CADAC | DOMETIC

SKOTTEL BRAAI 50
GRILL 2 BRAAI 50
PAELLA BRAAI 50

MODEL No: 8309T-13

28/37/50mbar

SKOTTEL BRAAI 50

PAELLA BRAAI 50

GRILL 2 BRAAI 50

UK CA

CE

USER INSTRUCTIONS

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

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0399 LEV17

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!**

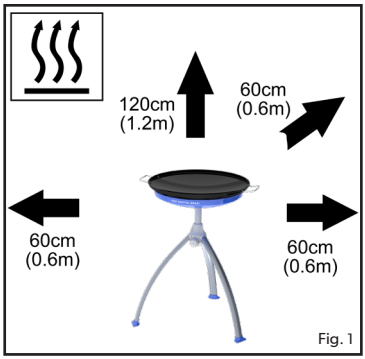


Fig. 1

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 closer 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.
- Do not use the appliance without the pot stands being in place and properly located.

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 0.8m and shall not exceed 1.5m. Replace when the hose is damaged or shows signs of brittleness or cracks.

Gas Container

- This appliance must only be used with an approved hose and regulator
- 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 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.
- Check for leaks on the tailpiece by the valve and on the cylinder regulator fitting with gas open on the cylinder but not open or switched on by the appliance control knob.

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.

PRODUCT No. 8309				
Country of use	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Appliance Catagories	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Allowable gases and operating pressure	Butane @ 28-30mbar Propane @ 28-30mbar Butane/Propane mixtures @ 28-30mbar	Butane @ 28-30mbar Propane @ 37mbar	Butane @ 37mbar Propane @ 37mbar Butane/Propane mixtures @ 37mbar	Butane @ 50mbar Propane @ 50mbar Butane/Propane mixtures @ 50mbar
Nominal usuage	Butane - 218 grams/hour	Butane - 218 grams/hour	Butane - 218 grams/hour	Butane - 218 grams/hour
Gross nom. heat input	3kW	3kW	3kW	3kW
Jet number	85		81	74
Gas supply sources:				
a)	A refillable gas container not exceeding 11kg and complying with local regulation in force.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac or equivalent EN417 compliant disposable cartridge with CADAC Power Pak 500.			

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)
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 (M). 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 (K) is in the "OFF" position ("•" - turn fully clockwise).
- 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.
- NOTE! When installing the tailpiece, ensure it is held straight while tightening the tailpiece nut, in order to prevent a possible gas leak. Tighten with a suitable spanner or hand wheel.
- 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.

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.

- Assemble the tripod stand as per figure 2a and 2b.

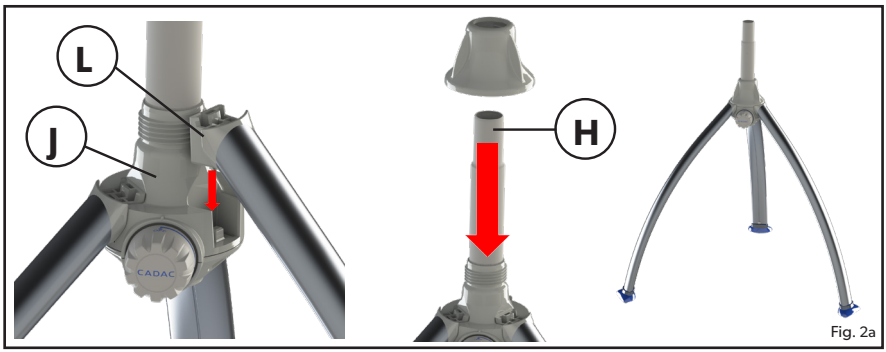


Fig. 2a

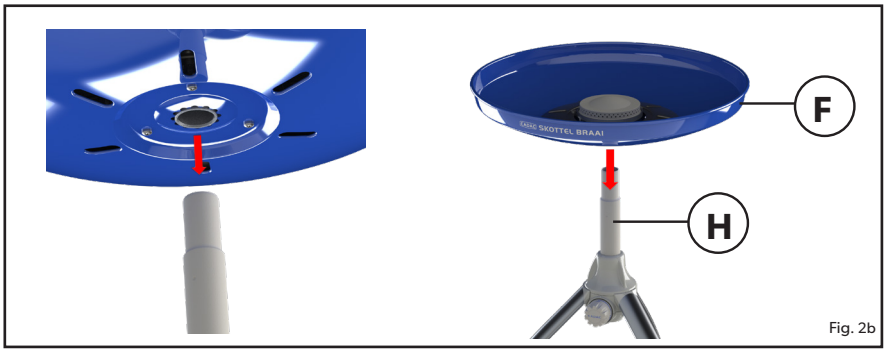


Fig. 2b

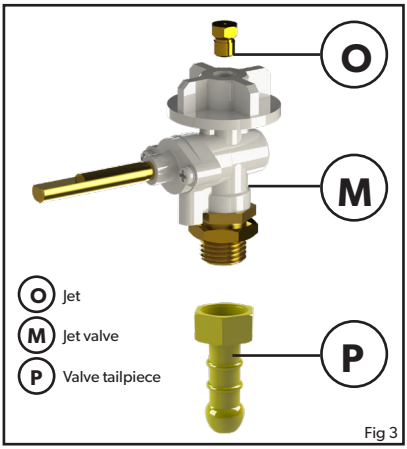
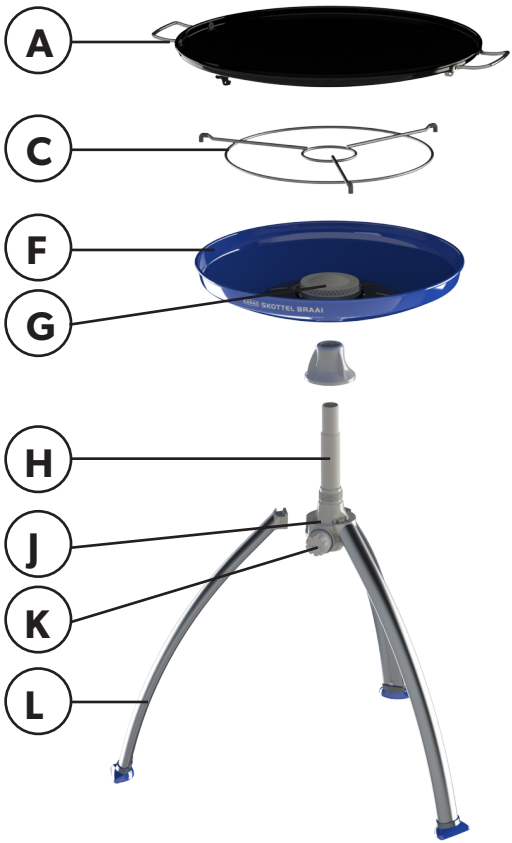
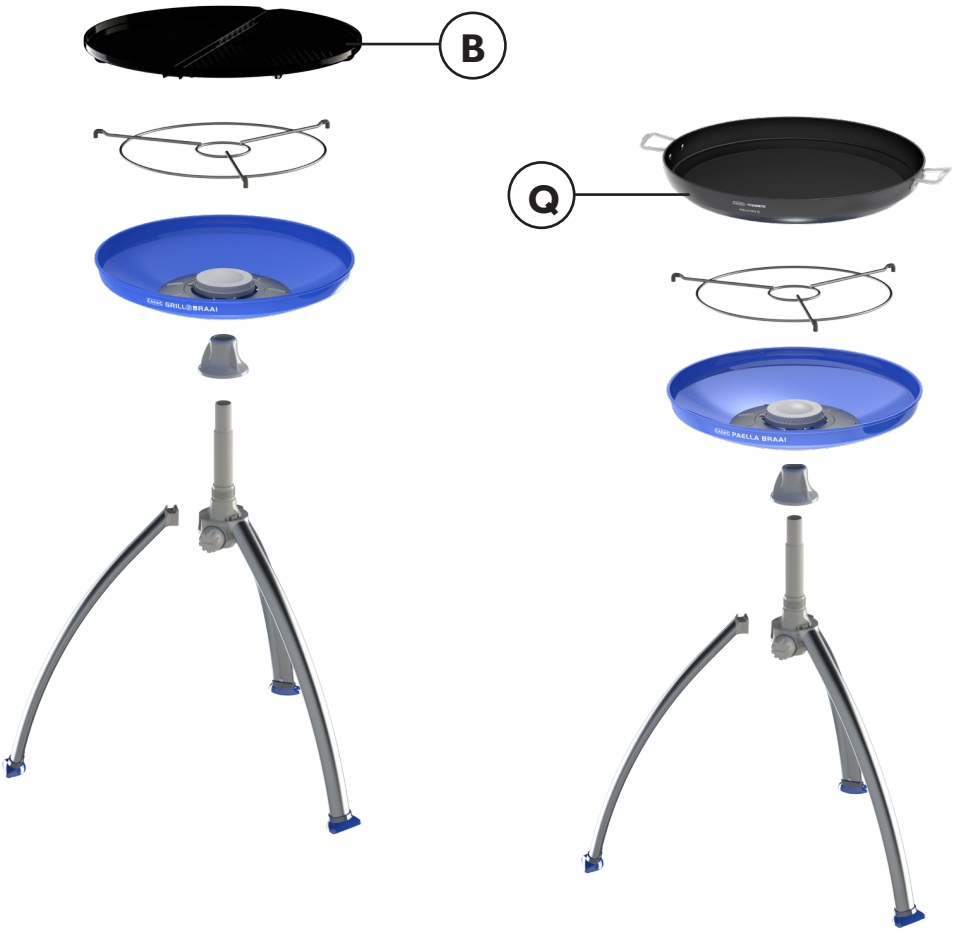


Fig 3

3. Component List

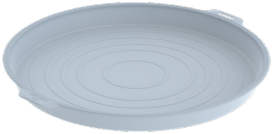
- A Skottel Dish
- C Pot Stand
- F Burner Pan
- G Burner
- H Stem
- J Tripod Housing
- K Control Knob
- L Leg
- B Grill2Braai Grid
- Q Paella Pan





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

Grill 2 Braai 50
(used for Frying/grilling)



Soft Soak 50
(for easier cleaning)

Paella Pan
(used for Frying/Paella)

Skottel
(used for Frying)

4. Operating the Appliance

Assembly and use

- 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. No assembly required.
- **PLEASE NOTE:** Please ensure all protective packaging and plastic are removed from the appliance before use.
- Do not block or modify the vents of the burner pan (F) in the base plate, as this will affect the airflow to the vents located inside the housing (J) of the support legs. Such a situation will affect the performance of the product and may cause an unstable flame.
- Assemble the tripod as described in section 2.
- Place the burner pan (F) on the stem and tripod assembly.

For Skottel Braai

- To prepare the Skottel Braai for use place it onto the burner pan (F) so that all three locators (V) (Fig.4) will properly mate with the lip on the circumference of the burner pan (F) thus ensuring a stable fitment.
- Cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob (K) to regulate the degree of heat. 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.

For Grill2Braai

- To prepare the aluminium grill plate for use, place it on the top edge of the burner pan, ensuring all locating feet are securely positioned.

For Paella Braai

To use the paella pan you need to place it on top of the pot stand. Do not heat paella pan on full flame with no food inside.

- Adjust the heat as required by adjusting the gas flow on the control knob and start cooking.
- After completion of cooking close the valve and remove the cooking surface after it has cooled down.
- After cooking and cleaning, pack the unit away for re-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.

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.

General

- Use the control knob to adjust the flame intensity to the desired level by turning the knob clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase the flame.
- 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 device
- Do not move the appliance when in use. It is unsafe practice to move the appliance whilst lit and may cause flaring.
- When not in use remove the gas supply.

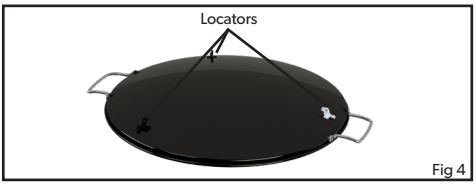


Fig 4

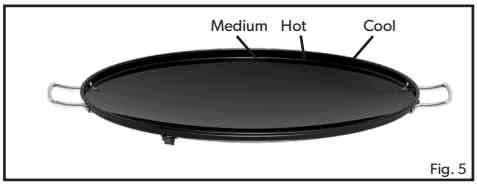


Fig. 5

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 so 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

- A er 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.

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 Paella Pan. 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, make use of the pot stand 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.
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.

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/Paella Pan to cool before immersing it in water.
- Make sure that no water gets onto the burner 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 (O) to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the Jet (O) become blocked, this may result in a small flame or no flam at all. Do not attempt to clean the Jet (O) with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.
- To replace the Jet (O):. Unscrew the 3 screws on the bottom housing cover and remove cover.
- Remove Valve base plate assembly by unscrewing the six self-tapping screws fixing it to the tripod housing (J) and subsequently remove the valve (M) from the housing simply by sliding it out.
- The jet (O) will now be accessible at the top of the valve (M).
- Unscrew the jet (O) from the valve (M) using a suitable spanner.
- Do not use pliers on the jet as this may damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not over-tighten as this may damage the jet.
- Re-fit the valve and baseplate in the reverse order of assembly. When re-fitting the valve, ensure that the valve spindle aligns with slot in the tripod housing.
- Reconnect the gas supply. in Section 2.

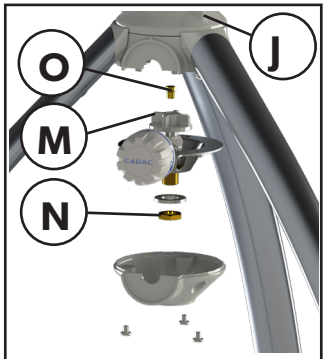


Fig 6

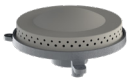
Replacing the Hose:

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

9. Spares & Accessories

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

Spares

Item	Spare No.
	740-SP030 (Jet 0.85 28mbar) 740-SP028 (Jet 0.81 37mbar) 740-SP015 (Jet 0.74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Spare No.
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Spare No.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Accessories

Item	Spare No.
	8309-100
	8910-100

Item	Spare No.
	5758
	8910-900

Item	Spare No.
	370-EU 370-UK 370-ZA

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

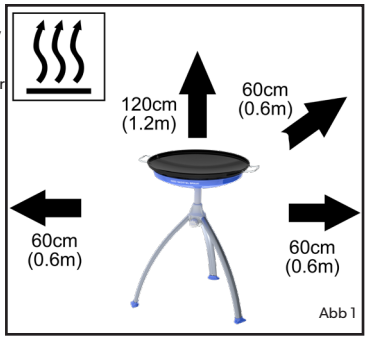


Abb 1

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.

DE

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.

PRODUCT No. 8309				
Verwendungsland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE, CH
Geräte-Kategorie	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Erlaubte Gase und Betriebsdruck	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Butan/Propan Mischung @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Butan/Propan Mischung @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Butan/Propan Mischung @ 50 mbar
Nenngebrauch	Butan - 218 Gramm/ Stunde	Butan - 218 Gramm/ Stunde	Butan - 218 Gramm/ Stunde	Butan - 218 Gramm/ Stunde
Nominale brutto Wärme-eintrag	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Düse Nummer	0.85		0.81	0.74
Gasquellen:				
a)	Ein nachfüllbarer Gasbehälter unter 11 kg, der den bestehenden örtlichen Vorschriften entspricht.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac oder ähnliche EN417-konforme Einweg-Gaskartuschen.			

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, DE, CH)
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 (M). Bringen Sie am Ende des Schlauchs einen geeigneten 50-mbar-Niederdruckregler an. Die verwendete Schlauchleitung muss DIN 4815 Teil 2 oder gleichwertig entsprechen.

2. Einbau und Wechsel der Gasversorgung

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.
- Bevor Sie den Gasbehälter an das Gerät anschließen sollten Sie sicherstellen, dass sich die Gummidichtung am Regler (K) in der richtigen Position und in gutem Zustand befindet. (“•” - komplett im Uhrzeigersinn drehen)
- 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.

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.

- Bauen Sie das Gerät gemäß Abbildung 2a und 2b zusammen.

