

USER INSTRUCTIONS

CARRI CHEF 2

MODEL No 8910



CE



CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

503-0320 LEV12

VORSICHT

Nur im Außenbereich verwenden! Dieses Gerät darf nicht in umschlossenen Räumen (wie z. B. Balkon, Veranda oder Bewirtungsbereich) verwendet werden!



WICHTIG

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, bevor Sie den Gasbehälter anschließen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

1. Einführung

- Dieses Gerät wurde für das Kochen im Außenbereich entwickelt, insbesondere für Camping-Anhänger, die das Leben im Freien genießen. Es kann auch auf einer Terrasse verwendet werden.
- Verschiedene Arten von Lebensmitteln können mit diesem Gerät zubereitet werden. Der Carri Chef 2 ist für verschiedene Kochoberflächen ausgelegt.
- Über einen Schlauch und einen Regler wird dem Gerät Gas zugeführt. Schlauch und Regler können an eine Gasflasche, eine Gaspatrone, oder ein CADAC Power Pak 1000 angeschlossen werden (letzteres nimmt zwei Gaspatronen auf). (Nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten).
- Das Gerät ist einfach einzuschalten und zu betreiben (dies wird unten in Abschnitt 6 beschrieben), und der Benutzer kann die Wärmezufuhr mit einem Regler kontrollieren.
- Zusammen mit dem Gerät wird ein Rezeptbuch geliefert, welches Erstanwendern eine Einführung in die Möglichkeiten des Kochens im Freien gibt.

2. Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät entspricht den Normen DIN EN 498: 2012 und SANS 1539:2012.
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler verwendet werden (Schlauch und Regler werden in Südafrika mit dem Gerät geliefert).
- **Warnung:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- PowerPak 1000 bzw. nachfüllbare Gasflasche nur in aufrechter Position verwenden. (Optionales Zubehör – nicht im Lieferumfang).
- **Hinweis:** Um zufriedenstellenden Betrieb mit dem PowerPak 1000 sicherzustellen, immer mit vollen Patronen beginnen und nur wenn die vorgesehene Dauer der ununterbrochenen Nutzung weniger als eine Stunde beträgt.
- Darf nur mit einer Gasflasche verwendet werden, die nicht höher ist als 500 mm.
- Gasgeräte benötigen für effiziente Leistung ausreichend Belüftung, um die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten. Deshalb darf das Gerät nicht in unbelüfteten Bereichen betrieben werden. Es ist nur zur Verwendung im Freien vorgesehen.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- **Nur im Außenbereich verwenden!**

Produktcodes: 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40, 8910-50

Verwendungsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Geräteklassen	I _{3H} (28-30/37)	I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (50)
Zulässige Gase	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch	
Betriebsdrücke	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (Südafrika 2.8 kPa) 50mBar
Anzahl Düsen	0.92			0.82
Nenn-Verbrauch	270g/hr	313g/hr	270g/hr	270g/hr
Nominale Bruttowärmezufuhr	3.7kW	4.3kW	3.7kW	3.7kW

Gasversorgungsquellen: zugelassener Schlauch und Regler, an einen nachfüllbaren Gasbehälter angeschlossen (nicht mehr als 9 kg); unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften.

Landesnamen und Abkürzungen:

AE = United Arab Emirates	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgium	CH = Switzerland
CZ = Czech Republic	DE = Germany	DK = Denmark	ES = Spain	FI = Finland
FR = France	GB = United Kingdom	GR = Greece	HR = Croatia	IT = Italy
JP = Japan	KR = Korea	NL = Netherlands	NO = Norway	PL = Poland
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sweden	TR = Turkey	ZA = South Africa	

3. Sicherheitsinformationen

Schlauch

- **Dieses Gerät darf nur im Außenbereich verwendet werden.**
- Zusammen mit dem Gerät werden ein Schlauch und ein Regler geliefert (nur Südafrika).
- Vor jeder Verwendung und vor dem Anschließen an den Gasbehälter muss der Schlauch auf Verschleißspuren oder Beschädigungen überprüft werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Schlauch beschädigt oder verschlissen ist. Tauschen Sie den Schlauch aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es Leckagen oder Beschädigungen aufweist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Gasbehälter

- Verwenden Sie nur Gasflaschen, die in Ihrem Land zugelassen sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort angeschlossen oder ausgewechselt wird, vorzugsweise im Außenbereich, fern von Entzündungsquellen wie zum Beispiel offenen Flammen, Kontrollflammen, elektrischen Heizgeräten sowie von anderen Personen.
- Gasbehälter von Hitze und Flammen fernhalten. Nicht auf einem Herd oder anderen heißen Oberflächen abstellen.
- Gaspatronen/nachfüllbare Flaschen dürfen nur in aufrechter Position verwendet werden, damit eine ordnungsgemäße Brennstoffentnahme gewährleistet ist. Nichteinhaltung kann zum Austreten von Flüssigkeit aus dem Gasbehälter führen, was gefährliche Betriebsbedingungen zur Folge haben kann.
- Versuchen Sie nicht, die Gasflasche zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.
- In der Mitte des Zubehörtabelts ist Platz für die Aufnahme einer Gaspatrone vorgesehen.
- Die Gasflasche muss nach dem Gebrauch und bei der Lagerung vom Gerät getrennt werden.

Aufbau und Verwendung

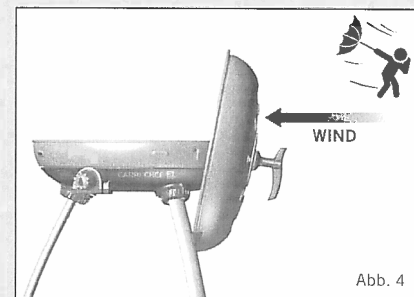
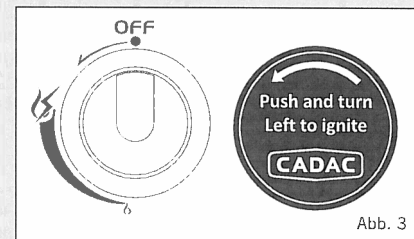
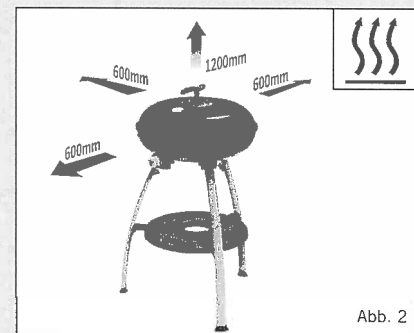
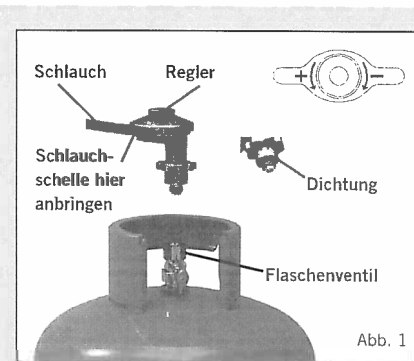
- Das Gerät ist auf Transportierbarkeit ausgelegt. Deshalb sind die Beine und das Zubehörtabelt leicht abzunehmen bzw. anzubringen.
- Der Aufbau bzw. Abbau durch den Benutzer beschränkt sich auf das Anbringen der Beine und des Zubehörtabelts, sowie auf das Einsetzen bzw. Abnehmen der Kochoberflächen.
- Beim Anbringen der Beine ist immer darauf zu achten, dass die Ringe zur Sicherung der Beine gut fixiert sind und dass das aufgebaute Gerät stabil ist und nicht wackelt. Verwenden Sie das Gerät nicht, ohne das Zubehörtabelt anzubringen, da diese auch wesentlich zur allgemeinen Stabilisierung des Geräts beiträgt.
- Nur auf festem, ebenem Untergrund betreiben.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden.
- Wenn Hitzeschild, Fettpfanne oder Brennerpfanne derart beschädigt werden, dass beim Betrieb permanenter Kontakt zwischen dem Hitzeschild und der Fettpfanne entsteht, darf das Gerät nicht verwendet werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu Ihrem CADAC-Vertriebshändler.
- Die Luftlöcher im Ventildeckel dürfen nicht abgedeckt oder modifiziert werden, weil dies die Funktion des Produkts beeinträchtigt und zu einer instabilen Flamme führen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien betrieben wird. Mindestsicherheitsabstände: über dem Gerät 1,2 m. Hinten und an den Seiten 600 mm. (Siehe Abb. 2)
- **Vorsicht:** Wenn das Gerät in Betrieb ist, empfehlen wir die Verwendung von Schutzhandschuhen beim Abnehmen und Aufsetzen der Haube. Der Handgriff der Haube kann heiß werden.
- **Vorsicht:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu verwenden.
- Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- **Nur im Außenbereich verwenden**
- **HINWEIS!** Wenn das Gerät bei windigem Wetter verwendet wird, muss die Haube als Windschutz genutzt und in eine Position wie in Abb. 4 dargestellt gebracht werden.

Flammenrückschlag

- Im Falle eines Flammenrückschlags (wenn die Flamme zurückschlägt und sich das Gas im Brenner oder Venturigehäuse entzündet), müssen Sie sofort das Gas abdrehen, indem Sie zuerst das Regelventil am Gasbehälter und anschließend das Ventil am Gerät schließen. Wenn die Flamme erloschen ist, den Regler entfernen und den Zustand der Dichtung prüfen. Im Zweifelsfall die Dichtung erneuern. Entzünden Sie das Gerät wieder, wie untenstehend in Abschnitt 6 beschrieben. Falls die Flamme nach wie vor zurückschlägt, ist das Gerät zu einem autorisierten CADAC-Reparaturdienst zu bringen.

Lecks

- Im Falle eines Lecks an Ihrem Gerät (Gasgeruch) sofort den Drehknopf an der Gasflasche schließen. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks prüfen wollen, machen Sie dies bitte im Freien. Versuchen Sie nicht, Lecks mit Hilfe einer Flamme ausfindig zu machen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser.
- Bestreichen Sie die Verbindungsstellen mit Seifenwasser. Wenn sich Blasen bilden, deutet dies auf ein Gasleck hin. Drehen Sie die Gasversorgung sofort ab, indem Sie zuerst das Regelventil am Gasbehälter und anschließend das Ventil am Gerät schließen. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf ordnungsgemäßen Zustand. Prüfen Sie erneut mit Seifenwasser. Wenn weiterhin ein Gasleck auftritt, bringen Sie das Gerät zur Inspektion/Reparatur zu Ihrem autorisierten CADAC-Fachhändler.
- Überprüfen Sie die Anlage auf Lecks am Schlauchstutzen beim Ventil und am Regler der Gasflasche. Dabei ist der Gashahn an der Flasche geöffnet, der Regler am Gerät jedoch geschlossen.



4. Kombinationen

Carri Chef 2 Skottel Combo (Produktcode: 8910-10)



4. Kombinationen

Carri Chef 2 BBQ Combo (Produktcode: 8910-20)

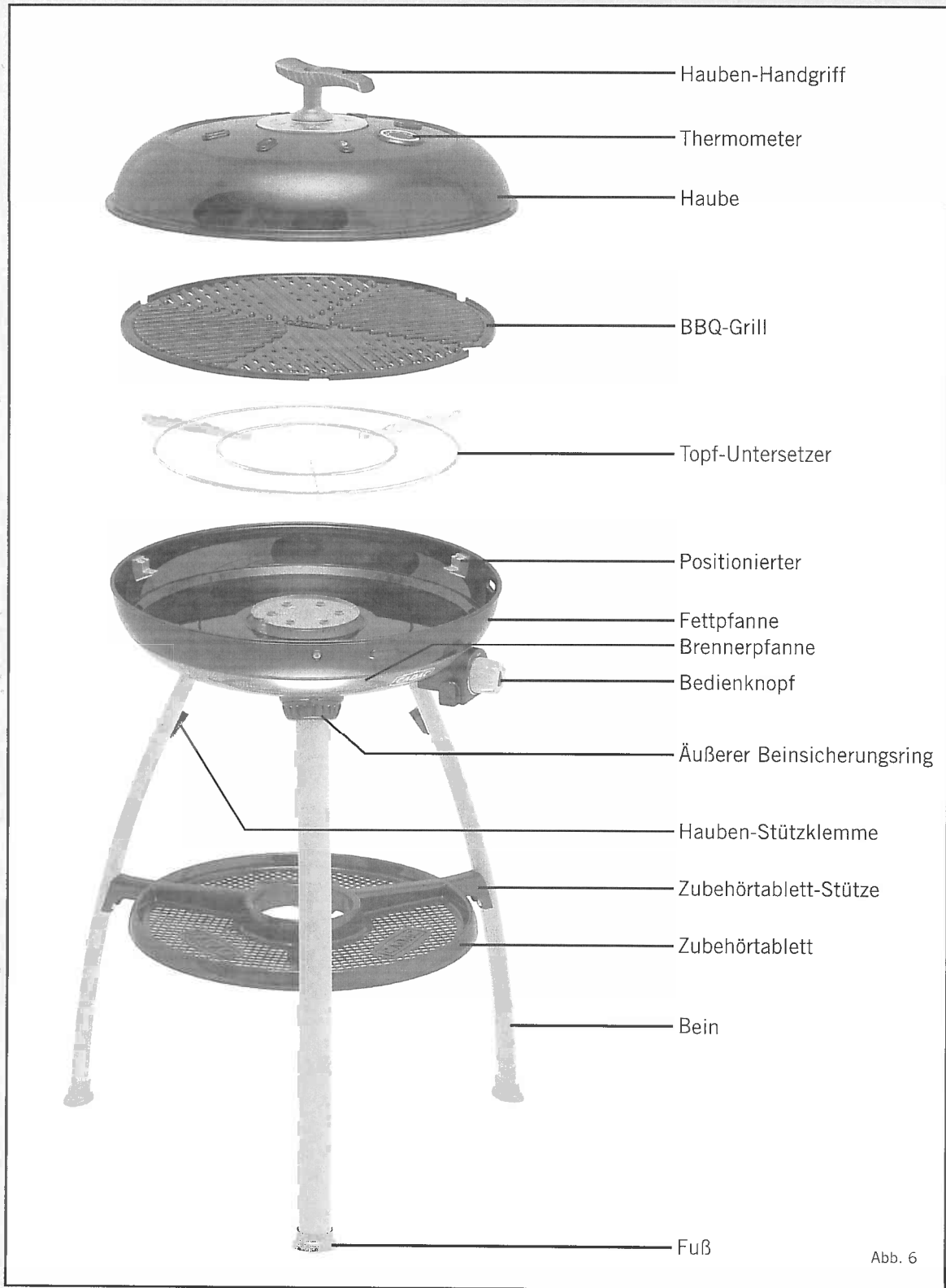


Abb. 6

4. Kombinationen

Carri Chef 2 BBQ / Skottel Combo (Produktcode: 8910-30)

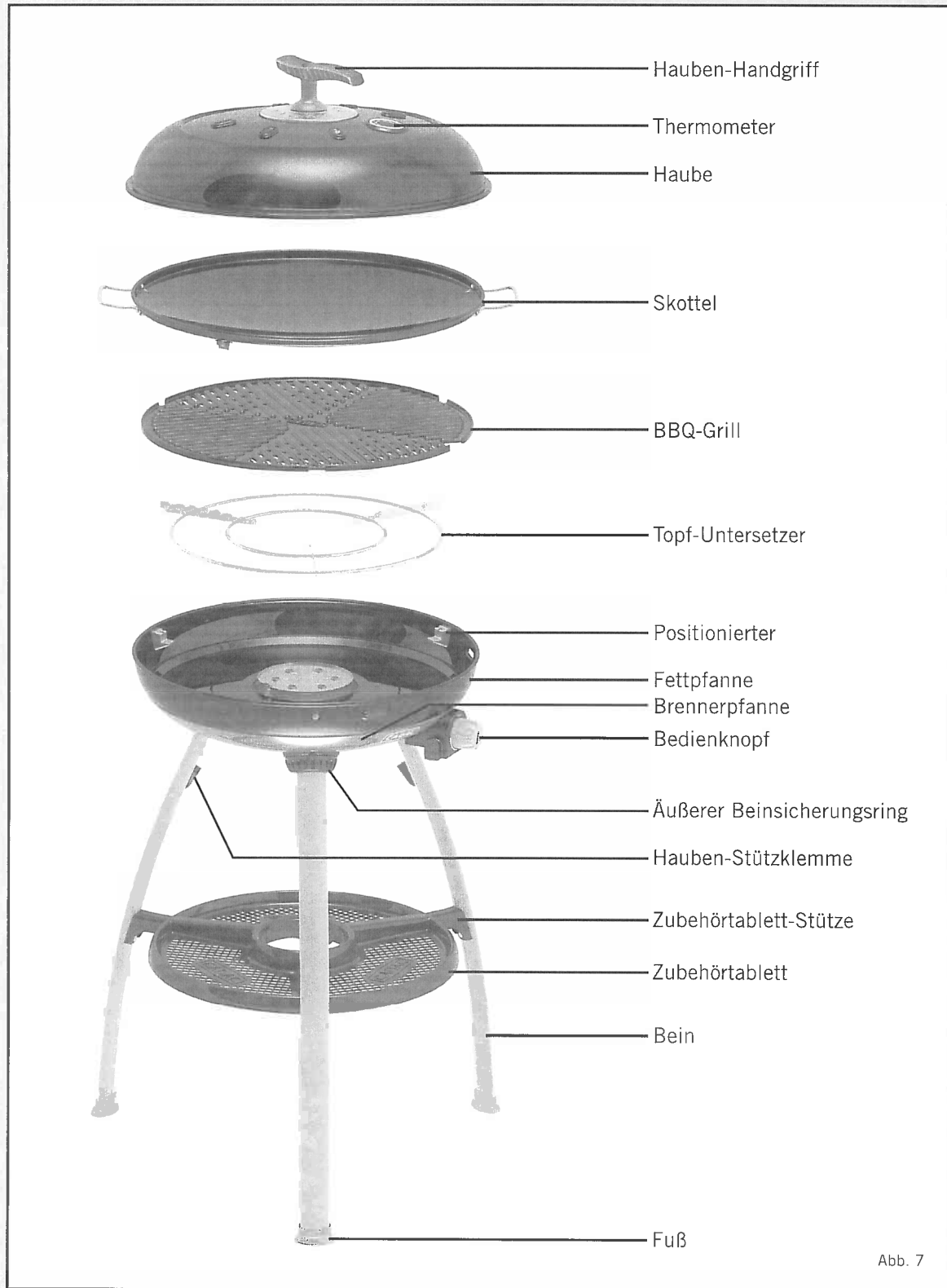


Abb. 7

4. Kombinationen

Carri Chef 2 BBQ / Flachpfannen-Combo (Produktcode: 8910-40)

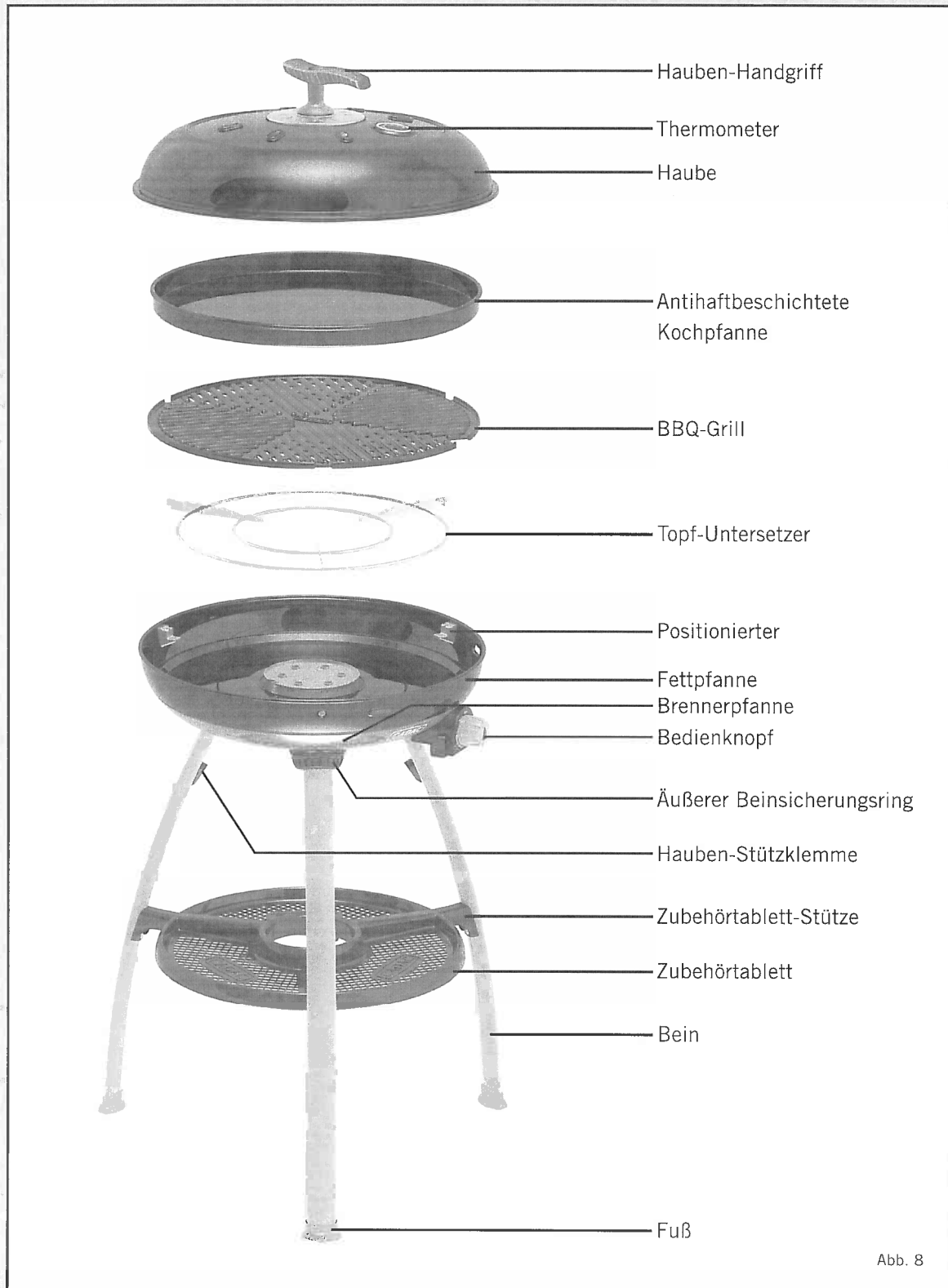


Abb. 8

4. Kombinationen

Carri Chef 2 BBQ / Grill (2) Braai-Combo (Produktcode: 8910-50)

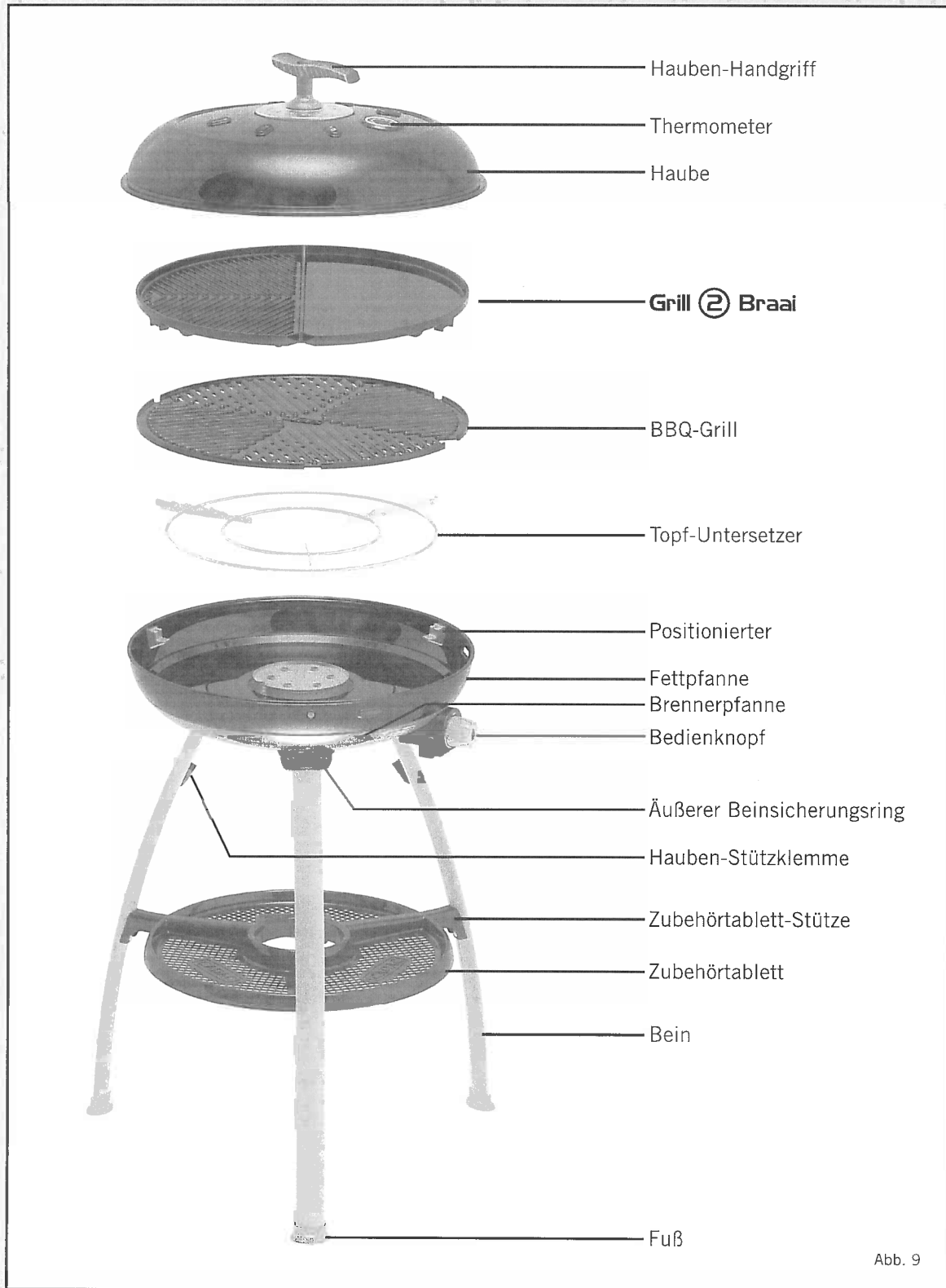
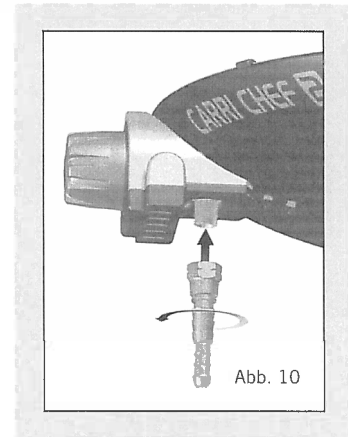


