CADAC | DOMETIC

CARRI CHEF 50

MODEL No: 8915

28/37/50mbar

UK CA

CE

USER INSTRUCTIONS

EN | DE | DA | ES | FR | IT | NL | NO | PL | SV | SI | FI | TR

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0952 LEV2

Explanation of Symbols

Recycling packaging material. Place the packaging material in the appropriate recycling waste bins wherever possible.

EN

CAUTION

Provide ample ventilation. This gas appliance consumes air (oxygen). Do not use this appliance in an unventilated space to avoid endangering your life. If still more gas appliances and/or occupants using gas are added to the space, additional ventilation must be provided.

IMPORTANT

Read these instructions carefully so as to familiarise yourself with the appliance before fitting the appliance to a gas cylinder.

Retain these instructions for future reference.

1. Safety information

These instructions are for your safety and to help you avoid risk of injury and/or damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

- This appliance complies to BS EN 498, BS EN 484.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for outdoor use only.
- Ensure that the appliance is used in a well-ventilated area.
- **WARNING:** ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.
- Read these instructions carefully before using the appliance.
- **FOR OUTDOOR USE ONLY!**

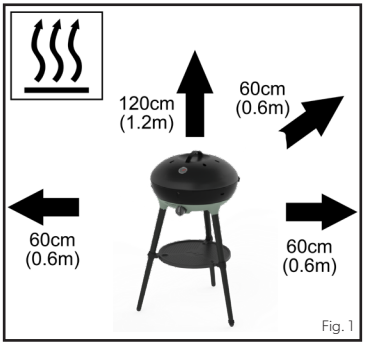


Fig. 1

Assembly and use

- Do not use the appliance if it has damaged or worn seals.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.
- Handle the appliance with care, do not drop it.
- Always operate the appliance on a firm level surface.
- Ensure that the assembled product is stable and does not rock.
- This appliance is not suitable for installation or connection to a reticulated gas supply.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Minimum safe distances are: Above the appliance 120cm. At the rear and sides 60cm. (fig 1)
- When using a pot, the minimum recommended pot size is 225mm and maximum recommended size is 450mm.
- Do not use any cooking surface or pot that is larger than the recommended size. Our cooking surfaces have been specifically designed to allow gas combustion to escape and the closure of this space could affect the performance of this appliance.
- Do not modify this appliance, any modification may be dangerous. Do not use it for anything for which it has not been designed.
- Do not move the appliance during use.
- Never leave the appliance unattended when lit.
- During use, parts of the appliance will become hot (particularly the burner). Avoid touching hot parts with bare hands. The use of gloves is recommended.
- Ensure that the pot stand / cooking surfaces are properly located when using the appliance.

Hose

- 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 twist or pinch the hose.
- The hose length should be no less than 0.6m and shall not exceed 1.5m. Replace when the hose is damaged or shows signs of brittleness or cracks.

Gas Container

- Gas is supplied to the unit via a hose and regulator. The hose and regulator can be connected to a gas cylinder or a Power Pak which is a unit that takes two or more gas cartridges.
- IT COULD BE HAZARDOUS TO ATTEMPT TO FIT OTHER TYPES OF GAS CYLINDERS OR GAS CARTRIDGES (USED IN CONJUNCTION WITH THE POWER PAK).
- This appliance must only be used with an approved hose and regulator.
- Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 500mm in height (not including the regulator) and 400mm in width.
- 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.
- Refillable containers 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 conditions.
- Do not try to remove the gas container whilst the appliance is in operation.
- The gas container must be turned off and disconnected from the appliance after use or when in storage.

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 cylinder 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.
- Should the flame persistently light back, return the product to your authorized repair agent.

Leaks

- If there is a gas leak on your appliance (smell of gas), immediately turn off the gas supply by turning the control knob clockwise to the OFF "•"position and take it into a flame free location where the gas leak may be detected and stopped. If you wish to check for gas leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect gas leaks using a flame; use soapy water.

EN

How to check the appliance is connected to the gas supply in a sound fashion

- It is important that all gas connections have been correctly connected to prevent any gas leaks.
- The correct way is to smear the joint, i.e. where the gas container connects to the appliance, with soapy water. Turn the appliance control knob slightly anti-clockwise to turn the gas on. If bubbles form, then there is a gas leak. Immediately turn the gas off and disconnect the gas supply from the appliance. Check that all the connections are properly fitted. Check that the seal is in place and in good condition before connecting the gas supply. Re-check with soapy water after refitting the gas supply.
- If a gas leak persists, return the product to your local dealer for inspection/repair.

Country of Use	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE, SK
Appliance Catagories	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Allowable gasses	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixture		
Gas Pressure	28-30mbar	37mbar	37mbar	28-30mbar	50mbar
Jet Number	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominal Usage	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Gross nom. heat input	3.7kW		3.7kW	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	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) and I 3B/P (37), Appliance categories: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH)
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 configurations regulator or 30mbar Propane configurations regulator or 30mbar butane/propane mixture configuration regulator.
I3B/P(37) : 37mbar Butane configurations regulator or 37mbar Propane configurations regulator or 37mbar butane/propane mixture configuration regulator.
I3+(28-30/37) : 30mbar Butane configurations regulator or 37mbar Propane configurations regulator.
Again making sure that the hose is properly seated. The type of hose used shall comply with the relevant EN standard and locate requirement.

I 3B/P (50) Appliance category: (AT, DE, CH, SK, RU)
I3B/P(50) : 50mbar Butane configurations regulator or 50mbar Propane configurations regulator or 50mbar butane/propane mixture configurations regulator.
Screw a hose with the correct threaded fittings on each end, onto the left hand 1/4" BSP thread of the valve. Attach a suitable 50mbar low-pressure regulator on the end of the hose. The hose assembly used must comply with DIN 4815 part 2 or equivalent.

2. Fitting and Changing the Gas Supply

Connecting the gas supply

- Before connecting the appliance to a gas supply, ensure that the rubber seal on the regulator is in position and in good condition.
- Before connecting the hose and regulator to the appliance, check that the appliance control knob is in the OFF "•"position.
- Carry out this check each time you fit the appliance to a gas cylinder.
- Blow out any dust from the gas supply opening to prevent possible blockage of the jet.
- Fit an approved hose and regulator to the appliance.
- Ensure that the gas supply (gas cylinder/gas cartridge) is fitted in a well-ventilated location away from any source of ignition, such as naked flames and away from other people.
- Do not twist or pinch the hose. Ensure that it is routed away from the stove body so as to prevent deterioration / damage to the hose caused by heat.
- Make sure that the gas cylinder is kept upright at all times, connect to the cylinder by screwing on hand tight until fully engaged.
- Ensure that a complete gas seal has been made (check for the smell of gas around the connection joint). Do not check for leaks with a naked flame. Use warm soapy water only, applied to the joints and connections of the appliance. Any leakage will show up as bubbles around the leakage area.
- If you cannot rectify the gas leak do not use the appliance. If you are in doubt, contact your nearest stockist.

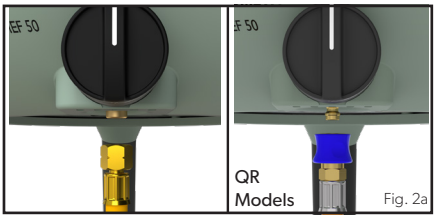


Fig. 2a

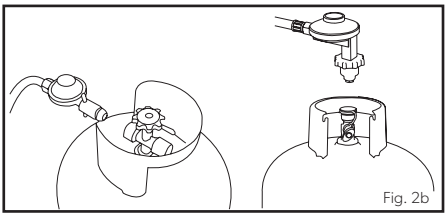


Fig. 2b

Disconnecting and changing the gas supply

- After use, turn the appliance control knob to the OFF "•"position and close the gas supply.
- When you need to replace your empty cylinder, make sure that the gas is closed at the cylinder valve.
- Do not smoke while changing the cylinder.
- Remove the regulator from the empty cylinder.
- Attach the regulator to the full cylinder, refer to the instructions above on how to connect the gas supply.
- Apply the same care and checking procedures as if fitting a new gas cylinder.

How to check if your gas cylinder is empty

- The easiest way to check if you are low on gas is by picking up your gas cylinder.
- If you think your gas cylinder is feeling a little lighter than you'd like, weighing the bottle is a great way to see how much gas is left. Most cylinders will have the empty weight stamped on either the neck or foot ring, and if the weight indicated on the stamp and the weight of your cylinder are the same, you're out of gas. You can then approximate the amount of gas you have left by the difference in weight.

3. Operating the Appliance

Assembly and use

- The appliance is designed to be portable, therefore the legs and the utility tray are easily removable and dis-assemble for 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 legs are properly secured and that the assembled product is stable and does not rock. Do not use the appliance without fitting the utility tray as it also plays an important role in ensuring the overall sturdiness of the appliance.
- 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 stockist for repair.
- When operating this appliance, please take care to ensure that all parts are in good working order and that you have checked for any gas leaks before lighting the appliance with every use.
- Cooking surfaces can simply be placed and are ready to use.
- **PLEASE NOTE:** Please ensure all protective packaging and plastic are removed from the appliance before use.
- The appliance is designed for use with cooking vessels of not less than 225mm diameter and not greater than 450 in diameter.
- Turn off gas supply at the gas cylinder after use.

Precautions to observe before lighting.

- Use this appliance only on a firm level surface.
- After prolonged storage, inspect the appliance for any insects and webs, which may affect gas flow.

EN

Lighting the appliance using the piezo

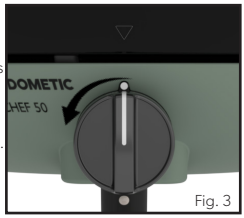


Fig. 3

- To light up the appliance using the piezo igniter, push in and turn the control knob (fig.3) in an anticlockwise direction until you hear a click. If the gas does not ignite on the first spark, turn the control knob back to its OFF "•"position. Try again, by pushing 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 turing the control knob back to its OFF "•"position.
- Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one to 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, it is recommended that this be done by sticking a 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 and turn the control knob anti-clockwise to light the burner.

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. The fully closed position is at the furthest clockwise position.
- To rotate the valve from the fully closed position, it is necessary to first press the control knob in just enough to move out of the lock mechanism. While holding the control knob in, turn it in an anti-clockwise direction.

General

- Use the control knob to adjust the flame intensity to the desired level by turning the knob either clockwise to increase the flame or anti-clockwise to decrease the flame.
- 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. It is unsafe practice to move the appliance whilst lit and may cause flaring.
- After use, first close the control valve on the gas cylinder (if applicable). When the flame has gone out, close the control valve on the appliance.
- When not in use remove the gas supply.

Cooking tips:
A feature of the Skottel BBQ is that it offers various heat zones (See Fig.5). This is very useful as some foods cook quicker than others and the food that is ready first, can be moved to the cooler areas of the dish to keep warm whilst the balance of the food is still cooking.

NOTE! If the appliance is used in windy conditions, the dome may be used as a wind shield, and placed in position (as shown in fig.6).

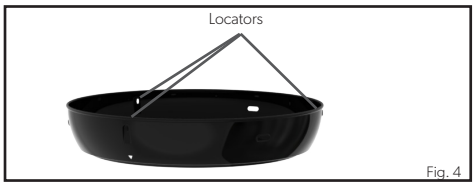


Fig. 4

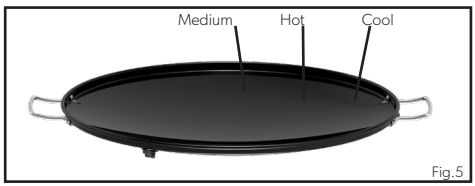


Fig.5

Fig.6

4. Component List (all models)

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

EN

The following surfaces are also sold seperately. Check with your local stockist to see what accessories are available in your region.

Dome

Skottel
(used for frying)

BBQ 2 Plancha 50
(for frying/grilling)

Paella Pan 50
(used for Paella/frying)

Chef Pan 50
(used for frying)

BBQ Grid
(used for grillng)

Grill 2 Braai 50
(used for Frying/grilling)

Pizza Stone Pro 50
(used for Pizza baking)

Roast Pan
(used for preparing roasts)
Use in combination with the Pot Stand and Dome

Soft Soak 50
(for easier cleaning)

5. GreenGrill Cooking Options

Most CADAC | Dometic cooking surfaces feature GreenGrill non-stick ceramic coating which is PFOA-free and non-toxic, allowing for healthier cooking.

To prepare the cooking surface

- To prepare the cooking surface Before first use, it is recommended that you prepare the cooking surface to prevent food from sticking.
  Apply a thin layer of cooking oil over the entire cooking surface and heat it over medium heat for 2-3 minutes.
  Allow the cooking surface to cool before washing it in warm soapy water.
  Re-apply a thin layer of oil to the cooking surface. It is now ready for use.

Cleaning your cooking surface

- Always allow cooking surfaces to cool completely before immersing in water.
- Clean your cooking surface with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid the use of scouring pads.
- To loosen stubborn stains or residues, soak the cooking surface for a few minutes in warm water before attempting to wash.

Maintenance

- After cleaning, we recommend spreading a small amount of oil to the cooking surface before storing to protect the surface against air and moisture.
- Most cooking surfaces are supplied with a convenient storage bag. Place the oiled cooking surface in a plastic bag before storing it in its bag to keep the bag clean and free of any residue.

NOTE

- GreenGrill coating conducts heat better than regular (PTFE) non-stick coatings. Therefore, we recommend using only 75% of the usual power setting.
- To avoid damage to your cooking surface, never leave it on the heat source without a coating of oil.
- We recommend frying with sunflower or rapeseed oil due to their high burning points. The use of olive oil is not recommended due to its lower burning point, which can cause ingredients to stick or burn.
  Tip: bring meat or fish to room temperature before frying to prevent sticking.
- The CADAC | Dometic Soft Soak and Soft Soak Brush (sold separately) are ideal cleaning products for GreenGrill cooking surfaces, aiding in soaking and removing stubborn food residue.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Cooking Options

- These are the available cooking options. (Use windshields in case of windy conditions)

Grilling: This cooking option is ideal for fat-free grilling of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables. For this type of cooking, use the grill plate.
Caution: Please note that when cooking fatty meats some fat will splatter onto the unit which may cause flare-ups. Please use caution when handling such meats. The cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob to regulate the degree of heat.
Frying: This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, paella and vegetables. For this type of cooking, use the flat grill. Please note that being a shallow pan, it is not suitable for deep-frying. The easy clean surface encourages the minimum use of fat for healthy cooking.
Boiling: For this type of cooking, place the pot stand in its locator grooves ensuring that it is properly seated. Place a suitable pot (not less than 225mm diameter and not more than 450mm diameter). One liter of water will boil in approximately 6 minutes depending on the conditions, size of pot used, etc. Use windshields/dome in case of windy conditions
Note: When using small sized pots do not attempt to use pots with plastic handles as these can get extremely hot.
Paella: This cooking option is ideal for preparing paellas, risottos, pasta dishes, traditional breakfasts etc. The Paella Pan is made from a high quality pressed aluminium which allows for excellent heat distribution and retention.
Pizza baking: This cooking option is ideal for preparing pizzas, flat breads etc. The pizza stone is 12mm thick that can withstand temperatures of up to 300°C and includes a base pan. The dome needs to be used in order to create the baking effect.

6. Cleaning

- Allow the appliance to cool down before you clean it.
- Use a damp cloth wrung out in a solution of soapy water to clean exterior surfaces.
- The grill plate is coated with a tough durable ceramic non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Never the less, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, non-stick cooking.
- Whilst the ceramic non-stick coating is very durable, it can easily be damaged by the use of metal cooking utensils. It is therefore recommended that only plastic or wooden utensils be used when cooking.
- Always allow the grill/flat plate to cool before immersing it in water.
- Make sure that no water gets onto the burners or pilot/light area. Wipe the appliance completely dry before use.
- Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- Clean the appliance after each use. After cleaning recondition the cooking surface with a light wipe of oil.
- Do not use any high-pressure steam equipment or a water jet to clean the appliance.
- Note: For stubborn stains, oven cleaner may be used.

7. Storage

- Always allow the unit to cool down and be cleaned before storing.
- Turn off the gas supply to the appliance, disconnect and remove the gas supply from the appliance.
- Never store an appliance with the gas supply connected, this is an unsafe practice.
- Store the appliance and gas supply in a well-ventilated area away from combustible material. Storage of cylinders should preferably be outdoors and must NOT be in a basement.

8. Maintenance & troubleshooting

Maintenance

- If you clean and maintain your appliance on a regular basis, the life of your appliance will extend and the possibility of problems will decrease.
- We recommend the service of your appliance to be every twelve (12) months by a service agent to ensure continued efficient operation.
- This appliance must only be serviced by an authorized person.
- Check your gas hose and connections regularly for any signs of leaks and every time the gas cylinder is re-filled or fitted to the appliance with every use.

Troubleshooting

In the case of a spattering flame or jet blockage:

- Clean your burner ports in case of an over spill.
- We recommend to clean or replace the jets every six (6) months to ensure continued efficient operation of your appliance.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks have not isolated the 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 and check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the appliance.
- This may be done by removing the jet using standard tools and blow any dirt from the jet, alternatively, you may purchase new jets from your local store. Do not attempt to clean the jet mechanically.

Replacing a blocked jet

- Your appliance 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 cause damage which could make the appliance unsafe.
- **To replace the jet:** Remove all loose surfaces as well as the utility tray and legs from the appliance. Turn the burner base over and remove the 3 screws from the bottom cover plate (fig.7) to seperate the burner base from the burner assembly (fig. 8). Disconnect the Piezo wire, taking care not to damage it and remove the burner assembly from the body of the burner base to expose the jet (fig. 9). The jet can now be removed using a suitable spanner. Do not use pliers as this can damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not overtighten as this may damage the unit.
- Reverse the above procedure to re-assemble the unit, ensuring the venturi and jet line up correctly (fig 10), and that the Piezo wire is reconnected.

Replacing the Hose:

- The fitting of a hose is described in Section 2.

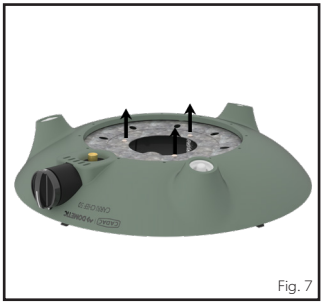


Fig. 7

Fig. 8

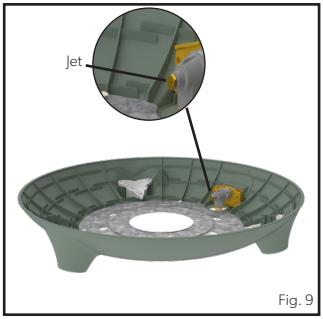


Fig. 9

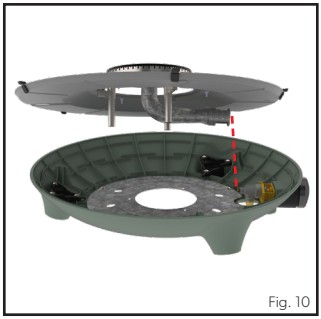
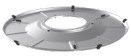


Fig. 10

9. Spares & Accessories

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

Spares

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Top Bracket 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Adjustable leg (full leg) 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Middle Bracket 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Non-adjustable leg (Full leg) 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Accessories

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Warranty

The statutory warranty period applies. If the product is defective, please contact your retailer or the manufacturer's branch in your country (see www.cadacinternational.com/support).

For repair and warranty processing, please include the following documents when you send in the product:

- A copy of the receipt with purchasing date,
- A reason for the claim or description of the fault.

Note that self-repair or non-professional repair can have safety consequences and might void the warranty.

Erklärung der Symbole

Verpackungsmaterial recyceln. Geben Sie das Verpackungsmaterial nach Möglichkeit in die entsprechenden Wertstofftonnen.

DE

VORSICHT

Es wird ausreichend Ventilation benötigt, denn dieses Gasgerät verbraucht Luft (Sauerstoff). Benutzen Sie das Gerät nur im Freien und sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr

WICHTIG

Lesen Sie diese Anweisungen bitte sorgfältig durch, damit Ihnen das Gerät vertraut ist, bevor Sie einen Gasbehälter an das Gerät anschließen. Heben Sie sich diese Anleitungen für späteres Nachlesen auf.

1. Sicherheitshinweise

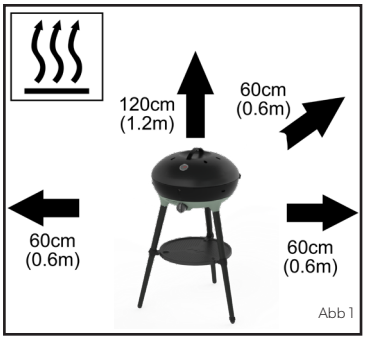


Abb 1

Diese Anleitungen bestehen für Ihre Sicherheit und um Ihnen dabei zu helfen, Verletzungsgefahren und / oder Schäden zu vermeiden. Alle Garantien werden ungültig, wenn Sie diese Anleitungen nicht befolgen.

- Das Gerät entspricht BS EN 484, BS EN 498
- Gasgeräte benötigen eine Belüftung für eine effiziente Leistung und um die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten. Verwenden Sie das Gerät nicht in einem unbelüfteten Bereich. Es ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird.
- **WARNUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.
- Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Nur im Freien benutzen!

Montage und Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder verschlissenen Dichtungen.
- Benutzen Sie kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder das nicht richtig funktioniert.
- Behandeln Sie das Gerät mit angemessener Sorgfalt; lassen Sie es nicht fallen.
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer festen, ebenen Fläche
- Achten Sie bitte darauf, dass das zusammengebaute Gerät fest steht und nicht wackelt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation oder den Anschluss an eine Netzgasversorgung vorgesehen
- Achten Sie darauf, dass das Gerät von allen brennbaren Materialien entfernt benutzt wird. Die Mindest-Sicherheitsabstände betragen: über dem Gerät = 1,2m, hinten und an den Seiten = 0.6m (Abb. 1).
- Die Mindestgröße für die Verwendung eines Topfes beträgt 225mm und die Höchstgröße 450mm.
- Verwenden Sie keine Kochfläche oder Topf, der größer als die empfohlene Größe ist. Unsere Kochflächen wurden speziell entwickelt, um das Entweichen von Verbrennungsgasen zu ermöglichen, und das Schließen dieses Raums könnte die Leistung dieses Geräts beeinträchtigen.
- Verändern Sie dieses Gerät nicht, jede Veränderung kann gefährlich sein. Verwenden Sie es nicht für etwas, wofür es nicht entwickelt wurde.
- Das Gerät während der Benutzung nicht bewegen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es angezündet ist.
- Beim Betrieb werden Teile des Gerätes heiß (besonders der Brenner). Vermeiden Sie es, heiße Teile mit bloßen Händen zu berühren. Es wird empfohlen, Handschuhe zu benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn den entsprechende Kochfläche nicht richtig eingestellt ist.

Schlauch

- Der Schlauch und die Dichtung am Regler müssen vor jeder Benutzung und vor der Verbindung mit dem Gasbehälter auf Abnutzung oder Beschädigungen überprüft werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Schlauch beschädigt oder abgenutzt ist. Tauschen Sie den Schlauch aus.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder einklemmen.
- Die Schlauchlänge sollte nicht kürzer als 0.8m und nicht länger als 1,5m sein. Tauschen Sie den Schlauch aus, wenn er beschädigt ist oder Anzeichen von Sprödigkeit und / oder Rissen vorweist.

Gasbehälter

- Das Gas wird dem Gerät über einen Schlauch und einen Regler zugeführt. Der Schlauch und der Regler können an eine Gasflasche oder an ein Power Pak angeschlossen werden, bei dem es sich um eine Einheit handelt, die zwei oder mehr Gaskartuschen enthält. Hinweis: Schlauch, Regler und Power Pak werden nicht mit dem Gerät geliefert.
- ES KANN GEFÄHRLICH SEIN, ANDERE ARTEN VON GASFLASCHEN ODER GASPATRONEN EINZUBAUEN (VERWENDET IN VERBINDUNG MIT DEM POWER PAK).
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler verwendet werden.
- Nur mit einer Gasflasche verwenden, die 500 mm hoch (ohne Regler) und 400 mm breit ist.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort eingesetzt oder ausgetauscht wird - vorzugsweise im Freien und entfernt von Zündquellen wie offenen Flammen und nicht in der Nähe anderer Personen.
- Den Gasbehälter nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufstellen. Nicht auf einen Ofen oder irgendeine andere heiße Oberfläche stellen.
- Nachfüllbehälter sollten nur in aufrechter Position verwendet werden, um eine ordnungsgemäße Kraftstoffentnahme zu gewährleisten. Andernfalls kann Flüssigkeit aus dem Gastank austreten, was zu gefährlichen Betriebsbedingungen führen kann.
- Versuchen Sie nicht, den Gasbehälter zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Der Gasbehälter muss nach Gebrauch oder bei Lagerung vom Gerät getrennt werden.

Flammenrückschlag

- Im Fall eines Rückschlags (wenn die Flamme zurückschlägt und sich an der Düse entzündet) stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zuerst das Reglerventil am Gasbehälter und danach das Geräteventil schließen. Nachdem die Flamme gelöscht worden ist, entfernen Sie den Regler und überprüfen den Zustand der Dichtung. Im Zweifelsfall tauschen Sie die Dichtung aus. Zünden Sie das Gerät erneut an. Sollte die Flamme anhaltend zurückschlagen, dann geben Sie das Gerät bitte an Ihren autorisierten Händler zurück.

Undichtigkeiten

- Wenn an Ihrem Gerät ein Gasleck auftritt (Gasgeruch), schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die Position OFF "•"drehen, und bringen Sie es an einen flammenfreien Ort, an dem das Gasleck erkannt und gestoppt werden kann . Wenn Sie Ihr Gerät auf Gaslecks prüfen möchten, tun Sie dies im Freien. Versuchen Sie nicht, Gaslecks mit einer Flamme zu erkennen; verwenden Sie Seifenlauge.
- Überprüfen Sie die Anlage auf Lecks am Schlauchstutzen beim Ventil und am Regler der Gasflasche aber nicht geöffnet oder über den Bedienknebel des Geräts eingeschaltet. Dabei ist der Gashahn an der Flasche geöffnet, der Regler am Gerät jedoch geschlossen.

So prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Gasversorgung angeschlossen ist

- Es ist wichtig, dass alle Gasanschlüsse korrekt verbunden sind, um Gaslecks zu vermeiden.
- Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen möchten, dann tun Sie das bitte im Freien. Versuchen Sie niemals, ein Leck mit einer Flamme zu finden; benutzen Sie Seifenwasser. Richtig ist es, die Verbindungsteile mit Seifenwasser zu benetzen. Wenn sich Blasen bilden, haben Sie das Leck gefunden. Stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zuerst das Kontrollventil am Gasbehälter und dann das Geräteventil schließen; überprüfen Sie auch, ob alle Verbindungen korrekt montiert sind. Überprüfen Sie die Stellen erneut mit Seifenwasser.
- Sollte das Gasleck weiterhin bestehen, geben Sie das Gerät bitte Ihrem Händler zur Inspektion / Reparatur zurück.

Verwendungsland	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Geräteklassen	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Zulässige Gase	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch		
Gasdruck	28-30mbar	37mbar	37mbar	28-30mbar	50mbar
Düsennummer	0.92		0.87	0.92	0.82
Nennverbrauch	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Nominale Bruttowärmezufuhr	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

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

Abkürzungen für Ländernamen				
AE = Vereinigte Arabische Emirate	AL = Albanien	AT = Österreich	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tschechien	DE = Deutschland	DK = Dänemark	ES = Spanien	FI = Finnland
FR = Frankreich	GB = Großbritannien	GR = Griechenland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Niederlande	NO = Norwegen	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumänien	RU = Russland	RS = Serbien	SI = Slowenien
SK = Slowakei	SE = Schweden	TR = Türkei	ZA = Südafrika	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) und I 3B/P (37), Gerätekategorien: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Schieben Sie einen zugelassenen Schlauch auf das Ventilendstück, bis er richtig sitzt. Schließen Sie am anderen Ende einen geeigneten Niederdruckregler an.
I3B/P(30) : 30 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 30 mbar Propan-Konfigurationsregler oder 30 mbar Butan/Propan-Gemisch Konfigurationsregler.
I3B/P(37) : 37 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 37 mbar Propan-Konfigurationsregler oder 37 mbar Butan/Propan-Gemisch Konfigurationsregler.
I3+(28-30/37): 30 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 37 mbar Propan-Konfigurationsregler.
Vergewissern Sie sich erneut, dass der Schlauch richtig sitzt. Der verwendete Schlauchtyp muss der einschlägigen EN-Norm und den Standortanforderungen entsprechen.

I 3B/P (50) Gerätekategorie: (AT, CH, DE & SK)
I3B/P(50): 50 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 50 mbar Propan-Konfigurationsregler oder 50 mbar Butan/Propan-Mischkonfigurationsregler. Schrauben Sie einen Schlauch mit den richtigen Gewindeanschlüssen an jedem Ende auf das linke 1/4-Zoll-BSP-Gewinde des Ventils. Bringen Sie am Ende des Schlauchs einen geeigneten 50-mbar-Niederdruckregler an. Die verwendete Schlauchleitung muss DIN 4815 Teil 2 oder gleichwertig entsprechen.

Anschließen der Gasversorgung

- PASST AUF! Halten Sie beim Anziehen der Verschlussmutter den Verschluss gerade, um Gaslecks zu vermeiden. Ziehen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel fest (Bild 2a).
- Bevor Sie den Gasbehälter an das Gerät anschließen sollten Sie sicherstellen, dass sich die Gummidichtung am Regler in der richtigen Position und in gutem Zustand befindet.
- Bevor Sie den Schlauch und den Regler an das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf am Gerät in der Position OFF "•"befindet.
- Führen Sie diese Überprüfung jedes Mal aus, wenn Sie einen Gasbehälter an das Gerät anschließen.
- Blasen Sie den Staub aus der Gasbehälter-Öffnung, um eine mögliche Blockierung der Düsen zu vermeiden.
- Bringen Sie einen zugelassenen Schlauch und Regler am Gerät an.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung (Gasflasche/Gaskartusche) an einem gut belüfteten Ort, entfernt von Zündquellen wie offenem Feuer und entfernt von anderen Personen angebracht ist.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder einklemmen. Stellen Sie sicher, dass er vom Grill weggeführt wird, um eine Beeinträchtigung / Beschädigung des Schlauchs durch Hitze zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter jederzeit aufrecht gestellt ist. Schließen Sie den Gasbehälter durch feste Verschraubung mit der Hand an, bis er voll angepasst ist.
- Stellen Sie sicher, dass eine vollständige Gasabdichtung hergestellt wurde (überprüfen Sie den Gasgeruch um die Armatur herum). Nicht mit offener Flamme auf Lecks prüfen. Verwenden Sie nur warmes Seifenwasser, das auf Gelenke und Anschlüsse des Geräts aufgetragen wird. Jedes Leck wird als Blasen um den Leckbereich herum angezeigt.
- Wenn Sie das Gasleck nicht reparieren können, dann benutzen Sie das Gerät nicht sondern kontaktieren Sie Ihren örtlichen Händler für Unterstützung.

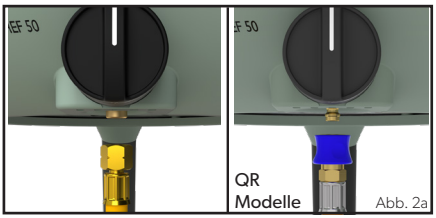


Abb. 2a

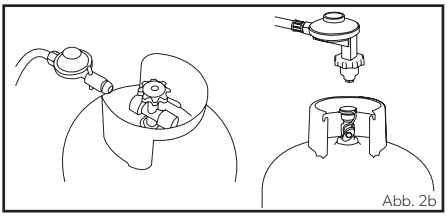


Abb. 2b

So trennen und ändern Sie die Gasversorgung

- Drehen Sie nach Gebrauch den Bedienknopf des Geräts auf die Position OFF "•"und schließen Sie die Gaszufuhr.
- Wenn Sie Ihre leere Flasche ersetzen müssen, vergewissern Sie sich, dass das Gas am Flaschenventil geschlossen ist.
- Beim Gasflaschenwechsel nicht rauchen.
- Entfernen Sie den Regler von der leeren Flasche.
- Bringen Sie den Regler an der vollen Flasche an, siehe obige Anweisungen zum Anschließen der Gasversorgung.
- Wenden Sie die gleiche Sorgfalt und die gleichen Prüfverfahren an wie beim Einbau einer neuen Gasflasche.

So überprüfen Sie, ob Ihre Gasflasche leer ist

- Der einfachste Weg, um zu überprüfen, ob Ihr Gasstand niedrig ist, besteht darin, Ihre Gasflasche hochzuheben.
- Wenn Sie feststellen, dass Ihre Gasflasche etwas leichter als gewöhnlich ist, können Sie die Flasche wiegen, um festzustellen, wie viel Gas noch vorhanden ist. Die meisten Flaschen haben einen Tara-Gewichtsstempel am Hals oder am Basisring, und wenn das Gewicht auf dem Stempel mit dem Gewicht Ihrer Flasche übereinstimmt, haben Sie kein Gas mehr. Aus der Gewichtsdifferenz können Sie dann die verbleibende Gasmenge abschätzen.

3. Betrieb des Geräts

Aufbau und Verwendung

- Das Gerät ist auf Mobilität ausgelegt. Daher lassen sich die Beine und die ablage einfach abnehmen und anbringen.
- Die Montage und Demontage durch den Benutzer beschränkt sich auf das Anbringen der Beine und der ablage sowie das Einsetzen oder Entfernen der Kochflächen.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Beine sicher befestigt sind und das zusammengebaute Gerät stabil steht und nicht wackelt. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die ablage, da auch diese wesentlich zur Gesamtstabilisierung des Gerätes beiträgt.
- Wenn das Hitzeschild, die Tropfschale oder die Brennerschale so beschädigt werden, dass während des Betriebs ein dauerhafter Kontakt zwischen dem Hitzeschild und der Tropfschale besteht, darf das Gerät nicht verwendet werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu Ihrem Händler.
- Die Luftlöcher im Ventildeckel dürfen nicht abgedeckt oder verändert werden, da dies die Funktion des Produkts beeinträchtigt
- Bitte achten Sie beim Betrieb dieses Gerätes darauf, dass alle Teile in einwandfreiem Zustand sind und dass Sie das Gerät bei jedem. Gebrauch auf Gaslecks überprüft haben, bevor Sie es anzünden.
- Kochfl ächen können einfach aufgestellt werden und sind einsatzbereit. Keine Montage erforderlich.
- BITTE BEACHTEN: Sorgen Sie bitte dafür, dass alle Schutzverpackungen und Plastikteile von dem Gerät vor Gebrauch entfernt worden sind.
- Das Gerät ist für Kochgeräte mit einem Durchmesser von nicht weniger als 225 mm und nicht größer als 450 mm entwickelt worden.

Vor dem Anzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

- Verwenden Sie dieses Gerät nur auf einer festen, ebenen Oberfläche.
- Untersuchen Sie das Gerät nach längerer Lagerung auf Insekten und Netze, die den Gasfluss beeinträchtigen könnten.

Zünden des Geräts mit dem Piezo

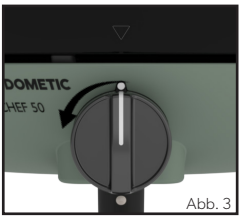


Abb. 3

- Um das Gerät mit dem Piezozünder anzuzünden, drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Wenn das Gas nicht beim ersten Funken zündet, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die OFF "•"-Position. Versuchen Sie es erneut, indem Sie den Drehregler drücken und drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Wenn sich das Gas in den ersten zwei bis drei Sekunden nicht entzündet hat, sollten Sie das Regelventil durch Drehen schließen den Bedienknopf zurück in die OFF "•"-Position.
- Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis im Brenner angesammeltes Gas entweichen kann. Wiederholen Sie den obigen Vorgang bei Bedarf, bis die Flamme zündet. Die Flamme sollte normalerweise innerhalb der ersten ein bis zwei Sekunden aufleuchten.

Anzünden mit einem Feuerzeug

- Beim Kaltstart kann das Gerät von oben angezündet werden, bevor die gewünschte Kochfläche angebracht wird. Wenn Sie ein heißes Gerät anzünden, wird empfohlen, dazu ein Feuerzeug durch eines der Lüftungslöcher unter dem Brenner zu stecken, bis er sich auf einer Linie mit dem Brenner befindet (stecken Sie den Feuerzeug NICHT durch das große Loch direkt darunter der Brenner). Zünden Sie das Feuerzeug an. Während das Feuerzeug angezündet ist, drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, um den Brenner anzuzünden.

Verwendung des Bedienknopfes

- Der Bedienknopf hat zwei positive Endpositionen: Kleine Flamme und große Flamme. Dadurch wird die Einstellung der Flamme auf den Bereich zwischen diesen beiden Punkten eingeschränkt.
- 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.

Allgemein

- Verwenden Sie den Regler, um die Flammenintensität auf das gewünschte Niveau einzustellen, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Flamme zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Flamme zu verringern.
- Beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt kann es zu Stichflammen kommen, wenn die Hitzeeinstellung zu hoch ist. In diesem Fall die Hitze verringern, bis keine Stichflammen mehr auftreten.
- Die Flamme kann durch das Sichtloch an der Seite der Tropfschale betrachtet werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Das Bewegen des Geräts, während es brennt, ist unsicher und kann Stichflammen verursachen.
- Schließen Sie nach dem Gebrauch zuerst das Steuerventil an der Gasflasche (falls vorhanden). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Steuerventil am Gerät.
- Entfernen Sie die Gaskartusche, wenn Sie das Gerät nicht verwenden

Kochtipps:

Ein Merkmal des Skottel, dass er verschiedene Hitzezonen bietet (siehe Abb.5). Dies ist sehr nützlich, da einige Lebensmittel schneller garen andere und zuerst fertige Speisen können zum Warmhalten in die kühleren Bereiche des Geschirrs gestellt werden, während das Gleichgewicht der Speisen noch ruht Kochen. Nützlich hierfür sind auch die Skottel-Warmhalteschienen.

HINWEIS! Wenn das Gerät bei windigem Wetter verwendet wird, muss der Deckel als Windschutz genutzt und in eine Position wie in Abb.6 dargestellt gebracht werden.

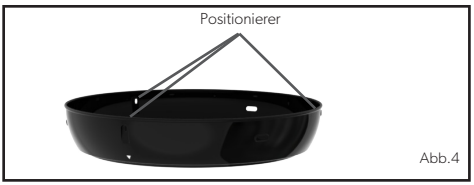


Abb.4

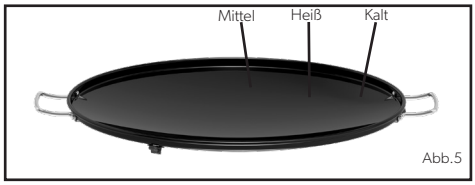


Abb.5

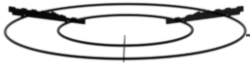
Abb.6

4. Komponentenliste

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Deckel

(B) Grillrost



(C) Topfständer

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

Die folgenden Oberflächen werden separat verkauft. Notiz! Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler vor Ort, um zu erfahren, welches Zubehör in Ihrer Region erhältlich ist.

Deckel

Skottel

BBQ 2 Plancha 50

Paella Pan 50

Chef Pan 50

Grillrost 50

Grill 2 Braai 50

Pizza Stone Pro 50

Röstpfanne

Soft Soak 50

5. GreenGrill Kochflächen

Die meisten CADAC | Dometic Kochflächen verfügen über eine nicht ha ende GreenGrill Keramikbeschichtung, die PFOA-frei und ungifig ist und so ein gesünderes Kochen ermöglicht.

Kochfläche vorbereiten

- Es wird empfohlen, die Kochfläche vor dem ersten Gebrauch vorzubereiten, um zu verhindern, dass Lebensmittel haften bleiben.
  Tragen Sie eine dünne Schicht Kochöl auf die gesamte Kochfläche auf, und erwärmen Sie sie bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten lang.
  Lassen Sie die Kochfläche abkühlen, bevor Sie sie in warmem Seifenwasser waschen.
  Tragen Sie erneut eine dünne Schicht Öl auf die Kochfläche auf. Sie ist nun einsatzbereit.

Kochfläche reinigen

- Lassen Sie die Kochflächen vor dem Eintauchen in Wasser immer vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme.
- Um hartnäckige Flecken oder Rückstände zu entfernen, weichen Sie die Kochfläche einige Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie versuchen, sie zu waschen.

Wartung

- Nach der Reinigung empfehlen wir, vor der Lagerung eine kleine Menge Öl auf die Kochfläche zu verteilen, um die Fläche vor Luft und Feuchtigkeit zu schützen.
- Die meisten Kochflächen werden mit einer praktischen Aufbewahrungstasche geliefert. Legen Sie die geölte Kochfläche in einen Plastikbeutel, bevor Sie sie in der Tasche verstauen, damit sie sauber und frei von Rückständen bleibt.

HINWEIS

- Die GreenGrill-Beschichtung leitet Wärme besser als herkömmliche (PTFE-) Antihaftbeschichtungen. Daher empfehlen wir, nur 75 % der üblichen Leistungseinstellung zu verwenden.
- Um Schäden an der Kochfläche zu vermeiden, lassen Sie sie niemals ohne Ölbeschichtung auf der Wärmequelle stehen.
- Wir empfehlen, mit Sonnenblumen- oder Rapsöl zu braten, da diese sehr hohe Flammpunkte haben. Die Verwendung von Olivenöl wird aufgrund seines niedrigeren Flammpunktes nicht empfohlen, da dies dazu führen kann, dass die Zutaten anhaften bleiben oder verbrennen. Tipp: Bringen Sie Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Raumtemperatur, um ein Anhaften zu verhindern.
- Der CADAC | Dometic Softschwamm und die Softbürste (separat erhältlich) sind ideale Reinigungsprodukte für GreenGrill Kochflächen, da sie zum Einweichen und Entfernen hartnäckiger Lebensmittelreste beitragen.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Kochmöglichkeiten

- Dies sind die verfügbaren Kochoptionen.

Grillen: Diese Garoption ist ideal zum fettfreien Grillen von Hähnchen, Würstchen, Koteletts, Kebabs, Fisch oder Gemüse. Verwenden Sie für diese Art des Garens die Griddleplatte. / 'grill plate'
Achtung: Bitte beachten Sie, dass beim Garen von fettem Fleisch etwas Fett auf das Gerät spritzt, was zu einem Aufflammen führen kann. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit solchem Fleisch. Die Gartemperaturen lassen sich einfach an die eigenen Bedürfnisse anpassen, indem man den Bedienknopf dreht, um die Hitze zu regulieren.
Braten: Diese Option ist ideal für Pfannengerichte, Fisch, Frühstück, Pfannkuchen, Garnelen, Paella und Gemüse. Verwenden Sie für diese Art des Garens eine flache Platte. Bitte beachten Sie, dass sie als flache Pfanne nur zum flachen Braten geeignet ist. Die leicht zu reinigende Oberfläche fördert die minimale Verwendung von Fett für ein gesundes Kochen.
Kochen: Setzen Sie für diese Art des Kochens den Topfständer in seine Aufnahmerillen und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf (mindestens 225mm Durchmesser und nicht mehr als 450 mm Durchmesser). Ein Liter Wasser kocht in etwa 6 Minuten, abhängig von den Bedingungen, der Größe des verwendeten Topfes usw. Bei Wind Windschutz verwenden.
Hinweis: Wenn Sie einen kleinen Topf verwenden, versuchen Sie, keinen Topf mit Plastikgriffen zu verwenden, da diese sehr heiß werden können.
Paella: Diese Kochoption ist ideal für die Zubereitung von Paellas, Risottos, Nudelgerichten, traditionellen Frühstücken usw. Die Paella-Pfanne ist aus hochwertigem gepresstem Aluminium gefertigt, das eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung ermöglicht.
Pizzabacken: Diese Kochoption ist ideal für die Zubereitung von Pizzen, Fladenbroten usw. Der Pizzastein ist 12 mm dick, hält Temperaturen von bis zu 300 °C stand und enthält eine Pfanne. Der Deckel muss verwendet werden, um den Backofeneffekt zu erzeugen.

6. Reinigung

- Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Damit wird die Lebensdauer Ihres Gerätes verlängert.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen ein feuchtes, in Seifenlauge ausgewrungenes Tuch.
- Um den Gerätekörper sauber zu machen, wischen Sie ihn einfach mit einem feuchten Tuch und, falls notwendig, mit ein wenig Spülmittel ab.
- NICHT IN WASSER EINTAUCHEN, denn dadurch kann Wasser in die Brennerrohre eindringen, wodurch das Gerät dann nicht richtig funktionieren wird.
- Die Grillplatte ist mit einer robusten, haltbaren keramischen Antihaftbeschichtung versehen, die mit großem Erfolg in einigen der besten Kochgeschirre der Welt verwendet wird. Wenn Sie sich jedoch darum kümmern, können Sie jahrelang gesundes, einfaches Antihaft-Kochen genießen.
- Obwohl die keramische Antihaftbeschichtung sehr langlebig ist, kann sie durch die Verwendung von Kochutensilien aus Metall leicht beschädigt werden. Es wird daher empfohlen, beim Kochen nur Utensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.
- Lassen Sie den Grill/die flache Platte immer abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser eintauchen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die Brenner oder den Zündflammenbereich gelangt. Wischen Sie das Gerät vor Gebrauch vollständig trocken.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reiben Sie die Kochfläche nach der Reinigung leicht mit Öl ein.
- Verwenden Sie keine Hochdruckdampfgeräte oder einen Wasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- **Hinweis**: Bei hartnäckigen Flecken kann CADAC Ofenreiniger verwendet werden

7. Lagerung

- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es verstauen.
- Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab, trennen und entfernen Sie die Gaszufuhr vom Gerät.
- Bewahren Sie niemals ein Gerät mit angeschlossener Gasversorgung auf, dies ist eine unsichere Vorgehensweise.
- Lagern Sie das Gerät und die Gasversorgung in einem gut belüfteten Bereich fern von brennbaren Materialien. Gasflaschen sollten vorzugsweise im Freien und NICHT im Keller gelagert werden.

8. Wartung und Fehlerbehebung

Wartung

- Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig reinigen und warten, wird die Lebensdauer Ihres Geräts verlängert und die Wahrscheinlichkeit von Problemen verringert.
- Dieses Gerät erfordert keine planmäßige Wartung.
- Dieses Gerät darf nur von einer autorisierten Person gewartet werden.
- Überprüfen Sie Ihren Gasschlauch und Ihre Anschlüsse regelmäßig auf Anzeichen von Undichtigkeiten und jedes Mal, wenn die Gasflasche bei jedem Gebrauch neu gefüllt oder an das Gerät angeschlossen wird.

Fehlerbehebung

Bei spritzender Flamme oder verstopfte Düse

- Reinigen Sie Ihre Brenneröffnungen im Falle eines Überlaufens.
- Wir empfehlen, die Düsen alle sechs (6) Monate zu reinigen oder auszutauschen, um einen dauerhaften effizienten Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten.
- Sollte das Gerät nach längerer Lagerung nicht normal arbeiten und alle Nachforschungen haben das Problem nicht gefunden, dann könnte die Düse blockiert sein. Eine blockierte Düse wird durch eine schwache, gelbe Flamme oder, in extremen Fällen, gar keine Flamme angezeigt. Unter diesen Umständen muss der Brenner entfernt werden. Alles muss gut überprüft und gründlich gereinigt werden und alle Fremdkörper müssen aus der Gasleitung entfernt werden.
- Entfernen Sie dazu die Düse mit Standardwerkzeugen und blasen Sie etwaigen Schmutz aus der Düse. Alternativ können Sie neue Düsen in Ihrem örtlichen Geschäft kaufen. Versuchen Sie nicht, die Düse mechanisch zu reinigen.

Ersetzen einer verstopften Düse

- Ihr Gerät ist mit einer Düse spezieller Größe ausgestattet, um die richtige Gasmenge zu regulieren.
- Sollte das Loch in der Düse verstopft sein, kann dies zu einer kleinen Flamme oder gar keiner Flamme führen. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel oder zu reinigen andere solche Geräte können Schäden verursachen, die das Gerät unsicher machen könnten.
- **So tauschen Sie die Düse aus:** Entfernen Sie alle losen Oberflächen sowie die Ablage und die Füße vom Gerät. Drehen Sie die Brennerbasis um und entfernen Sie die 3 Schrauben von der unteren Abdeckplatte (Abb. 7), um die Brennerbasis von der Brennerbaugruppe zu trennen (Abb. 8). Trennen Sie das Piezo-Kabel, achten Sie darauf, es nicht zu beschädigen, und entfernen Sie die Brennerbaugruppe vom Körper der Brennerbasis, um die Düse freizulegen (Abb. 9). Die Düse kann nun mit einem geeigneten Schlüssel entfernt werden. Verwenden Sie keine Zange, da dies die Düse beschädigen und unbrauchbar oder unmöglich machen kann, sie zu entfernen. Schrauben Sie die neue Düse in das Ventil. Nicht zu fest anziehen, da dies das Gerät beschädigen kann.
- Kehren Sie das obige Verfahren um, um die Einheit wieder zusammenzubauen, und stellen Sie sicher, dass Venturi und Düse richtig ausgerichtet sind (Abb. 10) und dass der Piezodraht wieder angeschlossen ist.