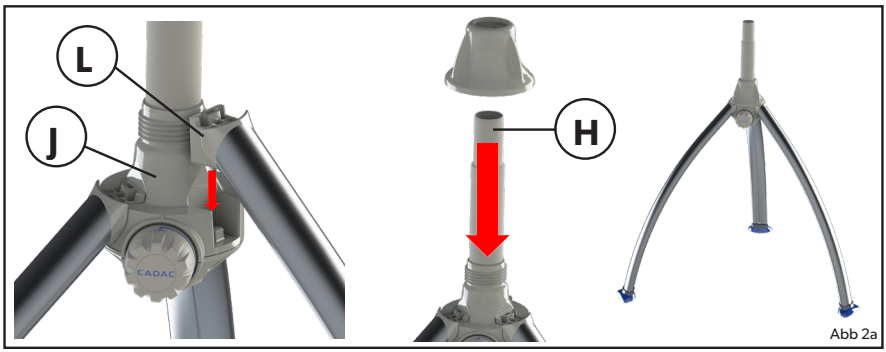


Abb 2a

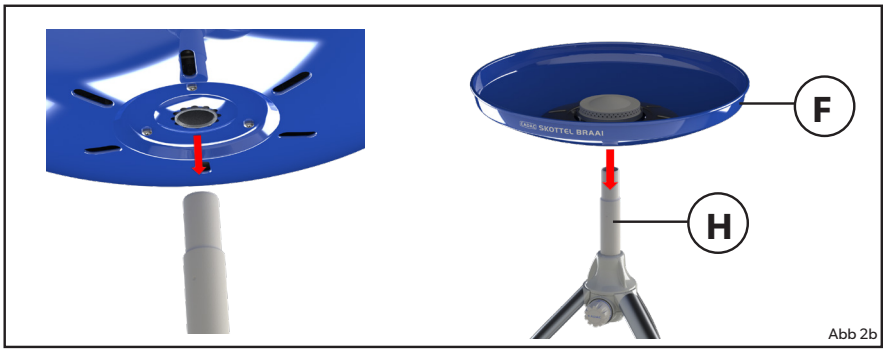


Abb 2b

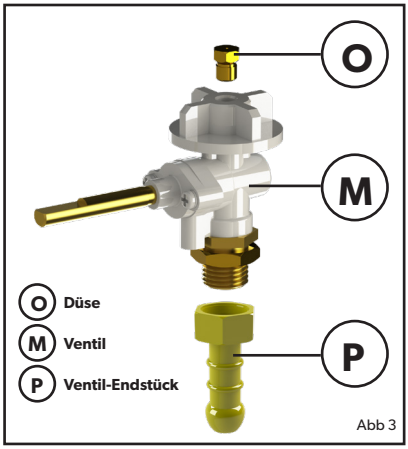
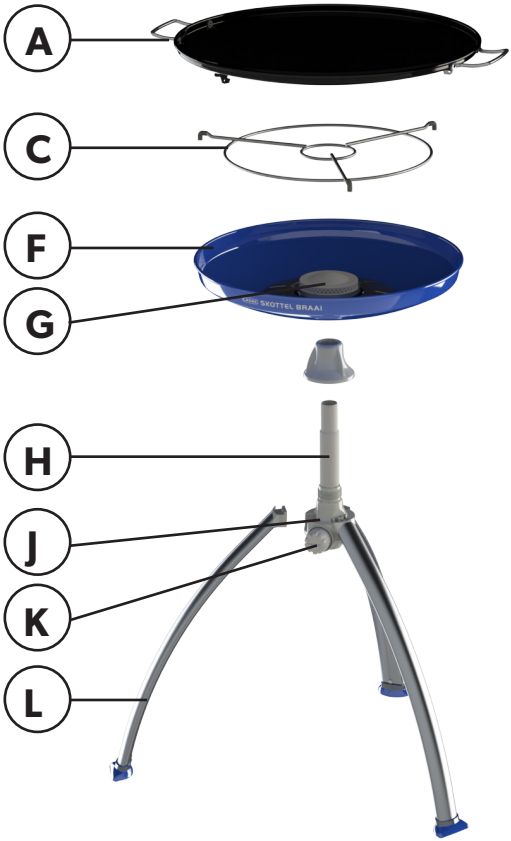
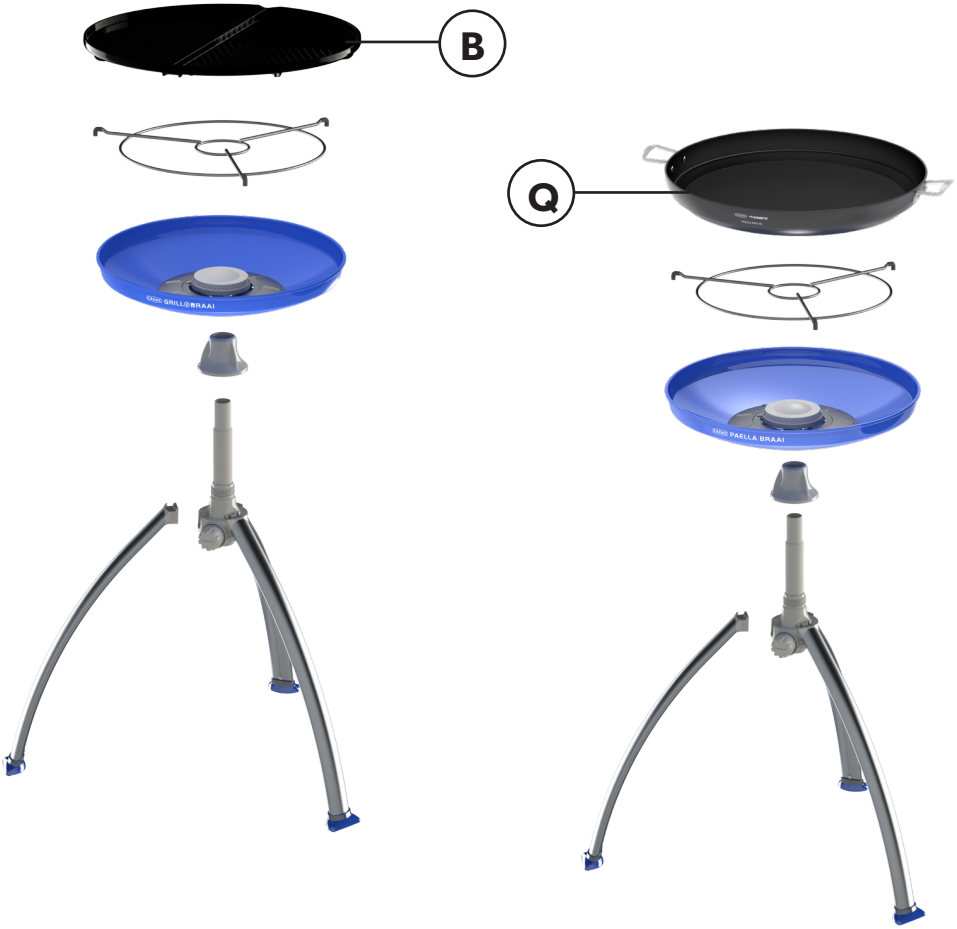


Abb 3

3. Komponentenliste

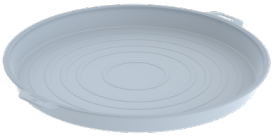
- A Skottel
- C Topfständer
- F Brenner-Pfanne
- G Brenner
- H Rohr
- J Tripotgehäuse
- K Kontrollknopf
- L Bein
- B Grillrost
- Q Paella Pfanne





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.

Grill 2 Braai 50



Soft Soak 50
(zur leichteren Reinigung)

Paella Pan 50

Skottel

DE

4. Betrieb des Geräts

Aufbau und Verwendung

- 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.
- Kochflächen 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.
- Die Luftlöcher der Brennerpfanne (F) auf der Basisplatte nicht verdecken oder verstellen, weil dies den Luftstrom zu den Rohr-Luftlöchern im Tripotgehäuse (J) beeinträchtigen kann. Dies wiederum beeinflusst die Leistung des Produktes und mag zu einer schwankenden Flamme führen.
- Stellen Sie die Brennpfanne (F) auf die Rohr-Tripot-Einheit.
- Stellen Sie das Gerät, wie in Abschnitt 2 beschrieben, an.

Für Skottel Braai

- Zur Vorbereitung platzieren Sie das Skottel-Braai derartig auf die Brennerpfanne (F), dass sich die drei Stifte (V) richtig mit dem Rand der Brennerpfanne (F) verbinden und alles fest zusammenpasst.
- Die Kochtemperaturen lassen sich leicht auf Ihre Bedürfnisse einstellen, indem Sie den Kontrollknopf (K) zur Hitzeregulierung drehen. Eine Funktion des Skottel-Grills ist, dass es mehrere Heizbereiche bietet. Das ist sehr nützlich, denn einige Nahrungsmittel lassen sich schneller kochen als andere und die Speisen, die zuerst fertig sind, können dann auf eine etwas kühlere Fläche zum Warmhalten geschoben werden, währen der Rest der Speisen noch kocht.

Für Grill2Braai

- Zur Benutzung der Aluminium-Grillplatte diese auf die oberste Seite der Brenner-Pfanne stellen und darauf achten, dass die Füße festsitzen.

Für Paella Braai

- So verwenden Sie die Paella-Pfanne müssen Sie es auf dem Topfständer zu platzieren. Nicht Paella-Pfanne auf voller Flamme ohne Nahrung innen erwärmen.
- Passen Sie die Hitze durch Regulierung der Gaszufuhr mit dem Kontrollknopf an und beginnen Sie mit dem Kochen.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schließen Sie das Ventil und entfernen die Kochfläche, nachdem sie sich abgekühlt hat.
- Nach dem Kochen und Reinigen verpacken Sie das Gerät für späteren erneuten Gebrauch.

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

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.

Algemein

- Sobald das Gerät angezündet ist, kann die Flammenintensität eingestellt werden, indem der Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, um die Flamme zu verringern, oder im Uhrzeigersinn, um die Flamme zu erhöhen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Es ist unsicher, das Gerät zu bewegen, während es angezündet ist, und kann ein Aufflackern verursachen.
- Schließen Sie nach Gebrauch zuerst das Regelventil an der Gasflasche (wenn anwendbar). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Regelventil am Gerät.
- Entfernen Sie bei Nichtgebrauch die Gas Versorgung.

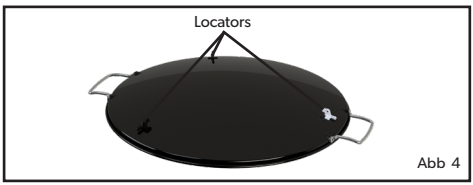


Abb 4

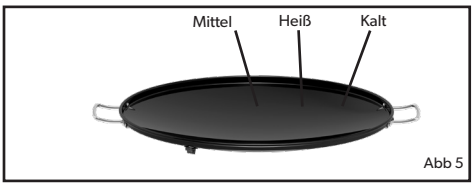


Abb 5

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.

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/Paella Pan 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 das Venturi blockiert sein. Ein blockiertes Venturi 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 dem Venturi 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.

Austausch eines blockierten Jets:

- Ihr Gerät ist mit einem Jet (O) in einer spezifischen Größe ausgerüstet, um die Gaszufuhr korrekt zu regulieren.
- Sollte das Loch in dem Jet (O) blockiert sein, so ergibt sich daraus eine sehr kleine oder gar keine Flamme. Versuchen Sie nicht, den Jet (O) mit einer Nadel oder einem ähnlichen Werkzeug zu reinigen, denn das könnte die Öffnung beschädigen und damit das Gerät unsicher machen.
- Um einen Jet (O) auszuwechseln: schrauben Sie die 3 Schrauben am unteren Teil des Gehäuses ab und entfernen Sie die Abdeckung.
- Entfernen Sie den Ventilbodenbau indem Sie die sechs Blechschrauben, die es an das Tripotgehäuse (J) binden, abschrauben und danach entfernen Sie das Ventil (M) durch einfaches Herausschieben aus dem Gehäuse.
- Jetzt ist der Jet (O) am oberen Ende des Ventils (M) zugänglich.
- Mit einem geeigneten Schraubenschlüssel lässt sich jetzt der Jet (O) von dem Ventil (M) abschrauben.
- Benutzen Sie an dem Jet keine Zange, da dies den Jet beschädigen oder unbrauchbar oder überhaupt nicht entfernbar machen könnte. Schrauben Sie den neuen Jet in das Ventil. Bitte nicht überdrehen oder sonst wird der Jet beschädigt.
- Setzen Sie das Ventil und die Basisplatte wieder ein. Wenn Sie das Ventil wieder anbringen, achten Sie bitte darauf, dass die Ventilspindel korrekt auf den Schlitz des Tripotgehäuses ausgerichtet ist.
- Schließen Sie die Gasversorgung wie in Abschnitt 2 beschrieben wieder an.

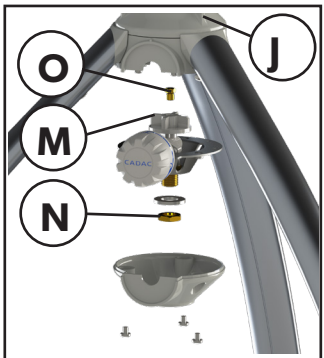


Abb 6

Austausch des Schlauchs:

- Der passende Schlauch wurde in dem Abschnitt 2 - Zusammenbau des Gerätes-beschrieben.

9. Ersatzteile und Zubehör

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

Ersatzteile

Artikel	Ersatzteilnr.
	740-SP030 (Jet 0.85 28mbar) 740-SP028 (Jet 0.81 37mbar) 740-SP015 (Jet 0.74 50mbar)
	8309-SP003

Artikel	Ersatzteilnr.
	8309-SP001
	8309-SP005

Artikel	Ersatzteilnr.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Zubehör

Artikel	Ersatzteilnr.
	8309-100
	8910-100

Artikel	Ersatzteilnr.
	8910-900
	5758

Artikel	Ersatzteilnr.
	370-DE

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!**

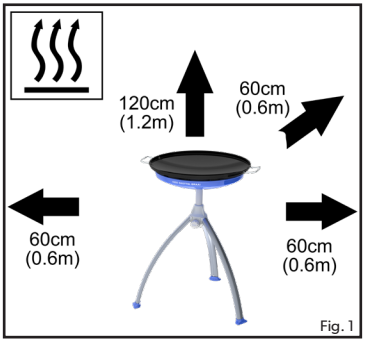


Fig. 1

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 grydestørrelse225 mm og maksimum grydestørrelse er 450 mm.
- 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.
- Når du bruger grydestanden, skal du sørge for, at den er placeret 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

- Denne enhed kræver slange og regulator for at fungere.
- 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.

PRODUCT No. 8309				
Brugsland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparat-kategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Tilladte gasser og betjeningstryk	Butan @ 28-30mbar Propan @ 28-30mbar Butan/Propan blandinger @ 28-30mbar	Butan @ 28-30mbar Propan @ 37mbar	Butan @ 37mbar Propan @ 37mbar Butan/Propan blandinger @ 37mbar	Butan @ 50mbar Propan @ 50mbar Butan/Propan blandinger @ 50mbar
Beregnet forbrug	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time
Brutto, beregnet varmeinput	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Dysenummer	0.85		0.81	0.74
Gasforsyningskilder:				
a)	Genopfyldelig gasbeholder, der ikke overstiger 11 kg og overholder gældende lokale regulativer.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller tilsvarende engangspatron, der overholder EN 417.			

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)
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 (K) på enheden er i positionen "OFF" ("•" – drej hele vejen med uret).
- 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.
- 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.

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

- The easiest way to check if you are low on gas is by picking up your gas cylinder.
- 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.

- Saml enheden i henhold til figur 2a og 2b.

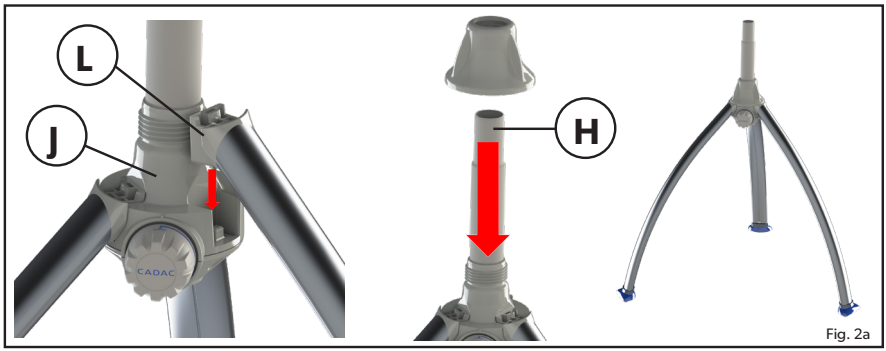


Fig. 2a

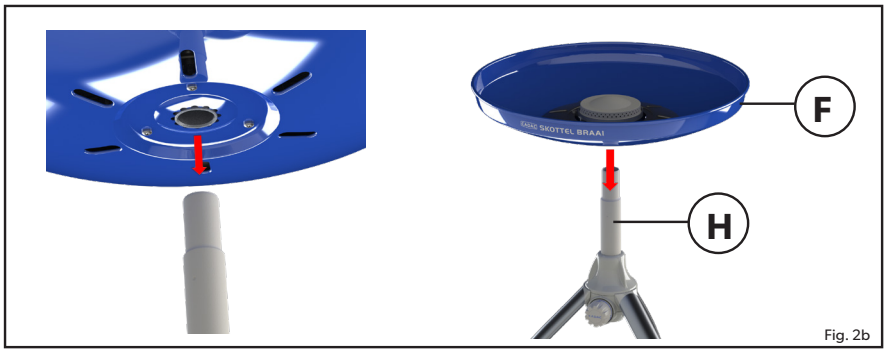


Fig. 2b

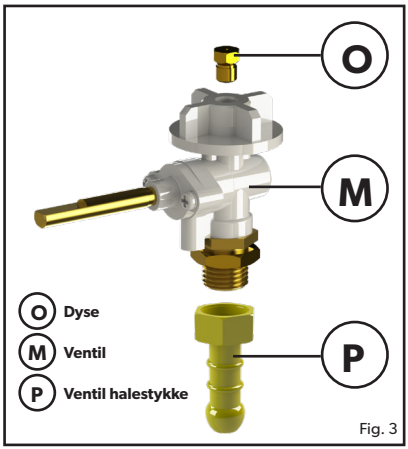
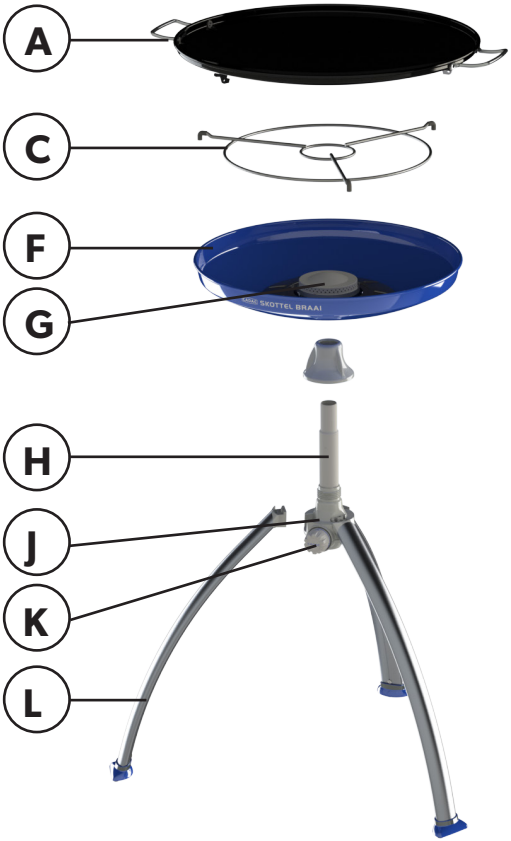
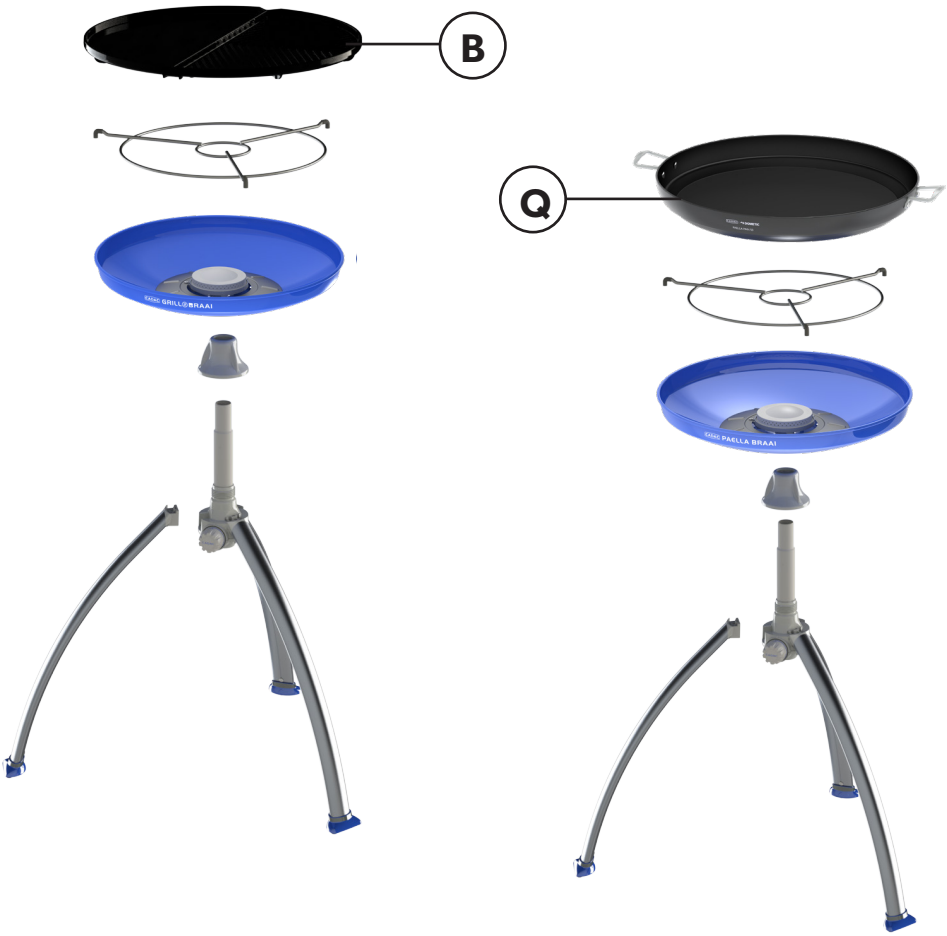


Fig. 3

3. Komponentliste

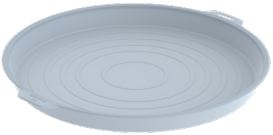
- A Skottel-fad
- C Grydestander
- F Brænderfad
- G Brænder
- H Stamme
- J Trefodskabinet
- K Styringsknap
- L Ben
- B Grill2Braai-rist
- Q Paella





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

Grill 2 Braai 50
(til stegning/grillning)



Soft Soak 50
(for lettere rengøring)

Paella Pan 50
(til stegning/Paella)

Skottel
(til stegning)

4. Betjening af apparatet

Samling og brug

- 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.
- Dæk ikke og foretag ingen ændringer på brænderens (F) lufthuller på bundpladen, da det vil påvirke luftstrømmen til stammens lufthuller indeni trebens kabinettet (J). Det vil på sin side påvirke produktets ydelse og kan føre til at flammen brænder ustabilt.
- Saml trefoden som beskrevet I afsnit 2.
- Læg brænderfadet (F) på stamme og trefod.