Abb. 9

5. Anbringen und Auswechseln des Schlauchs und der Gasflasche

- **HINWEIS!** Beim Installieren des Schlauchstutzens müssen Sie darauf achten, dass er beim Anziehen der Schlauchstutzmutter gerade gehalten wird, um ein mögliches Gasleck zu verhindern. Mit einem passenden Schlüssel anziehen. (Abb. 10)
- Geräteklassen I 3B/P (30), I 3B/P (37) und I 3+ (28-30/37): Bringen Sie den Ventil-Schlauchstutzen am Ventil an, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben. Schieben Sie einen zugelassenen Schlauch auf den Ventil-Schlauchstutzen, bis er ordnungsgemäß sitzt. Am anderen Ende, eine passende Niederdruck-Regler (I3B / P (30): 30mbar Butan / Propan-Konfigurationen Regler; I3 + (28-30/37): 30mbar Butan Regler oder 37mbar Propan-Regler); I3B / P (37) : 37mbar Butan / Propan-Konfigurationen Regler).. Achten Sie auch hier darauf, dass der Schlauch gut sitzt. Die Art der Schlauch verwendet werden mit den einschlägigen EN-Norm und suchen Anforderung. In Südafrika muss der Regler der Norm SABS 1237 genügen.
- Geräteklasse I 3B/P (50): Schrauben Sie einen Schlauch mit korrekten Gewindeanschlüssen an beiden Enden auf das viertelzöllige BSP Linksgewinde am Ventil. Bringen Sie am anderen Ende des Schlauchs einen geeigneten 50 mbar Niederdruck-Regler an. Die Schlauchleitung verwendet werden, müssen mit DIN 4815 Teil 2 oder gleichwertig erfüllen.
- Die Schlauchlänge soll nicht weniger als 800 mm betragen und 1,5 m nicht übersteigen. Prüfen Sie das Verfallsdatum am Schlauch und ersetzen Sie ihn falls erforderlich bzw. wenn nationale Vorschriften dies vorschreiben.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder quetschen. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht in Kontakt mit Oberflächen kommt, die beim Betrieb heiß werden.
- Bevor Sie den Regler an einen Gasbehälter anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass die Dichtung am Regler guten Sitz hat und in gutem Zustand ist. Dies muss bei jedem Anschließen und vor jeder Verwendung geschehen.
- Bevor Sie die Gasflasche anschließen, stellen Sie sicher, dass alle Ventile geschlossen sind. Drehen Sie dazu den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort angeschlossen oder ausgewechselt wird, vorzugsweise im Außenbereich, fern von Entzündungsquellen wie zum Beispiel offenen Flammen, Kontrollflammen, elektrischen Heizgeräten sowie von anderen Personen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter in aufrechter Position ist, und schrauben Sie den Regler auf den Behälter, bis er vollständig befestigt ist. Nur handfest anziehen.
- Im Falle eines Lecks an Ihrem Gerät (Gasgeruch) sofort den Drehknopf am Gasbehälter schließen und das in Abschnitt 3 beschriebenen Verfahren zum Aufspüren und Schließen von Lecks ausführen. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen wollen, müssen Sie dies im Freien mit Seifenwasser tun, welches auf die Verbindungen aufgebracht wird. Bilden sich Blasen, so deutet dies auf ein Gasleck hin.
- Überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse fest angezogen sind, und wiederholen Sie die Prüfung mit der Seifenlauge. Falls Sie das Gasleck nicht ausfindig machen können, darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren CADAC-Vertriebshändler.
- Wenn Sie einen Gasbehälter auswechseln, schließen Sie zunächst das Ventil am Behälter (falls montiert), und drehen Sie dann den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme erloschen ist, und schrauben Sie den Regler ab. Schließen Sie einen vollen Behälter an. Beachten Sie dabei die oben beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen.



6. Entzünden des Geräts

Vor dem Entzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

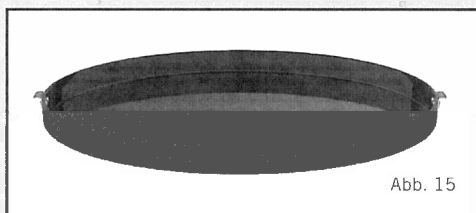
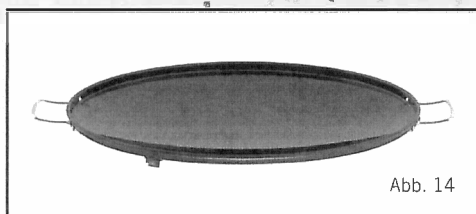
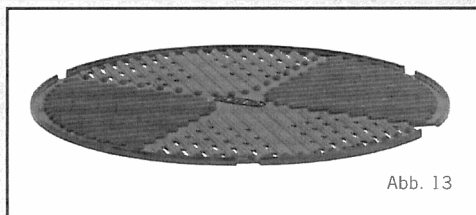
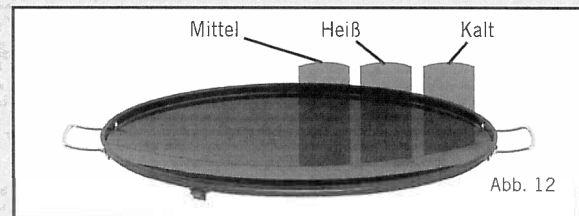
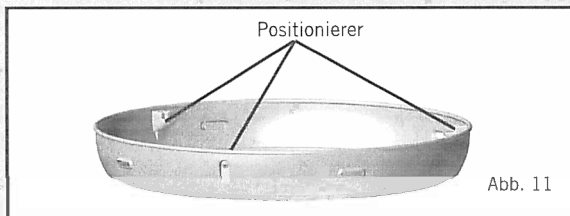
- Nach längerer Lagerung müssen die Luftlöcher im Ventildeckel daraufhin überprüft werden, ob der Gasstrom durch Insekten beeinträchtigt wird. Überprüfen Sie den Einlass des Venturis auf Insekten. Bringen Sie nach diesen Überprüfungen alle Komponenten wieder in ihre vorgeschriebene Position.
- **Das Gerät darf nur auf einem stabilen, ebenen Untergrund verwendet werden.**
Verwendung des Bedienknopfes
Der Bedienknopf hat zwei positive Endpositionen: Kleine Flamme und Anzünden / große Flamme. Dadurch wird die Einstellung der Flamme auf den Bereich zwischen diesen beiden Punkten eingeschränkt.
Entzünden mit dem Piezo-Anzünder
 - Um das Gerät mit dem Piezo-Anzünder zu entzünden, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Wenn sich das Gas nicht mit dem ersten Funken entzündet, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Versuchen Sie es erneut, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Wenn sich das Gas nicht innerhalb der ersten zwei bis drei Sekunden entzündet hat, müssen Sie das Regelventil schließen, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Warten Sie ca. dreißig Sekunden, damit Gas, das sich ggf. in der Brennerpfanne angesammelt hat, entweichen kann. Wiederholen Sie erforderlichenfalls den oben beschriebenen Vorgang, bis sich die Flamme entzündet. Die Flamme sollte sich normalerweise innerhalb der ersten ein bis zwei Sekunden entzünden.*Entzünden mit einem Grillanzünder*
 - Wenn das Gerät kalt ist, kann es von oben entzündet werden, bevor die gewünschte Kochoberfläche auf die Fettpfanne montiert wird. Beim Entzünden des Geräts im heißen Zustand wird jedoch empfohlen dies zu tun, indem ein Grillanzünder so weit durch eine der Belüftungsöffnungen unterhalb des Brenners gesteckt wird, bis er mit dem Brenner auf gleicher Höhe ist. (Stecken Sie den Grillanzünder NICHT durch die große Öffnung direkt unterhalb des Brenners.) Zünden Sie den Grillanzünder. Drücken Sie, während der Grillanzünder brennt, den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Brenner zu entzünden.

6. Entzünden des Geräts...

Allgemeines

- Wenn die Flamme entzündet ist, kann die Intensität der Flamme durch Drehen des Bedienknopfes eingestellt werden: gegen den Uhrzeigersinn zum Reduzieren der Flamme, bzw. mit dem Uhrzeigersinn zum Hochregeln der Flamme.
- Am Anschlag im Uhrzeigersinn ist das Ventil vollständig geschlossen. Um das Ventil aus der vollständig geschlossenen Position zu drehen, muss der Knopf zuerst so weit eingedrückt werden, dass sich die Verriegelung löst. Drehen Sie den eingedrückten Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn. Sobald die Verriegelung gelöst ist, ist es nicht mehr nötig, den Knopf gedrückt zu halten. Er kann jetzt frei bis zur gewünschten Flammeneinstellung gedreht werden.
- Die Flamme kann durch das hierfür vorgesehene Schälloch an der Seite der Fettpfanne betrachtet werden.
- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zum Aufflackern kommen, wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist. Regeln Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Flackern aufhört.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Abgesehen davon, dass dies gefährlich ist, kann das Bewegen des Geräts während des Betriebs zum Aufflackern führen.
- Nach der Verwendung schließen Sie zuerst das Ventil am Gasbehälter (falls zutreffend). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Ventil am Gerät, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

7. Verwenden des Geräts und seiner Kochoberflächen



BBQ-Grill (Abb. 13)

- Im Lieferumfang bei 8910-20, 8910-30, 8910-40 und 8910-50
- Der BBQ-Grill ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 11).
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil
- Antihftbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihftbeschichtung beschädigen würden.
- Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse
- Diese Kochoberfläche wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des BBQ-Grills.

Skottel (Abb. 14)

- Im Lieferumfang bei 8910-10 und 8910-30
- Der Skottel liegt auf seinen eigenen Positionierern in der Fettpfanne auf.
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil
- Porzellanemaillierte Kochoberfläche
- Ideal für Wokgerichte, pfannengerührte Gerichte, Pastagerichte und Frühstück
- Diese Kochoberfläche wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Skottels.

Antihftbeschichtete Kochpfanne (Abb. 15)

- Im Lieferumfang bei 8910-40
- Die Kochpfanne ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 11).
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil
- Antihftbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihftbeschichtung beschädigen würden.
- **WARNUNG:** Benutzen Sie die Kochpfanne beim Vorheizen nicht länger als 15 Minuten mit der Haube, da dies die Antihftbeschichtung und die Pfanne beschädigen kann.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Kochpfanne.

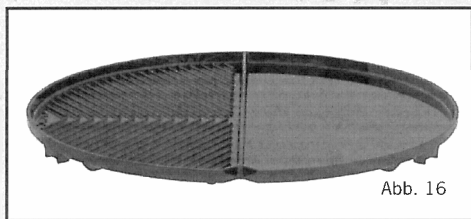


Abb. 16

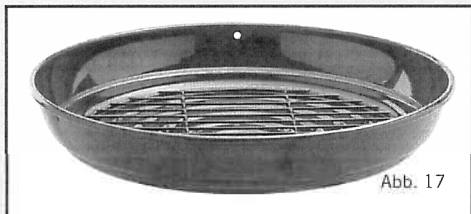


Abb. 17



Abb. 18

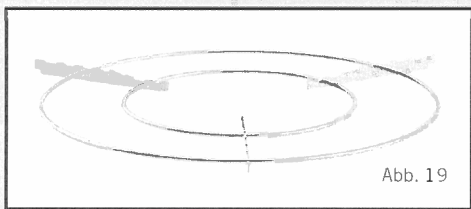


Abb. 19

Grill 2 Braai (Abb. 16)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (Im Lieferumfang bei 8910-50)
- Der Grill 2 Braai ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 11).
- Antihaftbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen würden.
- Die flache Hälfte ist ideal zum Zubereiten von Fisch, Frühstück und Pfannkuchen geeignet, während die gerippte Hälfte ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse geeignet ist.
- Diese Kochoberfläche wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Grill 2 Braai.

Bratpfanne (Abb. 17)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- Porzellanemaillierte Kochoberfläche
- Ideal zum Zubereiten von Brathähnchen, Lamm, Gemüse usw.
- Porzellanemaillierte Kochoberfläche
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Bratpfanne.

Backstein (Abb. 18)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- 10 mm dicker Backstein, der Temperaturen von bis zu 800 °C standhält
- Mit einem Handgriff aus vernickeltem Draht
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Backsteins.

Top-Untersetzer (Abb. 19)

- Im Lieferumfang bei 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40 und 8910-50
- Vernickelter Topf-Untersetzer für die meisten Standard-Topfgrößen
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Topf-Untersetzers.

- **WICHTIG!** Benutzen Sie nur die vorgesehenen **CARRI CHEF** -Kochoberflächen, um die Gültigkeit der Garantie nicht zu gefährden.
- **HINWEIS!** Verwenden Sie immer den Windschutz, wenn Sie das Gerät bei windigen Wetter benutzen.

8. Allgemeine Wartung

- Die Last der Wartung dieses Geräts liegt ab dem Tag des Kaufs einzig beim Verbraucher. Dieses Gerät bedarf keiner planmäßigen Wartung.
Austausch einer verstopften Düse:
- Ihr Carri Chef ist mit einer Düse in spezieller Größe ausgestattet, um die korrekte Gasmenge zu regulieren.
- Verstopft die Bohrung in der Düse, kann dies dazu führen, dass sich nur eine kleine oder gar keine Flamme bildet. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel o. Ä. zu reinigen, da dies die Bohrung beschädigen und den sicheren Betrieb des Geräts gefährden könnte.
- **Vorgehensweise:** Entfernen Sie die drei Schrauben der Hitzeschildplatte (Abb. 21). Entfernen Sie die Hitzeschildplatte (Abb. 22). Achten Sie darauf, dass die Piezo-Elektrode nicht beschädigt wird. Die Düse (B) kann jetzt mithilfe eines geeigneten Schlüssels entfernt werden (Abb. 23). Keine Zange verwenden! Dies kann die Düse beschädigen, so dass sie unbrauchbar wird oder sich nicht mehr entfernen lässt. Schrauben Sie die neue Düse in das Ventil. Die Düse nicht zu fest anziehen, da dies die Düse beschädigen könnte.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
Austausch des Schlauchs
- Das Anbringen eines Schlauchs wird in Abschnitt 5 - Anbringen und Auswechseln des Schlauchs und der Gasflasche - beschrieben.

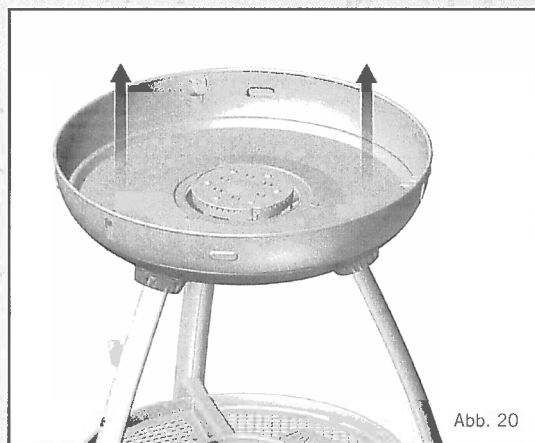


Abb. 20

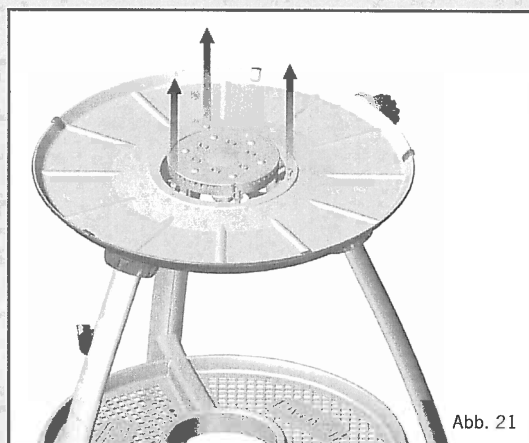


Abb. 21

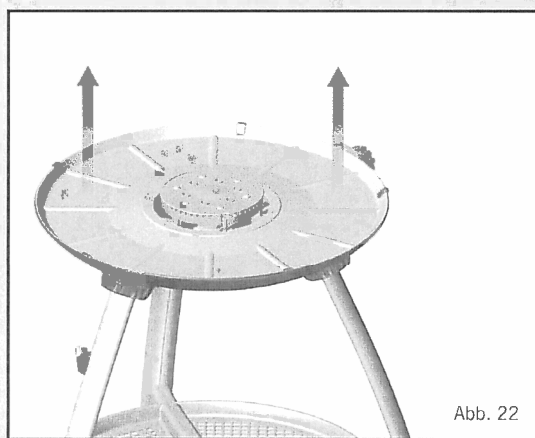


Abb. 22

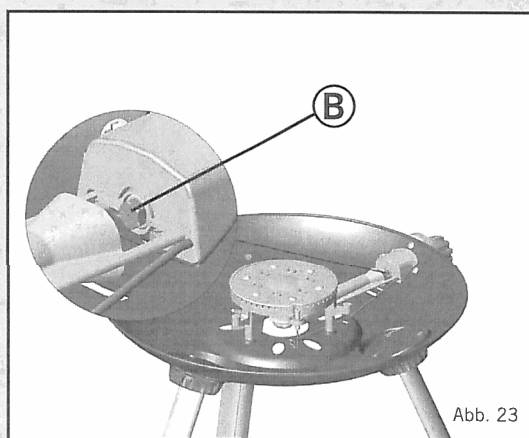


Abb. 23

9. Reinigung

- **Hinweis:** Zu den Komponenten und ihrer Bezeichnung (siehe Abschnitt 7)
- **Skottel BBQ:** Den Brenner nach dem Zubereiten auf kleiner Stufe weiterbrennen lassen und Seifenwasser in die Kochschale füllen, damit sich Angesetztes lösen kann. Wenn Sie sich davon überzeugt haben, dass überschüssiges Fett entfernt wurde, waschen Sie den Skottel BBQ in warmem Wasser unter Verwendung eines geeigneten nicht scheuernden Reinigungsmittels ab. Verwenden Sie keine scharfen Metall-Gegenstände oder Scheuermittel zum Reinigen der mit einer Emaillenschicht überzogenen Oberfläche.
- **BBQ:** Entfernen Sie das Fett aus der Rinne im Boden der Fettpfanne und reinigen Sie diese wie für den Skottel BBQ beschrieben. Wischen Sie nach dem Kochen verbliebenes überschüssiges Fett ab und waschen Sie den Grill und das Umlenkblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel in warmem Wasser.
- **BBQ-Deckel:** Waschen Sie den BBQ-Deckel mit einem geeigneten nicht scheuernden Reinigungsmittel in warmem Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Metall-Gegenstände oder Scheuermittel, denn diese würde die Oberflächenbeschichtung beschädigen.
- **Hinweis:** Für hartnäckige Flecken kann Ofenreiniger verwendet werden.
Pflege der antihafbeschichteten Kochoberflächen:
- Die antihafbeschichteten Kochoberflächen sind mit einem PTFE-Antihafbelag beschichtet, der mit großem Erfolg bei einigen der weltbesten Kochgeräte verwendet wird. Dennoch kann sorgfältige Behandlung Ihnen zusätzliche Jahre gesunden, problemlosen, anbrennfreien Kochens schenken.
- Verwenden Sie nur niedrige oder mittlere Hitzeeinstellungen, um die wertvollen Nährstoffe in den Nahrungsmitteln zu erhalten und die antihafbeschichteten Kochoberflächen instand zu halten.
- Die Antihafbeschichtung kann durch die Verwendung metallener Kochutensilien leicht beschädigt werden.
- **HINWEIS! Es wird empfohlen, zum Kochen nur Utensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.**
- Überhitzen Sie die antihafbeschichteten Kochoberflächen nicht, und tragen Sie vor der Verwendung immer ein wenig Speiseöl auf die Oberfläche auf.
- **Lassen Sie die antihafbeschichteten Oberflächen immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.**
- Die Antihafbeschichtung ist absolut Geschirrspülfest, aber die antihafbeschichtete Oberfläche ist so einfach zu reinigen, dass eine schnelle Handwäsche es auch tut. **Die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel wird nicht empfohlen, weil dadurch die Antihafbeschichtung dauerhaft beschädigt wird.**
- Nach dem Reinigen die Oberfläche durch Bestreichen mit etwas Pflanzenöl auffrischen.
- Nach jeder Verwendung das Fett aus der Fettpfanne entfernen und diese, wie oben für das BBQ beschrieben, reinigen.

10. Aufbewahrung und Transport

- Ihr CADAC Carri Chef wird mit einer Anzahl von Tragetaschen geliefert, die Transportierbarkeit ermöglichen und Ihnen erlauben, alle zu Ihrem Modell gehörenden Komponenten in den mitgelieferten Taschen praktisch aufzubewahren.
- Bewahren Sie Ihren Carri Chef wie folgt auf:
- Die Haupttasche nimmt folgende Teile auf:
 - Brennerpfanne
 - Fettpfanne (auf der Brennerpfanne liegend)
 - Topf-Untersetzer
- Der BBQ-Deckel passt auf die Rückseite der Tasche mit den mitgelieferten Halteriemern.
- Skottel-Tasche nimmt Skottel-Teller auf.
- BBQ Grill-Tasche nimmt BBQ-Grill auf
- Flachpfannen-Tasche nimmt Flachpfanne auf.
- Die Beine passen auf die Rückseite der Haupttasche mit den mitgelieferten Halteriemern.
- Bewahren Sie Ihren CADAC Carri Chef immer in den zugehörigen Taschen auf, und zwar in einer trockenen Umgebung, vorzugsweise über Bodenniveau. Dies ist besonders wichtig für die im der Haupttasche aufbewahrte Brennerpfanne, damit das Eindringen von Schmutz oder Insekten verhindert wird, wodurch wiederum der Gasdurchfluss beeinträchtigt werden könnte.
- Lassen Sie die Komponenten immer abkühlen, bevor Sie sie in den Taschen verstauen.
- Sollte das Gerät nach der Aufbewahrung unnormal arbeiten und alle in den Abschnitten 5 und 8 aufgeführten Prüfungen nicht die Ursache des Problems aufgezeigt haben, kann das Venturi blockiert sein. Ein blockiertes Venturi würde sich in einer schwächeren gelblichen Flamme oder in extremen Fällen darin äußern, dass überhaupt keine Flamme brennt. Unter diesen Umständen wird es erforderlich sein, den Brenner wie in Abschnitt 8 - Allgemeine Wartung - beschrieben, auszubauen und eventuelle Verschmutzungen, die sich im Venturi angesammelt haben, gründlich zu beseitigen.

11. Das Gerät zur Reparatur oder zur Inspektion einliefern

- Modifizieren Sie das Gerät nicht, denn das könnte gefährlich sein.
- Wenn es nicht gelingt, einen Fehler anhand dieser Anleitung zu beheben, erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen CADAC-Vertriebshändler danach, wie das Produkt zur Reparatur eingeliefert werden kann.
- Ihr CADAC Carri Chef wird von CADAC mit einer Garantie von 2 Jahren gegen werksseitige Fehler geliefert.

12. Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie immer Originalersatzteile von CADAC, denn diese sind für optimale Funktion ausgelegt.

Beschreibung	Teile-Nr.	Beschreibung	Teile-Nr.	Beschreibung	Teile-Nr.
Düse Nr. 0.92 (28/37mbar)	8910-SP001	Antihafbeschichtete Kochpfanne	8910-102	Bratpfanne	8910-105
Düse Nr. 0.78 (50 mbar)	8910-SP002	Grill 2 Braai	8910-100	Pizza-Stein	8910-106
BBQ-Grill	8910-101	Skottel	8910-103	Topf-Untersetzer	8910-SP003



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Industria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Fax: +27 11 472 9401
Email: info@cadac.co.za
www.cadac.co.za

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 319 7743
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC UK

CADAC House Old Colliery Way
Beighton, Sheffield, S20 1DJ, UK
Tel: +44 114 287 2161
Fax: +44 114 287 9879
Email: info@cadacuk.com
www.cadac.uk.com

CADAC MOZAMBIQUE

Exclusive Brands Africa
492 Avenida Namaacha
Maputo, Mozambique
Tel: +258 21 406254
www.cadac.co.mz

CADAC CANADA

Hus-tek, 7 Circle Court,
Thornhill Ont, L3T 7M3
Tel: (905) 731-2660
Mobile: (647)298-6789
Email: soren@hus-tek.com

CADAC FRANCE

9 Bis Rue du Cot Pilot
92200 Neuilly Sur Seine, France
Tel: +33 603 704 673
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC IBERICA

Paraje Campillo Alto, 13
28722, El Vellón Madrid
Tel: +34 91 841 3474
Fax: +34 91 841 3533
Email: info@cadac-iberica.eu

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Budimska 3
11 000 Belgrade Serbia
Tel: +381 11 339 2700
Email: office@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw

CADAC SCHWEIZ AG

Industriestrasse 16
6055 Alpnach Dorf
Tel: +41 41 672 90 36
Fax: +41 41 672 90 39
Email: info@cadaceurope.ch
www.cadac.ch

CADAC ITALY

BRUNNER SRL/GMBH
Via B.Buozzi 8 /
B.Buozzi Strasse 8
I - 39100 Bolzano / Bozen
Tel: 0471/542931
Fax: 0471/542905
www.brunnerinternational.com

CADAC KOREA

BITS Leisure Co. Ltd.
Seoul Korea
Tel: +82-2-6933-7800
Fax: +82-2-6933-7801
Mobile: +82-10-9407-2211
Email: cadackorea@naver.com
www.cadackorea.com

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Fax: +61 755 728 682
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd
PO Box 11062, 11 Kells Place,
Hamilton 3251, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Fax: +64 7 847 0205
Email: sales@riverleagroup.co.nz
http://www.riverleagroup.co.nz

CADAC SCANDINAVIA

CIBA A/S
Industrivej 11
DK - 6640 Lunderskov
Tel: +45 76 31 44 45
Mobile: +45 29 47 44 40
Fax: +45 7558 6899
Email: LN@cibas.dk

CADAC GERMANY

Am Großmarkt 2
67133 Maxdorf
Tel.: +49 6237 4182925
Fax: +49 6237 4182927
Email: office@cadaceurope.de
www.cadaceurope.com

CADAC MIDDLE EAST

Island View Distributors LLC
Al Reem 1 Street 5 Villa 26
Arabian Ranches, Dubai
P.O. Box 17962 Dubai
Tel: +97 14 431 7153
Fax: +97 14 431 6892
Email: info@ivdxb.com /
judy@ivdxb.com
www.ivdxb.com

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing
Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel :+852 2554 9088
Fax: +852 2818 8595
Email:
craig@everythingunderthesun.
com.hk

CADAC CZECH

RÖSLER Praha spol. s r.o.
Výhradní zastoupení
pro ČR a SR
Elišky Junkové 1394/8, 102 00
Praha 10, Česká republika
Tel.: +420 267 188 011
Fax.: +420 272 651 046
E-mail: obchod@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC USA

Advanced Outdoor Concepts
A 3840 West Hillsboro Blvd,
Suite 154
Deerfield Beach, Florida, 33442
Email:
tony@advancedoutdoorconcepts.com
Tel: (800) 593-8244
Fax: (954) 429-1428
www.AdvancedOutdoorConcepts.com

CADAC ZIMBABWE

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw



USER INSTRUCTIONS

CARRI CHEF 2

MODEL No 8910



CE



CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

503-0320 LEV12

CAUTION

For Outdoor use only!