Schlauch ersetzen:

- Montieren Sie den Schlauch wie in Abschnitt 2 beschrieben

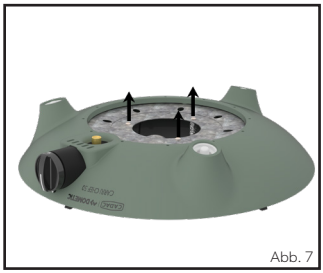


Abb. 7

Abb. 8

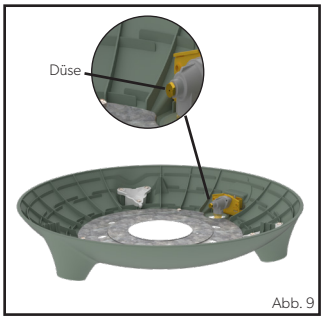


Abb. 9

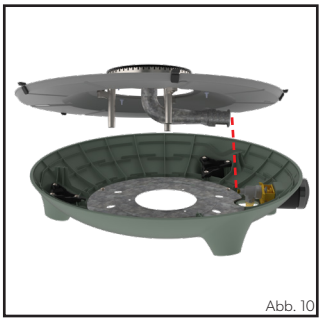
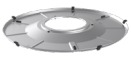


Abb. 10

9. Ersatzteile und Zubehör

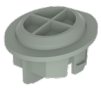
- Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile, da diese für eine optimale Leistung entwickelt wurden.

Ersatzteile

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Obere Beinhalterung 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Einstellbar 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Mittlere Beinhalterung 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Nicht einstellbar 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Zubehör

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garantie

Es gilt die gesetzliche Gewährleistungsfrist. Sollte das Produkt defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder die Niederlassung des Herstellers in Ihrem Land. (Siehe www.cadacinternational.com/support).

Bitte senden Sie bei einem Reparatur- bzw. Garantieantrag folgende Unterlagen mit dem Produkt ein:

- eine Kopie der Rechnung mit Kaufdatum
- einen Reklamationsgrund oder eine

Fehlerbeschreibung Bitte beachten Sie, dass eigenständig oder nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen die Sicherheit gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen können.

Forklaring af symboler

Genbrug af emballagemateriale. Anbring emballagematerialet i de relevante genbrugsaffaldsbeholdere, hvor det er muligt.

DA

ADVARSEL

Sørg for tilstrækkelig udluftning. Dette gasapparat forbruger ilt (oxygen). Brug ikke apparatet i et u-ventileret rum for at undgå at sætte livet på spil.

Hvis der etableres flere gasapparater og/eller der kommer flere beboere til, der anvender , skal der sørges for yderligere udluftning.

VIGTIGT

Læs disse instruktioner omhyggeligt for at gøre dig fortrolig med apparatet før det tilsluttes et en gascylinder.

Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

1. Sikkerhedsinformation

Disse instruktioner tjener din sikkerhed og skal hjælpe dig med at undgå enhver risiko for kvæstelser og/eller beskadigelser. Alle garantier bliver ugyldige, hvis disse instruktioner ikke følges.

- Enheden overholder BS EN 484, BN ES 498
- Gasapparater kræver ventilation for effektiv ydeevne og for at sikre sikkerheden for brugere og andre personer i umiddelbar nærhed. Brug ikke apparatet i et uventileret område. Den er kun beregnet til udendørs brug.
- Sørg for at enheden altid anvendes på et godt ventileret sted.
- **ADVARSEL:** TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD UNGE BØRN VÆK.
- Læs instruktionerne før enheden tages i anvendelse.
- **Må kun benyttes udendørs!**

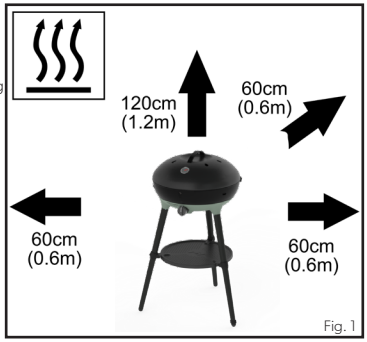


Fig. 1

Montering og brug

- Brug ikke enheden, hvis den har beskadigede eller slidte pakninger.
- Benyt ikke en enhed, der lækker, er beskadiget eller ikke fungerer upåklageligt.
- Håndter enheden forsigtigt og tab den ikke.
- Betjen altid apparatet på en fast, plan overflade.
- Sørg for at det samlede produkt står stabilt og ikke vipper.
- Dette apparat er ikke egnet til installation eller tilslutning til en netformet gasforsyning.
- Sørg for at enheden ikke anvendes i nærheden af antændelige materialer. Minimum sikkerhedsafstande: over enheden - 1,2m, bagtil og til siderne - 0.6m. (fig.1)
- Når der anvendes gryde, er den mindste, anbefalede grydestørrelse225mm og maksimum grydestørrelse er 450mm.
- Brug ikke en kogeplade eller gryde, der er større end den anbefalede størrelse. Vores madlavningsoverflader er specielt designet til at tillade gasforbrænding at undslippe, og lukningen af dette rum kan påvirke dette apparats ydeevne.
- Modificer ikke dette apparat, enhver modifikation kan være farlig. Brug den ikke til noget, den ikke er designet til.
- Flyt ikke enheden under brug.
- Efterlad aldrig enheden uden opsyn mens den er tændt.
- Under brug bliver dele af enheden varme (især brænderne). Undgå at berøre varme dele med de bare hænder. Det anbefales at benytte handsker.
- Brug ikke apparatet, hvis den korrekte kogeflade ikke er indstillet korrekt.

Slangerør

- Slange og pakning på regulatoren skal tjekkes for slitage og skader før hver ibrugtagning af enheden og før tilslutning af en gasbeholder.
- Brug ikke apparatet, hvis slangen er beskadiget eller slidt. Udskift slangen.
- Vrid eller sno ikke slangen.
- Slangelængden skal være mindst 0.8m og højst 1,5m. Udskift slangen hvis den er beskadiget eller viser tegn på sprødhed eller revner.

Gasbeholder

- Gas leveres til enheden via en slange og regulator. Slangen og regulatoren kan tilsluttes en gasflaske eller en Power Pak, som er en enhed, der tager to eller flere gaspatroner. Bemærk: slange, regulator og Power Pak leveres ikke med apparatet.
- DET KAN VÆRE FARLIGT AT FORSØGE AT MONTERE ANDRE TYPER GASFLASKERE ELLER GASPATRONER (BRUGT I SAMMENHÆNG MED POWER PAK).
- Denne enhed kræver slange og regulator for at fungere.
- Må kun bruges med en gasflaske, der ikke overstiger 500 mm i højden (ikke inklusive regulatoren) og 400 mm i bredden.
- Sørg for at gasbeholderen påsættes eller udskiftes på et sted med god ventilation - helst udendørs og borte fra antændingskilder som åbne flammer og andre mennesker.
- Hold gasbeholderen borte fra varme og flamme. Placer ikke på komfur eller anden varm overflade.
- Genopfyldelige beholdere må kun bruges i opretstående stilling for at sikre korrekt brændstofudtag. Manglende overholdelse af dette kan forårsage væskeudledning fra gasbeholderen, hvilket resulterer i farlige driftsforhold.
- Forsøg ikke at fjerne gasbeholderen, mens apparatet er i drift.
- Gasbeholderen skal afbrydes fra apparatet efter brug eller under opbevaring.

Lys tilbage

- I tilfælde af tilbagetænding (hvor flammen brænder tilbage og antænder ved dysen) skal gasforsyningen straks slukkes ved først at lukke for styringsventilen på gasbeholderen og derefter enhedsventilen. Efter at flammen er slukket, fjernes regulatoren og forseglingens tilstand tjekkes. Udskift altid pakningen hvis du er i tvivl. Genantænd enheden.
- Hvis flammen bliver ved med at tilbagetænde, returneres produktet til dit autoriserede værksted.

DA

Utætheder

- Hvis der er en gaslækage på dit apparat (lugt af gas), skal du øjeblikkeligt slukke for gastilførslen ved at dreje kontrolknappen med uret til OFF "•"-positionen og bringe den til et flammefrit sted, hvor gaslækagen kan detekteres og stoppes . Hvis du ønsker at tjekke for gaslækager på dit apparat, skal du gøre det udenfor. Forsøg ikke at opdage gaslækager ved hjælp af en flamme; brug sæbevand.
- Kontroller om der findes utætheder på slangeforskruningen ved ventilen og på reguleringsanordningen på flasken med gastilførslen åben på flasken men ikke slået til på apparatets kontrolhåndtag.

Sådan kontrolleres, at apparatet er tilsluttet gasforsyningen på en forsvarlig måde

- Det er vigtigt at alle gasforbindelser er forbundet korrekt for at undgå gaslækager.
- Den korrekte måde at gøre det på, er ved at smøre samlingerne med sæbevand. Hvis der dannes luftbobler, er der en lækage. Sluk omgående for gastilførslen, ved først at lukke styringsventilen på gasbeholderen og derefter enhedens ventil. Tjek at alle forbindelser sidder godt fast. Tjek igen med sæbevand.
- Hvis gaslækagen bliver ved, returneres produktet til din forhandler til afprøvning / reparation.

Land	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Apparatkategorier	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Godkendte gasser	Butan	Propan	Butan, propan eller deres blanding		
Driftstryk	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Blusnummer	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominelt brug	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Brutto nom. varmeinput	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

Gastilførselskilder	En godkendt slange og reguleringsanordning der er tilsluttet en genopfyldelig gasflaske der ikke overstiger 9 kg og som opfylder de lokale gældende vedtægter

Landnavn Forkortelser				
AE = Forenede Arabiske Emirater	AL = Albanien	AT = Østrig	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tjekkiet	DE = Tyskland	DK = Danmark	ES = Spanien	FI = Finland
FR = Frankrig	GB = Det Forenede Kongerige	GR = Grækenland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Holland	NO = Norge	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumænien	RU = Rusland	RS = Serbien	SI = Slovenien
SK = Slovakiet	SE = Sverige	TR = Kalkun	ZA = Sydafrika	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) og I 3B/P (37), Apparatkategorier: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Skub en godkendt slange på ventilens endestykke, indtil den sidder korrekt. I den anden ende monteres en passende lavtryksregulator.
I3B/P(30): 30mbar Butan-konfigurationsregulator eller 30mbar Propankonfigurationsregulator eller 30mbar butan/propan-blandingskonfigurationsregulator.
I3B/P(37): 37mbar Butan-konfigurationsregulator eller 37mbar Propankonfigurationsregulator eller 37mbar butan/propan-blandingskonfigurationsregulator.
I3+(28-30/37): 30mbar Butan-konfigurationsregulator eller 37mbar Propan-konfigurationsregulator.
Sørg igen for, at slangen sidder korrekt. Den anvendte slangetype skal overholde den relevante EN-standard og krav om placering.

I 3B/P (50) Apparatkategori: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50): 50mbar Butan-konfigurationsregulator eller 50mbar Propankonfigurationsregulator eller 50mbar butan/propan-blandingskonfigurationsregulator.
Skru en slange med de korrekte gevindfittings i hver ende på ventilens venstre 1/4" BSP gevind. Fastgør en passende 50mbar lavtryksregulator på enden af slangen. Den anvendte slangesamling skal overholde DIN 4815 del 2 eller tilsvarende.

2. Montering og ændring af gasforsyningen

Tilslutning af gasforsyning

- Før enheden forbindes til en gasbeholder, skal det sikres at gummipakningen på regulatoren sidder som den skal og er i god funktionsstand.
- Før du tilslutter slangen og regulatoren til enheden, skal du sikre dig, at kontrolknappen på enheden er i positionen OFF "•".
- Udfør denne kontrol hver gang enheden forbindes til gasbeholderen.
- Pust alt støv af beholderåbningen for at undgå eventuel blokering af dysen.
- **BEMÆRK!** Når du monterer slangeforskruningen, skal du sørge for at du holder den lige mens du strammer møtrikken for at undgå utætheder. Stram med en passende skruenøgle. (Fig. 2a).
- Tilslut en godkendt slange og regulator til apparatet.
- Sørg for, at gasforsyningen (gasflaske / gaspatron) er monteret på et godt ventileret sted, væk fra antændelseskilder såsom åben ild og væk fra andre mennesker.
- Vrid eller sno ikke slangen. Sørg for at den trækkes væk fra enheden for at undgå forvitring beskadigelse af slangen på grund af varme.
- Sørg for at gasbeholderen holdes i opretstående stilling. Forbind til beholderen ved at skrue fast til med håndkraft indtil den sidder helt fast.
- Sørg for, at der er lavet en komplet gasforsegling (tjek for lugten af gas omkring forbindelsen). Kontroller ikke for utætheder ved hjælp af åben ild. Brug kun varmt sæbevand påført leddene og apparatets tilslutninger. Enhver lækage vil fremstå som bobler omkring lækageområdet.
- Hvis du ikke kan udbedre gaslækagen, må enheden ikke anvendes. Kontakt din lokale forhandler for at få hjælp.

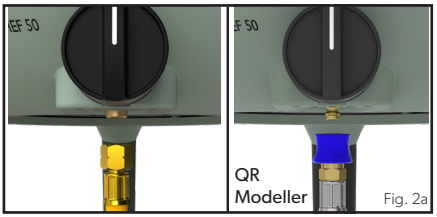


Fig. 2a

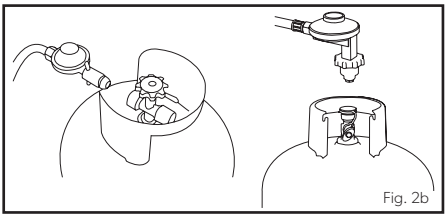


Fig. 2b

Frakobling og ændring af gasforsyningen

- Efter brug skal du dreje apparatets kontrolknap til positionen OFF "•"og lukke for gastilførslen.
- Når du skal udskifte din tomme gasflaske, skal du sørge for, at gassen er lukket ved flaskeventilen.
- Ryg ikke, mens du skifter gasflaske.
- Fjern regulatoren fra den tomme gasflaske.
- Fastgør regulatoren til den fulde gasflaske, se instruktionerne ovenfor om, hvordan man tilslutter gasforsyningen.
- Anvend samme pleje- og kontrolprocedurer, som hvis du monterede en ny gasflaske.

Sådan tjekker du om din gasflaske er tom

- Den nemmeste måde at kontrollere, om dit gasniveau er lavt, er at tage din gasflaske op.
- Hvis du opdager, at din gasflaske er lidt lettere end normalt, kan du veje cylinderen for at bestemme, hvor meget gas der er tilbage. De fleste cylindere har tomvægten stemplet på halsen eller bundringen, og hvis den angivne vægt matcher vægten på din cylinder, er du løbet tør for gas. Ud fra vægtforskellen kan du så estimere den resterende mængde gas.

3. Betjening af apparatet

- Enheden er designet til at være bærbar, og benene og tilbehørsbakken kan nemt fastgøres og fjernes.
- Montering og afmontering er begrænset til benene, tilbehørsbakken og den aftagelige kogeplade.
- Når du monterer benene, skal du altid sikre dig, at de er korrekt fastgjort, og at enheden er stabil og ikke vipper. Brug ikke apparatet uden tilbehørsbakken monteret, da det spiller en afgørende rolle for at sikre apparatets stabilitet.
- Når du betjener dette apparat, skal du sikre dig, at alle dele er i god stand, og at du har kontrolleret for eventuelle gaslækager før hver brug og tænding.
- Hvis varmeskjoldet, fedtpanden eller brænderen er blevet beskadiget på en måde, der betyder, at der er kontakt mellem varmeskjoldet og fedtpanden under brug, skal du undlade at bruge apparatet. Returner enheden til din forhandler med henblik på reparation.
- Undgå at dække eller ændre lufthullerne på ventilkassedækslet, da dette vil påvirke produktets ydeevne og kan resultere i en ustabil flamme.
- Når du betjener dette apparat, skal du sørge for, at alle dele er i god stand, og at du har kontrolleret for eventuelle gaslækager før hver brug og tænding.
- Madlavningsoverflader kan nemt placeres og er klar til brug. Ingen montering nødvendig.
- **BEMÆRK VENLIGST:** Sørg venligst for at al beskyttende emballage og plastik fjernes fra enheden før den tages i brug.
- Enheden er konstrueret til brug sammen med kogebeholdere med en diameter på mindst 225 mm og højst 450 mm.

Forholdsregler, der skal overholdes før optænding.

- Brug kun denne enhed på en fast, plan overflade.
- Efter langtidsopbevaring skal apparatet efterses for insekter og edderkoppespind, der kan påvirke gasstrømmen

Tænd apparatet ved hjælp af piezo

- For at tænde for apparatet ved hjælp af piezotænderen skal du trykke og dreje kontrolknappen mod uret, indtil du hører et klik. Hvis gassen ikke antændes ved den første gnist, skal du dreje kontrolknappen tilbage til dens OFF "•"-position. Prøv igen ved at trykke og dreje på kontrolknappen mod uret, indtil du hører et klik. Hvis gassen ikke er antændt i de første to til tre sekunder, skal du lukke reguleringsventilen ved at dreje kontrolknappen tilbage til sin OFF "•"-position.
- Vent cirka 30 sekunder for at lade eventuel ophobet gas i brænderen slippe ud. Gentag om nødvendigt ovenstående proces, indtil flammen tænder. Flammen skal normalt lyse inden for de første et til to sekunder.

DA

Optænding med en BBQ lighter

- Ved koldstart kan apparatet antændes fra toppen, inden den ønskede kogeplade monteres. Når du tænder et varmt apparat, anbefales det, at dette gøres ved at stikke en BBQ-lighter ind gennem et af udluftningshullerne under brænderen, indtil den er på linje med brænderen (Placer IKKE BBQ-lighteren gennem det store hul lige under brænderen). Tænd BBQ lighteren. Mens BBQ lighteren er tændt, skal du trykke på og dreje kontrolknappen mod uret for at tænde for brænderen.

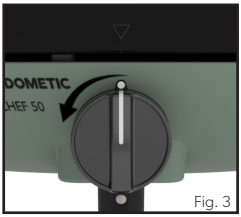


Fig. 3

Brug af kontrolknappen

- Betjeningsknappen er udstyret med to positive stoppositioner, en ved lav og en ved tænding/høj. Dette begrænser justeringen af flammen til mellem disse to punkter. Den helt lukkede position er længst med uret.
- For at dreje ventilen fra den helt lukkede position, er det nødvendigt først at trykke kontrolknappen lige nok ind til at bevæge sig ud af låsemekanismen.

Generel

- Brug kontrolknappen til at justere flammens intensitet til det ønskede niveau ved at dreje knappen med uret for at øge flammen eller mod uret for at mindske flammen.
- Når du tilbereder mad med et højt fedtindhold, kan der opstå opblussen, hvis varmetrinnet er for højt. I dette tilfælde skal du skrue ned for varmen, indtil opblussen stopper.
- Flammen kan ses gennem visningshullet på siden af drypbakken.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug. At flytte apparatet, mens det er tændt, er usikkert og kan forårsage opblussen.
- Efter brug lukkes først reguleringsventilen på gasflasken (hvis relevant). Når flammen er slukket, lukkes reguleringsventilen på apparatet
- Fjern gasforsyningen, når den ikke er i brug .

Madlavningstips:
En egenskab ved Skottel BBQ er, at den tilbyder forskellige varmezoner (se fig. 5). Dette er meget nyttigt, da nogle fødevarer tilberedes hurtigere end andre og den mad, der er klar først, kan flyttes til de køligere områder af retten for at holde varmen, mens resten af maden stadig er madlavning.

BEMÆRK! Hvis du bruger apparatet på steder hvor det blæser meget, skal låget anvendes som afskærmning og anbringes i positionen der er vist på fig. 6.

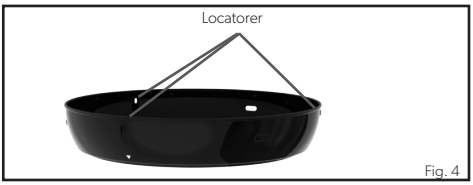


Fig. 4

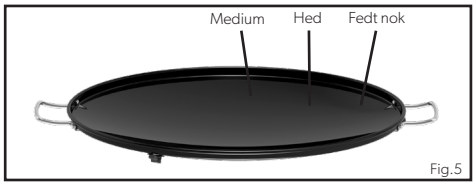


Fig.5

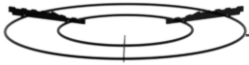
Fig. 6

4. Komponentliste

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Låg

(B) Grillrist



(C) Grydestativ

Fedtpande

Brænderpanel

Kontrol knap

Værktøjsbakke

Ben

Justerbart ben

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

DA

Følgende overflader sælges separat. Spørg din lokale forhandler for at se, hvilket tilbehør der er tilgængeligt i dit område.

Dome

Skottel
(til stegning)

BBQ 2 Plancha 50
(til stegning/grillning)

Paella Pan 50
(til Paella/stegning)

Chef Pan 50
(til stegning)

BBQ Grid
(til grillning)

Grill 2 Braai 50
(til stegning/grillning)

Pizza Stone Pro 50
(bruges til pizzabagning)

Stegepande
(bruges til tilberedning af stege)
Bruges i kombination med gryden
Stand og Dome

Soft Soak 50
(for lettere rengøring)

5. GreenGrill tilberedningsoverflader

De fleste tilberedningsoverflader på CADAC | Dometic har GreenGrill non-stick keramisk belægning, som er PFOA-fri og ugiftig og giver sundere madlavning.

Sådan klargøres tilberedningsoverfladen
Før første brug anbefales det, at tilberedningsoverfladen klargøres for at undgå, at maden sætter sig fast.
Påfør et tyndt lag madlavningsolie på hele tilberedningsoverfladen, og opvarm den ved middel varme i 2-3 minutter.
Lad tilberedningsoverfladen køle af, før du vasker den i varmt sæbevand.
Påfør et tyndt lag olie på tilberedningsoverfladen igen. Den er nu klar til brug.

Rengøring af tilberedningsoverfladen
- Lad altid tilberedningsoverfladerne køle helt af, inden de nedsænkes i vand.
- Rengør tilberedningsoverfladen med varmt sæbevand og en blød svamp. Undgå brug af skuresvampe.
- Genstridige pletter eller rester løsnes ved at lægge tilberedningsoverfladen i blød i varmt et par minutter, inden den vaskes.

Vedligeholdelse
- Efter rengøring anbefaler vi, at der spredes en lille mængde olie på tilberedningsoverfladen, inden den sættes væk, for at beskytte overfladen mod lu og fugt.
- De fleste tilberedningsoverflader leveres med en praktisk opbevaringstaske. Læg den olierede tilberedningsoverflade i en plastikpose, inden den opbevares i posen, så posen holdes ren og fri for eventuelle rester.

BEMÆRK
- GreenGrill-belægningen leder varmen bedre end almindelige (PTFE) nonstick-belægninger. Derfor anbefaler vi kun at bruge 75 % af den normale effektindstilling.
- For at undgå beskadigelse af tilberedningsoverfladen må den aldrig efterlades på varmekilden uden en belægning af olie.
- Vi anbefaler, at du steger med solsikkeeller rapsolie på grund af deres høje brændpunkter. Det anbefales ikke at bruge olivenolie på grund af det lave brændpunkt, som kan få ingredienserne til at sidde fast eller brænde. Tip: Få kød eller fisk op på stuetemperatur før stegning for at undgå, at de sætter sig fast.
- CADAC | Dometic Soft Soak og Soft Soak Brush (sælges separat) er ideelle rengøringsprodukter til GreenGrill tilberedningsoverflader, hjælper med iblødsætningen og fjerner genstridige madrester.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Madlavningsmuligheder

- Tilgængelige tilberedningsmuligheder er:

Grillning: Denne tilberedningsmulighed er ideel til fedtfri grillning af kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk eller grøntsager. Til denne type madlavning skal du bruge grillpladen.
Forsigtig: Bemærk venligst, at når du tilbereder fedt kød, kan der sprøjte noget fedt på enheden, hvilket kan forårsage opblussen. Vær forsigtig, når du håndterer sådant kød. Tilberedningstemperaturerne kan nemt justeres, så de passer til dine egne behov ved at dreje på kontrolknappen for at regulere temperaturen.
Stegning: Denne mulighed er ideel til rørte fritter, fisk, morgenmad, pandekager, rejer, paella og grøntsager. Til denne type madlavning skal du bruge den flade grill. Bemærk venligst, at da den er en lav pande, er den ikke egnet til friturestegning. Den nemme at rengøre overflade tilskynder til minimal brug af fedt til sund madlavning.
Kogning: Til denne type madlavning skal du placere grydestativet i dets placeringsriller og sikre, at det sidder korrekt. Placer en passende gryde (ikke mindre end 225mm i diameter og ikke mere end 450mm i diameter). En liter vand vil koge på cirka 6 minutter afhængigt af forholdene, størrelsen på den brugte gryde osv. Brug forruder i tilfælde af blæsende forhold.
Bemærk: Når du bruger små gryder, skal du ikke forsøge at bruge gryder med plastikhåndtag, da disse kan blive ekstremt varme.
Paella: Denne tilberedningsmulighed er ideel til at tilberede paellaer, risottoer, pastaretter, traditionel morgenmad osv. Paella Pan er lavet af højkvalitetsmateriale højkvalitets presset aluminium, der giver fremragende varmefordeling og fastholdelse.
Pizzabagning: Denne tilberedningsmulighed er ideel til tilberedning af pizzaer, flade brød osv. Pizzastenen er 12 mm tyk, der kan modstå temperaturer på op til 300°C og inkluderer en pande. Kuppelen skal bruges for at skabe bageeffekten

6. Rengøring

- Det anbefales at rengøre enheden efter hver gang, den har været i brug. Dette vil forlænge enhedens levetid.
- Lad apparatet køle af, før du rengør det.
- Brug en fugtig klud opvredet i en opløsning af sæbevand til at rengøre udvendige overflader.
- Selve enhedens korpus rengøres ved at tørre den af med en fugtig klud, om nødvendigt med lidt rengøringsmiddel på.
- NEDSÆNK IKKE I VAND da det vil betyde at der kan trænge vand ind i brænderrøret og medføre at enheden ikke fungerer rigtigt.
- Grillpladen er belagt med en sej, holdbar non-stick keramisk belægning, der er blevet brugt med stor succes på nogle af de bedste køkkenredskaber i verden. Ikke desto mindre kan pleje af det hjælpe dig med at nyde mange års sund, nem, non-stick madlavning.
- Mens den keramiske non-stick belægning er meget holdbar, kan den let blive beskadiget ved brug af metalkogeredskaber. Det anbefales derfor, at der kun bruges plast- eller træredskaber ved madlavning.
- Lad altid grillen/pladen køle af, før den nedsænkes i vand.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind på brænderne eller pilot-/lysområdet. Tør apparatet helt tørt før brug.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige overfladerne.
- Rengør apparatet efter hver brug. Efter rengøring genbehandles kogefladen let med olie.
- Brug ikke højtryksdampudstyr eller en vandstråle til at rengøre apparatet.
- Bemærk: Ved genstridige pletter kan CADAC ovnrens bruges.

7. Opbevaring

- Lad altid enheden køle af og rengøres før opbevaring.
- Sluk for gasforsyningen til apparatet, afbryd og fjern gasforsyningen fra apparatet.
- Opbevar aldrig et apparat med tilsluttet gasforsyning, dette er en usikker praksis.
- Opbevar apparatet og gasforsyningen i et godt ventileret område væk fra brændbare materialer. Opbevaring af cylindere skal helst være udendørs og må IKKE være i en kælder.

8. Vedligeholdelse og fejlfinding

Vedligeholdelse

- Hvis du rengør og vedligeholder dit apparat regelmæssigt, forlænges dit apparats levetid, og risikoen for problemer mindskes.
- Dette apparat kræver ikke planlagt vedligeholdelse.
- Dette apparat må kun serviceres af en autoriseret person.
- Kontroller regelmæssigt din gasslange og tilslutninger for tegn på utætheder, og hver gang gasflasken genfyldes eller monteres på apparatet ved hver brug.

Fejlfinding

I tilfælde af en sprøjtende flamme eller en blokeret stråledyse:

- Rengør din brænderport i tilfælde af spild.
- Vi anbefaler at rense eller udskifte dysen hver sjette (6) måned for at sikre fortsat effektiv drift af dit apparat.
- Hvis apparatet fungerer unormalt efter opbevaring, og alle kontroller ikke har isoleret problemet, kan stråledysen være blokeret. En blokeret stråledyse indikeres med en svagere gullig flamme eller slet ingen flamme i ekstreme tilfælde. Under disse omstændigheder vil det være nødvendigt at fjerne og inspicere og grundigt rengøre fremmedlegemer, der måtte have samlet sig i apparatet.
- Dette kan gøres ved at fjerne stråledysen med standardværktøj og blæse snavs fra stråledysen, alternativt kan du købe nye stråledyser hos din lokale butik. Forsøg ikke at rense dysen mekanisk.

Udskiftning af en blokeret stråle

- Dit apparat er udstyret med en specifik størrelse stråle for at regulere den korrekte mængde gas.
- Skulle hullet i strålen blive blokeret, kan det resultere i en lille flamme eller slet ingen flamme. Forsøg ikke at rense strålen med en stift eller andre sådanne anordninger som dette kan forårsage skader, som kan gøre apparatet usikkert.
- **Sådan udskiftes stråle**: Fjern alle løse overflader samt værktøjsbakken og benene fra apparatet. Vend brænderbunden og fjern de 3 skruer fra den nederste dækplade (fig.7) for at adskille brænderbunden fra brænderenheden (fig. 8). Frakobl piezo-tråden, pas på ikke at beskadige den, og fjern brænderenheden fra brænderbasen for at blotlægge strålen (fig. 9). Strålen kan nu fjernes med en passende skruenøgle. Brug ikke en tang, da dette kan beskadige strålen, hvilket gør den ubrugelig eller umulig at fjerne. Skru den nye stråle ind i ventilen. Spænd ikke for meget, da dette kan beskadige enheden.
- Vend ovenstående procedure i omvendt rækkefølge for at samle enheden igen, og sørg for, at venturien og dysen er korrekt på linje (fig. 10), og at piezo-kablet er tilsluttet igen.

Udskiftning af slangen:

- Monteringen af en slange er beskrevet i afsnit 2

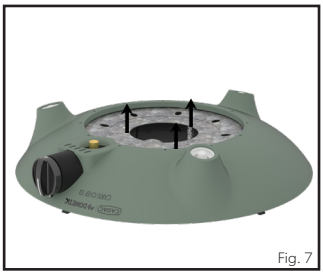


Fig. 7

Fig. 8

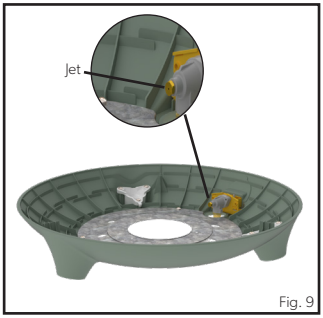


Fig. 9

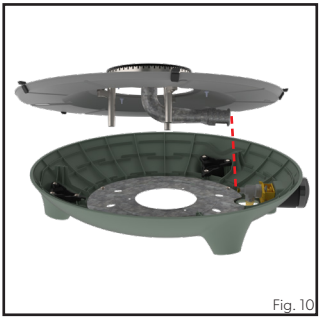
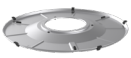


Fig. 10

9. Reservedele og tilbehør

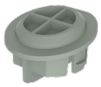
- Bruk alltid originale reservedeler da de er designet for å gi optimal ytelse

Reservedele

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Øverste ben beslag 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Justerbar 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Midterste ben-beslag 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Ikke justerbar 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Tilbehør

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garanti

Den lovbestemte garantiperiode gælder. Hvis produktet er defekt, skal du kontakte din forhandler eller producentens afdeling i dit land. (se www.cadacinternational.com/support).

Ved reparation eller krav om garanti skal du medsende følgende bilag:

- en kopi af regningen med købsdato
- en reklamationsgrund eller en fejlbeskrivelse.

Vær opmærksom på, at egne eller uprofessionelle reparationer kan få sikkerhedsmæssige konsekvenser og kan gøre garantien ugyldig.

Explicación de los símbolos

Reciclado de material de embalaje. Coloque el material de embalaje en los contenedores de residuos de reciclaje apropiados siempre que sea posible.

ES

PRECAUCIÓN

¡Sólo para usar al aire libre!

¡Este aparato no se puede utilizar en lugares cerrados como un balcón exterior, un porche o una zona de entretenimiento!

IMPORTANTE

Lea las instrucciones de uso con cuidado para familiarizarse con el aparato antes de conectarlo al recipiente de gas. Guarde estas instrucciones para futura referencia.

1. Información de seguridad

Estas instrucciones son para su seguridad y para ayudarlo a evitar el riesgo de lesión y/o daño. Todas las garantías se caducarán si usted no sigue estas instrucciones.

- Este aparato cumple con las normas BS EN 498, BS EN 484
- Los aparatos de gas requieren ventilación para un rendimiento eficiente y para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas en las inmediaciones. No utilice el aparato en un área sin ventilación. Está diseñado solo para uso en exteriores.
- Asegúrese de usar el aparato en una zona bien ventilada.
- **ADVERTENCIA:** LAS PIEZAS ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS.
- Lea estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
- **¡Usar en exteriores solamente!**

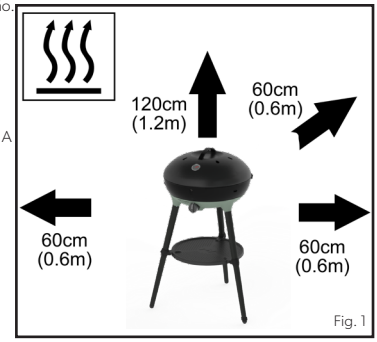


Fig. 1

Montaje y uso

- No use el dispositivo si tiene sellos dañados o desgastados.
- No utilice un aparato con pérdida, dañado o que no funcione correctamente.
- Maneje el aparato con cuidado, no lo deje caer.
- Siempre opere el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
- Asegúrese de que el producto armado quede estable y que no se balancee.
- Este aparato no es adecuado para su instalación o conexión a un suministro de gas principal.
- Asegúrese de que el aparato se utilice lejos de materiales inflamables. Las distancias mínimas seguras son: Sobre el aparato: 120cm, en la parte posterior y en los lados: 60cm (fig. 1).
- Al usar una olla, el tamaño mínimo recomendado de la olla es de 225mm y el tamaño máximo recomendado es de 450mm.
- No utilice ninguna superficie de cocción u olla que sea más grande que el tamaño recomendado. Nuestras superficies de cocción han sido diseñadas específicamente para permitir que escape la combustión de gas y el cierre de este espacio podría afectar el rendimiento de este electrodoméstico.
- No modifique este aparato, cualquier modificación puede ser peligrosa. No lo utilice para nada para lo que no haya sido diseñado.
- No mueva el aparato mientras lo esté utilizando.
- No deje nunca el aparato sin atender cuando esté encendido.
- Durante el uso, las partes del aparato se calienta (particularmente el quemador). Evite tocar las partes calientes con las manos sin protección. Se recomienda el uso de manoplas de cocina.
- No utilice el aparato si la superficie de cocción adecuada no está configurada correctamente.

Manguera

- Debe verificarse la manguera y el sello en el regulador para detectar desgaste o daños antes de cada uso y antes de la conexión con el cilindro de gas.
- No utilice el aparato si la manguera está dañada o desgastada. Reemplace la manguera.
- No retuerza ni aplaste la manguera.
- La longitud de la manguera no debe ser menor de 0.8m y no superará 1.5m. Sustituya la manguera cuando esté dañada o muestre signos de sequedad o resquebrajamiento.

Contenedor de gas

- El gas se suministra a la unidad a través de una manguera y un regulador. La manguera y el regulador se pueden conectar a una botella de gas oa un Power Pak, que es un dispositivo que lleva dos o más cartuchos de gas. Nota: la manguera, el regulador y el Power Pak no se suministran con el aparato.
- INTENTAR AJUSTAR OTROS TIPOS DE CILINDROS DE GAS O CARTUCHOS DE GAS (UTILIZADOS JUNTO CON EL POWER PAK) PUEDE SER PELIGROSO.
- Este aparato solo debe usarse con una manguera y un regulador aprobados.
- Solo para ser usado con un cilindro de gas que no exceda las 500mm de altura (sin incluir el regulador) y 400mm de ancho.
- Asegúrese de que el cilindro de gas esté bien fijo o cámbielo a un área bien ventilada, preferentemente en el exterior, lejos de cualquier fuente de ignición como por ejemplo, llamas abiertas y lejos de otras personas.
- Mantenga los cilindros de gas lejos del calor y las llamas. No lo coloque sobre una estufa o sobre ninguna otra superficie caliente.
- Los contenedores recargables deben usarse solo en posición vertical para garantizar la extracción adecuada del combustible. El incumplimiento de esto puede causar la descarga de líquido del contenedor de gas, lo que resulta en condiciones de funcionamiento peligrosas.
- No intente retirar el contenedor de gas mientras el aparato está en funcionamiento.
- El contenedor de gas debe desconectarse del aparato después de su uso o durante el almacenamiento.

Retroceso de la llama

- En el caso de retroceso de la llama (cuando la llama retrocede y se enciende en la boquilla), apague inmediatamente el suministro de gas cerrando la válvula de control en el cilindro de gas y luego la válvula del aparato. Después de que se extinga la llama, quite el regulador y revise la condición de su sello. Sustituya el sello si tiene dudas. Vuelva a encender el aparato. Si se producen retrocesos de las llamas en forma persistente, devuelva el producto a su agente de reparación autorizado.

Fugas

- Si hay una pérdida en su aparato (olor a gas), apague el suministro de gas, en primer lugar en el cilindro de gas y luego en su aparato girando las perillas respectivas totalmente en el sentido de las agujas del reloj. Sáquelos afuera inmediatamente a un lugar bien ventilado y sin llamas donde se pueda detectar y detener la pérdida. Si desea revisar el aparato para ver si hay pérdidas, hágalo al aire libre. No intente detectar pérdidas utilizando fuego, utilice agua jabonosa.
- Compruebe si hay fugas en la boquilla junto a la válvula y en la unión del regulador de la botella con el gas abierto en la botella pero sin abrir o encender mediante el mando de control del aparato.

Cómo comprobar que el aparato está conectado correctamente al suministro de gas

- Es importante que todas las conexiones de gas estés correctamente conectadas para evitar cualquier pérdida de gas.
- La forma correcta es empapar las juntas con agua jabonosa. Si se forman burbujas, entonces hay una pérdida de gas. Apague inmediatamente el suministro de gas, primero cerrando la válvula de control en el cilindro de gas y luego la válvula del aparato; revise que todas las conexiones estén adecuadamente ajustadas. Vuelva a revisar utilizando agua jabonosa. Si persiste la pérdida de gas, devuelva el producto a su distribuidor de CADAC Europe BV para inspección / reparación.
- Si persiste la fuga de gas, devuelva el producto a su distribuidor local para su inspección/reparación.

País de Uso	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Categorías de aparatos	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Gases presión	Butano	Propano	Butano, propano o sus mezclas		
De funcionamiento admisibles	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Número de inyector	0.92		0.87	0.92	0.82
Uso nominal	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Entrada bruta nominal de calor	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

Fuentes de suministro de gas	Una manguera y regulador homologados conectados a una botella de gas recargable no superior a 9 kg y de conformidad con la normativa local en vigor.

Abreviaturas de nombres de países				
AE = Emiratos Árabes Unidos	AL = Albania	AT = Austria	BE = Bélgica	CH = Suiza
CZ = Republica checa	DE = Alemania	DK = Dinamarca	ES = España	FI = Finlandia
FR = Francia	GB = Reino Unido	GR = Grecia	HR = Croacia	IT = Italia
JP = Japón	KR = Korea	NL = Países Bajos	NO = Noruega	PL = Polonia
PT = Portugal	RO = Rumania	RU = Rusia	RS = Serbia	SI = Eslovenia
SK = Eslovaquia	SE = Suecia	TR = Turquía	ZA = Sudáfrica	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) e I 3B/P (37), categorías de aparatos: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, TI, PT, GB, CH)
Empuje una manguera aprobada en la cola de la válvula hasta que esté correctamente asentada. En el otro extremo, conecte un regulador de baja presión adecuado.
I3B/P(30) : Regulador de configuración de butano de 30 mbar o regulador de configuración de propano de 30 mbar o regulador de configuración de mezcla de butano/propano de 30 mbar.
I3B/P(37) : Regulador de configuración de butano de 37 mbar o regulador de configuración de propano de 37 mbar o regulador de configuración de mezcla de butano/propano de 37 mbar.
I3+(28-30/37) : Regulador de configuración de butano de 30 mbar o regulador de configuración de propano de 37 mbar.
Una vez más, asegúrese de que la manguera esté correctamente asentada. El tipo de manguera utilizada deberá cumplir con la norma EN pertinente y el requisito de localización.

I 3B/P (50) Categoría de aparato: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50) : Regulador de configuraciones de butano de 50 mbar o Regulador de configuraciones de propano de 50 mbar o Regulador de configuraciones de mezcla de butano/propano de 50 mbar.
Atornille una manguera con los accesorios roscados correctos en cada extremo, en la rosca izquierda de 1/4" BSP de la válvula. Conecte un regulador de baja presión de 50 mbar adecuado en el extremo de la manguera. El conjunto de manguera utilizado debe cumplir con DIN 4815 parte 2 o equivalente.

2. Colocación y cambio del cilindro de gas

Conexión del suministro de gas

- Antes de conectar el aparato a un suministro de gas, asegúrese de que el sello de goma en el regulador esté en posición y en buenas condiciones.
- Antes de conectar la manguera y el regulador al aparato, verifique que la perilla de control del aparato esté en la posición OFF "•".
- Realice esta comprobación cada vez que coloque el aparato en una botella de gas.
- Sople el polvo de la abertura de suministro de gas para evitar un posible bloqueo del chorro.
- **NOTA:** Al instalar la boquilla, asegúrese de que se mantiene recta mientras se aprieta la tuerca de la boquilla, con el fin de evitar una posible fuga de gas. Apriete con una llave adecuada. (Figura 2a)
- Instale una manguera y un regulador aprobados en el aparato.
- Asegúrese de que el suministro de gas (cilindro de gas/cartucho de gas) esté instalado en un lugar bien ventilado lejos de cualquier fuente de ignición, como llamas abiertas y lejos de otras personas.
- No retuerza ni pellizque la manguera. Asegúrese de que esté alejado del cuerpo de la estufa para evitar el deterioro o daño de la manguera causado por el calor.
- Asegúrese de que el cilindro de gas se mantenga en posición vertical en todo momento, conéctelo al cilindro atornillándolo con la mano hasta que encaje completamente.
- Asegúrese de que se haya hecho un sello de gas completo (verifique el olor a gas alrededor de la junta de conexión). No compruebe si hay fugas con una llama desnuda. Utilice únicamente agua jabonosa templada, aplicada en las juntas y conexiones del aparato. Cualquier fuga aparecerá como burbujas alrededor del área de fuga.
- Si no puede corregir la fuga de gas, no utilice el aparato. Si tiene dudas, póngase en contacto con su distribuidor más cercano.

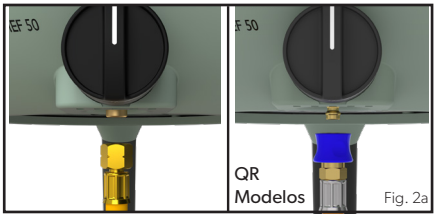


Fig. 2a

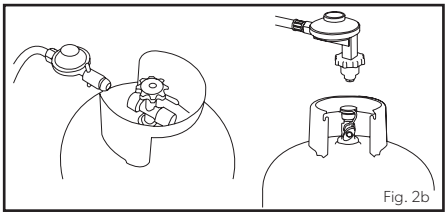


Fig. 2b

Cómo desconectar y cambiar el suministro de gas

- Después de su uso, gire la perilla de control del aparato a la posición OFF "•"y cierre el suministro de gas.
- Cuando necesite reemplazar su cilindro vacío, asegúrese de que el gas esté cerrado en la válvula del cilindro.
- No fume mientras cambia el cilindro.
- Retire el regulador del cilindro vacío.
- Conecte el regulador al cilindro lleno, consulte las instrucciones anteriores sobre cómo conectar el suministro de gas.
- Aplique los mismos procedimientos de cuidado y verificación que si estuviera colocando un cilindro de gas nuevo.

Cómo verificar si su cilindro de gas está vacío

- La manera más fácil de verificar si tiene poca gasolina es levantando su cilindro de gasolina.
- Si cree que su cilindro de gas se siente un poco más liviano de lo que le gustaría, pesar el cilindro es una excelente manera de ver cuánto gas queda. La mayoría de los cilindros tendrán el peso vacío estampado en el cuello o en el anillo del pie, y si el peso indicado en el sello y el peso de su cilindro son iguales, se quedó sin gasolina. Luego puede aproximar la cantidad de gas que le queda por la diferencia de peso.

3. Funcionamiento del aparato

Montaje y uso

- El aparato está diseñado para que sea portátil, por lo tanto, las patas y la bandeja de uso general se montan y desmontan fácilmente.
- El montaje y desmontaje que puede realizar el usuario se limita a la colocación de las patas y la bandeja de uso general, así como la instalación y retirada de las superficies de cocinado.
- Durante el montaje de las patas, asegúrese siempre de que los anillos de fijación de las patas queden bien sujetos y que el producto montado sea estable y no se balancee. No utilice el aparato sin colocar la bandeja de accesorios, ya que también desempeña un papel importante para garantizar la robustez general del aparato.
- Si la protección térmica, la bandeja para la grasa o la bandeja del quemador se dañan de tal manera que se produce un contacto permanente entre la protección térmica y la bandeja para la grasa durante su uso, no utilice el aparato. Lleve la unidad a su distribuidor para su reparación.
- No tape ni modifique los orificios de ventilación de la tapa de la caja de la válvula ya que esto afectaría al rendimiento del producto y puede producir una llama inestable.
- Cuando opere este aparato, asegúrese de que todas las piezas estén en buen estado de funcionamiento y de que haya verificado que no haya fugas de gas antes de encender el aparato con cada uso.
- Las superficies de cocción se pueden colocar fácilmente y están listas para usar. No requiere montaje.
- **POR FAVOR, TENGA EN CUENTA:** asegúrese de quitarle al aparato todo el embalaje protector y el plástico antes de usarlo.
- El aparato fue diseñado para usar con recipientes de cocina que no debe ser menos de 225mm de diámetro y que no excedan los 450mm de diámetro.

Precauciones a observar antes del encendido.

- Utilice este aparato únicamente sobre una superficie firme y nivelada.
- Después de un almacenamiento prolongado, inspeccione el aparato en busca de insectos y telarañas que puedan afectar el flujo de gas.

Encendiendo el dispositivo usando el piezo

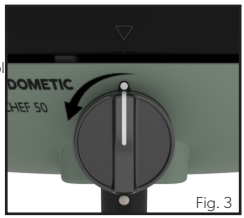


Fig. 3

- Para encender el aparato con el encendedor piezoeléctrico, presione y gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un clic. Si el gas no se enciende con la primera chispa, gire la perilla de control nuevamente a su posición OFF "•". Vuelva a intentarlo, presionando y girando la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un clic. Si el gas no se ha encendido en los primeros dos o tres segundos, debe cerrar la válvula de control girando la perilla de control nuevamente a su posición OFF "•".
- Espere aproximadamente treinta segundos para dejar escapar el gas acumulado dentro del quemador. Repita el proceso anterior si es necesario hasta que se encienda la llama. La llama normalmente debería encenderse dentro de los primeros uno o dos segundos.

Encendido con encendedor de barbacoa

- En caso de arranque en frío, el aparato se puede encender desde arriba antes de instalar la placa de cocción deseada. Cuando encienda un aparato caliente, se recomienda hacerlo insertando un encendedor de barbacoa a través de uno de los orificios de ventilación debajo del quemador hasta que quede al ras con el quemador (NO coloque el encendedor de barbacoa a través del orificio grande justo debajo del quemador). Enciende el encendedor de barbacoa. Mientras el encendedor de barbacoa está encendido, presione y gire la perilla de control en sentido antihorario para encender el quemador.

Uso de la perilla de control

- La perilla de control está equipada con dos posiciones de parada positiva, una en baja y otra en encendido/alta. Esto limita el ajuste de la llama entre estos dos puntos. La posición completamente cerrada se encuentra en la posición más alejada en el sentido de las agujas del reloj.
- Para girar la válvula desde la posición completamente cerrada, primero es necesario presionar la perilla de control lo suficiente para salir del mecanismo de bloqueo.

General

- Utilice el botón de control para ajustar la intensidad de la llama al nivel deseado, girando el botón en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la llama o en sentido contrario para disminuirla.
- Al cocinar alimentos con un alto contenido de grasa, pueden producirse llamaradas si el nivel de calor es demasiado alto. En este caso, baje el fuego hasta que se detenga la llamarada.
- La llama se puede ver a través del orificio de visualización en el lateral de la bandeja de goteo.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Mover el aparato mientras está encendido es peligroso y puede provocar llamaradas.
- Después de usarlo, cierre primero la válvula de regulación de la bombona de gas (si corresponde). Cuando la llama se extinga, la válvula de control del aparato se cerrará.
- Retire el suministro de gas cuando no esté en uso.

Consejos de cocina:
Una característica de la barbacoa Skottel es que ofrece varias zonas de calor (ver Fig. 5). Esto es muy útil ya que algunos alimentos se cocinan más rápido que otros y la comida que está lista primero, se pueden mover a las áreas más frías del plato para mantener el calor mientras el resto de la comida aún está Cocinando.

- **NOTA:** Si el aparato se utiliza en condiciones de viento, hay que utilizar la tapa como paravientos y colocarla como se muestra en la figura. 6

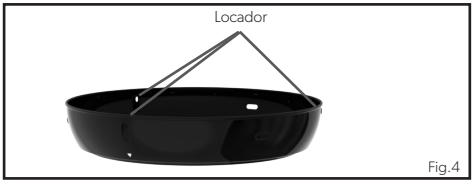


Fig.4

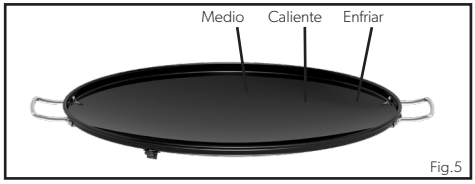


Fig.5

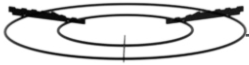
Fig. 6

4. Lista de componentes

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Tapa

(B) Parrilla de barbacoa



(C) (H) Soporte para las ollas

Bandeja de grasa

Quemador Pan

Perilla de control

Bandeja de servicio

Pierna

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

Las siguientes superficies se venden por separado. Consulte con su distribuidor local para ver qué accesorios están disponibles en su región.