Til Skottel Braai

- Til forberedelse af Skottel Braai til brug placeres den på brænderfadet (F) så alle tre positionspaler (V) passer til kanten på brænderfadet (F) og således sikrer stabilitet.
- Tilberedelsestemperaturen kan nemt justeres til at passe til dit behov ved at dreje styringsknappen (K) og regulere varmegraderne. En af funktionerne hos Skottel BBQ er, at den tilbyder forskellige varmezoner. Dette er meget nyttigt eftersom nogle levnedsmidler bliver hurtigere nok end andre, og den mad, der er først færdig, således kan flyttes til køligere områder på fadet og holdes varm, mens resten af maden tilberedes færdig.

Til Grill2Braai

- For at forberede aluminium grillpladen til brug, placeres den på overkanten af Brænderfad, idet det sikres at alle positionsfødder er placeret sikkert.

Til Paella Braai

For at bruge paella pande skal du placere den på toppen af potten stå. Opvarm ikke paella pande på fuld flamme uden mad indeni.

- Justér varmen efter behov ved at justere gastilførslen på styringsknappen og begynd tilberedningen.
- Efter tilberedning af maden lukkes ventilen og tilberedningsoverfladen fjernes efter at den er kølet af.
- Efter madlavning og rengøring pakkes enheden sammen til den skal bruges igen.

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

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.

Generel

- Brug kontrolknappen til at justere flammeintensiteten til det ønskede niveau ved at dreje knappen med uret for at mindske flammen og mod uret for at øge flammen.
- Når kontrolhåndtaget befinder sig i den yderste position med uret er apparatet helt slukket. For at dreje ventilen fra den helt lukkede position er det nødvendigt først at trykke håndtaget ned, således at det kan flyttes væk fra låsemekanismen. Samtidig med at du trykker håndtaget ind, drejes det mod uret. Når først spindelen har bevæget sig bort fra låsepositionen, er det ikke længere nødvendigt at holde kontrolhåndtaget trykket ned og det kan frit drejes til den ønskede flammeindstilling.
- Flammen kan ses igennem inspektionshullet på siden af fedtpanden.
- Undlad at flytte apparatet under brug da det både er farligt og der let kan forekomme opblussen.
- Efter endt brug, luk først ventilen på gasflasken (når det er relevant). Når flammen er slukket lukkes ventilen på apparatet ved at trykke ind på kontrolhåndtaget og dreje det helt med uret.
- Fjern gasforsyningen, når den ikke er i brug.

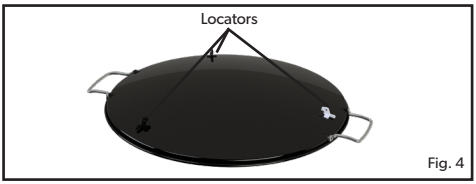


Fig. 4

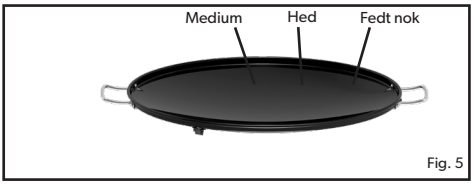


Fig. 5

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.

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/Paella Pan 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 et blokeret blus

- Din enhed er udstyret med en specifik størrelse dyse (O) til regulering af den korrekte mængde gas.
- Hvis hullet i dysen (O) bliver blokeret, kan det medføre mindre flamme eller slet ingen flamme. Forsøg ikke at rengøre dysen (O) med en nål eller lignende, da det kan beskadige åbningen og gøre enheden farlig.
- Sådan udskiftes dysen (O): Skru de 3 skruer i bunden af kabinettet ud og fjern kabinettet.
- Fjern ventilbasen ved at skrue de seks galopskruer ud, der fastholder basen til trefodens kabinet (J) og fjern derefter ventilen (M) fra kabinettet ved at trække den ud.
- Dysen (O) vil nu være tilgængelig fra toppen af ventilen (M).
- Skru dysen (O) ud af ventilen (M) med en passende skruenøgle.
- Brug ikke tænger på dysen, da det vil kunne beskadige dysen og gøre den ubrugelig eller umulig at fjerne. Skru den nye dyse på ventilen. Overspænd ikke, da dette vil kunne beskadige dysen.
- Sæt ventilen på bundpladen igen i modsat rækkefølge. Når ventilen sættes på igen, skal det sikres at ventilspindlen flugter med slotten i trefodens kabinet.
- Forbind gasforbindelsen igen som beskrevet I afsnit 2.

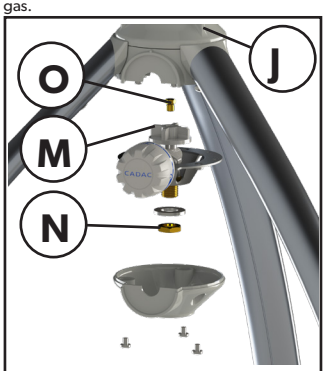


Fig. 6

Udskiftning af slangen:

- Monteringen af en slange er beskrevet i afsnit 2.

9. Reservedele og tilbehør

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

Reservedele

Item	Reservedele No.
	740-SP030 (Dyse 85 28mbar) 740-SP028 (Dyse 81 37mbar) 740-SP015 (Dyse 74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Reservedele No.
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Reservedele No.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Tilbehør

Item	Reservedele No.
	8309-100
	8910-100

Item	Reservedele No.
	8910-900
	5758

Item	Reservedele No.
	370-EU

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!**

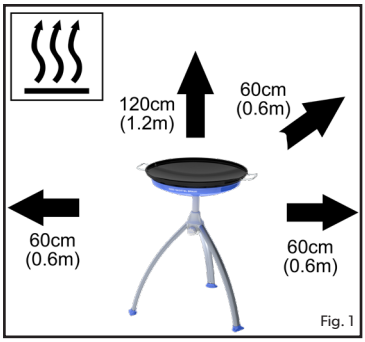


Fig. 1

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 use el aparato sin el soporte para ollas en el lugar y adecuadamente ubicados.
- La unidad viene con un práctico estuche de transporte.

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

- Este aparato solo debe usarse con una manguera y un regulador aprobados.
- 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.

ES

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.

PRODUCT No. 8309				
Gjelder for bruk i følgende land	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparatkategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Godkjente gasstyper og driftstrykk	Butan @ 28-30mbar Propan @ 28-30mbar Butan-/Propan-blandinger @ 28-30mbar	Butan @ 28-30mbar Propan @ 37mbar	Butan @ 37mbar Propan @ 37mbar Butan-/Propan-blandinger @ 37mbar	Butan @ 50mbar Propan @ 50mbar Butan-/Propan-blandinger @ 50mbar
Kalkulert forbruk	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time
Brutto, kalkulert var-meinput	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Munnstykke nummer	0.85		0.81	0.74
Gassforsyningskilder:				
a)	En påfyllbar gassbeholder under 11kg som følger gjeldende, lokale bestemmelser.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller tilsvarende EN 417-tilpasset engangspatron.			

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)
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 (M).
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 (K), verifique que la perilla de control del aparato esté en la posición "OFF" ("•" – gire completamente en el sentido de las agujas del reloj).
- 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 5)
- 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.

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.

- Montar el dispositivo según figura 2a y 2b.

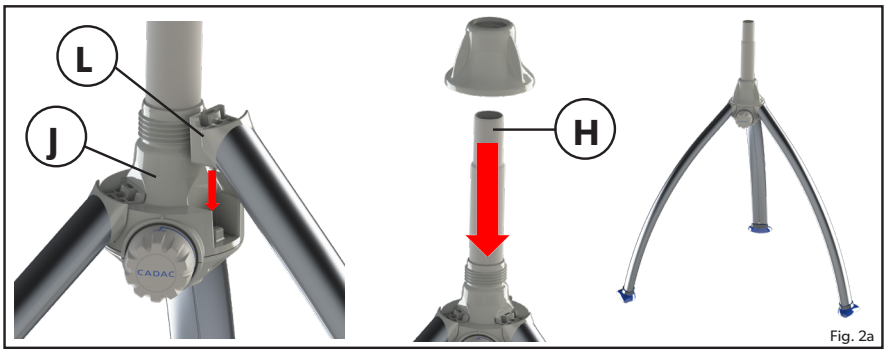


Fig. 2a

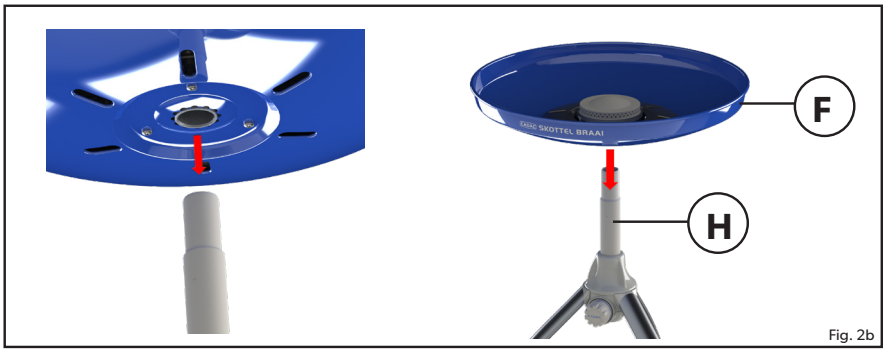


Fig. 2b

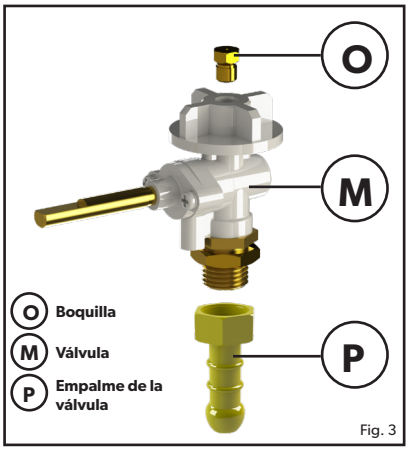
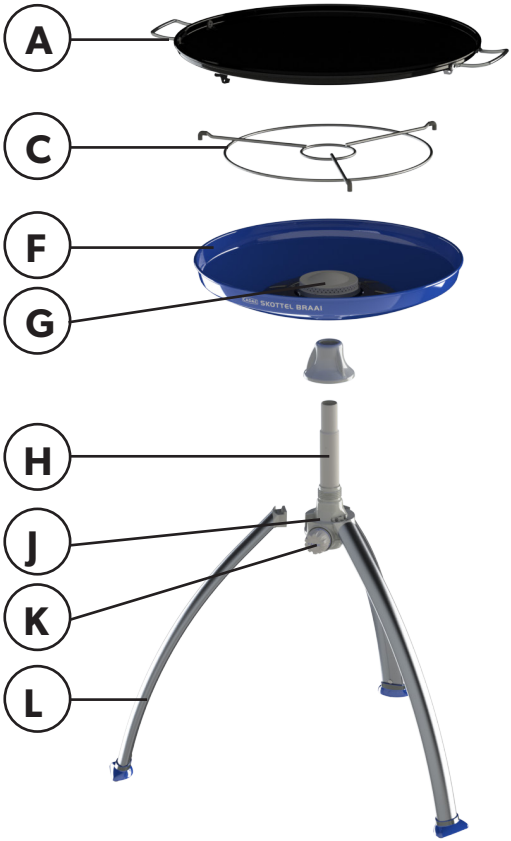


Fig. 3

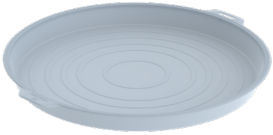
3. Lista de componentes

- A Plato Skottel
- C Soporte de la olla
- F Bandeja de la hornalla
- G Hornalla
- H Eje
- J Carcasa del trípode
- K Perilla de control
- L Pata
- B Parrilla Grill2Braai
- Q Paella



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

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



Soft Soak 50
(para facilitar la limpieza)

Paella Pan
(utilizado para freír/Paella)

Skottel
(utilizado para freír)

4. Funcionamiento del aparato

Montaje y uso

- 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.
- No cubra ni cambie los orificios de aire de la bandeja de la hornalla [F] en la placa base, ya que influirá en el flujo de aire para los orificios de aire del eje ubicados dentro de la carcasa del trípode [J]. Esto, a su vez, afectará el rendimiento del producto y podrá causar una llama inestable
- Arme el trípode como lo describe la sección 2.
- Coloque la bandeja de la hornalla (F) en el eje y estructura del trípode.

Para el Skottel Braai

- Para preparar el Skottel Braai para su uso, coloque en la bandeja de la hornalla (F) para que los tres localizadores (V) se acoplen correctamente con el borde de la circunferencia de la bandeja de la hornalla (F) asegurando una colocación estable.
- Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propios requisitos girando la perilla de control (K) para regular el grado de calor. Una de las características del Skottel BBQ es que ofrece diferentes zonas de calor. Es muy útil porque algunos alimentos se cocinan más rápido que otros y los alimentos que se cocinan primero se puedan reubicar en zonas menos calientes de la placa para mantener la temperatura y el resto de los alimentos que aún están en cocción.

Para Grill2Braai

- Para preparar la placa de la parrilla de aluminio para utilizarla, colóquelo en el borde superior de la bandeja de la hornalla, asegurándose de que todos los pies de localización estén bien posicionados.

Para Paella Braai

Para utilizar la paellera es necesario colocar en la parte superior del soporte del pote. No caliente paellera en el pleno de la llama sin alimentos en su interior.

- Ajuste el calor según sea necesario, ajustando el flujo de gas con la perilla de control y empiece a cocinar.
- Después de finalizar la cocción, cierre la válvula y quite la superficie de cocción después de que se enfríe.
- Después de cocinar y limpiar, envuelva la unidad y guárdela para su reutilización.

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.

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.

General

- Use la perilla de control para ajustar la intensidad de la llama al nivel deseado girando la perilla hacia la derecha para disminuir la llama y hacia la izquierda para aumentar la llama.
- Después del uso, primero cierre la válvula de control en el cilindro de gas (si corresponde). Cuando la llama se haya apagado, cierre la válvula de control en el dispositivo.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Es una práctica insegura mover el aparato mientras está encendido y puede causar llamaradas.
- Cuando no esté en uso, retire el cartucho de gas.

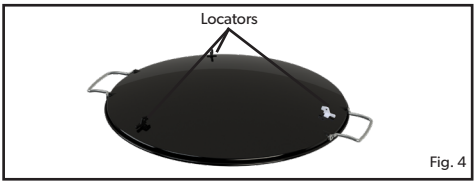


Fig. 4

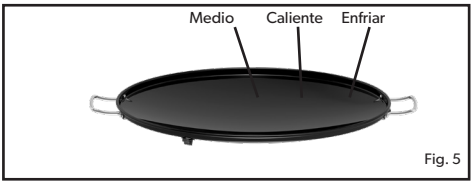


Fig. 5

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 Paella Pan 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.

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/Paella Pan 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.

Reemplazo de la boquilla bloqueada:

- Se le coloca al dispositivo una boquilla de tamaño específico (O) para regular la cantidad de gas correcta.
- Si el orificio de la boquilla (O) se bloquea, puede causar una pequeña llama o ninguna llama en absoluto. No intente limpiar la boquilla (O) con una clavija u otro aparato porque puede dañar el orificio, lo cual puede volver peligroso el dispositivo.
- Para reemplazar la boquilla (O): desenrosque los 3 tornillos de la cubierta de la carcasa de la parte inferior y remueva la cubierta.
- Quite la estructura de la placa base de la válvula desenroscando los seis tornillos que lo unen a la carcasa del trípode (J) y luego remueva la válvula (M) de la carcasa, para esto simplemente deslícela hacia afuera.
- Ahora la boquilla (O) estará accesible en la parte superior de la válvula (M).
- Desenrosque la boquilla (O) de la válvula (M) con una llave adecuada.
- No use pinzas en la boquilla porque puede dañarla, volviéndola inutilizable o imposible de quitar. Enrosque la nueva boquilla en la válvula. No la ajuste demasiado porque puede dañar la boquilla.
- Vuelva a colocar la válvula y la placa base en el orden inverso de armado. Cuando vuelva a colocar la válvula asegúrese de que el huso de la válvula se alinee con la ranura de la carcasa del trípode.
- Reconecte el suministro de gas como se describe en la Sección 2

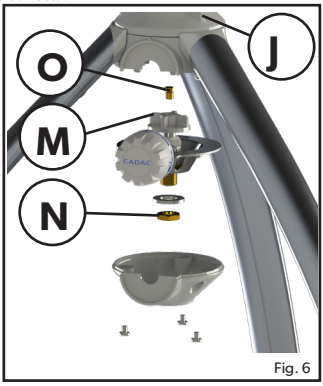


Fig. 6

Reemplazo de la manguera:

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

9. Repuestos y Accesorios

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

Repuestos

Item	Repuestos No.
	740-SP030 (Chorro 85 28mbar) 740-SP028 (Chorro 81 37mbar) 740-SP015 (Chorro 74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Repuestos No.
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Repuestos No.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Accesorios

Item	Repuestos No.
	8309-100
	8910-100

Item	Repuestos No.
	8910-900
	5758

Item	Repuestos No.
	370-EU

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.
- 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 !**

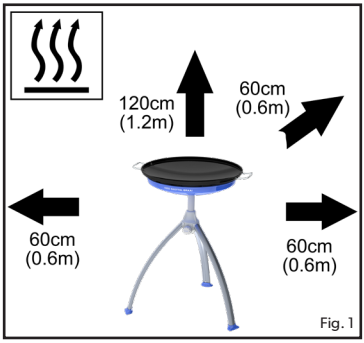


Fig. 1

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 le support à récipient n'est pas en place et correctement positionné.