This appliance may not be used in an exterior enclosed balcony, porch or entertainment area!

IMPORTANT

Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.

1. Introduction

- This appliance has been designed to be used for outdoor cooking, specifically for people who go camping to enjoy outdoor life and can also be used on a patio.
- Various food types can be prepared on this appliance. The Carri Chef 2 is designed to utilise various cooking surfaces.
- Gas is supplied to the unit via a hose and regulator. The hose and regulator can be connected to gas cylinder, a gas cartridge, or a CADAC Power Pak 1000 which is a unit that takes two gas cartridges. (Not supplied with the appliance).
- The unit is easy to switch on, and to operate (Described below in section 6) and the user can control the heat input with an adjustable valve.
- A recipe book is supplied with this appliance to give the first time user an introduction to outdoor cooking options.

2. General information

- This appliance complies with BS EN 498: 2012 and SANS 1539:2012
- This appliance may only be used with an approved hose and regulator (hose and regulator supplied with this unit in South Africa)
- **Warning:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- The Powerpak 1000 /refillable cylinder is to be used only in the upright position. (Optional accessory-not supplied).
- **Note:** To ensure satisfactory operation when using a PowerPak 1000 always start up with full cartridges and only when the intended period of continuous operation is less than approximately one hour.
- Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 500mm in height.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, therefore do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for use outdoors only.
- Read these instructions carefully before using the appliance.
- **Use outdoors only!**

Product Codes: 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40, 8910-50				
Country of Use	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Appliance Categories	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P (37)}	I _{3B/P (30)}	I _{3B/P (50)}
Allowable gasses	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture	
Gas Pressure	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (2.8kPa for South Africa) 50mBar
Jet Number	0.92			0.82
Nominal Usage	270g/hr	313g/hr	270g/hr	270g/hr
Gross nom. heat input	3.7kW	4.3kW	3.7kW	3.7kW

Gas Supply Sources	An approved hose and regulator connected to a refillable gas container not exceeding 9kg and complying with local regulation in force
--------------------	---

Country Name and Abbreviations				
AE = United Arab Emirates	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgium	CH = Switzerland
CZ = Czech Republic	DE = Germany	DK = Denmark	ES = Spain	FI = Finland
FR = France	GB = United Kingdom	GR = Greece	HR = Croatia	IT = Italy
JP = Japan	KR = Korea	NL = Netherlands	NO = Norway	PL = Poland
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sweden	TR = Turkey	ZA = South Africa	

3. Safety Information

Hose

- This appliance may only be used outdoors.
- A hose and regulator is supplied with this appliance (South Africa Only)
- The hose must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas container.
- Do not use the appliance if it has a damaged or worn hose. Replace the hose.
- Do not use the appliance if it is leaking, damaged or which does not operate properly.

Gas Container

- Only use a cylinder that is approved by your countries regulations.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any sources of ignition such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Gas cartridges/refillable cylinders are to be used only in the upright position so as to ensure proper fuel withdrawal. Failure to adhere to this may cause liquid discharge from the gas container resulting in a dangerous operating condition.
- Do not try to remove the cylinder whilst the unit is in operation.
- A space has been provided in the centre of the utility tray to place a gas cartridge into.
- The gas cylinder must be disconnected from the appliance after use or when in storage.

Assembly and use

- The appliance is designed to be portable, therefore the legs and the utility tray is easily removable / assembled the ease of transport and use.
- User assembly / dis-assembly is limited to the fitment of the legs, utility tray, and the installation / removal of cooking surfaces.
- When assembling the legs, always make sure that the leg securing rings have been securely fastened and that the assembled product is stable and does not rock. Do not use the appliance without fitting the Accessories Tray as it also plays an important role in ensuring the overall sturdiness of the appliance.
- Use only on a firm level surface.
- Do not move the appliance whilst the unit is in operation.
- Should the Heat Shield, Fat Pan or Burner Pan become damaged in such a way that permanent contact between the Heat Shield and the Fat Pan occurs during use, do not use the appliance. Return it to your Cadac stockist for repair.
- Do not cover up or change the Air Holes in the Valve Box Cover as this will affect the performance of the product and may lead to an unstable flame.
- Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm. (See Fig. 2)

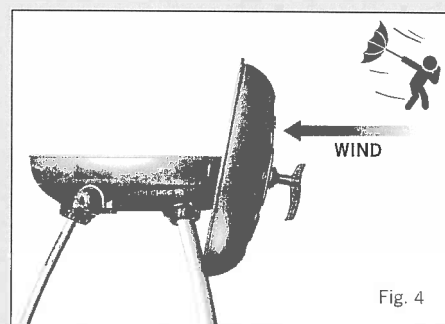
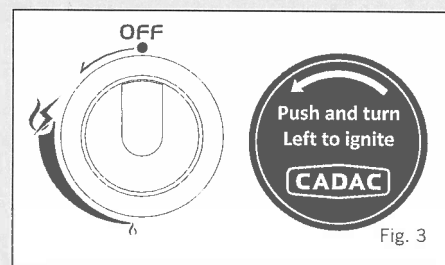
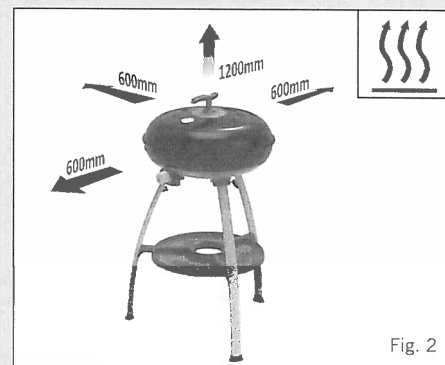
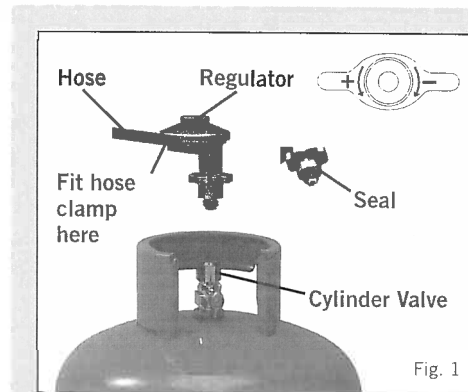
- **Caution:** When using the appliance, we recommend the use of protective gloves when removing and applying the dome, as the dome handle may become hot.
- **Caution:** Accessible parts may become very hot, the use of protective gloves is recommended.
- Keep young children away from the appliance.
- **Use Outdoors Only**
- **NOTE!** If the appliance is used in windy conditions, the dome must be used as a wind shield, and placed in position as shown in Fig. 4.

Light back

- In the event of light back (where the flame burns back and ignites inside the burner or venturi housing), immediately turn off the gas supply by firstly closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. After the flame is extinguished, remove the regulator and check the condition of the seal; replace the seal if in doubt. Re-light the appliance as described in Section 6 below. Should the flame persistently light back, return the product to your authorised CADAC repair agent.

Leaks

- If there is a leak on your appliance (smell of gas), immediately close the control knob on the gas cylinder. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.
- The correct way is to smear the joints with soapy water. If a bubble or bubbles form then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply firstly by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water. If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection / repair.
- Check for leaks on the tailpiece by the valve and on the cylinder regulator fitting with gas open on cylinder but not open or switched on by the appliance control knob.



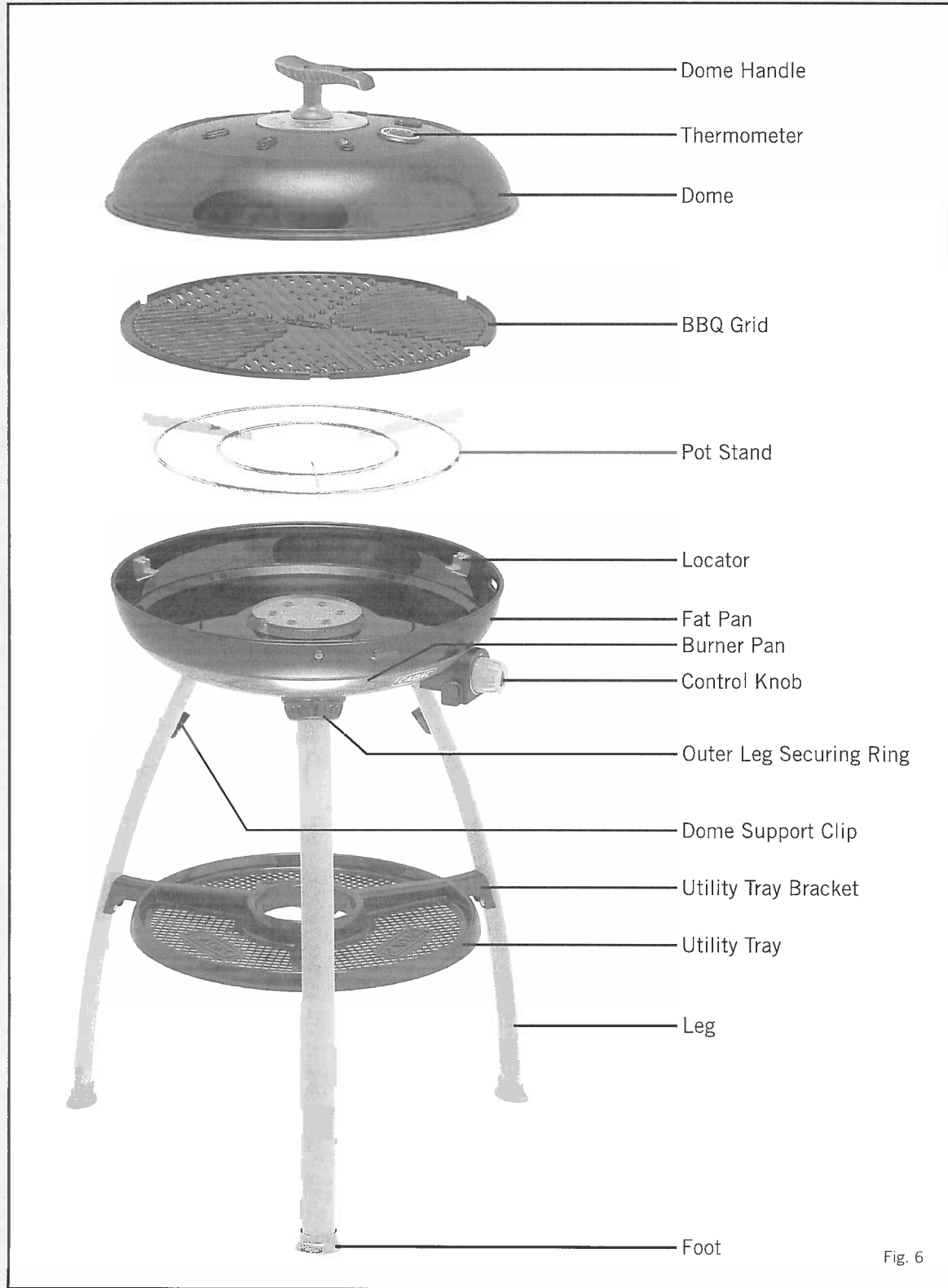
4. Combos

Carri Chef 2 Skottel Combo (Product Code: 8910-10)



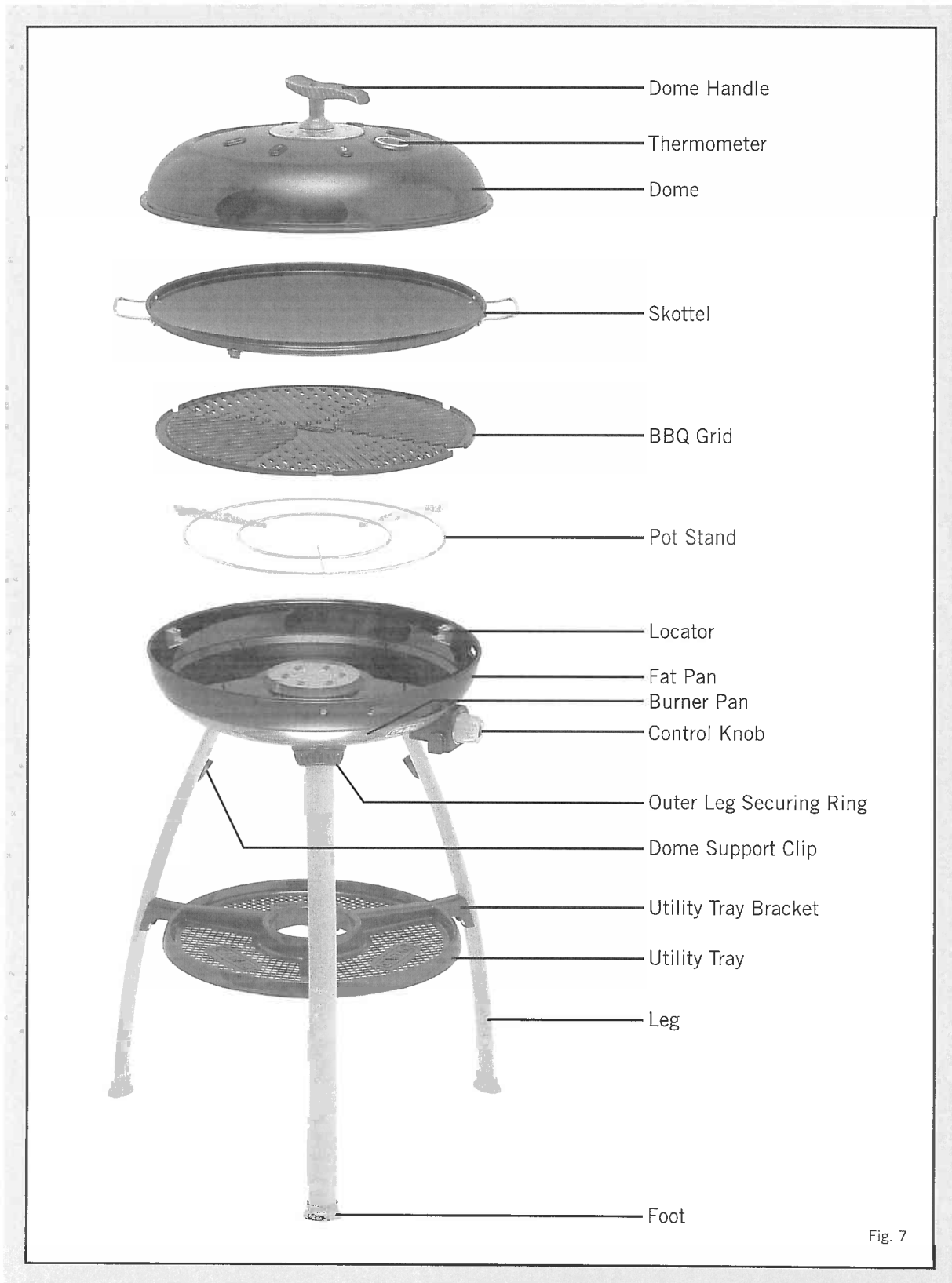
4. Combos

Carri Chef 2 BBQ Combo (Product Code: 8910-20)



4. Combos

Carri Chef 2 BBQ / Skottel Combo (Product Code 8910-30)



4. Combos

Carri Chef 2 BBQ / Flat Pan Combo (Product Code: 8910-40)

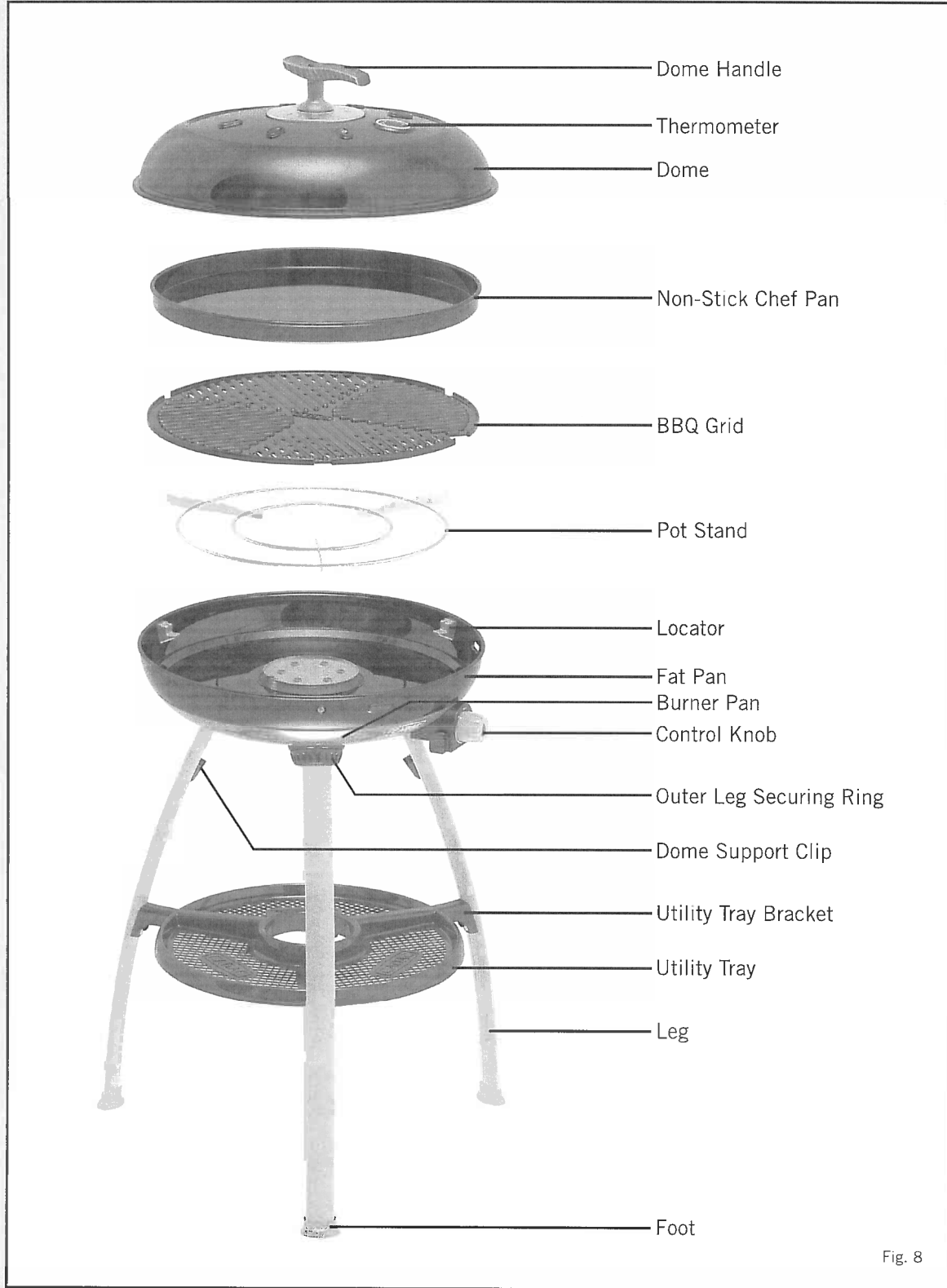


Fig. 8

4. Combos

Carri Chef 2 BBQ / Grill (2) Braai-Combo (Product Code 8910-50)

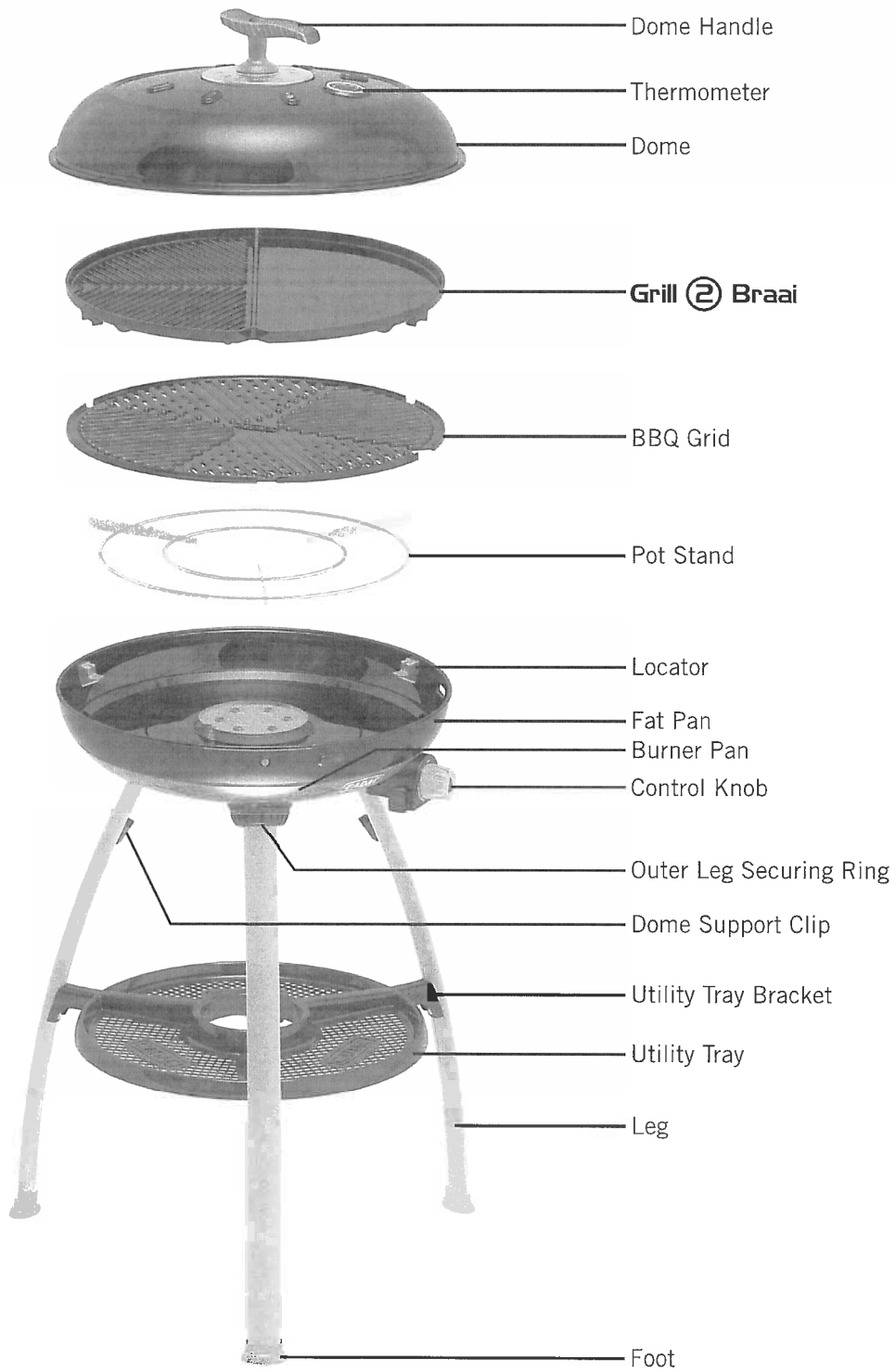
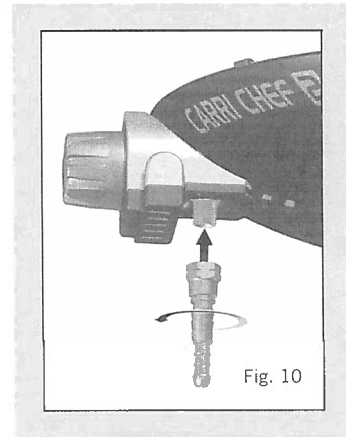


Fig. 9

5. Fitting and Changing the Hose and Gas Cylinder

- **NOTE!** When installing the tailpiece, ensure it is held straight while tightening the tailpiece nut, in order to prevent a possible gas leak. Tighten with a suitable spanner. (Fig. 10)
- I 3B/P (30), I 3B/P (37) and I 3+ (28-30/37) Appliance categories: Fit the valve tailpiece onto the valve by screwing it on in an anti-clockwise direction. Push an approved hose onto the valve tailpiece until it is properly seated. On the other end, attach a suitable low pressure regulator (I3B/P (30) : 30mbar Butane/Propane configurations regulator: I3+(28-30/37): 30mbar Butane regulator or 37mbar Propane regulator); I3B/P(37): 37mbar Butane/Propane configurations regulators). Again making sure that the hose is well seated. The type of hose used shall comply with the relevant EN standard and locate requirement. In South Africa the regulator used must comply with SABS 1237.
- I 3B/P (50) Appliance category: Screw a Hose with the correct threaded fittings on each end, onto the left hand ¼" BSP thread of the Valve. Attach a suitable 50mbar low-pressure regulator on the other end of the hose. The hose assembly used must comply with DIN 4815 part 2 or equivalent.
- The hose length should be no less than 800mm and shall not exceed 1.5m. Check the expiry date on the hose and replace when necessary or when national regulations require it.
- Do not twist or pinch hose. Ensure the hose does not come into contact with any surfaces that would become hot during use.
- Before fitting the regulator to a gas container, ensure that the seal on the regulator is in position and in good condition. This should be done with every connection and before every use.
- Before fitting your gas cylinder, ensure that the Valves are all in the "OFF" position by turning the Control Knob clockwise to its stop.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any source of ignition such as naked flames or electric fires and away from other people.
- Making sure that the gas container is kept upright, screw the regulator onto the container until it is fully engaged. Hand-tighten only.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), close the cylinder valve immediately and follow the procedure to detect and stop a leak under Section 3. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside using soapy water only, which is applied to the joints. A formation of bubbles will indicate the gas leak.
- Check that all the connections are securely fitted and re-check with soapy water. If you cannot rectify the gas leak, do not use the appliance. Contact your local CADAC stockist for assistance.
- When changing a gas container, firstly close the container valve (if fitted) and then turn the Control Knob clockwise to its stop position.
- Ensuring that the flame is extinguished, unscrew the regulator. Refit a full container following the same precautions as described above.



