspect the burner for any damage (cracks or holes). If you see any damage, replace it with a new burner. Reinstall the burner, making sure the gas valve openings in the burner inlet (venturi) are correctly positioned and secured. In some cases, your grill will not ignite because of an insect crawling in the burner venturi or a spider spinning its web in the burner. This can be cleared by running a bottle brush through the burner venturi and pushing it down the full length of the burner. If the condition persists, contact your gas supplier.

STORAGE

- Clean the device before storage with a damp cloth and a mild cleaning solution to remove excess grease.
- Store the device in its original packaging in a clean, dry environment.
- Do not store your gas cylinder in a closed room. Store the device in a well-ventilated place and protect it from direct sunlight.
- Indoor storage of a device is only permitted if the gas cylinder is disconnected and removed from the device.
- Gas cylinders must be stored upright outdoors, out of the reach of children. The cylinder must never be stored in a location where temperatures exceed 50°C. Do not store the cylinder near a flame, pilot light or other ignition source. **NO SMOKING.** The cylinder should also not be changed near ignition sources.

TROUBLESHOOTING

Failure	Possible cause / check	Remedy
The device cannot be ignited	Check whether the gas valves are open and whether sparks occur when lighting. Check whether the burners are dirty or whether the gas cylinder is empty.	- Open valve - Clean - Have gas cylinder refilled
Burner does not ignite	Is there still gas in the bottle? Is the bottle valve open? Does a spark jump over from the igniter?	- Have the gas cylinder refilled - Open the valve - Replace the battery in the igniter
Appearing odour of gas	Check the sealing ring on the gas cylinder. Check all gas-carrying parts for leaks using leak detection spray or soapy water.	Replace the gas cylinder if defective. Tighten any loose connections.
Noises at the pressure controller	The ventilation openings on the pressure regulator may be blocked.	Clean the openings as necessary. Then wait 5 minutes before restarting the device.
Flames or tongue-flickering flickers	Too much fat in the meat or in the fat drainage system, too high a grill temperature	Trim fat from meat before grilling, clean the grill and reduce the temperature.
Flashback (in rare cases into the combustion chambers)	Deflagration / 'bubbling' sound	Close the gas supply at the cylinder. Wait 1 minute and restart the barbecue. If the problem recurs, clean the burners.
Uneven flame	Burner / burner pipe defective or blocked?	Clean or replace burner.
Insufficient heating output	Clogged injector / venturi tube	Clean the affected parts.
The device takes a long time to heat up.	Depending on the ambient temperature (e.g. in cold weather), your device will take longer or shorter to heat up. If there is still insufficient heat after 10-15 minutes, this may also be due to an insufficient gas supply.	Check that the gas hose is not kinked or blocked. Check the gas cylinder level and replace if necessary.
Flames on the front panel, at the connection points or on the control buttons	Connections may be leaking or valve defective.	Close the gas supply at the cylinder immediately. Perform a leak test.

Never attempt to repair gas-carrying parts yourself! If gas leaks occur, the device must not be used under any circumstances until the problem has been professionally rectified!

If you experience any problems, please contact our customer service team at: service@skandika.de.

GUARANTEE CONDITIONS

For our devices we provide a warranty as defined below.

1. In accordance with the following conditions (numbers 2-5) we repair defect or damage to the device free of charge, if the cause is a manufacturing defect. Therefore, these defects / damages need to be reported to us without delay after appearance and within the warranty period of 24 months after delivery to the end user. The warranty does not cover parts, which easily break (e.g. glass or plastic). The warranty does not cover slight deviations of the product, which are insignificant for usability and value of the device and damage caused by chemical or electrochemical effects and damages caused by penetration of water or generally force majeure damage.
2. The warranty achievement is the replacement or repair of defective parts, depending on our decision. The cost of material and labor will be borne by us. Repairs at customer site cannot be demanded. The proof of purchase along with the date of purchase and / or delivery is required. Replaced parts become our property.
3. The warranty is void if repairs or adjustments are made, which are not authorized by us or if our devices are equipped with additional parts or accessories that are not adapted to our devices. Furthermore, the warranty is void if the device is damaged or destroyed by force majeure or due to environmental influences and in case of improper handling / maintenance (e.g. due to non-observance of the instruction manual) or mechanical damages. The customer service may authorize you to replace or repair defective parts after telephone consultation. In this case, the warranty is not void.
4. Warranty services do not extend the warranty period nor do they initiate a new warranty period.
5. Further demands, especially claims for damages which occurred outside the device, are excluded as long as a liability is not obligatory legal.
6. Our warranty terms - which cover the requirements and scope of our warranty conditions - do not affect the contractual warranty obligations of the seller.
7. Parts of wear and tear are not included in the warranty.
8. The warranty is void if not used properly or if used in gyms, rehabilitation centers and hotels. Even if most of our units are suitable for a professional use, this requires a separate agreement.



DISPOSAL



This item must not be disposed of with household waste. Dispose of it via an authorised waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe the local regulations for disposing of the appliance due to the flammable refrigerant and the blowing gas. If in doubt, contact your local waste disposal centre.

The packaging is made of environmentally friendly materials that can be disposed of at local recycling centres.

Battery: At the end of its service life, the battery should be removed from the appliance immediately.

Please dispose of used batteries properly, do not dispose of them in fire or water.

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and visual changes without notice.

For spare parts please contact: service@skandika.de

Service centre: MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Germany

EU-Konformitätserklärung

Declaration of Conformity

Wir, die Firma
We, the company

Name des Unternehmens / *company name*
MAX Trader GmbH

Anschrift (Straße, Nr.) / *address (street, no.)*
Wilhelm-Beckmann-Str. 19

PLZ Ort / *postal code and city*
45307 Essen

Land / *country*
Deutschland

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt:

declare under our sole responsibility that the following product:

Gerät / type of product: Gasgrill

Handelsmarke / trademark: Skandika

Modell / model	Artikel-Nr. / article-no	weitere Angaben / further details
Gasplancha Eldur	60640	n/a

die grundlegenden Anforderungen der aufgeführten EU-Richtlinien erfüllt:

meets the essential requirements of the following EU-Directives:

(EU) 2016/426	Gasgeräteverordnung [OJEU L81/99-147, 31.03.2016]
	<i>Gas Appliances Regulation [OJEU L81/99-147, 31.03.2016]</i>

Angewandte Normen und Prüfvorgaben / Applied standards and test specifications:

DIN EN 498:2012-04

Notifizierte Stelle / Notified body:

Die notifizierte Stelle DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre, Dänemark, mit der Kennnummer 2531 hat eine Baumusterprüfung des o. g. Produkts durchgeführt (Modul B) und ein Konformitätszertifikat mit der Nr. 2531-GAR-CGC11110 erteilt, welches einen Gültigkeitszeitraum vom 18.11.2024 bis einschließlich 04.09.2033 besitzt.

The notified body DBI Certification A/S, Jernholmen 12, 2650 Hvidovre, Denmark, with the identification number 2531, has conducted a type examination of the aforementioned product (Module B) and issued a conformity certificate with the number 2531-GAR-CGC11110, valid from November 18, 2024, to September 4, 2033.

Unterzeichner:
Signatory:

Name / *name*
Jürgen Schüring

Position / *position*
Geschäftsführer

Essen, 28. November 2024

Ort, Datum / *place, date*

[illegible]

NOTES



**Vertrieb & Service durch / Sales & Service by
Ventes et services par**

MAX Trader GmbH
Wilhelm-Beckmann-Straße 19
45307 Essen
Germany