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

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un régulateur approuvés.
- 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.

FR

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.

PRODUCT No. 8309				
Pays d'utilisation	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Catégories d'appareil	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gaz autorisés et pression de fonctionnement	Butane à 28-30mbar Propane à 28-30mbar Mélanges Butane/ Propane à 28-30mbar	Butane à 28-30mbar Propane à 37mbar	Butane à 37mbar Propane à 37mbar Mélanges Butane/ Propane à 37mbar	Butane à 50mbar Propane à 50mbar Mélanges Butane/ Propane à 50mbar
Utilisation nominale	Butane - 218 grammes/ heure	Butane - 218 grammes/ heure	Butane - 218 grammes/ heure	Butane - 218 grammes/ heure
Entrée de chaleur nominale brute	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Numéro de gicleur	0.85		0.81	0.74

Sources d'alimentation en gaz:	
a)	Une bouteille à gaz rechargeable ne dépassant pas 11 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur.
b)	CA 445/CA 500 Cadac ou cartouche jetable équivalente conforme à la norme EN 417.

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)
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 (M). 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.

FR système

- Les BBQ dont les codes se terminent par l'abréviation FR sont équipés d'un raccord de gaz ½''.
- Pour utiliser un de ces barbecues, il suffit de raccorder un tuyau de gaz NF G1/2 (non fourni – disponible dans la plupart des commerces) directement au raccord de gaz de l'appareil.
- **Important:** avant chaque utilisation, assurez-vous que la connexion (BBQ - tuyau) soit exempte de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.

Le filetage d'entrée de gaz BBQ est G ½"

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

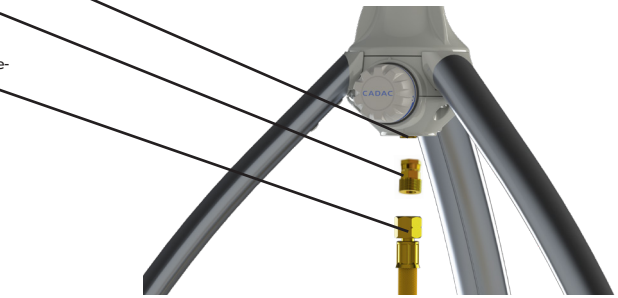
FRA système

- 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

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 (K), vérifiez que le bouton de commande de l'appareil est en position « OFF ». (« • » - tournez à fond dans le sens des aiguilles d'une montre)
- 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.

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.

- Assemblez l'appareil selon les figures 2a et 2b.

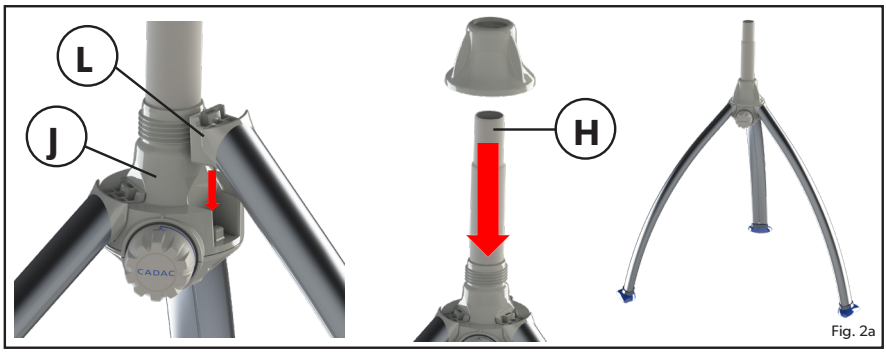


Fig. 2a

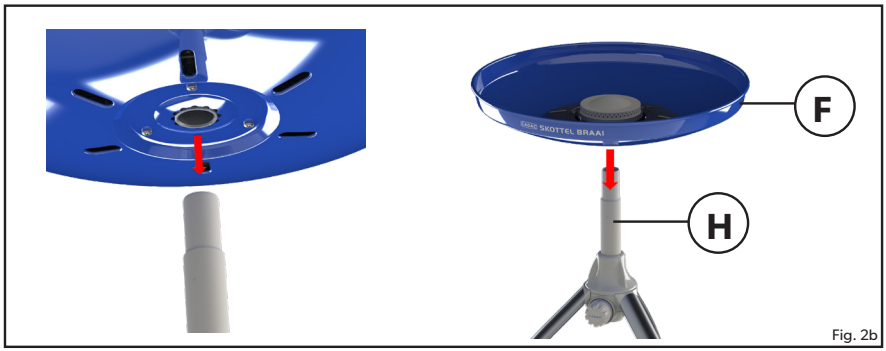


Fig. 2b

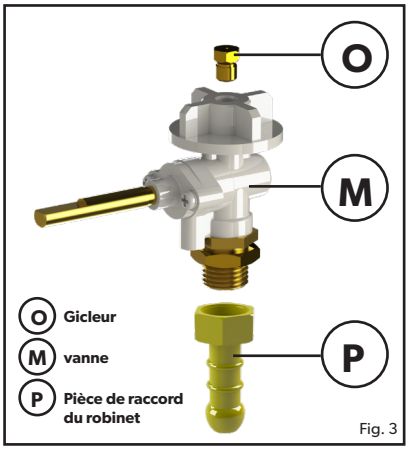
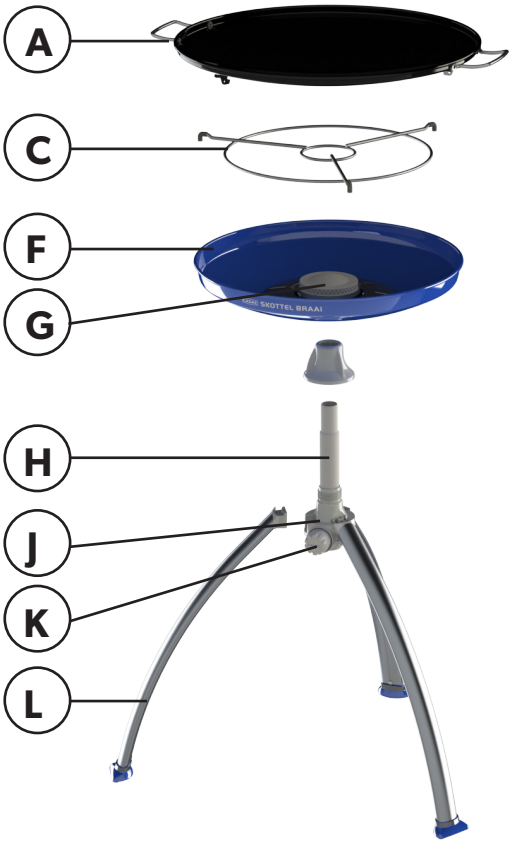


Fig. 3

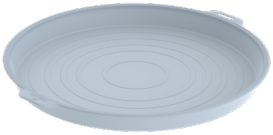
3. Liste des composants

- A Plat Skçttel
- C Support à récipient
- F Plateau du brûleur
- G Brûleur
- H TigÉ
- J Logement du trépied
- K Bouton de commande
- L Pied
- B Grille Grill2Braai
- Q Paella



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

Grill 2 Braai 50
(Pour griller / frire)



Soft Soak 50
(pour un nettoyage plus facile)

Paella Pan 50
(Pour frire / Paella)

Skottel
(Pour frire)

4. Utilisation de l'appareil

Montage et utilisation

- 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
- Ne couvrez pas ni ne changez pas les évents du plateau du brûleur (F) sur la plaque de base, car cela aurait une influence sur le débit d'air vers les évents de la tige situés à l'intérieur du logement du trépied (J). Cela, à son tour, aurait un impact sur les performances du produit et pourrait produire une flamme instable.
- Assemblez le trépied comme décrit à la Section2.
- Placez le plateau du brûleur (F) sur l'assemblage du trépied et la tige.

Pour le Skottel Braai

- Pour préparer le Skottel Braai pour l'utiliser, placez-le sur le plateau du brûleur (F) de manière à ce que les trois repères (V) (Fig. 4) correspondent parfaitement avec le rebord sur la circonférence du plateau du brûleur (F), garantissant ainsi une installation stable.
- Les températures de cuisson sont faciles à régler pour convenir à vos propres exigences, en tournant le bouton de commande (K) afin de réguler le degré de chaleur. Une fonctionnalité du barbecue Skottel est qu'il propose différentes zones de chaleur (Voir Fig. 5). Cela est très utile, car certains aliments cuisent plus vite que d'autres et les aliments qui sont prêts en premier peuvent être déplacés vers les zones moins chaudes pour les maintenir au chaud pendant que le reste des aliments poursuit sa cuisson.

Pour le Grill2Braai

- Pour préparer la plaque de grill en aluminium pour l'utiliser, placez-la sur le dessus du Plateau du brûleur, en vous assurant que les pieds de positionnement sont positionnés de manière sécurisée.

Pour le Paella Braai

Pour utiliser le poêle à paella vous devez placer sur le dessus de la cage de pot. Ne pas chauffer une poêle à paella sur la pleine flamme sans nourriture à l'intérieur.

- Réglez la chaleur selon vos besoins en ajustant le débit de gaz sur le bouton de commande et commencez la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, fermez le robinet et retirez la surface de cuisson après qu'elle a refroidi.
- Après la cuisson et le nettoyage, rangez l'unité pour une réutilisation ultérieure.

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 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.

Général

- Une fois l'appareil allumé, l'intensité de la flamme peut être réglée en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme ou dans le sens horaire pour l'augmenter.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Il est dangereux de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé et cela peut provoquer des poussées.
- Après utilisation, fermez d'abord le robinet de commande de la bouteille de gaz (le cas échéant). Lorsque la flamme s'est éteinte, fermer la vanne de régulation de l'appareil.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, retirez la cartouche de gaz.

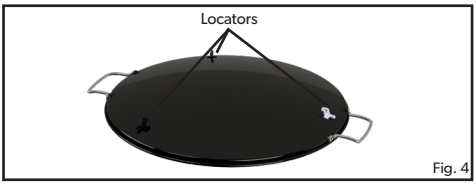


Fig. 4

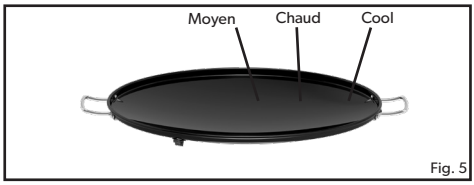


Fig. 5

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.

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/Paella Pan 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 injecteur obstrué :

- Votre appareil est équipé d'un gicleur (O) de taille particulière afin de réguler la bonne quantité de gaz.
- Si le trou du gicleur (O) venait à se boucher, cela pourrait entraîner une flamme petite ou inexistante. N'essayez pas de nettoyer le gicleur (O) avec une épingle ou un autre outil de ce type, car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux.
- Pour remplacer le gicleur (O) : Dévissez les trois vis sur le couvercle du logement inférieur et retirez le couvercle.
- Retirez l'assemblage de la plaque de base et du robinet en dévissant les six vis autotaraudeuses le fixant sur le logement du trépied (J), puis retirez le robinet (M) du logement en le faisant simplement glisser vers l'extérieur.
- Le gicleur (O) est ensuite accessible en haut du robinet (M).
- Dévissez le gicleur (O) du robinet (M) à l'aide d'une clé appropriée.
- N'utilisez pas de pinces sur le gicleur, car cela pourrait l'endommager, et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Vissez le nouveau gicleur dans le robinet. Ne serez pas trop, car cela pourrait endommager le gicleur.
- Réinstallez le robinet et la plaque de base dans l'ordre inverse d'assemblage. Lorsque vous réinstallez le robinet, assurez-vous que la tige du robinet s'aligne sur la fente dans le logement du trépied.
- Rebranchez l'alimentation en gaz comme décrit dans la section 2.

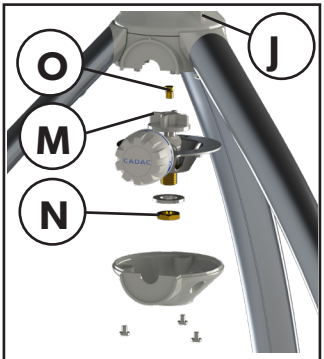


Fig. 6

Remplacement du tuyau :

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

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

Article	Références pièces détachées
	740-SP030 (Jet 0.85 28mbar) 740-SP028 (Jet 0.81 37mbar) 740-SP015 (Jet 0.74 50mbar)
	8309-SP003

Article	Références pièces détachées
	8309-SP001
	8309-SP005

Article	Références pièces détachées
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Accessoires

Article	Références pièces détachées
	8309-100
	8910-100

Article	Références pièces détachées
	8910-900
	5758

Article	Références pièces détachées
	370-EU

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!**

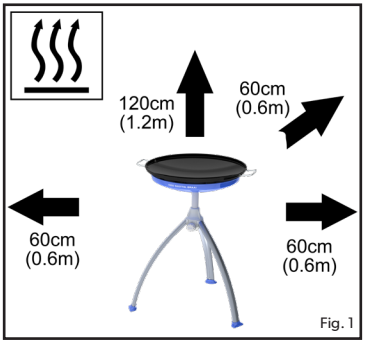


Fig. 1

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 225 mm, e la massima di 450 mm.
- 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 usate il dispositivo senza i supporti per le pentole in posizione e appropriatamente collocati.

Tubo flessibile

- TIl 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

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo con un tubo e un regolatore approvati.
- 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.

PRODUCT No. 8309				
Paese di utilizzo	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Categorie di dispositivo	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gas consentiti e pressione di funzionamento	Butano @ 28-30mbar Propano @ 28-30mbar Miscele di butano/ propano @ 28-30mbar	Butano @ 28-30mbar Propano @ 37mbar	Butano @ 37mbar Propano @ 37mbar Miscele di butano/ propano @ 37mbar	Butano @ 50mbar Propano @ 50mbar Miscele di butano/ propano @ 50mbar
Uso nominale	Butano - 218 grammi/ora	Butano - 218 grammi/ora	Butano - 218 grammi/ora	Butano - 218 grammi/ora
Portata termica nominale lorda	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Numero ugello	0.85		0.81	0.74
Fonti di alimentazione di gas:				
a)	Una bombola di gas ricaricabile che non ecceda 11kg e in conformità con la normativa locale in vigore.			
b)	Cartuccia usa e getta CA 445/CA 500 Cadac o equivalente, in linea con gli standard EN417.			

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)
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 (M). 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.
- 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.

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

- Montare il dispositivo secondo le figure 2a e 2b.