6. Lighting the appliance

Precautions to observe before lighting.

- After prolonged storage, inspect the Air Holes in the Valve Cover for insects, which may affect gas flow. Inspect the inlet of the Venturi for insects. After checking, refit all components into the prescribed position.
- **Use this appliance only on a firm level surface.**

Using the control knob

The control knob is fitted with two positive stop positions, one at low, and one at Ignite / High. This limits the adjustment of the flame to between these two points.

Lighting up using the Piezo Igniter

- To light up the appliance using the piezo igniter, push in and turn the control knob in an anti-clockwise direction until you hear a click. If the gas does not ignite on the first spark, push in, and turn the control knob fully clockwise. Try again, by pushing in and turning the control knob anti-clockwise until you hear a click. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by pushing in the control knob, and turning it fully clockwise. Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner pan assembly escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one or two seconds.

Lighting up using a BBQ lighter

- When starting cold, the appliance may be lit from the top prior to fitting the desired cooking surface onto the fat pan. When lighting up a hot appliance however, it is recommended that this be done by sticking barbecue lighter through one of the Vent Holes underneath the Burner, until it is in line with the burner (DO NOT place the BBQ lighter through the large hole directly underneath the burner). Ignite the BBQ lighter. Whilst the BBQ lighter is lit, push in and turn the control knob anti-clockwise to light the burner.

General

- Once the appliance is lit, the flame intensity may be adjusted by turning the valve knob anti-clockwise to reduce the flame, or clockwise to increase the flame.
- The fully closed position is at the furthest clockwise position. To rotate the valve from the fully closed position it is necessary to first depress the knob just enough to move out of the lock mechanism. While holding the knob in, turn it in an anti-clockwise direction. Once the spindle has moved out of the lock position it is no longer necessary to keep the control knob depressed and it can be rotated freely to the desired flame setting.
- The flame may be observed through the Inspection Hole provided for this purpose on the side of the fat pan.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
- Do not move the appliance when in use as, apart from being an unsafe practice, to move the appliance whilst lit, may cause flaring.
- After use, first close the valve on the gas container (where applicable). When the flame has extinguished, close the valve on the appliance by pushing in and turning the Control Knob fully clockwise.

7. Using the Appliance and its cooking surfaces

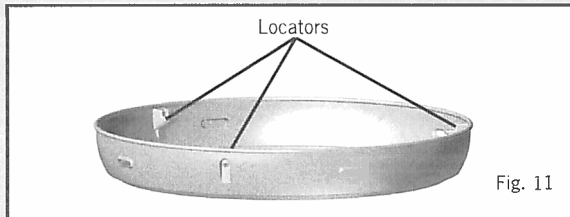


Fig. 11

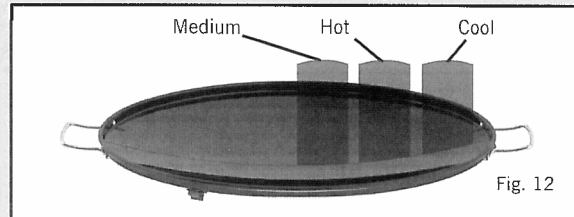


Fig. 12

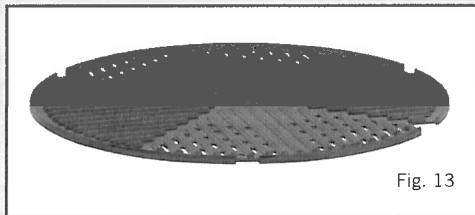


Fig. 13

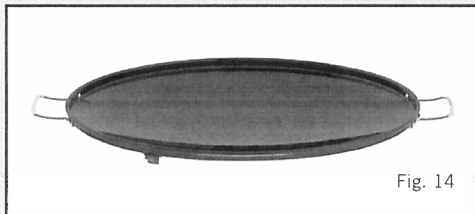


Fig. 14

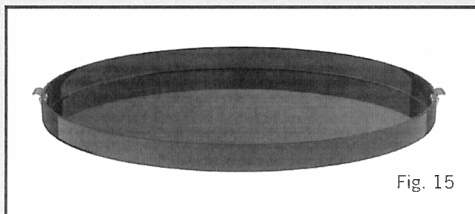


Fig. 15

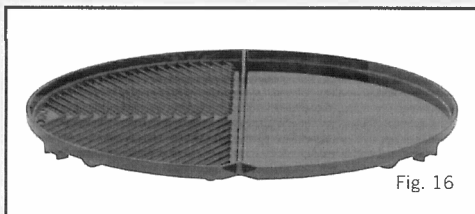


Fig. 16

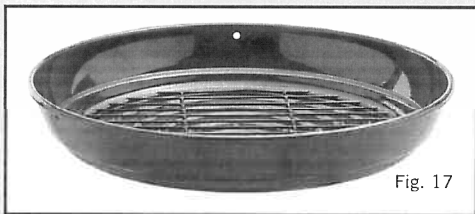


Fig. 17

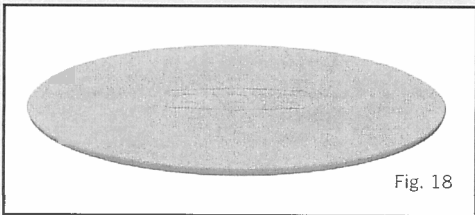


Fig. 18

BBQ Grid (Fig. 13)

- Included with 8910-20, 8910-30, 8910-40 and 8910-50
- The BBQ Grid locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 11).
- Available as an additional accessory and spare
- Non-Stick coated cooking surface
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the non-stick coating.
- Ideal for grilling meat, fish, chicken and vegetables
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the BBQ Grid.

Skottel (Fig. 14)

- Included with 8910-10 and 8910-30
- The Skottel sits on its own locators in the fat pan.
- Available as an additional accessory and spare
- Porcelain enamel-coated cooking surface.
- Ideal for wok-style cooking, stir-fries, pasta dishes, and breakfasts
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Skottel.

Non-Stick Chef Pan (Fig. 15)

- Included with 8910-40
- The Chef Pan locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 11).
- Available as an additional accessory and spare
- Non-Stick coated cooking surface.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the non-stick coating.
- **WARNING:** When pre-heating, do not use the Chef Pan on a high flame setting with the dome for more than 15 minutes as this can damage the non-stick coating and the Pan.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Chef Pan.

Grill2Braai (Fig. 16)

- Available as an additional accessory and spare (Included with 8910-50)
- The Grill2Braai locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 11).
- Non-Stick coated cooking surface.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the non-stick coating.
- The flat half is ideal for cooking fish, breakfasts, and pancakes, whilst the ribbed half is ideal for grilling meat, fish, chicken, and vegetables.
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Grill2Braai.

Roasting Pan (Fig. 17)

- Available as an additional accessory and spare (Not Included)
- Porcelain enamel-coated cooking surface
- Ideal for preparing roast chicken, lamb, vegetables, etc.
- Porcelain enamel-coated cooking surface
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Roast Pan.

Baking Stone (Fig. 18)

- Available as an additional accessory and spare (Not Included)
- 10mm thick baking stone that can withstand temperatures of up to 800°C
- Includes nickel-plated wire holder.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the baking Stone.

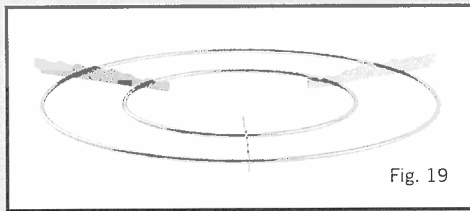



Fig. 19

Pot Stand (Fig. 19)

- Included with 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40 and 8910-50
- Nickel-plated pot stand, to support most standard size pots.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Pot Stand.

- **IMPORTANT!** To ensure validity of your warranty, use only dedicated **CARRI CHEF**  cooking surfaces
- **NOTE!** Always use the wind shield if you use the appliance in windy conditions

8. General Maintenance

- The onus of maintaining this appliance solely rests on the consumer from date of purchase. This appliance does not require scheduled maintenance.
- *Replacing a Blocked Jet:*
- Your Carri Chef is fitted with a specific size jet to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the Jet become blocked, this may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the Jet with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.
- **To replace the Jet:** Remove the three screws from the heat shield plate (Fig. 21). Remove the Heat shield plate (Fig. 22), taking care not to damage the piezo electrode. The Jet (B) can now be removed using a suitable spanner (Fig. 23). Do not use pliers on the jet as this may damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not over-tighten as this may damage the jet.
- Reverse the above procedure to re-assemble the unit.
- *Replacing the Hose:*
- The fitting of a hose is described in Section 4 - Fitting and replacing the hose and gas cylinder.

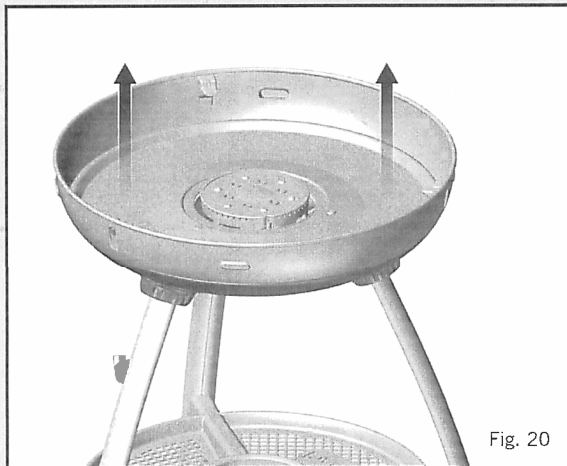


Fig. 20

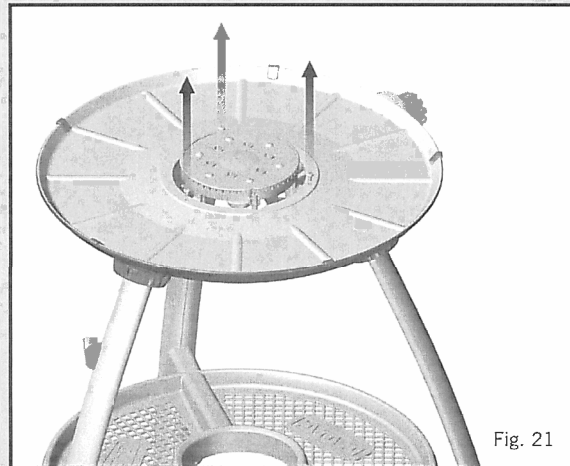


Fig. 21

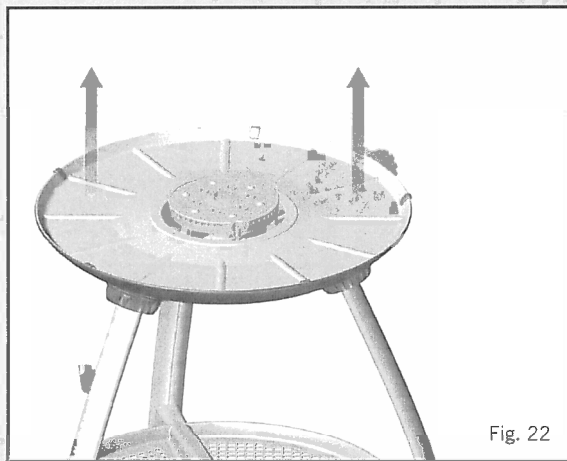


Fig. 22

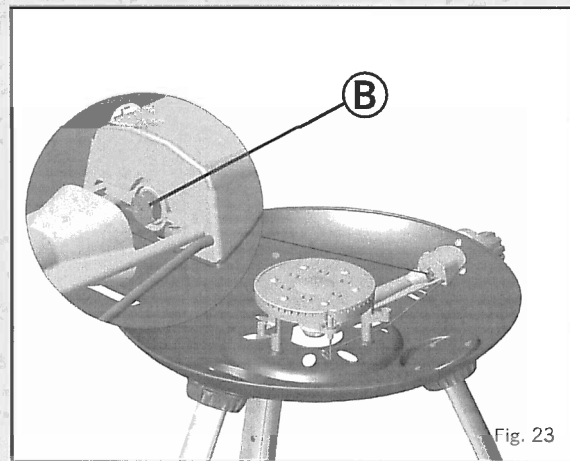


Fig. 23

9. Cleaning

- **Note:** For Parts Reference (See Section 7)
 - **Skottel BBQ:** After cooking, leave the burner on low with soapy water in the cooking dish to soften cooking residue. When satisfied that excess fat has been removed, wash the Skottel BBQ in warm water using a suitable non-abrasive detergent. Do not use sharp metal objects or abrasive detergents on the vitreous enamel coated surface.
 - **BBQ:** Remove the fat from the moat at the bottom of the Fat Pan and clean as described for the Skottel BBQ. Wash the Grid and Deflector Plate in warm water with non-abrasive detergent after wiping off any excess fat left after cooking.
 - **BBQ Lid:** Wash the BBQ Lid in warm water using a suitable non-abrasive detergent. Do not use sharp metal objects or abrasive detergents, as this will damage the surface coating.
 - **Note:** For stubborn stains, oven cleaner may be used.
- Care of Non-Stick Cooking surfaces:
- The Non-stick cooking surfaces are coated with a PTFE non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Nevertheless, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, non-stick cooking.
 - Use only low or medium heat settings to help retain the valuable nutrients in the food and maintain the non-stick cooking surface.
 - The non-stick coating can easily be damaged by the use of metal cooking utensils.
 - **NB! It is recommended that only plastic or wooden utensils be used when cooking.**
 - Do not overheat the Non-stick cooking surfaces and always add a little cooking oil to the surface before use.
 - **Always allow the Non-stick surfaces to cool before immersing it in water.**
 - The non-stick coating is perfectly safe in the dishwasher, but the non-stick surface is so easy to clean that a quick hand-wash does the trick. **The use of abrasive detergents is not recommended, as this will permanently damage the non-stick surface.**
 - After cleaning recondition the surface with a light wipe of vegetable oil.
 - After every use, remove the fat from the Fat Pan and clean as described for the BBQ above.

10. Storing and Carrying

- Your CADAC Carri Chef is supplied with a variety of Carry Bags that offer portability and allow you to conveniently store all components included with your model within the supplied bags.
- Store your Carri Chef in the following manner:
- Main Bag holds the following parts:
 - Burner Pan
 - Fat Pan (resting on top of the Burner Pan)
 - The Pot Stand
- BBQ Lid fits on the rear of the bag with the support straps that are provided.
- Skottel Bag fits the Skottel Dish.
- BBQ Grid bag fits the BBQ Grid
- The Flat Pan Bag fits the Flat Pan.
- The Leg assemblies fit on the rear of the main bag, with the support straps that are provided.
- Always store your CADAC Carri Chef in the supplied bags, in a dry environment, preferably off the ground. This is especially important for the Burner pan stored in the Main bag so as to prevent the ingress of dirt or insects that may affect the gas flow.
- Always allow the unit to cool down before packing any part into its bag.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks referred to in Sections 5 & 8 have not isolated any problem, the Venturi may be blocked. A blocked Venturi would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove the Burner as described under Section 10 - General Maintenance, and to check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the Venturi.

11. Returning the appliance for repair or service.

- Do not modify the appliance, as this could be dangerous.
- If you cannot rectify a fault by following these instructions, contact your local CADAC distributor for details on how to return the product for attention.
- Your CADAC Carri Chef is guaranteed by CADAC for a period of 2 years against factory fault.

12. Spares and Accessories

- Always use genuine CADAC spares as they have been designed to give optimum performance.

Description	Part No.	Description	Part No.	Description	Part No.
Jet No. 0.92 (28/37mBar)	8910-SP001	Non-Stick Chef Pan	8910-102	Roasting Pan	8910-105
Jet No. 0.82 (50mBar)	8910-SP002	Grill 2 Braai	8910-100	Pizza Stone	8910-106
BBQ Grid	8910-101	Skottel	8910-103	Pot Stand	8910-SP003



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Induustria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Fax: +27 11 472 9401
Email: info@cadac.co.za
www.cadac.co.za

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 319 7743
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC UK

CADAC House Old Colliery Way
Beighton, Sheffield, S20 1DJ, UK
Tel: +44 114 287 2161
Fax: +44 114 287 9879
Email: info@cadacuk.com
www.cadac.uk.com

CADAC MOZAMBIQUE

Exclusive Brands Africa
492 Avenida Namaacha
Maputo, Mozambique
Tel: +258 21 406254
www.cadac.co.mz

CADAC CANADA

Hus-tek, 7 Circle Court,
Thornhill Ont, L3T 7M3
Tel: (905) 731-2660
Mobile: (647)298-6789
Email: soren@hus-tek.com

CADAC FRANCE

9 Bis Rue du Cot Pilot
92200 Neuilly Sur Seine, France
Tel: +33 603 704 673
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC IBERICA

Paraje Campillo Alto, 13
28722, El Vellón Madrid
Tel: +34 91 841 3474
Fax: +34 91 841 3533
Email: info@cadac-iberica.eu

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Budimska 3
11 000 Belgrade Serbia
Tel: +381 11 339 2700
Email: office@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw

CADAC SCHWEIZ AG

Industriestrasse 16
6055 Alpnach Dorf
Tel: +41 41 672 90 36
Fax: +41 41 672 90 39
Email: info@cadaceurope.ch
www.cadac.ch

CADAC ITALY

BRUNNER SRL/GMBH
Via B.Buozzi 8 /
B.Buozzi Strasse 8
I - 39100 Bolzano / Bozen
Tel: 0471/542931
Fax: 0471/542905
www.brunnerinternational.com

CADAC KOREA

BITS Leisure Co. Ltd.
Seoul Korea
Tel: +82-2-6933-7800
Fax: +82-2-6933-7801
Mobile: +82-10-9407-2211
Email: cadackorea@naver.com
www.cadackorea.com

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Fax: +61 755 728 682
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd
PO Box 11062, 11 Kells Place,
Hamilton 3251, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Fax: +64 7 847 0205
Email: sales@riverleagroup.co.nz
http://www.riverleagroup.co.nz

CADAC SCANDINAVIA

CIBA A/S
Industrivej 11
DK - 6640 Lunderskov
Tel: +45 76 31 44 45
Mobile: +45 29 47 44 40
Fax: +45 7558 6899
Email: LN@cibas.dk

CADAC GERMANY

Am Großmarkt 2
67133 Maxdorf
Tel.: +49 6237 4182925
Fax: +49 6237 4182927
Email: office@cadaceurope.de
www.cadaceurope.com

CADAC MIDDLE EAST

Island View Distributors LLC
Al Reem 1 Street 5 Villa 26
Arabian Ranches, Dubai
P.O. Box 17962 Dubai
Tel: +97 14 431 7153
Fax: +97 14 431 6892
Email: info@ivdxb.com /
judy@ivdxb.com
www.ivdxb.com

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing
Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel: +852 2554 9088
Fax: +852 2818 8595
Email:
craig@everythingunderthesun.
com.hk

CADAC CZECH

RÖSLER Praha spol. s r.o.
Výhradní zastoupení
pro ČR a SR
Elišky Junkové 1394/8, 102 00
Praha 10, Česká republika
Tel.: +420 267 188 011
Fax.: +420 272 651 046
E-mail: obchod@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC USA

Advanced Outdoor Concepts
A 3840 West Hillsboro Blvd,
Suite 154
Deerfield Beach, Florida, 33442
Email:
tony@advancedoutdoorconcepts.com
Tel: (800) 593-8244
Fax: (954) 429-1428
www.AdvancedOutdoorConcepts.com

CADAC ZIMBABWE

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw



USER INSTRUCTIONS

CARRI CHEF 2

MODEL No 8910



CE



CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

503-0320 LEV12

AVERTISSEMENT

Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.

FR

Cet appareil ne peut pas être utilisé sur un balcon extérieur clos, sous un porche ou dans un espace de loisirs.

IMPORTANT

Lire attentivement les présentes instructions d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à sa bouteille de gaz. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.

1. Introduction

- Le Carri Chef 2 est conçu pour cuisiner à l'extérieur. Il ravira les amoureux du camping et du grand air et peut également être utilisé dans un patio.
- Cet appareil permet de préparer différents types de mets. Il met à votre disposition différentes surfaces de cuisson.
- L'appareil est alimenté en gaz par l'intermédiaire d'un tuyau et d'un détendeur. Le tuyau et le détendeur peuvent être raccordés à une bouteille de gaz, à une cartouche de gaz ou à un CADAC Power Pak 1000 (une unité contenant deux cartouches de gaz), (non fournis avec l'appareil).
- L'appareil est facile à allumer et à utiliser (voir la section 6) et l'utilisateur peut régler la chaleur produite grâce à une valve réglable.
- Un livre de recettes est fourni avec l'appareil. Il présente aux utilisateurs débutants les différentes options de cuisine en extérieur.

2. Informations générales

- Cet appareil est conforme aux normes BS EN 498:2012 et SANS 1539:2012.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un détendeur homologués (fournis avec l'appareil en Afrique du Sud).
- Attention : les parties accessibles peuvent être extrêmement chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Le Power Pak 1000 ou la bouteille de gaz rechargeable doivent uniquement être utilisés en position debout (accessoires en option, non fournis).
- Remarque : pour garantir un fonctionnement satisfaisant avec un Power Pak 1000, toujours commencer avec des cartouches pleines et prévoir une période d'utilisation continue inférieure à une heure environ.
- L'appareil doit uniquement être utilisé avec une bouteille de gaz ne dépassant pas 50 cm de haut.
- Pour des performances optimales et pour la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité immédiate, les appareils à gaz nécessitent une ventilation. Pour cette raison, ne pas utiliser l'appareil dans un endroit non ventilé. Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur.
- Lire attentivement les présentes instructions afin de vous familiariser avec l'appareil.
- Utiliser à l'extérieur uniquement.

Codes produits : 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40, 8910-50

Pays d'utilisation	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK	
Catégories d'appareils	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P (37)}	I _{3B/P (30)}	I _{3B/P (50)}
Gaz admissibles	Butane	Propane	Butane, Propane ou leurs mélanges		
Pression de service	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (Südafrika 2.8 kPa)	50mBar
Calibre d'injecteur	0.92				0.82
Consommation nominale	270g/hr		313g/hr	270g/hr	270g/hr
Apport nominal brut de chaleur	3.7kW		4.3kW	3.7kW	3.7kW

Sources d'alimentation en gaz Un tuyau et un détendeur homologués et raccordés à une bouteille de gaz rechargeable d'un poids maximal de 9 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur

Nom de pays et abréviations

AE = United Arab Emirates	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgium	CH = Switzerland
CZ = Czech Republic	DE = Germany	DK = Denmark	ES = Spain	FI = Finland
FR = France	GB = United Kingdom	GR = Greece	HR = Croatia	IT = Italy
JP = Japan	KR = Korea	NL = Netherlands	NO = Norway	PL = Poland
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sweden	TR = Turkey	ZA = South Africa	

3. Informations relatives à la sécurité

Tuyau

- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur uniquement.
- Un tuyau et un détendeur sont fournis avec l'appareil (pour l'Afrique du Sud uniquement)
- L'état d'usure et de détérioration du tuyau doit être vérifié avant chaque utilisation et avant de raccorder la bouteille de gaz.
- Ne pas utiliser l'appareil si le tuyau est endommagé ou usé. Remplacer le tuyau.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, s'il fuit ou s'il ne fonctionne pas correctement.

Bouteille de gaz

- N'utiliser qu'une bouteille approuvée par la réglementation de votre pays.
- Veiller à installer ou à remplacer la bouteille de gaz dans un espace bien ventilé, de préférence à l'extérieur et à l'écart d'autres personnes, loin de toute source d'inflammation telle que : flamme nue, veilleuse, cheminée électrique.
- Maintenir les bouteilles de gaz à l'abri de la chaleur et des flammes. Ne pas les placer sur un fourneau ou toute autre surface chaude.
- Les cartouches ou les bouteilles de gaz doivent être utilisées en position debout uniquement pour garantir la bonne circulation du gaz. En cas contraire, du gaz sous forme liquide peut s'échapper de la bouteille et entraîner un fonctionnement dangereux.
- Ne pas essayer de retirer la bouteille de gaz alors que l'appareil fonctionne.
- Un espace est prévu au centre du plateau à accessoires pour y placer une cartouche de gaz.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil après utilisation ou pour le stockage.