Tapa

Skottel
(usado para Freír)

BBQ 2 Plancha 50
(utilizado para freír/a la parrilla)

Paella Pan 50
(usado para Paella/Freír)

Chef Pan 50
(usado para Freír)

BBQ Grid
(utilizado para a la parrilla)

Grill 2 Braai 50
(utilizado para freír/a la parrilla)

Pizza Stone Pro 50
(utilizado para hornear pizza)

Sartén para asar
(usado para preparar asados)
Usar en combinación con la olla
Soporte y cúpula

Soft Soak 50
(para facilitar la limpieza)

5. Superficies de cocción GreenGrill

La mayoría de las superficies de cocción CADAC | Dometic cuentan con un revestimiento cerámico antiadherente GreenGrill que no contiene PFOA y no es tóxico, lo que garantiza una cocción más saludable.

Preparación de la superficie de cocción
Antes de utilizar el aparato por primera vez, es recomendable preparar la superficie de cocción para evitar que los alimentos se peguen.
Aplique una fina capa de aceite de cocina sobre toda la superficie de cocción y caliente a fuego medio durante 2-3 minutos.
Deje que la superficie de cocción se enfríe antes de lavarla con agua tibia y jabón.
Vuelva a aplicar una fina capa de aceite a la superficie de cocción. Ya está lista para su uso.

Limpieza de la superficie de cocción
- Deje siempre que las superficies de cocción se enfríen completamente antes de sumergirlas en agua.
- Limpie la superficie de cocción con agua tibia y jabón y una esponja suave. Evite usar estropajos.
- Para eliminar manchas o residuos difíciles, sumerja la superficie de cocción en agua caliente durante unos minutos antes de lavarla.

Mantenimiento
- Después de limpiarla, es recomendable extender una pequeña cantidad de aceite en la superficie de cocción antes de guardarla para protegerla del aire y de la humedad.
- La mayoría de las superficies de cocción se suministran con una práctica bolsa de almacenamiento. Coloque la superficie de cocción engrasada en una bolsa de plástico antes de guardarla en su bolsa para mantenerla limpia y libre de residuos.

NOTA
- El revestimiento GreenGrill conduce el calor mejor que los revestimientos antiadherentes normales (PTFE). Por lo tanto, se recomienda utilizar solo el 75 % de la potencia habitual.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no la deje nunca sobre la fuente de calor sin aplicar una capa de aceite.
- Recomendamos freír con aceite de girasol o colza debido a su alto punto de ignición. No se recomienda el uso de aceite de oliva debido a su punto de ignición más bajo, que puede provocar que los ingredientes se peguen o quemen.
  Consejo: Deje que la carne o el pescado alcancen la temperatura ambiente antes de freír para evitar que se peguen.
- El cepillo suave y el jabón CADAC | Dometic (se venden por separado) son productos de limpieza ideales para superficies de cocción GreenGrill, ya que ayudan a limpiar y eliminar los restos de alimentos difíciles.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Opciones de cocción

- Estas son las opciones de cocción disponibles.

Asar a la parrilla: esta opción de cocción es ideal para asar a la parrilla sin aceite pollo, salchichas, chuletas, kebabs, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, utilice la 'placa grill'.
Precaución: Tenga en cuenta que cuando cocine carnes grasosas, un poco de grasa salpicará la unidad, lo que puede causar llamaradas Tenga cuidado al manipular este tipo de carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propios requisitos girando la perilla de control para regular el grado de calor.
Fritura: Esta opción es ideal para salteados, pescados, desayunos, tortitas, gambas, paella y verduras. Utilice la parrilla plana para este tipo de cocción. Tenga en cuenta que, como sartén poco profunda, solo es adecuada para freír a poca profundidad. La superficie fácil de limpiar fomenta el uso mínimo de grasa para una cocina saludable.
Hirviendo: Para este tipo de cocción, coloque el soporte de la olla en sus ranuras de ubicación asegurándose de que esté bien asentado. Use una olla adecuada (no menos de 225mm de diámetro y no más de 450mm de diámetro). Un litro de agua hervirá en aproximadamente 6 minutos dependiendo de las condiciones, tamaño de la olla utilizada, etc.
Nota: Cuando use ollas de tamaño pequeño, no intente usar ollas con mangos de plástico, ya que pueden calentarse mucho.
Paella: Esta opción de cocción es ideal para preparar paellas, risottos, platos de pasta, desayunos tradicionales, etc. La Paella Pan está fabricada en aluminio prensado de alta calidad que permite una excelente distribución y retención del calor.
Horneado de pizza: esta opción de cocción es ideal para preparar pizzas, panes planos, etc. La piedra para pizza tiene un grosor de 12 mm que puede soportar temperaturas de hasta 300 °C e incluye una sartén. La cúpula debe usarse para crear el efecto de horneado.

6. Limpieza

- Se recomienda limpiar su aparato después de cada uso. Esto prolongará la vida de su aparato.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo escurrido en una solución de agua jabonosa para limpiar las superficies exteriores.
- Para limpiar el cuerpo de la cocina, simplemente limpie con un paño húmedo con un poquito de detergente, si fuera necesario.
- NO DEBE SUMERGIR EN AGUA ya que esto permitirá que el agua entre en el tubo del quemador provocando el mal funcionamiento del aparato.
- La placa de la parrilla está recubierta con un resistente recubrimiento antiadherente de cerámica duradero que se ha utilizado con gran éxito en algunos de los mejores utensilios de cocina del mundo. Sin embargo, cuidarlo puede ayudarlo a disfrutar de años adicionales de una cocina saludable, fácil y antiadherente.
- Aunque el recubrimiento cerámico antiadherente es muy duradero, puede dañarse fácilmente con el uso de utensilios metálicos. Por lo tanto, se recomienda que solo se utilicen utensilios de plástico o madera para cocinar.
- Siempre permita que la parrilla/placa plana se enfríe antes de sumergirla en agua.
- Asegúrese de que no entre agua en los quemadores o en el área del piloto/luz. Seque completamente el aparato antes de usarlo.
- No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden dañar las superficies.
- Limpie el aparato después de cada uso. Después de la limpieza, reacondicione la superficie de cocción ligeramente con aceite y un paño.
- No utilice ningún equipo de vapor a alta presión o un chorro de agua para limpiar el aparato.
- Nota: Para las manchas difíciles, se puede usar el limpiador de hornos CADAC.

7. Almacenamiento

- Deje siempre que la unidad se enfríe y se limpie antes de guardarla.
- Cierre el suministro de gas al aparato, desconecte y retire el suministro de gas del aparato.
- Nunca almacene un aparato con el suministro de gas conectado, esta es una práctica insegura.
- Guarde el aparato y el suministro de gas en un área bien ventilada lejos de materiales combustibles. El almacenamiento de cilindros debe ser preferiblemente al aire libre y NO debe estar en un sótano.

8. Mantenimiento y resolución de problemas

Mantenimiento

- Si limpia y mantiene su electrodoméstico regularmente, la vida útil de su electrodoméstico se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá.
- Este aparato no requiere mantenimiento programado.
- Este aparato sólo debe ser reparado por una persona autorizada.
- Revise la manguera de gas y las conexiones con regularidad para detectar signos de fugas y cada vez que rellene el cilindro de gas o lo instale en el aparato con cada uso.

Resolución de problemas

En caso de salpicadura de llama o bloqueo del chorro:

- Limpie los puertos de su quemador en caso de un derrame.
- Recomendamos limpiar o reemplazar la boquilla de chorro cada seis (6) meses para asegurar un funcionamiento continuo y eficiente de su electrodoméstico.
- Si el aparato funciona de manera anormal después del almacenamiento y todas las comprobaciones no han aislado el problema, la boquilla de chorro puede estar bloqueada. Un chorro bloqueado se indicaría con una llama amarillenta más débil o sin llama en casos extremos. En estas circunstancias, será necesario retirar, revisar y limpiar a fondo cualquier materia extraña que se haya podido acumular en el aparato.
- Esto se puede hacer quitando la boquilla de chorro con herramientas estándar y soplando cualquier residuo de la boquilla de chorro, como alternativa, puede comprar boquillas de chorro nuevas en su tienda local. No intente limpiar la boquilla de chorro mecánicamente.

Sustitución de un inyector obturado:

- Su Carri Chef está equipada con un inyector de tamaño específico para regular la cantidad correcta de gas.
- Si el orificio del inyector se obtura puede dar lugar a una llama pequeña o a que no haya llama en absoluto. No intente limpiar el inyector con un alfiler u otro dispositivo similar, ya que podría dañar el orificio y hacer que el aparato no fuese seguro.
- **Para cambiar el inyector:** Retire los tres tornillos de la placa de protección térmica (fig. 7). Retire la placa de protección térmica (fig. 8), teniendo cuidado de no dañar el electrodo piezoeléctrico. El inyector ahora se puede retirar con una llave adecuada (fig. 9). No utilice alicates en el inyector, ya que pueden dañarlo, dejarlo inutilizable o imposible de retirar. Atornille el inyector de nuevo en la válvula. No apriete demasiado el inyector, ya que podría dañarlo.
- Invierta el procedimiento anterior para volver a ensamblar la unidad, asegurándose de que el venturi y el inyector estén correctamente alineados (fig. 10) y de que el cable piezoeléctrico esté reconectado.

Reemplazo de la manguera:

- El montaje de una manguera se describe en la Sección 2

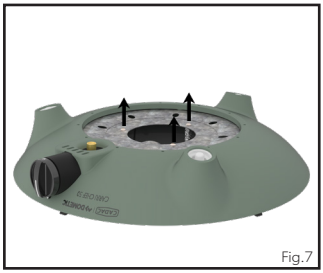


Fig.7

Fig. 8

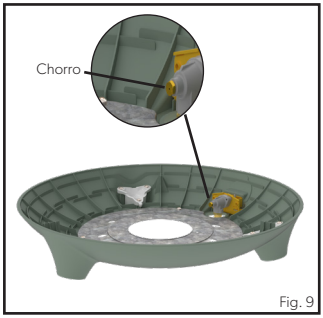


Fig. 9

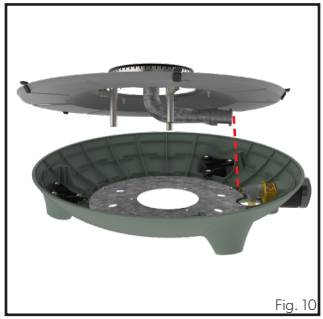
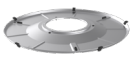


Fig. 10

9. Repuestos y Accesorios

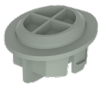
- Utilice siempre repuestos originales, ya que han sido diseñados para ofrecer un rendimiento óptimo.

Repuestos

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Parte superior 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Pata ajustable 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Medio 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Pata no ajustable 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Accesorios

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garantía

Se aplica el período de garantía estipulado por la ley. Si el producto es defectuoso, póngase en contacto con el punto de venta o con la sucursal del fabricante de su país. (consulte www.cadacinternational.com/support).

Para tramitar la reparación y la garantía, incluya los siguientes documentos cuando envíe el producto:

- Una copia de la factura con fecha de compra
- El motivo de la reclamación o una descripción de la avería

Tenga en cuenta que una reparación por medios propios o no profesionales puede tener consecuencias de seguridad y suponer la anulación de la garantía.

Explication des symboles

Recyclage des matériaux d'emballage. Dans la mesure du possible, placez le matériel d'emballage dans les poubelles de recyclage appropriées.

FR

ATTENTION

Fournissez une ventilation suffisante. Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). N'utilisez pas cet appareil dans un espace non ventilé pour éviter de mettre votre vie en danger. Si d'autres appareils à gaz ou d'autres personnes utilisant du gaz sont ajoutés à l'espace en question, une ventilation supplémentaire doit être fournie.

IMPORTANT

Lisez ces instructions attentivement de manière à vous familiariser avec l'appareil avant de relier l'appareil à la bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.

1. Informations relatives à la sécurité

Ces instructions sont destinées à assurer votre sécurité et à vous aider à éviter tout risque de blessure ou de dommage. Toutes les garanties seront nulles si vous ne suivez pas ces instructions.

- Cet appareil est conforme aux normes BS EN 498, BS EN 484
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour des performances efficaces et pour assurer la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité. N'utilisez pas l'appareil dans un endroit non ventilé. Il est destiné à une utilisation en extérieur uniquement.
- La pièce dans laquelle cet appareil est utilisé doit disposer d'une fenêtre ou d'une porte qui peut être ouverte ou partiellement ouverte durant l'utilisation. Si aucune fenêtre ni porte n'est disponible pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée pour votre sécurité.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un lieu bien ventilé.
- **AVERTISSEMENT:** LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. GARDEZ LES PETITS ENFANTS À L'ÉCART.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **Utilisez-le exclusivement en extérieur !**

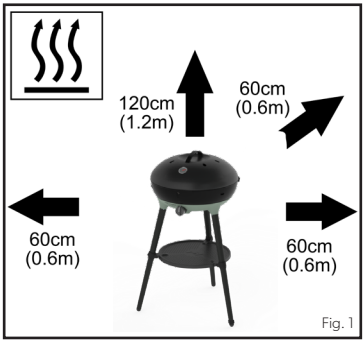


Fig. 1

Assemblage et utilisation

- N'utilisez pas l'appareil s'il a des joints endommagés ou usés.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Manipulez l'appareil avec soin, ne le faites pas tomber.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface ferme et plane.
- Assurez-vous que le produit assemblé est stable et ne bouge pas.
- Cet appareil ne convient pas à une installation ou à un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de toute matière inflammable. Distances de sécurité minimales : au-dessus de l'appareil : 1.2m, à l'arrière et sur les côtés : 60cm (Fig.1).
- Lors de l'utilisation d'une marmite, la taille recommandée de celle-ci doit être comprise entre 225mm et 450mm.
- N'utilisez pas de surface de cuisson ou de casserole plus grande que la taille recommandée. Nos surfaces de cuisson ont été spécialement conçues pour permettre aux gaz de combustion de s'échapper et la fermeture de cet espace pourrait affecter les performances de cet appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil, toute modification peut être dangereuse. Ne l'utilisez pas pour quoi que ce soit pour lequel il n'a pas été conçu.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Durant l'utilisation, des pièces de l'appareil deviennent chaudes (en particulier le brûleur). Évitez de toucher les pièces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants est recommandée.
- N'utilisez pas l'appareil si la surface de cuisson appropriée n'est pas correctement positionnée.

Tuyau

- Vous devez vérifier que le flexible et le joint sur le détendeur ne sont ni usés ni endommagés avant chaque utilisation et avant le raccord à la bouteille de gaz.
- N'utilisez pas l'appareil si le tuyau est endommagé ou usé. Remplacez le tuyau.
- Ne tordez pas ni ne pincez pas le flexible.
- La longueur du flexible doit être d'au moins 0.8m et ne doit pas dépasser 1.5m. Remplacez le flexible lorsqu'il est endommagé, ou présente des signes de fissures ou d'écaillages.
- Si vous ne parvenez pas à corriger la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Contacter votre fournisseur local pour obtenir de l'aide.

Réservoir de gaz

- Le gaz est fourni à l'unité via un tuyau et un régulateur. Le tuyau et le régulateur peuvent être connectés à une bouteille de gaz ou à un Power Pak, qui est un appareil qui prend deux ou plusieurs cartouches de gaz. Remarque : Le tuyau, le régulateur et le Power Pak ne sont pas fournis avec l'appareil.
- TENTER D'INSTALLER D'AUTRES TYPES DE BOUTEILLES DE GAZ OU DE CARTOUCHES DE GAZ (UTILISÉES AVEC LE POWER PAK) PEUT ÊTRE DANGEREUX.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un régulateur approuvés.
- À n'utiliser qu'avec une bouteille de gaz ne dépassant pas 500 mm de hauteur (détendeur non compris) et 400 mm de largeur.
- Assurez-vous que la bonbonne de gaz est installée ou changée dans un endroit bien aéré, de préférence à l'extérieur, loin de toute source d'ignition comme les flammes nues, les veilleuses, les feux électriques et loin des autres personnes.
- Gardez les contenants de gaz à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne pas placer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- Les contenants rechargeables doivent être utilisés uniquement en position verticale afin d'assurer un bon prélèvement de carburant. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge de liquide du réservoir de gaz, entraînant des conditions de fonctionnement dangereuses.
- N'essayez pas de retirer la cartouche de gaz lorsque l'appareil est en marche.
- La bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil après utilisation ou lors du stockage.

Retour de Flamme

- En cas de retour de flamme (lorsque la flamme brûle et s'allume au niveau du gicleur), coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le robinet de commande sur la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Lorsque la flamme est éteinte, retirez le détendeur et vérifiez l'état de son joint. Remplacez le joint en cas de doute. Rallumez l'appareil. Si le retour de flamme se reproduit, renvoyez le produit à votre agent de réparation autorisé.
- Vérifiez l'étanchéité du système au niveau du raccord du tuyau de gaz raccordée à la valve de l'appareil ainsi que sur le raccord du détendeur de la bouteille de gaz (robinet de la bouteille ouvert, et bouton de control du gaz sur l'appareil fermé)

Fuites

- Si votre appareil présente une fuite (odeur de gaz), coupez l'alimentation en gaz, d'abord au niveau de la bouteille de gaz, puis sur votre appareil en tournant les boutons respectifs totalement dans le sens des aiguilles d'une montre. Sortez-les immédiatement dans un lieu bien ventilé et dépourvu de flamme où la fuite peut être détectée et arrêtée. Si vous souhaitez rechercher des fuites sur votre appareil, faites-le à l'extérieur. N'essayez pas de détecter les fuites à l'aide d'une flamme. Utilisez de l'eau savonneuse.

Comment vérifier que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation en gaz

- Il est important que tous les raccords de gaz aient été branchés correctement pour éviter toute fuite de gaz.
- La bonne manière de procéder est de frotter de l'eau savonneuse sur les joints. Si des bulles se forment, cela indique la présence d'une fuite de gaz. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz, en fermant d'abord le robinet de commande sur la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Vérifiez que tous les raccords sont bien en place. Procédez à une nouvelle vérification avec de l'eau savonneuse.
- Si la fuite de gaz persiste, renvoyez le produit à votre revendeur local pour inspection/réparation.

Pays d'utilisation	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	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 un mélange des deux		
Pression de service	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Calibre d'injecteur	0.92		0.87	0.92	0.82
Consommation nominale	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Apport nominal brut de chaleur	3.7kW		3.7kW	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

Abréviations des noms de pays				
AE = Émirats Arabes Unis	AL = Albanie	AT = Autriche	BE = Belgique	CH = Suisse
CZ = République Tchèque	DE = Allemagne	DK = Danemark	ES = Espagne	FI = Finlande
FR = France	GB = Royaume-Uni	GR = Grèce	HR = Croatie	IT = Italie
JP = Japon	KR = Corée	NL = Pays-Bas	NO = Norvège	PL = Pologne
PT = Portugal	RO = Roumanie	RU = Russie	RS = Serbie	SI = Slovénie
SK = Slovaquie	SE = Suède	TR = Turquie	ZA = Afrique du Sud	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) et I 3B/P (37), Catégories d'appareils : (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Poussez un tuyau approuvé sur l'embout de la valve jusqu'à ce qu'il soit correctement installé. À l'autre extrémité, fixez un régulateur de basse pression approprié.
I3B/P(30) : Détendeur configurations butane 30mbar ou détendeur configurations propane 30mbar ou détendeur configuration mélange butane/propane 30mbar.
I3B/P(37) : Détendeur configurations butane 37mbar ou détendeur configurations propane 37mbar ou détendeur configuration mélange butane/propane 37mbar.
I3+(28-30/37) : Régulateur de configurations Butane 30mbar ou régulateur de configurations Propane 37mbar.
Encore une fois, assurez-vous que le tuyau est correctement installé. Le type de tuyau utilisé doit être conforme à la norme EN pertinente et aux exigences de localisation.

I 3B/P (50) Catégorie d'appareil : (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50) : Détendeur configurations butane 50mbar ou détendeur configurations propane 50mbar ou détendeur configurations mélange butane/propane 50mbar.
Vissez un tuyau avec les raccords filetés corrects à chaque extrémité, sur le filetage BSP 1/4" gauche de la vanne. Fixez un régulateur basse pression de 50 mbar approprié à l'extrémité du tuyau. Le flexible utilisé doit être conforme à la norme DIN 4815 partie 2 ou équivalente.

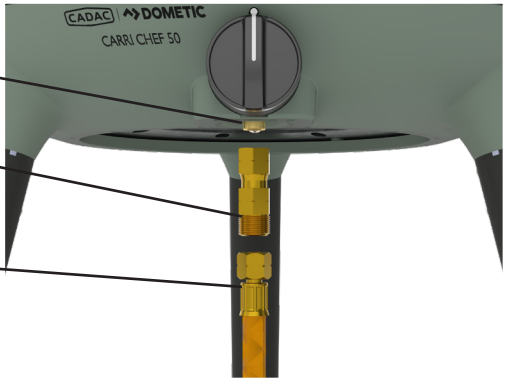
FRA système

- Les BBQ dont les codes se terminent par l'abréviation FRA sont équipés d'un raccord de gaz ¼''.
- Pour utiliser un de ces barbecues, il suffit d'installer l'adaptateur fourni avec instructions de montage au raccord de gaz de l'appareil afin de pouvoir y raccorder ensuite directement un tuyau de gaz NF G1/2 (non fourni – disponible dans la plupart des commerces).
- **Important:** avant chaque utilisation, assurez-vous que les connexions (BBQ – adaptateur et BBQ - tuyau) soient exemptes de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.

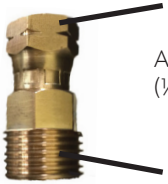
Le filetage d'entrée de gaz BBQ est BSP ¼"

Adaptateur FRA (fourni avec instructions de montage dans la boîte du barbecue) BSP ¼ "- G ½"

L'écrou de tuyau NF qui se raccorde au barbecue doit avoir un filetage G1/2



357-FRA



BSP ¼"

Adaptateur FRA (¼ "- ½")

G ½"

2. Installation et remplacement de la bouteille de gaz

Raccordement de l'alimentation en gaz

- Avant de raccorder l'appareil à une alimentation en gaz, assurez-vous que le joint en caoutchouc du régulateur est en place et en bon état.
- Avant de raccorder le tuyau et le régulateur à l'appareil, vérifiez que le bouton de commande de l'appareil est en position « OFF ».
- Effectuez ce contrôle chaque fois que vous montez l'appareil sur une bouteille de gaz.
- Soufflez la poussière de l'ouverture d'alimentation en gaz pour éviter un éventuel blocage du jet.
- **ATTENTION !** Lors de l'installation de la tétine de gaz, veiller à ce qu'elle soit bien droite lors du serrage de son écrou, afin d'éviter d'endommager le filetage et éviter toute fuite de gaz. Serrer à l'aide d'une clé adaptée. (Fig. 2a)
- Installez un tuyau et un régulateur approuvés sur l'appareil.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz (bouteille de gaz/cartouche de gaz) est installée dans un endroit bien ventilé, à l'écart de toute source d'inflammation, telle que des flammes nues et à l'écart d'autres personnes.
- Ne pas tordre ou pincer le tuyau. Assurez-vous qu'il est acheminé à l'écart du corps du poêle afin d'éviter la détérioration / l'endommagement du tuyau causé par la chaleur.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est maintenue verticale à tout moment, connectez-la à la bouteille en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement engagée.
- Assurez-vous que l'étanchéité au gaz est complète (vérifiez l'odeur de gaz autour du joint de raccordement). Ne pas vérifier les fuites avec une flamme nue. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse, appliquée sur les joints et les connexions de l'appareil. Toute fuite apparaîtra sous forme de bulles autour de la zone de fuite.
- Si vous ne pouvez pas remédier à la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. En cas de doute, contactez votre revendeur le plus proche.

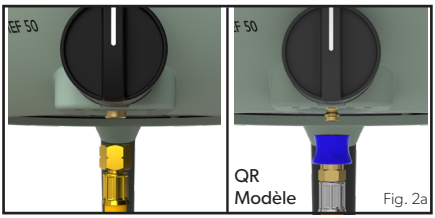


Fig. 2a

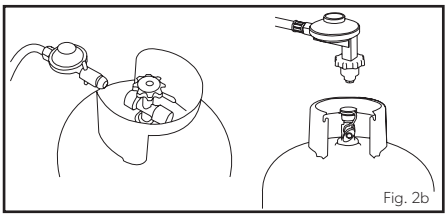


Fig. 2b

Comment déconnecter et changer l'alimentation en gaz

- Après utilisation, tournez le bouton de commande de l'appareil sur la position « OFF » et fermez l'arrivée de gaz.
- Lorsque vous devez remplacer votre bouteille vide, assurez-vous que le gaz est fermé au robinet de la bouteille.
- Ne fumez pas en changeant les biberons.
- Retirez le régulateur de la bouteille vide.
- Fixez le régulateur à la bouteille pleine, voir les instructions ci-dessus pour connecter l'alimentation en gaz.
- Appliquez les mêmes procédures d'entretien et d'inspection que si vous installiez une nouvelle bouteille de gaz.

Comment vérifier si votre bouteille de gaz est vide

- Le moyen le plus simple de vérifier si votre niveau de gaz est bas est de soulever votre bouteille de gaz.
- Si vous trouvez que votre bouteille de gaz est un peu plus légère que la normale, vous pouvez peser la bouteille pour déterminer la quantité de gaz qui reste. La plupart des bouteilles ont le poids vide estampillé sur le goulot ou l'anneau inférieur, et si le poids spécifié correspond au poids de votre bouteille, vous êtes à court d'essence. Sur la base de la différence de poids, vous pouvez estimer la quantité de gaz restante.

3. Utilisation de l'appareil

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.
- Si l'écran thermique, le bac de récupération des graisses 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 bac de récupération des graisses, ne pas utiliser l'appareil. Le retourner à votre distributeur 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.
- Lors de l'utilisation de cet appareil, veillez à ce que toutes les pièces soient en bon état de fonctionnement et que vous avez vérifié l'absence de fuites de gaz avant d'allumer l'appareil à chaque utilisation.
- Les surfaces de cuisson peuvent être simplement placées et sont prêtes à l'emploi. Aucun assemblage requis.
- **REMARQUE:** Veuillez vous assurer que la totalité du plastique et de l'emballage de protection a été retirée de l'appareil avant toute utilisation.
- L'appareil est conçu pour une utilisation avec des récipients de cuisson d'un diamètre compris entre 225mm et 450mm.

Précautions à observer avant l'allumage.

- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface ferme et plane.
- Après un stockage prolongé, inspectez l'appareil à la recherche d'insectes et de toiles d'araignées susceptibles d'affecter le débit de gaz.

Allumer l'appareil à l'aide du piézo

- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Si le gaz ne s'allume pas à la première étincelle, remettez le bouton de commande en position « OFF "•" ». Essayez à nouveau, en appuyant et en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux à trois premières secondes, vous devez fermer la soupape de commande en tournant le bouton de commande en position « OFF "•" ».
- Attendez environ trente secondes pour laisser s'échapper tout gaz accumulé dans le brûleur. Répétez le processus ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que la flamme s'allume. La flamme devrait normalement s'allumer dans la première à deux secondes.

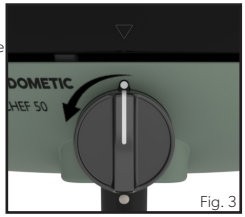


Fig. 3

Allumer avec un allume-barbecue

- Lors d'un démarrage à froid, l'appareil peut être allumé par le haut avant d'installer la surface de cuisson souhaitée. Lorsque vous allumez un appareil chaud, il est recommandé de le faire en insérant un allume-barbecue dans l'un des trous d'aération sous le brûleur, jusqu'à ce qu'il soit aligné avec le brûleur (NE PAS placer l'allume-barbecue dans le grand trou directement sous le brûleur). Allumez l'allume-barbecue. Pendant que l'allume-barbecue est allumé, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur.

Utilisation du bouton de commande

- Le bouton de commande est équipé de deux positions de butée positives, une à basse température et une à allumage/haute température. Cela limite le réglage de la flamme entre ces deux points. La position complètement fermée est la position la plus éloignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour faire tourner la vanne depuis la position complètement fermée, il est nécessaire d'appuyer d'abord sur le bouton de commande juste assez pour le sortir du mécanisme de verrouillage. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Général

- Utilisez le bouton de contrôle pour ajuster l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme ou dans le sens inverse pour la diminuer.
- Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, des flambées peuvent se produire si le réglage de chaleur sélectionné est trop élevé. Si cela se produit, baissez le feu jusqu'à ce que les flambées cessent.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Il est dangereux de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé et cela peut provoquer des brûlures.
- Après utilisation, fermez d'abord la vanne de commande de la bouteille de gaz (le cas échéant). Lorsque la flamme s'est éteinte, fermez la vanne de commande de l'appareil.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, retirez l'alimentation en gaz.

Conseils de cuisson :
Une caractéristique du barbecue Skottel est qu'il offre différentes zones de chaleur (voir Fig.5). Ceci est très utile car certains aliments cuisent plus rapidement que d'autres et la nourriture qui est prête en premier, peuvent être déplacés vers les zones les plus froides du plat pour les garder au chaud pendant que l'équilibre de la nourriture est encore cuisine.

- 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. 6.

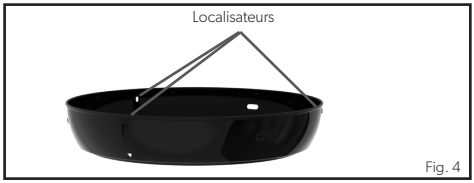


Fig. 4

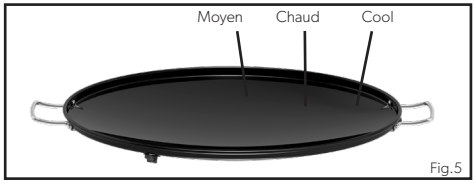


Fig.5

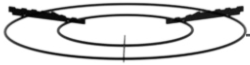
Fig. 6

4. Liste des composants

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Coupole

(B) Grille de barbecue



(C) Support de casserole

Ramasse

Base du brûleur

Bouton de controle

Plateau utilitaire

Jambe

Pied réglable

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

Les surfaces suivantes sont vendues séparément. Vérifiez auprès de votre revendeur local pour voir quels accessoires sont disponibles dans votre région.

Dôme

Skottel
(utilisé pour la friture)

BBQ 2 Plancha 50
(Pour griller / frire)

Paella Pan 50
(utilisé pour la paella/friture)

Chef Pan 50
(utilisé pour la friture)

BBQ Grid
(Pour griller)

Grill 2 Braai 50
(Pour griller / frire)

Pizza Stone Pro 50
(utilisé pour la cuisson des pizzas)

Plat à rôtir
(utilisé pour la préparation des rôtis)
Utiliser en combinaison avec le Pot Support et dôme

Soft Soak 50
(pour un nettoyage plus facile)

5. Surfaces de cuisson GreenGrill

La plupart des surfaces de cuisson CADAC | Dometic sont dotées d'un revêtement en céramique antiadhésif GreenGrill sans APFO et non toxique, pour une cuisson plus saine.

Préparation de la surface de cuisson

- Avant la première utilisation, il est recommandé de préparer la surface de cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur toute la surface de cuisson et chauffez-la à feu moyen pendant deux à trois minutes.
- Laissez refroidir la surface de cuisson avant de la laver à l'eau chaude savonneuse.
- Appliquez de nouveau une fine couche d'huile sur la surface de cuisson. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Nettoyage de votre surface de cuisson

- Laissez toujours refroidir complètement les surfaces de cuisson avant de les immerger dans l'eau.
- Nettoyez votre surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez d'utiliser des tampons à récurer.
- Pour enlever les taches tenaces ou les résidus, trempez la surface de cuisson pendant quelques minutes dans de l'eau chaude avant de tenter de la laver.

Maintenance

- Après le nettoyage, nous vous recommandons d'étaler une petite quantité d'huile sur la surface de cuisson avant de la stocker pour la protéger de l'air et de l'humidité.
- La plupart des surfaces de cuisson sont fournies avec un sac de rangement pratique. Placez la surface de cuisson huilée dans un sac en plastique avant de la ranger pour garder le sac propre et exempt de tout résidu.

REMARQUE

- Le revêtement GreenGrill conduit mieux la chaleur que les revêtements antiadhésifs ordinaires (PTFE). Par conséquent, nous vous recommandons d'utiliser seulement 75 % du réglage de puissance habituel.
- Pour éviter d'endommager votre surface de cuisson, ne la laissez jamais sur la source de chaleur sans une couche d'huile.
- Nous recommandons de frire avec de l'huile de tournesol ou de colza en raison de leurs points de fumée élevés. L'utilisation d'huile d'olive n'est pas recommandée en raison de son point de fumée plus faible, qui peut faire coller ou brûler les ingrédients.
  Astuce : cuisez la viande ou le poisson à température ambiante avant de frire les aliments pour éviter qu'ils ne collent.
- Le bac en silicone et la brosse CADAC | Dometic (vendus séparément) conviennent parfaitement pour le nettoyage des surfaces de cuisson GreenGrill, en vous permettant de laisser tremper et d'éliminer les résidus alimentaires tenaces.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Options de cuisson

- Voici les options de cuisson disponibles.

Grill: Cette option de cuisson est idéale pour griller sans huile du poulet, des saucisses, des côtelettes, des brochettes, du poisson ou des légumes. Pour ce type de cuisson, utilisez la 'plaque gril'.
Attention: Veuillez noter que lors de la cuisson de viandes grasses, la graisse éclabousse l'appareil, ce qui peut provoquer des poussées Soyez prudent lorsque vous manipulez ce type de viande. Les températures de cuisson sont facilement ajustées en fonction de vos propres besoins en tournant le bouton de commande pour régler le degré de chaleur.
Frire: Cette option est idéale pour les sautés, le poisson, le petit-déjeuner, les crêpes, les crevettes, la paella et les légumes. Utilisez le gril plat pour ce type de cuisson. Veuillez noter qu'en tant que poêle peu profonde, elle ne convient que pour la friture peu profonde. La surface facile à nettoyer encourage une utilisation minimale de matières grasses pour une cuisson saine.
Ébullition: Pour ce type de cuisson, placez le support de casserole dans ses rainures de positionnement en vous assurant qu'il est bien en place. Placez un pot approprié (pas moins de 225mm de diamètre et pas plus de 450mm de diamètre). Un litre d'eau bout en 6 minutes environ selon les conditions, la taille de la casserole utilisée, etc.
Remarque: Lorsque vous utilisez des casseroles de petite taille, n'essayez pas d'utiliser des casseroles avec des poignées en plastique car elles peuvent devenir extrêmement chaudes.
Paella: Cette option de cuisson est idéale pour préparer des paellas, des risottos, des plats de pâtes, des petits déjeuners traditionnels, etc La Paella Pan est fabriquée à partir d'un aluminium pressé de haute qualité qui permet une excellente répartition et rétention de la chaleur.
Cuisson des pizzas : Cette option de cuisson est idéale pour préparer des pizzas, des pains plats, etc. La pierre à pizza de 12 mm d'épaisseur peut supporter des températures allant jusqu'à 300 °C et comprend une poêle. Le dôme doit être utilisé afin de créer l'effet de cuisson

6. Nettoyage

- Nous vous recommandons de nettoyer votre appareil après chaque utilisation. Cela prolongera sa durée de vie.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide essoré dans une solution d'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, il vous suffit de l'essuyer avec un linge humide, avec un peu de détergent, si nécessaire.
- NE L'IMMERGEZ PAS DANS DE L'EAU, car cela laisserait entrer de l'eau dans le tube du brûleur, entraînant un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- La plaque du gril est recouverte d'un revêtement antiadhésif en céramique résistant et durable qui a été utilisé avec beaucoup de succès sur certains des meilleurs ustensiles de cuisine au monde. Néanmoins, en prendre soin peut vous aider à profiter des années supplémentaires d'une cuisson saine, facile et antiadhésive.
- Bien que le revêtement antiadhésif en céramique soit très résistant, il peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Il est donc recommandé de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois pour cuisiner.
- Laissez toujours le gril/plat plat refroidir avant de le plonger dans l'eau.
- Assurez-vous qu'aucune eau n'entre en contact avec les brûleurs ou la veilleuse/l'éclairage. Essuyez complètement l'appareil avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils pourraient endommager les surfaces.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Après le nettoyage, reconditionnez la surface de cuisson avec un léger chiffon d'huile.
- N'utilisez pas d'appareil à vapeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Remarque: Pour les taches tenaces, le nettoyant pour four CADAC peut être utilisé.

7. Stockage

- Laissez toujours l'appareil refroidir et être nettoyé avant de le ranger.
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil, débranchez et retirez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Ne rangez jamais un appareil avec l'alimentation en gaz branchée, c'est une pratique dangereuse.
- Rangez l'appareil et l'alimentation en gaz dans un endroit bien aéré, à l'écart des matériaux combustibles. Le stockage des bouteilles doit de préférence être à l'extérieur et ne doit PAS être dans un sous-sol.

8. Entretien et dépannage

Entretien

- Si vous nettoyez et entretenez régulièrement votre appareil, sa durée de vie se prolongera et les risques de problèmes diminueront.
- Cet appareil ne nécessite pas d'entretien programmé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par une personne autorisée.
- Vérifiez régulièrement votre tuyau de gaz et ses raccords pour tout signe de fuite et chaque fois que la bouteille de gaz est remplie ou montée sur l'appareil à chaque utilisation.

Dépannage

En cas d'éclaboussures de flammes ou d'obstruction du jet :

- Nettoyez les orifices du brûleur en cas de déversement.
- Il est recommandé de nettoyer ou de remplacer la buse à jet tous les six (6) mois pour assurer un fonctionnement efficace et continu de l'appareil.
- Si l'appareil fonctionne mal après le stockage et que toutes les vérifications n'ont pas isolé le problème, la buse du jet peut être bloquée. Un jet bloqué serait indiqué par une flamme jaunâtre plus faible ou pas de flamme dans les cas extrêmes. Dans ces circonstances, il sera nécessaire d'enlever, d'inspecter et de nettoyer soigneusement tout corps étranger qui pourrait s'être accumulé dans l'appareil.
- Cela peut être fait en retirant la buse à jet avec des outils standard et en soufflant tous les débris de la buse à jet, ou vous pouvez acheter de nouvelles buses à jet dans votre magasin local. N'essayez pas de nettoyer mécaniquement la buse du jet.

Remplacement d'un gicleur bouché

- Votre appareil est équipé d'un gicleur de taille spécifique pour réguler la bonne quantité de gaz.
- Si le trou du gicleur se bouche, cela peut produire une petite flamme ou pas de flamme du tout. N'essayez pas de nettoyer le jet avec une épingle ou autre appareil de ce type car cela pourrait causer des dommages qui pourraient rendre l'appareil dangereux.
- **Pour remplacer le jet** : Retirez toutes les surfaces mobiles ainsi que le plateau utilitaire et les pieds de l'appareil. Retournez la base du brûleur et retirez les 3 vis du couvercle inférieur (fig.7) pour séparer la base du brûleur de l'assemblage du brûleur (fig. 8). Débranchez le fil Piezo en prenant soin de ne pas l'endommager et retirez l'ensemble du brûleur du corps de la base du brûleur pour exposer le gicleur (fig. 9). Le gicleur peut maintenant être retiré à l'aide d'une clé appropriée. N'utilisez pas de pinces car cela pourrait endommager le gicleur et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Visser le nouveau gicleur dans la valve. Ne pas trop serrer car cela pourrait endommager l'appareil.
- Inversez la procédure ci-dessus pour réassembler l'appareil, en vous assurant que le venturi et le jet s'alignent correctement (fig. 10) et que le fil Piezo est reconnecté.

Remplacement du tuyau :

- Le montage d'un flexible est décrit au chapitre 2.

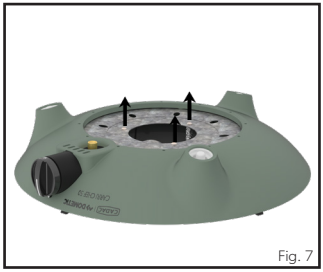


Fig. 7

Fig. 8

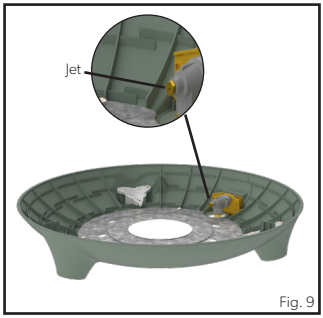


Fig. 9

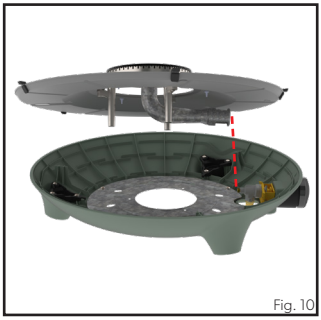
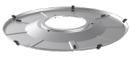


Fig. 10

9. Pièces détachées et accessoires

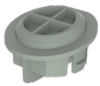
Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine car elles ont été conçues pour offrir des performances optimales.

Pièces détachées

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Supérieur 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Jambe réglable 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Milieu 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Jambe non réglable 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Accessoires

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garantie

La période de garantie légale s'applique. Si le produit est défectueux, veuillez contacter votre revendeur ou la filiale locale du fabricant. (voir www.cadacinternational.com/support).

Pour toutes réparations ou autres prestations de garantie, veuillez joindre au produit les documents suivants :

- une copie de la facture avec la date d'achat
- un motif de réclamation ou une description du dysfonctionnement

Notez que toute réparation effectuée par une personne non agréée peut présenter un risque de sécurité et annuler la garantie

Spiegazione dei simboli

Riciclaggio del materiale da imballaggio. Collocare il materiale di imballaggio negli appositi contenitori per rifiuti per il riciclaggio, ove possibile.

IT

ATTENZIONE

Fornite abbondante ventilazione. Questo dispositivo a gas consuma aria (ossigeno). Non usatelo in uno spazio non ventilato, per non mettere in pericolo la vostra vita. Qualora nell'ambiente vengano introdotti altri dispositivi a gas e/o occupanti che facciano uso di gas, deve essere fornita ulteriore ventilazione.

IMPORTANTE

Leggete attentamente queste istruzioni, allo scopo di familiarizzare col dispositivo prima di applicarlo a una bombola a gas.
Conservate queste istruzioni come riferimento per il futuro.

1. Informazioni sulla sicurezza

Queste istruzioni sono finalizzate alla vostra sicurezza e vi aiutano a evitare il rischio di infortuni e/o danni. Tutte le garanzie perderanno validità, se non seguirete queste istruzioni.

- Il dispositivo è conforme agli standard BS EN 498, BS EN 484.
- Gli apparecchi a gas richiedono ventilazione per prestazioni efficienti e per garantire la sicurezza degli utenti e di altre persone nelle immediate vicinanze. Non utilizzare l'apparecchio in un'area non ventilata. È destinato esclusivamente all'uso esterno.
- Assicuratevi che il dispositivo sia utilizzato in una zona ben ventilata.
- **ATTENZIONE:** LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI.
- Prima di usare il dispositivo, leggete le istruzioni.
- **Utilizzatelo solo all'aperto!**

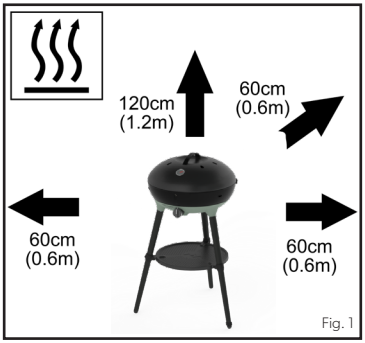


Fig. 1

Assemblaggio e utilizzo

- Non utilizzare il dispositivo se presenta guarnizioni danneggiate o usurate.
- Non usate un dispositivo con perdite, danneggiato o in condizioni di funzionamento non appropriate.
- Maneggiate il dispositivo con attenzione; non fatelo cadere.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile
- Assicuratevi che il prodotto assemblato sia stabile e non oscilli.
- Questo apparecchio non è adatto per l'installazione o il collegamento a un sistema di alimentazione del gas.
- Assicuratevi che il dispositivo sia usato a distanza da materiali infiammabili. Distanze minime di sicurezza: sopra il dispositivo - 1,2 m; dietro e ai lati - 0.6m. (Fig. 1)
- Quando usate una pentola, la misura minima consigliata è di 225mm, e la massima di 450mm.
- Non utilizzare piani di cottura o pentole più grandi delle dimensioni consigliate. I nostri piani cottura sono stati studiati appositamente per consentire la fuoriuscita della combustione del gas e la chiusura di questo spazio potrebbe pregiudicare le prestazioni di questo apparecchio.
- Non modificare questo apparecchio, qualsiasi modifica può essere pericolosa. Non usarlo per qualcosa per cui non è stato progettato.
- Non muovete il dispositivo durante l'uso.
- Non lasciate mai il dispositivo non sorvegliato, quando è acceso.
- Durante l'uso, delle parti del dispositivo diventeranno roventi (in particolare il fornello). Evitate di toccare le parti roventi con le mani nude. Si raccomanda l'utilizzo di guanti.
- Non utilizzare l'apparecchio se l'apposito piano di cottura non è posizionato correttamente.

Tubo flessibile

- Tll tubo e la guarnizione dell'erogatore devono essere controllati per verificarne l'usura o la presenza di danni, prima di ogni utilizzo e prima di collegarlo alla bombola del gas.
- Non utilizzare l'apparecchio se il tubo è danneggiato o usurato. Sostituire il tubo.
- Non aggrovigliate né pizzicate il tubo.
- La lunghezza del tubo dovrebbe non essere inferiore a 0.8m né superiore a 1,5m. Sostituite il tubo quando è danneggiato o mostra segni di fragilità o spaccature.

Contenitore del gas

- Il gas viene fornito all'unità tramite un tubo flessibile e un regolatore. Il tubo e il regolatore possono essere collegati a una bombola del gas o a un Power Pak, un dispositivo che accetta due o più cartucce di gas. Nota: il tubo, il regolatore e l'alimentatore non sono forniti con l'apparecchio.
- TENTARE DI MONTARE ALTRI TIPI DI BOMBOLE DI GAS O CARTUCCE DI GAS (UTILIZZATI IN ABBINAMENTO AL POWER PAK) PUÒ ESSERE PERICOLOSO.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo con un tubo e un regolatore approvati.
- Da utilizzare solo con una bombola del gas che non superi i 500mm di altezza (escluso il regolatore) e 400mm di larghezza.
- Assicurarsi che il contenitore del gas sia montato o sostituito in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'aperto, lontano da qualsiasi fonte di accensione come fiamme libere, piloti, fuochi elettrici e lontano da altre persone.
- Tenere i contenitori del gas lontano da fonti di calore e fiamme. Non posizionare su fornelli o qualsiasi altra superficie calda.
- I contenitori ricaricabili devono essere utilizzati solo in posizione verticale in modo da garantire un corretto prelievo del carburante. La mancata osservanza di questa precauzione può causare la fuoriuscita di liquido dal contenitore del gas con conseguenti condizioni operative pericolose.
- Non tentare di rimuovere il contenitore del gas mentre l'apparecchio è in funzione.
- Il contenitore del gas deve essere scollegato dall'apparecchio dopo l'uso o durante lo stoccaggio.

Luce indietro

- In caso di ritorno di fiamma (laddove la fiamma brucia all'indietro, arroventando il beccuccio), spegnete immediatamente l'alimentazione del gas chiudendo in primo luogo la valvola di controllo sulla bombola del gas e quindi la valvola del dispositivo. Una volta che la fiamma si è estinta, rimuovete l'erogatore e controllate le condizioni della sua guarnizione e, se avete dei dubbi, sostituitela. Riaccendete il dispositivo.
- Qualora il ritorno di fiamma dovesse persistere, restituite il prodotto al vostro agente autorizzato addetto alle riparazioni.

Che perde

- Qualora ci sia una perdita sul vostro dispositivo (puzza di gas), spegnete l'alimentazione del gas, prima sulla bombola, quindi sul vostro dispositivo, girando interamente i rispettivi pomelli in senso orario. Portateli immediatamente all'esterno, in un luogo ben ventilato e senza fiamme in cui la perdita possa essere individuata e fermata. Se desiderate controllare la presenza di perdite sul vostro dispositivo, fatelo all'aperto. Non tentate di individuare perdite ricorrendo a una fiamma, ma usate dell'acqua saponata.
- Verificare la presenza di perdite sul raccordo vicino alla valvola e sul raccordo del regolatore della bombola con alimentazione del gas aperta sulla bombola ma non non aperta o accesa sulla manopola di controllo dell'apparecchio.

Come controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato all'alimentazione del gas

- È importante che tutti i collegamenti del gas siano stati connessi correttamente, onde impedire perdite di gas.
- Se desiderate controllare la presenza di perdite sul vostro dispositivo, fatelo all'aperto. Non tentate di individuare perdite ricorrendo a una fiamma, ma usate dell'acqua saponata. Il modo corretto consiste nello spalmare i giunti con dell'acqua saponata. Se si formano delle bolle, c'è una perdita di gas. Spegnete immediatamente l'alimentazione del gas, chiudendo prima la valvola di controllo sulla bombola del gas, quindi quella del dispositivo; verificate che tutti i collegamenti siano appropriatamente installati. Tornate a fare una verifica con acqua saponata.
- Se c'è ancora una perdita di gas, restituite il prodotto al vostro fornitore per un controllo / una riparazione.