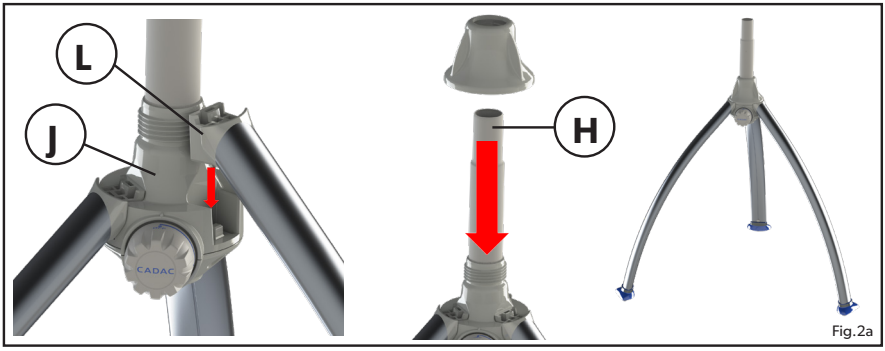


Fig.2a

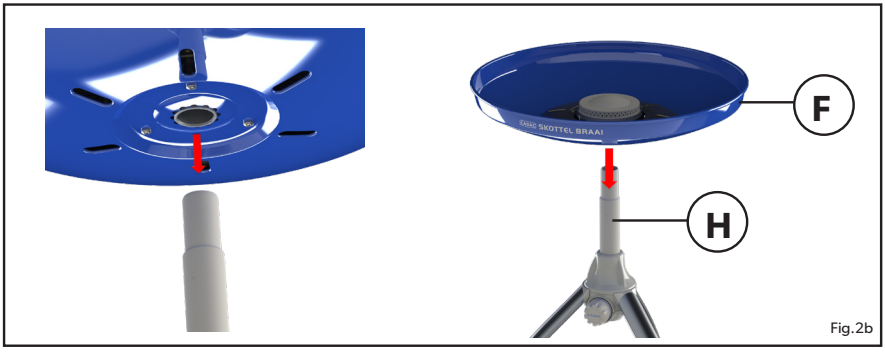


Fig.2b

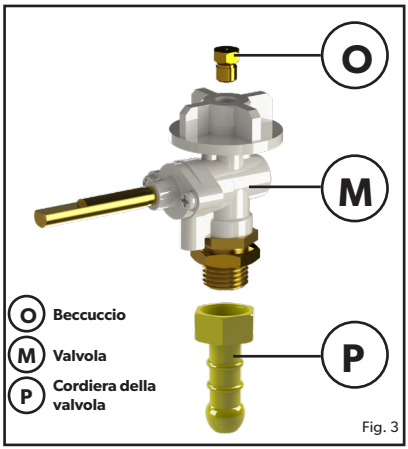
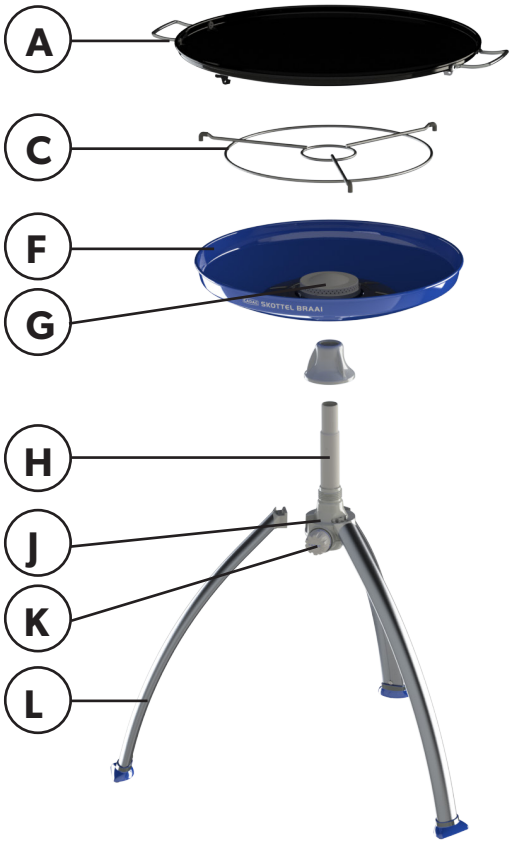
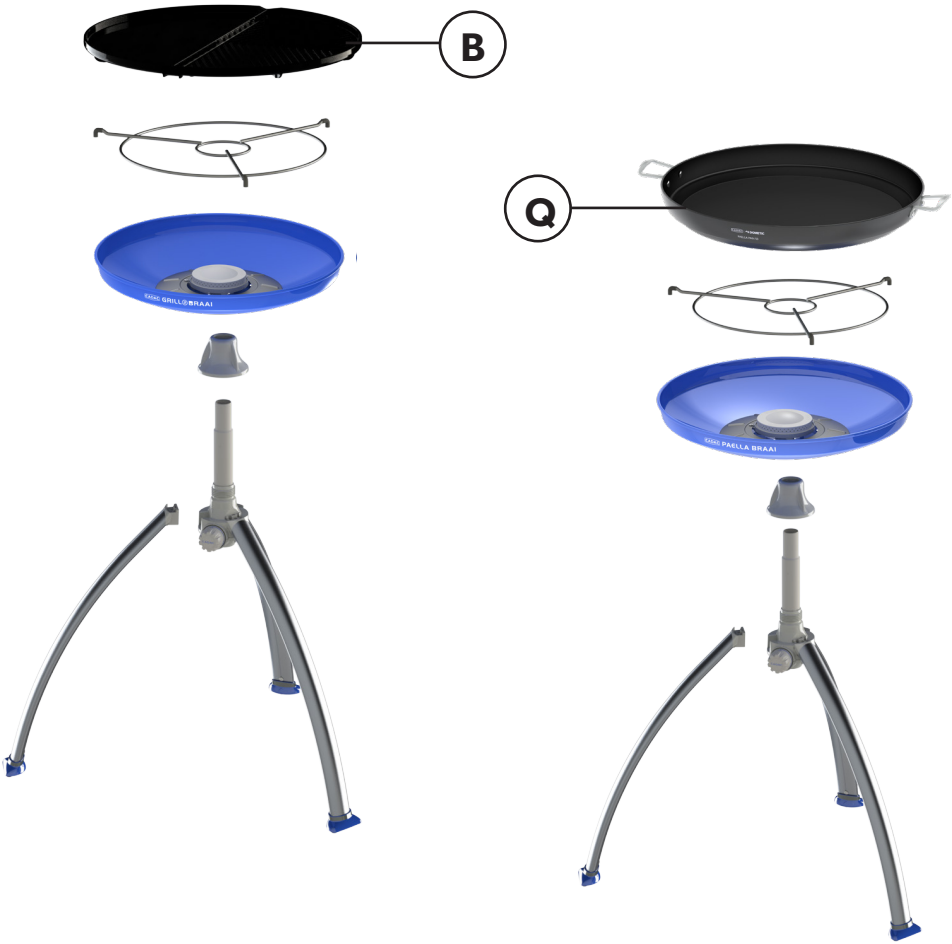


Fig. 3

3. Elenco dei component

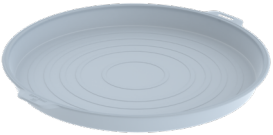
- A Piatto dello Skottel
- C Supporto recipienti di cottura
- F Casseruola di cottura
- G Fornello
- H Gambo
- J Alloggiamento del treppiedi
- K Pomello di controllo
- L Zampa
- B Griglia del Grill2Braai
- Q Paella





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

Grill 2 Braai 50
(usato per friggere/grigliare)



Soft Soak 50
(per una più facile pulizia)

Paella Pan 50
(usato per friggere/Paella)

Skottel
(usato per friggere)

4. Utilizzo dell'apparecchio

Montaggio e utilizzo

- 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 225 mm di diametro e di non più di 450 mm di diametro.
- Non ricoprire o cambiare le prese d'aria della casseruola di cottura (F) sul piatto di base, poiché ciò finirà per influenzare il flusso d'aria verso le prese d'aria del gambo, situate all'interno dell'alloggiamento del treppiedi (J). Ciò, a sua volta, inciderà sulla funzionalità del prodotto, comportando il rischio di una fiamma instabile.
- Montate il treppiedi come illustrato nella Sezione 4.
- Collocate la casseruola di cottura (F) sul complesso formato dal gambo e dal treppiedi.

Per lo Skottel Braai

- Per predisporre all'uso lo Skottel Braai, collocatelo sulla casseruola di cottura (F) in modo che tutti e tre i posizionatori (V) combacino correttamente con l'orlo della circonferenza della casseruola di cottura (F), dando stabilità all'insieme.
- Le temperature di cottura si possono facilmente adattare in base alle esigenze personali, girando il pomello di controllo (K) per regolare l'intensità del calore. Una particolarità del barbecue Skottel è che presenta varie zone calde. Questo aspetto è molto utile, perché alcuni cibi si cuociono più velocemente di altri e le pietanze che si cuociono prima possono essere spostate in altre zone del piatto, per mantenerle calde mentre il resto del cibo sta ancora cuocendo.

Per il Grill2Braai

- Per predisporre all'uso la gratella in alluminio, collocatela sul lato superiore della casseruola di cottura, assicurandovi che tutti i piedini di posizionamento siano saldamente posizionati.

Per il Paella Braai

Per utilizzare la padella è necessario metterlo in cima al supporto piatto. Non riscaldare padella sul pieno fiamma senza cibo all'interno.

- Regolate il calore come richiesto, regolando il flusso di gas sul pomello di controllo, e cominciate a cucinare.
- Dopo aver completato la cottura, chiudete la valvola e rimuovete la superficie di cottura dopo che si è raffreddata.
- Dopo aver cucinato e ripulito il tutto, riponete l'oggetto per i successivi utilizzi.

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.

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.

General

- Utilizzare la manopola di controllo per regolare l'intensità della fiamma al livello desiderato ruotando la manopola in senso orario per diminuire la fiamma e in senso antiorario per aumentarla.
- 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 sul dispositivo
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso. Non è una pratica sicura spostare l'apparecchio mentre è acceso e potrebbe causare bagliori.
- Quando non è in uso rimuovere la cartuccia del gas

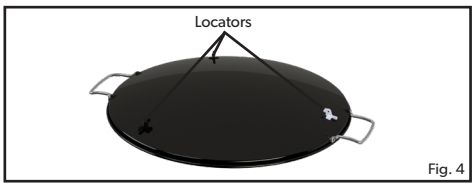


Fig. 4

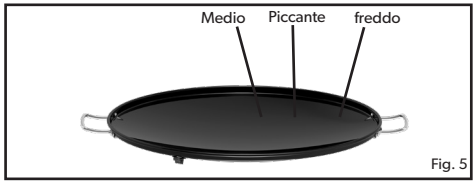


Fig. 5

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.

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/Paella Pan 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 dispositivo è dotato di un beccuccio dalla misura specifica (O), per regolare la quantità corretta di gas.
- Qualora il foro nel beccuccio (O) dovesse ostruirsi, si potrebbe avere una fiamma scarsa o del tutto assente. Non cercate di pulire il beccuccio (O) con uno spillo o altri strumenti simili, poiché ciò potrebbe danneggiare l'orifizio, il che potrebbe renderlo poco sicuro.
- Per sostituire il beccuccio (O): Svitate le 3 viti sulla copertura del relativo alloggiamento in basso e rimuovete la copertura.
- Rimuovete il complesso della valvola e del piatto di base svitando le sei viti autofilettanti che lo fissano all'alloggiamento del treppiedi (J) e quindi rimuovete la valvola (M) dall'alloggiamento semplicemente facendola scivolare fuori.
- Il beccuccio (O) adesso sarà accessibile, in cima alla valvola (M).
- Svitate il beccuccio (O) dalla valvola (M) usando un'adeguata chiave fissa.
- Non usate pinze sul beccuccio, poiché questo potrebbe risultarne danneggiato, rendendolo inutilizzabile o impossibile da togliere. Avvitate il nuovo beccuccio nella valvola. Non stringetelo troppo, perché ciò potrebbe danneggiare il beccuccio.
- Reinstallate la valvola e il piatto di base in ordine opposto rispetto a quello di montaggio. Quando reinstallate la valvola, assicuratevi che il fuso della valvola si allinei con la fessura nell'alloggiamento del treppiedi.
- Ricollegate la scorta di gas come illustrato nelle istruzioni di montaggio

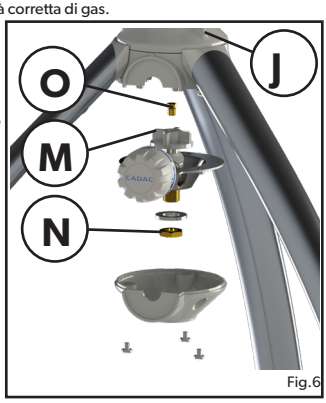


Fig.6

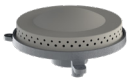
Sostituzione del tubo:

- Il montaggio di un tubo è descritto nella Sezione 2

9. Ricambi e accessori

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

Pezzi di ricambio

Item	Pezzi di ricambio No.
	740-SP030 (Jet 85 28mbar) 740-SP028 (Jet 81 37mbar) 740-SP015 (Jet 74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Pezzi di ricambio No.
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Pezzi di ricambio No.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Accessori

Item	Pezzi di ricambio No.
	8309-100
	8910-100

Item	Pezzi di ricambio No.
	8910-900
	5758

Item	Pezzi di ricambio No.
	370-EU

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 toekomstig gebruik.

1. Veiligheidsinformatie

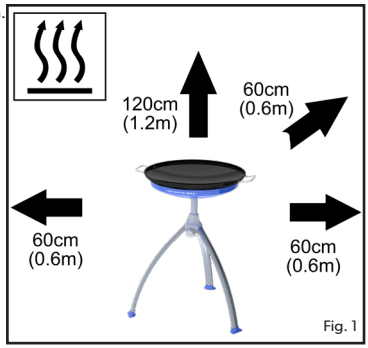


Fig. 1

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 WEG.
- 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 het sluiten van deze 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 toestel alleen als de pandrager goed op hun plaats zitten.

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.
- 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. Vervang de slang als deze beschadigd is of tekenen heeft van broosheid of barsten.

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.

NL

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.

PRODUCT No. 8309				
Land van gebruik	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Categorieën van toestel	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Toegestane gassoorten en bedrijfsdruk	Butaan bij 28-30mbar Propaan bij 28-30mbar Butaan/propaan mengsels bij 28-30 bar	Butaan bij 28-30mbar Propaan bij 37mbar	Butaan bij 37mbar Propaan bij 37mbar Butaan/propaan mengsels bij 37mbar	Butaan bij 50mbar Propaan bij 50mbar Butaan/propaan mengsels bij 50mbar
Nominaal verbruik	Butaan - 218 gram/uur	Butaan - 218 gram/uur	Butaan - 218 gram/uur	Butaan - 218 gram/uur
Bruto nom. warmte-inbreng	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Gaspit nummer	0.85		0.81	0.74
Gastoevoerbronnen:				
a)	Een hervulbare gasfles niet zwaarder dan 11 kg en die voldoet aan de plaatselijke regelgeving die van kracht is.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac of gelijkwaardige EN417-compatibel wegwerp cartridge.			

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 (K) van het apparaat in de "OFF"-stand staat ("•" – helemaal rechtsom draaien).
- Voer deze controle elke keer uit wanneer het toestel aan 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
- 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 met de hand schroevend goed aan totdat hij volledig gekoppeld zit.
- 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.

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 het flesventiel.
- Rook niet tijdens het vervangen van de cilinder.
- Haal de regelaar uit 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.

- Monteer het apparaat zoals getoond in Fig 2a en 2b.

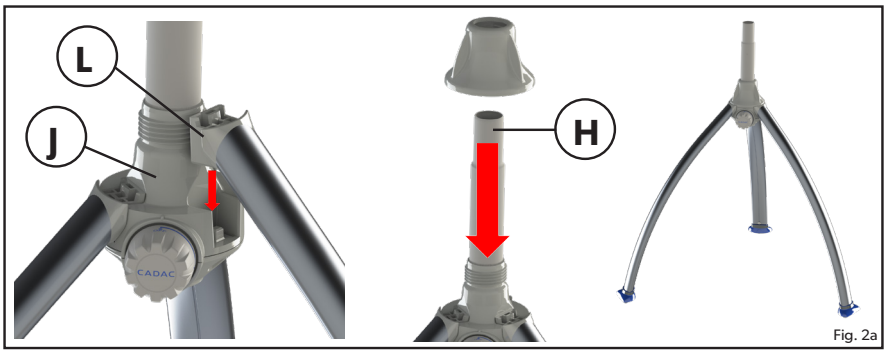


Fig. 2a

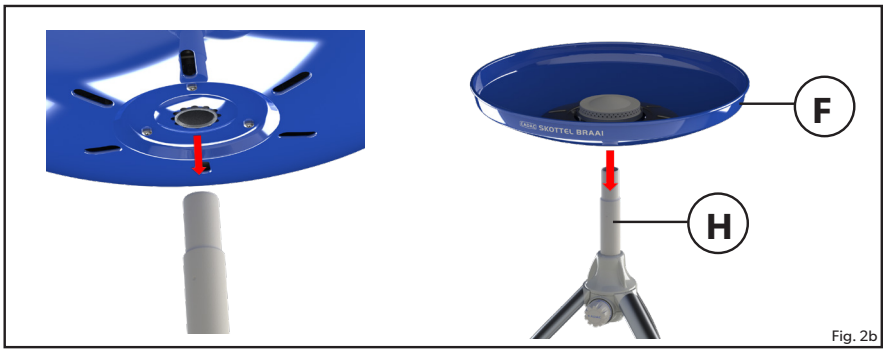


Fig. 2b

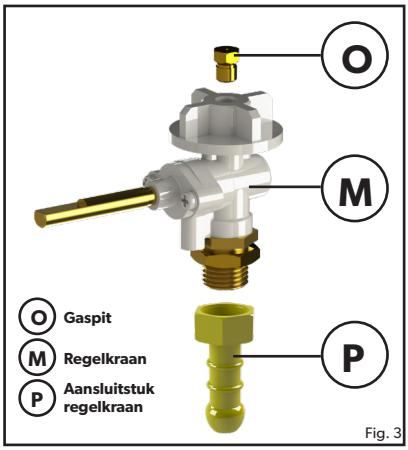
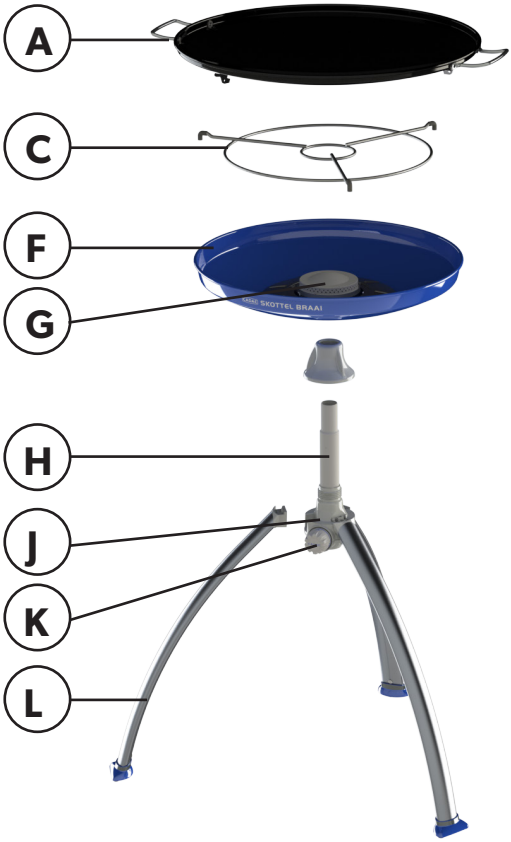
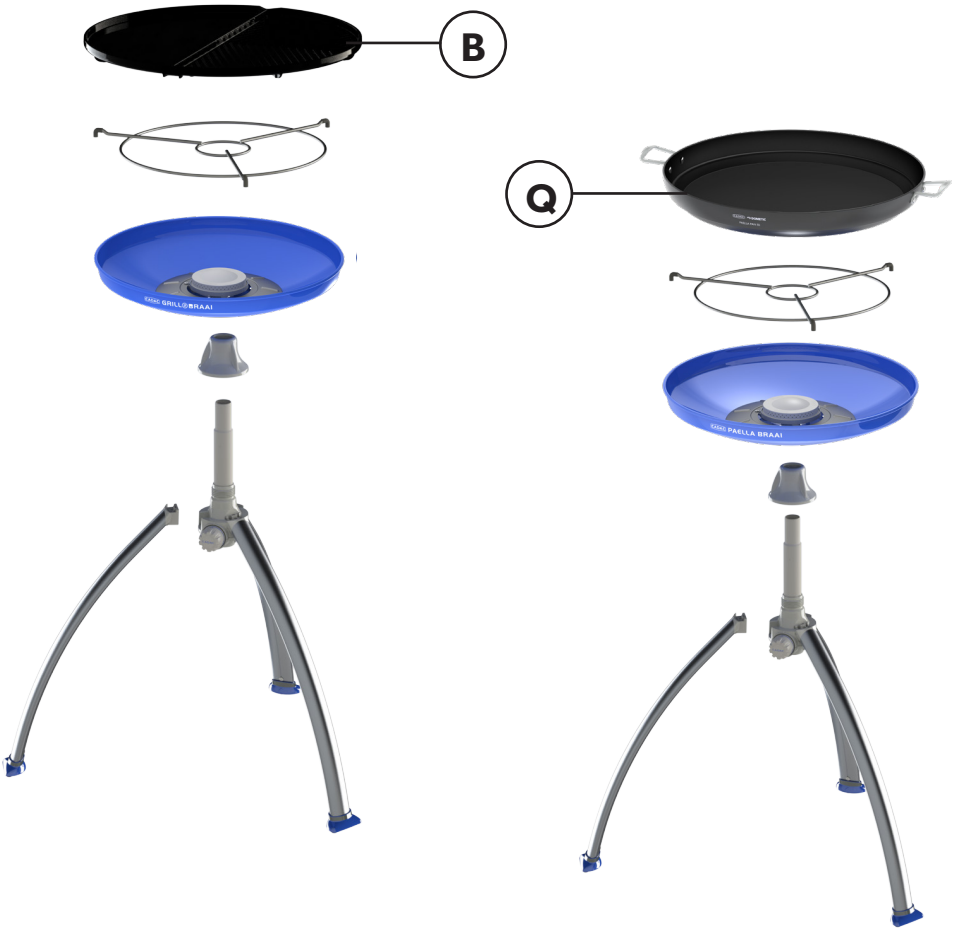


Fig. 3

3. Componentenlijst

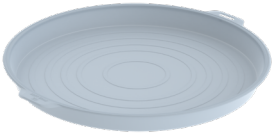
- A Skottel schaal
- C Pandrager
- F Brander pan
- G Brander
- H Buis
- J Driepoot behuizing
- K Regelknop
- L Poot
- B Grill2Braai rooster
- Q Paella





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

Grill 2 Braai 50
(Om te frituren/grillen)



Soft Soak 50
(Voor eenvoudiger schoonmaken)

Paella Braai 50
(Om te frituren/Paella)

Skottel
(Om te frituren)

4. Het apparaat bedienen

Montage en gebruik

- 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 450 mm in diameter.
- De luchtgaten van de brander pan (F) op de basisplaat niet bedekken of veranderen, omdat dit de luchtstroom naar de buis gaten in de behuizing van de driepoot (J) zal beïnvloeden. Dit zal, op zijn beurt, de prestaties van het product beïnvloeden en dat kan dan een onstabiele vlam veroorzaken.
- Monteer de driepoot zoals beschreven in paragraaf 2.
- Plaats de brander pan (F) op de buis en driepoot samenstelling.