Montage et utilisation

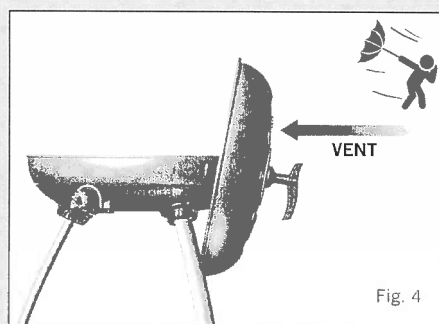
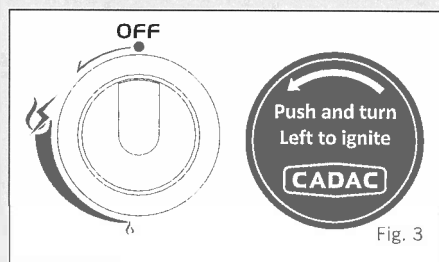
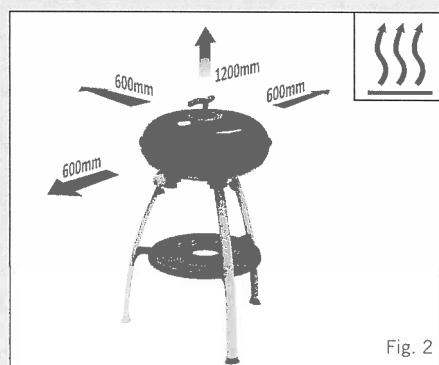
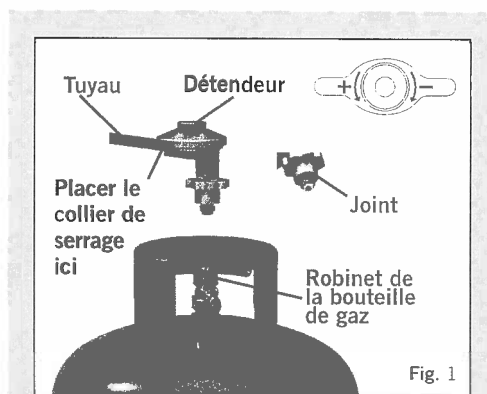
- L'appareil est conçu pour être transportable, les pieds et le plateau à accessoires sont facilement démontables et remontables, ce qui facilite le transport et l'utilisation.
- Le montage / démontage par l'utilisateur se limite aux pieds, au plateau à accessoires et à l'installation / au retrait des surfaces de cuisson.
- Lors du montage des pieds, toujours veiller à ce que les bagues de fixation des pieds soient bien serrées et à ce que le produit monté soit stable et non bancal. Ne pas utiliser l'appareil sans assembler le plateau à accessoires, car il joue un rôle important dans la rigidité de l'appareil.
- Utiliser cet appareil uniquement sur une surface plane et stable.
- Ne pas déplacer l'appareil alors qu'il fonctionne.
- Si l'écran thermique, le collecteur de graisse ou le plateau brûleur est endommagé de telle sorte qu'en cours d'utilisation il y a un contact permanent entre l'écran thermique et le collecteur de graisse, ne pas utiliser l'appareil. Le retourner à votre distributeur Cadac pour réparation.
- Ne pas couvrir ou modifier les orifices d'admission d'air du boîtier de valve car cela pourrait modifier les performances du produit et causer l'apparition d'une flamme instable.
- Veiller à utiliser l'appareil loin de tout matériau inflammable. Les distances minimales de sécurité sont de 1,2 m au-dessus de l'appareil et de 60 cm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil (voir Fig. 2).
- **Avertissement:** lors de l'utilisation de l'appareil, nous recommandons d'utiliser des gants de protection pour retirer et mettre en place le dôme, qui peut devenir chaud.
- **Avertissement:** des pièces accessibles peuvent devenir très chaudes, nous recommandons d'utiliser des gants de protection.
- Tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Utiliser à l'extérieur uniquement.
- **ATTENTION!** Si l'appareil est utilisé alors qu'il y a du vent, le dôme doit être utilisé comme pare-vent et positionné tel qu'indiqué dans la Fig. 4.

Retour de flamme

- Si un retour de flamme se produit (la flamme remonte dans le brûleur ou le logement du diffuseur), couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le robinet de régulation de la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirer le détendeur et vérifier l'état du joint ; en cas de doute, remplacer le joint. Rallumer l'appareil tel qu'indiqué au chapitre 6 ci-dessous. Si le retour de flamme se reproduit, renvoyer le produit à votre centre de réparation CADAC agréé.

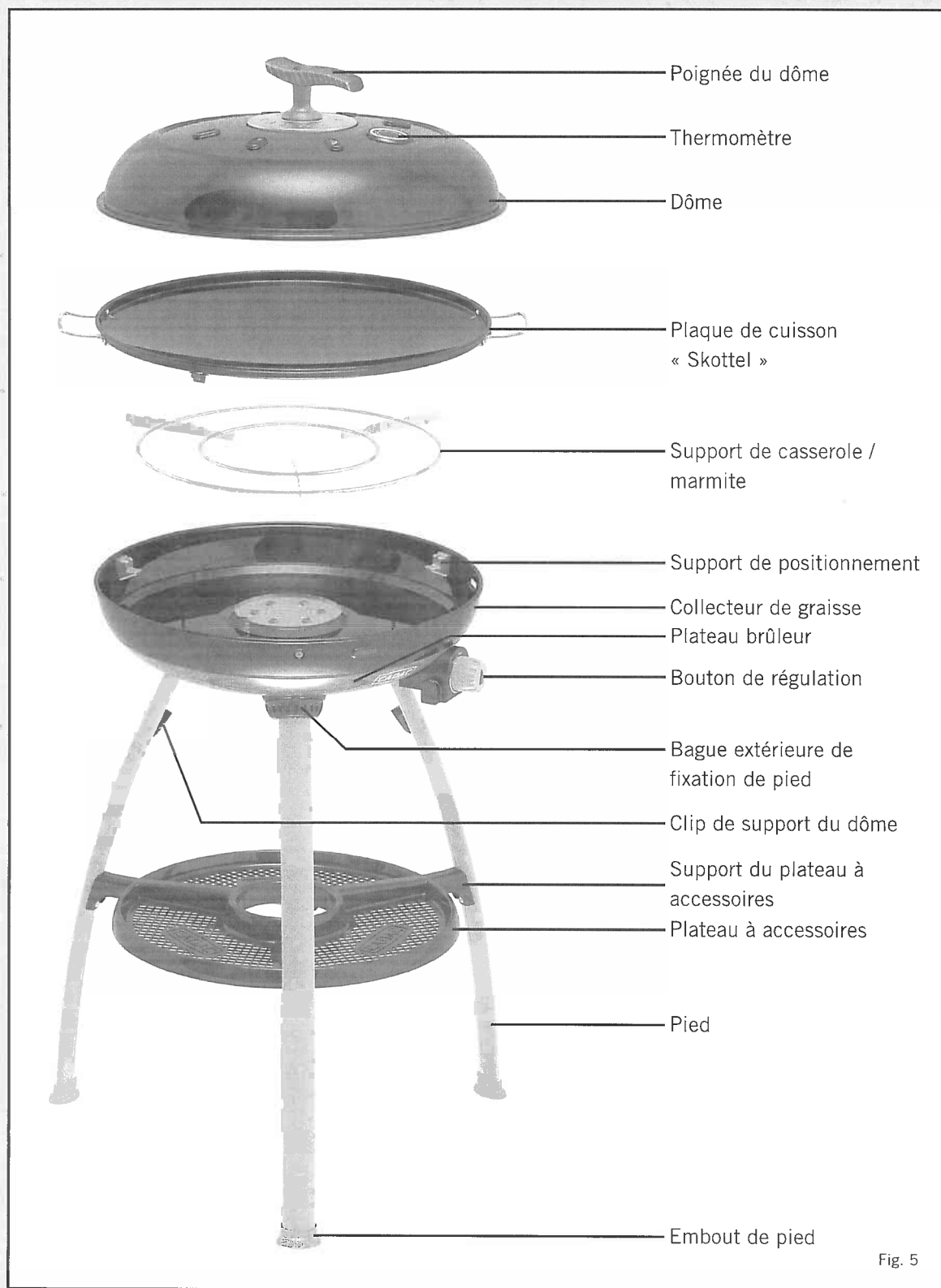
Fuites

- Si l'appareil présente une fuite (odeur de gaz), fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz. Tout contrôle de la présence de fuites sur l'appareil doit s'effectuer à l'extérieur. Ne pas essayer de détecter la présence de fuites à l'aide d'une flamme, utiliser de l'eau savonneuse.
- La bonne méthode consiste à enduire les joints d'eau savonneuse. Si une ou plusieurs bulles se forment, il y a une fuite de gaz. Couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de régulation de la bouteille de gaz puis le robinet de l'appareil. Vérifier que tous les raccords sont correctement établis. Vérifier à nouveau à l'aide d'eau savonneuse. S'il y a toujours une fuite de gaz, retourner le produit à votre distributeur CADAC pour inspection / réparation.
- Vérifier s'il y a des fuites au niveau de l'about à côté de la valve de l'appareil et au niveau du détendeur de la bouteille de gaz, avec le gaz ouvert sur la bouteille mais fermé sur l'appareil.



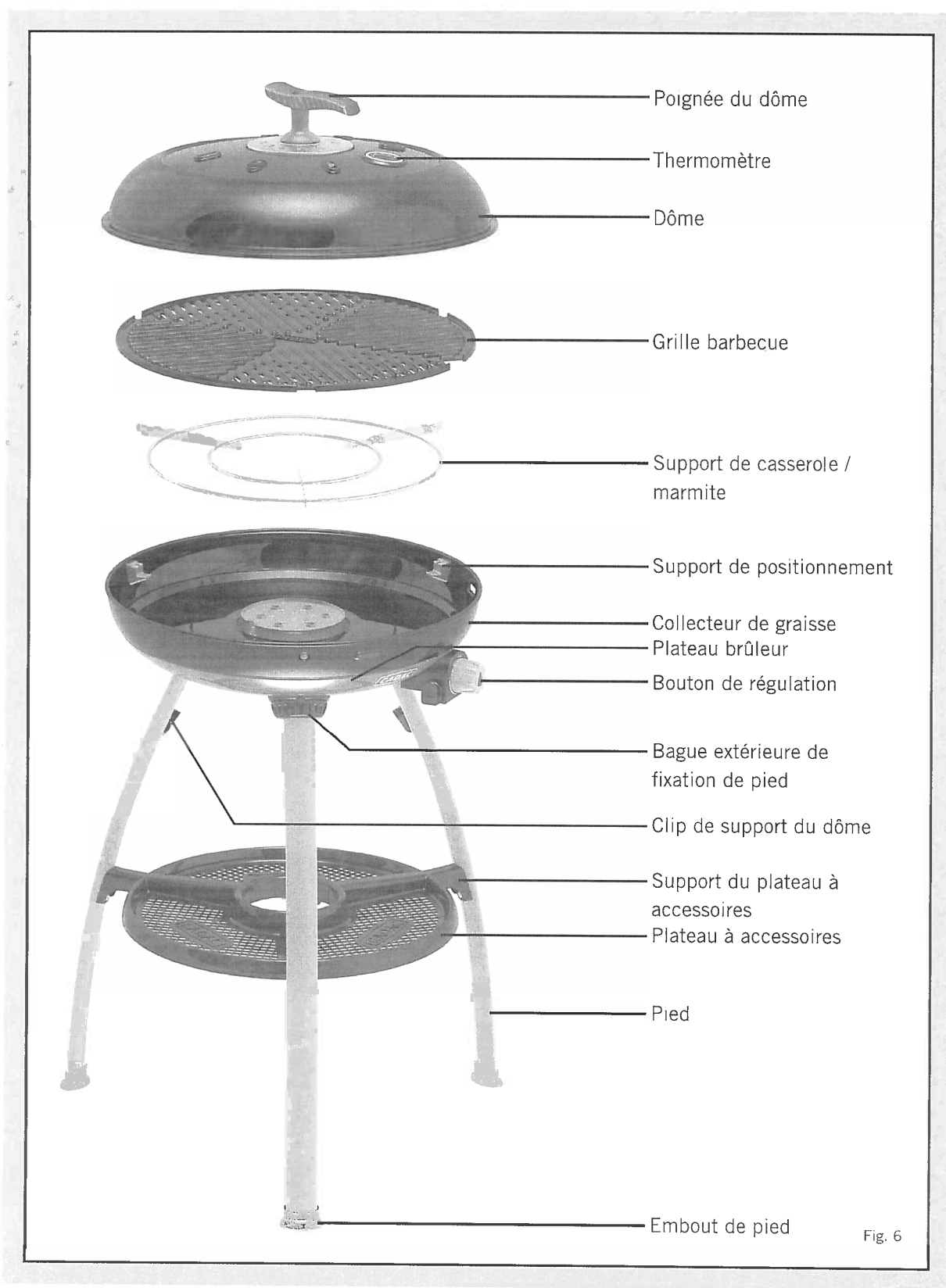
4. Combinaisons

Combinaison Carri Chef 2 plaque de cuisson « Skottel » (code produit : 8910-10)



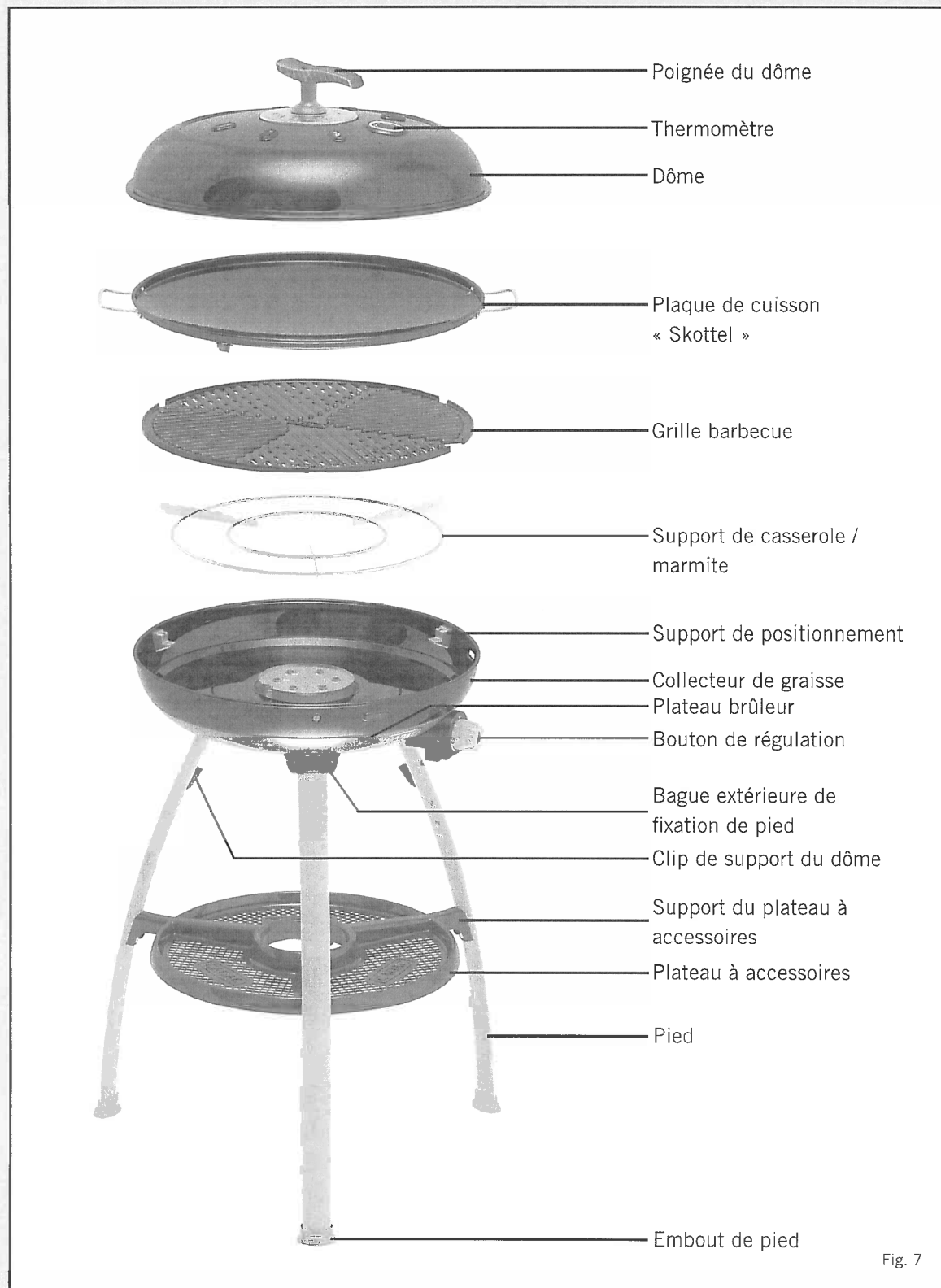
4. Combinaisons

Combinaison Carri Chef 2 barbecue (code produit : 8910-20)



4. Combinaisons

Combinaison Carri Chef 2 barbecue / Skottel (code produit : 8910-30)



4. Combinaisons

Combinaison Carri Chef 2 barbecue / plaque « Chef » (code produit : 8910-40)

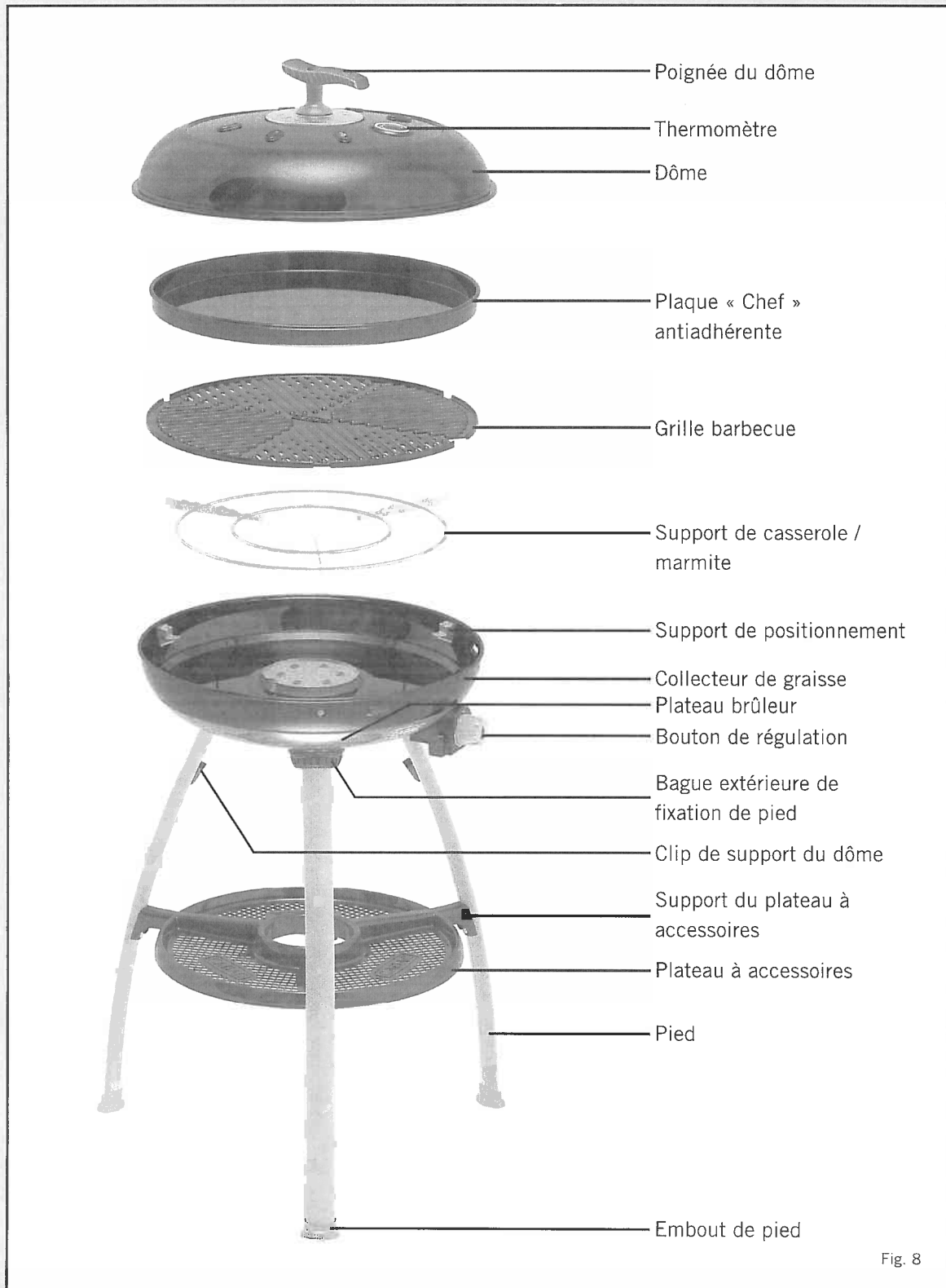


Fig. 8

4. Combinaisons

Combinaison Carri Chef 2 barbecue / Grill  Braai (code produit : 8910-50)

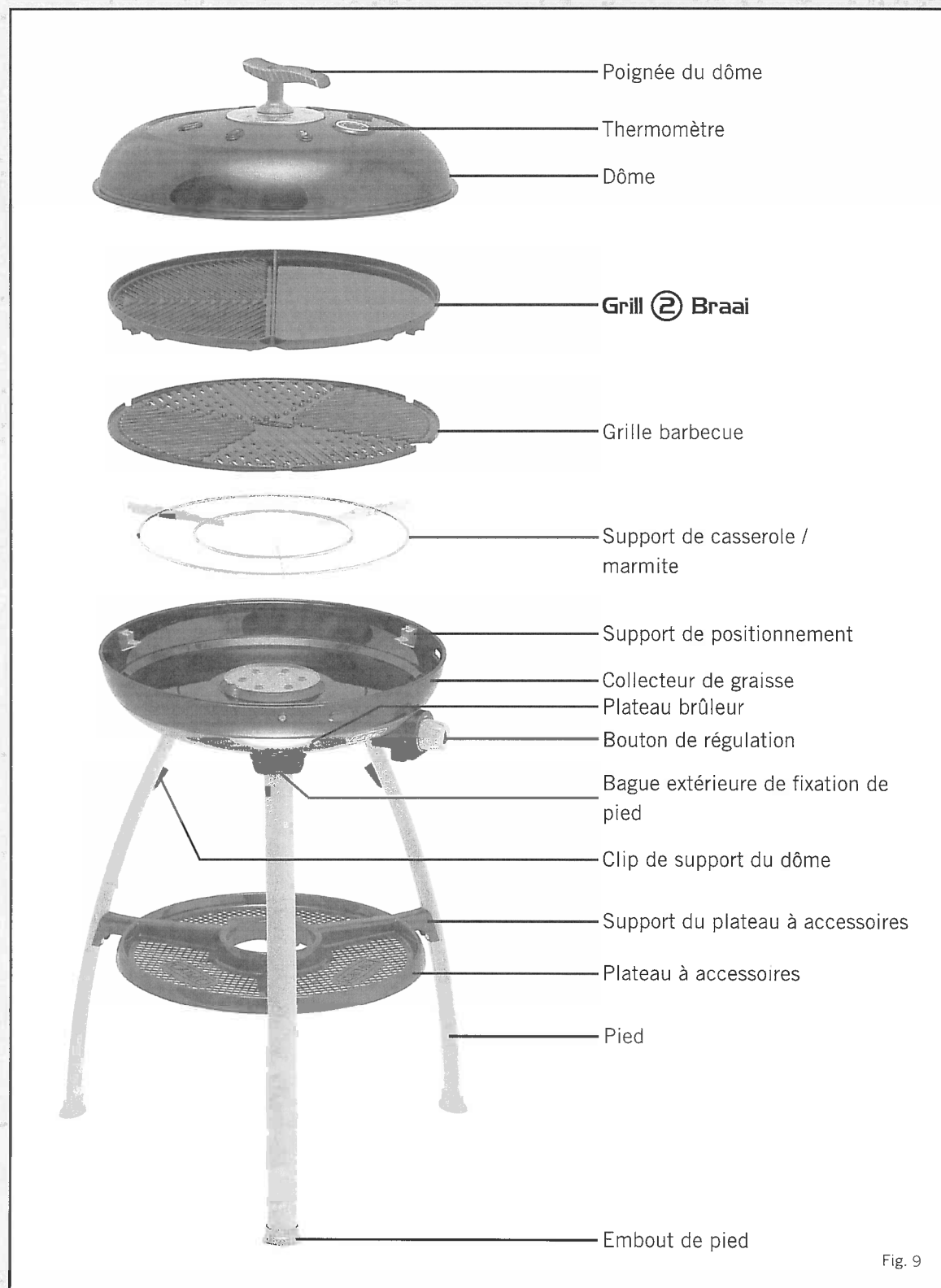
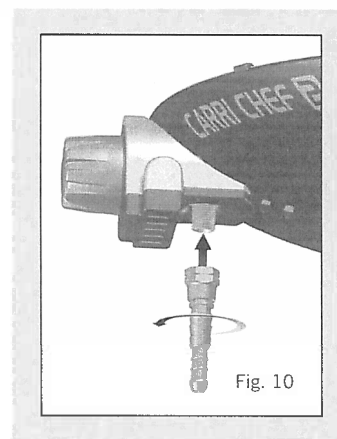


Fig. 9

5. Installation et remplacement du tuyau et de la bouteille de gaz

- **ATTENTION !** Lors de l'installation de l'about, veiller à ce qu'il soit bien droit lors du serrage de son écrou, afin d'éviter toute fuite de gaz. Serrer à l'aide d'une clé adaptée. (Fig. 10)
- Catégories d'appareils I 3B/P (30), I 3B/P (37) et I 3+ (28-30/37) : placer l'about de valve sur la valve en le vissant dans le sens antihoraire. Enfoncer un tuyau homologué sur l'about de valve jusqu'à ce qu'il soit bien en place. À l'autre extrémité, fixer un régulateur de pression approprié basse (I3B / P (30) : 30 mbar Butane / Propane régulateur de configurations; I3 + (28-30/37) : Butane 30mbar régulateur ou régulateur de propane 37mbar); I3B / P (37) : Butane 37mbar / configurations propane régulateurs), en veillant toujours à enfoncer le tuyau bien en place. Le type de tuyau utilisé doit être conforme à la norme EN et localiser exigence. En Afrique du Sud, le détendeur utilisé doit être conforme à SABS 1237.
- Catégorie d'appareils I 3B/P (50) : visser un tuyau doté des bons raccords filetés à chaque extrémité sur le filetage inversé 1/4" BSP de la valve. Raccorder un détendeur basse pression 50 mbar adapté à l'autre extrémité du tuyau. Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme DIN 4815 partie 2 ou équivalent.
- La longueur du tuyau doit être comprise entre 80 cm et 1,50 m. Vérifier la date d'expiration du tuyau et le remplacer au besoin ou lorsque les réglementations nationales le nécessitent.
- Ne pas tordre ni pincer le tuyau. Veiller à ce que le tuyau ne rentre pas en contact avec une surface qui chauffe lors de l'utilisation.
- Avant de raccorder l'appareil à une bouteille de gaz, vérifier que le joint du détendeur est bien positionné et en bon état. Cette vérification doit être effectuée à chaque raccordement et avant chaque utilisation.
- Avant de raccorder la bouteille de gaz, s'assurer que tous les robinets sont en position « OFF » (Arrêt), en tournant le bouton de régulation dans le sens horaire jusqu'en butée.
- Veiller à installer ou à remplacer la bouteille de gaz dans un espace bien ventilé, de préférence à l'extérieur et à l'écart d'autres personnes, loin de toute source d'inflammation comme des flammes nues ou des cheminées électriques.
- S'assurer que la bouteille de gaz est bien debout et visser à fond – à la main – le détendeur sur la bouteille.
- Si votre appareil présente une fuite (odeur de gaz), fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz et suivre la procédure de détection et de réparation d'une fuite décrite à la section 3. Tout contrôle de la présence de fuites sur l'appareil doit s'effectuer à l'extérieur à l'aide d'eau savonneuse appliquée sur les joints. Une formation de bulles indique une fuite de gaz.
- Vérifier que tous les raccords sont convenablement établis et contrôler à nouveau avec de l'eau savonneuse. Si la fuite de gaz ne peut être éliminée, ne pas utiliser l'appareil. Contacter votre distributeur CADAC local.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, commencer par fermer le robinet de la bouteille (le cas échéant), puis tourner le bouton de régulation dans le sens horaire jusqu'en butée.
- Vérifier que la flamme est bien éteinte, puis dévisser le détendeur. Installer une bouteille pleine en suivant les mêmes précautions que décrites précédemment.