Paese di utilizzo	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Categorie apparecchio	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Gas ammessi	Butano	Propano	Butano, propano o loro miscele		
Pressione di funzionamento	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Numero getti	0.92		0.87	0.92	0.82
Utilizzo nominale:	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Ingresso calore nom. lordo	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

Fonti di alimentazione del gas	Un tubo e un regolatore omologati collegati a un contenitore del gas ricaricabile che non superi i 9 kg e sia conforme alle norme locali in vigore

Nomi dei paesi e abbreviazioni				
AE = Emirati Arabi Uniti	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgio	CH = Svizzera
CZ = Repubblica Ceca	DE = Germania	DK = Danimarca	ES = Spagna	FI = Finlandia
FR = Francia	GB = Regno Unito	GR = Grecia	HR = Croazia	IT = Italia
JP = Giappone	KR = Corea	NL = Olanda	NO = Norvegia	PL = Polonia
PT = Portogallo	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovacchia	SE = Svezia	TR = Tacchino	ZA = Sud Africa	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) e I 3B/P (37), Categorie di apparecchi: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Spingere un tubo omologato sull'attacco della valvola finché non è posizionato correttamente. All'altra estremità, collegare un adeguato regolatore di bassa pressione.
I3B/P(30): Regolatore in configurazione butano da 30 mbar o configurazione con regolatore di propano da 30 mbar o configurazione con miscela di butano/propano da 30 mbar.
I3B/P(37): Regolatore in configurazione butano da 37 mbar o regolatore con configurazione propano da 37 mbar o configurazione con miscela di butano/propano da 37 mbar.
I3+(28-30/37) : Regolatore in configurazione butano 30mbar o regolatore in configurazione propano 37mbar.
Ancora una volta assicurandosi che il tubo sia posizionato correttamente. Il tipo di tubo utilizzato deve essere conforme alla norma EN pertinente e individuare il requisito.

I 3B/P (50) Categoria apparecchio: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50): Regolatore in configurazione butano 50mbar o Regolatore in configurazione propano 50mbar o Regolatore in configurazione miscela butano/propano 50mbar.
Avvitare un tubo con i raccordi filettati corretti su ciascuna estremità, sulla filettatura sinistra da 1/4" BSP della valvola. Collegare un regolatore di bassa pressione da 50 mbar adatto all'estremità del tubo. Il tubo flessibile utilizzato deve essere conforme alla norma DIN 4815 parte 2 o equivalente.

2. Montaggio e cambio dell'alimentazione del gas

Collegamento dell'alimentazione del gas

- Prima di collegare il dispositivo a una bombola del gas, assicuratevi che la guarnizione in gomma dell'erogatore sia in posizione e in buone condizioni.
- Prima di collegare il tubo e il regolatore all'apparecchio, assicurarsi che la manopola di controllo dell'apparecchio sia in posizione OFF "•".
- Eseguite questa verifica ogni volta che installate il dispositivo su una bombola del gas.
- Rimuovete qualunque traccia di polvere dall'apertura della bombola, onde impedire la possibile ostruzione dell'ugello.
- Collegare un tubo e un regolatore approvati all'apparecchio.
- **NOTA!** Quando si installa il raccordo, assicurarsi di tenerlo dritto quando si stringe il dado del raccordo in modo da evitare possibili perdite di gas. Stringere con una chiave adatta. (Fig. 2a)
- Assicurarsi che l'alimentazione del gas (bombola del gas/cartuccia del gas) sia installata in un luogo ben ventilato, lontano da qualsiasi fonte di accensione, come fiamme libere e lontano da altre persone.
- Non aggrovigliate né pizzicate il tubo. Assicuratevi che passi lontano dal corpo del fornello, in modo da impedire deterioramenti / danneggiamenti al tubo provocati dal calore.
- Assicuratevi che la bombola del gas sia sempre tenuta in posizione verticale. Collegatela alla bombola avvitandola stretta a mano finché non sia saldamente inserita.
- Verificare che sia stata ottenuta una completa tenuta del gas (controllare l'odore di gas attorno al collegamento). Non verificare la presenza di perdite con fiamme libere. Utilizzare solo acqua calda saponata applicata alle giunzioni e ai collegamenti dell'apparecchio. Eventuali perdite si presenteranno come bolle intorno all'area della perdita.
- Se non è possibile eliminare la perdita di gas non utilizzare l'apparecchio. In caso di dubbi, contattare il rivenditore più vicino.

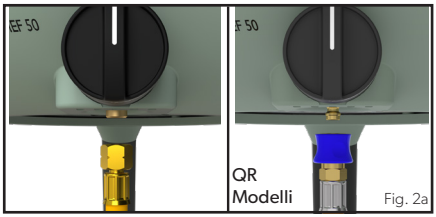


Fig. 2a

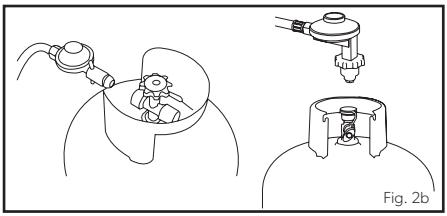


Fig. 2b

Disconnessione e cambio dell'alimentazione del gas

- Dopo l'uso, ruotare la manopola di comando dell'apparecchio in posizione OFF "•"e chiudere l'alimentazione del gas.
- Quando è necessario sostituire la bombola vuota, assicurarsi che il gas sia chiuso alla valvola della bombola.
- Non fumare durante la sostituzione della bombola.
- Rimuovere il regolatore dalla bombola vuota.
- Collegare il regolatore alla bombola piena, fare riferimento alle istruzioni sopra su come collegare l'alimentazione del gas.
- Applicare le stesse procedure di cura e controllo come se si montasse una nuova bombola del gas.

Come verificare se la tua bombola del gas è vuota

- Il modo più semplice per controllare se il livello del gas è basso è sollevare la bombola del gas.
- Se trovi che la tua bombola del gas è un po' più leggera del normale, puoi pesare la bombola per determinare la quantità di gas rimasta. La maggior parte delle bottiglie ha il peso vuoto stampato sul collo o sull'anello inferiore e se il peso specificato corrisponde al peso della tua bottiglia, hai finito la benzina. Sulla base della differenza di peso, puoi stimare la quantità di gas rimasta.

3. Utilizzo dell'apparecchio

Montaggio e utilizzo

- L'apparecchio è progettato per essere portatile; di conseguenza, le gambe e la vaschetta portautensili sono facilmente rimovibili/montabili.
- Le operazioni di montaggio/smontaggio a carico dell'utilizzatore si limitano all'installazione delle gambe, della vaschetta portautensili; nonché alla installazione/rimozione delle superfici di cottura.
- Quando si montano le gambe, assicurarsi sempre che gli anelli di fissaggio della gamba siano stati fissati in modo sicuro e che il prodotto montato sia stabile e non dondoli. Non utilizzare l'apparecchio senza avere installato la vaschetta per gli accessori, dato che questa svolge anche un ruolo importante nell'assicurare la robustezza generale dell'apparecchio.
- Qualora la schermatura anticalore, la bacinella per il grasso o la vaschetta copribruciatore si danneggino in modo tale che la schermatura anticalore e la bacinella per il grasso siano costantemente in contatto durante l'uso, non utilizzare l'apparecchio. Restituire l'apparecchio al fornitore Cadac per la riparazione.
- Non coprire o modificare i fori di ventilazione presenti sul coperchio dell'involucro della valvola, poiché questo danneggerebbe le prestazioni del prodotto e potrebbe portare ad avere una fiamma instabile.
- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che tutte le parti siano in buone condizioni e di aver verificato la presenza di eventuali perdite di gas prima di ogni utilizzo e accensione.
- Le superfici di cottura possono essere semplicemente posizionate e sono pronte per l'uso. Nessun assemblaggio richiesto.
- **N.B.:** Assicuratevi che tutto l'imballo e la plastica di protezione siano rimossi dal dispositivo prima dell'uso.
- Il dispositivo è concepito per essere utilizzato con recipienti da cottura di non meno di 225mm di diametro e di non più di 450mm di diametro.

Precauzioni da osservare prima dell'accensione.

- Utilizzare questo dispositivo solo su una superficie stabile e piana.
- Dopo uno stoccaggio prolungato, ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali insetti e ragnatele che potrebbero interferire con il flusso del gas.

IT

Accendere l'apparecchio utilizzando il piezo

- Per accendere l'apparecchio utilizzando l'accenditore piezoelettrico, premere e ruotare la manopola di comando in senso antiorario fino a sentire uno scatto. Se il gas non si accende alla prima scintilla, riportare la manopola di comando in posizione OFF "•". Riprova, premendo e ruotando la manopola di controllo in senso antiorario finché non si sente un clic. Se il gas non si è acceso nei primi due o tre secondi, chiudere la valvola di controllo turando riportare la manopola di comando nella posizione OFF "•".
- Attendere circa trenta secondi per far fuoriuscire l'eventuale gas accumulato all'interno del bruciatore. Se necessario, ripetere il processo sopra fino a quando la fiamma non si accende. La fiamma dovrebbe normalmente accendersi entro i primi uno o due secondi.

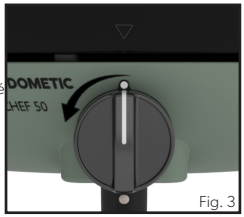


Fig. 3

Accendi con un accendino per barbecue

- All'avviamento a freddo, l'apparecchio può essere acceso dall'alto prima di installare il piano cottura desiderato. Quando si accende un apparecchio caldo, si consiglia di farlo alimentando un accendino per barbecue attraverso uno dei fori di sfiato sotto il bruciatore, fino a quando non è in linea con il bruciatore. (NON posizionare l'accendino del barbecue attraverso il grande foro direttamente sotto il bruciatore.) Accendere l'accendino del barbecue. Mentre l'accendino del barbecue è acceso, premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per accendere il bruciatore.

Utilizzo della manopola di controllo

- La manopola di controllo è dotata di due posizioni di arresto positive, una a bassa e una a accensione/alto. Ciò limita la regolazione della fiamma tra questi due punti. La posizione completamente chiusa è nella posizione più lontana in senso orario.
- Per ruotare la valvola dalla posizione completamente chiusa, è necessario prima premere la manopola di controllo quanto basta per uscire dal meccanismo di blocco. Tenendo premuta la manopola di controllo, ruotarla in senso antiorario.

Generale

- Utilizza il pulsante di controllo per regolare l'intensità della fiamma al livello desiderato, ruotando il pulsante in senso orario per aumentare la fiamma o in senso antiorario per diminuirla.
- Quando si cucinano alimenti con un alto contenuto di grassi, potrebbe verificarsi una fiammata se l'impostazione di calore selezionata è troppo alta. In tal caso, abbassare il calore fino a quando la fiammata non cessa.
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso. È una pratica non sicura spostare l'apparecchio mentre è acceso e potrebbe causare fiammate.
- Dopo l'uso, chiudere prima la valvola di controllo sulla bombola del gas (se applicabile). Quando la fiamma si è spenta, chiudere la valvola di controllo sull'apparecchio.
- Quando non è in uso, rimuovere l'alimentazione del gas.

Consigli di cucina:
Una caratteristica dello Skotel BBQ è che offre diverse zone di calore (vedi Fig.5). Questo è molto utile in quanto alcuni cibi cuociono più velocemente di altri e il cibo che è pronto per primo, possono essere spostati nelle zone più fresche del piatto per tenersi al caldo mentre il resto del cibo è ancora in cottura.

- **NOTA!** Se l'apparecchio viene utilizzato in presenza di vento, usare il coperchio a cupola come protezione antivento posizionandolo come illustrato nella Fig. 6.

Fig.4

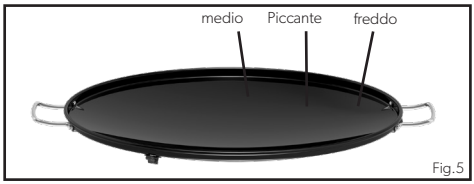


Fig.5

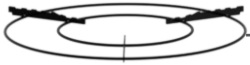
Fig. 6

4. Elenco dei component

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Cupola

(B) Griglia barbecue



(C) Supporto pentole

Pan grasso

Bruciatore

Manopola di controllo

Vassoio di utilità

Gamba

Regolatore

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

IT

Le seguenti superfici sono vendute separatamente. Rivolgiti al tuo rivenditore locale per vedere quali accessori sono disponibili nella tua regione.

Cupola

Skottel
(usato per friggere)

BBQ 2 Plancha 50
(usato per friggere/grigliare)

Paella Pan 50
(used for Paella/frying)

Chef Pan 50
(usato per friggere)

BBQ Grid
(usato per grigliare)

Grill 2 Braai 50
(usato per friggere/grigliare)

Pizza Stone Pro 50
(usato per la cottura della pizza)

Padella Arrosto
(usato per la preparazione di arrosti)
Utilizzare in combinazione con la pentola Stand e Cupola

Soft Soak 50
(per una più facile pulizia)

5. Superfici di cottura GreenGrill

La maggior parte delle superfici di cottura CADAC | Dometic è dotata di rivestimento in ceramica antiaderente GreenGrill, privo di PFOA e atossico, per garantire una cottura più sana.

Preparazione della superficie di cottura
Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, si consiglia di preparare la superficie di cottura per evitare che gli alimenti si attacchino.
Applicare uno strato sottile di olio da cucina sull'intera superficie di cottura, quindi riscaldare a calore medio per 2-3 minuti.
Lasciare raffreddare la superficie di cottura e poi lavarla con acqua calda e sapone.
Applicare nuovamente un sottile strato di olio sulla superficie di cottura. Adesso la superficie è pronta per l'uso.

Pulizia della superficie di cottura
- Lasciare raffreddare completamente le superfici di cottura prima di immergerle in acqua.
- Pulire la superficie di cottura con acqua calda e sapone e una spugna morbida. Non utilizzare spugnette abrasive.
- Per rimuovere le macchie e i residui più ostinati, immergere la superficie di cottura in acqua calda per alcuni minuti, trascorsi i quali, procedere al lavaggio.

Manutenzione
- Dopo la pulizia e prima di riporla, si consiglia di distribuire una piccola quantità di olio sulla superficie di cottura per proteggerla dall'aria e dall'umidità.
- Nella maggior parte dei casi, le superfici di cottura vengono fornite con una pratica custodia. Posizionare la superficie di cottura oliata in un sacchetto di plastica e successivamente riporla nella custodia per mantenerla pulita e priva di residui.

NOTA
- Il rivestimento GreenGrill è un miglior conduttore di calore rispetto ai normali rivestimenti antiaderenti (PTFE). Di conseguenza, si consiglia di utilizzare solo il 75% della normale impostazione di potenza.
- Per evitare di danneggiare la superficie di cottura, applicare sempre uno strato di olio sulla fonte di calore.
- Si consiglia la cottura con olio di semi di girasole o di colza per via del loro elevato punto di fumo. Si sconsiglia l'uso dell'olio d'oliva perché ha un punto di fumo più basso e gli ingredienti potrebbero attaccarsi o bruciarsi. Consiglio: portare la carne o il pesce a temperatura ambiente prima di cuocerli per evitare che si attacchino.
- I prodotti Soft Soak e Soft Soak Brush di CADAC | Dometic (venduti separatamente) sono ideali per la pulizia delle superfici di cottura GreenGrill; infatti aiutano l'ammollo e la rimozione dei residui di cibo più ostinati.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Opzioni di cottura

- Queste sono le opzioni di cottura disponibili.

Grigliare: questa opzione di cottura è ideale per grigliare senza grassi pollo, salsicce, braciole, spiedini, pesce o verdure. Per questo tipo di cottura utilizzare la piastra grill.
Attenzione: Si prega di notare che durante la cottura di carni grasse, un po' di grasso schizzerà sull'unità causando riacutizzazioni. Si prega di prestare attenzione quando si maneggiano tali carni. Le temperature di cottura sono facilmente regolabili in base alle proprie esigenze ruotando la manopola di controllo per regolare il grado di calore.
Frittura: questa opzione è ideale per fritture, pesce, colazione, frittelle, gamberi, paella e verdure. Per questo tipo di cottura utilizzare la griglia piatta. Si prega di notare che essendo una padella poco profonda, non è adatta per friggere. La superficie facile da pulire favorisce l'utilizzo minimo di grassi per una cucina sana.
Bollitura: per questo tipo di cottura, posizionare il supporto pentola nelle apposite fessure assicurandosi che sia posizionato correttamente. Utilizzare una pentola adatta (non inferiore a 225mm di diametro e non superiore a 450mm di diametro). Un litro d'acqua bolle in circa 6 minuti a seconda delle condizioni, delle dimensioni della pentola utilizzata, ecc.
Nota: quando si utilizzano pentole di piccole dimensioni, non provare a utilizzare pentole con manici in plastica poiché possono diventare molto calde.
Paella: questa opzione di cottura è ideale per preparare paella, risotti, primi piatti, colazioni tradizionali, ecc. La Paella Pan è realizzata in alluminio pressato di alta qualità che consente un'eccellente distribuzione e ritenzione del calore.
Cottura della pizza: questa opzione di cottura è ideale per preparare pizze, focacce, ecc. La pietra per pizza ha uno spessore di 12 mm che può resistere a temperature fino a 300°C e include una teglia. La cupola deve essere utilizzata per creare l'effetto di cottura

6. Pulizia

- Vi raccomandiamo di pulire il vostro dispositivo dopo ogni uso. Ciò prolungherà la sua durata in vita.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido strizzato in una soluzione di acqua saponata per pulire le superfici esterne.
- Per pulire il corpo del dispositivo, strofinatelo semplicemente con un panno umido usando un po' di detergente, se necessario.
- NON IMMERGETELO IN ACQUA, poiché ciò permetterà all'acqua di entrare nel tubo del fornello, causando il malfunzionamento del dispositivo.
- La piastra grill è rivestita con un rivestimento antiaderente in ceramica resistente che è stato utilizzato con grande successo su alcune delle migliori pentole nel mondo. Tuttavia, prendersene cura può aiutarti a goderti anni extra di cucina sana, facile e antiaderente.
- Sebbene il rivestimento antiaderente in ceramica sia molto durevole, può essere facilmente danneggiato dall'uso di utensili da cucina in metallo. È quindi consigliato di utilizzare solo utensili in plastica o legno durante la cottura.
- Lasciare sempre raffreddare la griglia/piastra piana prima di immergerla nell'acqua.
- Assicurarsi che non penetri acqua sui bruciatori o nella zona pilota/luce. Asciugare completamente il dispositivo prima dell'uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto possono danneggiare le superfici.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Dopo la pulizia, ricondizionare leggermente il piano cottura con olio e un panno.
- Non utilizzare apparecchiature a vapore ad alta pressione o getti d'acqua per pulire l'apparecchio.
- Nota: per le macchie ostinate, è possibile utilizzare un detergente per forno CADAC.

7. Conservazione

- Lasciare sempre raffreddare e pulire l'unità prima di riporla.
- Interrompere l'alimentazione del gas all'apparecchio, scollegare e rimuovere l'alimentazione del gas dall'apparecchio.
- Non riporre mai un apparecchio con l'alimentazione del gas collegata, questa è una pratica non sicura.
- Conservare l'apparecchio e l'alimentazione del gas in un'area ben ventilata, lontano da materiale combustibile. Lo stoccaggio delle bombole dovrebbe essere preferibilmente all'aperto e NON in un seminterrato.

8. Manutenzione e risoluzione dei problemi

Manutenzione

- Se si pulisce e si effettua la manutenzione apparecchio regolarmente, la vita apparecchio si estenderà e la possibilità di problemi diminuirà.
- Questo apparecchio non necessita di manutenzione programmata.
- Questo apparecchio deve essere riparato solo da una persona autorizzata.
- Controllare regolarmente il tubo del gas e le connessioni per eventuali segni di perdite e ogni volta che la bombola del gas viene riempita o montata sull'apparecchio ad ogni utilizzo.

Risoluzione del problema

In caso di schizzi di fiamma o blocco del getto:

- Pulisci le porte del bruciatore in caso di fuoriuscita.
- Si consiglia di pulire o sostituire l'ugello del getto ogni sei (6) mesi per garantire un funzionamento efficiente e continuo dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio funziona in modo anomalo dopo lo stoccaggio e tutti i controlli non hanno isolato il problema, l'ugello del getto potrebbe essere bloccato. Un getto bloccato sarebbe indicato da una fiamma giallastra più debole o da nessuna fiamma in casi estremi. In queste circostanze sarà necessario rimuovere, ispezionare e pulire a fondo ogni materiale estraneo eventualmente accumulato nell'apparecchio.
- Questo può essere fatto rimuovendo l'ugello a getto con strumenti standard e soffiando via tutti i detriti dall'ugello a getto, in alternativa è possibile acquistare nuovi ugelli a getto presso il tuo negozio locale. Non tentare di pulire meccanicamente l'ugello del getto.

Sostituzione di un getto bloccato

- Il vostro apparecchio è dotato di un getto di dimensioni specifiche per regolare la corretta quantità di gas.
- Se il foro del getto si ostruisce, ciò potrebbe causare una piccola fiamma o nessuna fiamma. Non tentare di pulire il getto con uno spillo o un altro dispositivo simile in quanto ciò potrebbe causare danni che potrebbero rendere pericoloso l'apparecchio.
- **Per sostituire il getto**: Rimuovere tutte le superfici mobili, nonché il vassoio di servizio e le gambe dall'apparecchio. Capovolgere la base del bruciatore e rimuovere le 3 viti dalla piastra di copertura inferiore (fig.7) per separare la base del bruciatore dal gruppo bruciatore (fig. 8). Scollegare il cavo piezoelettrico facendo attenzione a non danneggiarlo e rimuovere il gruppo bruciatore dal corpo della base bruciatore per esporre il getto (fig. 9). Il getto può ora essere rimosso utilizzando una chiave adatta. Non utilizzare pinze in quanto potrebbero danneggiare il getto rendendolo inutilizzabile o impossibile da rimuovere. Avvitare il nuovo getto nella valvola. Non serrare eccessivamente in quanto ciò potrebbe danneggiare l'unità.
- Invertire la procedura sopra descritta per rimontare l'unità, assicurandosi che il venturi e il getto siano allineati correttamente (fig. 10) e che il cavo Piezo sia ricollegato.

Sostituzione del tubo:

- Il montaggio di un tubo è descritto nella Sezione 2

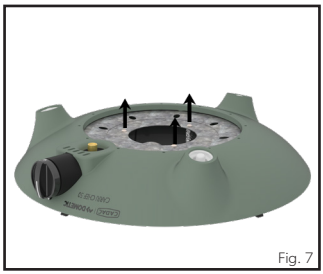


Fig. 7

Fig. 8

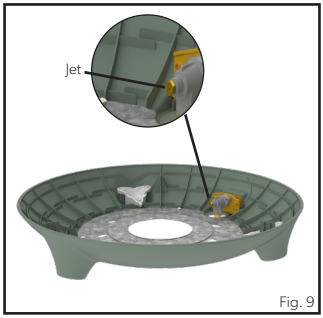


Fig. 9

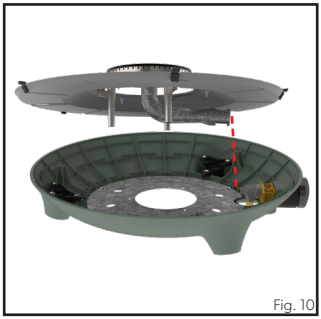


Fig. 10

9. Ricambi e accessori

- Utilizzare sempre ricambi originali poiché sono stati progettati per offrire prestazioni ottimali.

Pezzi di ricambio

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Superiore 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Gamba regolabile 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Mezzo 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Gamba non regolabile 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Accessori

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garanzia

Si applica il periodo di garanzia previsto dalla legge. Se il prodotto è guasto, contattare il rivenditore di fiducia o la filiale del fabbricante nel proprio Paese (vedere www.cadacinternational.com/support).

Per la gestione della riparazione e della garanzia è necessario inviare la seguente documentazione insieme al prodotto:

- una copia della ricevuta con la data di acquisto;
- il motivo della richiesta o la descrizione del guasto.

Tenere presente che le riparazioni eseguite in autonomia o da personale non professionista possono compromettere la sicurezza e invalidare la garanzia.

Verklaring van symbolen

Verpakkingsmateriaal recyclen. Deponeer het verpakkingsmateriaal waar mogelijk in de daarvoor bestemde afvalbakken.

NL

VOORZICHTIG

Zorg voor voldoende ventilatie. Dit gastoestel verbruikt lucht (zuurstof). Gebruik dit toestel niet in een ongeventileerde ruimte om gevaar voor eigen leven te voorkomen. Alleen voor gebruik buitenshuis.

BELANGRIJK

Lees deze instructies goed door om vertrouwd te raken met het toestel voordat het toestel aangesloten wordt op de gasfles.
Bewaar deze instructies voor toekomstige gebruik.

1. Veiligheidsinformatie

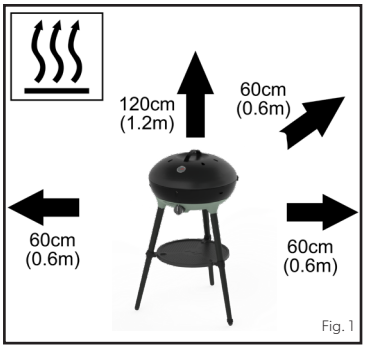


Fig. 1

Deze instructies zijn voor uw veiligheid en om risico op letsel en/of schade te voorkomen. Alle garanties vervallen indien u deze instructies niet opvolgt.

- Het toestel voldoet aan de normen BS EN 498, BS EN 484.
- Gastoestellen hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van gebruikers en andere personen in de directe nabijheid te waarborgen. Gebruik het apparaat niet op een ongeventileerde plaats. Het is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt op een goed geventileerde plek.
- **LET OP:** TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT.
- Lees de instructies door voordat het toestel wordt gebruikt.
- Alleen buitenshuis gebruiken!

Montage en gebruik

- Gebruik het apparaat niet als het beschadigde of versleten afdichtingen heeft.
- Gebruik geen toestel dat lekt, beschadigd is of niet goed functioneert.
- Behandel het toestel voorzichtig; niet laten vallen.
- Gebruik het apparaat altijd op een stevige, vlakke ondergrond
- Zorg ervoor dat het product stabiel is en niet kan wankelen.
- Dit toestel is niet geschikt voor installatie of aansluiting op de hoofdgastoevoer.
- Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt op afstand van brandbare materialen. Minimale veilige afstanden boven het toestel - 1,2m, aan de achterkant en zijkanten - 0.6m. (fig.1)
- Bij gebruik van een pan, is de minimum aanbevolen panmaat 225mm en de maximale panmaat 450mm.
- Gebruik geen kookoppervlak of pan die groter is dan de aanbevolen maat. Onze kookoppervlakken zijn speciaal ontworpen om gasverbranding te laten ontsnappen en te weinig ruimte kan de prestaties van dit apparaat beïnvloeden.
- Wijzig dit apparaat niet, elke wijziging kan gevaarlijk zijn. Gebruik het niet voor iets waarvoor het niet is ontworpen.
- Het toestel niet tijdens gebruik verplaatsen.
- Laat het toestel nooit zonder toezicht achter wanneer het aangestoken is.
- Tijdens gebruik, zullen delen van het toestel heet worden (vooral de brander). Voorkom het aanraken van hete delen met blote handen. Het gebruik van een ovenwant wordt aangeraden.
- Gebruik het apparaat niet als het geschikte kookoppervlak niet correct is geplaatst.

Slang

- De gasslang en afdichting op de regelaar moeten, voor elk gebruik en voor het aansluiten op de gasfles, gecontroleerd worden op slijtage of beschadiging.
- Gebruik het apparaat niet als de slang beschadigd of versleten is. Vervang de slang als deze beschadigd is of tekenen heeft van broosheid of barsten.
- De gasslang niet afknijpen of verdraaien.
- De lengte van de gasslang mag niet korter zijn dan 0.8m en niet langer zijn dan 1,5m.

Gasfles

- Gas wordt via een slang en regelaar aan de unit toegevoerd. De slang en regelaar kunnen worden aangesloten op een gasfles of een Power Pak, een apparaat waar twee of meer gaspatronen in passen. Let op: slang, regelaar en Power Pak worden niet meegeleverd met het apparaat.
- HET KAN GEVAARLIJK ZIJN TE PROBEREN ANDERE TYPES GASFLESSEN OF GASPATRONEN TE PLAATSEN.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde slang en regelaar.
- Alleen te gebruiken met een gasfles die niet hoger is dan 500 mm (exclusief de regelaar) en 400 mm breed.
- Zorg ervoor dat de gasfles op een goed geventileerde plaats wordt geplaatst of vervangen, bij voorkeur buitenshuis, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur, waakvlammen, elektrische vuren en uit de buurt van andere mensen.
- Houd gasflessen uit de buurt van hitte en vlammen. Niet op een fornuis of een ander heet oppervlak plaatsen.
- Navulbare gasflessen mogen alleen rechtopstaand worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de brandstof goed kan worden afgevoerd. Als u zich hier niet aan houdt, kan er vloeistof uit de gasfles lopen, wat kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- Probeer de gasfles niet te verwijderen terwijl het apparaat in werking is.
- De gasfles moet na gebruik of bij opslag worden losgekoppeld van het toestel.

Vlamterugslag

- In geval van vlamterugslag (wanneer de vlam terugslaat en bij de gaspit ontsteekt) onmiddellijk de gastoevoer afsluiten door eerst de afsluiter op de gasfles dicht te draaien en dan de afsluiter van het toestel. Nadat de vlam gedoofd is, de regelaar verwijderen en de staat van de afdichting controleren. Vervang bij twijfel de afdichting. Steek het toestel weer aan.
- Als het probleem aanhoudt, breng het product dan terug naar uw dealer.

Lekken

- Als er een lek in uw toestel zit (gaslucht), draai dan de gastoevoer dicht, eerst bij de gasfles en dan op uw toestel door de regelknop helemaal rechtsom te draaien. Dan onmiddellijk meenemen naar buiten naar een goed geventileerde, vlamvrije locatie waar het lek gevonden en gestopt kan worden. Als u uw apparaat op gaslekken wilt controleren, doe dit dan buiten. Probeer gaslekken niet op te sporen met een vlam; gebruik hiervoor een zeepwater.
- Controleer op lekkage aan het sluitstuk van het ventiel en bij de drukregelaaraansluiting van de gasfles met de gastoevoer van de gasfles geopend. Houd tijdens het controleren de regelknop van het apparaat gesloten.

Zo controleert u of het toestel op een degelijke manier is aangesloten op de gastoevoer

- Het is belangrijk om alle gasaansluitingen op de juiste wijze aan te sluiten; dit voorkomt gaslekkages.
- De juiste manier is door de verbindingen in te smeren met zeepwater. Als er bellen ontstaan, is er een gaslek. Dan onmiddellijk de gastoevoer dichtdraaien, eerst door het sluiten van de afsluiter op de gasfles, en dan de afsluiter van het toestel; controleer of alle verbindingen goed gemonteerd zijn. Nog een keer controleren met zeepwater.
- Wanneer het gaslek blijft optreden het product terugsturen naar uw dealer voor inspectie / reparatie.

Land van gebruik	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	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	Propaan	Butaan, Propaan of een mix hiervan		
Bedrijfsdruk	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Nummer straalpijp	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominaal verbruik	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Bruto nominaal vermogen	3.7kW		3.7kW	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 = Verenigde Arabische Emiraten	AL = Albanië	AT = Oostenrijk	BE = België	CH = Zwitserland
CZ = Tsjechische Republiek	DE = Duitsland	DK = Denemarken	ES = Spanje	FI = Finland
FR = Frankrijk	GB = Verenigd Koninkrijk	GR = Griekenland	HR = Kroatië	IT = Italië
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederland	NO = Noorwegen	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Roemenië	RU = Rusland	RS = Servië	SI = Slovenië
SK = Slowakije	SE = Zweden	TR = Turkije	ZA = Zuid-Afrika	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) en I 3B/P (37), Toestelcategorieën: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Duw een goedgekeurde slang op de slangpilaar totdat deze goed op zijn plaats zit. Bevestig aan het andere uiteinde een geschikte lagedrukregelaar.
I3B/P(30): 30 mbar butaan configuraties regelaar of 30 mbar propaan configuraties regelaar of 30 mbar butaan/propaan mengsel configuratie regelaar.
I3B/P(37): 37 mbar butaan configuraties regelaar of 37 mbar propaan configuraties regelaar of 37 mbar butaan/propaan mengsel configuratie regelaar.
I3+(28-30/37): 30 mbar butaan configuraties regelaar of 37 mbar propaan configuraties regelaar.
Zorg er opnieuw voor dat de slang goed op zijn plaats zit. Het gebruikte type slang moet voldoen aan de relevante EN-norm en lokale wet- en regelgeving.

I 3B/P (50) Toestelcategorie: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50): 50 mbar butaan configuraties regelaar of 50 mbar propaan configuraties regelaar of 50 mbar butaan/propaan mengsel configuraties regelaar.
Schroef een slang met de juiste schroefdraadfittingen aan elk uiteinde op de linker 1/4" BSP-schroefdraad van het ventiel. Bevestig een geschikte lagedrukregelaar van 50 mbar aan het uiteinde van de slang. De gebruikte slang en drukregelaar moeten voldoen aan DIN 4815 deel 2 of gelijkwaardig.

2. De gastoevoer aansluiten en vervangen

De gastoevoer aansluiten

- Zorg vóórdat het toestel aangesloten wordt op een gasfles dat de rubberen afdichting op de regelaar op zijn plaats zit en in goede staat is.
- Voordat u de slang en de regelaar op het apparaat aansluit, moet u ervoor zorgen dat de bedieningsknop van het apparaat in de OFF "•"-stand staat.
- Voer deze controle elke keer uit wanneer het toestel op de gasfles aangesloten wordt.
- Blaas alle stof uit de opening van de gasfles om mogelijke blokkering van de gaspit te voorkomen.
- **LET OP!** Houd bij het aandraaien van de sluitstukmoer het sluitstuk recht om gaslekken te voorkomen. Draai de moer aan met een passende moersleutel (Fig 2a).
- Bevestig een goedgekeurde slang en regelaar aan het apparaat.
- Zorg ervoor dat de gastoevoer (gasfles /gaspatroon) op een goed geventileerde plaats wordt geïnstalleerd, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur en uit de buurt van andere mensen.
- De gasslang niet afknijpen of verdraaien. Zorg ervoor dat de gasslang niet te dicht bij het kooktoestel komt om beschadiging van de gasslang door hitte te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de gasfles altijd rechtop staat. Sluit de gasfles aan door deze met de hand goed vast te schroeven.
- Zorg ervoor dat er een volledige gasafdichting is gemaakt (controleer op gaslucht rond de aansluiting). Controleer niet op lekken met een open vlam. Gebruik alleen warm zeepwater, aangebracht op de verbindingen en aansluitingen van het apparaat. Een lekkage is te herkennen aan luchtbellen.
- Als u het lek niet kunt herstellen, dan het toestel niet gebruiken en contact opnemen met uw plaatselijke dealer.

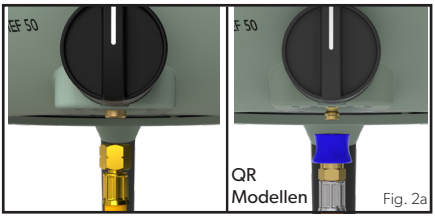


Fig. 2a

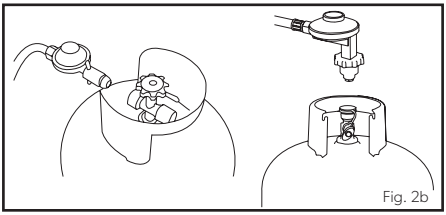


Fig. 2b

Ontkoppelen en vervangen van de gastoevoer

- Draai na gebruik de bedieningsknop van het toestel naar de stand OFF "•"en sluit de gastoevoer.
- Wanneer u uw lege fles moet vervangen, zorg er dan voor dat het gas is afgesloten bij de kraan van de gasfles.
- Rook niet tijdens het vervangen van de gasfles.
- Haal de regelaar van de lege fles.
- Monteer de regelaar op de volle fles, zie bovenstaande instructies voor het aansluiten van de gastoevoer.
- Pas dezelfde zorg- en controleprocedures toe als bij het installeren van een nieuwe gasfles.

Hoe controleer je of je gasfles leeg is?

- De eenvoudigste manier om te controleren of het gasniveau laag is, is door de gasfles op te tillen.
- Als u merkt dat uw gasfles iets lichter is dan normaal, kunt u de fles wegen om te bepalen hoeveel gas er nog over is. Bij de meeste flessen staat het tarragewicht op de hals- of onderring gestempeld en als het opgegeven gewicht overeenkomt met het gewicht van uw fles, heeft u geen gas meer. Op basis van het gewichtsverschil kun je inschatten hoeveel gas er nog over is.

3. Het apparaat gebruiken

Montage en gebruik

- Het apparaat is draagbaar en zowel de poten als het plateau kunnen eenvoudig worden verwijderd en gemonteerd.
- Montage/demontage door de gebruiker is beperkt tot het plaatsen/verwijderen van de poten, het plateau 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 wankelen. Gebruik het apparaat niet zonder dat het plateau is bevestigd. Dit is belangrijk voor de stevigheid van het apparaat.
- Als het hitteschild, de vetopvangbak of branderbak dermate beschadigd raken dat het hitteschild en de vetopvangbak elkaar raken tijdens het gebruik, kunt u het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat ter reparatie naar uw leverancier.
- Blokkeer of verander de luchttoevoeropeningen van de ventielklep niet. Dit kan de prestaties van het product beïnvloeden en een onstabiele vlam geven.
- Zorg er bij het gebruik van dit apparaat voor dat alle onderdelen in goede staat verkeren en dat u bij elk gebruik op gaslekken hebt gecontroleerd voordat u het apparaat aansteekt.
- De kookvlakken kunnen eenvoudig worden gepositioneerd en zijn klaar voor gebruik. Geen montage vereist.
- **LET OP:** Zorg ervoor dat alle beschermende verpakking en plastic van het toestel verwijderd wordt voordat het in gebruik genomen wordt.
- Het toestel is ontworpen voor het gebruik van kookpannen groter dan 225mm in diameter en niet groter dan 450mm in diameter.

Voorzorgsmaatregelen die u moet nemen voor het aansteken.

- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Inspecteer het apparaat na langdurige opslag op insecten en spinnenwebben die de gasstroom kunnen belemmeren.

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.

Het apparaat aansteken met de piezo

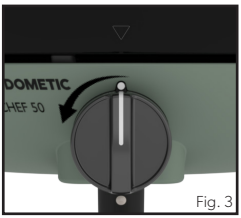


Fig. 3

- Om het apparaat aan te steken met behulp van de piëzo-ontsteker, drukt en draait u de bedieningsknop tegen de klok in totdat u een klik hoort. Als het gas niet ontsteekt bij de eerste vonk, draai dan de bedieningsknop terug naar de OFF "•"-stand. Probeer het opnieuw door de bedieningsknop in te drukken en te draaien tegen de klok in totdat u een klik hoort. Als het gas in de eerste twee tot drie seconden niet is ontstoken, moet u de gastoevoer sluiten door de regelknop terug naar de OFF "•"-stand te draaien.
- Wacht ongeveer dertig seconden om eventueel opgehoopt gas in de brander te laten ontsnappen. Herhaal het bovenstaande proces indien nodig totdat de vlam ontsteekt. De vlam moet normaal gesproken binnen de eerste één tot twee seconden oplichten.

Aansteken met een BBQ-aansteker

- Bij een koude start kan het apparaat van bovenaf worden aangestoken voordat het gewenste kookoppervlak wordt geplaatst. Bij het aansteken van een heet apparaat is het aan te raden om dit te doen door een BBQ-aansteker door een van de ventilatiegaten onder de brander te steken, totdat deze in lijn is met de brander (steek de BBQ-aansteker NIET door het grote gat direct eronder de brander). Steek de barbecue aansteker aan. Terwijl de BBQ-aansteker brandt, drukt en draait u de bedieningsknop tegen de klok in om de brander aan te steken.

Het gebruik van de bedieningsknop

- De bedieningsknop is uitgerust met twee vaste stopposities, één op laag en één op aan/hoog. Dit beperkt de vlamregeling tussen deze twee punten. De volledig gesloten positie bevindt zich in de uiterste rechtsomdraaiing.
- Om het ventiel vanuit de volledig gesloten positie te draaien, moet de bedieningsknop eerst iets worden ingedrukt om uit het vergrendelingsmechanisme te komen. Terwijl je de bedieningsknop ingedrukt houdt, draai je hem tegen de klok in.

Algemeen

- Gebruik de bedieningsknop om de vlamintensiteit aan te passen naar het gewenste niveau door de knop met de klok mee te draaien om de vlam te verhogen of tegen de klok in om de vlam te verlagen.
- Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kan er opvlammen optreden als de gekozen warmtestand te hoog is. Als dit gebeurt, verlaag dan de warmte totdat het opvlammen stopt.
- Sluit na gebruik eerst het regelventiel op de gasfles (indien van toepassing). Wanneer de vlam is gedoofd, sluit dan het regelventiel op het apparaat.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik. Het is onveilig om het apparaat te verplaatsen terwijl het brandt en kan opvlammen veroorzaken.
- Verwijder de gastoevoer wanneer het apparaat niet in gebruik is.

Kooktips:
Een kenmerk van de Skottel is dat deze verschillende warmtezones biedt (zie fig.5). Dit is erg handig omdat sommige voedingsmiddelen sneller gaar zijn dan anderen en het voedsel dat het eerst klaar is, kunnen naar de koelere delen van de Skottel worden verplaatst om warm te blijven terwijl de rest van het voedsel nog steeds bereid kan worden.

- **LET OP!** Als het apparaat wordt gebruikt bij veel weer, moet de deksel worden gebruikt als windscherm in de positie zoals getoond op afbeelding 6.

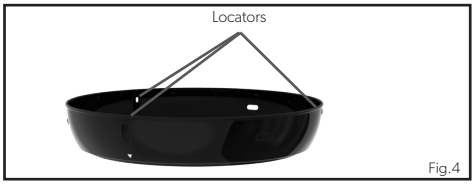


Fig.4

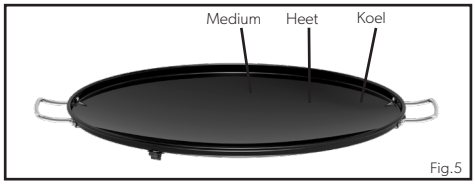


Fig.5

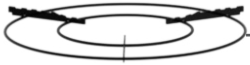
Fig. 6

4. Componentenlijst

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Deksel

(B) Barbecuerooster



(C) Pandrager

Vetpan

Branderbak

Bedieningsknop

Plateau

Poot

Aanpasser

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

De volgende oppervlakken worden apart verkocht. Neem contact op met uw plaatselijke dealer om te zien welke accessoires beschikbaar zijn in uw regio.

Deksel

Skottel
(Voor roerbakken of wokken)

BBQ 2 Plancha 50
(Om te Bakken/grillen)

Paella Pan 50
(voor o.a. paella en (roer)
bakken)

Chef Pan 50
(Om te bakken)

BBQ Grid
(Om te grillen)

Grill 2 Braai 50
(Om te bakken/grillen)

Pizzasteen Pro 50
(voor bijv. pizza en broodjes)

Braadpan
(gebruikt voor het bereiden van
braadstukken)
Gebruik i.c.m. de pandrager en
deksel

Soft Soak 50
(Voor eenvoudiger
schoonmaken)

5. GreenGrill kookvlakken

De meeste CADAC | Dometic-kookoppervlakken zijn voorzien van een antiaanbaklaag van GreenGrill, die PFOA-vrij en niet giftig is, om gezonder te koken.

Om het kookoppervlak voor te bereiden
Voorafgaand aan het eerste gebruik wordt aangeraden het kookoppervlak voor te bereiden om te voorkomen dat voedsel blijft plakken.
Breng een dunne laag bakolie aan op het gehele kookoppervlak en verwarm het gedurende 2-3 minuten op middelhoog vuur.
Laat het kookoppervlak afkoelen voordat u het in warm zeepwater afspoelt.
Breng opnieuw een dunne laag olie aan op het kookoppervlak. Het is nu klaar voor gebruik.

Het kookoppervlak reinigen
- Laat het kookoppervlak altijd volledig afkoelen voordat u het in water onderdompelt.
- Maak uw kookoppervlak schoon met warm zeepwater en een zachte spons. Vermijd het gebruik van schuursponzen.
- Om hardnekkige vlekken of resten los te maken, laat u het kookoppervlak enkele minuten weken in warm water voordat u het probeert te wassen.

Onderhoud
- We raden aan om na het reinigen een kleine hoeveelheid olie op het kookoppervlak aan te brengen voordat u het product opbergt om het oppervlak tegen lucht en vocht te beschermen.
- De meeste kookoppervlakken worden geleverd met een handige opbergtas. Plaats het geoliede kookoppervlak in een plastic zak voordat u het in de tas opbergt om de tas schoon en vrij van residu te houden.

INSTRUCTIE
- De GreenGrill-laag geleidt warmte beter dan gewone (PTFE) antiaanbaklagen. Daarom raden wij u aan slechts 75% van de gebruikelijke vermogensinstelling te gebruiken.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder een laagje olie op de warmtebron liggen om schade aan het kookoppervlak te voorkomen.
- We raden u aan om te bakken met zonnebloemolie of raapzaadolie vanwege de hoge brandpunten. Het gebruik van olijfolie wordt niet aanbevolen vanwege het lagere brandpunt, waardoor ingrediënten kunnen blijven plakken of aanbranden. Tip: breng vlees of vis op kamertemperatuur voordat u ze bakt om te voorkomen dat het blijft plakken.
- De CADAC | Dometic Soft Soak en Soft Soak Brush (afzonderlijk verkrijgbaar) zijn ideale reinigingsproducten voor GreenGrill-oppervlakken, die helpen bij het inweken en verwijderen van hardnekkige voedselresten.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Kookopties

- Dit zijn de beschikbare kookopties.

Grillen: Deze kookoptie is ideaal voor het vetvrij grillen van kip, worstjes, karbonades, kebabs, vis of groenten. Gebruik voor deze manier van koken het BBQ rooster.
Let op: Houd er rekening mee dat bij het koken van vet vlees wat vet op het apparaat zal spatten, wat opflakkeringen kan veroorzaken. Wees voorzichtig bij het grillen van dergelijk vlees. De kooktemperaturen zijn eenvoudig aan uw eigen wensen aan te passen door aan de bedieningsknop te draaien om de warmtetoevoer te regelen.
Bakken: Deze optie is ideaal voor roerbakgerechten, vis, ontbijt, pannenkoeken, garnalen, paella en groenten. Gebruik voor dit soort bereidingen de bakplaat, Chef Pan of paella pan. Houd er rekening mee dat hij als ondiepe pan alleen geschikt is voor ondiep frituren. Het gemakkelijk te reinigen oppervlak stimuleert een minimaal gebruik van vet voor gezond koken.
Koken: Hiervoor plaatst u de pandrager in de groeven zodat deze op zijn plaats zit. Plaats een geschikte pot (niet minder dan 225mm diameter en niet meer dan 450mm diameter). Een liter water kookt in ongeveer 6 minuten, afhankelijk van de omstandigheden, de grootte van de gebruikte pan, enz.
Opmerking: als u een kleine pan gebruikt, gebruik dan geen pan met plastic handvatten, omdat deze extreem heet kunnen worden.
Paella: deze kookoptie is ideaal voor het bereiden van paella, risotto, pastagerechten, Engels ontbijt, enz. De paella pan is gemaakt van hoogwaardig geperst aluminium dat zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en -behoud.
Pizza bakken: Deze kookoptie is ideaal voor het bereiden van pizza's, platte broden enz. De pizzasteen is 12 mm dik, bestand tegen temperaturen tot 300°C. De deksel moet worden gebruikt om een oveneffect te creëren

6. Schoonmaken

- Het wordt aanbevolen het toestel na elk gebruik schoon te maken. Dit verlengt de levensduur van het toestel.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek uitgewrongen met wat zeepwater om de buitenkant van het toestel schoon te maken.
- Om de behuizing van het kooktoestel schoon te maken, eenvoudigweg schoonvegen met een vochtige doek en als het nodig is met wat afwasmiddel.
- NIET ONDERDOMPELEN IN WATER omdat er dan water in de brander pijp komt, waardoor het toestel defect raakt.
- Het BBQ rooster is voorzien van een duurzame keramische coating, dat tevens gebruikt wordt op het beste kookgerei ter wereld. Een goede verzorging van de coating zal helpen om jarenlang te genieten van het kookoppervlak.
- Hoewel de keramische antiaanbaklaag zeer duurzaam is, kan deze gemakkelijk worden beschadigd door het gebruik van metalen keukengerei. Het wordt daarom aanbevolen om bij het koken alleen plastic of houten keukengerei te gebruiken.
- Laat kookoppervlakken altijd afkoelen voordat u deze in water onderdompelt.
- Zorg ervoor dat er geen water op de branders of op het waakvlamgebied komt. Veeg het apparaat voor gebruik volledig droog.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, aangezien deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Reinig het apparaat na elk gebruik. Na reiniging het kookoppervlak licht met olie insmeren.
- Gebruik geen hogedrukstoomapparatuur of een waterstraal om het apparaat schoon te maken.
- Let op: Voor hardnekkige vlekken kan CADAC barbecue reiniger worden gebruikt.

7. Opslag

- Laat het apparaat altijd afkoelen en maak het schoon voordat u het opbergt.
- Sluit de gastoevoer naar het toestel af, ontkoppel en verwijder de gastoevoer van het toestel.
- Berg een apparaat nooit op terwijl de gastoevoer is aangesloten, dit is niet veilig.
- Bewaar het apparaat en de gastoevoer in een goed geventileerde ruimte uit de buurt van brandbare materialen. Gasflessen dienen bij voorkeur buiten te worden opgeslagen en NIET in een kelder.

8. Onderhoud en probleemoplossing

Onderhoud

- Als u uw apparaat regelmatig schoonmaakt en onderhoudt, verlengt u de levensduur van uw apparaat en neemt de kans op problemen af.
- Dit apparaat heeft geen gepland onderhoud nodig.
- Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door een bevoegd persoon.
- Controleer uw gasslang en aansluitingen regelmatig op lekkage en elke keer dat de gasfles of Power Pak vervangen of opnieuw aangesloten wordt.