Voor Skottel Braai

- Om de Skottel Braai gereed te maken voor gebruik, deze dusdanig in de brander pan (F) plaatsen dat alle drie locators (V) (Fig.7a) op de juiste manier passen met de lip op de omtrek van de brander pan (F) en dus zorgen voor een stabiele montage.
- Kook temperaturen worden naar eigen behoefte eenvoudig ingesteld door het draaien aan de regelknop (K) om de warmte te regelen. Een kenmerk van de Skottel barbecue is dat het verschillende warmtezones heeft (Zie fig.7b). Dit is erg handig omdat sommige gerechten sneller bereid zijn dan anderen en het gerecht wat als eerste klaar is, verplaatst kan worden naar minder warme plekken van de schaal om deze warm te houden terwijl de rest van het eten nog wordt bereid.

Voor Grill2Braai

- Om de aluminium grillplaat voor gebruik klaar te maken, deze op de bovenste rand van de Brander pan plaatsen, ervoor zorgend dat alle lokaliseer voetjes stevig geplaatst zijn.

Voor Paella Braai

Om de paella pan die u nodig hebt om het te plaatsen op de top van de pot stand te gebruiken. Niet verwarmen paella pan op volle vlam met geen voedsel binnen.

- Stel de gewenste warmte af door het afstellen van de gastoevoer door middel van de regelknop en begin met koken.
- Na het koken de gaskraan dichtdraaien en het kookoppervlak verwijderen nadat het is afgekoeld.
- Na het koken en schoonmaken, het toestel opbergen voor een volgend gebruik.

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.

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 (Plaats 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.

Algemeen

- Als het apparaat eenmaal is aangestoken, kan de intensiteit van de vlam worden aangepast door de bedieningsknop met de klok in te draaien om de vlam te verkleinen of tegen de klok mee om deze te vergroten.
- Sluit na gebruik eerst de regelkraan op de gasfles (indien van toepassing). Als de vlam gedoofd is, sluit u de regelklep op het apparaat
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Het verplaatsen van het apparaat terwijl het is ingeschakeld, is gevaarlijk en kan opflakkeringen veroorzaken.
- Sluit na gebruik eerst de gasflesregelkraan (indien aanwezig). Als de vlam gedoofd is, sluit u de regelklep van het apparaat
- Verwijder de gaspatroon wanneer niet in gebruik

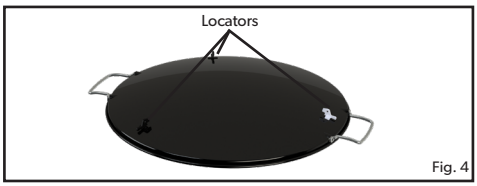


Fig. 4

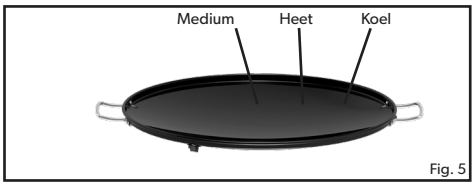


Fig. 5

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.

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 een onveilige praktijk.
- 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 bij elk gebruik opnieuw wordt gevuld of op het apparaat wordt gemonteerd.

Probleemoplossing

Bij vlamspatten of verstopping van de inspuiter:

- 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 zou in extreme gevallen worden aangegeven door een zwakkere gelige vlam of helemaal geen vlam. Onder deze omstandigheden is het noodzakelijk om eventuele vreemde voorwerpen die zich in het apparaat hebben verzameld, te verwijderen, te controleren en grondig te verwijderen.
- Dit kan door de inspuiter met standaard gereedschap te verwijderen en eventueel vuil uit de jet te blazen. U kunt ook nieuwe inspuiters kopen bij uw plaatselijke dealer. Probeer de straal niet mechanisch te reinigen.

Een verstopte straalpijp vervangen

- Uw toestel is uitgerust met een specifieke maat inspuiter (O) om de juiste hoeveelheid gas te reguleren.
- Mocht het gaatje in de inspuiter (O) verstopt raken, dan kan dat resulteren in een kleinere vlam of helemaal geen vlam. Probeer de inspuiter (O) niet schoon te maken met een speld of een ander dergelijk hulpmiddel aangezien dit de opening kan beschadigen, wat het toestel onveilig kan maken.
- Om de inspuiter (O) te vervangen: De drie schroeven op de dekplaat van de onderkant behuizing losschroeven en de dekplaat verwijderen.
- Verwijder de basisplaat van de kraan door het losschroeven van de zes zelf tappende schroeven die deze aan de driepoot behuizing (J) bevestigd en verwijder vervolgens de regelkraan (M) uit de behuizing door hem er eenvoudigweg uit te schuiven.
- De inspuiter (O) zal nu bereikbaar zijn aan de bovenkant van de regelkraan (M).
- Schroef de inspuiter (O) los van de regelkraan (M) gebruikmaken van een geschikte moersleutel.
- Gebruik geen tang voor de inspuiter omdat dit de inspuiter kan beschadigen waardoor deze onbruikbaar wordt of onmogelijk verwijderd kan worden. Schroef de nieuwe inspuiter in de regelkraan. Niet te vast aandraaien omdat dit de inspuiter kan beschadigen.
- Plaats de regelkraan en basisplaat terug in de omgekeerde volgorde van montage. Bij het terug monteren van de regelkraan, ervoor zorgen dat de as van de regelkraan op één lijn zit met de sleuf in de driepoot behuizing.
- Sluit de gastoevoer weer aan zoals beschreven in montage instructies

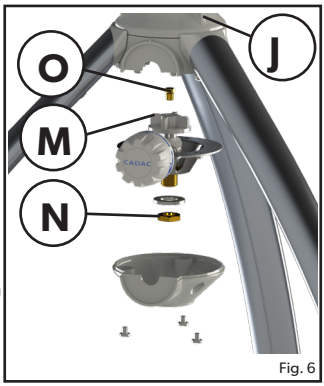


Fig. 6

De slang vervangen:

- De montage van een slang wordt beschreven in hoofdstuk 2

9. Reserveonderdelen en accessoires

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

Reserveonderdelen

Item	Artikelnr. onderdeel.
	740-SP030 (Gaspit 85 28mbar) 740-SP028 (Gaspit 81 37mbar) 740-SP015 (Gaspit 74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Artikelnr. onderdeel
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Artikelnr. onderdeel
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Accessories

Item	Artikelnr. accessoire
	8309-100
	8910-100

Item	Artikelnr. accessoire
	8910-900
	5758

Item	Artikelnr. accessoire
	370-EU

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 medBS 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!**

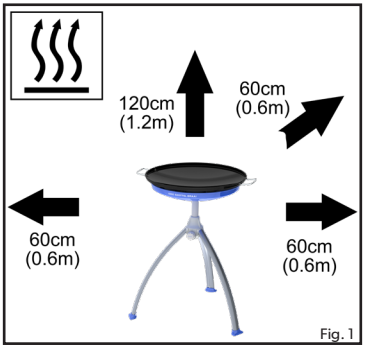


Fig. 1

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 225 mm og maksimum grytestørrelse er 450 mm.
- 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 uten at grytestativene er på plass og skikkelig anbrakt.

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

- Dette apparatet må kun brukes med en godkjent slange og regulator.
- 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.

PRODUCT No. 8309				
Gjelder for bruk i følgende land	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparatkategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Godkjente gasstyper og driftstrykk	Butan @ 28-30mbar Propan @ 28-30mbar Butan-/Propan-blandinger @ 28-30mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37mbar	Butan @ 37mbar Propan @ 37mbar Butan-/Propan-blandinger @ 37mbar	Butan @ 50mbar Propan @ 50mbar Butan-/Propan-blandinger @ 50mbar
Kalkulert forbruk	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time
Brutto, kalkulert varmeinput	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Munnstykke nummer	0.85		0.81	0.74
Gassforsyningskilder:				
a)	En påfyllbar gassbeholder under 11kg som følger gjeldende, lokale bestemmelser.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller tilsvarende EN 417-tilpasset engangspatron.			

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)
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 (M). 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 (K) er i "OFF"posisjon ("•" – vri den med urviserne helt til den stopper).
- 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.
- 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.

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.

- Monter apparatet som vist i figur 2a og 2b

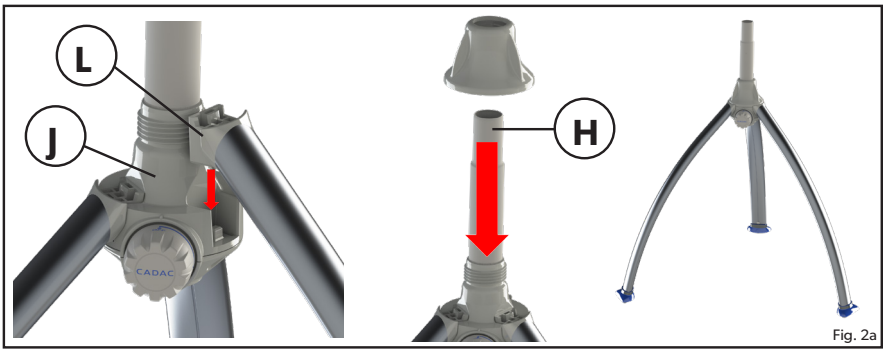


Fig. 2a

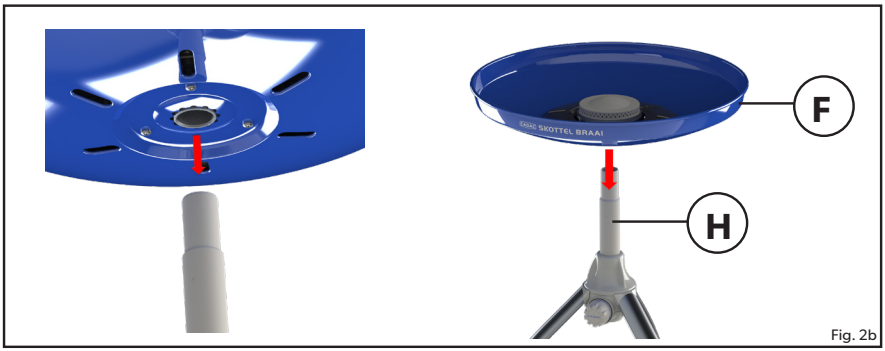


Fig. 2b

NO

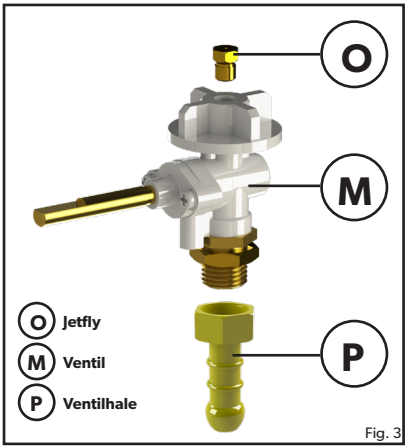
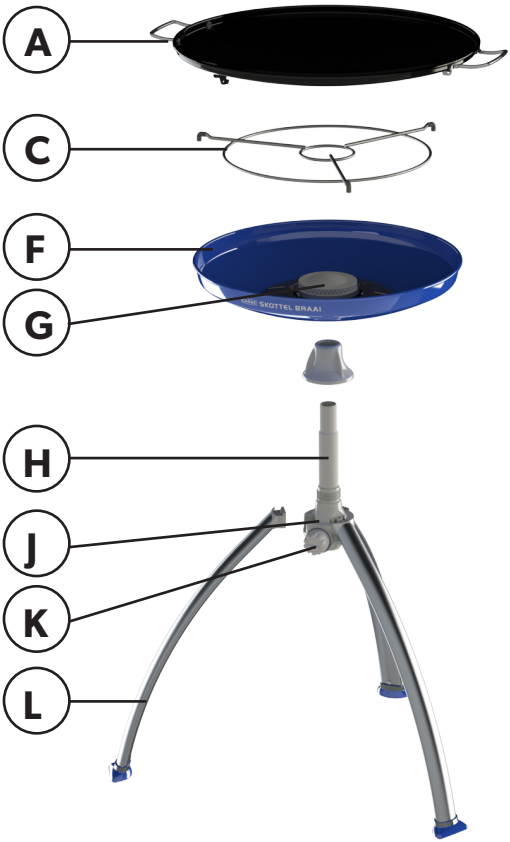
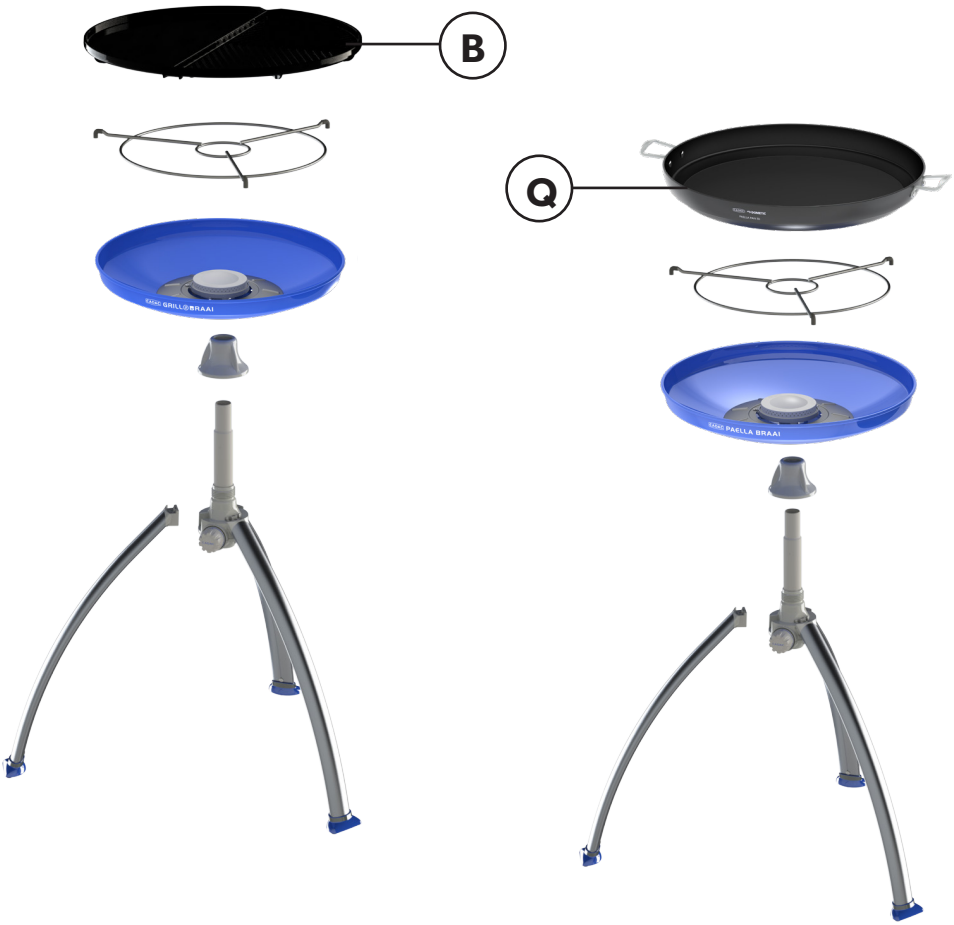


Fig. 3

3. Komponentliste

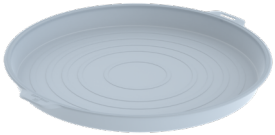
- A Skottel-fat
- C Grytestander
- F Brennerfat
- G Brenner
- H Stamme
- J Trefotskabinett
- K Styreknapp
- L Ben
- B Grill2Braai-rist
- Q Paella





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

Grill 2 Braai 50
(brukes til steking/grilling)



Soft Soak 50
(for enklere rengjøring)

Paella Pan 50
(brukes til steking/Paella)

Skottel
(brukes til steking)

4. Betjening av apparatet

Montering og bruk

- 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 225 mm i diameter og ikke større enn 450 mm i diameter.
- Dekk ikke og foretak ingen endringer på brennerens (F) lufthuller på bunnplaten, fordi det vil påvirke luftstrømmen til stammens lufthuller indi trebenskabinettet (J). Det vil på sin side påvirke produktets ytelse og kan innene til at flammen brenner ustabilt.
- Samle trefoten som beskrevet I avsnitt 2.
- Legg brennerfatet (F) på stamme og trefot.

Til Skottel Braai

- Til forberedelse av Skottel Braai til bruk plasseres den på brennerfatet (F) så alle tre posisjonspaler (V) passer til kanten på brennerfatet (F) og således sikrer stabilitet.
- Tilberedelsestemperaturen kan lettjusteres til å passe til dit behov ved å dreie styreknappen (K) og regulere varmegraderne. En af funksjonene hos Skottel BBQ er, at den tilbyr forskjellige varmesoner. Dette er veldig nyttig ettersom noen levnetsmidler blir kok fortere enn andre, og den mat, det er innenst ferdig, således kan flyttes til kjøligere områder på fatet og holdes varm, mens resten av maten lages ferdig.

Til Grill2Braai

- For å forberede aluminium grillplaten til bruk, plasseres den på overkanten af Brennerfat, idet det sikres at alle posisjonsføtter plassert sikkert.

Til Paella Braai

For å bruke paella pan du trenger for å plassere den på toppen av potten stå. Ikke varm paella panne på full flamme uten mat inne.

- Justere varmen etter behov ved å justere gasstilinnenslen på styreknappen og begynt tilberedningen.
- Etter tilberedning af maten stenges ventilen og tilberedningsoverflaten fjernes etter at den er kjølt av.
- Etter matlaging og rengjøring pakkes enheten bort til den skal brukes igjen.

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 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.