6. Allumage de l'appareil

Précautions à observer avant l'allumage.

- Après un stockage prolongé, inspecter les orifices d'admission d'air du boîtier de valve, pour voir s'il y a des insectes qui affectent le débit de gaz. Inspecter l'entrée du diffuseur à la recherche d'insectes. Après inspection, replacer tous les composants dans leur position prescrite.
- **Utiliser cet appareil uniquement sur une surface plane et stable.**

Utilisation du bouton de régulation

Le bouton de régulation est doté de deux positions de butée : l'une à feu bas, l'autre en position d'allumage / feu fort. L'ajustement de la flamme est limité entre ces deux positions.

Allumage à l'aide de l'allumeur piézo-électrique

- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo-électrique, enfoncer et tourner le bouton de régulation dans le sens antihoraire jusqu'à entendre un clic. Si le gaz ne s'enflamme pas dès la première étincelle, enfoncer à nouveau le bouton et le tourner à fond dans le sens horaire. Réessayer, en enfonçant et en tournant le bouton de régulation dans le sens antihoraire jusqu'à entendre un clic. Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux ou trois premières secondes, fermer la valve en enfonçant le bouton de régulation et en le tournant à fond dans le sens horaire. Attendre environ trente secondes pour laisser s'échapper le gaz qui s'est accumulé dans le plateau brûleur. Répéter le processus décrit précédemment, si nécessaire, jusqu'à ce que le gaz s'enflamme. La flamme doit normalement apparaître dans les deux premières secondes.

Allumage à l'aide d'un allume-barbecue

- Pour un allumage à froid, l'appareil peut être allumé par le dessus avant installation de la surface de cuisson désirée sur le collecteur de graisse. Pour allumer l'appareil déjà chaud, il est recommandé d'insérer un allume-barbecue dans l'un des trous de ventilation situés sous le brûleur, et de l'aligner avec le brûleur (NE PAS passer l'allume-barbecue par le grand trou situé directement sous le brûleur). Allumer l'allume-barbecue. L'allume-barbecue étant allumé, enfoncer et tourner le bouton de régulation dans le sens antihoraire pour allumer le brûleur.

Généralités

- Une fois l'appareil allumé, l'intensité de la flamme peut être ajustée en tournant le bouton de régulation dans le sens antihoraire pour réduire la flamme, ou dans le sens horaire pour augmenter la flamme.
- Pour éteindre complètement, tourner à fond dans le sens horaire. Pour pouvoir tourner le bouton à partir de la position « valve complètement fermée », il faut d'abord enfoncer le bouton afin de libérer le mécanisme de verrouillage. Tout en maintenant le bouton enfoncé, tourner dans le sens antihoraire. Une fois le mécanisme de verrouillage libéré, il n'est plus nécessaire de maintenir enfoncé le bouton de régulation, celui-ci peut être tourné librement et placé dans la position correspondant au réglage de flamme souhaité.
- La flamme peut être observée par le trou d'inspection prévu à cet effet, situé sur le côté du collecteur de graisse.
- Lors de la cuisson d'aliments très gras, des montées de flammes peuvent se produire si le réglage de température est trop élevé. Dans ce cas, réduire la température jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de montées de flammes.
- Ne pas déplacer l'appareil allumé, car en plus d'être dangereux, des montées de flammes peuvent se produire.
- Après utilisation, fermer en premier le robinet de la bouteille de gaz (le cas échéant). Une fois la flamme éteinte, fermer la valve de l'appareil en enfonçant et en tournant le bouton de régulation à fond dans le sens horaire.

7. Utilisation de l'appareil et de ses surfaces de cuisson

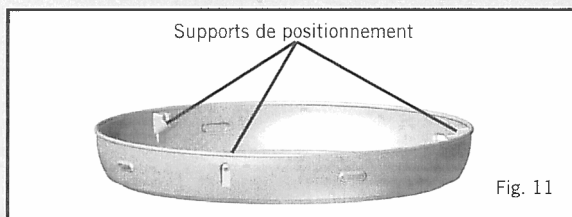


Fig. 11

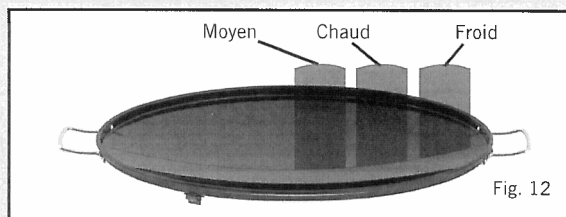


Fig. 12

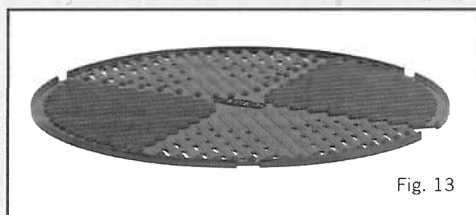


Fig. 13

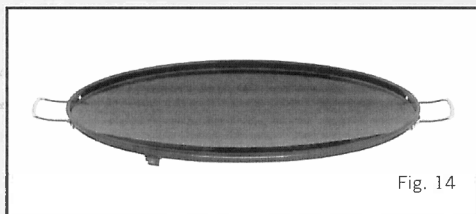


Fig. 14

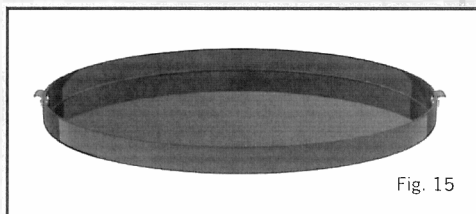


Fig. 15

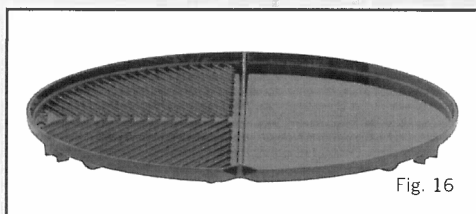


Fig. 16

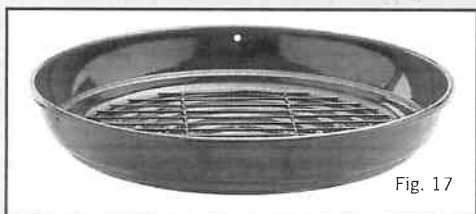


Fig. 17



Fig. 18

Grille barbecue (Fig. 13)

- Inclusive avec les ensembles 8910-20, 8910-30, 8910-40 et 8910-50.
- La grille barbecue se place sur les trois supports de positionnement moulés du collecteur de graisse (Fig. 11).
- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange.
- Surface de cuisson à revêtement antiadhérent.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal, qui endommageraient le revêtement antiadhérent.
- Idéale pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes.
- Un sac de transport pratique est inclus avec cette surface de cuisson.
- **ATTENTION** : nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la grille barbecue.

Skottel (Fig. 14)

- Inclusive avec les ensembles 8910-10 et 8910-30.
- La plaque de cuisson « Skottel » se place sur ses propres supports de positionnement dans le collecteur de graisse.
- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange.
- Surface de cuisson en émail.
- Idéale pour la cuisson de type wok, pour « faire sauter » les aliments, pour les plats de pâtes et les breakfasts à l'anglo-saxonne.
- Un sac de transport pratique est inclus avec cette surface de cuisson.
- **ATTENTION** : nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la plaque de cuisson « Skottel ».

Plaque « Chef » antiadhérente (Fig. 15)

- Inclusive avec l'ensemble 8910-40
- La plaque « Chef » se place sur les trois supports de positionnement moulés du collecteur de graisse (Fig. 11).
- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange.
- Surface de cuisson à revêtement antiadhérent.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal, qui endommageraient le revêtement antiadhérent.
- **ATTENTION** : lors du préchauffage, ne pas utiliser la plaque « Chef » sur une grande flamme avec le dôme pendant plus de 15 minutes, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhérent et la plaque.
- **ATTENTION** : nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la plaque « Chef ».

Grill 2 Braai (Fig. 16)

- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange (Inclus avec l'ensemble 8910-50).
- La plaque « Grill 2 Braai » se place sur les trois supports de positionnement moulés du collecteur de graisse (Fig. 11).
- Surface de cuisson à revêtement antiadhérent.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal, qui endommageraient le revêtement antiadhérent.
- La moitié plate est idéale pour cuire le poisson, les breakfasts et les pancakes, et la moitié striée est parfaite pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes.
- Un sac de transport pratique est inclus avec cette surface de cuisson.
- **ATTENTION** : nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la plaque **Grill 2 Braai**.

Rôtissoire (Fig. 17)

- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange (non inclus).
- Surface de cuisson en émail.
- Idéale pour rôtir du poulet, de l'agneau, des légumes, etc.
- Surface de cuisson en émail.
- **ATTENTION** : nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la rôtissoire.

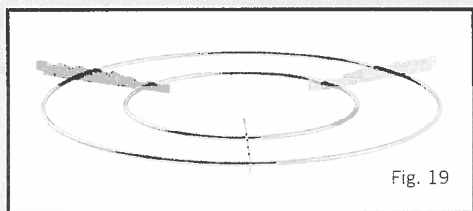


Fig. 19

Pierre de cuisson (Fig. 18)

- Disponible comme accessoire supplémentaire et comme pièce de rechange (non inclus).
- Pierre de cuisson de 10 mm d'épaisseur résistant à une température de 800 °C maximum.
- Fournie avec un support en fil nickelé.
- **ATTENTION** : nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la pierre de cuisson.

Support de casserole / marmite (Fig. 19)

- Incluse avec les ensembles 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40 et 8910-50.
- Support de casserole / marmite nickelé, adapté à la plupart des casseroles et marmites standard.
- **ATTENTION** : nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation du support de casserole / marmite.

- **IMPORTANT !** Pour que la garantie soit valide, n'utiliser que les surfaces de cuisson **CARRI CHEF**.
- **ATTENTION !** Toujours utiliser le pare-vent lors d'une utilisation de l'appareil alors qu'il y a du vent.

8. Entretien général

- À partir de la date d'achat, la responsabilité d'entretenir l'appareil n'incombe qu'au consommateur. Cet appareil ne requiert pas de maintenance programmée.
- Remplacement d'un injecteur obstrué :
- Votre appareil Carri Chef est équipé d'un injecteur de taille spécifique qui régule correctement le débit de gaz.
- Si l'orifice de l'injecteur est obstrué, cela peut avoir pour conséquence une petite flamme, voire pas de flamme du tout. Ne pas essayer de nettoyer l'injecteur avec une épingle ou autre objet similaire, car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux.
- Pour remplacer l'injecteur : retirer les trois vis de l'écran thermique (Fig. 21). Retirer l'écran thermique (Fig. 22) en prenant soin de ne pas endommager l'électrode piézo-électrique. L'injecteur (B) peut à présent être retiré à l'aide d'une clé adaptée (Fig. 23). Ne pas utiliser de pince sur l'injecteur car elle pourrait l'endommager et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Visser le nouvel injecteur dans la valve. Ne pas trop serrer car cela pourrait endommager l'injecteur.
- Pour le remontage, suivre en sens inverse la procédure ci-dessus.
- Remplacement du tuyau :
- L'installation d'un tuyau est décrite en section 5 « Installation et remplacement du tuyau et de la bouteille de gaz ».

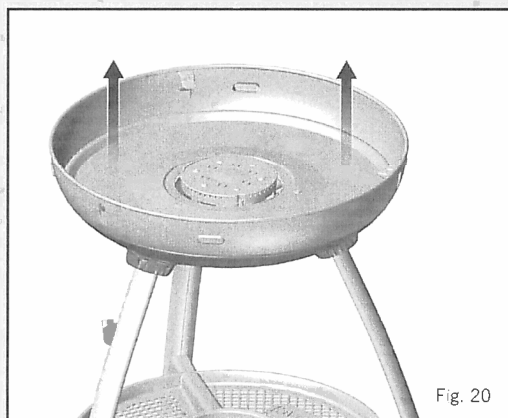


Fig. 20

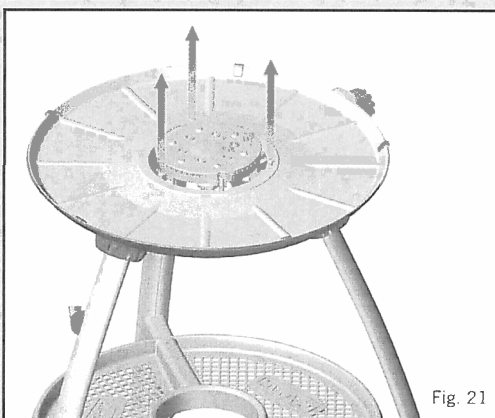


Fig. 21

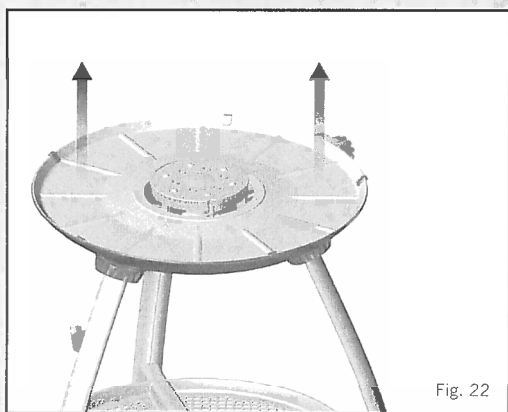


Fig. 22

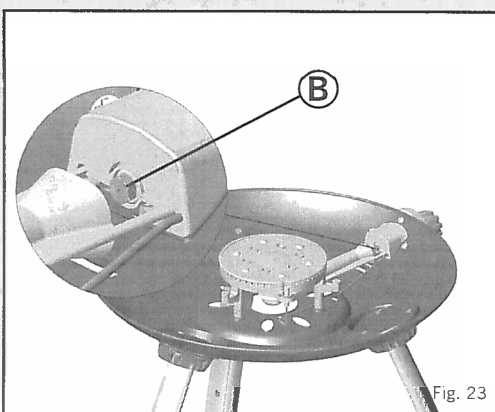


Fig. 23

9. Nettoyage

- **Remarque** : pour la référence des pièces, voir la section 7.
- **Plaque de cuisson « Skottel »** : après la cuisson, laisser le gaz à feu bas et mettre de l'eau savonneuse dans la plaque de cuisson pour ramollir les résidus de cuisson. Une fois l'excédent de graisse retiré, laver la plaque de cuisson « Skottel » à l'eau tiède avec un détergent non abrasif adapté. Ne pas utiliser d'objets pointus en métal ni de détergents abrasifs sur le revêtement en émail vitrifié.
- **Grille barbecue** : retirer la graisse du fond du collecteur de graisse et nettoyer selon les indications pour la plaque de cuisson « Skottel ». Laver la grille et le déflecteur à l'eau tiède avec un détergent non abrasif après avoir enlevé l'excédent de graisse issu de la cuisson.
- **Couvercle du barbecue** : laver le couvercle du barbecue à l'eau tiède avec un détergent non abrasif. Ne pas utiliser d'objets pointus en métal ni de détergents abrasifs, qui abîmeraient le revêtement.
- **Remarque** : pour les tâches résistantes, il est possible d'utiliser du nettoyant pour four.
Précautions relatives aux surfaces de cuisson antiadhérentes :
- Les surfaces de cuisson antiadhérentes sont revêtues d'un PTFE antiadhérent qui a été utilisé avec un grand succès dans la fabrication de certains des meilleurs ustensiles de cuisine du monde. Cependant, certaines précautions permettront d'apprécier des années supplémentaires de cuisson saine, facile et antiadhérente.
- N'utiliser que des réglages bas ou moyens de la température pour conserver les précieux nutriments de la nourriture et préserver la surface de cuisson antiadhérente.
- Le revêtement antiadhérent peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles en métal.
- **Attention ! Il est recommandé de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois pour cuisiner.**
- Ne pas surchauffer les surfaces de cuisson antiadhérentes et toujours ajouter un peu d'huile de cuisine sur la surface avant utilisation.
- **Toujours laisser refroidir les surfaces antiadhérentes avant de les immerger dans l'eau.**
- Il est parfaitement sûr de passer le revêtement antiadhérent au lave-vaisselle, mais cette surface est si facile à nettoyer qu'un lavage rapide à la main suffit. **L'utilisation de détergents abrasifs est déconseillée, car elle pourrait endommager définitivement la surface antiadhérente.**
- Une fois nettoyée, reconditionner la surface en y passant un peu d'huile végétale.
- Après chaque utilisation, retirer la graisse du collecteur de graisse et nettoyer selon les indications ci-dessus relatives au barbecue.

10. Stockage et transport

- Votre CADAC Carri Chef est fourni avec une variété de sacs de transport pratiques qui permettent de ranger tous les composants inclus avec votre modèle.
- Ranger le Carri Chef de la manière suivante :
- Le sac principal abrite les pièces suivantes :
- Plateau brûleur
- Collecteur de graisse (placé sur le plateau brûleur)
- Support de casserole / marmite
- Le couvercle du barbecue est fixé à l'arrière du sac avec les sangles fournies.
- La plaque de cuisson « Skottel » est rangée dans son propre sac.
- La grille barbecue est rangée dans son propre sac.
- La plaque plate est rangée dans son propre sac.
- Les pieds sont fixés à l'arrière du sac principal avec les sangles fournies.
- Toujours ranger le CADAC Carri Chef dans les sacs fournis, dans un endroit sec et de préférence en évitant le contact avec le sol. Il est particulièrement important de ranger le plateau brûleur dans le sac principal afin d'empêcher toute pénétration de saleté ou d'insectes qui pourraient affecter le débit de gaz.
- Toujours laisser refroidir l'appareil avant de ranger les pièces dans leur sac.
- Si l'appareil fonctionne anormalement après une période de stockage, et que toutes les vérifications recommandées dans les sections 5 et 8 n'ont pas isolé le problème, il se peut que le diffuseur soit obstrué. Le signe d'un diffuseur obstrué est une flamme faible et jaunâtre, ou pas de flamme du tout dans le pire des cas. Dans ces circonstances, il est nécessaire de retirer le brûleur selon les explications de la section 8 « Entretien général », de rechercher et nettoyer consciencieusement tout corps étranger qui peut se trouver dans le diffuseur.

11. Retour de l'appareil pour réparation ou entretien

- Ne pas modifier l'appareil, ceci peut être dangereux.
- S'il s'avère impossible de corriger un problème en suivant les présentes instructions, contacter votre distributeur CADAC local pour connaître la procédure détaillée de retour du produit.
- Votre CADAC Carri Chef est garanti par CADAC pendant 2 ans contre tout défaut d'usine.

12. Pièces détachées et accessoires

- N'utiliser que des pièces détachées authentiques CADAC. Celles-ci ont été conçues pour des performances optimales.

Description	N° de pièce	Description	N° de pièce	Description	N° de pièce
Calibre injecteur 0,92 (28/37 mbar)	8910-SP001	Plaque « Chef » antiadhérente	8910-102	Rôtissoire	8910-105
Calibre injecteur 0,78 (50 mbar)	8910-SP002	Grill 2 Braai	8910-100	Pierre à pizza	8910-106
Grille barbecue	8910-101	Plaque de cuisson « Skottel »	8910-103	Support de casserole / marmite	8910-SP003



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Industria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Fax: +27 11 472 9401
Email: info@cadac.co.za
www.cadac.co.za

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 319 7743
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC UK

CADAC House Old Colliery Way
Beighton, Sheffield. S20 1DJ, UK
Tel: +44 114 287 2161
Fax: +44 114 287 9879
Email: info@cadacuk.com
www.cadac.uk.com

CADAC MOZAMBIQUE

Exclusive Brands Africa
492 Avenida Namaacha
Maputo, Mozambique
Tel: +258 21 406254
www.cadac.co.mz

CADAC CANADA

Hus-tek, 7 Circle Court,
Thornhill Ont, L3T 7M3
Tel: (905) 731-2660
Mobile: (647)298-6789
Email: soren@hus-tek.com

CADAC FRANCE

9 Bis Rue du Cot Pilot
92200 Neuilly Sur Seine, France
Tel: +33 603 704 673
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC IBERICA

Paraje Campillo Alto, 13
28722, El Vellón Madrid
Tel: +34 91 841 3474
Fax: +34 91 841 3533
Email: info@cadac-iberica.eu

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Budimska 3
11 000 Belgrade Serbia
Tel: +381 11 339 2700
Email: office@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw

CADAC SCHWEIZ AG

Industriestrasse 16
6055 Alpnach Dorf
Tel: +41 41 672 90 36
Fax: +41 41 672 90 39
Email: info@cadaceurope.ch
www.cadac.ch

CADAC ITALY

BRUNNER SRL/GMBH
Via B.Buozzi 8 /
B.Buozzi Strasse 8
I - 39100 Bolzano / Bozen
Tel: 0471/542931
Fax: 0471/542905
www.brunnerinternational.com

CADAC KOREA

BITS Leisure Co. Ltd.
Seoul Korea
Tel: +82-2-6933-7800
Fax: +82-2-6933-7801
Mobile: +82-10-9407-2211
Email: cadackorea@naver.com
www.cadackorea.com

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Fax: +61 755 728 682
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd
PO Box 11062, 11 Kells Place,
Hamilton 3251, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Fax: +64 7 847 0205
Email: sales@riverleagroup.co.nz
http://www.riverleagroup.co.nz

CADAC SCANDINAVIA

CIBA A/S
Industrivej 11
DK - 6640 Lunderskov
Tel: +45 76 31 44 45
Mobile: +45 29 47 44 40
Fax: +45 7558 6899
Email: LN@cibas.dk

CADAC GERMANY

Am Großmarkt 2
67133 Maxdorf
Tel.: +49 6237 4182925
Fax: +49 6237 4182927
Email: office@cadaceurope.de
www.cadaceurope.com

CADAC MIDDLE EAST

Island View Distributors LLC
Al Reem 1 Street 5 Villa 26
Arabian Ranches, Dubai
P.O. Box 17962 Dubai
Tel: +97 14 431 7153
Fax: +97 14 431 6892
Email: info@ivdxb.com /
judy@ivdxb.com
www.ivdxb.com

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing
Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel :+852 2554 9088
Fax: +852 2818 8595
Email:
craig@everythingunderthesun.
com.hk

CADAC CZECH

RÖSLER Praha spol. s r.o.
Výhradní zastoupení
pro ČR a SR
Elišky Junkové 1394/8, 102 00
Praha 10, Česká republika
Tel.: +420 267 188 011
Fax.: +420 272 651 046
E-mail: obchod@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC USA

Advanced Outdoor Concepts
A 3840 West Hillsboro Blvd,
Suite 154
Deerfield Beach, Florida, 33442
Email:
tony@advancedoutdoorconcepts.com
Tel: (800) 593-8244
Fax: (954) 429-1428
www.AdvancedOutdoorConcepts.com

CADAC ZIMBABWE

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw



USER INSTRUCTIONS

CARRI CHEF 2

MODEL No 8910



CE



CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

503-0320 LEV12

WAARSCHUWING

Alleen voor gebruik buitenshuis!

NL

Dit apparaat mag niet worden gebruikt op een afgesloten balkon, veranda of terras!

BELANGRIJK

Lees deze gebruiksinstructies zorgvuldig door om vertrouwd te raken met het apparaat voordat u het aansluit op de gasfles. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

1. Inleiding

- Dit apparaat is bedoeld als kooktoestel voor buitengebruik, in het bijzonder voor kampeerders die van het buitenleven genieten. Het apparaat kan ook worden gebruikt op een veranda.
- Dit apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van verschillende soorten gerechten. De Carri Chef 2 kan worden uitgerust met verschillende kookplaten.
- Gas wordt via een slang en een drukregelaar naar het apparaat gevoerd. De slang en drukregelaar kunnen worden aangesloten op een gasfles, een gascartridge of op de CADAC PowerPak 1000, een apparaat waarin twee gascartridges passen (niet meegeleverd).
- Het apparaat is eenvoudig in te schakelen en te bedienen (zie de beschrijving hieronder in sectie 6). De hittetoevoer kan door de gebruiker worden afgesteld met een regelbaar ventiel.
- Een kookboek wordt meegeleverd om nieuwe gebruikers te laten kennismaken met de mogelijkheden van buitenshuis koken.

2. Algemene informatie

- Dit apparaat voldoet aan BS EN 498: 2012 en SANS 1539:2012
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde slang en drukregelaar (in Zuid-Afrika zijn de slang en drukregelaar meegeleverd met het apparaat).
- **Waarschuwing:** aanraakbare onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- De Power Pak 1000/hervulbare gasfles mag alleen rechtopstaand worden gebruikt (optioneel accessoire; niet meegeleverd).
- **Let op:** voor een juiste werking bij het gebruik van een PowerPak 1000 moeten de cartridges bij aanvang altijd helemaal vol zijn en mag het apparaat niet langer dan een uur ononderbroken worden gebruikt.
- Alleen te gebruiken met een gasfles die niet hoger is dan 500 mm.
- Gasapparaten hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van gebruikers en andere personen in de buurt te garanderen. Gebruik het apparaat daarom niet in een ongeventileerde ruimte. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- **Alleen buitenshuis gebruiken!**

Productcodes: 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40, 8910-50				
Land van gebruik	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Apparaatcategorieën	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P (37)}	I _{3B/P (30)}	I _{3B/P (50)}
Toegestane gassen	Butaan	Propan	Butaan, Propan of hun mengsels	
Bedrijfsdruk	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (Zuid-Afrika 2.8 kPa) 50mBar
Nummer straalpijp	0.92			0.82
Nominaal verbruik	270g/hr	313g/hr	270g/hr	270g/hr
Bruto nominaal vermogen	3.7kW	4.3kW	3.7kW	3.7kW

Gasbronnen	Een goedgekeurde slang en drukregelaar aangesloten op een hervulbare gasfles die niet zwaarder is dan 9 kg en die voldoet aan de lokale voorschriften.
------------	--

Landnamen en afkortingen				
AE = United Arab Emirates	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgium	CH = Switzerland
CZ = Czech Republic	DE = Germany	DK = Denmark	ES = Spain	FI = Finland
FR = France	GB = United Kingdom	GR = Greece	HR = Croatia	IT = Italy
JP = Japan	KR = Korea	NL = Netherlands	NO = Norway	PL = Poland
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sweden	TR = Turkey	ZA = South Africa	

3. Veiligheidsinformatie

Slang

- Dit apparaat mag alleen buitenshuis worden gebruikt.
- Een slang en drukregelaar zijn meegeleverd met dit apparaat (alleen ZA)
- Controleer de slang voor ieder gebruik en voordat u die aansluit op de gasfles op slijtage en beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als de slang beschadigd of versleten is. Vervang de slang.
- Gebruik het apparaat niet als het lekt, beschadigd is of niet naar behoren werkt.