Probleemoplossing

Bij vlamspatten of verstopping van de straalpijp:

- Reinig uw branderpoorten in geval van overlopen.
- We raden aan om de inspuiter elke zes (6) maanden te reinigen of te vervangen om een blijvende efficiënte werking van uw apparaat te garanderen.
- Als het apparaat zich na opslag abnormaal gedraagt en bij alle controles het probleem niet aan het licht is gekomen, kan de venturi verstopt zijn. Een verstopte venturi kan in extreme gevallen herkend worden aan een zwakkere gelige vlam of helemaal geen vlam. Controleer in dit geval of er geen stof, insecten, spinnewebben etc. in het apparaat zitten.
- Dit kan door de inspuiter met standaard gereedschap te verwijderen en eventueel vuil uit de inspuiten te blazen. U kunt ook nieuwe inspuiters kopen bij uw plaatselijke dealer. Probeer de straal niet mechanisch te reinigen.

Een geblokkeerde inspuiter vervangen

- Uw toestel is uitgerust met een inspuiter van een bepaalde maat om de juiste hoeveelheid gas te regelen.
- Als het gat in de inspuiter verstopt raakt, kan dit resulteren in een kleine vlam of helemaal geen vlam. Probeer de inspuiter niet te reinigen met een speld of iets dergelijks, aangezien dit schade kan veroorzaken waardoor het apparaat onveilig kan worden.
- **De inspuiter te vervangen**: Verwijder alle losse oppervlakken, evenals het plateau en de poten van het apparaat. Draai de branderbasis om en verwijder de 3 schroeven van de onderste afdekplaat (fig.7) om de branderbasis te scheiden (fig. 8). Koppel de piëzodraad los, zorg ervoor dat u deze niet beschadigt en verwijder de brandereenheid van het lichaam van de branderbasis te verwijderen om de inspuiter bloot te leggen (fig. 9). De inspuiter kan nu met een geschikte sleutel worden verwijderd. Gebruik geen tang omdat dit de inspuiter kan beschadigen, waardoor deze onbruikbaar of onmogelijk te verwijderen is. Schroef de nieuwe inspuiter in het ventiel. Draai niet te vast, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
- Voer de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit om het apparaat weer in elkaar te zetten, waarbij u ervoor zorgt dat de venturi en de jet correct zijn uitgelijnd (fig. 10) en dat de piëzodraad opnieuw is aangesloten.

De slang vervangen:

- De montage van een slang wordt beschreven in hoofdstuk 2

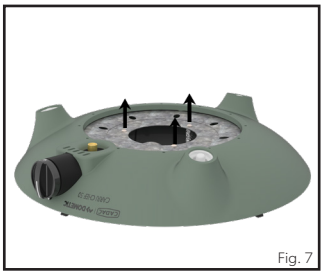


Fig. 7

Fig. 8

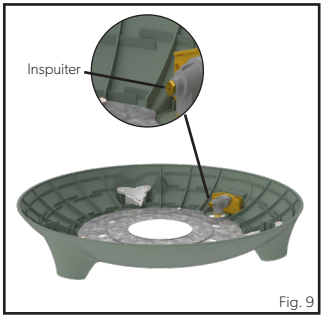


Fig. 9

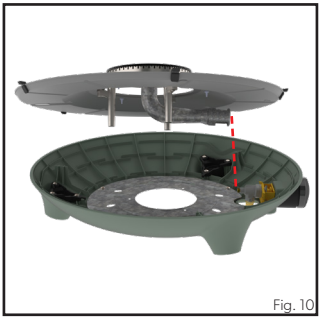
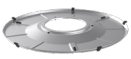


Fig. 10

9. Reserveonderdelen en accessoires

- Gebruik altijd originele reserveonderdelen, aangezien deze zijn ontworpen om optimale prestaties te leveren.

Reserveonderdelen

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Boven 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Verstelbare poot 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Midden 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Niet-verstelbare poot 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Accessoires

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garantie

De wettelijke garantieperiode is van toepassing. Als het product defect is, neem dan contact op met uw verkoper of met de vestiging van de fabrikant in uw land. (zie www.cadacinternational.com/support).

Stuur voor de afhandeling van reparaties of garantie de volgende documenten mee:

- Een kopie van de factuur met datum van aankoop
- De reden voor de claim of een beschrijving van de fout

Houd er rekening mee dat eigenmachtige of nietprofessionele reparatie gevolgen voor de veiligheid kan hebben en dat de garantie hierdoor kan komen te vervallen.

Forklaring av symboler

Resirkulering av emballasjemateriale. Plasser emballasjematerialet i riktige søppelkasser for resirkulering der det er mulig.

NO

ADVARSEL

Sørg for rikelig ventilasjon. Dette gassapparatet forbruker luft (oksygen). Bruk ikke apparatet på et uventilert sted for å unngå å utsette deg selv for fare. Dersom enda flere gassapparater og/eller beboere som bruker gass kommer i tillegg på stedet, må det skaffes til veie ytterligere ventilasjon.

VIKTIG

Les disse instruksjonene nøye slik at du kan gjøre deg kjent med apparatet før du kobler det til den tilhørende gassbeholderen.

Oppbevar disse instruksjonene til senere bruk.

1. Sikkerhetsinformasjon

Disse instruksjonene er til for din sikkerhet og for å bidra til at du ikke risikerer å bli skadet og/eller at noe blir ødelagt. Alle garantier blir ugyldiggjort dersom du ikke følger disse instruksjonene.

- Dette apparatet er i samsvar med BS EN 498, BS EN 484
- Gassapparater krever ventilasjon for effektiv ytelse og for å ivareta sikkerheten til brukere og andre personer i umiddelbar nærhet. Ikke bruk apparatet i et uventilert område. Den er kun beregnet for utendørs bruk.
- Sørg for at bruken av apparatet foregår i et godt ventilert område.
- **ADVARSEL:** UTSATTDE DELER KAN VÆRE VELDIG VARME. HOLD SMÅ BARN BORTE.
- Les instruksjonene før apparatet tas i bruk.
- **Kun for utendørs bruk!**

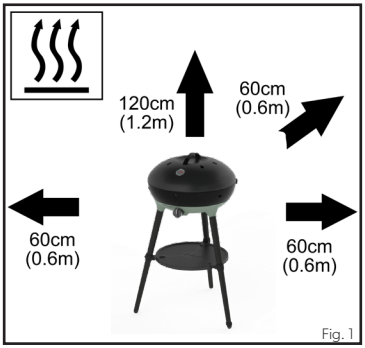


Fig. 1

Montering og bruk

- Ikke bruk apparatet hvis det har skadede eller slitte pakninger.
- Bruk ikke et apparat som lekker, skadet eller som ikke fungerer skikkelig.
- Vis forsiktighet i håndteringen av apparatet; ikke slipp det ned.
- Bruk alltid apparatet på en fast, jevn overflate.
- Sørg for at det monterte produktet er stabilt og at det ikke vipper.
- Dette apparatet er ikke egnet for installasjon eller tilkobling til en nettformet gassforsyning.
- Sørg for at apparatet holdes borte fra brannfarlige materialer når det er i bruk. Trygge minimumsavstander er: over apparatet - 1,2 m, på baksiden og på sidene - 0.6m. (fig.1)
- Ved bruk av gryte er minimum anbefalte grytestørrelse 225mm og maksimum grytestørrelse er 450mm.
- Ikke bruk en kokeplate eller gryte som er større enn anbefalt størrelse. Våre kokeoverflater er spesialdesignet for å la gassforbrenning slippe ut, og lukking av dette rommet kan påvirke ytelsen til dette apparatet.
- Ikke modifiser dette apparatet, enhver modifikasjon kan være farlig. Ikke bruk den til noe den ikke er designet for.
- Flytt ikke på apparatet når det er i bruk.
- Forlat aldri apparatet uten tilsyn når det er tent.
- Når det er i bruk vil apparatets deler bli svært varme (spesielt brenneren). Unngå å ta på varme deler med bare hender. Bruk av hansker anbefales.
- Ikke bruk apparatet hvis den egnede kokeoverflaten ikke er riktig plassert.

Slange

- Slangen og pakningen på regulatoren må kontrolleres for slitasje eller skade før hver gangs bruk og før tilkobling til gassbeholderen.
- Ikke bruk apparatet hvis slangen er skadet eller slitt. Bytt slangen.
- Ikke vri eller klem slangen sammen.
- Slangelengden bør ikke være mindre enn 0.8m og bør ikke overstige 1,5m. Bytt ut slangen når den er skadet eller viser tegn på sprøhet eller sprekker.

Gassbeholder

- Gass tilføres enheten via en slange og regulator. Slangen og regulatoren kan kobles til en gassflaske eller en Power Pak, som er en enhet som tar to eller flere gasspatroner. Merk: Slange, regulator og Power Pak følger ikke med apparatet.
- FORSØK Å MONTERE ANDRE TYPER GASSSYLINDRE ELLER GASSPATRONER (BRUKT SAMMEN MED POWER PAK) KAN VÆRE FARLIG.
- Dette apparatet må kun brukes med en godkjent slange og regulator.
- Skal kun brukes med en gassflaske som ikke overstiger 500 mm i høyden (ikke inkludert regulatoren) og 400 mm i bredden.
- Sørg for at gassbeholderen er montert eller byttet på et godt ventilert sted, fortrinnsvis utendørs, vekk fra antennelseskilder som åpen ild, piloter, elektriske branner og borte fra andre mennesker.
- Hold gassbeholdere unna varme og flammer. Ikke plasser på en komfyr eller andre varme overflater.
- Etterfyllbare beholdere skal kun brukes i oppreist stilling for å sikre riktig drivstoffuttak. Unnlatelse av å følge dette kan føre til væskeutslipp fra gassbeholderen som resulterer i farlige driftsforhold.
- Ikke prøv å fjerne gassbeholderen mens apparatet er i drift.
- Gassbeholderen må kobles fra apparatet etter bruk eller under oppbevaring.

Blinkende flammer

- Dersom flammen går tilbake (når flammen brenner tilbake / bakover og antenner ved dysen) stenges gasstilførselen straks av ved å først stenge kontrollventilen på gassbeholderen og deretter apparatventilen. Etter at flammen er slukket fjernes regulatoren og pakningens tilstand kontrolleres. Bytt pakningen dersom du er i tvil. Tenn apparatet igjen.
- Dersom flammen fortsetter å gå tilbake, returnerer du produktet til din autoriserte reparatør.

NO

Lekkasjer

- Dersom det er en lekkasje i apparatet ditt (gasslukt), skrus gasstilførselen av, først på gassbeholderen og deretter på apparatet ditt ved å vri de respektive knappene med urviserne fullt ut. Ta dem straks med utenfor til et godt ventilert, flammefritt område hvor lekkasjen kan avdekkes og stoppet. Dersom du ønsker å kontrollere om det finnes lekkasjer på apparatet ditt, så gjør dette utendørs. Ikke forsøk å avdekke lekkasjer ved hjelp av ild / flamme, bruk såpevann. Dersom gasslekkasjen vedvarer, returneres produktet til din forhandler for kontroll / reparasjon.
- Kontroller for lekkasjer på halen av ventilen og på sylinderens regulatormontering med gassen åpen på sylinderen, men ikke åpen eller slått på med apparatets kontrollbryter.

Hvordan kontrollere at apparatet er koblet til gasstilførselen på en forsvarlig måte

- Det er viktig at alle gasstilkoblinger er skikkelig tilkoblet for å forhindre enhver form for gasslekkasjer.
- Den riktige fremgangsmåten er å smøre sammenføyningene inn med såpevann. Dersom det danner seg bobler, betyr det at det finnes en gasslekkasje. Slå straks av gasstilførselen, ved først å lukke kontrollventilen på gassbeholderen og deretter apparatventilen; kontroller at alle tilkoblinger er skikkelig på plass. Kontroller en gang til med såpevann. Dersom gasslekkasjen vedvarer, returneres produktet til din forhandler for kontroll / reparasjon.
- Dersom gasslekkasjen vedvarer, returneres produktet til din forhandler for kontroll / reparasjon.

Bruksland	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Produktkategorier	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Tillatte gasser	Butane	Propane	Butan, propan eller deres blanding		
Driftstrykk	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Jet-nummer	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominell bruk	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Brutto nom. varmetilførsel	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

Gassforsyningskilder	En godkjent slange og regulator koblet til en gjenfyllbar gassbeholder som ikke overstiger 9 kg og overholder lokale bestemmelser.

Navn på land og forkortelser				
AE = De forente arabiske emirater	AL = Albania	AT = Østerrike	BE = Belgia	CH = Sveits
CZ = Tsjekkisk Republikk	DE = Tyskland	DK = Danmark	ES = Spania	FI = Finland
FR = Frankrike	GB = Storbritannia	GR = Hellas	HR = Kroatia	IT = Italia
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederland	NO = Norge	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russland	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sverige	TR = Tyrkia	ZA = Sør-Afrika	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) og I 3B/P (37), Apparatkategorier: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Skyv en godkjent slange på ventilens endestykke til den sitter ordentlig på plass. På den andre enden fester du en passende lavtrykksregulator.
I3B/P(30): 30mbar butankonfigurasjonsregulator eller 30mbar propankonfigurasjonsregulator eller 30mbar butan/propanblandingskonfigurasjonsregulator.
I3B/P(37): 37mbar butankonfigurasjonsregulator eller 37mbar propankonfigurasjonsregulator eller 37mbar butan/propanblandingskonfigurasjonsregulator.
I3+(28-30/37): 30mbar butankonfigurasjonsregulator eller 37mbar propankonfigurasjonsregulator.
Pass igjen på at slangen sitter riktig. Slangetypen som brukes skal være i samsvar med den relevante EN-standarden og plasseringskravet.

I 3B/P (50) Apparatkategori: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50): 50mbar butankonfigurasjonsregulator eller 50mbar propankonfigurasjonsregulator eller 50mbar butan/propanblandingskonfigurasjonsregulator.
Skru en slange med riktige gjengede beslag i hver ende, på venstre 1/4" BSP-gjenge på ventilen. Fest en passende 50mbar lavtrykksregulator på enden av slangen. Slangen som brukes må være i samsvar med DIN 4815 del 2 eller tilsvarende.

2. Montering og endring av gassforsyningen

Koble til gasstilførselen

- Før apparatet kobles til gassbeholderen må det sørges for at gummipakningen på regulatoren er på rett plass og i god stand.
- Før du kobler slangen og regulatoren til apparatet, kontroller at apparatets kontrollknapp er i OFF "•" posisjon.
- Utfør denne kontrollen hver gang du kobler apparatet til en gassbeholder.
- Blås bort mulig støv fra beholderåpningen for å unngå en mulig blokkering i dysen.
- **MERK!** Når du installerer halen, sørg for at den holdes rett mens du strammer halens mutter, for å hindre en mulig gasslekkasje. Skru fast med passende fastnøkkel. (Fig. 2a)
- Koble en godkjent slange og regulator til apparatet.
- Sørg for at gasstilførselen (gassflaske / gasspatron) er installert på et godt ventilert sted vekk fra enhver antennelseskilde, som åpen ild og borte fra andre mennesker.
- Ikke vri eller klem slangen sammen. Se til at den føres bort fra hoveddelen av apparatet for å forhindre kvalitetsforringelse / skade på slangen på grunn av sterk varme.
- Forviss deg om at gassbeholderen holdes i stående posisjon hele tiden. Koble til beholderen ved å skru stramt til for hånd til den er helt tilkoblet.
- Sørg for at det er laget en fullstendig gasstetning (sjekk om det lukter gass rundt koblingen). Ikke se etter lekkasjer med åpen ild. Bruk kun varmt såpevann som påføres skjøtene og koblingene til apparatet. Eventuell lekkasje vil vise seg som bobler rundt lekkasjeområdet.
- Dersom du ikke kan korrigere gasslekkasjen skal du ikke bruke apparatet, men kontakte din lokale forhandler for assistanse.

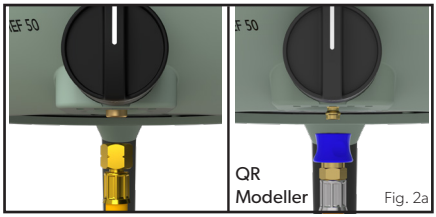


Fig. 2a

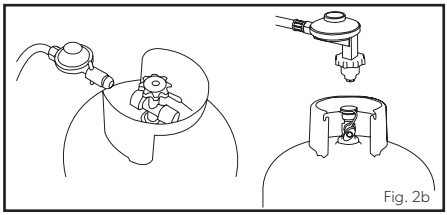


Fig. 2b

Hvordan koble fra og endre gasstilførselen

- Etter bruk, vri kontrollknappen på apparatet til OFF "•"-posisjon og lukk gasstilførselen.
- Når du bytter ut den tomme sylinderen, sørg for at gassen er lukket ved sylinderventilen.
- Ikke røyk mens du bytter ut sylinderen.
- Fjern regulatoren fra den tomme flasken.
- Monter regulatoren på den fulle sylinderen, se instruksjonene ovenfor for tilkobling av gasstilførselen.
- Bruk samme pleie- og overvåkingsprosedyrer som når du installerer en ny gassflaske.

Hvordan sjekker du om gassflasken din er tom?

- Den enkleste måten å sjekke om gassnivået er lavt er å løfte gassflasken.
- Hvis du merker at gassflasken din er litt lettere enn normalt, kan du veie sylinderen for å finne ut hvor mye gass som er igjen. De fleste flasker har sin egen tomvekt stemplet på halsen eller bunnringen, og hvis vekten som er oppført samsvarer med vekten på flasken din, er du tom for gass Basert på vektforskjellen kan du anslå hvor mye gass som er igjen.

3. Betjening av apparatet

Montering og bruk

- Apparatet er konstruert for å være bærbart, derfor kan bena og skuffen lett fjernes/festes.
- Brukermontering/demontering er begrenset til montering av beina, verktøyskuffen, og installasjon/fjerning av matlagingsoverflater.
- Når du monterer beina må du alltid sørge for at sikringsringene er skikkelig festet og at det sammensatte produktet er stabilt og ikke vipper. Ikke bruk apparatet uten å feste skuffen da det også spiller en viktig rolle i å sikre den totale stabiliteten på apparatet.
- Dersom varmeskjoldet, fettpannen eller brennerpannen blir skadet på en slik måte at permanent kontakt mellom varmeskjoldet og fettpannen oppstår under bruk, må du ikke bruke apparatet. Returnere den til din forhandler for reparasjon.
- Ikke dekk til eller endre luftehullene i ventildekslet da dette vil påvirke produktets ytelse og kan føre til en ustabil flamme.
- Når du bruker dette apparatet, sørg for at alle deler er i god stand og at du har sjekket for gasslekkasjer før hver bruk og tenning.
- Kokeflater kan enkelt plasseres og er klare til bruk. Ingen montering nødvendig.
- **VÆR OPPMERKSOM PÅ:** Vennligst sørg for at all beskyttende innpakning og plast fjernes fra apparatet før bruk.
- Apparatet er designet for bruk med kokekar som ikke er mindre enn 225mm i diameter og ikke større enn 450mm i diameter.

Forholdsregler som må følges før du slår på

- Bruk denne enheten kun på en stabil og jevn overflate.
- Etter lengre tids lagring, inspiser enheten for insekter og spindelvev som kan hindre gassstrømmen.

Tenning av apparatet med piezo

- For å tenne opp apparatet ved hjelp av piezotenner, trykk og vri kontrollknappen mot klokken til du hører et klikk. Hvis gassen ikke antennes ved den første gnisten, vri kontrollknappen tilbake til OFF "•"-posisjonen. Prøv igjen ved å trykke og vri på kontrollknappen mot klokken til du hører et klikk. Hvis gassen ikke har antent i løpet av de første to til tre sekundene, bør du stenge kontrollventilen ved å vri kontrollknappen tilbake til OFF "•"-posisjon.
- Vent ca. tretti sekunder for å la eventuell oppsamlet gass i brenneren slippe ut. Gjenta om nødvendig prosessen ovenfor til flammen tenner. Flammen skal normalt lyse i løpet av de første ett til to sekundene.

NO

Tenning med en BBQ lighter

- Når du starter kald, kan apparatet tennes fra toppen før ønsket kokeoverflate monteres. Når du fyrer opp et varmt apparat, anbefales det at dette gjøres ved å stikke en BBQ-lighter gjennom et av ventilasjonshullene under brenneren, til den er på linje med brenneren (IKKE plasser BBQ-lighteren gjennom det store hullet rett under. brenneren). Tenn BBQ lighteren. Mens BBQ lighteren er tent, trykk og vri kontrollknappen mot klokken for å tenne brenneren.

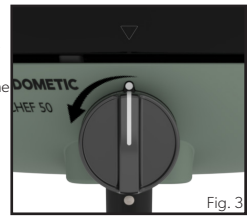


Fig. 3

Ved hjelp av kontrollknappen

- Kontrollknappen er utstyrt med to positive stoppposisjoner, en ved lav og en ved tenning/høy. Dette begrenser justeringen av flammen til mellom disse to punktene. Helt lukket posisjon er lengst med klokken.
- For å rotere ventilen fra helt lukket posisjon, er det nødvendig å først trykke kontrollknappen inn akkurat nok til å bevege seg ut av låsemekanismen. Mens du holder kontrollknappen inne, vri den mot klokken.

General

- Bruk kontrollknappen til å justere flammeintensiteten til ønsket nivå ved å vri knappen med klokken for å øke flammen eller mot klokken for å senke flammen.
- Når du tilbereder mat med høyt fettinnhold, kan det oppstå blusser hvis den valgte varmeinnstillingen er for høy. Skulle dette skje, skru ned varmen til faklingen opphører.
- Ikke flytt apparatet når det er i bruk. Det er usikker praksis å flytte apparatet mens det er tent, og det kan forårsake fakling.
- Etter bruk, lukk først reguleringsventilen på gassflasken (hvis aktuelt). Når flammen har slukket, lukk kontrollventilen på apparatet.
- Fjern gasstilførselen når den ikke er i bruk.

Matlagingstips:
En egenskap ved Skottel BBQ er at den tilbyr ulike varmesoner (se fig. 5). Dette er veldig nyttig siden noen matvarer tilberedes raskere enn andre og maten som er klar først, kan flyttes til de kjøligere områdene av retten for å holde varmen mens matens balanse er fortsatt matlaging.

- **MERK!** Hvis apparatet brukes i vind, må kuppelen brukes som vindskjerm, og settes på plass som vist i fig. 6.

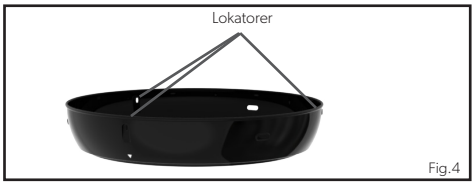


Fig.4

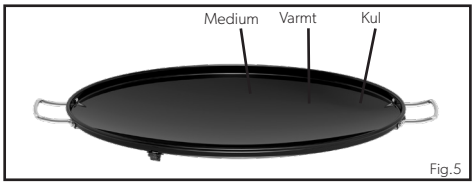


Fig.5

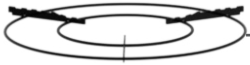
Fig. 6

4. Komponentliste

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Kuppel

(B) BBQ rutenett



(C) Holder

Fettpanne

Brennerpanel

Kontrollknapp

Utility skuff

Bein

Justerbar fot

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

NO

Følgende overflater selges separat. Sjekk med din lokale forhandler for å se hvilket tilbehør som er tilgjengelig i din region.

kuppel

Skottel
(brukes til steking)

BBQ 2 Plancha 50
(brukes til steking/grilling)

Paella Pan 50
(brukt av paella/steking)

Chef Pan 50
(brukes til steking)

BBQ Grid
(brukes til grilling)

Grill 2 Braai 50
(brukes til steking/grilling)

Pizza Stone Pro 50
(brukes til pizzabaking)

Roast Pan
(brukes til å tilberede grytestek)
Brukes i kombinasjon med
grytestativet og kuppel

Soft Soak 50
(for enklere rengjøring)

5. GreenGrillmatlagingsoverflater

De fleste CADAC | Dometic-matlagingsoverflater har et keramisk GreenGrill-belegg som ikke inneholder PFOA eller gifter slik at maten blir sunnere.

Klargjøre matlagingsoverflaten
Før førstegangsbruk anbefales det at du klargjør matlagingsoverflaten slik at mat ikke fester seg.
Bruk et tynt lag med matolje over hele matlagingsoverflaten, og varm den opp på middels varme i 2–3 minutter.
La matlagingsoverflaten avkjøles før du vasker den med varmt såpevann.
Hell et nytt tynt lag med matolje over matlagingsoverflaten. Den er nå klar til bruk.

Rengjøre matlagingsoverflaten
- La alltid matlagingsoverflaten kjøle seg ned før du legger den i vann.
- Rengjør matlagingsoverflaten med varmt såpevann og en myk svamp. Unngå bruk av skurekluter.
- For å løsne flekker og matrester som er vanskelige å fjerne, lar du matlagingsoverflaten bløtes i varmt vann noen minutter før du forsøker å rengjøre den.

Vedlikehold
- Etter rengjøring anbefales det å helle litt matolje over matlagingsoverflaten før den settes til oppbevaring, slik at overflaten beskyttes mot luft og fuktighet.
- De fleste matlagingsoverflater har en praktisk oppbevaringspose. Legg den oljede matlagingsoverflaten i en plastpose før du oppbevarer den i bagen som fulgte med produktet, slik at bagen holder seg ren og fri for matrester.

MERK
- GreenGrill-belegg leder varme bedre enn vanlige keramiske belegg (PTFE). Derfor anbefales det å bruke bare 75 % av normal varme.
- For å unngå skade på matlagingsoverflaten, må du aldri la den være slått på uten et lag med olje.
- Det anbefales å steke med solsikkeolje eller rapsolje på grunn av deres høye brennpunkter. Bruk av olivenolje anbefales ikke på grunn av dens lave brennpunkt, som kan føre til at ingredienser fester seg eller blir svidd. Tips: sørg for at kjøtt eller fisk har romtemperatur før du steker, slik at du unngår at maten fester seg.
- CADAC | Dometic Soft Soak-bollen og -børsten (selges separat) er ideelle rengjøringsprodukter for GreenGrillmatlagingsoverflater, og disse bidrar til bløting og fjerning av matrester som er vanskelige å få av.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Matlagingsalternativer

- Dette er de tilgjengelige matlagingsalternativene.

Grilling: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for fettfri grilling av kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk eller grønnsaker. For denne typen matlaging, bruk 'grillplaten'. / 'grill plate'
Forsiktig: Vær oppmerksom på at når du tilbereder fett kjøtt, vil noe fett sprute på enheten som kan forårsake oppblussing. Vær forsiktig når du håndterer slikt kjøtt. Grilltemperaturer justeres enkelt for å passe dine egne behov ved å vri på kontrollknappen for å regulere temperaturen.
Fry: Dette alternativet er ideelt for rørte frites, fisk, frokost, pannekaker, reker, paella og grønnsaker. Bruk den flate grillen til denne typen matlaging. Husk at som en grunn panne er den kun egnet til grunn steking. Den lett å rengjøre overflaten oppmuntrer til minimal bruk av fett for sunn matlaging.
Koking: For denne typen matlaging, plasser grytestativet i sporene for å sikre at det sitter riktig. Plasser en passende gryte (ikke mindre enn 225mm i diameter og ikke mer enn 450mm i diameter). En liter vann vil koke på ca. 6 minutter, avhengig av forholdene, størrelsen på kjelen som brukes osv.
Merk: Når du bruker små gryter, prøv ikke å bruke gryter med plasthåndtak, da disse kan bli ekstremt varme.
Paella: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for tilberedning av paella, risotto, pastaretter, tradisjonell frokost osv. Paella Pan er laget av høykvalitets presset aluminium som gir utmerket varmefordeling og oppbevaring.
Pizzabaking: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for tilberedning av pizza, flatbrød etc. Pizzasteinen er 12 mm tykk som tåler temperaturer på opptil 300°C og inkluderer en panne. Kuppelen må brukes for å skape bakeeffekten

6. Rengjøring

- Det anbefales at du rengjør apparatet ditt etter hver bruk. Dette vil forlenge livet til apparatet ditt.
- La apparatet avkjøles før du rengjør det.
- Bruk en fuktig klut vridd ut i en løsning av såpevann for å rengjøre de utvendige overflatene.
- For å rengjøre apparatets hoveddel kan du enkelt tørke av det med en fuktig klut med litt vaskemiddel på, dersom det er behov for det.
- MÅ IKKE NEDSENKES I VANN da dette kan resultere i at vann trenger inn i brennerrøret som vil føre til funksjonssvikt i apparatet.
- Grillplaten er belagt med et tøft slitesterk keramisk non-stick-belegg som har blitt brukt med stor suksess på noen av de beste kokekarene i verden. Likevel kan det å ta vare på det hjelpe deg å nyte ekstra år med sunn, enkel matlaging uten klebing.
- Selv om det keramiske non-stick-belegget er svært slitesterkt, kan det lett bli skadet ved bruk av metallredskaper. Det anbefales derfor at det kun brukes plast- eller treredskaper ved matlaging.
- La alltid grillen/flatplaten avkjøles før den senkes i vann.
- Pass på at det ikke kommer vann inn på brennerne eller pilot-/lysområdet. Tørk apparatet helt tørt før bruk.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler da de kan skade overflatene.
- Rengjør apparatet etter hver bruk. Etter rengjøring, kondisjoner koketoppen ved å tørke lett med olje.
- Ikke bruk høytrykksdamputstyr eller vannstråle for å rengjøre apparatet.
- Merk: For gjenstridige flekker kan CADAC ovnsrens brukes.

7. Oppbevaring

- La alltid enheten avkjøles og rengjøres før oppbevaring.
- Slå av gasstilførselen til apparatet, koble fra og fjern gasstilførselen fra apparatet.
- Oppbevar aldri et apparat med gasstilførselen tilkoblet, dette er en usikker praksis.
- Oppbevar apparatet og gasstilførselen i et godt ventilert område vekk fra brennbare materialer. Oppbevaring av sylindere skal fortrinnsvis være utendørs og skal IKKE være i kjeller.

8. Vedlikehold og Feilsøking

Vedlikehold

- Hvis du rengjør og vedlikeholder apparatet regelmessig, vil levetiden til apparatet forlenges og muligheten for problemer reduseres.
- Dette apparatet krever ikke planlagt vedlikehold.
- Dette apparatet må kun vedlikeholdes av en autorisert person.
- Kontroller gassslangen og koblingene regelmessig for tegn på lekkasjer og hver gang gassflasken fylles på nytt eller monteres på apparatet ved hver bruk.

Feilsøking

I tilfelle av en sprutende flamme eller blokkering av jetdyse:

- Rengjør brennerportene i tilfelle oversøl.
- Vi anbefaler å rengjøre eller skifte ut dysene hver sjette (6) måned for å sikre fortsatt effektiv drift av apparatet.
- Skulle apparatet fungere unormalt etter oppbevaring og alle kontroller ikke har isolert problemet, kan stråledysen bli blokkert. En blokkert jetdyse vil indikeres med en svakere gulaktig flamme eller ingen flamme i det hele tatt i ekstreme tilfeller. Under disse omstendighetene vil det være nødvendig å fjerne og kontrollere og rengjøre alle fremmedlegemer som kan ha samlet seg i apparatet.
- Dette kan gjøres ved å fjerne dysen med standardverktøy og blåse smuss fra dysen, alternativt kan du kjøpe nye dyser fra din lokale butikk Ikke prøv å rengjøre dysen mekanisk

Bytte ut en blokkert stråle

- Apparatet ditt er utstyrt med en spesifikk størrelsesstråle for å regulere riktig mengde gass.
- Skulle hullet i strålen bli blokkert, kan dette resultere i en liten flamme eller ingen flamme i det hele tatt. Ikke prøv å rengjøre strålen med en nål eller andre slike enheter som dette kan forårsake skade som kan gjøre apparatet usikkert.
- **For å skifte ut dysen**: Fjern alle løse overflater samt verktøybrettet og bena fra apparatet. Snu brennerbasen og fjern de 3 skruene fra bunndekselplaten (fig.7) for å skille brennerbasen fra brennerenheten (fig. 8). Koble fra Piezo-ledningen, pass på at du ikke skader den og fjern brennerenheten fra kroppen til brennerbasen for å avsløre strålen (fig. 9). Strålen kan nå fjernes med en passende skiftenøkkel. Ikke bruk tang da dette kan skade strålen, slik at den blir ubrukelig eller umulig å fjerne. Skru den nye strålen inn i ventilen. Ikke stram for mye da dette kan skade enheten.
- Reverser prosedyren ovenfor for å sette sammen enheten igjen, og sørg for at venturi og jetstråler er riktig på linje (fig 10), og at Piezo-ledningen er koblet til igjen.

Bytte ut slangen:

- Montering av en slange er beskrevet i avsnitt 2

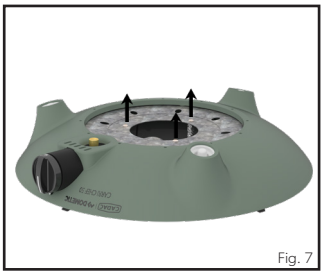


Fig. 7

Fig. 8

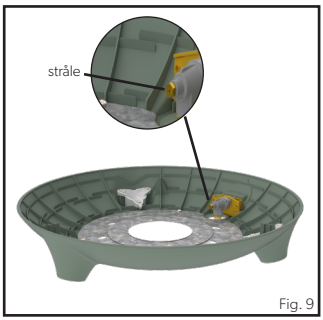


Fig. 9

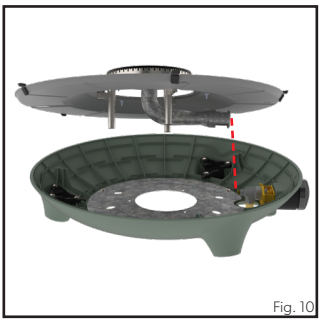


Fig. 10

9. Reservedeler og tilbehør

- Bruk alltid originale reservedeler da de er designet for å gi optimal ytelse.

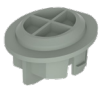
Reservedeler

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

NO

	Topp 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Justerbart ben 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Midt 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Ikke-justerbart ben 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Tilbehør

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garanti

Lovmessig garantitid gjelder. Hvis produktet er defekt, kontakter du forhandleren eller produsentens filial i landet ditt. (se www.cadacinternational.com/support).

For henvendelser vedrørende reparasjon eller garanti, må du legge ved følgende dokumentasjon når du sender inn produktet:

- Kopi av kvitteringen med kjøpsdato
- Årsak til reklamasjonen eller beskrivelse av feilen

Vær oppmerksom på at reparasjoner som utføres selv, eller som ikke utføres på en profesjonell måte, kan gå ut over sikkerheten og føre til at garantien blir ugyldig.

Wyjaśnienie symboli

Recykling materiałów opakowaniowych. W miarę możliwości umieść materiał opakowaniowy w odpowiednich pojemnikach na odpady recyklingowe.

PL

UWAGA

Należy zapewni dostateczną wentylację. To urządzenie na gaz zużywa powietrze (tlen). Nie należy korzystać z tego urządzenia w miejscach pozbawionych wentylacji, gdyż mogłoby to stanowić zagrożenie dla życia. Jeżeli w pomieszczeniu znajduje się więcej urządzeń i/lub osób korzystających z gazu, wówczas należy zapewnić dodatkową wentylację.

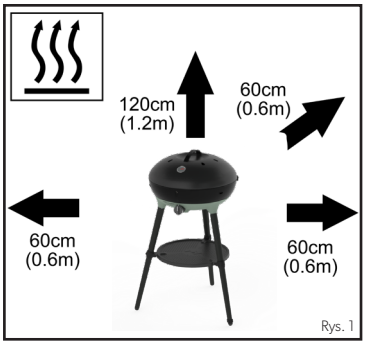
WAŻNE

Proszę uważnie przeczytać niniejsze instrukcje, aby zapoznać się z urządzeniem przed podłączeniem go do butli gazowej. Zachowaj te instrukcje do późniejszego wykorzystania.

1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze instrukcje służą zapewnieniu bezpieczeństwa oraz pomagają zapobiec urazom i lub uszkodzeniom. W przypadku niestosowania się do tych instrukcji wszystkie gwarancje stracą ważność.

- Urządzenie jest zgodne z normami BS EN 498, BS EN 484
- Urządzenia gazowe wymagają wentylacji w celu prawidłowego funkcjonowania oraz zapewnienia bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w pobliżu. Nie używaj urządzenia w niewentylowanym miejscu. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- Należy dopilnować, aby urządzenie było używane w dobrze wentylowanym miejscu
- **OSTRZEŻENIE:** DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAĆ MAŁE DZIECI Z DALA.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcje.
- **Wyłącznie do użytku na zewnątrz!**



Rys. 1

Montaż i użytkowanie

- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzone lub zużyte uszczelki.
- Nie należy używać urządzenia, które ma nieszczelności, jest uszkodzone lub pracuje nieprawidłowo.
- Należy ostrożnie obchodzić się z urządzeniem i nie upuszczać go.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, równej powierzchni
- Należy upewnić się, że zmontowany produkt jest stabilny i nie kołysze się.
- To urządzenie nie nadaje się do instalacji lub podłączenia do sieci gazowej
- Należy upewnić się, że urządzenie jest używane z dala od materiałów palnych. Minimalne bezpieczne odległości: nad urządzeniem - 1,2 m,z tyłu i po bokach - 0.6m. (Rys. 1)
- W przypadku korzystania z misy zaleca się, aby jej rozmiar był nie mniejszy niż 225mm oraz nie przekraczał 450mm.
- Nie używaj powierzchni do gotowania ani garnków większych niż zalecany rozmiar. Nasze powierzchnie do gotowania zostały specjalnie zaprojektowane, aby umożliwić ulatnianie się spalania gazu, a zamknięcie tej przestrzeni może wpłynąć na działanie tego urządzenia.
- Nie modyfikuj tego urządzenia, każda modyfikacja może być niebezpieczna. Nie używaj go do niczego, do czego nie jest przeznaczony.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy go przesuwać ani przenosić.
- Nigdy nie należy pozostawiać uruchomionego urządzenia bez opieki
- Podczas pracy urządzenia jego części nagrzewają się (szczególnie palnik). Należy unikać dotykania gorących części gołymi rękoma. Zaleca się używanie rękawic.
- Nie używaj urządzenia, jeśli odpowiednia powierzchnia do gotowania nie jest prawidłowo ustawiona.

Wąż gumowy

- Wąż należy sprawdzać pod kątem zużycia lub uszkodzeń przed każdym użyciem i przed podłączeniem do zbiornika gazu.
- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony lub zużyty wąż. Wymień wąż.
- Nie skręcać ani nie ściskać węża.
- Długość węża nie powinna być mniejsza niż 0.8m i nie może przekraczać 1,5m. Wymień, gdy wąż jest uszkodzony lub wykazuje oznaki kruchości lub pęknięć.

Pojemnik na gaz

- Gaz jest dostarczany do urządzenia za pomocą węża i reduktora. Wąż i reduktor można podłączyć do butli gazowej lub Power Pak, czyli urządzenia, które pobiera dwa lub więcej nabojów gazowych. Uwaga: Wąż, regulator i Power Pak nie są dostarczane z urządzeniem.
- PRÓBA MONTAŻU INNYCH TYPÓW BUTLI LUB NABOJÓW GAZOWYCH (UŻYWANYCH W POŁĄCZENIU Z POWER PAK) MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNA.
- To urządzenie może być używane wyłącznie z zatwierdzonym wężem i regulatorem.
- Do użytku wyłącznie z butlą gazową, której wysokość nie przekracza 500 mm (bez reduktora) i 400 mm szerokości.
- Upewnij się, że pojemnik z gazem jest zamontowany lub wymieniony w dobrze wentylowanym miejscu, najlepiej na zewnątrz, z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak otwarty ogień, piloty, pożary elektryczne iz dala od innych osób.
- Trzymaj pojemniki z gazem z dala od źródeł ciepła i płomieni. Nie stawiaj na kuchence lub innej gorącej powierzchni.
- Pojemniki wielokrotnego użytku należy używać wyłącznie w pozycji pionowej, aby zapewnić prawidłowy pobór paliwa. Nieprzestrzeganie tego może spowodować wypływ cieczy ze zbiornika gazu, powodując niebezpieczne warunki pracy.
- Nie próbuj wyjmować pojemnika z gazem podczas pracy urządzenia.
- Pojemnik z gazem należy odłączyć od urządzenia po użyciu lub podczas przechowywania.

Światło z powrotem

- W przypadku płomienia wstecznego (gdzie płomień ucieka do tyłu i zapala się przy dyszy) należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu, w pierwszej kolejności zamykając zawór regulacyjny na butli gazowej, a następnie zawór urządzenia. Po zgaśnięciu płomienia należy zdjąć regulator i sprawdzić stan jego uszczelki. W razie wątpliwości należy wymienić uszczelkę. Należy ponownie uruchomić urządzenie.
- Jeżeli płomień wsteczny utrzymuje się, należy oddać produkt do autoryzowanego punktu naprawczego.

Wycieki

- W przypadku nieszczelności urządzenia (zapach gazu) należy odłączyć dopływ gazu, najpierw przy butli gazowej, a następnie na urządzeniu, przekręcając odpowiednie pokrętła do końca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Urządzenie należy natychmiast przenieść na zewnątrz w dobrze wentylowane miejsce wolne od płomienia, gdzie nieszczelność może zostać odnaleziona, a wyciek zatrzymany. Wszelkie kontrole urządzenia pod kątem nieszczelności należy wykonywać na zewnątrz. Nie należy próbować szukać nieszczelności przy użyciu płomienia, a zamiast tego należy wykorzystać w tym celu wodę z mydłem.
- Sprawdź, czy nie ma wycieków na końcówce przy zaworze i na łączniku reduktora butli, gdy gaz jest otwarty na butli, ale nie jest otwarty lub włączony pokrętłem kontrolnym urządzenia.

Jak sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci gazowej?

- Ważne jest, aby wszystkie połączenia gazowe zostały prawidłowo podłączone, aby zapobiec wyciekom gazu.
- Prawidłowym sposobem jest posmarowanie wodą z mydłem złącza, tj. miejsca, w którym zbiornik gazu łączy się z urządzeniem. Obróć pokrętło urządzenia lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby włączyć gaz. Jeśli tworzą się bąbelki, oznacza to wyciek gazu. Natychmiast wyłącz dopływ gazu i odłącz dopływ gazu od urządzenia. Sprawdź, czy wszystkie połączenia są prawidłowo dopasowane Przed podłączeniem dopływu gazu sprawdź, czy uszczelka jest na swoim miejscu iw dobrym stanie. Po ponownym zamontowaniu dopływu gazu sprawdź ponownie wodą z mydłem.
- Jeśli wyciek gazu utrzymuje się, należy zwrócić produkt do lokalnego sprzedawcy w celu sprawdzenia/naprawy.

Kraj, w którym urządzenie jest używane	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Kategorie urządzeń	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\,(37)}$	$I_{3B/P\,(30)}$	$I_{3B/P\,(50)}$
Dopuszczalne gazy	Butan	Propan	Butanu, propanu lub ich mieszaniny		
Ciśnienie robocze	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Średnica dyszy palnika	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominalne zużycie gazu	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Nominalne obciążenie cieplne brutto	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

Gas Supply Sources Elementy doprowadzające gaz:	Zatwierdzone wąż i reduktor podłączone do butli gazowej do napełniania o masie maks. 9 kg, zgodnej z obowiązującymi w danym kraju przepisami.

Nazwa kraju i skrót				
AE = Zjednoczone Emiraty Arabskie	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgia	CH = Szwajcaria
CZ = Republika Czeska	DE = Niemcy	DK = Dania	ES = Hiszpania	FI = Finlandia
FR = Francja	GB = Zjednoczone Królestwo	GR = Grecja	HR = Chorwacja	IT = Włochy
JP = Japonia	KR = Korea	NL = Holandia	NO = Norwegia	PL = Polska
PT = Portugalia	RO = Rumunia	RU = Rosja	RS = Serbia	SI = Słowenia
SK = Słowacja	SE = Szwecja	TR = Indyk	ZA = Afryka Południowa	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) i I 3B/P (37), Kategorie urządzeń: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Nałożyć zatwierdzony wąż na końcówkę zaworu, aż zostanie prawidłowo osadzony. Z drugiej strony podłącz odpowiedni regulator niskiego ciśnienia.
I3B/P(30): 30mbar regulator w konfiguracji z butanem lub 30mbar w konfiguracji z propanem lub 30mbar w konfiguracji z regulatorem butan/propan.
I3B/P(37) : regulator konfiguracji 37mbar butan lub regulator konfiguracji 37mbar propan lub regulator konfiguracji 37mbar butan/propan.
I3+(28-30/37) : 30mbar regulator w konfiguracji z butanem lub 37mbar w konfiguracji z propanem.
Ponownie upewniając się, że wąż jest prawidłowo osadzony. Rodzaj użytego węża musi być zgodny z odpowiednią normą EN i lokalizować wymaganie.

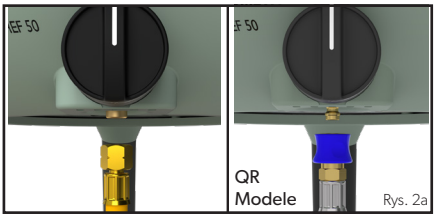
I 3B/P (50) Kategoria urządzenia: (AT, DE)
I3B/P(50): 50mbar regulator konfiguracji butan lub regulator konfiguracji 50mbar propan lub regulator konfiguracji 50mbar butan/propan.
Nakręć wąż z odpowiednimi gwintowanymi łącznikami na każdym końcu, na lewy gwint 1/4" BSP zaworu. Podłącz odpowiedni regulator niskiego ciśnienia 50mbar na końcu węża. Zastosowany wąż musi być zgodny z normą DIN 4815 część 2 lub równoważną.

PL

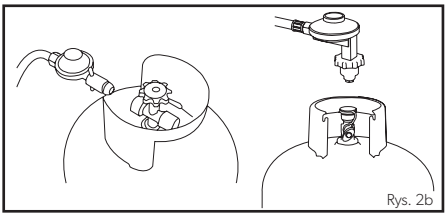
2. Montaż i wymiana dopływu gazu

Podłączanie dopływu gazu

- Przed podłączeniem urządzenia do butli gazowej należy upewnić się, że gumowa uszczelka regulatora znajduje się na swoim miejscu i jest w dobrym stanie
- Przed podłączeniem węża i regulatora do urządzenia należy sprawdzić, czy pokrętło urządzenia znajduje się w pozycji OFF "•".
- Kontrolę tę należy przeprowadzić przy każdym mocowaniu urządzenia do butli gazowej.
- Należy wydmuchać ewentualny kurz z otworu butli, aby zapobiec powstaniu ewentualnego zatoru w dyszy.
- UWAGA! Podczas dokręcania nakrętki końcówki należy trzymać ją prosto, aby zapobiec możliwemu wyciekowi gazu. Dokręcić za pomocą odpowiedniego klucza. (rys. 2a)
- Podłącz zatwierdzony wąż i regulator do urządzenia.
- Upewnij się, że dopływ gazu (butla/nabój z gazem) jest zainstalowany w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak otwarte płomienie, oraz z dala od innych osób.
- Węża nie należy przekręcać ani uciskać. Należy upewnić się, że jest on oddalony od korpusu paleniska, aby nie dopuścić do zniszczenia / uszkodzenia węża z przegrzania.
- Należy upewnić się, że butla gazowa przez cały czas znajduje się w pozycji pionowej. Należy podłączyć do butli, dokręcając do końca ręcznie aż do oporu.
- Upewnij się, że uzyskano kompletne uszczelnienie gazowe (sprawdź, czy wokół połączenia nie ma zapachu gazu). Nie sprawdzaj wycieków przy otwartym ogniu. Używaj ciepłej wody z mydłem naniesionej na złącza i połączenia urządzenia. Każdy wyciek będzie wyglądał jak bąbelki wokół obszaru wycieku.
- W przypadku braku możliwości usunięcia wycieku gazu nie należy korzystać z urządzenia. Należy natomiast skontaktować się z najbliższym sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.



Rys. 2a


Rys. 2b

Odłączenie i zmiana dopływu gazu

- Po użyciu przekręcić pokrętło urządzenia do pozycji OFF "•"i zamknąć dopływ gazu.
- Kiedy musisz wymienić pustą butlę, upewnij się, że zawór butli jest zamknięty.
- Nie palić podczas wymiany butli.
- Wyjmij reduktor z pustej butli.
- Podłącz reduktor do pełnej butli, zapoznaj się z powyższymi instrukcjami dotyczącymi podłączania dopływu gazu.
- Postępuj tak samo jak przy montażu nowej butli z gazem.

Jak sprawdzić, czy butla z gazem jest pusta?

- Najłatwiejszym sposobem sprawdzenia, czy poziom gazu jest niski, jest podniesienie butli z gazem.
- Jeśli zauważysz, że Twoja butla z gazem jest nieco lżejsza niż normalnie, możesz ją zważyć, aby sprawdzić, ile pozostało gazu. Większość butelek ma własną pustą wagę wybitą na szyjce lub dolnym pierścieniu, a jeśli podana waga odpowiada wadze twojej butelki, nie masz gazu. Na podstawie różnicy wag można oszacować, ile gazu pozostało.

3. Obsługa urządzenia

Montaż i użytkowanie

- Urządzenie jest przenośne, dlatego zapewniono łatwą możliwość demontażu/montażu nóg i podstawy na akcesoria.
- Zakres czynności wykonywanych przez użytkownika w ramach montażu/demontażu ograniczony jest do instalacji nóg, podstawy na akcesoria i zakładania/zdejmowania powierzchni użytkowych.
- Podczas obsługi tego urządzenia upewnij się, że wszystkie części są w dobrym stanie i że przed każdym użyciem i zapłonem sprawdziłeś, czy nie ma wycieków gazu.
- Powierzchnie do gotowania można po prostu umieścić i są gotowe do użycia. Nie wymaga montażu.
- UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania prosimy upewnić się, że całe opakowanie ochronne i elementy z plastiku są usunięte z urządzenia.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do stosowania z naczyniami do gotowania o średnicy nie mniejszej od 225mm i nieprzekraczającej 450mm.