Generell

- Bruk kontrollknappen for å justere flammeintensiteten til ønsket nivå ved å vri knappen med klokken for å redusere flammen og mot klokken for å øke flammen.
- Etter bruk, lukk først reguleringsventilen på gassflasken (hvis aktuelt). Når flammen har slukket, lukk kontrollventilen på enheten
- Ikke flytt enheten når den er i bruk. Å flytte enheten mens den er slått på er farlig og kan forårsake oppblussing.
- Fjern gasspatronen når den ikke er i bruk

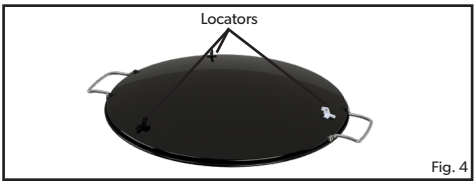


Fig. 4

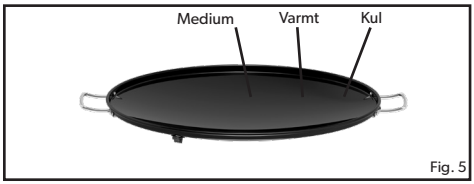


Fig. 5

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.

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/Paella Pan avkjøles før den senkes i vann.
- Pass på at det ikke kommer vann inn på brennern 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

Erstatte en blokkert jet:

- Din enhet er utstyrt med en spesifikk størrelse dyse (O) til regulering af den korrekte mengde gass.
- Om hullet i dysen (O) blir blokkerte, kan det medføre mindre flamme eller slet ingen flamme. Forsøk ikke å rengjøre dysen (O) med en nål eller liknende, fordi det kan beskadige åpningen og gjøre enheten farlig.
- Sådan skiftes ut dysen (O): Skru de 3 skruer i bunnen av kabinettet ut og fjern kabinettet.
- Fjern ventilbasen ved å skrue ut de seks galopskruene, som fastholder basen til trefotens kabinett (J) og fjern deretter ventilen (M) fra kabinettet ved å trekke ut den.
- Dysen (O) vil nu være tilgjengelig fra toppen af ventilen (M).
- Skru ut dysen (O) av ventilen (M) med en passende skrunøkkel.
- Bruk ikke tenger på dysen, fordi det vil kunne beskadige dysen og gjøre den ubrukelig eller umulig å fjerne. Skru på den nye dysen på ventilen. Overspænd ikke, fordi dette vil kunne beskadige dysen.
- Sæt ventilen på bunnplaten igjen i motsatt rekkefølge. Når ventilen settes på igjen, skal det sikres at ventilspindlen flukter med slotten i trefotens kabinett.
- Forbind gassforbindelsen igjen som beskrevet I samleinstruksjonen.

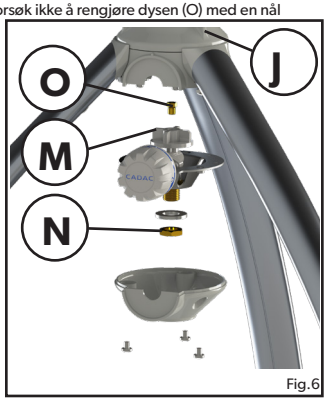


Fig.6

Bytte ut slangen:

- Montering av en slange er beskrevet i avsnitt 2

9. Reservedeler og tilbehør

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

Item	Reservedeler No.
	740-SP030 (Jetfly 85 28mbar) 740-SP028 (Jetfly 81 37mbar) 740-SP015 (Jetfly 74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Reservedeler No.
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Reservedeler No.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Tilbehør

Item	Reservedeler No.
	8309-100
	8910-100

Item	Reservedeler No.
	8910-900
	5758

Item	Reservedeler No.
	370-EU

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.

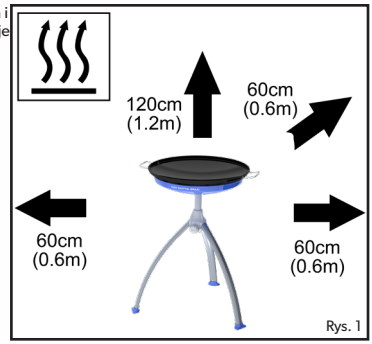
WAŻNE

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 225 mm oraz nie przekraczał 450 mm.
- 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 należy używać urządzenia bez prawidłowo umocowanych podpórek na misę.

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

- To urządzenie może być używane wyłącznie z zatwierdzonym wężem i regulatorem.
- 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.

PL

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.

PRODUCT No. 8309				
Kraj użytkowania	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Kategorie urządzeń	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Dopuszczalne gazy i ciśnienie robocze	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Mieszaniny butan/propan @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Mieszaniny butan/propan @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Mieszaniny butan/propan @ 50 mbar
Zużycie nominalne	Butan - 218 gram/godzinę	Butan - 218 gram/godzinę	Butan - 218 gram/godzinę	Butan - 218 gram/godzinę
Nominalny dopływ ciepła brutto	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Nr dyszy	0.85		0.81	0.74
Źródła dostawy gazu:				
a)	Wielokrotnie napełniany zbiornik na gaz nieprzekraczający 11 kg, zgodny z lokalnie obowiązującymi przepisami			
b)	Cadac CA 445 / CA 500 lub równoważny jednorazowy kartusz zgodny z normą EN417			

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 (M). Podłącz odpowiedni regulator niskiego ciśnienia 50mbar na końcu węża. Zastosowany wąż musi być zgodny z normą DIN 4815 część 2 lub równoważną.

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" ("•" - przekręć do końca w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).
- 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.
- 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.

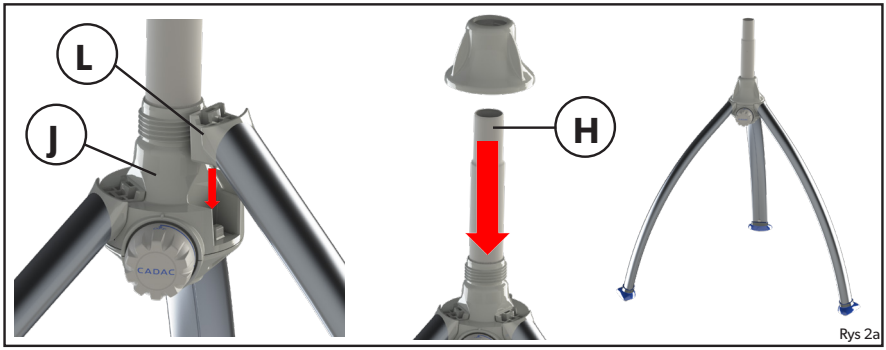
Odłączenie i zmiana dopływu gazu

- 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.

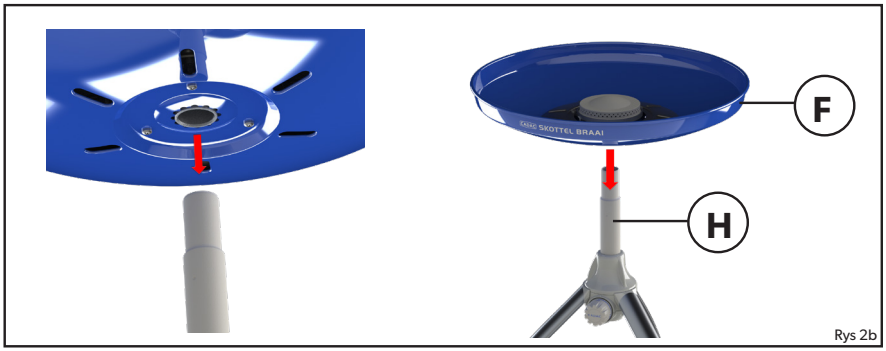
Jak sprawdzić, czy butla z gazem jest pusta?

- 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.

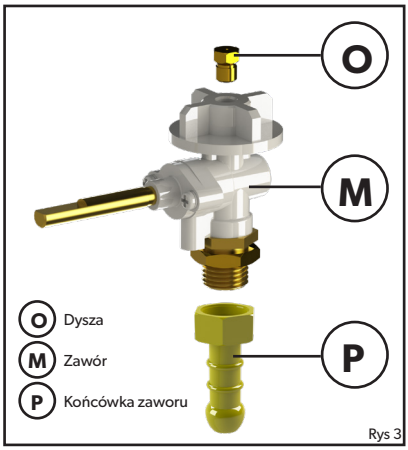
- Zmontuj urządzenie jak pokazano na Rysunku 2a i 2b



Rys 2a



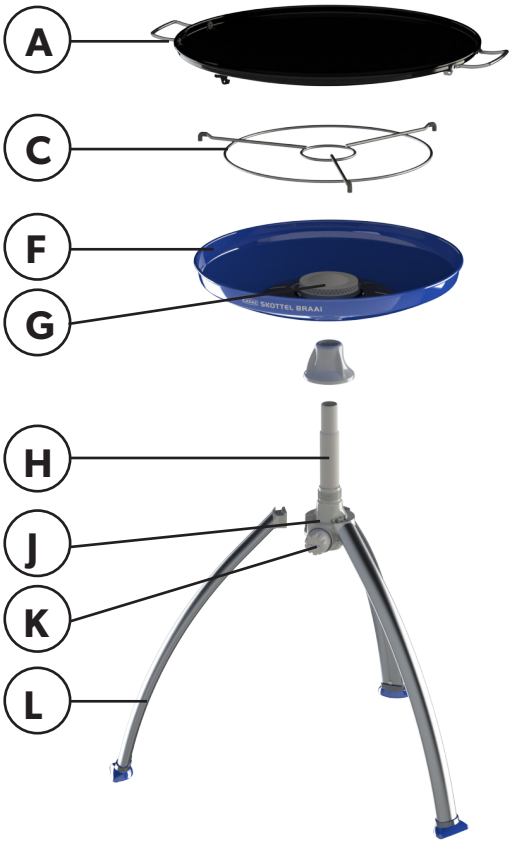
Rys 2b

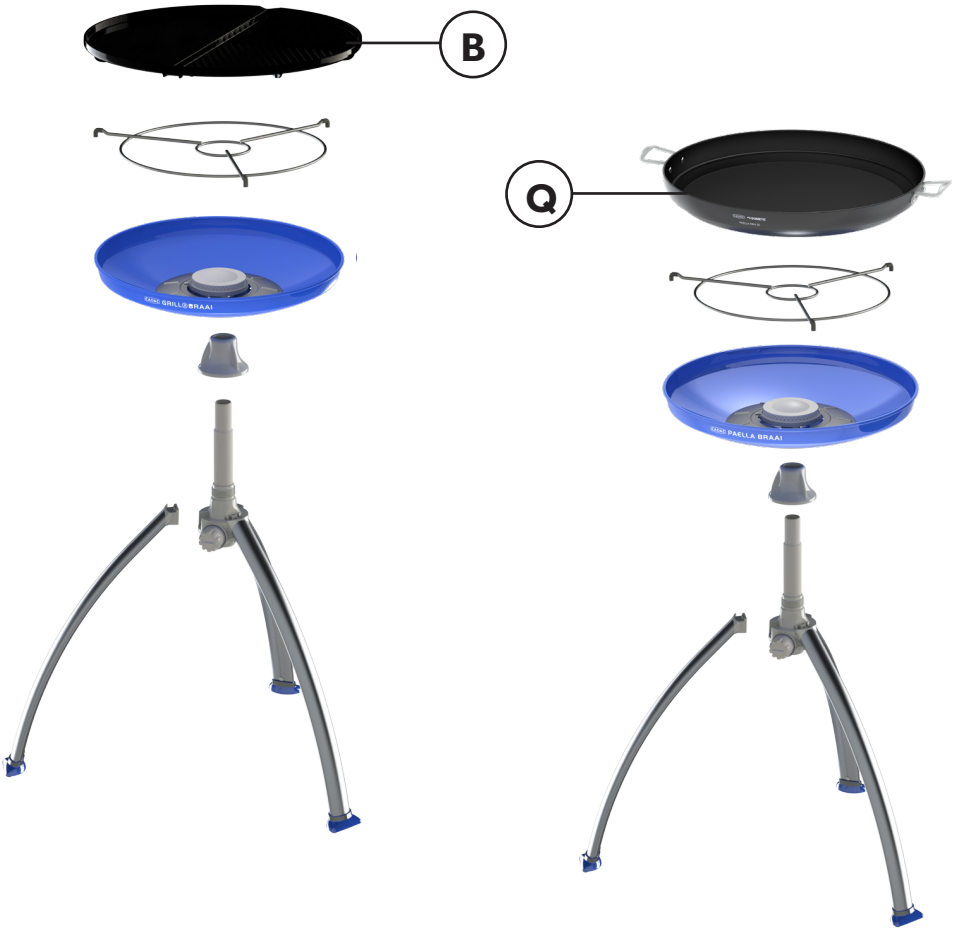


Rys 3

4. Lista komponentów

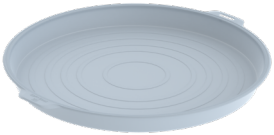
- A Naczynie Skottel
- C Podpórka na misę
- F Misa palnika
- G Palnik
- H Trzpień
- J Osłona trójnogu
- K Pokrętło regulacyjne
- L Nóżka
- B Ruszt Grill2Braai
- Q Paella





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

Grill 2 Braai 50
(używany do smażenia/ grillowania)



Soft Soak 50
(dla łatwiejszego czyszczenia)

Grill 2 Braai 50
(używany do smażenia/Paella)

Skottel
(używany do smażenia)

4. Obsługa urządzenia

Montaż i użytkowanie

- 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 225 mm i nieprzekraczającej 450 mm.
- Nie wolno zakrywać ani wymieniać otworów wentylacyjnych Misy palnika (F) na płycie bazowej, ponieważ spowodowałoby to przepływ powietrza do Wentylatorów trzpienia znajdujących się wewnątrz Osłony trójnogu (J) . To z kolei wpływa obniżyłoby wydajność produktu i mogłoby doprowadzić do niestabilnego płomienia
- Zamontuj trójnóg zgodnie z opisem w pkt 2.
- Umieść Misę palnika (F) na trzpieniu i trójnogu.

Dla Skottel Braai

- Aby przygotować Skottel Braai do użytku, umieść go na Misie palnika (F) w taki sposób, aby wszystkie trzy zaczepy (V) (rys.7a) odpowiednio współpracował z krawędzią na obwodzie Misy palnika (F), w ten sposób nadając mu stabilność.
- Temperatury gotowania łatwo dostosować do własnych potrzeb, przekręcając Pokrętło regulacyjne (K) i ustawiając w ten sposób ilość ciepła. Grill Skottel charakteryzuje się możliwością zastosowania różnych stref ciepła (patrz rys.7b) . Jest to bardzo przydatna funkcja, ponieważ niektóre pokarmy gotują się szybciej niż inne, a ugotowana żywność może zostać przeniesiona do chłodniejszych obszarów naczynia, tak aby nie stygła, podczas gdy reszta posiłku jest nadal podgrzewana.

Grill2Braai

- Aby przygotować aluminiową płytę grillową do użycia, umieść ją na górnej krawędzi miski palnika, upewniając się, że wszystkie zaczepy są zabezpieczone.

Paella Braai

Aby skorzystać z patelni paella, czego potrzeba, aby umieścić go na szczycie stojaka pot. Nie podgrzewać patelni paella na pełnym płomieniem bez jedzenia wewnątrz.

- Ustawić ciepło na odpowiedni poziom, regulując przepływ gazu pokrętłem regulacyjnym, a następnie rozpocząć gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania zamknąć zawór, a po ostygnięciu powierzchni do gotowania, zdjąć ją.
- Po gotowaniu i wyczyszczeniu urządzenia należy je odpowiednio zabezpieczyć.

Środki ostrożności, których należy przestrzegać przed użyciem.

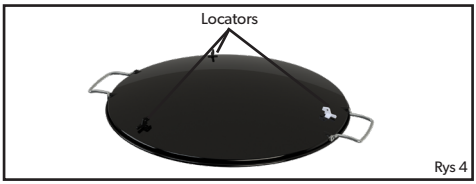
- Używaj tego urządzenia tylko na twardej i równej powierzchni.
- Po dłuższym przechowywaniu należy sprawdzić urządzenie pod kątem owadów i pajęczyn, które mogą utrudniać przepływ gazu.

Rozpalanie zapalniczką do grilla

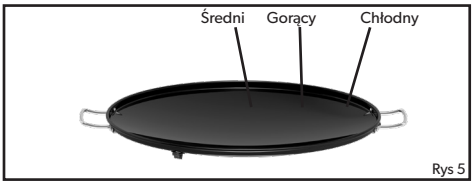
- W przypadku zimnego startu urządzenie można zapalić od góry przed zamontowaniem żądanej powierzchni do gotowania. Podczas zapalania gorącego urządzenia zaleca się, aby to zrobić, wkładając zapalniczkę przez jeden z otworów wentylacyjnych pod palnikiem, aż zrówna się z palnikiem (NIE wkładaj zapalniczki 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.

Ogólny

- Gdy urządzenie jest włączone, można regulować intensywność płomienia, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć płomień.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy. Przenoszenie sprzętu w trakcie jego użytkowania nie jest bezpieczne i może powodować flary.
- Po użyciu najpierw zamknij zawór na butli z gazem (jeśli dotyczy). Gdy płomień zgaśnie, zamknij zawór sterujący na urządzeniu.
- Gdy nie jest używany, wyjmij nabój z gazem



Rys 4



Rys 5

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.

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/Paella Pan 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.

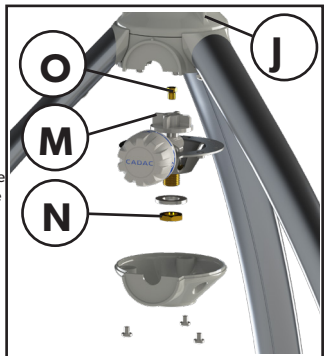
Rozwiązywanie problemów

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:

- Urządzenie zostało wyposażone w dyszę o specjalnych wymiarach (O), pozwalającej na regulacje poziomu gazu.
- Jeżeli otwór w dyszy (O) zostanie zablokowany, może to spowodować mały płomień lub brak płomienia. Nie należy czyścić dyszy (O) szpilką ani podobnymi przedmiotami, gdyż może to uszkodzić otwór, a urządzenie stanie się niebezpieczne.
- Aby wymienić dyszę (O): Należy odkręcić 3 śruby na dolnej pokrywie osłony i ją zdjąć.
- Zdejmij płytę bazową Zaworu, odkręcając sześć wkrętów samogwintujących przytwierdzających ją do osłony trójnoga (J), a następnie wyjmij zawór (M) z osłony, zsuwając go.
- Teraz Dysza (O) będzie łatwo dostępna w górnej części zaworu (M).
- Odkręć Dyszę (O) od Zaworu (M) za pomocą odpowiedniego klucza.
- Nie należy używać szczypiec, gdyż może to spowodować uszkodzenie dyszy, przez co będzie się ona bezużyteczna lub jej zdjęcie stanie się niemożliwe. Wkręć nową dyszę do zaworu. Nie należy dokręcać zbyt mocno, gdyż może to uszkodzić dyszę.
- Ponownie zamocuj zawór i płyty bazową w kolejności odwrotnej niż przy ich zdejmowaniu. Montując ponownie zawór, należy upewnić się, że oś zaworu wpasowuje się w otwór znajdujący się w osłonie trójnoga.
- Podłącz dopływ gazu zgodnie z opisem w rozdziale 2.