Gasfles

- Gebruik alleen flessen die zijn goedgekeurd overeenkomstig de wetgeving in uw land.
- Plaats of vervang de gasfles altijd in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur buiten, uit de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen, zoals open vuur, waakvlammen en radiatoren, en niet in de buurt van andere mensen.
- Houd gasflessen uit de buurt van hitte en open vuur. Niet op een fornuis of ander heet oppervlak plaatsen.
- Gas cartridges/hervulbare gasflessen dienen alleen in rechtopstaande positie te worden gebruikt, zodat de brandstof op correcte wijze wordt onttrokken. Het niet naleven van deze instructie kan leiden tot het weglekken van vloeistof uit de gasfles. Hierdoor kunnen gevaarlijke gebruiksomstandigheden ontstaan.
- Probeer de gasfles niet te verwijderen wanneer het apparaat in gebruik is.
- In het midden van de gereedschapsplank is een uitsparing gemaakt waarin een gas cartridge kan worden geplaatst.
- Na gebruik of wanneer het apparaat wordt opgeborgen, moet de gasfles worden losgekoppeld.

Montage en gebruik

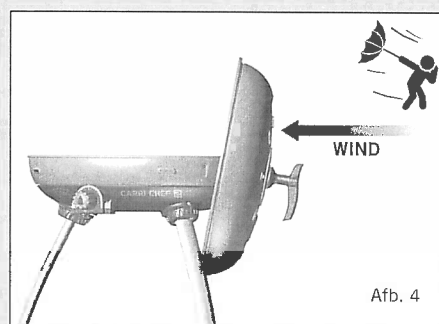
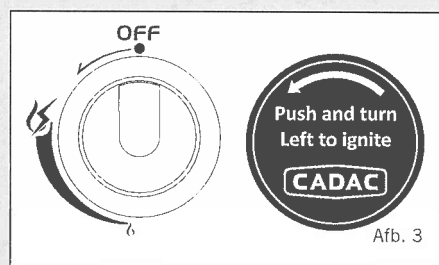
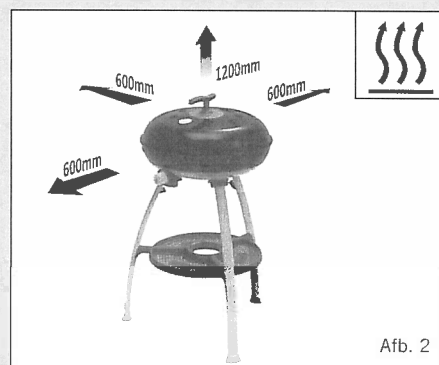
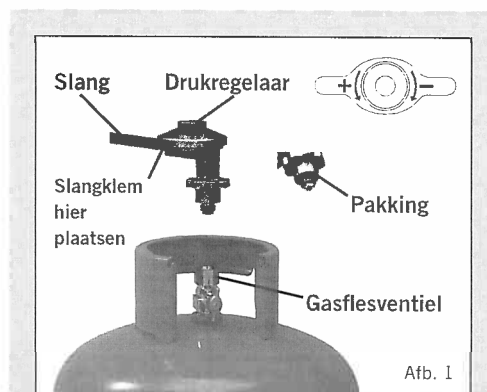
- Het apparaat is draagbaar en zowel de poten als de gereedschapsplank kunnen eenvoudig worden verwijderd en gemonteerd.
- Montage/demontage door de gebruiker is beperkt tot het plaatsen/verwijderen van de poten, de gereedschapsplank en kookplaten.
- Let er bij het monteren van de poten altijd op dat de zekeringsringen goed zijn aangedraaid. Het apparaat moet stabiel staan en niet wankeken. Gebruik het apparaat niet zonder dat de accessoireplank is bevestigd. Deze plank is belangrijk voor de stevigheid van het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Als het hittedeksel, de vetopvangbak of branderbak dermate beschadigd raken dat het hittedeksel en de vetopvangbak elkaar raken tijdens het gebruik, kunt u het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat ter reparatie naar uw CADAC-leverancier.
- Blokkeer of verander de luchttoevoeropeningen van de ventielklep niet. Dit kan de prestaties van het product beïnvloeden en een onstabiele vlam geven.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen. De minimale veilige afstanden zijn: Boven het apparaat 1.2 m. Aan de achterkant en zijkanten 600 mm (Zie afbeelding 2.)
- **Waarschuwing:** wij raden u aan bij het verwijderen en plaatsen van de deksel tijdens gebruik van het apparaat ovenwanten te dragen. Het handvat kan erg heet zijn.
- **Waarschuwing:** aanraakbare onderdelen kunnen erg heet worden. Het gebruik van ovenwanten is raadzaam.
- Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Alleen buitenshuis gebruiken
- **LET OP!** Als het apparaat wordt gebruikt bij winderig weer, moet het deksel worden gebruikt als windscherm in de positie zoals getoond op afbeelding 4.

Terugschlag (vlam).

- In het geval van terugschlag (waarbij de vlam terugslaat en in de brander of de Venturi-behuizing ontbrandt), dient u de gastoevoer onmiddellijk af te sluiten door eerst het regelventiel op de gasfles dicht te draaien en daarna het ventiel op het apparaat. Nadat de vlam is gedoofd, verwijdert u de drukregelaar en controleert u de conditie van de pakking. Vervang de pakking als u niet zeker weet of die nog goed is. Steek het apparaat opnieuw aan zoals beschreven in sectie 6 hieronder. Als de vlam blijft terugslaan, brengt u het apparaat naar een bevoegde CADAC-reparateur.

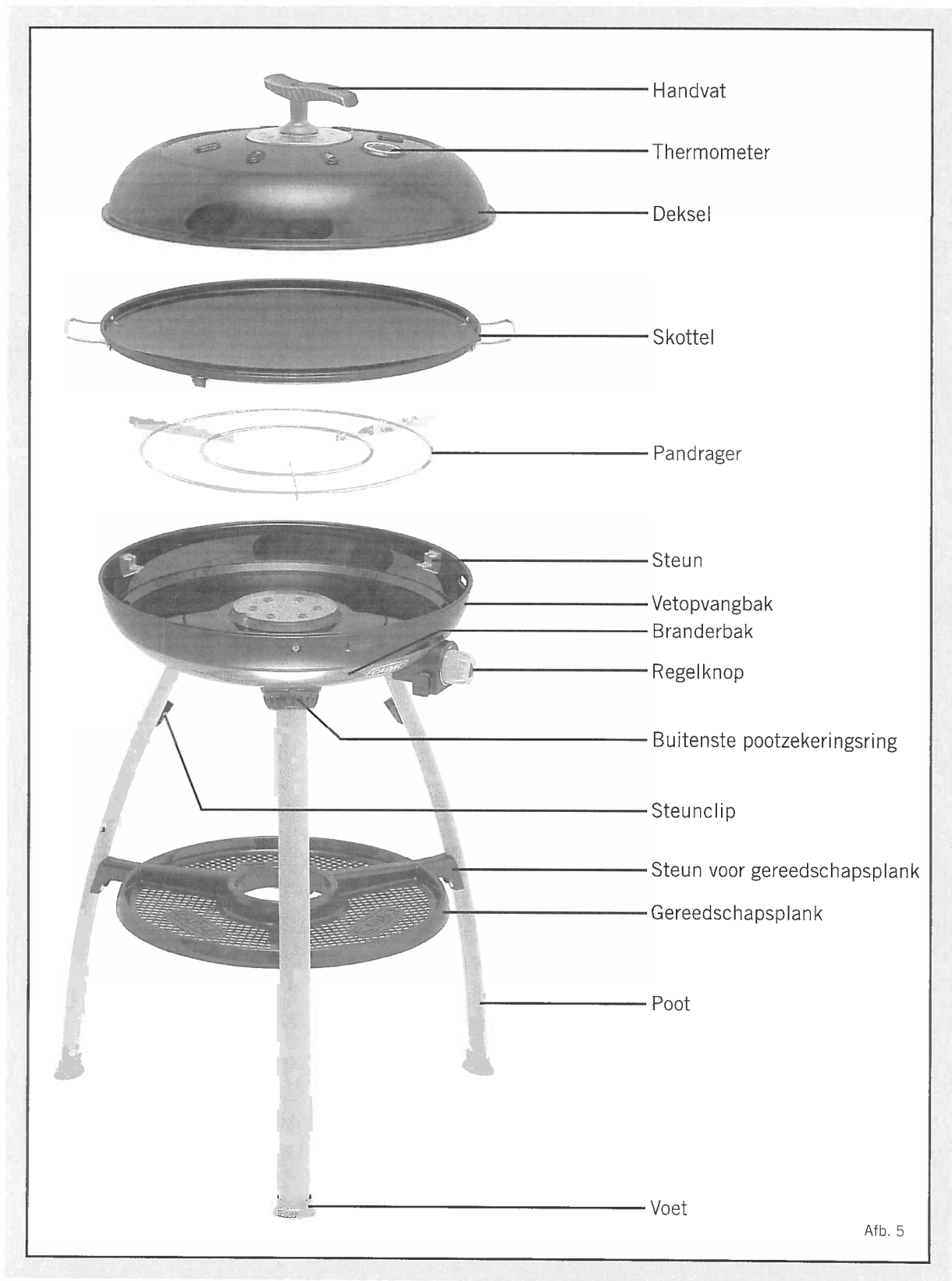
Lekkage

- Als het apparaat gas lekt (gaslucht), draait u onmiddellijk de regelknop op de gasfles dicht. Als u het apparaat wilt controleren op lekkage, doet u dit buiten. Probeer lekkages niet op te sporen met behulp van vuur, maar gebruik zeepwater.
- De juiste manier om dit te doen, is zeepwater aan te brengen op de aansluitingen. Als zich belletjes vormen, is er sprake van een gaslek. Sluit de gastoevoer onmiddellijk af door eerst het regelventiel op de gasfles dicht te draaien en daarna het ventiel op het apparaat. Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten en controleer opnieuw met zeepwater. Als u het gaslek niet kunt verhelpen, brengt u het product ter inspectie/reparatie naar een CADAC-leverancier.
- Controleer op lekkage aan het sluitstuk van het ventiel en bij de drukregelaaraansluiting van de gasfles met de gastoevoer van de gasfles geopend, maar met de regelknop van het apparaat gesloten.



4. Combinaties

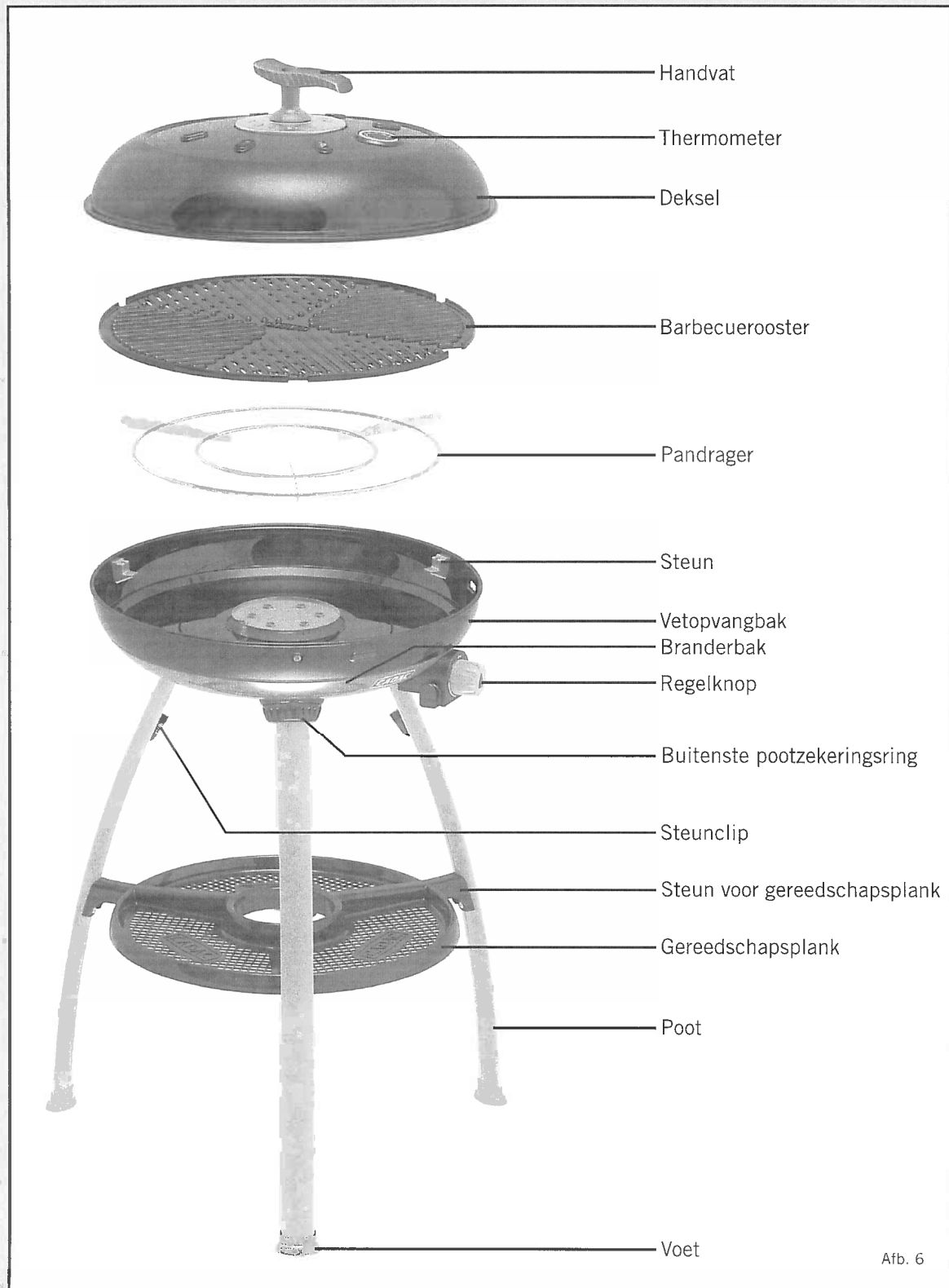
Carri Chef 2 Skottel Combo (productcode: 8910-10)



Afb. 5

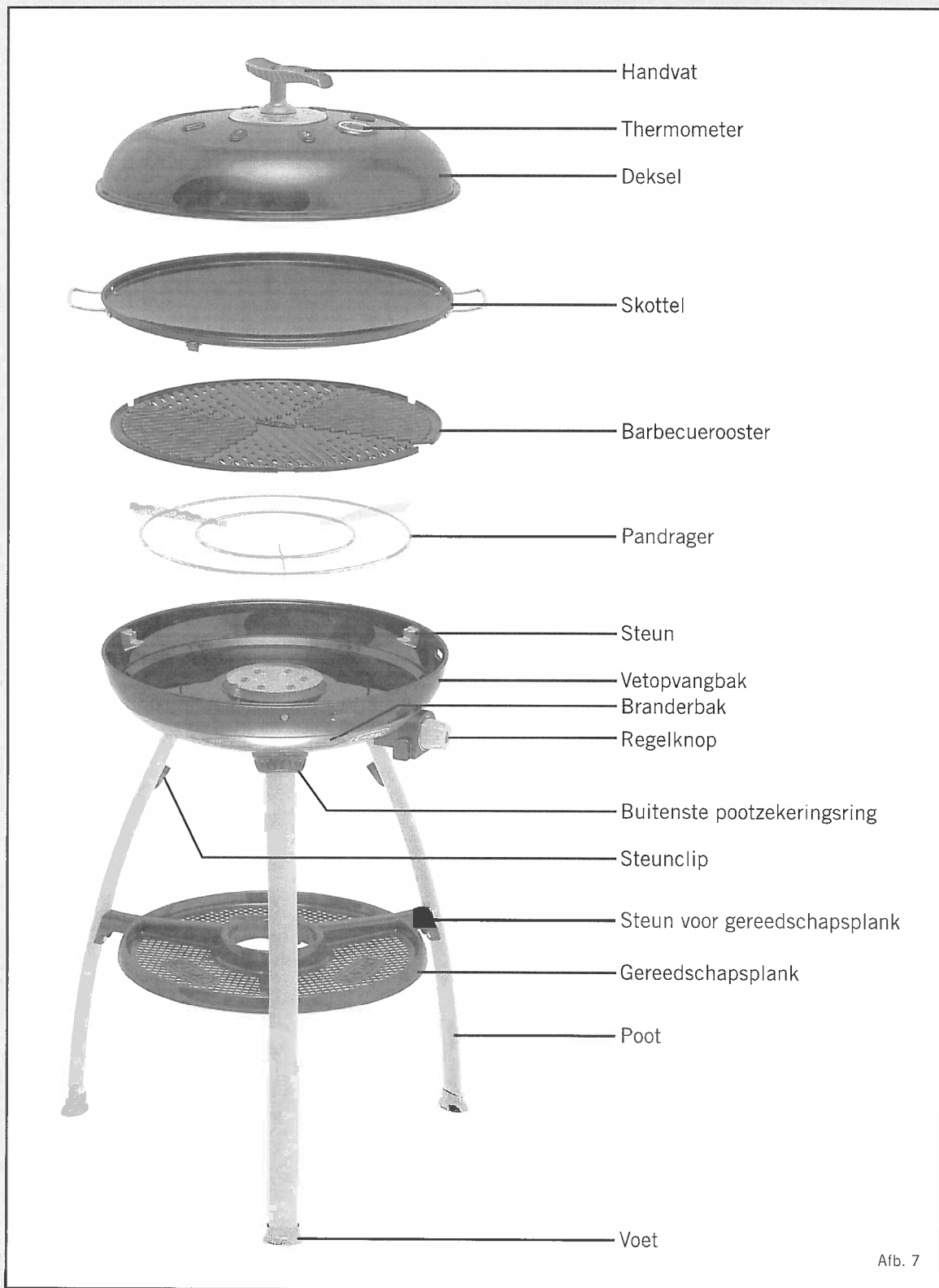
4. Combinaties

Carri Chef 2 BBQ Combo (productcode: 8910-20)



4. Combinaties

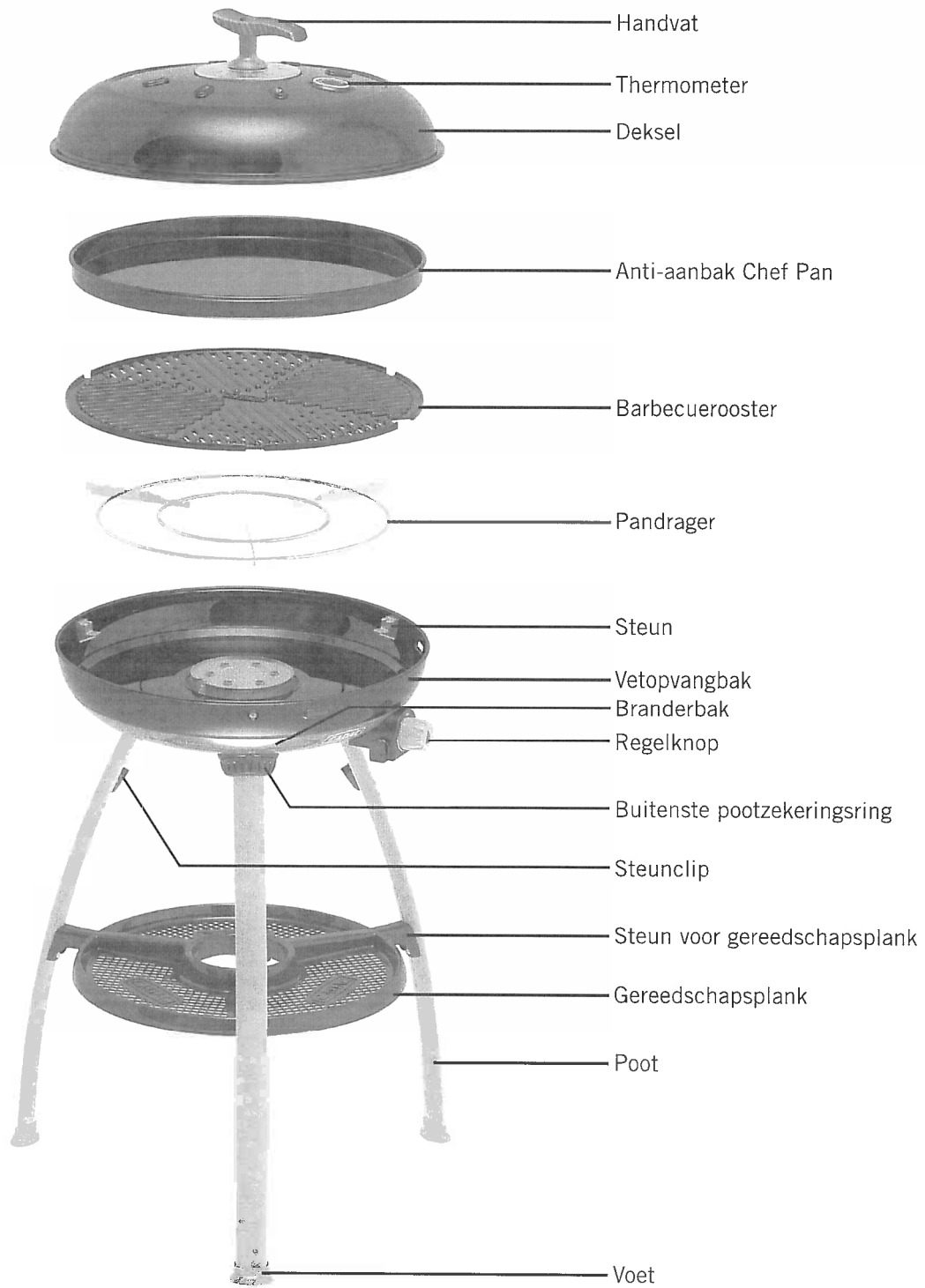
Carri Chef 2 BBQ / Skottel Combo (productcode 8910-30)



Afb. 7

4. Combinaties

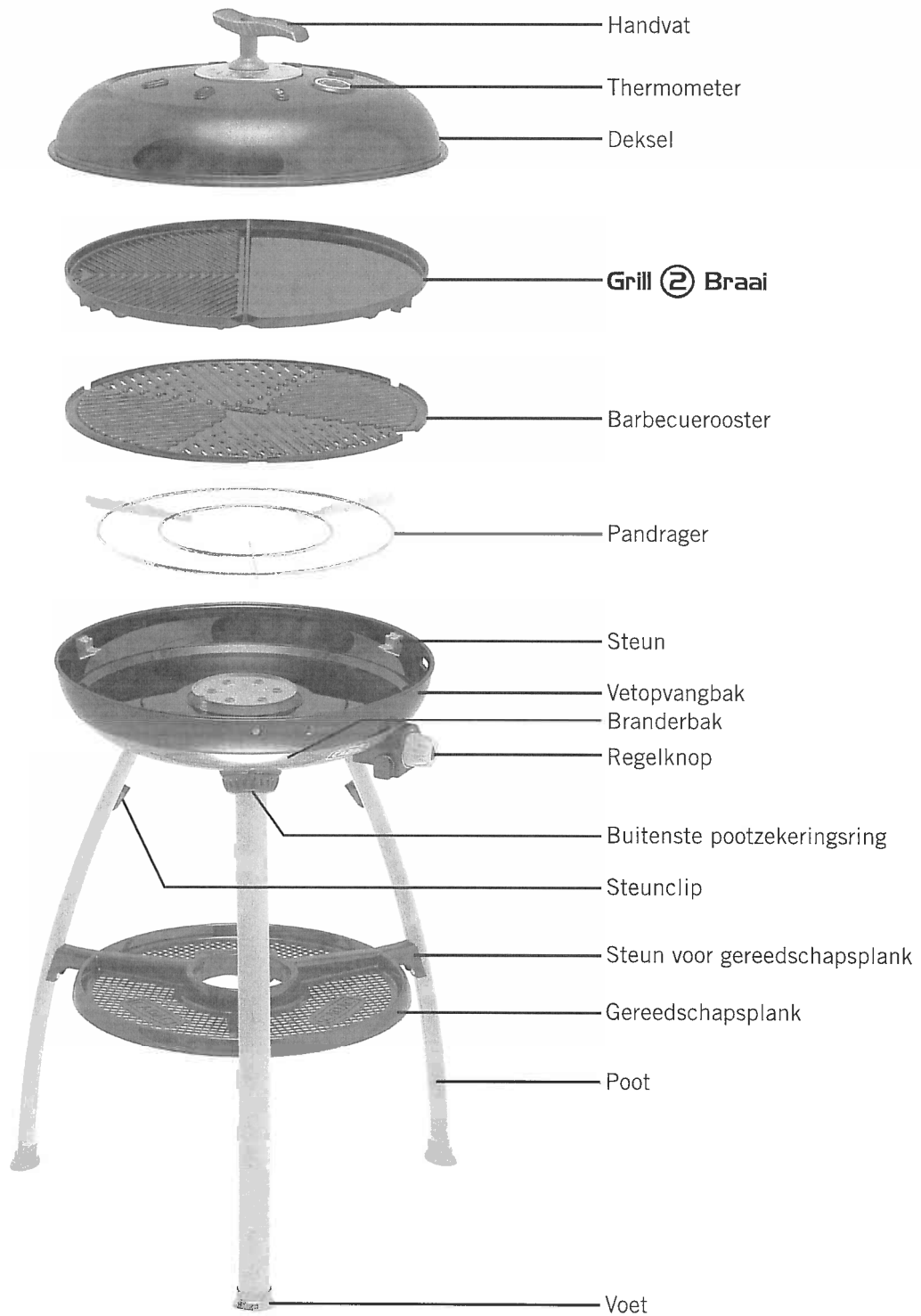
Carri Chef 2 BBQ / Chef Pan Combo (productcode: 8910-40)



Afb. 8

4. Combinaties

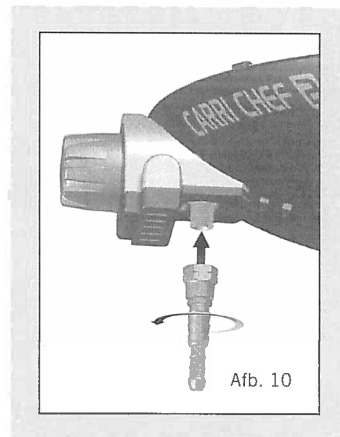
Carri Chef 2 BBQ / Grill (2) Braai Combo (productcode 8910-50)



Afb. 9

5. De slang en gasfles plaatsen en vervangen

- **LET OP!** Houd bij het aandraaien van de sluitstukmoer het sluitstuk recht om gaslekken te voorkomen. Draai de moer aan met een passende moersleutel (afbeelding 10).
- Apparaatcategorieën I 3B/P (30), I 3B/P (37) en I 3+ (28-30/37): bevestig het ventielsluitstuk door het linksom op het ventiel te schroeven. Schuif een goedgekeurde slang over het sluitstuk totdat de slang goed vastzit. Aan de andere kant, bevestig een geschikte lage drukregelaar (I3B / P (30): 30mbar Butaan / Propaan configuraties regelgever; I3 + (28-30/37): 30mbar Butaan regelaar of 37 mbar propaan regulator); I3B / P (37) : 37 mbar butaan / propaan configuraties toezichhouders). Controleer opnieuw of de slang goed vastzit. Het type slang wordt gebruikt moet voldoen aan de relevante EN-norm en zoek eis. In Zuid-Afrika dient de gebruikte drukregelaar te voldoen aan SABS 1237.
- Apparaatcategorie I 3B/P (50): schroef een slang, met de correcte draadfittingen aan elk uiteinde, op de linker 1/4" BSP-fitting van het ventiel. Bevestig een geschikte 50 mbar lagedrukregelaar aan het andere uiteinde van de slang. De gebruikte slang moet voldoen aan de DIN 4815 deel 2 of gelijkwaardig.
- De slang mag niet korter zijn dan 800 mm en niet langer dan 1,5 m. Controleer de vervaldatum op de slang en vervang indien nodig of wanneer dat overeenkomstig nationale wetgeving is vereist.
- Draai de slang niet en zorg dat deze niet beklemd raakt. Voorkom dat de slang in aanraking komt met onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat heet worden.
- Controleer voordat u de drukregelaar aansluit op een gasfles of de rubberen pakking van de drukregelaar goed geplaatst is en in goede staat verkeert. Doe dit telkens wanneer u de drukregelaar aansluit en voor elk gebruik.
- Voordat u de gasfles aansluit, dient u ervoor te zorgen dat alle ventielen in de "UIT"-stand staan door de regelknop tot de stop naar rechts te draaien.
- Plaats of vervang de gasfles altijd in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur buiten, uit de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen, zoals open vuur en radiatoren, en niet in de buurt van andere mensen.
- Zorg dat de gasfles rechtop staat en draai de drukregelaar goed vast op de gasfles. Draai de drukregelaar alleen met de hand vast.
- Als het apparaat gas lekt (gaslucht), draait u onmiddellijk het ventiel op de gasfles dicht en volgt u de procedure voor het vaststellen en stoppen van een lek in sectie 3. Als u het apparaat wilt controleren op lekkage, doet u dit buiten met behulp van zeepwater dat u aanbrengt op de aansluitingen. De vorming van belletjes duidt op een gaslek.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten en controleer dit opnieuw met zeepwater. Gebruik het apparaat niet als u het gaslek niet kunt herstellen. Neem contact op met uw lokale CADAC-leverancier voor hulp.
- Wanneer u de gasfles wilt verwisselen, draait u eerst het ventiel op de fles dicht (indien aanwezig). Draai vervolgens de regelknop naar rechts tot de stoppositie.
- Controleer of de vlam uit is en schroef dan de drukregelaar los. Plaats een volle gasfles. Neem daarbij de hierboven beschreven voorzorgsmaatregelen in acht.