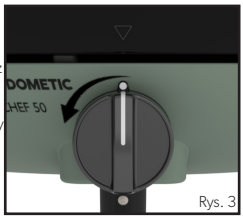
Środki ostrożności, których należy przestrzegać przed użyciem.

- Używaj tego urządzenia tylko na twardej i równej powierzchni.
- Po dłuższym przechowywaniu należy sprawdzić urządzenie pod kątem owadów i pajęczyn, które mogą utrudniać przepływ gazu.

Korzystanie z zaworu regulacyjnego

Istnieją dwa ustawienia zatrzymania zaworu regulacyjnego: niski płomień i zapłon/płomień wysoki. Ustawienia te stanowią ograniczenia regulacji płomienia.

Używanie wyłącznika piezoelektrycznego do zapalania urządzenia



Rys. 3

- Aby rozpalić urządzenie za pomocą zapalarki piezoelektrycznej, wciśnij i obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli gaz nie zapala się przy pierwszej iskrze, przekręć pokrętło z powrotem do pozycji OFF "•". Spróbuj ponownie, naciskając i obracając pokrętło w lewo, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli gaz nie zapalił się w ciągu pierwszych dwóch do trzech sekund, należy zamknąć zawór sterujący, obracając pokrętło regulacji z powrotem do pozycji OFF "•".
- Odczekaj około trzydziestu sekund, aby gaz nagromadzony w palniku uciekł. W razie potrzeby powtórz powyższy proces, aż płomień się zapali. Płomień powinien normalnie zapalić się w ciągu pierwszej do dwóch sekund.

Rozpalanie zapalniczką do grilla

- W przypadku zimnego startu urządzenie można zapalić od góry przed zamontowaniem żądanej powierzchni do gotowania. Podczas zapalania gorącego urządzenia zaleca się, aby to zrobić, wkładając zapalniczkę przez jeden z otworów wentylacyjnych pod palnikiem, aż zrówna się z palnikiem (NIE wkładaj zapalniczki przez duży otwór bezpośrednio pod palnikiem.) Zapal zapalniczkę grilla. Przy zapalonej zapalniczce do grilla wciśnij i obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zapalić palnik.

Korzystanie z pokrętła regulacyjnego

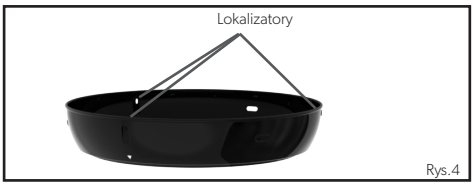
- Pokrętło regulacyjne jest wyposażone w dwie dodatnie pozycje zatrzymania, jedną przy niskiej i jedną przy zapłonie/wysokiej. Ogranicza to regulację płomienia do tych dwóch punktów. Całkowicie zamknięta pozycja znajduje się w najdalszej pozycji zgodnej z ruchem wskazówek zegara.
- Aby obrócić zawór z pozycji całkowicie zamkniętej, należy najpierw nacisnąć pokrętło regulacyjne na tyle, aby wysunąć je z mechanizmu blokującego. Trzymając pokrętło regulacyjne, przekręć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Ogólne

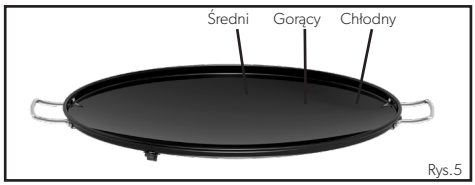
- Użyj pokrętła sterującego, aby dostosować intensywność płomienia do pożądanego poziomu, obracając pokrętło w prawo, aby zwiększyć płomień, lub w lewo, aby go zmniejszyć.
- Podczas gotowania żywności o wysokiej zawartości tłuszczu może wystąpić rozbłysk, jeśli wybrane ustawienie ciepła jest zbyt wysokie. W takim przypadku należy zmniejszyć ciepło, aż rozbłysk ustanie.
- Nie należy przesuwać urządzenia podczas użytkowania. Przenoszenie urządzenia, gdy jest włączone, jest niebezpieczne i może spowodować rozbłysk.
- Po użyciu należy najpierw zamknąć zawór regulacyjny na butli gazowej (jeśli dotyczy). Po zgaśnięciu płomienia należy zamknąć zawór regulacyjny na urządzeniu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, odłącz dopływ gazu.

Wskazówki dotyczące gotowania:
Cechą grilla Skottel jest to, że oferuje różne strefy ciepła (patrz rys. 5). Jest to bardzo przydatne, ponieważ niektóre potrawy gotują się szybciej niż inne i żywność, która jest gotowa jako pierwsza, można przenieść do chłodniejszych obszarów naczynia, aby utrzymać ciepło, gdy równowaga potrawy jest nadal gotowanie.

- **UWAGA!** W przypadku korzystania z urządzenia w przypadku wiatru pokrywa musi pełnić funkcję osłony od wiatru i należy ją ustawić w sposób wskazany na rys. 6.



Rys.4



Rys.5

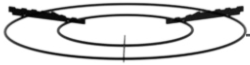
Rys. 6

4. Lista komponentów

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Kopuła

(B) Ruszt do grillowania



(C) Podstawka pod garnek

tacka ociekowa

Pan palnika

Pokrętło sterujące

Taca narzędziowa

Bein

Regulator nóg

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

Następujące powierzchnie są sprzedawane osobno. Skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem, aby dowiedzieć się, jakie akcesoria są dostępne w Twoim regionie.

Kopuła

Skottel
(używany do smażenia)

BBQ 2 Plancha 50
(używany do smażenia/
grillowania)

Paella Pan 50
(używany do Paelli/Smażenia)

Chef Pan 50
(używany do smażenia)

BBQ Grid
(używany do grillowania)

Grill 2 Braai 50
(używany do smażenia/grillowania)

Pizza Stone Pro 50
(używany do pieczenia pizzy)

Pieczeń
(służy do przygotowania pieczeni)
Używaj w połączeniu z Pot
Stojak i kopuła

Soft Soak 50
(dla łatwiejszego czyszczenia)

5. Powierzchnie do gotowania z powłoką GreenGrill

Większość powierzchni do gotowania CADAC | Dometic jest pokryta ceramiczną powłoką GreenGrill, która nie zawiera PFOA (kwasu perfluorooktanowego) ani żadnych substancji toksycznych, co pozwala na przygotowywanie zdrowszych potraw.

Przygotowanie powierzchni do gotowania

Przed pierwszym użyciem zaleca się przygotowanie powierzchni do gotowania, aby zapobiec przywieraniu jedzenia.

- Nałożyć cienką warstwę oleju spożywczego na całą powierzchnię do gotowania i podgrzewać go na średnim ogniu przez 2–3 minuty.
- Odczekać, aż powierzchnia do gotowania ostygnie, a następnie umyć ją ciepłą wodą z mydłem.
- Ponownie nałożyć cienką warstwę oleju na powierzchnię do gotowania. Jest teraz gotowa do użycia.

Czyszczenie powierzchni do gotowania

- Przed zanurzeniem powierzchni do gotowania w wodzie należy odczekać, aż całkowicie ostygną.
- Powierzchnię do gotowania należy czyścić ciepłą wodą z mydłem i miękką gąbką. Unikać stosowania zmywaków do szorowania.
- Aby usunąć uporczywe plamy lub osady, przed przystąpieniem do mycia należy namoczyć powierzchnię przez kilka minut w ciepłej wodzie.

Konserwacja

- Po zakończeniu czyszczenia, przed schowaniem powierzchni do gotowania, zalecamy rozprowadzenie na niej niewielkiej ilości oleju spożywczego, co zabezpieczy ją przed działaniem powietrza i wilgoci.
- Większość powierzchni do gotowania jest dostarczana z wygodną torbą do przechowywania. Aby zapobiec zabrudzeniu torby, przed schowaniem w niej naoliwionej powierzchni do gotowania umieść ją w plastikowym worku.

WSKAZÓWKA

- Powłoka GreenGrill przewodzi ciepło lepiej niż zwykłe powłoki nieprzywierające (PTFE). Dlatego zalecamy używanie zaledwie 75% zwykłego ustawienia mocy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni do gotowania, nie wolno pozostawiać jej na źródle ciepła bez powłoki oleju.
- Zalecamy smażenie na oleju słonecznikowym lub rzepakowym ze względu na ich wysoką temperaturę dymienia. Nie zaleca się stosowania oliwy z oliwek ze względu na jej niższą temperaturę dymienia, która może powodować przywieranie lub przypalanie składników.
  Wskazówka:przed rozpoczęciem smażenia należy doprowadzić mięso lub ryby do temperatury pokojowej, aby zapobiec przywieraniu.
- Miska i szczotka CADAC | Dometic Soft Soak (sprzedawane oddzielnie) to idealne produkty do czyszczenia powierzchni GreenGrill, pomagające w namaczaniu i usuwaniu uporczywych resztek jedzenia.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Opcje gotowania

- To są dostępne opcje gotowania.

Grillowanie: Ta opcja gotowania jest idealna do beztłuszczowego grillowania kurczaka, kiełbasek, kotletów, kebabów, ryb lub warzyw. Do tego typu gotowania użyj „płyty grillowej". / 'grill plate'
Uwaga: Należy pamiętać, że podczas gotowania tłustych mięs, na urządzenie rozpryskuje się tłuszcz, co może spowodować rozbłyski. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z takimi mięsami. Temperatury gotowania można łatwo dostosować do własnych wymagań, obracając pokrętło sterujące, aby regulować stopień ciepła.
Smażenie: Ta opcja jest idealna do smażenia frytek, ryb, śniadania, naleśników, krewetek, paelli i warzyw. Do tego typu gotowania używaj płaskiego grilla. Pamiętaj, że jako płytka patelnia nadaje się tylko do płytkiego smażenia. Łatwa w czyszczeniu powierzchnia oznacza, że do zdrowego gotowania potrzeba niewiele lub wcale oleju
Gotowanie: W przypadku tego rodzaju gotowania umieść podstawkę na garnek w rowkach ustalających, upewniając się, że jest prawidłowo osadzona. Umieść odpowiednią doniczkę (o średnicy nie mniejszej niż 225mm i nie większej niż 450mm). Jeden litr wody zagotuje się w około 6 minut w zależności od warunków, wielkości używanego garnka itp.
Uwaga: W przypadku małych garnków nie należy używać garnków z plastikowymi uchwytami, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
Paella: Ta opcja gotowania jest idealna do przygotowywania paelli, risotto, dań z makaronu, tradycyjnych śniadań itp. Paella Pan jest wykonana z wysokiej jakości prasowanego aluminium, które zapewnia doskonałe rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.
Pieczenie pizzy: Ta opcja gotowania jest idealna do przygotowywania pizzy, płaskiego chleba itp. Kamień do pizzy ma grubość 12 mm i wytrzymuje temperatury do 300°C i zawiera patelnię. Aby uzyskać efekt pieczenia, należy użyć kopuły

6. Czyszczenie

- Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdym użyciu. Przedłuży to żywotność urządzenia.
- Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używaj wilgotnej ściereczki wykręconej w roztworze wody z mydłem.
- Aby wyczyścić korpus paleniska wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką, nasączając ją w razie konieczności niewielką ilością detergentu.
- NIE NALEŻY ZANURZAĆ W WODZIE, ponieważ w ten sposób woda przedostanie się do rury palnika, powodując niesprawność urządzenia.
- Płyta grillowa ma twardą, trwałą powłokę ceramiczną zapobiegającą przywieraniu, która jest z powodzeniem stosowana w jednych z najlepszych naczyń kuchennych na świecie. Mimo to dbanie o to może pomóc Ci cieszyć się dodatkowymi latami zdrowego, łatwego gotowania bez przywierania.
- Chociaż ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu jest bardzo trwała, można ją łatwo uszkodzić przy użyciu metalowych przyborów. Dlatego zaleca się, aby do gotowania używać wyłącznie plastikowych lub drewnianych przyborów.
- Zawsze pozwól grillowi/płaskiej płycie ostygnąć przed zanurzeniem go w wodzie.
- Upewnij się, że do palników nie dostała się woda. Przed użyciem wytrzyj urządzenie do sucha.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu. Po oczyszczeniu kondycjonować powierzchnie do gotowania, przecierając je lekko olejem i szmatką.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj urządzeń parowych pod wysokim ciśnieniem ani strumienia wody.
- Uwaga: W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników CADAC.

7. Magazynowanie

- Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć i wyczyść je przed przechowywaniem.
- Wyłączyć dopływ gazu do urządzenia, odłączyć i odłączyć dopływ gazu od urządzenia.
- Nigdy nie przechowuj urządzenia z podłączonym dopływem gazu, jest to niebezpieczna praktyka.
- Przechowuj urządzenie i dopływ gazu w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od materiałów palnych. Przechowywanie butli powinno być na zewnątrz i NIE może znajdować się w piwnicy.

8. Konserwacja i rozwiązywanie problemów

Utrzymanie

- Regularne czyszczenie i konserwacja urządzenia przedłuży żywotność urządzenia i zmniejszy prawdopodobieństwo wystąpienia problemów.
- To urządzenie nie wymaga regularnej konserwacji.
- To urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez upoważnioną osobę.
- Regularnie sprawdzaj przewód gazowy i połączenia pod kątem oznak wycieków oraz za każdym razem, gdy butla gazowa jest ponownie napełniana lub mocowana do urządzenia przy każdym użyciu.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku rozpryskującego się płomienia lub zablokowanej dyszy:

- Wyczyść porty palnika w przypadku nadmiernego rozlania.
- Zalecamy czyszczenie lub wymianę dysz co sześć (6) miesięcy, aby zapewnić ciągłą i wydajną pracę urządzenia.
- Jeśli urządzenie po przechowywaniu działa nieprawidłowo, a wszystkie kontrole nie wykryły problemu, może to oznaczać zablokowanie strumienia. Zablokowany strumień wskazywałby słabszy żółtawy płomień lub w ekstremalnych przypadkach brak płomienia. W takich okolicznościach konieczne będzie usunięcie, sprawdzenie i dokładne wyczyszczenie wszelkich ciał obcych, które mogły zebrać się w urządzeniu.
- Można to zrobić usuwając dyszę standardowymi narzędziami i wydmuchując z niej brud, alternatywnie można kupić nowe dysze w lokalnym sklepie. Nie próbuj czyścić dyszy mechanicznie.

Wymiana zablokowanej dyszy:

- Twoje urządzenie jest wyposażone w dyszę o określonej wielkości, aby regulować odpowiednią ilość gazu.
- Jeżeli otwór w dyszy zostanie zablokowany, może to spowodować mały płomień lub w ogóle nie będzie płomienia. Nie próbuj czyścić dyszy szpilką lub inne tego typu urządzenie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie, które może spowodować, że urządzenie będzie niebezpieczne.
- **Aby wymienić dyszę**: Usuń wszystkie luźne powierzchnie, jak również tackę i nóżki z urządzenia. Odwróć podstawę palnika i wykręć 3 śruby z dolnej pokrywy (rys. 7), aby oddzielić podstawę palnika od zespołu palnika (rys. 8). Odłącz przewód piezo, uważając, aby go nie uszkodzić i wyjmij zespół palnika z korpusu podstawy palnika, aby odsłonić dyszę (rys. 9). Strumień można teraz usunąć za pomocą odpowiedniego klucza. Nie używaj szczypiec, ponieważ może to uszkodzić strumień, czyniąc go bezużytecznym lub niemożliwym do usunięcia. Wkręć nową dyszę do zaworu. Nie dokręcaj zbyt mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Odwróć powyższą procedurę, aby ponownie zmontować urządzenie, upewniając się, że zwężka Venturiego i dysza są ustawione prawidłowo (rys. 10) oraz że przewód piezoelektryczny jest ponownie podłączony.

Wymiana węża

- Mocowanie węża opisano w Rozdziale 2

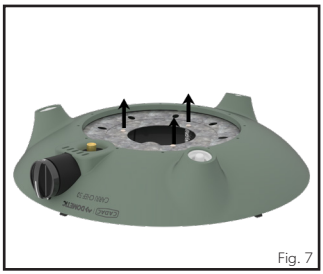


Fig. 7

Fig. 8

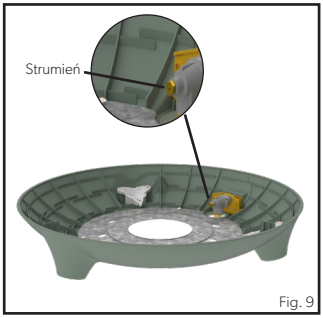


Fig. 9

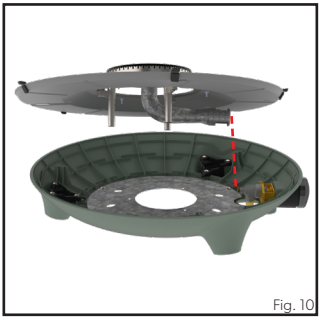
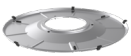


Fig. 10

9. Części zamienne i akcesoria

- Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych, ponieważ zostały one zaprojektowane tak, aby zapewnić optymalną wydajność.

Części zamienne

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Górny 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Regulowana noga 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Centrum 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Nieregulowana noga 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Elementy wyposażenia

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Gwarancja

Obowiązuje ustawowy okres gwarancji. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia produktu należy skontaktować się z jego sprzedawcą lub z oddziałem producenta w danym kraju. (Patrz www.cadacinternational.com/support).

W celu naprawy lub realizacji gwarancji konieczne jest przesłanie wraz z produktem następujących dokumentów:

- Kopii rachunku z datą zakupu
- Informacji o przyczynie reklamacji lub opisu wady

Uwaga: Samodzielne lub nieprofesjonalne wykonywanie napraw może negatywnie wpływać na bezpieczeństwo i prowadzić do utraty gwarancji.

Förklaring av symboler

Återvinning av förpackningsmaterial. Placera förpackningsmaterialet i lämpliga återvinningskärl där det är möjligt.

FÖRSIKTIGHETSMÅTT

SV

Se till att det finns riklig ventilation. Denna gasapparat förbrukar luft (syrgas). Använd inte denna apparat i ett oventilerat utrymme för att inte sätta ditt eget liv i fara. Om ytterligare gasapparater används, och/eller andra personer som använder gas tillkommer i lokalen, måste ytterligare ventilation ordnas.

VIKTIGT

Läs denna bruksanvisning noggrant för att bekanta dig med apparaten innan du ansluter den till en gascylinder.

Spara bruksanvisningen för att kunna konsultera den senare.

1. Säkerhetsinformation

Dessa anvisningar är till för din säkerhet och för att hjälpa dig undvika risk för personskador och/eller materiella skador. Alla garantier förfaller om du inte följer dessa anvisningar.

- Apparaten fyller kraven i BS EN 484, BS EN 498.
- Gasapparater kräver ventilation för effektiv prestanda och för att säkerställa säkerheten för användare och andra personer i närheten. Använd inte apparaten i ett oventilerat utrymme. Den är endast avsedd för utomhusbruk.
- Se till att apparaten används i ett välventilerat utrymme.
- **VARNING:** EXPONERADE DELAR KAN VARA MYCKET VARMA. HÅLL UNGA BARN BORTA.
- Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten.
- Använd endast utomhus!

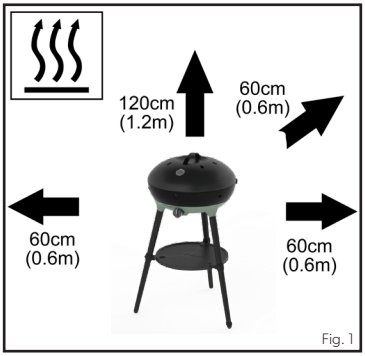


Fig. 1

Montering och användning

- Använd inte enheten om den har skadade eller slitna tätningar
- Använd inte en apparat som läcker, är skadad eller inte fungerar ordentligt.
- Hantera apparaten försiktigt; tappa den inte.
- Använd alltid apparaten på en stabil, jämn yta
- Se till att den sammansatta produkten är stabil och inte gungar.
- Denna apparat är inte lämplig för installation eller anslutning till ett nätverksgasförsörjning
- Se till att apparaten används på säkert avstånd från antändliga material. Minimum säkerhetsavstånd: ovanför apparaten - 1,2m, bakåt och åt sidorna - 0.6m. (Fig 1)
- Vid användning av kastrull är den minsta rekommenderade storleken 225mm i diameter och den största storleken 450mm.
- Använd inte någon kokyta eller gryta som är större än den rekommenderade storleken. Våra matlagningsytor har utformats speciellt för att tillåta gasförbränning att strömma ut och stängning av detta utrymme kan påverka denna apparats prestanda.
- Modifiera inte denna apparat, alla modifieringar kan vara farliga. Använd den inte till något som den inte är designad för.
- Flytta inte apparaten medan den är i användning.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är tänd.
- Under användandet blir delar av apparaten heta (speciellt brännaren). Undvik att vidröra heta delar med bara händerna. Användning av skyddshandskar rekommenderas.
- Använd inte apparaten om den lämpliga kokytan inte är korrekt placerad.

Slang

- Slangen och tätningen på reglerventilen måste kollas på slitage eller skador före varje användningstillfälle och innan du ansluter gasbehållaren.
- Använd inte apparaten om slangen är skadad eller sliten. Byt ut slangen.
- Vrid inte slangen, och se till att den inte blir hopklämd.
- Slangens längd måste vara minst 0.8m och högst 1,5m. Byt ut slangen om den är skadad eller visar tecken på skörhet eller sprickbildning.

Gasbehållare

- Gas tillförs enheten via en slang och regulator. Slangen och regulatorn kan kopplas till en gasflaska eller en Power Pak, som är en enhet som tar två eller flera gaspatroner. Obs: Slang, regulator och Power Pak medföljer inte apparaten.
- FÖRSÖK ATT MONTERA ANDRA TYPER AV GASCYLINDRE ELLER GASPATRONER (ANVÄNDS I SAMBAND MED POWER PAK) KAN VARA FARLIGT.
- Denna apparat får endast användas med en godkänd slang och regulator.
- Får endast användas med en gasflaska som inte överstiger 500 mm i höjd (exklusive regulatorn) och 400 mm i bredd.
- Se till att gasbehållaren monteras eller byts ut på en väl ventilerad plats, helst utomhus, borta från antändningskällor såsom öppen låga, piloter, elektriska eldar och borta från andra människor.
- Håll gasbehållare borta från värme och lågor. Placera inte på en spis eller någon annan het yta.
- Påfyllningsbara behållare får endast användas i upprätt läge för att säkerställa korrekt bränsleuttag. Underlåtenhet att följa detta kan orsaka vätskeutsläpp från gasbehållaren vilket resulterar i farliga driftsförhållanden.
- Försök inte att ta bort gasbehållaren medan apparaten är i drift.
- Gasbehållaren måste kopplas bort från apparaten efter användning eller vid förvaring.

Lätt baksida

- I händelse av baktändning (när lågan slår tillbaka och tänds vid munstycket), vrid omedelbart av gastillförseln genom att först stänga reglerventilen på gasbehållaren och därefter apparatventilen. När lågan har slocknat, ta av reglerventilen och kolla dess tätningsring. Sätt dit en ny tätningsring om du är tveksam. Tänd apparaten igen.
- Lämna in apparaten till en auktoriserad reparatör om lågan fortsätter att baktända.

Läckor

- Om det finns en gasläcka på din apparat (gaslukt), stäng omedelbart av gastillförseln genom att vrida kontrollvredet medurs till OFF "•"-läget och ta den till en eldfri plats där gasläckan kan upptäckas och stannade. Om du vill kontrollera om det finns gasläckor på din apparat, gör det utomhus. Försök inte att upptäcka gasläckor med en låga; använd tvålvatten.
- Kontrollera om det finns läckor på slutstycket vid ventilen och på behållarens reglage, med gasen öppen på behållaren men utan att apparatens kontrollknapp står på eller är öppnad.

Hur man kontrollerar att apparaten är ansluten till gasförsörjningen på ett bra sätt

- Det är viktigt att alla gasanslutningar är korrekt anslutna för att förhindra eventuella gasläckor.
- Det korrekta sättet är att smörja in fogen, det vill säga där gasbehållaren ansluter till apparaten, med tvålvatten. Vrid apparatens kontrollratt något moturs för att slå på gasen. Om det bildas bubblor finns det en gasläcka. Stäng omedelbart av gasen och koppla bort gastillförseln från apparaten. Kontrollera att alla anslutningar är korrekt monterade. Kontrollera att tätningen är på plats och i gott skick innan du ansluter gastillförseln. Kontrollera igen med tvålvatten efter återmontering av gasförsörjningen.
- Om en gasläcka kvarstår, returnera produkten till din lokala återförsäljare för inspektion/reparation.

Användningsland	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Apparatkategorier	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Tillåtna gaser	Butane	Propane	Butan, propan jämte blandningar		
Driftstryck	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Munstyckenummer	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominellt bruk:	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Nominell värmeeffekt, brutto	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

Gaskällor	Slang och reglage av godkänd typ, kopplade till en påfyllbar gasbehållare på högst 9 kg som uppfyller lokalt gällande bestämmelser.

Landsnamn och Förkortningar				
AE = Förenade arabemiraten	AL = Albanien	AT = Österrike	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tjeckien	DE = Tyskland	DK = Danmark	ES = Spanien	FI = Finland
FR = Frankrike	GB = Storbritannien	GR = Grekland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederländerna	NO = Norge	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumänien	RU = Ryssland	RS = Serbien	SI = Slovenien
SK = Slovakien	SE = Sverige	TR = Kalkon	ZA = Sydafrika	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) och I 3B/P (37), Apparatkategorier: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Skjut en godkänd slang på ventilslutstycket tills det sitter ordentligt. I andra änden, fäst en lämplig lågtrycksregulator.
I3B/P(30): 30mbar butankonfigurationsregulator eller 30mbar propankonfigurationsregulator eller 30mbar butan/propanblandningskonfigurationsregulator.
I3B/P(37): 37mbar butankonfigurationsregulator eller 37mbar propankonfigurationsregulator eller 37mbar butan/propanblandningskonfigurationsregulator.
I3+(28-30/37): 30mbar butankonfigurationsregulator eller 37mbar propankonfigurationsregulator.
Återigen se till att slangen sitter ordentligt. Den typ av slang som används ska överensstämma med relevant EN-standard och lokaliseringskrav.

I 3B/P (50) Apparatkategori: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50): 50mbar butankonfigurationsregulator eller 50mbar propankonfigurationsregulator eller 50mbar butan/propanblandningskonfigurationsregulator.
Skruva fast en slang med rätt gängade kopplingar i varje ände, på ventilens vänstra 1/4" BSP-gänga. Fäst en lämplig 50mbar lågtrycksregulator på änden av slangen. Slangen som används måste överensstämma med DIN 4815 del 2 eller motsvarande.

2. Montering och ändring av gastillförseln

Anslutning av gasförsörjningen

- Se till att gummitätningen på reglerventilen finns på plats och är i gott skick, innan apparaten ansluts till en gasbehållare.
- Innan du ansluter slangen och regulatorn till apparaten, kontrollera att apparatens kontrollratt är i läge OFF "•".
- Kolla denna detalj varje gång du ansluter apparaten till en gasbehållare.
- Blås ut eventuella dammkorn ur cylinderöppningen för att förekomma tilltäppning av munstycket.
- **OBS!** Se till att slutstycket hålls rakt när du installerar och skruvar fast det så att risken för gasläckor förhindras. Skruva fast med en lämplig skruvnyckel. (Fig. 2a)
- Fäst en godkänd slang och regulator till apparaten.
- Se till att gastillförseln (gasflaska / gaspatron) är installerad på en väl ventilerad plats borta från alla antändningskällor, såsom öppen låga, och borta från andra människor.
- Vrid inte slangen, och se till att den inte blir hopklämd. Se till att den läggs undan från själva köket så att du förekommer försämring / skada på slangen på grund av hettan.
- Se till att gasbehållaren alltid står i upprätt läge. Anslut cylindern genom att skruva på den stadigt för hand tills gängan sitter stadigt.
- Se till att det finns en komplett gastätning (kontrollera att det inte luktar gas runt anslutningen).
  Använd inte öppen låga för att kontrollera läckor. Använd varmt tvålvatten på enhetens kontakter och anslutningar. Läckage gör att bubblor uppstår runt läckageområdet.
- Använd inte apparaten om du inte lyckas täta gasläckan, utan ta kontakt med din lokala försäljare för att få hjälp.

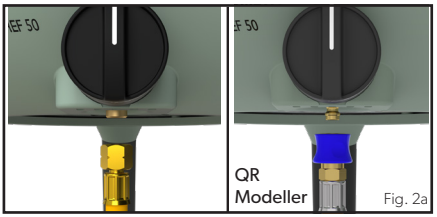


Fig. 2a

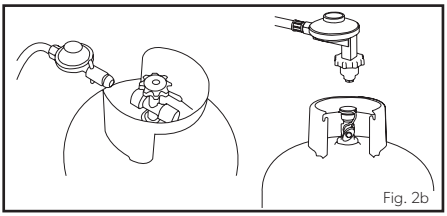


Fig. 2b

Hur man kopplar bort och byter gastillförsel

- Efter användning, vrid kontrollvredet till läget OFF "•"och stäng gastillförseln.
- När du behöver byta ut en tom cylinder, se till att gasen är stängd vid cylinderventilen.
- Rök inte när du byter cylinder.
- Ta bort regulatorn från den tomma cylindern.
- Fäst regulatorn på en full cylinder, se ovanstående instruktioner om hur man ansluter gastillförseln.
- Utför samma skötsel- och inspektionsprocedurer som när du installerar en ny gasflaska.

Hur kontrollerar man om gasflaskan är tom?

- Det enklaste sättet att kontrollera om gasnivån är låg är att plocka upp gasflaskan.
- Om du tycker att din gasflaska är något lättare än normalt kan du väga den för att se hur mycket gas som finns kvar. De flesta flaskor har sin egen tomvikt stämplad på halsen eller bottenringen, och om vikten stämmer överens med vikten på din flaska har du ingen gas. Från skillnaden i vikt kan du uppskatta hur mycket gas som finns kvar.

3. Användning av apparaten

Montering och användning

- Apparaten har utformats så att den kan transporteras – benen och redskapsbrickan är därför enkelt löstagbara/monterade.
- Montering/demontering är för användaren begränsat till att sätta dit benen och redskapsbrickan, och att röja undan matlagningsytor vid installationen.
- Vid montering av benen: se alltid till att benens säkerhetsringar sitter fast ordentligt och att anordningen är stabil och inte gungar när den är färdigmonterad. Använd inte apparaten utan att sätta dit redskapsbrickan eftersom den också har en viktig betydelse i att säkerställa apparatens totala stabilitet.
- Använd inte apparaten om värmeskölden, fettpannan eller brännarepannan skadas på ett sätt så att värmeskölden och fettpannan hamnar i beständende kontakt under användningen. Lämna den till en återförsäljare för reparation.
- Täck inte över och ändra inte lufthålen på ventillådans lock då det kommer att inverka på produktens funktionsduglighet och kan leda till en oberäknelig låga.
- När du använder denna apparat, se till att alla delar är i gott skick och att du har kontrollerat för eventuella gasläckor före varje användning och tändning.
- Tillagningsytorna kan enkelt placeras och är redo att användas. Ingen montering krävs.
- **MÄRK VÄL:** Var god se till att allt skyddande förpackningsmaterial och all plast blir borttaget från apparaten innan den används.
- Apparaten är utformad för användning med kokkärl som är minst 225mm och högst 450mm i diameter.

Försiktighetsåtgärder som ska iakttas före tändning.

- Använd endast denna apparat på en stabil, jämn yta.
- Efter långvarig förvaring, inspektera apparaten för eventuella insekter och spindelväv som kan påverka gasflödet.

Att använda kontrollknappen

Kontrollknappen är försedd med två positiva stoppositioner, en vid låg och en vid Tända/Hög. Detta avgränsar lågans justering mellan dessa två punkter.

Tänd apparaten med piezo

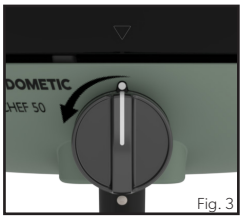


Fig. 3

- För att tända apparaten med piezotändaren, tryck och vrid kontrollvredet moturs tills du hör ett klick. Om gasen inte tänds vid den första gnistan, vrid tillbaka kontrollratten till dess OFF "•"-läge. Försök igen genom att trycka och vrida på kontrollratten moturs tills du hör ett klick. Om gasen inte har antänts under de första två till tre sekunderna bör du stänga reglerventilen genom att vrida kontrollreglaget tillbaka till sitt OFF "•"-läge.
- Vänta cirka trettio sekunder för att låta all gas som samlats in i brännaren rinna ut. Upprepa ovanstående process om nödvändigt tills lågan tänds. Lågan ska normalt tändas inom de första en till två sekunderna.

Tändning med en BBQ-tändare

- Vid kallstart kan apparaten tändas uppifrån innan önskad tillagningsyta monteras. När du tänder en varm apparat, rekommenderas att detta görs genom att sticka en BBQ-tändare genom ett av ventilationshålen under brännaren, tills den är i linje med brännaren (Placera INTE BBQ-tändaren genom det stora hålet direkt under brännaren). Tänd BBQ-tändaren. Medan BBQ-tändaren är tänd, tryck och vrid kontrollvredet moturs för att tända brännaren.

Använda manöverratten

- Kontrollvredet är försett med två positiva stopplägen, ett vid lågt och ett vid tändning/hög. Detta begränsar justeringen av lågan till mellan dessa två punkter. Det helt stängda läget är längst medurs.
- För att vrida ventilen från helt stängt läge, är det nödvändigt att först trycka in kontrollvredet precis tillräckligt för att gå ut ur låsmekanismen. Medan du håller kontrollknappen intryckt, vrid den moturs.

Allmän

- Använd kontrollratten för att justera flamintensiteten till önskad nivå genom att vrida ratten medurs för att öka flamman eller moturs för att minska den.
- När du lagar mat med hög fetthalt kan det uppstå flammor om den valda värmeinställningen är för hög. Om detta skulle hända, skruva ner värmen tills blossningen upphör.
- Flytta inte apparaten när den används. Det är osäkert att flytta apparaten när den är tänd och kan orsaka blossning.
- Efter användning, stäng först reglerventilen på gasolflaskan (om tillämpligt). När lågan har slocknat, stäng kontrollventilen på apparaten.
- Ta bort gastillförseln när den inte används.

Matlagningstips:
En egenskap hos Skottel BBQ är att den erbjuder olika värmezoner (se fig. 5). Detta är mycket användbart eftersom vissa livsmedel tillagas snabbare än andra och maten som är klar först, kan flyttas till de svalare delarna av maträtten för att hålla sig varm medan matens balans är stilla matlagning.

- **OBS!** Om apparaten används under blåsiga förhållanden måste locket användas som ett vindskydd och placeras i positionen som visas i Fig.6.

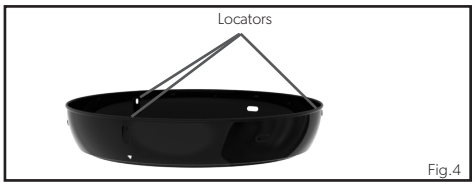


Fig.4

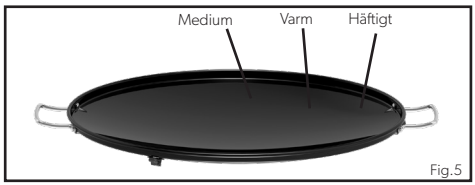


Fig.5

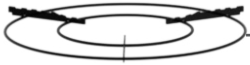
Fig. 6

4. Komponentlista

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Kupol

(B) BBQ-galler



(C) Pannställ

Fettpanna

Brännare Pan

Kontrollknapp

Ablage

Ben

Benjusterare

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

Följande ytor säljs separat. Kontrollera med din lokala återförsäljare för att se vilka tillbehör som finns tillgängliga i din region.

Kupol

Skottel
(används för stekning)

BBQ 2 Plancha 50
(används för stekning
grillning)

Paella Pan 50
(används för Paella/Ftering)

Chef Pan 50
(används för stekning)

BBQ Grid
(används för grillning)

Grill 2 Braai 50
(används för stekning
grillning)

Pizza Stone Pro 50
(används för pizzabakning)

Grytstekpanna
(används för att laga grytstek)
Använd i kombination med
grytställ och Dome

Soft Soak 50
(för enklare rengöring)

5. GreenGrillmatlagningsytor

De flesta matlagningsytor på CADAC | Dometic har GreenGrill-beläggning av non-stick-keramik som är PFOA-fri och giftfri, vilket ger hälsosammare matlagning.

Förbereda matlagningsytan
Före första användningen rekommenderar vi att du förbereder matlagningsytan för att förhindra att mat fastnar.
Applicera ett tunt lager matlagningsolja över hela matlagningsytan och värm den över medelhög värme i 2 – 3 minuter.
Låt matlagningsytan svalna innan du tvättar den i varmt såpvatten.
Applicera ett tunt lager olja på matlagningsytan igen. Den är nu klar att användas.

Rengöra matlagningsytan
Låt alltid matlagningsytor svalna helt innan de sänks ned i vatten.
Rengör matlagningsytan med varmt såpvatten och en mjuk svamp. Undvik att använda skursvampar.
För att ta bort envisa fläckar eller rester, blötlägg matlagningsytan i ett par minuter i varmt vatten innan du försöker göra rent den.

Underhåll

- Efter rengöring rekommenderar vi att du sprider en liten mängd olja till matlagningsytan innan du förvarar den för att skydda ytan mot luft och fukt.
- De flesta matlagningsytor levereras med en praktisk förvaringspåse. Placera den oljade matlagningsytan i en plastpåse innan den förvaras i påsen för att hålla påsen ren och fri från rester.

ANVISNING

- GreenGrill-beläggningen leder värme bättre än vanliga (PTFE) nonstickbeläggningar. Därför rekommenderar vi att endast 75 % av den vanliga effektinställningen används.
- För att undvika skador på matlagningsytan ska du aldrig lämna kvar den på värmekällan utan oljebeläggning.
- Vi rekommenderar att du steker med solros- eller rapsolja på grund av deras höga rykpunkt. Vi rekommenderar inte att olivolja används på grund av dess lägre rykpunkt, vilket kan leda till att ingredienser fastnar eller bränns. Tips: låt kött eller fisk anta rumstemperatur före stekning för att förhindra att de fastnar.
- CADAC | Dometic Soft Soak och Soft Soak Brush (säljs separat) är perfekt för att rengöra produkter för GreenGrill-matlagningsytor, som hjälp vid blötläggning och borttagning av envisa matrester.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Matlagningsalternativ

- Det här är de tillgängliga tillagningsalternativen.

Grillning: Detta tillagningsalternativ är idealiskt för fettfri grillning av kyckling, korv, kotletter, kebab, fisk eller grönsaker. För denna typ av matlagning, använd grillplattan
Varning: Observera att när du lagar fett kött kommer det att stänka lite fett på enheten, vilket kan orsaka uppblossningar. Var försiktig när du hanterar sådant kött. Tillagningstemperaturerna justeras enkelt för att passa dina egna behov genom att vrida på kontrollratten för att reglera värmegraden.
Fritering: Det här alternativet är idealiskt för röror, fisk, frukost, pannkakor, räkor, paella och grönsaker. För denna typ av matlagning, använd den platta grillen. Observera att eftersom det är en grund panna så lämpar den sig endast för ytlig pannfritering. Den lättstädade ytan uppmuntrar minimal användning av fett för hälsosam matlagning.
Kokning: För denna typ av matlagning, placera grytstället i sina spår och
se till att det sitter ordentligt. Placera en lämplig kruka (inte mindre än 225mm i diameter och inte mer än 450mm i diameter). En liter vatten kommer att koka på cirka 6 minuter beroende på förhållandena, storleken på kastrullen som används etc.
Obs: När du använder små krukor, försök inte använda krukor med plasthandtag eftersom dessa kan bli extremt varma.
Paella: Detta tillagningsalternativ är idealiskt för att tillaga paella, risotto, pastarätter, traditionell frukost etc. Paella Pan är gjord av högkvalitativt pressat aluminium som möjliggör utmärkt värmefördelning och kvarhållning.
Pizzabakning: Detta tillagningsalternativ är idealiskt för att tillaga pizzor, platta bröd etc. Pizzastenen är 12 mm tjock och tål temperaturer på upp till 300°C och inkluderar en panna. Kupolen måste användas för att skapa bakeffekten

6. Rengöra apparaten

- Vi rekommenderar att du rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Det förlänger livet på apparaten.
- Låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Använd en fuktig trasa urvriden i en lösning av tvålvatten för att rengöra utvändiga ytor.
- För att rengöra kökets stomme, torka den ren med en fuktig trasa, eventuellt med lite diskmedel om så krävs.
- DOPPA INTE NER DEN I VATTEN, eftersom detta gör det möjligt för vatten att ta sig in i brännarröret, så att apparaten inte fungerar ordentligt.
- Grillplattan är belagd med en tuff slitstark keramisk non-stick-beläggning som har använts med stor framgång på några av de bästa köksredskapen i världen. Ändå kan ta hand om det hjälpa dig att njuta av extra år av hälsosam, enkel matlagning utan vidhäftning.
- Även om den keramiska non-stick-beläggningen är mycket hållbar, kan den lätt skadas genom att använda metallredskap. Därför rekommenderas att du endast använder plast- eller träredskap för matlagning• Låt alltid grillen/plattan svalna innan den sänks ned i vatten.
- Se till att inget vatten kommer in på brännarna eller pilot-/tändområdet. Torka av apparaten helt torr före användning.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom de kan skada ytorna.
- Rengör apparaten efter varje användning. Efter rengöring rekonditionera kokytan med en lätt torka av olja.
- Använd inte någon högtrycksångutrustning eller en vattenstråle för att rengöra apparaten.
- Obs: För envisa fläckar kan CADAC ugnsrengörare användas.

7. Lagring

- Låt alltid enheten svalna och rengöras innan den förvaras.
- Stäng av gastillförseln till apparaten, koppla ur och ta bort gastillförseln från apparaten.
- Förvara aldrig en apparat med gastillförseln ansluten, detta är en osäker praxis.
- Förvara apparaten och gastillförseln i ett välventilerat utrymme borta från brännbart material. Förvaring av cylindrar bör helst vara utomhus och får INTE finnas i en källare.

8. Underhåll & felsökning

Underhåll

- Om du rengör och underhåller din apparat regelbundet förlängs apparatens livslängd och risken för problem minskar.
- Denna apparat kräver inget planerat underhåll.
- Denna apparat får endast servas av en auktoriserad person.
- Kontrollera din gasslang och anslutningar regelbundet för tecken på läckage och varje gång gasflaskan fylls på eller monteras på apparaten vid varje användning.

Felsökning

Vid stänkande låga eller jetblockering:

- Rengör dina brännarportar vid spill.
- Vi rekommenderar att du rengör eller byter ut jetmunstyckena var sjätte (6) månad för att säkerställa fortsatt effektiv drift av din apparat. Om apparaten skulle fungera onormalt efter förvaring och alla kontroller inte har löst problemet, kan munstycket vara blockerat. Ett blockerat munstycke indikeras av en svagare gulaktig låga eller ingen låga alls i extrema fall. Under dessa omständigheter är det nödvändigt att ta bort och inspektera och noggrant rengöra alla främmande föremål som kan ha samlats i apparaten.
- Detta kan göras genom att ta bort strålen med vanliga verktyg och blåsa bort all smuts från strålen, eller så kan du köpa nya strålar från din lokala butik. Försök inte att mekaniskt rengöra strålen.

Byte av ett blockerat munstycke

- Din apparat är utrustad med en specifik storleksstråle för att reglera rätt mängd gas.
- Skulle hålet i strålen blockeras kan det resultera i en liten låga eller ingen låga alls. Försök inte att rengöra strålen med en stift eller annan sådan enhet som denna kan orsaka skador som kan göra apparaten osäker.
- **För att byta ut munstycket**: Ta bort alla lösa ytor samt verktygsbrickan och benen från apparaten. Vänd på brännarbasen och ta bort de 3 skruvarna från den nedre täckplattan (fig.7) för att separera brännarbasen från brännarenheten (fig. 8). Koppla bort piezo-tråden, var försiktig så att den inte skadas och ta bort brännarenheten från brännarbasen för att exponera strålen (fig. 9). Strålen kan nu tas bort med en lämplig nyckel. Använd inte en tång eftersom detta kan skada strålen, göra den oanvändbar eller omöjlig att ta bort. Skruva in den nya strålen i ventilen. Dra inte åt för hårt eftersom detta kan skada enheten.
- Gör i omvänd ordning ovanstående procedur för att återmontera enheten, se till att venturin och jetstrålen är korrekt inriktade (fig 10) och att piezo-tråden är återansluten.

Byte av slang:

- Installationen av en slang beskrivs i avsnitt 2.

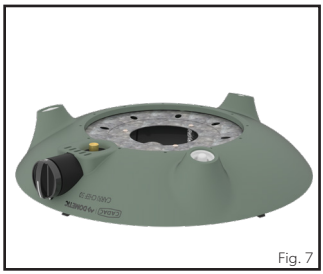


Fig. 7

Fig. 8

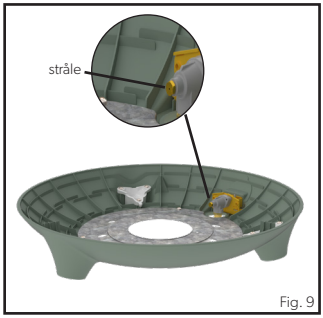


Fig. 9

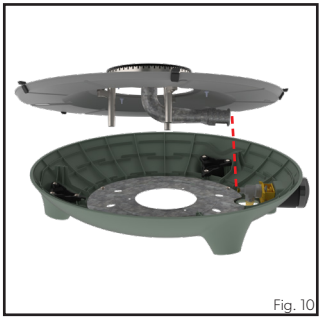


Fig. 10

9. Reservdelar och tillbehör

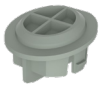
- Använd alltid äkta reservdelar eftersom de har utformats för att ge optimal prestanda.

Reservdelar

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Övre 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Justerbart ben 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Mitten 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Icke justerbart ben 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Tilbehør

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garanti

Den lagstadgade garantitiden gäller. Kontakta din återförsäljare eller tillverkarens representant i ditt land om produkten är defekt. (se www.cadacinternational.com/support).

Vid reparations- och garantiärenden ska följande dokument skickas med när du returnerar produkten:

- En kopia på fakturan med inköpsdatum
- En reklamationsbeskrivning eller felbeskrivning

Observera att självständiga eller icke professionella reparationer kan påverka säkerheten och leda till att garantin blir ogiltig.

Razlaga simbolov

Recikliranje embalaže. Embalažni material odložite v ustrezne zabojnike za recikliranje odpadkov, kjer koli je to mogoče.

SL

POZOR

Poskrbite za zadostno prezračevanje. Ta plinska naprava uporablja zrak (kisik). Aparata ne uporabljajte v neprezračenem prostoru. Če še vedno več plinske naprave in / ali potniki, ki uporabljajo plin dodan prostor, je treba zagotoviti dodatno prezračevanje. Če so prostoru dodane kakršne koli naprave, ki uporabljajo plin, je treba zagotoviti dodatno prezračevanje.

POMEMBNO

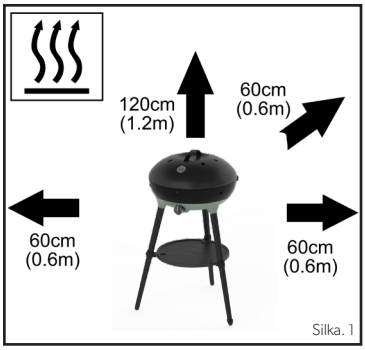
Pozorno preberite navodila, da se seznanite z napravo pred priključitvijo aparata z jeklenko.

Navodila shranite za poznejšo uporabo.

1. Varnostne informacije

Ta navodila so za vašo varnost in v izogib nevarnosti poškodb. Če se navodilom ne sledi natančno, garancija ne velja.

- Aparat je v skladu z BS EN 484, BS EN 498
- Plinske naprave potrebujejo prezračevanje za učinkovito delovanje in zagotavljanje varnosti uporabnikov in drugih v neposredni bližini. Aparata ne uporabljajte v neprezračevanem prostoru. Namenjeno je samo zunanji uporabi.
- Poskrbite, da je naprava uporabljena v prostoru z dobrim prezračevanjem.
  OPOZORILO: DOSTOPNI DELI SO LAHKO ZELO VROČI. DRŽITE MLAJE OTROKE PROČ**.**
- Cilinder plina se uporablja le v pokončnem položaju.
- Pred uporabo aparata preberite navodila.



Silka. 1

Montaža in uporaba

- Naprave ne uporabljajte, če ima poškodovana ali obrabljena tesnila.
- Ne uporabljajte aparata, ki pušča, je poškodovan ali ne deluje pravilno.
- Z napravo ravnajte previdno. Ne pustite, da pade.
- Napravo vedno uporabljajte na stabilni ravni površini
- Poskrbite, da je sestavljen proizvod stabilen in se ne maje.
- Ta naprava ni primerna za namestitev ali priključitev na mrežasto oskrbo s plinom
- Ta naprava ne sme biti v bližini vnetljivih materialov med uporabo. Minimalne varne razdalje so:
  Nad napravo 1,2 m. Na zadnji strani in ob straneh 0.6m. (Silka 1)
- Pri uporabljate lonca je minimalna priporočena velikost 225mm in največja priporočena velikost 450mm.
- Ne uporabljajte kuhalne površine ali lonca, ki je večji od priporočene velikosti. Naše kuhalne površine so bile posebej zasnovane tako, da omogočajo izgorevanje plina in zaprtje tega prostora lahko vpliva na delovanje te naprave.
- Te naprave ne spreminjajte, vsaka sprememba je lahko nevarna. Ne uporabljajte ga za ničesar, za kar ni bil zasnovan.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- Prižganega aparata nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo se deli aparata segrejejo (predvsem gorilnik), zato se ne dotikajte vročih delov z golimi rokami. Priporočljiva je uporaba rokavic.
- Aparata ne uporabljajte, če ustrezna kuhalna površina ni pravilno postavljena.