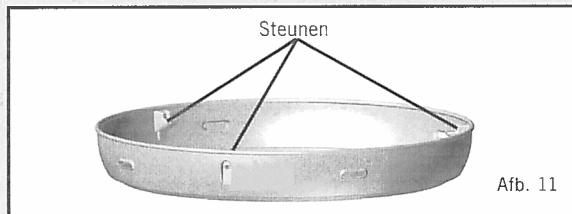


6. Het apparaat aansteken

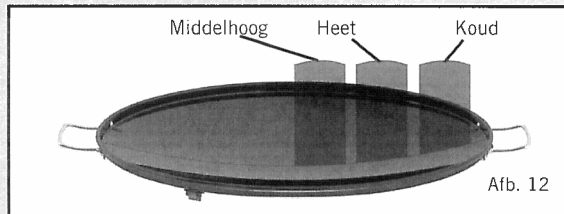
Voorzorgsmaatregelen bij het aansteken.

- Als het apparaat langere tijd niet is gebruikt, controleert u de luchttoevoeropeningen van het ventiel op insecten die de gastoevoer kunnen belemmeren. Controleer ook de inlaat van de Venturi op insecten. Monteer na controle alle onderdelen weer in de voorgeschreven positie.
- **Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.**
Gebruik van de regelknop
De regelknop is uitgerust met twee positieve stopposities, één bij Laag en één bij Aansteken/Hoog. De vlam kan tussen deze twee punten worden afgesteld.
Aansteken met behulp van de piëzo-ontsteking
 - Als u het apparaat wilt aansteken met de piëzo-ontsteking, drukt u de regelknop in en draait u die linksom totdat u een klik hoort. Als het gas niet bij de eerste vonk ontbrandt, drukt u de regelknop in en draait u deze volledig naar rechts. Probeer het opnieuw door de regelknop in te drukken en deze naar links te draaien totdat u een klik hoort. Als het gas niet binnen twee of drie seconden ontbrandt, sluit u de regelklep door de regelknop in te drukken en deze volledig naar rechts te draaien. Wacht ongeveer dertig seconden om het gas dat zich in de branderbak heeft verzameld, te laten ontsnappen. Herhaal zo nodig de bovenstaande procedure totdat de vlam ontbrandt. De vlam moet binnen een of twee seconden ontbranden.*Aansteken met behulp van een barbecueaansteker*
 - Bij koud starten kan het apparaat aan de bovenzijde worden aangestoken voordat de gewenste kookplaat wordt bevestigd aan de vetopvangbak. Als het apparaat heet is wanneer u het aansteekt, is het beter de barbecueaansteker door een van de ventilatiegaten aan de onderkant van de brander te steken tot naast de brander (steek de barbecueaansteker NIET door de grote opening direct onder de brander). Doe de barbecueaansteker aan. Druk, terwijl de aansteker aan is, de regelknop in en draai deze naar rechts om de brander aan te steken.*Algemeen*
 - Nadat het apparaat is aangestoken, kan de vlamintensiteit worden aangepast. Draai de regelknop naar links voor een lagere vlam of naar rechts voor een hogere vlam.
 - De volledig gesloten positie bevindt zich uiterst rechts. Als u het ventiel uit de volledig gesloten positie wilt draaien, moet u de knop eerst ver genoeg indrukken om de vergrendeling op te heffen. Houd de knop ingedrukt en draai die naar links. Wanneer de vergrendeling eenmaal is opgeheven, hoeft u de regelknop niet meer ingedrukt te houden en kunt u die naar de gewenste vlaminstelling draaien.
 - De vlam kan worden gecontroleerd via de inspectieopening die hiervoor is aangebracht aan de zijkant van de vetopvangbak.
 - Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kan de vlam oplaaien als de geselecteerde hitte-instelling te hoog is. Als dit gebeurt, draait u de vlam lager totdat die niet meer oplaait.
 - Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Dit is niet alleen gevaarlijk, maar kan ook het oplaaien van de vlam veroorzaken.
 - Draai na gebruik eerst het ventiel op de gasfles dicht (indien van toepassing). Wanneer de vlam gedoofd is, sluit u het ventiel van het apparaat door de regelknop in te drukken en deze helemaal naar rechts te draaien.

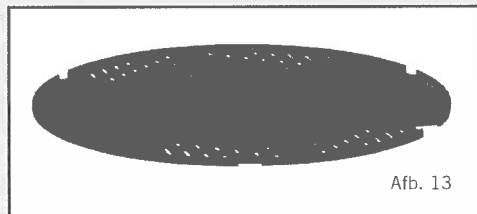
7. Gebruik van het apparaat en de kookplaten



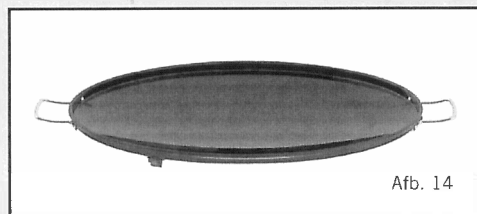
Afb. 11



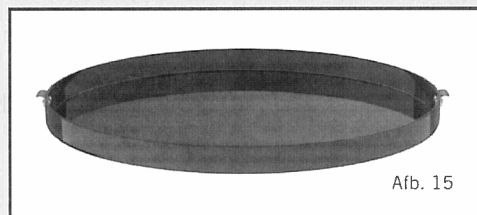
Afb. 12



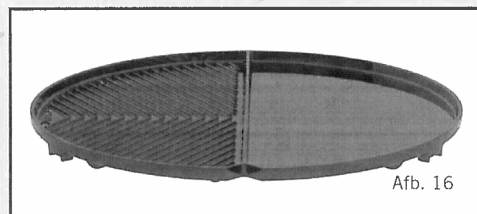
Afb. 13



Afb. 14



Afb. 15



Afb. 16



Afb. 17



Afb. 18

Barbecuerooster (Afb. 13)

- Meegeleverd met model 8910-20, 8910-30, 8910-40 en 8910-50.
- Het barbecuerooster rust op drie gietaluminium steunen in de vetopvangbak (afb.11).
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Kookplaat met antiaanbaklaag.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee de antiaanbaklaag permanent beschadigt.
- Ideaal voor het grillen van vlees, vis, kip en groenten.
- Een handige draagtas wordt meegeleverd met deze kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van het barbecuerooster.

Skottel (Afb. 14)

- Meegeleverd met model 8910-10 en 8910-30.
- De skottel rust op eigen steunen in de vetopvangbak.
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Porselein geëmailleerde bakplaat.
- Ideaal voor wokken, roerbakken en de bereiding van pasta- en ontbijtgerechten.
- Een handige draagtas wordt meegeleverd met deze kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de skottel.

Anti-aanbak Chef Pan (Afb. 15)

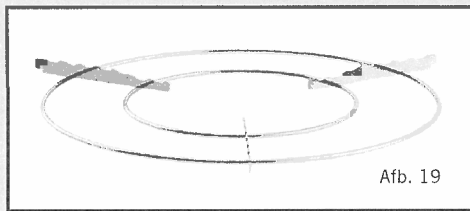
- Meegeleverd met model 8910-40.
- De Chef Pan rust op drie gietaluminium steunen in de vetopvangbak (afb.11).
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Kookplaat met antiaanbaklaag.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee de antiaanbaklaag permanent beschadigt.
- **WAARSCHUWING:** laat bij voorverwarmen de Chef Pan niet langer dan 15 minuten met gesloten deksel op een hoge vlam staan, omdat u hiermee de antiaanbaklaag en de plaat kunt beschadigen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Chef Pan.

Grill@Braai (Afb. 16)

- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel (Meegeleverd met model 8910-50).
- De Grill@Braai rust op drie gietaluminium steunen in de vetopvangbak (afb.11).
- Kookplaat met antiaanbaklaag.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee de antiaanbaklaag permanent beschadigt.
- Het vlakke deel van de plaat is ideaal voor het bereiden van vis, ontbijtgerechten en pannenkoeken; het geribbelde deel is uitstekend geschikt voor het grillen van vlees, vis, kip en groenten.
- Een handige draagtas wordt meegeleverd met deze kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Grill@Braai.

Braadbak (Afb. 17)

- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel (niet meegeleverd).
- Porselein geëmailleerde kookplaat.
- Ideaal voor het bereiden van gebraden kip, lamsvlees, groenten, enzovoort.
- Porselein geëmailleerde kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de braadbak.



Afb. 19

Steengrillplaat (Afb. 18)

- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel (niet meegeleverd).
- 10 mm dikke steengrillplaat bestand tegen temperaturen tot 800°C
- Inclusief vernikkelde houder.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de steengrillplaat.

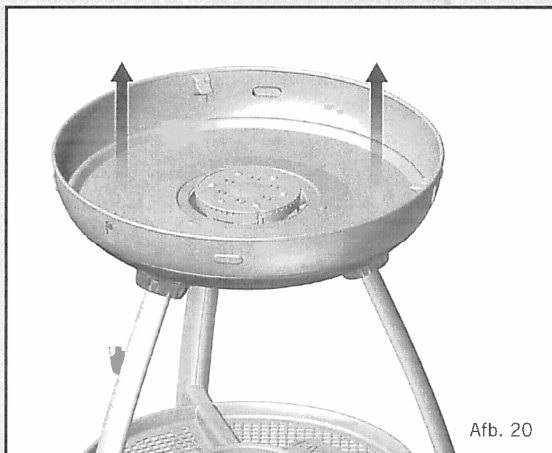
Pandrager (Afb. 19)

- Meegeleverd met model 8910-10, 8910-20, 8910-30, 8910-40 en 8910-50.
- Vernikkelde pandrager geschikt voor de meeste standaard panmaten.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de pandrager.

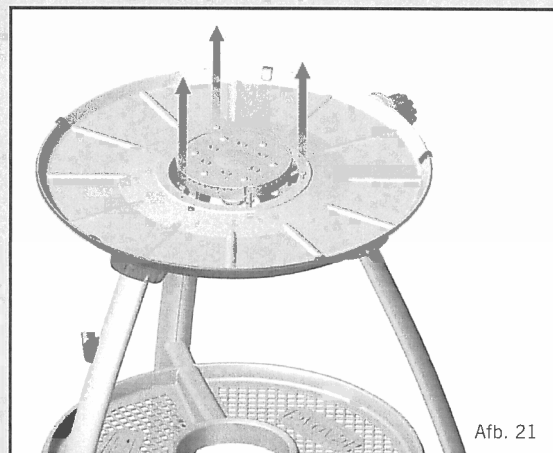
- **BELANGRIJK!** Gebruik uitsluitend de daarvoor bedoelde **CARRI CHEF** -kookplaten om uw garantie te behouden.
- **LET OP!** Gebruik altijd de deksel als windscherm als u het apparaat gebruikt bij windiger weer.

8. Algemeen onderhoud

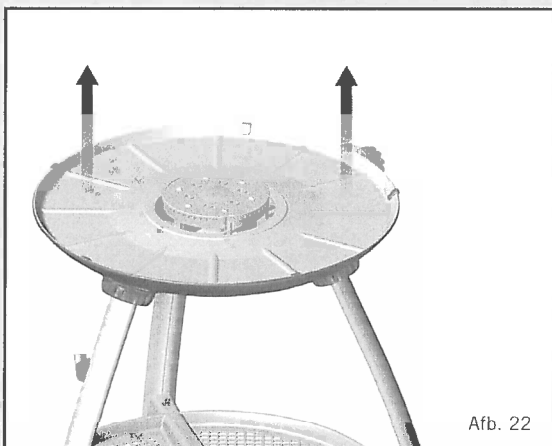
- De verantwoordelijkheid voor het onderhoud van dit apparaat berust vanaf de aankoopdatum uitsluitend bij de consument. Dit apparaat behoeft geen gepland onderhoud.
Een verstopte straalpijp vervangen
- De Carri Chef is uitgerust met een specifieke straalpijp voor het reguleren van de gastoevoer.
- Wanneer de opening in de straalpijp verstopt raakt, kan dit resulteren in een kleine vlam of helemaal geen vlam. Probeer de straalpijp niet met een pin of soortgelijk instrument te reinigen. Dit kan de opening beschadigen waardoor het apparaat onveilig kan worden.
- **De straalpijp kan als volgt worden vervangen:** verwijder de drie schroeven uit de hitteschildplaat (afbeelding 21). Verwijder de hitteschildplaat (afbeelding 22) en zorg er daarbij voor de piëzo-elektrode niet te beschadigen. De straalpijp (B) kan nu worden verwijderd met behulp van een passende moersleutel (afbeelding 23). Gebruik geen tang op de straalpijp. De schade die u hier mogelijk mee veroorzaakt, maakt de straalpijp onbruikbaar of leidt ertoe dat deze niet meer kan worden verwijderd. Schroef de nieuwe straalpijp in het ventiel. Draai niet te strak aan, omdat dit de straalpijp kan beschadigen.
- Voer de procedure in omgekeerde volgorde uit om het apparaat weer in elkaar te zetten.
De slang vervangen
- Het aanbrengen van de slang is beschreven in sectie 5 - De slang en gasfles plaatsen en vervangen.



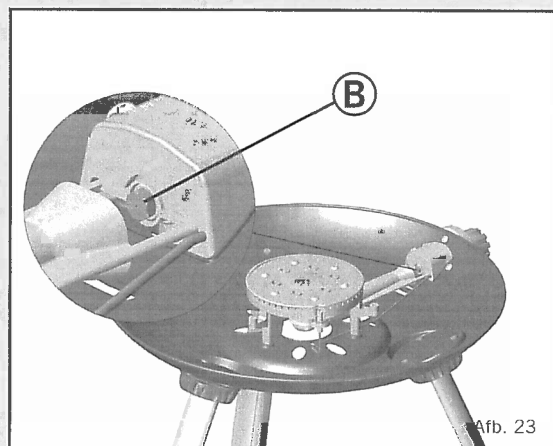
Afb. 20



Afb. 21



Afb. 22



Afb. 23

9. Reinigen

- **Let op:** zie sectie 7 voor onderdelen
- **Skottel BBQ:** Vul de kookplaat na gebruik met zeepwater en zet de plaat op laag vuur om aanbaksels los te weken. Nadat het teveel aan vet is verwijderd, reinigt u de Skottel BBQ in warm water met een geschikt, niet schurend schoonmaakmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schuurmiddelen op de geëmailleerde laag.
- **Barbecue:** verwijder het vet uit de sleuf onderaan de vetopvangbak en reinig zoals beschreven voor de Skottel BBQ. Reinig het rooster en de deflectorplaat in warm water met een niet schurend schoonmaakmiddel nadat u achtergebleven vetresten heeft weggeveegd.
- **Barbecuedeksel:** reinig de barbecuedeksel in warm water met een geschikt, niet schurend schoonmaakmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schuurmiddelen, omdat u hiermee de beschermlaag beschadigt.
- **Let op:** hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met ovenreiniger.
Onderhoud kookplaten met een antiaanbaklaag
- De antiaanbaklaag is voorzien van een PTFE-antiaanbaklaag die met succes wordt toegepast op het beste kookgerei ter wereld. Goed onderhoud draagt bij aan verlenging van de levensduur van de antiaanbaklaag, zodat u jarenlang gezond en gemakkelijk blijft koken zonder aanbakken.
- Kook alleen op laag of middelhoog vuur om de waardevolle voedingsstoffen van uw gerechten te behouden en de antiaanbaklaag te beschermen.
- De antiaanbaklaag kan gemakkelijk beschadigd raken door het gebruik van metalen kookmaterialen.
- **LET OP! Het is raadzaam bij het koken uitsluitend gebruik te maken van kunststof of houten kookmaterialen.**
- Voorkom oververhitting van de antiaanbaklaag en vet de kookplaat voor gebruik altijd in met wat olie.
- **Laat de antiaanbaklaag altijd afkoelen voordat u die onderdompelt in water.**
- De kookplaat met antiaanbaklaag is geschikt voor de vaatwasser, maar is zo gemakkelijk schoon te maken dat een snelle handwas volstaat. **Het gebruik van schuurmiddelen wordt afgeraden, omdat u daarmee de antiaanbaklaag permanent beschadigt.**
- Vet de kookplaat na het schoonmaken lichtjes in met plantaardige olie.
- Verwijder na elk gebruik het vet uit de vetopvangbak en reinig zoals hierboven beschreven voor de barbecue.

10. Opbergen en transport

- De CADAC Carri Chef wordt geleverd met een reeks draagtassen waarin u alle onderdelen van uw model eenvoudig kunt vervoeren en opbergen.
- Berg de Carri Chef als volgt op:
- De hoofd tas bevat de volgende onderdelen:
- Branderbak
- Vetopvangbak (rust boven op de branderbak)
- Pandrager
- De barbecuedeksel kan met de meegeleverde banden aan de achterzijde van de tas worden bevestigd.
- Een speciale tas bevat de skottelplaat.
- Een speciale tas bevat het barbecuerooster.
- Een speciale tas bevat de vlakke plaat.
- De poten kunnen met de meegeleverde banden aan de achterzijde van de tas worden bevestigd.
- Berg uw CADAC Carri Chef altijd op in de meegeleverde tassen en in een droge omgeving, bij voorkeur niet op de grond. Dit is met name belangrijk voor de branderbak in de hoofd tas, omdat vuil en insecten de gastoevoer kunnen belemmeren.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u onderdelen ervan in de bijbehorende tas plaatst.
- Als het apparaat na te zijn opgeslagen een afwijkende werking vertoont, voert u de controles in secties 5 & 8 uit. Als u het probleem daarmee niet kunt verhelpen, is mogelijk de Venturi verstopt. Een verstopte Venturi wordt gekenmerkt door een zwakke, gelige vlam of, in uitzonderlijke gevallen, door het uitblijven van een vlam. Onder deze omstandigheden is het noodzakelijk dat u de brander verwijdert zoals beschreven in sectie 8 - Algemeen onderhoud. Controleer en verwijder zorgvuldig eventuele rommel die zich in de Venturi kan hebben verzameld.

11. Het apparaat terugsturen voor reparatie of service.

- Pas het apparaat niet aan. Dit kan gevaarlijk zijn.
- Als het niet lukt de problemen volgens de instructies op te lossen, neemt u contact op met uw plaatselijke CADAC-leverancier voor informatie over het terugsturen van het product.
- Voor uw CADAC Carri Chef geldt een CADAC-fabrieksgarantie van twee jaar.

12. Reserveonderdelen en accessoires

- Gebruik altijd originele CADAC-reserveonderdelen omdat deze gemaakt zijn om het apparaat optimaal te laten functioneren.

Omschrijving	Onderdeel nu.	Omschrijving	Onderdeel nu.	Omschrijving	Onderdeel nu.
Straalpijp nu. 0.92 (28/37mbar)	8910-SP001	Anti-aanbak Chef Pan	8910-102	Braadbak	8910-105
Straalpijp nu. 0.78 (50 mbar)	8910-SP002	Grill 2 Braai	8910-100	Pizzasteen	8910-106
Barbecuerooster	8910-101	Skottel	8910-103	Pandrager	8910-SP003



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Induastria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Fax: +27 11 472 9401
Email: info@cadac.co.za
www.cadac.co.za

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 319 7743
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC UK

CADAC House Old Colliery Way
Beighton, Sheffield, S20 1DJ, UK
Tel: +44 114 287 2161
Fax: +44 114 287 9879
Email: info@cadacuk.com
www.cadac.uk.com

CADAC MOZAMBIQUE

Exclusive Brands Africa
492 Avenida Namaacha
Maputo, Mozambique
Tel: +258 21 406254
www.cadac.co.mz

CADAC CANADA

Hus-tek, 7 Circle Court,
Thornhill Ont, L3T 7M3
Tel: (905) 731-2660
Mobile: (647)298-6789
Email: soren@hus-tek.com

CADAC FRANCE

9 Bis Rue du Cot Pilot
92200 Neuilly Sur Seine, France
Tel: +33 603 704 673
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC IBERICA

Paraje Campillo Alto, 13
28722, El Vellón Madrid
Tel: +34 91 841 3474
Fax: +34 91 841 3533
Email: info@cadac-iberica.eu

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Budimska 3
11 000 Belgrade Serbia
Tel: +381 11 339 2700
Email: office@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw

CADAC SCHWEIZ AG

Industriestrasse 16
6055 Alpnach Dorf
Tel: +41 41 672 90 36
Fax: +41 41 672 90 39
Email: info@cadaceurope.ch
www.cadac.ch

CADAC ITALY

BRUNNER SRL/GMBH
Via B.Buozzi 8 /
B.Buozzi Strasse 8
I - 39100 Bolzano / Bozen
Tel: 0471/542931
Fax: 0471/542905
www.brunnerinternational.com

CADAC KOREA

BITS Leisure Co. Ltd.
Seoul Korea
Tel: +82-2-6933-7800
Fax: +82-2-6933-7801
Mobile: +82-10-9407-2211
Email: cadackorea@naver.com
www.cadackorea.com

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Fax: +61 755 728 682
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd
PO Box 11062, 11 Kells Place,
Hamilton 3251, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Fax: +64 7 847 0205
Email: sales@riverleagroup.co.nz
http://www.riverleagroup.co.nz

CADAC SCANDINAVIA

CIBA A/S
Industrivej 11
DK - 6640 Lunderskov
Tel: +45 76 31 44 45
Mobile: +45 29 47 44 40
Fax: +45 7558 6899
Email: LN@cibas.dk

CADAC GERMANY

Am Großmarkt 2
67133 Maxdorf
Tel.: +49 6237 4182925
Fax: +49 6237 4182927
Email: office@cadaceurope.de
www.cadaceurope.com

CADAC MIDDLE EAST

Island View Distributors LLC
Al Reem 1 Street 5 Villa 26
Arabian Ranches, Dubai
P.O. Box 17962 Dubai
Tel: +97 14 431 7153
Fax: +97 14 431 6892
Email: info@ivdxb.com /
judy@ivdxb.com
www.ivdxb.com

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing
Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel :+852 2554 9088
Fax: +852 2818 8595
Email:
craig@everythingunderthesun.
com.hk

CADAC CZECH

RÖSLER Praha spol. s r.o.
Výhradní zastoupení
pro ČR a SR
Elišky Junkové 1394/8, 102 00
Praha 10, Česká republika
Tel.: +420 267 188 011
Fax.: +420 272 651 046
E-mail: obchod@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC USA

Advanced Outdoor Concepts
A 3840 West Hillsboro Blvd,
Suite 154
Deerfield Beach, Florida, 33442
Email:
tony@advancedoutdoorconcepts.com
Tel: (800) 593-8244
Fax: (954) 429-1428
www.AdvancedOutdoorConcepts.com

CADAC ZIMBABWE

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel/Fax: +263 9 71740
(Bulawayo)
Tel/Fax: +263 4 792564 (Harare)
www.cadac.co.zw