Cev

- Pred vsako uporabo in pred priključitvijo na posodo za plin je treba cev preveriti glede obrabe ali poškodb.
- Aparata ne uporabljajte, če je cev poškodovana ali obrabljena. Zamenjajte cev.
- Ne zvijajte ali poškodujte cevi.
- Dolžina cevi ne sme biti manjša od 0.8m, in ne sme presegati 1,5m. Cev je potrebno zamenjatil, ko je poškodovana ali kaže znake krhkosti ali razpok.

Posoda za plin

- Plin se v enoto dovaja preko cevi in regulatorja. Cev in regulator lahko priključite na plinsko jeklenko ali Power Pak, ki je naprava, ki sprejme dve ali več plinskih kartuš. Opomba: Cev, regulator in Power Pak niso dobavljeni z aparatom.
- POSKUS NAMESTITEV DRUGIH VRST PLINSKIH JEKLEN ALI PLINSKIH KARTUŠ (KI SE UPORABLJAJO V POVEZAVI Z POWER PAK) JE LAHKO NEVAREN.
- To napravo smete uporabljati samo z odobreno cevjo in regulatorjem.
- Za uporabo samo s plinsko jeklenko, ki ne presega 500 mm v višino (brez regulatorja) in 400 mm v širino.
- Prepričajte se, da je posoda za plin nameščena ali zamenjana na dobro prezračevanem mestu, po možnosti na prostem, stran od kakršnih koli virov vžiga, kot so odprti ogenj, piloti, električni požari in stran od drugih ljudi.
- Posode za plin hranite stran od vročine in ognja. Ne postavljajte na štedilnik ali katero koli drugo vročo površino.
- Posode, ki jih je mogoče ponovno napolniti, je treba uporabljati samo v pokončnem položaju, da zagotovite pravilen odvzem goriva. Neupoštevanje tega lahko povzroči izpust tekočine iz posode za plin, kar povzroči nevarne pogoje delovanja.
- Ne poskušajte odstraniti plinske posode, medtem ko naprava deluje.
- Posodo za plin je treba po uporabi ali med skladiščenjem odklopiti od naprave

Lahek hrbet

- V primeru vrnitve svetlobe (ko plamen gori nazaj in se vžge v notranjosti gorilnika ali venturijevega ohišja), takoj izklopite dovod plina tako, da najprej zaprete regulacijski ventil na plinski jeklenki in nato ventil naprave. Ko plamen ugasne, odstranite regulator in preverite stanje tesnila; zamenjajte tesnilo, če ste v dvomih. Ponovno prižgite napravo.
- Če plamen vztrajno gori, izdelek vrnite pooblaščenemu serviserju.

Puščanja

- Če pride do puščanja plina v vaši napravi (smrad po plinu), takoj izklopite dovod plina tako, da obrnete gumb za upravljanje v smeri urinega kazalca na OFF "•"postavite na mesto brez plamena, kjer je mogoče zaznati in ustaviti puščanje plina. Če želite preveriti puščanje plina na vašem napravo, naredite zunaj. Ne poskušajte odkriti puščanja plina s plamenom; uporabite milnico.
- Preverite puščanje na končniku pri ventilu in na priključku regulatorja jeklenke z odprtim plinom na jeklenki, vendar ne odprtim ali vklopljenim s krmilnim gumbom naprave.

Kako preveriti, ali je naprava pravilno priključena na dovod plina

- Pomembno je, da so vse plinske povezave pravilno priključen saj s tem preprečite uhajanje plina.
- Pravilen način je, da spoj, tj. mesto, kjer se posoda za plin poveže z aparatom, namažete z milnico. Gumb za upravljanje aparata rahlo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da vklopite plin. Če nastanejo mehurčki, pride do puščanja plina. Takoj izklopite plin in izključite dovod plina iz naprave. Preverite, ali so vsi priključki pravilno nameščeni. Preverite, ali je tesnilo na mestu in v dobrem stanju, preden priključite dovod plina. Po ponovni namestitvi dovoda plina ponovno preverite z milnico.
- Če puščanje plina ne preneha, izdelek vrnite lokalnemu prodajalcu v pregled/popravilo.

Države v uporabi	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, GR	AT, CH, DE & SK
Kategorija naprave	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
PLIN	Butan	Propan	Butan, Propan ali njuna mešanica		
Pritisk plina	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Št. Regulatorja	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominalna poraba	269g/hr		269g/hr	269g/hr	269g/hr
Bruto moč toplote	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW

Uporaba plina	Izdelek lahko uporablja primerne cevi in regulator, ki se priklopi na plinsko jeklenko, ki ne sme tehtati več kot 9kg.

Ime kartice države				
AE = Združeni Arabski Emirati	AL = Albanija	AT = Avstrija	BE = Belgija	CH = Švica
CZ = Češka	DE = Nemčija	DK = Danska	ES = Španija	FI = Finska
FR = Francija	GB = Združeno kraljestvo	GR = Grčija	HR = Hrvaška	IT = Italija
JP = Japonska	KR = Koreja	NL = Nizozemska	NO = Norveška	PL = Poljska
PT = Portugalska	RO = Romunija	RU = Rusija	RS = Srbija	SI = Slovenija
SK = Slovaška	SE = Švedska	TR = Puran	ZA = Južna Afrika	

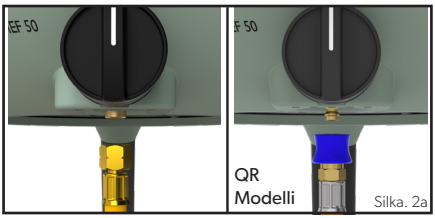
I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) in I 3B/P (37), kategorije naprav: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Potisnite odobreno cev na zadnji del ventila, dokler ni pravilno nameščen. Na drugi konec pritrdite ustrezen regulator nizkega tlaka.
I3B/P(30) : regulator konfiguracije butana 30mbar ali regulator konfiguracije propana 30mbar ali regulator konfiguracije mešanice butana/propana 30mbar.
I3B/P(37) : regulator konfiguracije butana 37mbar ali regulator konfiguracije propana 37mbar ali regulator konfiguracije mešanice butana/propana 37mbar.
I3+(28-30/37) : regulator konfiguracije butana 30mbar ali regulator konfiguracije propana 37mbar.
Ponovno se prepričajte, da je cev pravilno nameščena. Vrsta uporabljene cevi mora biti v skladu z ustreznim standardom EN in zahtevo za lokacijo.

I 3B/P (50) Kategorija aparata: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50) : regulator konfiguracije butana 50mbar ali regulator konfiguracije 50mbar propana ali regulator konfiguracije mešanice butana/propana 50mbar.
Privijte cev s pravilnimi navojnimi priključki na vsakem koncu na levi 1/4" BSP navoj ventila. Na konec cevi pritrdite ustrezen 50mbar nizkotlačni regulator. Uporabljeni cevni sklop mora biti v skladu z DIN 4815, del 2 ali enakovrednim.

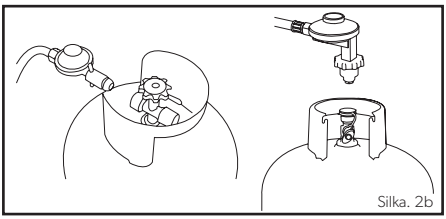
2. Montaža in menjava dovoda plina

Priključitev dovoda plina

- Pred priključitvijo aparata na plinsko jeklenko, poskrbite, da je gumijasto tesnilo na regulatorju v pravilnem položaju in v dobrem stanju.
- Preden priključite cev in regulator na aparat, preverite, ali je upravljalni gumb naprave je v položaju OFF "•".
- To preverjanje opravite vsakič, ko napravo namestite na plinsko jeklenko.
- Izpihajte prah iz odprtine za dovod plina, da preprečite morebitno zamašitev šobe.
- POZOR! Pri nastavljanju ventila za plin na izdelek, morate ventil naviti naravnost saj s tem preprečite puščanje plina. Ventil zategniti z ustreznim ključem. (glej Silka 2a)
- Na aparat priključite odobreno cev in regulator.
- Prepričajte se, da je oskrba s plinom (plinska jeklenka/plinska kartuša) nameščena na dobro prezračevanem mestu, stran od kakršnega koli vira vžiga, kot je odprti ogenj, in stran od drugih ljudi
- Ne zvijajte ali poškodujte cevi. Zagotovite, da cev ni nesposerdno v bližini ognja, da bi preprečili poškodbe cevi zaradi vročine .
- Poskrbite, da je jeklenka ves čas v pokončnem položaju. Jeklenko povežite s privijanjem tesnil na strani,dokler se popolnoma ne prilega.
- Prepričajte se, da je plinsko tesnilo dobro (preverite vonj po plinu okoli priključka). Ne preverjajte puščanja z odprtim ognjem. Uporabljajte samo toplo milnico, ki jo nanesete na spoje in priključke aparata. Morebitno puščanje se bo pokazalo kot mehurčki okoli območja puščanja.
- Če ne morete odpraviti uhajanja plina aparata ne uporabljate, ampak obrnite na lokalnega trgovca za pomoč.



Silka. 2a


Silka. 2b

Odklop in zamenjava dovoda plina

- Po uporabi obrnite gumb za upravljanje aparata v položaj OFF "•"in zaprite dovod plina.
- Ko morate zamenjati prazno jeklenko, se prepričajte, da je plin zaprt na ventilu jeklenke.
- Med menjavo jeklenke ne kadite.
- Odstranite regulator iz praznega cilindra.
- Regulator pritrdite na polno jeklenko, glejte zgornja navodila, kako priključiti dovod plina.
- Izvedite enake postopke nege in preverjanja kot pri nameščanju nove plinske jeklenke.

Kako preveriti, ali je plinska jeklenka prazna?

- Najlažji način, da preverite, ali je nivo plina nizek, je dvig plinske jeklenke.
- Če menite, da je vaša plinska jeklenka nekoliko lažja kot običajno, jo lahko stehtate in vidite, koliko plina je ostalo. Večina jeklenk ima na vratu ali spodnjem obroču vtisnjeno lastno prazno težo in če se teža ujema s težo vaše steklenice, nimate plina. Iz razlike v teži lahko ocenite, koliko plina je ostalo.

3. Upravljanje naprave

Sestava in Uporaba

- Izdelek je izdelan tako, da so nogice in pomožni pladenj lahko odstranljivi in nato ponovno sestavljivi, kar nam omogoča hiter prenos izdelka.
- Sestava oz razstavljanje izdelka je časovno omejen na vgradnjo nog in pomožnega pladenj ter montaže oz odstranitve kuhalne površine.
- Ko montiramo nogice, moramo preveriti ali smo nogice dobro pričvrstili na njihov položaj in ali je izdelek stabilen preden ga začnemo uporabljati. NUJNO je da se pri montaži nog, postavi pomožni pladenj na svoje mesto, saj igra zelo pomembno vlogo pri stabilnosti izdelka.
- Če se toplotni ščit, posoda za maščobo ali ponev z gorilnikom poškodujejo tako, da med uporabo pride do trajnega stika med toplotnim ščitom in posodo za maščobo, aparata ne uporabljajte. Vrnite ga prodajalcu v popravilo.
- Ne prekrivajte ali spreminjajte zračnike v pokrovu izdelka, saj bo to vplivalo na uspešnost izdelka in lahko privede do nestabilnega ognja.
- Ko uporabljate to napravo, se prepričajte, da so vsi deli v dobrem stanju in da ste pred vsako uporabo in vžigom preverili morebitno puščanje plina.
- Kuhalne površine je mogoče enostavno namestiti in so pripravljene za uporabo. Sestavljanje ni potrebno.
- **OPOZORILO:** Poskrbite, da se vsa zaščitna embalaža in plastiko odstrani iz naprave pred uporabo.
- Aparat je zasnovan za uporabo s posodami za kuhanje s premerom najmanj 225mm in ne večjim od 450mm

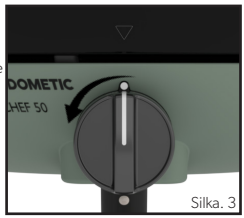
Previdnostni ukrepi, ki jih je treba sprejeti pred razsvetljavo.

- Napravo uporabljajte samo na stabilni ravni površini.
- Po dolgotrajnem skladiščenju preverite, ali v napravi ni žuželk in pajčevine, ki bi lahko vplivale na pretok plina.

Uporaba krmilnega gumba

Kontrolni gumb je opremljen z dvema pozitivnima položajema zaustavitve, enim pri nizki in enim pri vžigu/visokem položaju. To omeji nastavitev plamena med tema dvema točkama.

Vžig aparata s Piezo



Silka. 3

- Za osvetlitev naprave s piezo vžigalnikom pritisnite in obračajte kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če je plin ne vžge ob prvi iskri, obrnite gumb za upravljanje nazaj v položaj OFF "•". Poskusite znova, tako da pritisnete in zavrtite kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če se plin ne vžge v prvih dveh do treh sekundah, zaprite regulacijski ventil z obračanjem krmilni gumb nazaj v položaj OFF "•".
- Počakajte približno trideset sekund, da morebitni plin, nakopičen v gorilniku, uide. Po potrebi ponovite zgornji postopek, dokler se plamen ne vname. Plamen bi moral običajno zasvetiti v prvi eni do dveh sekundah.

Prižiganje z vžigalnikom za žar

- Ob hladnem zagonu se lahko aparat vžge od zgoraj, preden namestite želeno kuhalno površino. Ko prižgete vročo napravo, je priporočljivo, da to storite tako, da vžigalnik za žar vstavite skozi eno od odprtin za odzračevanje pod gorilnikom, dokler ni v isti ravnini z gorilnikom (NE postavljajte vžigalnika za žar skozi veliko luknjo neposredno pod gorilnik). Prižgite vžigalnik za žar. Medtem ko je vžigalnik za žar prižgan, pritisnite in obrnite gumb za upravljanje v nasprotni smeri urnega kazalca, da prižgete gorilnik.

Uporaba krmilnega gumba

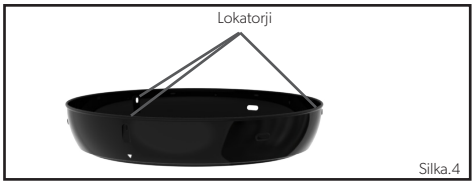
- Krmilni gumb je opremljen z dvema pozitivnima položajema zaustavitve, enim pri nizki in enim pri vžigu/visokem. To omeji nastavitev plamena med tema dvema točkama. Popolnoma zaprt položaj je v najbolj oddaljenem položaju v smeri urinega kazalca.
- Za vrtenje ventila iz popolnoma zaprtega položaja je potrebno najprej pritisniti gumb za upravljanje ravno toliko, da se premakne iz zaklepnega mehanizma. Medtem ko držite kontrolni gumb, ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.

Splošno

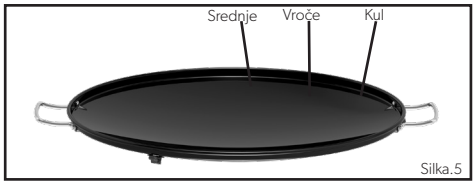
- Uporabite kontrolno gumb za prilagoditev intenzivnosti plamena na želeno raven, tako da gumb zavrtite s urinčno smerjo za povečanje plamena ali v nasprotni smeri za zmanjšanje plamena.
- Pri kuhanju hrane z visoko vsebnostjo maščobe lahko pride do vžiga, če je izbrana stopnja kuhanja previsoka. Če se to zgodi, zmanjšajte toploto, dokler gorenje ne preneha.
- Med uporabo naprave ne premikajte. Premikanje prižgane naprave ni varno in lahko povzroči vžig.
- Po uporabi najprej zaprite kontrolni ventil na plinski jeklenki (če obstaja). Ko plamen ugasne, zaprite kontrolni ventil na napravi.
- Ko ni v uporabi, odstranite dovod plina.

Kuharski nasveti:
Značilnost Skottel BBQ je, da ponuja različne toplotne cone (glej sliko 5). To je zelo koristno, saj se nekatera živila kuhajo hitreje kot druge in hrano, ki je prva pripravljena, lahko premaknete v hladnejše predele posode, da ostanejo tople, medtem ko je ravnovesje hrane še vedno kuhanje.

- OPOZORILO; v kolikor uporabljate izdelek v vetrovnem vremenu, je potrebno uporabiti pokrov izdelka, kot ščit pred vetrom, kot je prikazano v Silka. 6.



Silka.4



Silka.5

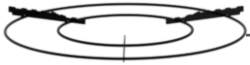
Silka. 6

4. Seznam komponent

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Kupola

(B) Žar plošča



(C) Nastavek posode

Posoda za zbiranje maščobe

Rezervoar gorilnika

Kontrolni gumb

Pladenj za pomožne pripomočke

Noga

Regulator nog

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

Naslednje površine se prodajajo ločeno. Preverite pri lokalnem trgovcu, kateri dodatki so na voljo v vaši regiji.

Kupola

Skottel
(za cvrtje)

BBQ 2 Plancha 50
(za cvrtje/žar)

Paella Pan 50
(uporablja se za paello/cvrtje)

Chef Pan 50
(za cvrtje)

BBQ Grid
(za žar)

Grill 2 Braai 50
(används för stekning
grillning)

Pizza Stone Pro 50
(uporablja se za peko pic)

Ponev za pečenje
(uporablja se za pripravo pečenk)
Uporabite v kombinaciji z
lončkom
Stojalo in kupola

Soft Soak 50
(za lažje čiščenje)

5. Možnosti kuhanja GreenGrill

Večina kuhalnih površin CADAC | Dometic vsebuje keramični premaz proti prijemanju GreenGrill, ki ne vsebuje PFOA in ni strupen, hkrati pa omogoča bolj zdravo pripravo hrane.

Priprava kuhalne površine
Pred prvo uporabo priporočamo, da pripravite kuhalno površino in tako preprečite prijemanje hrane.
Na celotno kuhalno površino nanesite tanek sloj olja za kuhanje in 2 do 3 minute segrevajte na srednji temperaturi.
Kuhalna površina naj se ohladi, preden jo pomijete v topli milnici.
Na kuhalno površino znova nanesite tanek sloj olja. Zdaj je pripravljena za uporabo.

Čiščenje kuhalne površine

- Vedno počakajte, da se kuhalna površina v celoti ohladi, preden jo potopite v vodo.
- Kuhalno površino očistite s toplo milnico in mehko gobico. Izogibajte se uporabi grobih čistilnih gobic.
- Za odstranjevanje trdovratnih madežev in ostankov kuhalno površino nekaj minut namakajte v topli vodi in jo nato poskusite ponovno očistiti.

Vzdrževanje

- Po čiščenju priporočamo, da na kuhalno površino pred shranjevanjem nanesete majhno količino olja, da jo zaščitite pred zrakom in vlago.
- Večina kuhalnih površin je dobavljenih s priročno torbo za shranjevanje. Pred shranjevanjem v namensko torbo pospravite naoljeno kuhalno površino v plastično vrečko, da preprečite prenos umazanije in ostankov na torbo.

NASVET

- Premaz GreenGrill prevaja toploto bolje kot običajni premazi proti prijemanju (PTFE). Zato priporočamo, da uporabljate samo 75 % običajne nastavitve moči.
- Da preprečite poškodbe kuhalne površine, je nikoli ne puščajte na viru toplote brez premaza olja.
- Priporočamo, da za cvrtje uporabite sončnično ali repično olje, ki imata visoke točke dimljenja. Uporaba olivnega olja ni priporočena zaradi nizke točke dimljenja, ki lahko povzroči prijemanje ali zažgano hrano. Nasvet: pred cvrtjem pustite, da se meso ali riba ogrejeta na sobno temperaturo in tako preprečite prijemanje.
- CADAC | Dometic Soft Soak in krtača Soft Soak (naprodaj ločeno) sta popolna pripomočka za čiščenje kuhalnih površin GreenGrill, saj pripomoreta pri namakanju in odstranjevanju trdovratnih ostankov hrane.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Možnosti kuhanja

- To so razpoložljive možnosti kuhanja.

Pečenje na žaru: Ta možnost je idealna za pečenje piščanca, klobas, kotletov, kebabov, rib ali zelenjave na žaru brez olja. Za to vrsto kuhanja uporabite grill ploščo.
Opozorilo: Upoštevajte, da se pri kuhanju mastnega mesa lahko na aparat razprši nekaj maščobe, kar lahko povzroči plamen. Bodite previdni pri ravnanju s takšnim mesom. Z obračanjem gumba za nadzor toplote lahko enostavno prilagodite temperaturo kuhanja, da ustreza vašim zahtevam.
Cvrtje: ta možnost je idealna za pomfrit, ribe, zajtrk, palačinke, kozice, paello in zelenjavo. Za to vrsto kuhanja uporabite ploščat žar. Upoštevajte, da je ponev plitva in je primerna samo za plitvo cvrtje. Enostavno čiščenje površine spodbuja minimalno uporabo maščobe za zdravo kuhanje.
Vrenje: Za to vrsto kuhanja postavite stojalo za lonec v njegove reže in se prepričajte, da je pravilno nameščeno. Postavite primeren lonec (premer najmanj 225mm in ne več kot 450mm). En liter vode bo zavrel v približno 6 minutah, odvisno od pogojev, velikosti uporabljene posode itd.
Opomba: Za majhne lonce ne poskušajte uporabljati loncev s plastičnimi ročaji, saj se lahko zelo segrejejo.
Paella: Ta možnost kuhanja je idealna za kuhanje paelle, rižote, testenin, tradicionalnih zajtrkov itd. Paella Pan je izdelana iz visokokakovostnega stisnjenega aluminija, ki omogoča odlično porazdelitev in zadrževanje toplote.
Peka pice: Ta možnost kuhanja je idealna za pripravo pic, kruhov itd. Kamen za pico je debel 12 mm in lahko prenese temperature do 300°C in vključuje ponev. Za ustvarjanje učinka pečenja je treba uporabiti kupolo.

6. Čiščenje

- Priporočljivo je, da se aparat čist po vsaki uporabi. To bo podaljšalo življenjsko dobo aparata.
- Pustite, da se naprava ohladi, preden jo očistite.
- Za čiščenje zunanjih površin uporabite vlažno krpo, ožeto v raztopini milnice.
- Za čiščenje peči,le to preprosto obrišite z vlažno krpo. Po potrebi lahko uporabite malo detrgenta.
- Aparata NE potopiti v vodo, saj bo to povzročilo okvaro gorilnika.
- Plošča za žar je prevlečena s trpežnim, trpežnim keramičnim premazom proti sprijemanju, ki je bil z velikim uspehom uporabljen v nekaterih najboljših posodah na svetu. Kljub temu vam lahko skrb zanj pomaga, da uživate v dodatnih letih zdravega in enostavnega kuhanja.
- Keramična prevleka proti sprijemanju je zelo trpežna, vendar se lahko zlahka poškoduje z uporabo kovinskih pripomočkov. Zato je priporočljivo, da pri kuhanju uporabljate samo plastično ali leseno posodo.
- Vedno pustite, da se žar/plošča ohladi, preden gapotopite v vodo.
- Prepričajte se, da voda ne pride na gorilnike ali pilotsko/svetilno območje. Pred uporabo aparat popolnoma obrišite do suhega.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo površine.
- Aparat očistite po vsaki uporabi. Po čiščenju ponovno obdelajte kuhalno površino z rahlim obrišite oljem.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte visokotlačne parne opreme ali vodnega curka.
- Opomba: Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečice CADAC

7. Skladiščenje

- Vedno pustite, da se enota ohladi in jo očistite, preden jo shranite.
- Izklopite dovod plina v napravo, odklopite in odstranite dovod plina iz aparata.
- Naprave nikoli ne shranjujte s priključenim dovodom plina, to ni varna praksa.
- Napravo in dovod plina hranite v dobro prezračevanem prostoru, stran od vnetljivih materialov. Skladiščenje plinskih jeklenk naj bo po možnosti na prostem in NE v kleti.

8. Vzdrževanje in odpravljanje težav

Vzdrževanje

- Če aparat redno čistite in vzdržujete, se bo življenjska doba aparata podaljšala in možnost težav se bo zmanjšala.
- Ta naprava ne potrebuje načrtovanega vzdrževanja.
- To napravo sme servisirati samo pooblaščena oseba.
- Redno preverjajte vašo plinsko cev in priključke, ali so znaki puščanja in vsakič, ko se plinska jeklenka pri vsaki uporabi ponovno napolni ali namesti na aparat.

Odpravljanje težav

V primeru brizganja plamena ali zamašitve šobe:

- Očistite odprtine gorilnika v primeru prevelikega razlitja.
- Priporočamo, da očistite ali zamenjate šobe vsakih šest (6) mesecev, da zagotovite nadaljnje učinkovito delovanje vaših naprav.
- Če naprava za shranjevanje ne deluje normalno in vsi pregledi niso odpravili težave, je morda blokirana. Za zamašeno šobo bi bil značilen šibkejši rumenkast plamen ali v skrajnih primerih brez plamena. V teh okoliščinah boste morali odstraniti in pregledati ter temeljito očistiti vse tujke, ki so se morda nabrale v napravi.
- To lahko storite tako, da odstranite šobo s standardnim orodjem in izpihate morebitno umazanijo iz šobe, nove šobe lahko kupite v lokalni trgovini. Ne poskušajte mehansko očistiti šobe.

Zamenjava zamašenega curka:

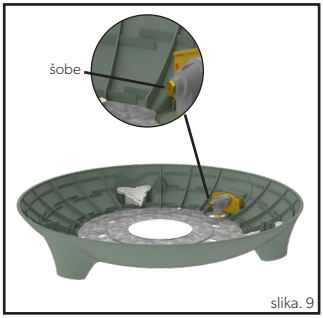
- Vaša naprava je opremljena s posebno velikostjo šobe za uravnavanje pravilne količine plina.
- Če se luknja v curku zamaši, lahko pride do majhnega plamena ali ga sploh ni. Šobe ne poskušajte očistiti z zatičem ali drugo podobno napravo, ker lahko povzročite poškodbe, zaradi katerih je naprava lahko nevarna.
- **Zamenjava šobe**: z aparata odstranite vse ohlapne površine, kot tudi pomožni pladenj in noge. Obrnite osnovo gorilnika in odstranite 3 vijake s spodnje pokrovne plošče (slika 7), da ločite osnovo gorilnika od sklopa gorilnika (slika 8). Odklopite piezo žico, pri čemer pazite, da je ne poškodujete, in odstranite sklop gorilnika s telesa podnožja gorilnika, da izpostavite curek (slika 9). Šobo lahko sedaj odstranite z ustreznim viličastim ključem. Ne uporabljajte klešč, ker lahko poškodujete šobo, zaradi česar je neuporabna ali nemogoča za odstranitev. Privijte novo šobo v ventil. Ne zategnite preveč, ker lahko poškodujete enoto.
- Obrnite zgornji postopek, da ponovno sestavite enoto in zagotovite, da sta venturijeva cev in curek pravilno poravnana (slika 10) in da je piezo žica ponovno priključena.

Zamenjava cevi:

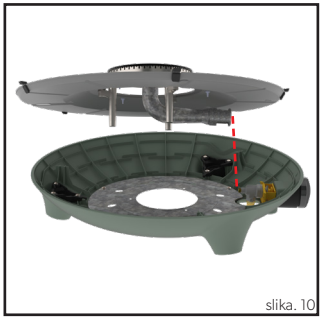
- Namestitev cevi je opisana v 2. Razdelku

slika. 7

slika. 8



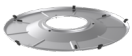
slika. 9


slika. 10

9. Rezervni deli in dodatki

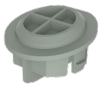
- Vedno uporabljajte originalne rezervne dele, saj so zasnovani tako, da zagotavljajo optimalno delovanje.

Rezervni deli

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Na vrhu 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Nastavljiva noga 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Srednji 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Nenastavljiva noga 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Dodatki

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garancija

Velja zakonsko določen garancijski rok. Če je izdelek pokvarjen, se obrnite na svojega trgovca ali podružnico proizvajalca v svoji državi. (glejte www.cadacinternational.com/support).

Za obravnavanje zahtevkov popravil oz. garancijskih zahtevkov morate skupaj z izdelkom poslati naslednjo dokumentacijo:

- kopijo računa z datumom nakupa,
- razlog za reklamacijo ali opis napake.

Upoštevajte, da lahko imajo lastnoročna ali neprofesionalna popravila varnostne posledice in lahko razveljavijo garancijo.

Symbolien selitykset

Pakkausmateriaalit kierrätykseen. Sijoita pakkausmateriaali sopiviin kierrätysastioihin aina kun mahdollista.

FI

VAROITUS

Varmista riittävä ilmanvaihto. Tämä kaasulaite kuluttaa ilmaa (happea). Älä käytä tätä laitetta huonon ilmanvaihdon omaavassa tilassa, jotta et vaarantaisi henkeäsi. Jos tilaan lisätään enemmän kaasua käyttäviä kaasulaitteita ja/tai oleskelijoita, on tilaan järjestettävä lisätuuletus.

TÄRKEÄÄ

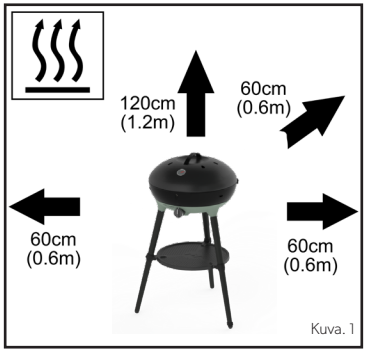
Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, jotta tutustut laitteeseen ennen sen kytkemistä kaasusäiliöön.

Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

1. Turvallisuustieto

Nämä ohjeet ovat turvallisuutesi vuoksi ja auttavat välttämään loukkaantumis- ja/tai vaurioriskiä. Kaikki takuut raukeavat, jos näitä ohjeita ei noudateta.

- Tämä laite on standardien EN484.
- Kaasulaitteet vaativat ilmanvaihdon toimiakseen tehokkaasti ja varmistaakseen käyttäjien ja muiden sivullisten turvallisuuden. Älä käytä laitetta tuulettamattomassa tilassa. Se on tarkoitettu vain ulkokäyttöön.
- Varmista, että laitetta käytetään hyvin ilmastoidussa tilassa.
- **VAROITUS:** LAITE VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA. PIDÄ ETÄ PIENISTÄ LAPSISTA.
- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
- Vain ulkokäyttöön!



Kuva. 1

Kokoaminen ja käyttö

- Älä käytä laitetta, jos sen tiivisteet ovat vaurioituneet tai kuluneet.
- Älä käytä laitetta, joka vuotaa, vaurioitunut tai joka ei toimi kunnolla
- Käsittele laitetta varovasti, älä tiputa sitä.
- Käytä laitetta aina vakaalla, tasaisella alustalla
- Varmista, että koottu tuote on vakaa eikä keinu.
- Tämä laite ei sovellu asennettavaksi tai liitettäväksi verkkomaiseen kaasunsyöttöön
- TVarmista, että laitetta käytetään etäällä syttyvistä materiaaleista. Pienimmät turvaetäisyydet ovat: Laitteen yläpuolella 1,2m. Takana ja sivuilla 0.6m (Kuva 1).
- Käytettäessä kattilaa pienin suositeltu halkaisija on 225mm ja suurin 450mm.
- Älä käytä keittotasoa tai kattilaa, joka on suositeltua kokoa suurempi. Keittopinnamme on suunniteltu erityisesti mahdollistamaan kaasun palaminen, ja tämän tilan sulkeminen voi vaikuttaa tämän laitteen toimintaan
- Älä muuta tätä laitetta, sillä kaikki muutokset voivat olla vaarallisia. Älä käytä sitä mihinkään, mihin sitä ei ole suunniteltu.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen palaessa.
- Käytön aikana laitteen osat kuumenevat (erityisesti poltin). Vältä koskettamasta kuumia osia paljain käsin. Käsineiden käyttö on suositeltavaa.
- **Älä käytä laitetta, jos sopivaa keittotasoa ei ole asetettu oikein.**

Letku

- Letku ja tiiviste on tarkistettava kulumisen tai vaurioiden varalta ennen jokaista käyttöä ja ennen kuin liität sen kaasusäiliöön.
- Älä käytä laitetta, jos letku on vaurioitunut tai kulunut. Vaihda letku.
- Älä kierrä tai purista letkua.
- Letkun pituuden on oltava vähintään 0.8m ja enintään 1,5m. Tarkista letkun kunto ja valmistuspäivämäärä ja vaihda tarvittaessa tai kun kansalliset määräykset sitä vaativat tai siinä on hauraita kohtia tai halkeamia.

Kaasusäiliö

- Kaasu syötetään yksikköön letkun ja säätimen kautta. Letku ja säädin voidaan liittää kaasupulloon tai Power Pakiin, joka on laite, joka kestää kaksi tai useampia kaasupatruunoita. Huomautus: Letkua, säädintä ja virtalähdettä ei toimiteta laitteen mukana.
- MUUN TYYPPIEN KAASUSYLINTEREIDEN TAI KAASUPATRUUNIEN (KÄYTETÄÄN POWER PAKIN KANSSA) ASENNUSYRITYS VOI OLLA VAARALLISTA.
- Tätä laitetta saa käyttää vain hyväksytyn letkun ja säätimen kanssa.
- Saa käyttää vain kaasupullon kanssa, jonka korkeus ei ylitä 500 mm (ilman säädintä) ja 400 mm leveä.
- Varmista, että kaasusäiliö asennetaan tai vaihdetaan hyvin ilmastoituun paikkaan, mieluiten ulkona, etäällä kaikista sytytyslähteistä, kuten avotulesta, lentäjästä, sähköpaloista ja kaukana muista ihmisistä.
- Pidä kaasusäiliöt poissa lämmöstä ja liekeistä. Älä aseta liesille tai muulle kuumalle pinnalle.
- Uudelleen täytettäviä säiliöitä saa käyttää vain pystyasennossa, jotta polttoaineen poisto voidaan varmistaa asianmukaisesti. Jos tätä ohjetta ei noudateta, kaasusäiliöstä voi vuotaa nestettä, mikä voi johtaa vaarallisiin käyttöolosuhteisiin.
- Älä yritä poistaa kaasusäiliötä laitteen ollessa käynnissä.
- Kaasusäiliö on irrotettava laitteesta käytön jälkeen tai varastoinnin aikana.

Kevyt selkä

- Jos liekki palaa takaisin ja syttyy polttimen tai venturikotelon sisällä, katkaise välittömästi kaasunsyöttö sulkemalla ensin kaasupullon ohjausventtiili ja sitten laitteen venttiili. Kun liekki on sammunut, irrota säädin ja tarkista tiivisteen kunto; vaihda tiiviste, jos olet epävarma. Sytytä laite uudelleen.
- Jos liekki syttyy jatkuvasti takaisin, palauta tuote valtuutetulle korjaamolle.

FI

Vuotoja

- Jos laitteessasi on kaasuvuoto (kaasun haju), katkaise välittömästi kaasun syöttö kääntämällä säädintä myötäpäivään OFF "•"-asentoon ja vie se liekkittömään paikkaan, jossa kaasuvuoto voidaan havaita ja pysähtyi. Jos haluat tarkistaa, onko laitteessasi kaasuvuotoja, tee se ulkona. Älä yritä havaita kaasuvuotoja liekillä; käytä saippuavettä.
- Tarkista vuodot liitoskappaleesta venttiilin ja painesäätimen kanssa kaasupullon ollessa auki, mutta grilli ei ole auki tai kytkettynä päälle grillin säätönupista.

Kuinka tarkistaa, että laite on liitetty kaasunsyöttöön kunnolla

- On tärkeää, että kaikki kaasuliitännät on kytketty oikein kaasuvuodojen estämiseksi.
- Oikea tapa on sivellä saippuavedellä liitoskohta, eli kohta, jossa kaasusäiliö liittyy laitteeseen. Käännä laitteen säätönuppia hieman vastapäivään kaasun kytkemiseksi päälle. Jos muodostuu kuplia, kyseessä on kaasuvuoto. Katkaise kaasu välittömästi ja irrota kaasunsyöttö laitteesta. Tarkista, että kaikki liitännät ovat kunnolla kiinni. Tarkista, että tiiviste on paikoillaan ja hyvässä kunnossa ennen kaasunsyötön liittämistä. Tarkasta uudelleen saippuavedellä kaasunsyötön asennuksen jälkeen.
- Jos kaasuvuoto jatkuu, palauta tuote paikalliselle jälleenmyyjälle tarkastusta/korjausta varten.

Käyttömaa	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE & SK
Laiteluokat	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Sallitut kaasut	Butaani	Propaani	Butaani, Propaani tai niiden sekoitus		
Kaasupaine	28-30 mBar	37 mBar	37 mBar	28-30 mBar	50 mBar
Suutinnumero	0,92		0.87	0.92	0,82
Nimelliskulutus	269 g/t		269 g/t	269 g/t	269 g/t
Nimellisteho	3,7 kW		4,3 kW	3,7 kW	3,7 kW

Kaasun toimitus	Hyväksytty letku ja säädin, joka on kytketty uudelleentäytettävään kaasusäiliöön, joka ei ylitä 11 kg, ja joka on voimassa olevien paikallisten säännösten mukainen

Maan nimet ja lyhenteet				
AE = Yhd. Arabiemiraatit	AL = Albania	AT = Itävalta	BE = Belgia	CH = Sveitsi
CZ = Tsekki	DE = Saksa	DK = Tanska	ES = Espanja	FI = Suomi
FR = Ranska	GB = Iso-Britannia	GR = Kreikka	HR = Kroatia	IT = Italia
JP = Japani	KR = Korea	NL = Hollanti	NO = Norja	PL = Puola
PT = Portugali	RO = Romania	RU = Venäjä	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Ruotsi	TR = Turkki	ZA = Etelä-Afrikka	

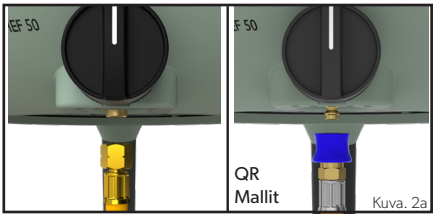
I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) ja I 3B/P (37), laiteluokat: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR , IE, IT, PT, GB, CH)
Työnnä hyväksyttyä letkua venttiilin takakappaleeseen, kunnes se on kunnolla paikallaan. Kiinnitä toiseen päähän sopiva matalapainesäädin.
I3B/P(30) : 30 mbar:n butaanikokoonpanon säädin tai 30 mbar:n propaanikokoonpanon säädin tai 30 mbar:n butaani/propaaniseoksen säädin.
I3B/P(37) : 37 mbar:n butaanikokoonpanon säädin tai 37 mbar:n propaanikonfiguraatioiden säädin tai 37 mbar:n butaani/propaaniseoksen säädin.
I3+(28-30/37): 30 mbar butaanikokoonpanojen säädin tai 37 mbar propaanikokoonpanojen säädin.
Varmista vielä kerran, että letku on kunnolla paikallaan. Käytettävän letkun tyypin on oltava asiaankuuluvan EN-standardin ja paikannusvaatimuksen mukainen.

I 3B/P (50) Laiteluokka: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50) : 50 mbar:n butaanikonfiguraatioiden säädin tai 50 mbar:n propaanikokoonpanojen säädin tai 50 mbar:n butaani/propaaniseoksen säädin.
Ruuvaa letku, jossa on oikeat kierreliittimet molemmissa päissä, venttiilin vasempaan 1/4" BSP-kierteeseen. Kiinnitä sopiva 50 mbar matalapainesäädin letkun päähän. Käytettävän letkukokoonpanon on oltava standardin DIN 4815 osan 2 tai vastaavan mukainen.

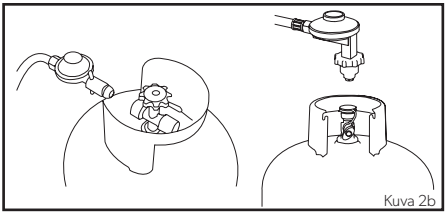
2. Kaasunsyötön asennus ja vaihto

Kaasunsyötön liittäminen

- Ennen kuin liität laitteen kaasunsyöttöön, varmista, että säätimen kumitiiviste on paikoillaan ja hyvässä kunnossa.
- Ennen kuin liität letkun ja säätimen laitteeseen, tarkista, että laitteen säätönuppi on OFF "•"asennossa.
- Suorita tämä tarkistus aina, kun asennat laitteen kaasupulloon.
- Puhalla kaikki pöly kaasunsyöttöaukosta estääksesi suihkun mahdollisen tukkeutumisen.
- Kiinnitä hyväksytty letku ja säädin laitteeseen.
- Varmista, että kaasun syöttö (kaasupullo/kaasupatruuna) on asennettu hyvin ilmastoituun paikkaan, joka on kaukana kaikista sytytyslähteistä, kuten avotulesta, ja kaukana muista ihmisistä.
- Älä väännä tai purista letkua. Varmista, että se on ohjattu pois uunin rungosta, jotta estetään lämmön aiheuttama letkun huononeminen/ vaurioituminen.
- Varmista, että kaasupullo on aina pystyasennossa, kytke kaasupulloon ruuvaamalla käsin tiukalle, kunnes se on täysin kiinni.
- Varmista, että on tehty täydellinen kaasutiiviste (tarkista kaasun haju liitoksen ympäriltä). Älä tarkista vuotojen varalta avotulella. Käytä vain lämmintä saippuavettä, joka on levitetty laitteen liitoksiin ja liitäntöihin. Kaikki vuodot näkyvät kuplina vuotoalueen ympärillä.
- Jos et pysty korjaamaan kaasuvuotoa, älä käytä laitetta. Jos olet epävarma, ota yhteyttä lähimpään jälleenmyyjään.



Kuva. 2a


Kuva 2b

Kaasunsyötön irrottaminen ja vaihtaminen

- Käännä käytön jälkeen laitteen säätönuppi OFF-asentoon ja sulje kaasun syöttö.
- Kun vaihdat tyhjää pulloa, varmista, että kaasupullon venttiili on kiinni
- Älä tupakoi sylinterin vaihdon aikana.
- Irrota säädin tyhjästä sylinteristä.
- Kiinnitä säädin täyteen sylinteriin, katso yllä olevista ohjeista, kuinka kaasunsyöttö kytketään.
- Noudata samoja hoito- ja tarkastustoimenpiteitä kuin uutta kaasupulloa asentaessasi.

Kuinka tarkistaa, onko kaasupullo tyhjä

- Helpoin tapa tarkistaa, onko kaasusi vähissä, on nostaa kaasupullo.
- Jos kaasupullosi tuntuu mielestäsi hieman kevyemmältä kuin haluaisit, pullon punnitseminen on loistava tapa nähdä, kuinka paljon kaasua on jäljellä. Useimmissa sylintereissä tyhjä paino on leimattu joko kaula- tai jalkarenkaaseen, ja jos leimassa ilmoitettu paino ja sylinterin paino ovat samat, kaasu loppuu. Tämän jälkeen voit arvioida jäljellä olevan kaasun määrän painoeron perusteella.

3. Laitteen käyttö

Kokoaminen ja käyttö

- Grilli on suunniteltu kannettavaksi, joten jalat ja alataso ovat helposti irrotettavissa / koottavissa. Kuljetus ja käyttö on helppoa.
- Käyttäjän kokoonpano / purkaminen rajoittuu jalkojen, alatason asentamiseen ja keittopintojen asennukseen / poistamiseen.
- Jalkoja kootessa on aina varmistettava, että jalkojen kiinnitysrenkaat on kiinnitetty kunnolla ja että koottu tuote on vakaa ja eikä se heilu. Älä käytä grilliä asentamatta alustaa, koska sillä on myös tärkeä merkitys grillin yleisen tukevuuden varmistamisessa.
- Jos lämpösuoja, rasva-astia tai poltinpannu vahingoittuvat siten, että lämpösuojuksen ja rasva-astian välinen kosketus häiriintyy käytön aikana, älä käytä grilliä. Palauta se jälleenmyyjälle korjattavaksi.
- Älä peitä tai muuta venttiilikotelon kannen ilmareikiä, koska se vaikuttaa tuotteen toimintaan ja saattaa johtaa epävakaaseen liekkiin.• Kun käytät tätä laitetta, varmista, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa ja että olet tarkastanut kaasuvuodot ennen jokaista käyttöä ja sytytystä.
- Grillilevyt voidaan yksinkertaisesti asettaa ja ne ovat käyttövalmiita. Ei vaadi kokoonpanoa.
- **HUOMAUTUS:** Varmista, että kaikki suojapakkaukset ja muovi on poistettu laitteesta ennen käyttöä.
- Laite on suunniteltu käytettäväksi keittoastioiden kanssa, joiden halkaisija on vähintään 225mm ja enintään 450mm.

Noudata näitä varotoimia ennen sytytystä.

- Käytä tätä laitetta vain vakaalla, tasaisella alustalla.
- Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen tarkasta yksikkö hyönteisten ja hämähäkinverkkojen varalta, jotka voivat vaikuttaa kaasun virtaukseen.

Säätönupin käyttö

Ohjausnuppi on varustettu kahdella positiivisella pysäytysasennolla, yksi alhaalla ja toinen sytytyskohdassa / korkea. Tämä rajoittaa liekin säätämisen näiden kahden pisteen välillä.

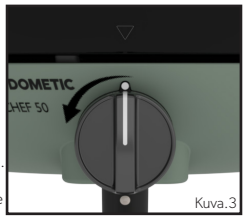
Laitteen pietsosytytys

- Sytytä laite pietsosytyttimellä painamalla ja kääntämällä säätönuppia vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Jos kaasu ei syty ensimmäisestä kipinästä, käännä säätönuppi takaisin OFF "•"-asentoon. Yritä uudelleen painamalla ja kääntämällä säätönuppia vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Jos kaasu ei ole syttynyt ensimmäisten kahden tai kolmen sekunnin aikana, sulje ohjausventtiili kääntämällä säätönuppi takaisin OFF "•"-asentoon.
- Odota noin 30 sekuntia, jotta polttimeen kertynyt kaasu pääsee poistumaan. Toista yllä oleva prosessi tarvittaessa, kunnes liekki syttyy. Liekin tulisi yleensä syttyä ensimmäisen tai kahden sekunnin aikana.

FI

Sytytys grillinsytyttimellä

- Kylmäkäynnistystä varten laite voidaan sytyttää ylhäältä ennen halutun keittolevyn asentamista. Kun sytytät kuumaa laitetta, on suositeltavaa työntää grillin sytytin yhden polttimen alla olevista tuuletusaukoista, kunnes se on polttimen linjassa (ÄLÄ työnnä sytytintä suoraan alla olevan suuren reiän läpi). Sytytä grillin sytytin. Kun grillin sytytin on päällä, paina ja käännä säätönuppia vastapäivään polttimen sytyttämiseksi



Kuva.3

Ohjausnupin käyttö

- Ohjausnuppi on varustettu kahdella positiivisella pysäytysasennolla, yksi matalalla ja toinen sytytys-/yläasennossa. Tämä rajoittaa liekin säätämisen näiden kahden pisteen väliin. Täysin kiinni-asento on kauimmassa myötäpäivään.
- Venttiilin kääntämiseksi täysin suljetusta asennosta on ensin painettava säätönuppia juuri sen verran, että se lähtee ulos lukitusmekanismista. Pidä säätönuppia painettuna ja käännä sitä vastapäivään.

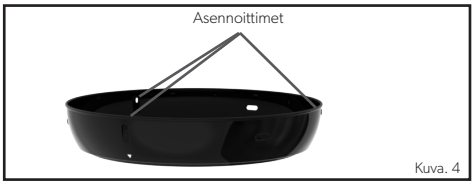
Kenraali

- Käytä säätönuppia liekin voimakkuuden säätämiseen haluttuun tasoon kääntämällä nuppia myötäpäivään liekin lisäämiseksi tai vastapäivään liekin vähentämiseksi.
- Kun kypsennät runsaasti rasvaa sisältäviä ruokia, voi esiintyä leijumista, jos valittu lämpöasetus on liian korkea. Jos näin tapahtuu, vähennä lämpöä, kunnes soihdutus lakkaa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana. Laitteen siirtäminen valaistuna ei ole turvallista ja voi aiheuttaa leikkauksen.
- Käytön jälkeen sulje ensin kaasupullon ohjausventtiili (jos sellainen on). Kun liekki on sammunut, sulje laitteen säätöventtiili.
- Irrota kaasunsyöttö, kun sitä ei käytetä.

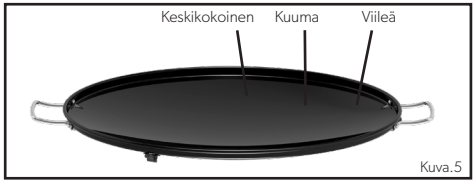
Ruoanlaitto vinkkejä:

Skottel BBQ:n ominaisuus on, että se tarjoaa erilaisia lämpövyöhykkeitä (katso kuva 5). Tämä on erittäin hyödyllistä, koska jotkut ruoat kypsyvät nopeammin kuin muut ja ensin valmiit ruoat voidaan siirtää astian viileämpiin osiin pitämään lämpimänä ruoan tasapainossa ruoanlaitto.

- **HUOMIO!** Jos grilliä käytetään tuulisissa oloissa, kupua on käytettävä tuulisuojana ja asetettava se paikoilleen kuvan 6 mukaisesti.



Kuva. 4



Kuva.5

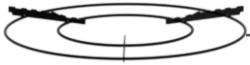
Kuva 6

4. Komponenttiluettelo

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Kupu

(B) BBQ parila



(C) Kattilapidike

Rasvapannu

Poltinpannu

Säätönuppi

Tarvikealusta

Jalka

Jalkojen säädin

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

FI

Seuraavat pinnat myydään myös erikseen. Tarkista paikalliselta jälleenmyyjältä, mitä lisävarusteita on saatavilla alueellasi.

Kupoli

Skottel
(käytetään paistamiseen)

BBQ 2 Plancha 50
(käytetään paistamiseen/
grillaamiseen)

Paella Pan 50
(käytetään paellaan/paista-
miseen)

Chef Pan 50
(käytetään paistamiseen)

BBQ Grid
(käytetään grillaamiseen)

Grill 2 Braai 50
(käytetään paistamiseen/
grillaamiseen)

Pizza Stone Pro 50
(käytetään pizzan leivontaan)

Roast Pan
(käytetään paistien valmistukseen)
Käytä yhdessä ruukun kanssastand
ja Kupoli

Soft Soak 50
(siivouksen helpottamiseksi)

5. GreenGrill-keittotasot

GreenGrill ruoanlaitto

Useimmissa CADAC | Dometic -keittotasoissa on tarttumaton keraaminen GreenGrill-pinnoite, joka ei sisällä perfluorioktaanihappoa tai myrkyllisiä aineita tehden näin ruoanlaitosta terveellisempää.

Keittotason valmisteleminen
Ennen ensimmäistä käyttökertaa on suositeltavaa käsitellä keittotaso, jotta ruoka ei tartu siihen.
Levitä ohut kerros ruoanlaittoöljyä koko keittotasolle ja lämmitä sitä keskilämmöllä 2–3 minuuttia. Anna keittotason jäähtyä kokonaan ja pese se sitten lämpimällä saippuavedellä.
Levitä uusi ohut kerros öljyä keittotasolle. Se on nyt valmis käyttöön.

Keittotason puhdistaminen
- Anna aina keittotasojen jäähtyä kokonaan ennen kuin upotat ne veteen.
- Puhdista keittotaso lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä hankaustyynyjä.
- Poista pinttyneet tahrat liottamalla keittotasoa muutaman minuutin ajan lämpimässä vedessä ennen pesua.

Huolto
- Suosittelemme, että puhdistuksen jälkeen keittotasolle levitetään pieni määrä öljyä, joka suojaa tasoa säilytyksen aikana ilmalta ja kosteudelta.
- Useimpien kettotasojen mukana toimitetaan kätevä säilytyspussi. Laita öljytty keittotaso muovipussiin ennen kuin säilytät sitä omassa pussissaan, jotta säilytyspussi pysyy puhtaana.

OHJE
- GreenGrill-pinnoite johtaa lämpöä paremmin kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet (PTFE). Tämän vuoksi suosittelemme käyttämään vain 75 % tavallisesta tehoasetuksesta.
- Keittotason vaurioiden välttämiseksi älä jätä tasoa lämmönlähteen päälle, jos sille ei ole levitetty öljyä.
- Suosittelemme paistamista auringonkukkatai rapsiöljyllä, koska niillä on korkea palamispiste. Oliiviöljyn käyttöä ei suositella, koska sillä on matalampi palamispiste, joka voi aiheuttaa ainesten tarttumisen tai palamisen. Vinkki: Anna lihan tai kalan lämmetä huoneenlämpötilaan ennen paistamista, jotta se ei tartu.
- CADAC | Dometic Soft Soak ja Soft Soak -harja (myydään erikseen) ovat erinomaisia GreenGrill-keittotasojen puhdistustuotteita, jotka auttavat sitkeiden ruokajäämien liottamisessa ja poistamisessa.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Keittovaihtoehdot

- Nämä ovat käytettävissä olevia kypsennysvaihtoehtoja.

Grillaus: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti öljyttömään kanan, makkaran, kyljysten, kebabin, kalan tai vihannesten grillaamiseen
Käytä grillilevyä tämäntyyppiseen ruoanlaittoon.
Varoitus: Huomaa, että kun kypsennät rasvaista lihaa, laitteeseen roiskuu rasvaa, mikä voi aiheuttaa leimahduksia. Ole varovainen käsitellessäsi tämäntyyppistä lihaa. Kypsennyslämpötiloja on helppo säätää omien tarpeidesi mukaan säätönuppia kääntämällä.
Paistaminen: Tämä vaihtoehto sopii ihanteellisesti paistamiseen, kalaan, aamiaiseen, pannukakkuihin, katkarapuihin, paellaan ja vihanneksiin
Käytä tämäntyyppiseen ruoanlaittoon litteää grilliä. Huomaa, että koska se on matala pannu, se ei sovellu uppopaistamiseen. Helposti puhdistettava pinta kannustaa käyttämään mahdollisimman vähän rasvaa terveelliseen ruoanlaittoon.
Keittäminen: Tällaista ruoanlaittoa varten aseta kattila paikannusuriinsa varmistaen, että se on kunnolla paikallaan. Aseta sopiva ruukku (halkaisija vähintään 225mm ja enintään 450mm). Yksi litra vettä kiehuu noin 6 minuutissa riippuen olosuhteista, käytetyn kattilan koosta jne.
Huomautus: Kun käytät pienikokoisia kattiloita, älä yritä käyttää kattiloita, joissa on muovikahvat, koska ne voivat kuumentua erittäin kuumaksi.
Paella: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti paellan, risottojen, pastaruokien, perinteisten aamiaisten jne. valmistukseen.
Paella Pan on valmistettu korkealaatuisesta puristetusta alumiinista, joka mahdollistaa erinomaisen lämmön jakautumisen ja säilytyksen.
Pizzan leivonta: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti pizzan, litteän leivän jne. valmistukseen. Pizzakivi on 12 mm paksu, joka kestää jopa 300°C lämpötilaa ja sisältää pannun. Kupua on käytettävä leivontavaikutelman luomiseksi

6. Puhdista

- On suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen käytön jälkeen. Tämä pidentää laitteesi käyttöikää.
- Anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sen.
- Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla, joka on puristettu saippuaveteen.
- Puhdista kiukaan runko pyyhkimällä kostealla liinalla tarvittaessa hieman pesuainetta.
- ÄLÄ UPOTA VEteen, koska se päästää vettä polttimen putkeen ja aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.
- Grillilevy on päällystetty lujalla, kestävällä keraamisella tarttumattomalla pinnoitteella, jota on käytetty suurella menestyksellä eräissä parhaista keittoastioista maailmassa. Siitä huolimatta siitä huolehtiminen voi auttaa sinua nauttimaan ylimääräisistä vuosista terveellistä, helppoa ja tarttumatonta ruoanlaittoa.
- Vaikka keraaminen tarttumaton pinnoite on erittäin kestävä, se voi helposti vaurioitua metallisten keittiövälineiden käytön seurauksena. Se on näin ollen on suositeltavaa käyttää vain muovisia tai puisia astioita ruoanlaitossa.
- Anna grillin/tasaisen levyn aina jäähtyä ennen kuin upotat sen veteen.
- Varmista, ettei polttimille tai ohjaus-/valoalueelle pääse vettä. Pyyhi laite täysin kuivaksi ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa pintoja.
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Kunnostele keittotaso puhdistuksen jälkeen kevyellä öljypyyhkeellä.
- Älä käytä korkeapainehöyrylaitteita tai vesisuihkua laitteen puhdistamiseen.
- Huomautus: Pinttyneiden tahrojen poistamiseen voidaan käyttää CADAC-uuninpuhdistusainetta.

7. Varastointi

- Anna laitteen aina jäähtyä ja puhdista se ennen varastointia.
- Katkaise laitteen kaasunsyöttö ja irrota kaasun syöttö laitteesta.
- Älä koskaan säilytä laitetta kaasunsyöttö kytkettynä, tämä ei ole turvallinen käytäntö.
- Säilytä laitetta ja kaasunsyöttöä hyvin ilmastoidussa tilassa erillään syttyvistä materiaaleista. Sylinterit tulisi mieluiten varastoida ulkona eikä sen pitäisi olla kellarissa.

8. Huolto ja vianetsintä

Huolto

- Jos puhdistat ja huollat laitetta säännöllisesti, laitteesi käyttöikä pidentyy ja ongelmien mahdollisuus vähenee.
- Tämä laite ei vaadi määräaikaista huoltoa.
- Vain valtuutettu henkilö saa huoltaa tätä laitetta.
- Tarkista kaasuletku ja liitännät säännöllisesti vuotojen varalta ja aina, kun kaasupullo täytetään tai kiinnitetään laitteeseen jokaisen käyttökerran yhteydessä.

Vianetsintä

Jos liekki roiskuu tai suutin tukkeutuu:

- Puhdista poltinaukot ylivuotojen varalta.
- Suosittelemme puhdistamaan tai vaihtamaan suuttimet kuuden (6) kuukauden välein laitteen tehokkaan toiminnan varmistamiseksi.
- Jos laite toimii epänormaalisti varastoinnin jälkeen ja kaikki tarkastukset eivät ole poistaneet ongelmaa, suutin voi olla tukossa. Äärimmäisissä tapauksissa tukkeutuneen suuttimen merkkinä on heikompi kellertävä liekki tai ei ollenkaan. Näissä olosuhteissa on tarpeen poistaa ja tarkistaa ja puhdistaa perusteellisesti kaikki laitteeseen mahdollisesti kertyneet vieraat esineet.
- Tämä voidaan tehdä irrottamalla suuttimet tavallisilla työkaluilla ja puhaltamalla suuttimesta lika, vaihtoehtoisesti voit ostaa uusia suuttimia paikallisesta liikkeestäsi. Älä yritä puhdistaa suutinta mekaanisesti.

Tukkeutuneen suuttimen vaihtaminen:

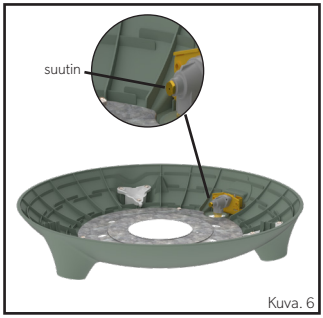
- Laitteesi on varustettu tietynkokoisella suuttimella oikean kaasumäärän säätämistä varten.
- Jos suuttimessa oleva reikä tukkeutuu, seurauksena voi olla pieni liekki tai liekki ei ollenkaan. Älä yritä puhdistaa suihkusuutinta neulalla tai vastaavalla laitteella, sillä se voi aiheuttaa vaurioita, jotka voivat tehdä laitteesta vaarallisen.
- **Suuttimen vaihtaminen**: Poista kaikki löysät pinnat sekä tarvikealusta ja jalat laitteesta. Käännä polttimen pohja ympäri ja irrota 3 ruuvia alemmasta kansilevystä (Kuva 7) polttimen pohjan irrottamiseksi poltinkokoonpanosta (Kuva 8). Irrota pietsolanka varoen vahingoittamasta sitä ja irrota poltinkokoonpano polttimen rungosta paljastaaksesi suihkun (Kuva 9). Suihkusuutin voidaan nyt irrottaa sopivalla avaimella. Älä käytä pihtejä, koska se voi vahingoittaa suutinta ja tehdä sen käyttökelvottomaksi tai mahdottomaksi poistaa. Ruuvaa uusi suutin venttiiliin Älä kiristä liikaa, sillä se voi vahingoittaa laitetta.
- Kokoa yksikkö päinvastaisessa järjestyksessä ja varmista, että venturi ja suihku ovat oikein linjassa (kuva 10) ja että piezo-johto on kytketty uudelleen.

Letkun vaihto:

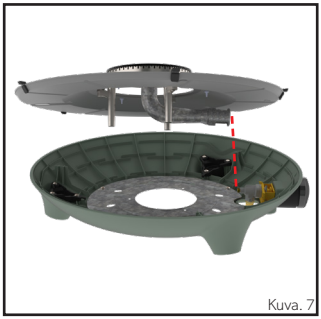
- Letkun asennus on kuvattu luvussa 2

Kuva. 4

Kuva. 5



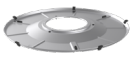
Kuva. 6


Kuva. 7

9. Varaosat ja tarvikkeet

- Käytä aina alkuperäisiä varaosia, koska ne on suunniteltu antamaan optimaalinen suorituskyky.

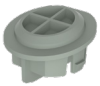
Varaosat

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

FI

	Yläosa 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Säädettävä jalka 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Keskimmäinen 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Ei säädettävä jalka 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Tarvikkeet

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Takuu

Tuotetta koskee lakisääteinen tuotevastuuaika. Jos tuote on viallinen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valmistajan toimipisteeseen omassa maassasi. (katso www.cadacinternational.com/support).

Jos lähetät tuotteen korjattavaksi, liitä korjaus- ja takuukäsittelyä varten mukaan seuraavat asiakirjat:

- Kopio kuitista, jossa näkyy ostopäivä
- Valitusperuste tai vikakuvaus

Huomaa, että itse tai väärin tehty korjaus voi vaarantaa turvallisuuden ja johtaa takuun raukeamiseen.

Sembollerin Açıklaması

Ambalaj malzemelerinin geri dönüşümü. Ambalaj malzemesini mümkün olan her yerde uygun geri dönüşüm atık kutularına koyun.

TR

DİKKAT

Ortamın yeterince havalandırılmasını sağlayın. Bu gazlı cihaz ortamdaki havayı (oksijeni) tüketir. Hayati tehlike arz edebileceğinden dolayı bu cihazı havalandırılmayan bir ortamda kullanmayın. Alana daha fazla gazlı cihaz ve/veya gaz kullanan donanımlar eklenirse, ek havalandırma sağlanmalıdır.

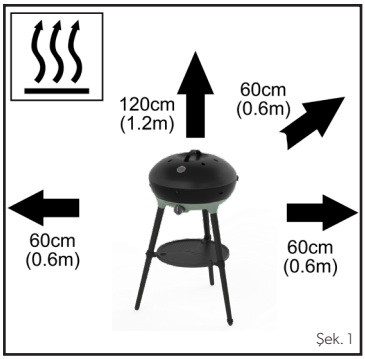
ÖNEMLİ

Cihazı bir gaz tüpüne bağlamadan önce, cihazın kullanımına aşinalık kazanmak için bu talimatları dikkatlice okuyun. Bu talimatları ileride ihtiyacınız olduğunda başvurmak üzere muhafaza edin.

1. Güvenliğe ilişkin bilgiler

Bu talimatlar güvenliğiniz içindir ve yaralanma ve/veya maddi hasar riskinden kaçınmanıza yardımcı olur. Bu talimatlara uyulmaması durumunda, tüm garantiler geçersiz hale gelecektir.

- Bu cihaz, EN 484 normlarıyla uyumludur.
- Gazlı cihazlar, verimli performans için havalandırma gerektirir ve kullanıcıların ve yakınlardaki diğer kişilerin güvenliği için cihaz havalandırılmayan bir ortamda kullanılmamalıdır. Bu cihaz, yalnızca açık ortamda kullanılacak şekilde tasarlanmıştır.
- Cihazın kullanılacağı ortamın yeterince havalandığından emin olun.
- **UYARI:** ERİŞİLEBİLİR KISIMLAR ÇOK YÜKSEK SICAKLIKLARA ULAŞABİLMEKTEDİR. KÜÇÜK ÇOCUKLARI UZAK TUTUN.
- Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.
- **YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIM İÇİNDİR!**



Şek. 1

Montaj ve kullanım

- Contaları hasarlı veya aşınmışsa cihazı kullanmayın.
- Sızıntı yapan, hasarlı veya düzgün çalışmayan bir cihazı kullanmayın.
- Cihazı taşırken dikkatli olun, cihazı düşürmeyin.
- Cihazı daima sağlam bir zemin üzerinde kullanın.
- Montajı tamamlanan cihazın sabit olduğundan ve sallanmadığından emin olun.
- Bu cihaz, şebekeli bir gaz kaynağına kurulum veya bağlantı için uygun değildir.
- Bu cihaz kullanım sırasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır. Minimum emniyet mesafesi: Cihazın üzerinde 1.2 metre Arkasında ve yanlarında 600 mm (Bkz. Şek. 1).
- Bir tencere kullanılacaksa, tencere için önerilen minimum ebat 225mm ve maksimum ebat 450mm´dir.
- Önerilen boyuttan daha büyük herhangi bir pişirme yüzeyi veya tencere kullanmayın. Pişirme yüzeylerimiz, gazın yükselmesini sağlamak için özel olarak tasarlanmıştır ve bu alanın daha yakın olması cihazın performansını etkileyebilir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın, herhangi bir değişiklik tehlikeli olabilir. Cihazı kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayın.
- Cihazı kullanım sırasında yerinden hareket ettirmeyin.
- Cihazı, yanarken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Kullanım sırasında cihazın parçaları (özellikle brülör) ısınacaktır. Sıcak parçalara çıplak elle dokunmaktan kaçının. Eldiven kullanmanız tavsiye edilir.
- Uygun pişirme yüzeyi doğru ayarlanmamışsa cihazı kullanmayın.

Hortum

- Hortumu gaz haznesine bağlamadan önce ve cihazı her kullanımdan önce, hortumda herhangi bir hasar veya yırtılma olup olmadığını kontrol edin.
- Hortum hasarlı veya aşınmışsa cihazı kullanmayın. Hortumu değiştirin.
- Hortumu sıkıştırmayın, ezmeyin veya kıvırmayın.
- Hortum uzunluğu 0.8 m´den az olmamalı ve 1,5 m´yi geçmemelidir. Hortum hasar gördüğünde veya kırılma veya çatlama ibareleri gösterdiğinde değiştirilmelidir.

Gaz Haznesi

- Cihaza bir hortum ve regülatör vasıtasıyla gaz verilir. Hortum ve regülatör, bir gaz şişesine veya iki veya daha fazla gaz kartuşu alan bir cihaz olan Power Pak'a bağlanabilir. Not: Hortum, regülatör ve Power Pak cihazla birlikte verilmemektedir.
- BAŞKA TÜRLERDE GAZ TÜPLERİ VEYA GAZ KARTUŞLARI (POWER PAK İLE BİRLİKTE KULLANILIR) TAKMAYA ÇALIŞMAK TEHLİKELİ OLABİLİR.
- Bu cihaz yalnızca onaylanmış bir hortum ve regülatör ile kullanılmalıdır.
- Cihaz, yalnızca yüksekliği 500 mm'yi (regülatör hariç) ve genişliği 400 mm'yi geçmeyen bir gaz tüpü ile kullanılmalıdır.
- Gaz kabının iyi havalandırılan bir ortamda (tercihen açık havada), çıplak alev, pilot, elektrik ateşi gibi herhangi bir tutuşma kaynağından ve diğer insanlardan uzakta takıldığından veya değiştirildiğinden emin olun.
- Gaz haznelerini ısıdan ve alevden uzak tutun. Gaz haznesini ocak veya başka bir sıcak yüzey üzerine koymayın.
- Yeniden doldurulabilir tüpler, yakıtın uygun şekilde çekilmesini sağlamak için yalnızca dik konumda kullanılmalıdır. Buna uyulmaması, gaz haznesinden sıvı boşalmasına neden olarak tehlikeli çalışma koşullarına neden olabilir.
- Gaz haznesini cihaz çalışma halindeyken çıkarmaya çalışmayın.
- Gaz haznesinin bağlantısının, kullanımdan sonra veya cihaz muhafaza edileceği yere yerleştirilmeden önce kesilmesi gerekmektedir.

Alevin geri yanması

- Alevin geri gelmesi durumunda (alevin brülör veya ventüri muhafazası içinde tekrar yanması ve tutuşması durumunda), önce gaz silindiri üzerindeki kontrol vanasını ve ardından cihaz vanasını kapatarak, derhal gaz beslemesini kesin. Alev söndükten sonra regülatörü çıkarın ve contanın durumunu kontrol edin; tereddüdünüz varsa contayı değiştirin. Cihazı yeniden ateşleyin.
- Alev sürekli olarak geri yanarsa, ürünü yetkili onarım servisinize götürün.

Kaçaklar

- Cihazınızda gaz kaçağı (gaz kokusu) varsa, kontrol düğmesini saat yönünde OFF "•"konuma çevirerek derhal gaz beslemesini kapatın ve donanımı gaz kaçağının tespit edilip durdurulabileceği alevsiz bir yere götürün. Cihazınızda gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek istiyorsanız, bu kontrolü açık havada gerçekleştirin. Gaz sızıntısını bulmak için ateş kullanmayın; sabunlu su kullanın.
- Tüp üzerinde gaz açık konumda ancak cihaz kontrol düğmesi açık konumda değilken vananın kuyruk parçasında ve tüp regülatör tertibatında sızıntı olup olmadığını kontrol edin.

Cihazın gaz kaynağına sağlam bir şekilde bağlı olup olmadığı nasıl kontrol edilir?

- Herhangi bir gaz sızıntısını önlemek için tüm gaz bağlantılarının doğru şekilde gerçekleştirilmesi önemlidir.
- Doğru yöntem, bağlantı yerine yani gaz haznesinin cihaza bağlandığı yere sabunlu su uygulamaktır. Gazı açmak için cihazın kontrol düğmesini hafifçe saat yönünün tersine çevirin. Köpük oluşuyorsa, gaz kapağı var demektir. Bu durumda gazı hemen kapatın ve gaz beslemesini cihazdan ayırın. Tüm bağlantıların doğru bir şekilde gerçekleştirildiğini kontrol edin. Gaz beslemesini bağlamadan önce contanın yerinde ve sağlam durumda olduğunu kontrol edin. Gaz kaynağını yeniden taktıktan sonra sabunlu su ile yeni bir kontrol gerçekleştirin.
- Gaz sızıntısı devam ederse, incelemesi/onarımı için ürünü yerel satıcınıza götürün.

Kullanıldığı ülke	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, TR		PL	LU, NL, DK , FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR	AT, CH, DE, SK
Cihaz kategorileri	$I_{3+(28-30/37)}$		$I_{3B/P\ (37)}$	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
İzin verilen gazlar	Bütan	Propan	Bütan, Propan veya bunların karışımı		
Gaz basıncı	28-30mbar	37mbar	37mbar	28-30mbar	50mbar
Jet sayısı	0.92		0.87	0.92	0.82
Nominal kullanım	269g/sa.		269g/sa.	269g/sa.	269g/sa.
Isı girişi brüt kapasitesi	3.7kW		3.7kW	3.7kW	3.7kW
Gaz beslemesi kaynakları	12 kg'ı geçmeyen ve yürürlükteki yerel yönetmeliklere uygun yeniden doldurulabilen bir gaz tüpüne bağlı onaylı bir hortum ve regülatör.				

Ülke Adları ve Kısaltmaları				
AE = Birleşik Arap Emirlikleri	AL = Arnavutluk	AT = Avusturya	BE = Belçika	CH = İsviçre
CZ = Çek Cumhuriyeti	DE = Almanya	DK = Danimarka	ES = İspanya	FI = Finlandiya
FR = Fransa	GB = Birleşik Krallık	GR = Yunanistan	HR = Hırvatistan	IT = İtalya
JP =Japonya	KR = Kore	NL = Hollanda	NO = Norveç	PL = Polonya
PT = Portekiz	RO = Romanya	RU = Rusya	RS = Sırbistan	SI = Slovenya
SK = Slovakya	SE = İsveç	TR = Türkiye	ZA = Güney Afrika	

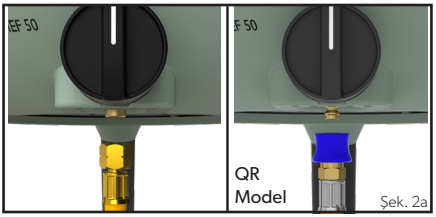
I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) ve I 3B/P (37), Uygulama kategorileri: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH)
Onaylanmış hortumu, yerine doğru şekilde oturana kadar valfin arka parçasına itin. Diğer uca uygun bir düşük basınç regülatörü takın.
I3B/P(30): 30 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 30 mbar Propan konfigürasyonlu regülatör.
I3B/P(37): 37 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 37 mbar Propan konfigürasyonlu regülatörü.
I3+(28-30/37): 30 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 37 mbar Propan konfigürasyonlu regülatör.
Hortumun düzgün oturduğunu yeniden kontrol edin. Kullanılan hortum tipi, bulunulan bölgenin düzenlemelerine ve ilgili EN standartlarına uygun olmalıdır.

I 3B/P (50) Cihaz kategorisi: (AT, DE, CH, SK)
I3B/P(50): 50 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 50 mbar Propan konfigürasyonlu regülatör veya 50 mbar bütan/propan miks konfigürasyonlu regülatör.
Valfin sol 1/4" BSP dişine her iki ucu doğru dişli bağlantıları ile donatılmış bir hortum vidalayın. Hortumun ucuna uygun bir 50 mbar düşük basınç regülatörü takın. Kullanılan hortum donanımı, DIN 4815 bölüm 2 veya eşdeğeri ile uyumlu olmalıdır.

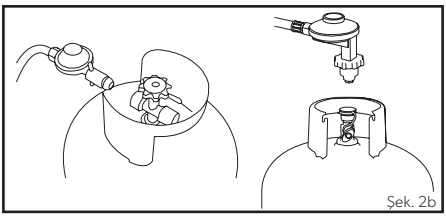
2. Gaz beslemesinin takılması ve değiştirilmesi

Gaz kaynağının bağlanması

- Cihazı bir gaz kaynağına bağlamadan önce regülatör üzerindeki lastik contanın yerinde ve sağlam durumda olduğundan emin olun.
- Hortumu ve regülatörü cihaza bağlamadan önce cihaz kontrol düğmesinin OFF "•"konumunda olduğunu kontrol edin.
- Cihazı bir gaz kaynağına her bağladığınızda bu kontrolü gerçekleştirin.
- Olası bir meme tıkanıklığını önlemek için, gaz besleme deliğindeki tozu üfleyin.
- DİKKAT! Kuyruk parçasını takarken, olası bir gaz sızıntısının oluşmasını önlemek için kuyruk parçası somununu sıkarken somunun düz tutulduğundan emin olun. Uygun bir anahtar veya el çarkı ile sıkın (Şek. 2a).
- Cihaza onaylanmış bir hortum ve regülatör takın.
- Gaz beslemesinin (gaz tüpü/gaz kartuşu) açık alev gibi herhangi bir ateşleme kaynağından ve diğer insanlardan uzakta ve iyi havalandırılan bir ortama yerleştirildiğinden emin olun.
- Hortumu sıkıştırmayın, ezmeyin veya kıvırmayın. Hortumun ısı nedeniyle bozulmasını / hasar görmesini önlemek için ocak gövdesinden uzağa yönlendirildiğinden emin olun.
- Gaz tüpünün daima dik durduğundan emin olun; tüpü tam olarak yerine oturana kadar elinizle vidalayarak silindire bağlayın.
- Tam bir gaz sızdırmazlığının sağlandığından emin olun (bağlantı eklemi çevresinde gaz kokusu olup olmadığını kontrol edin). Kaçakları çıplak ateşle test etmeyin. Yalnızca ılık sabunlu su kullanın; sabunlu suyu cihazın contalarına ve bağlantılarına uygulayın. Herhangi bir sızıntı durumunda, sızıntı alanında kabarcıklar oluşacaktır.
- Gaz kaçağı sorununu gidermeden, cihazı kullanmayın. Tereddüt etmeniz durumunda en yakın satıcıya başvurun.



Şek. 2a


Şek. 2b

Gaz bağlantısının kesilmesi ve gaz kaynağının değiştirilmesi

- Kullandıktan sonra cihazın kontrol düğmesini OFF "•"konumuna getirin ve gaz beslemesini kapatın.
- Boş tüpünüzü değiştirmeniz gerektiğinde tüp valfindeki gaz çıkışının kapalı olduğundan emin olun.
- Tüpü değiştirirken sigara kullanmayın.
- Regülatörü boş tüpten ayırın.
- Regülatörü dolu tüpe takın; yukarıdaki gaz kaynağının nasıl bağlanacağına ilişkin talimatlara bkz.
- Yeni bir gaz tüpü takıyormuş gibi, aynı özen ve kontrol prosedürlerini uygulayın.

Gaz tüpünüzün boş olduğunu nasıl kontrol edersiniz?

- Gazınızın az olup olmadığını kontrol etmenin en kolay yolu gaz tüpünüzü kaldırmaktır.
- Gaz tüpünüzün biraz daha hafif olduğunu düşünüyorsanız, tüpü tartmak içinde ne kadar gaz kaldığını anlamanın harika bir yoludur. Çoğu tüpün boyun veya ayak halkası üzerinde boş ağırlık bilgisi damgası bulunur. Bu damgada belirtilen ağırlık ile silindirinizin ağırlığı aynıysa, tüpünüz boşalmış demektir. Ağırlık farkından, tüp içinde kalan gaz miktarını aşağı yukarı olarak tahmin edebilirsiniz.

3. Cihazın kullanımı

Kurulumu ve kullanımı

- Cihaz taşınabilir olarak tasarlanmıştır, bu nedenle ayaklar ve çok amaçlı tepsi taşıma ve kullanım kolaylığı bakımından kolayca çıkarılabilir ve demonte edilebilir.
- Kullanıcı tarafından gerçekleştirilen montaj/demontaj işlemi, ayakların, çok amaçlı tepsinin takılması ve pişirme yüzeylerinin takılması/ sökülmesi ile sınırlıdır.
- Ayakları monte ederken, ayak emniyet halkalarının sağlam bir şekilde takıldığından ve monte edilen ürünün sabit bir konumda olduğundan ve sallanmadığından daima emin olun. Cihazın genel olarak sağlamlığının sağlanmasında önemli bir rol oynadığından, cihazı çok amaçlı tepsiyi takmadan kullanmayın.
- Isı kalkanının, yağ tavasının veya brülör tavasının, kullanım sırasında ısı kalkanı ile yağ tavası arasında sürekli temas sonucu hasar görmesi durumunda, cihazı kullanmayın. Onarım için malzeme tedarikçinizle irtibata geçin.
- Vana kutusu kapağındaki hava deliklerini kapatmayın veya değiştirmeyin çünkü bu, ürünün performansını etkileyebilir ve dengesiz bir aleve yol açabilir.
- Bu cihazı çalıştırırken, lütfen tüm parçaların düzgün çalışır durumda olduğunu kontrol edin Cihazın her kullanımında, cihazı ateşlemeden önce, herhangi bir gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun.
- Pişirme yüzeyleri kolayca yerleştirilebilir ve kullanıma hazır durumdadır. Montaj gerekmemektedir.
- **LÜTFEN UNUTMAYIN:** Kullanmadan önce tüm koruyucu ambalajların ve plastik elemanların cihazdan çıkarıldığından emin olun.
- Cihaz, çapı 225mm'den az ve 450mm'den büyük olmayan pişirme kaplarıyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

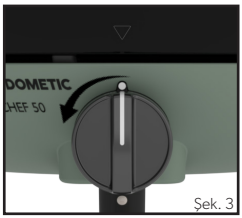
Aydınlatmadan önce uyulması gereken önlemler.

- Bu cihazı daima sağlam bir zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı uzun süre kullanmadığınızda, gaz akışını etkileyebilecek herhangi bir böcek veya örümcek ağı olup olmadığını kontrol edin.

Kontrol düğmesinin kullanılması

Kontrol düğmesi, biri düşük, diğeri ateşleme/yüksek olmak üzere iki pozitif tahdit konumuna sahiptir. Bu sayede alev yoğunluğu bu iki nokta arasında ayarlanabilmektedir.

Cihazın Piezo kullanılarak ateşlenmesi



Şek. 3

- Piezo ateşleyiciyi kullanarak cihazı aydınlatmak için, kontrol düğmesini bir tık sesi duyana kadar saat yönünün tersine itin ve çevirin. Gaz ilk kıvılcımla tutuşmazsa, kontrol düğmesini OFF "•"konumuna geri çevirin. Kontrol düğmesini itip çevirerek tekrar deneyin bir tık sesi duyana kadar saat yönünün tersine Gaz ilk iki ila üç saniye içinde ateşlenmediyse, kontrol düğmesini tekrar "OFFI" konumuna getirerek kontrol vanasını kapatmalısınız.
- Brülörde biriken gazın dışarı çıkması için yaklaşık otuz saniye bekleyin. Alev tutuşana kadar gerekirse yukarıdaki işlemi tekrarlayın. Alev normalde ilk bir ila iki saniye içinde yanmalıdır.

Cihazı bir mangal çakmağı kullanarak ateşlemek

- Soğuk çalıştırmada, cihaz, istenen pişirme yüzeyi yerleştirilmeden önce üstten ateşlenebilir. Sıcak bir cihazı yakarken, bir mangal çakmağının brülör altındaki havalandırma deliklerinden birinden içeri doğru, brülörle aynı hizaya gelene kadar sokularak brülörün ateşlenmesi tavsiye edilirir (Mangal çakmağını, brülör altındaki büyük delik içine SOKMAYIN). Mangal çakmağını ateşleyin. Mangal çakmağı yanarken, brülörü ateşlemek için kontrol düğmesine basın ve düğmeyi saat yönünün tersine çevirin.

Kontrol düğmesini kullanma

- Kontrol düğmesi, biri düşük ve biri ateşleme/yüksek olmak üzere iki pozitif durdurma konumu ile donatılmıştır. Bu, alevin ayarlanmasını bu iki nokta arasında sınırlar. Tamamen kapalı konum, en uzak saat yönünde konumdur.
- Vanayı tamamen kapalı konumdan döndürmek için, önce kontrol düğmesine kilit mekanizmasından çıkacak kadar basmak gerekir. Kontrol düğmesini içeride tutarken, saat yönünün tersine çevirin.

Genel

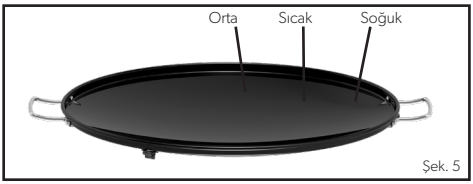
- Ateşin yoğunluğunu istediğiniz seviyeye ayarlamak için kontrol düğmesini saat yönünde çevirerek ateşi artırın veya saat yönünün tersine çevirerek ateşi azaltın.
- Yüksek yağ içeriğine sahip yiyecekleri pişirirken, seçilen ısı ayarı çok yüksekse alevlenme meydana gelebilir. Bu olursa, alevlenme durana kadar ısıyı azaltın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin. Cihazı yanarken hareket ettirmek güvenli bir uygulama değildir ve alevlenmeye neden olabilir.
- Kullanımdan sonra, önce gaz silindirindeki kontrol vanasını kapatın (varsa). Alev söndüğünde, cihazdaki kontrol vanasını kapatın.
- Kullanılmadığında gaz beslemesini çıkarın.

Pişirme ipuçları:

Skottel BBQ'in bir özelliği de çeşitli ısı bölgeleri sunmasıdır (Bkz. Şekil 5). Bazı yiyecekler daha hızlı piştiği için bu çok kullanışlıdır. diğerleri ve önce hazır olan yiyecekler, yemeğin dengesi bozulmadan sıcak tutmak için yemeğin daha soğuk bölgelerine taşınabilir. yemek pişirme.

- DİKKAT! Cihazın rüzgarlı bir havada kullanılması durumunda, kapak rüzgara karşı kalkan olarak kullanılmalı ve kapalı konumda tutulmalıdır (şek. 6'te gösterildiği gibi).

Şek. 4



Şek. 5

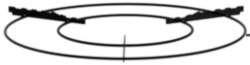
Şek. 6

4. Bileşen listesi

	A	B	C	D	E	F	G
8915-20	X	X	X				
8915-40	X	X	X	X			
8915-50	X	X	X		X		
8915-70	X	X	X			X	
8915-80			X				X

(A) Kapak

(B) Barbekü Izgarası



(C) Sacayağı

Yağ Tavası

Brülör Tavası

Kontrol Deliği

Çok Amaçlı Tepsi

Ayak

Bacak ayarlayıcısı

(D) Chef Pan 50

(E) Grill 2 Braai 50

(F) Paella Pan 50

(G) BBQ 2 Plancha 50

İsteğe bağlı Aksesuarlar. Bölgenizde nelerin bulunabileceğini görmek için yerel stokçunuza danışın.

Kapak

Skottel
(Kızartma için kullanılır)

BBQ 2 Plancha 50
(Kızartma/ızgara için kullanılır)

Paella Pan 50
(Paella/Kızartma için kullanılır)

Chef Pan 50
(Kızartma için kullanılır)

BBQ Grid
(ızgara için kullanılır)

Grill 2 Braai 50
(Kızartma/ızgara için kullanılır)

Pizza Stone Pro 50
(Pizza pişirme için kullanılır)

rosto tavası
(rosto hazırlamak için kullanılır)
Tencere Standı ve Kubbe ile
birlikte kullanın

Soft Soak 50
(daha kolay temizlik için)

5. GreenGrill pişirme yüzeyleri

Çoğu CADAC | Dometic pişirme yüzeyi, PFOA içermeyen ve toksik olmayan GreenGrill yapışmaz seramik kaplamaya sahiptir ve daha sağlıklı pişirme sağlar.

Pişirme yüzeyini hazırlamak için
İlk kullanımdan önce yiyeceklerin yapışmasını önlemek için pişirme yüzeyini hazırlamanız önerilir.
Tüm pişirme yüzeyine ince bir tabaka halinde kızartma yağı sürün ve orta ateşte 2-3 dakika ısıtın.
Pişirme yüzeyini ılık sabunlu suyla yıkamadan önce soğumasını bekleyin.
Pişirme yüzeyine yeniden ince bir tabaka halinde yağ sürün. Artık kullanıma hazırdır.

Pişirme yüzeyinizin temizlenmesi
- Pişirme yüzeylerini suya daldırmadan önce her zaman tamamen soğumasını bekleyin.
- Pişirme yüzeyinizi ılık, sabunlu su ve yumuşak bir süngerle temizleyin. Ovma süngeri kullanmaktan kaçının.
- İnatçı lekeleri veya kalıntıları gevşetmek için yıkamaya başlamadan önce pişirme yüzeyini birkaç dakika ılık suda bekletin.

Bakım
- Temizledikten sonra, yüzeyi hava ve neme karşı korumak için saklamadan önce pişirme yüzeyine az miktarda yağ sürmenizi öneririz.
- Çoğu pişirme yüzeyi kullanışlı bir depolama çantasıyla birlikte verilir. Yağlanmış pişirme yüzeyini çantasında saklamadan önce plastik bir poşete koyarak çantanın temiz ve kalıntısız kalmasını sağlayın.

NOT
- GreenGrill kaplama ısıyı normal (PTFE) yapışmaz kaplamalardan daha iyi iletir. Bu nedenle, normal güç ayarının yalnızca %75'ini kullanmanızı öneririz.
- Pişirme yüzeyinizin zarar görmesini önlemek için asla yağ dökmeden ısı kaynağının üzerine koymayın.
- Yüksek yanma noktalarına sahip ayçiçeği veya kolza yağı ile kızartma yapmanızı öneririz. Malzemelerin yapışmasına veya yanmasına neden olabilecek düşük yanma noktasına sahip zeytinyağı kullanımı önerilmez. İpucu: Yapışmayı önlemek için kızartmadan önce et veya balığı oda sıcaklığına getirin.
- CADAC | Dometic Soft Soak ve Soft Soak Brush (ayrı satılır), GreenGrill pişirme yüzeyleri için ideal temizlik ürünleridir ve inatçı yiyecek kalıntılarının ıslatılmasına ve çıkarılmasına yardımcı olur.

Soft Soak

Soft Soak Brush

Pişirme Seçenekleri

- Bunlar mevcut pişirme seçenekleridir.

Izgara: Bu pişirme seçeneği tavuk, sosis, pirzola, kebap, balık veya sebzelerin yağsız olarak ızgarası için idealdir. Bu pişirme tipi için, ızgara telini kullanın.
Dikkat: Yağlı etleri pişirirken, yağın ünite üzerine sıçraması ile alevlenme oluşabileceğini unutmayın. Bu tip etleri pişirirken lütfen dikkatli olun. Pişirme sıcaklıkları, ısı derecesini ayarlamak için kontrol düğmesi çevrilerek ihtiyaca göre kolayca ayarlanabilir.
Kızartma: Bu seçenek patates kızartması, balık, krep, karides, paella ve sebzeler için idealdir. Bu pişirme tipi için, düz ızgarayı kullanın. Sığ bir tava olduğu için yağ içinde kızartma için uygun olmadığını lütfen unutmayın. Kolay temizlenen yüzeyi, sağlıklı pişirme için minimum yağ kullanımını sağlar.
Kaynatma: Bu pişirme tipi için, tencere standını yuvalarına yerleştirin ve tencerenin doğru bir şekilde yerleştiğinden emin olun. Uygun bir tencere seçin (çapı 225mm'den az ve 450mm'den fazla olmamalıdır). Koşullara, kullanılan tencerenin boyutuna vb. bağlı olarak bir litre su yaklaşık 6 dakikada kaynar.
Not: Küçük boyutlu tencerelerin plastik saplı olmamalarına özen gösterin; zira aşırı derecede ısınabilirler**.**
Paella: Bu pişirme seçeneği paella, risotto, makarna, geleneksel kahvaltılar vb. hazırlamak için idealdir. Paella Pan mükemmel ısı dağılımı ve muhafazası sağlayan yüksek kaliteli preslenmiş alüminyumdan imal edilmiştir.
Pizza pişirme: Bu pişirme seçeneği pizza, pide vb. hazırlamak için idealdir. Pizza taşı 12 mm kalınlığındadır, 300°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilir ve bir tava içerir. Pişirme efekti oluşturmak için kubbenin kullanılması gerekir.

6. Temizleme

- Cihazınızı her kullanımdan sonra temizlemeniz önerilir. Böylece cihazınızın kullanım ömrü uzar.
- Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
- Dış yüzeyi temizlemek için sabunlu suyla ıslatılmış nemli bir bez kullanın.
- Ocak gövdesini temizlemek için gerekirse biraz deterjan kullanarak nemli bir bezle silin.
- Ocak gövdesini SU İÇİNE BATIRMAYIN; zira brülör içine su girebilir ve bu da cihazın arızalanmasına neden olabilir.
- Izgara plakası, dünyanın en iyi pişirme kaplarından bazılarında büyük başarı ile kullanılmış olan sağlam, dayanıklı, seramik yapışmaz bir kaplama ile kaplanmıştır. Ancak, özenli bir kullanım, sağlıklı, yapışmaz ve kolay temizlenen bu yüzeyin daha uzun yıllar kullanılmasına yardımcı olacaktır.
- Yapışmaz seramik kaplama çok dayanıklı olmakla birlikte, metal pişirme aletlerinin kullanımı durumunda kolayca zarar görebilir. Bu nedenle, pişirme sırasında sadece plastik veya tahta pişirme araçlarının kullanılması tavsiye edilir.
- Izgara telini/plakasını suya daldırmadan önce plakanın soğumasını bekleyin.
- Brülörün veya pilotun/çakmak alanının üzerine su gelmediğinden emin olun. Kullanmadan önce cihazı tamamen kurulayın.
- Yüzeylere zarar verebileceğinden aşındırıcı temizleyici maddeler kullanmayın.
- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin. Temizledikten sonra pişirme yüzeyini hafifçe yağlanmış bir bezle silin.
- Cihazı temizlemek için yüksek basınçlı buharlı donanım veya su jeti kullanmayın.
- Hatırlatma: İnatçı lekeler için fırın temizleyici kullanılabilir.

7. Saklama koşulları

- Cihazı muhafaza etmek üzere yerine kaldırmadan önce, daima soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- Cihaza giden gaz beslemesini kapatın, gaz bağlantısını kesin ve gaz beslemesini cihazdan ayırın.
- Bir cihazı gaz bağlantısını kesmeden asla muhafaza etmeyin; tehlike arz eder.
- Cihazı ve gaz beslemesini iyi havalandırılan ve yanıcı maddelerden uzakta bir ortamda saklayın. Tüplerin depolanması tercihen açık havada olmalıdır, tüpleri asla evinizin bodrumunda MUHAFAZA ETMEYİN.

8. Bakım ve sorun çözme

Bakım

- Cihazınızı düzenli olarak temizler ve bakımını düzenli olarak yaparsanız, daha uzun ömürlü olmasını sağlarsınız ve sorun yaşama ihtimaliniz azalır.
- Sürekli verimli çalışmasını sağlamak için cihazınızın servisinin her on iki (12) ayda bir servis temsilcisi tarafından yapılmasını öneririz.
- Bu cihazın onarımı yalnızca yetkili kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Gaz hortumunuzu ve bağlantılarınızı herhangi bir gaz kaçağı belirtisini tespit amacıyla düzenli olarak ve gaz tüpü her yeniden doldurulduğunda veya her cihaza takıldığında kontrol edin.

Sorun çözme

Sıçrayan alev veya meme tıkanması durumunda:

- Alev sıçraması durumunda brülör memelerini temizleyin.
- Cihazınızın daima verimli çalışmasını sağlamak için memeleri altı (6) ayda bir temizlemenizi veya değiştirmenizi öneririz.
- Cihaz, uzun süre muhafaza edildikten sonra kullanımı durumunda, işleyiş bozukluğu arz ediyorsa, memeleri tıkanmış olabilir. Memenin tıkanmış olduğunu, sarıya çalan bir alev renginden veya aşırı tıkanma durumunda brülörün hiç alev çıkmamasından anlayabilirsiniz. Bu durumda, cihazda birikmiş olabilecek yabancı maddelerin çıkarılması, cihazın iyice temizlenmesi ve kontrol edilmesi gerekecektir.
- Memeyi standart aletler kullanarak yuvasından çıkararak ve içindeki kiri üfleyerek tahliye ederek temizleyebilir, alternatif olarak yerel mağazanızdan yeni meme satın alabilirsiniz. Memeyi mekanik yollarla temizlemeye çalışmayın.

Engellenen bir jetin değiştirilmesi:

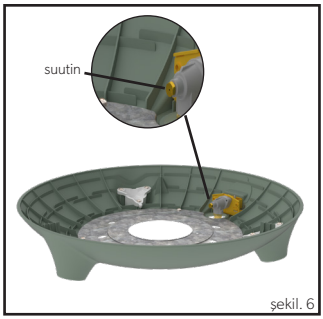
- Cihazınız, doğru gaz miktarını ayarlamak için belirli boyutta bir jet ile donatılmıştır.
- Püskürtme deliği tıkanırsa, bu durum küçük bir aleve veya hiç alev olmamasına neden olabilir. Jeti bir iğne veya cihazı güvensiz hale getirebilecek hasara neden olabilecek başka bir cihaz.
- **Jeti değiştirmek için**: Tüm gevşek yüzeyleri, kullanım tepsisini ve ayakları cihazdan çıkarın. Brülör tabanını ters çevirin ve brülör tabanını brülör tertibatından ayırmak için alt kapak plakasındaki (şekil 7) 3 vidayı çıkarın (şekil 8). Piezo telini ayırın, zarar vermemeye dikkat edin ve jeti açığa çıkarmak için brülör grubunu brülör tabanının gövdesinden çıkarın (şekil 9). Jet artık uygun bir anahtar kullanılarak çıkarılabilir. Püskürtme jetine zarar verebileceği ve onu kullanılamaz veya çıkarılmasını imkansız hale getirebileceği için pense kullanmayın. Yeni jeti valfe vidalayın. Üniteye zarar verebileceğinden aşırı sıkmayın.
  Üniteyi yeniden monte etmek için yukarıdaki prosedürü tersine çevirin.
- Venturi ve jet hattının doğru şekilde hizalandığından (şekil 10) ve Piezo kablosunun yeniden bağlandığından emin olarak üniteyi yeniden monte etmek için yukarıdaki prosedürün tersini uygulayın.

Hortumun değiştirilmesi:

- Hortumun montajı Bölüm 2'de açıklanmıştır.

şekil. 4

şekil. 5



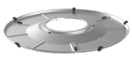
şekil. 6

şekil. 7

9. Yedek parçalar ve aksesuarlar

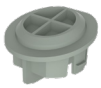
- Her zaman en iyi performansı verecek şekilde tasarlanmış orijinal yedek parçalar kullanın.

Yedek parçalar

	8915-SP001 SKU: 4463000297		8905-SP032 SKU: 4463000299		8915-SP016 SKU: 4463000314
	8915-SP006 SKU: 4463000304		8915-SP004 SKU: 4463000301		8915-SP017 SKU: 4463000315
	8915-SP005 SKU: 4463000303		8915-SP007 SKU: 4463000305		8915-SP018 SKU: 4463000316
	8915-SP008 SKU: 4463000306		8915-SP014 SKU: 4463000312		HM6-092 (30mbar) HM6-082 (50mbar) HM6-087 (37mbar)

	Tepe 8915-SP019 SKU: 4463000318
	Ayarlanabilir bacak 8915-SP020 SKU: 4463000319
	8915-SP022 SKU: 4463000321

	Orta 8915-SP023 SKU: 4463000322
	Ayarlanamayan bacak 8915-SP025 SKU: 4463000324

	8915-SP028 SKU: 4463000327
	8915-SP027 SKU: 4463000326

Aksesuarlar

	8910-100 SKU: 9610004086
	8910-103 SKU: 9610004089
	98436 SKU: 9610004503
	8631 SKU: 9610004091

	8910-101 SKU: 9610004087
	8910-105 SKU: 9610004094
	8910-900 SKU: 9610004201
	98326 SKU: 9610004465

	8910-102 SKU: 9610004088
	8910-108 SKU: 9610004090
	5760 SKU: 9610004165

10. Garanti

Yasal garanti süresi geçerlidir. Ürün kusurluysa lütfen satıcınızla veya ülkenizdeki üretici şubesiyle iletişime geçin. (bkz. www.cadacinternational.com/support)
Onarım ve garanti işlemleri için, ürünü aşağıdaki dokümanlarla birlikte gönderin:

- Satın alma tarihini içeren faturanın bir kopyası
- Talebinizin nedeni veya hatanın açıklanması

Kendi yaptığınız onarımın veya profesyonel olmayan onarımın güvenlikle ilgili sonuçları olabileceğini ve garantiyi geçersiz kılabileceğini unutmayın.

DOMETIC MOBILE COOKING NETHERLANDS B.V.
Ratio 26,
6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Email: info@cadaceurope.com

DOMETIC MOBILE COOKING UK LTD.
114 Deanfield Court, Link59 Business Park
Clitheroe, Lancashire, BB7 1QS
United Kingdom
Tel: +44 (0) 333 2000363
Email: info@cadacuk.com

YOUR LOCAL DEALER:
www.cadacinternational.com/support