Rys 6

Wymiana węża

- Mocowanie węża opisano w Rozdziale 2

9. Części zamienne i akcesoria

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

Części zamienne

Item	Części zamienne No.
	740-SP030 (Jet 0.85 28mbar) 740-SP028 (Jet 0.81 37mbar) 740-SP015 (Jet 0.74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Części zamienne No.
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Części zamienne No.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Elementy wyposażenia

Item	Części zamienne No.
	8309-100
	8910-100

Item	Części zamienne No.
	8910-900
	5758

Item	Części zamienne No.
	370-EU

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

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!

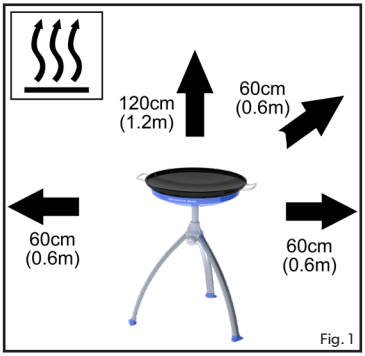


Fig. 1

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 utan att kastrullhållarna är monterade och sitter ordentligt.

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

- Denna apparat får endast användas med en godkänd slang och regulator.
- 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.

PRODUCT No. 8309				
Användningsland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparatklasser	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Tillåtna gaser och tryck	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Butan/propan-blandningar @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Butan/propan-blandningar @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Butan/propan-blandningar @ 50 mbar
Nominell förbrukning	Butan - 218 g/timme	Butan - 218 g/timme	Butan - 218 g/timme	Butan - 218 g/timme
Brutto nominell värmeeffekt	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Munstycke nr	0.85		0.81	0.74
Gastillförsel:				
a)	Påfyllbar gasbehållare på högst 11kg som uppfyller kraven i gällande lokala bestämmelser.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller liknande engångsbehållare som motsvarar kraven i EN 417.			

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)
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 (K) är i läge "OFF" ("•" - vrid den helt medurs).
- 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.
- 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.

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.

- Montera apparaten enligt figur 2a och 2b

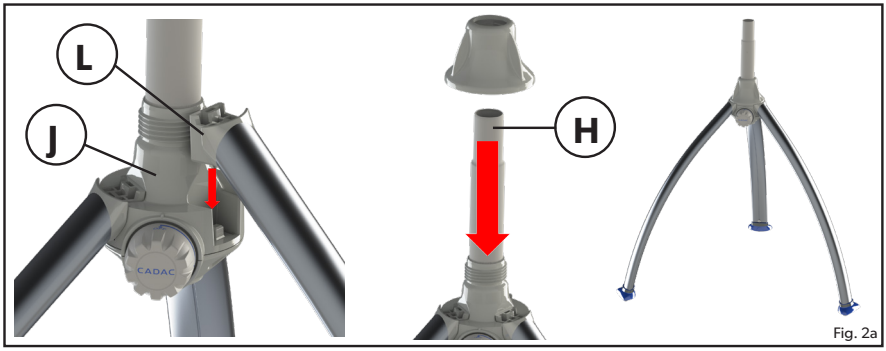


Fig. 2a

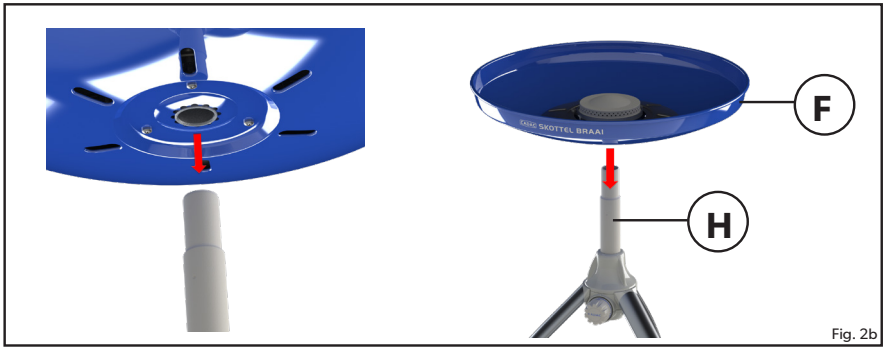


Fig. 2b

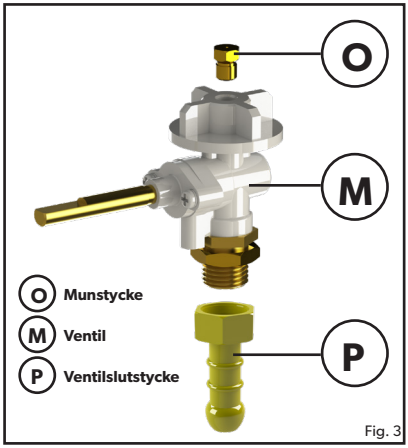
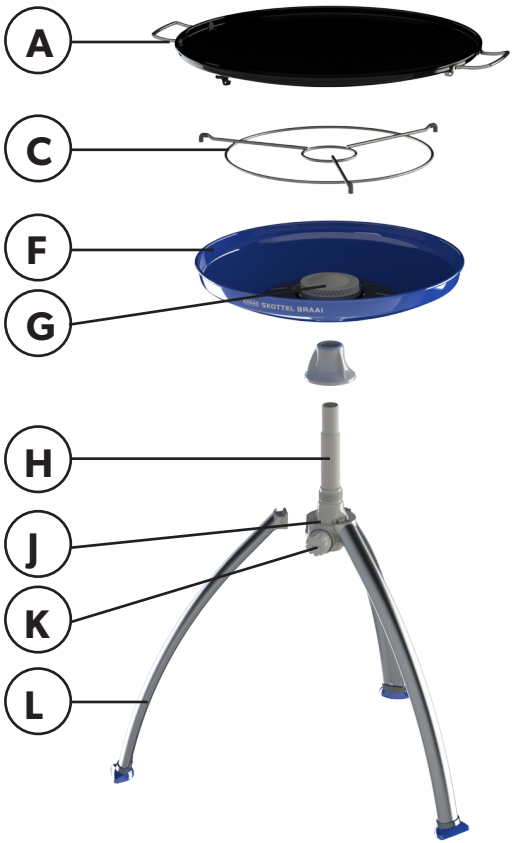
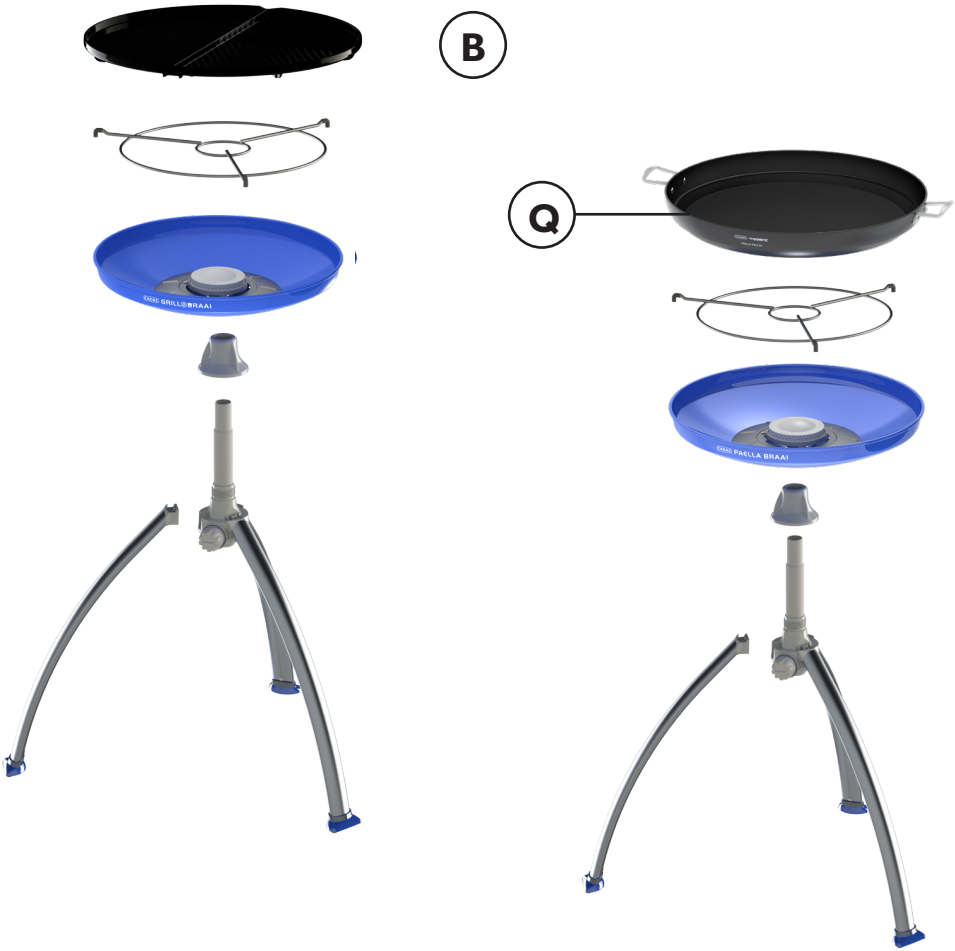


Fig. 3

3. Komponentlista

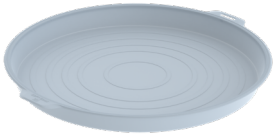
- A Grilldisk
- C Kastrullhållare
- F Brännarpanna
- G Brännare
- H Skaft
- J Trefotens Centralstycke
- K Reglervrede
- L Ben
- B Grill2Braai Galler
- Q Paella





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

Grill 2 Braai 50
(används för stekning/ grillning)



Soft Soak 50
(för enklare rengöring)

Paella Pan 50
(används för stekning/Paella)

Skottel
(används för stekning)

4. Användning av apparaten

Montering och användning

- 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.
- Täck inte över eller modifiera lufthålen i Brännarpannans (F) Basplatta, eftersom detta påverkar luftflödet till Skaftets Lufthål inuti Trefotens Centralstycke (J). Detta påverkar i sin tur produktens funktion och kan resultera i ostabil låga.
- Sätt ihop trefoten som beskrivs I Avdelning 2.
- Placera Brännarpannan (F) på skaftet och trefotsdelen.

Diskgrillen

- För att få diskgrillen klar att använda, placera disken ovanpå Brännarpannan (F) så att alla tre nabbarna (V) passar mot utstående kanten runt Brännarpannan (F), så att den kommer att sitta stadigt.
- Stektemperaturen kan lätt justeras efter behov genom att vrida Reglervredet (K) för att reglera värmen. En fördel med Diskgrillen är att den har olika värmezoner. Det hjälper eftersom en del matvaror blir klara fortare än andra, och den mat som blir klar först kan flyttas till svalare delar av stekhällen för varmhållning medan resten av maten fortfarande steks.

Gill2Braai

- För att göra grillplattan av aluminium klar att använda, placera den på överkanten av fettpannan så att alla positioneringsfötterna sitter stadigt.

Paella Pan

För att använda paella pan måste du placera den på toppen av grytunderlägg. Värm inte paella pan på full flamma med någon mat inuti.

- Reglera värmen efter behov genom att reglera gasflödet med reglervredet, och börja grilla.
- När du har grillat färdigt, stäng ventilen, ta av grillplattan sedan den har svalnat.
- Efter matlagning och rengöring, packa undan apparaten tills den ska användas igen.

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.

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.

Allmän

- Använd kontrollratten för att justera lågans intensitet till önskad nivå genom att vrida knappen medurs för att minska lågan och moturs för att öka lågan.
- Efter användning, stäng först reglerventilen på gasolflaskan (om tillämpligt). När lågan har slocknat, stäng kontrollventilen på enheten
- Flytta inte enheten medan den används. Det är farligt att flytta enheten medan den är påslagen och kan orsaka uppblossning.
- Ta bort gaspatronen när den inte används

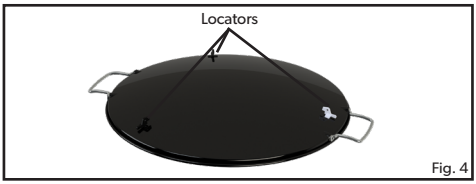


Fig. 4

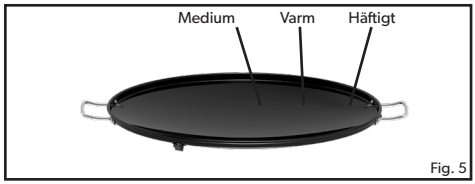


Fig. 5

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.

6. Rengöring

- 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/Paella Pan 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 har ett munstycke av specificerad storlek (O) som reglerar korrekt gasmängd.
- Om hålet i munstycket (O) blir tilltäppt, resulterar det i en liten eller obefintlig låga. Försök inte att rengöra munstycket (O) med en nål eller liknande föremål eftersom detta kan skada mynningen och göra apparaten riskabel.
- Byte av munstycke (O): Skruva loss de tre skruvarna i Centralstyckets underplåt och ta av plåten.
- Ta ut hela ventilbasenheten genom att skruva loss de sex självgängande skruvarna som håller fast den mot trefotens centralstycke (J) och ta sedan ut ventilen (M) från centralstycket genom att helt enkelt dra ut den.
- Munstycket (O) är nu åtkomligt på ventilens överdel (M).
- Skruva loss Munstycket (O) från Ventilen (M) med hjälp av en passande nyckel.
- Använd inte en tång på munstycket, eftersom det kan skada munstycket och göra det ofunktionellt eller omöjligt att ta ut. Skruva in det nya munstycket i ventilen. Skruva inte för hårt, då detta kan skada munstycket.
- Sätt tillbaka ventilen och basplattan i omvänd ordning till hur du tog ut dem. När du sätter tillbaka ventilen, se till att ventilens axel är i linje med utsparningen i Trefotens centralstycke.
- Anslut gastillförseln enligt beskrivningen i avsnitt 2.

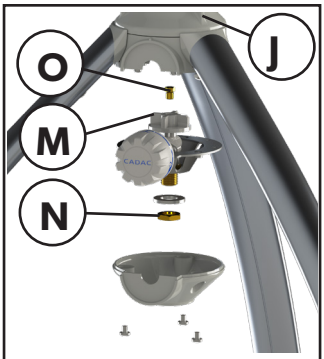


Fig. 6

Byte av slang:

- Installationen av en slang beskrivs i avsnitt 2.

12. Reservdelar och Tillbehör

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

Reservdelar

Item	Reservdelar No.
	740-SP030 (Jet 0.85 28mbar) 740-SP028 (Jet 0.81 37mbar) 740-SP015 (Jet 0.74 50mbar)
	8309-SP003

Item	Reservdelar No.
	8309-SP001
	8309-SP005

Item	Reservdelar No.
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Tillbehör

Item	Reservdelar No.
	8309-100
	8910-100

Item	Reservdelar No.
	8910-900
	5758

Item	Reservdelar No.
	370-EU

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.

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

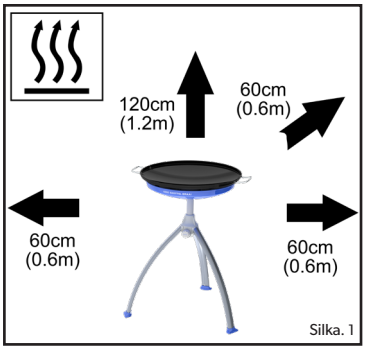
Pozorno preberite navodila, da se seznanite z napravo pred priključitvijo aparata z jeklenko.

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 225 mm in največja priporočena velikost 450 mm.
- 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 brez pravilne postavitve stojal.

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

- To napravo smete uporabljati samo z odobreno cevjo in regulatorjem.
- 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.

SL

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	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, FI, CH	PL	AT, DE
Kategorija naprave	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Dovoljeni plini in delovni tlaki	Butaani @ 28-30 mbar Propaani @ 28-30 mbar Butaani/Propaani seos @ 28-30 mbar	Butaani @ 28-30 mbar Propaani @ 37 mbar	Butaani @ 37 mbar Propaani @ 37 mbar Butaani/Propaani seos @ 37 mbar	Butaani @ 50 mbar Propaani @ 50 mbar Butaani/Propaani seos @ 50 mbar
Nominalna poraba	218 g/t	218 g/t	218 g/t	218 g/t
Bruto moč toplote	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW
Št. Regulatorja	0.85		0.81	0.74
Uporaba plina				
a)	Täytettävä kaasupullo, enintään 11 kg, joka täyttää paikalliset määräykset.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac tai vastaava EN417 yhteensopiva kertakäyttöpatruuna CADAC Power Pak kanssa.			

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)
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". (»•« - zavrtite do konca v smeri urinega kazalca)
- 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.
- 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 preverjajtepuščanja 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.

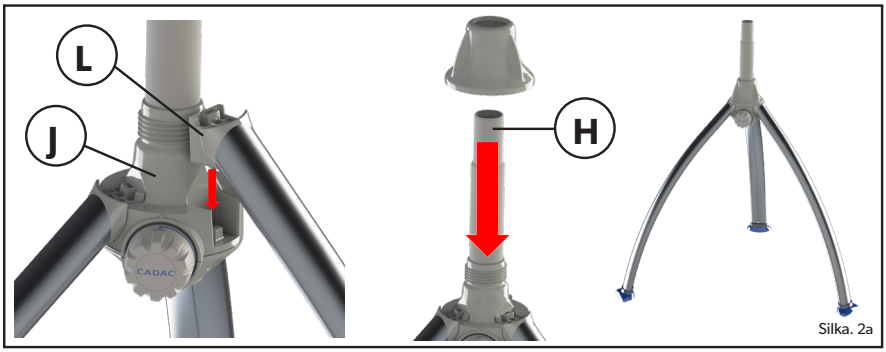
Odklop in zamenjava dovoda plina

- 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.

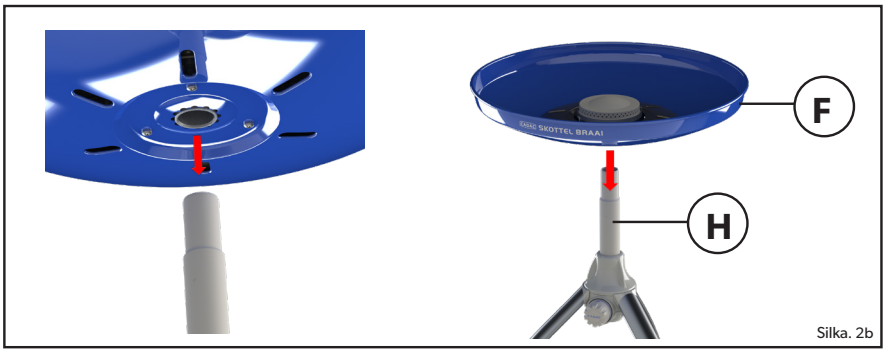
Kako preveriti, ali je plinska jeklenka prazna?

- 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.

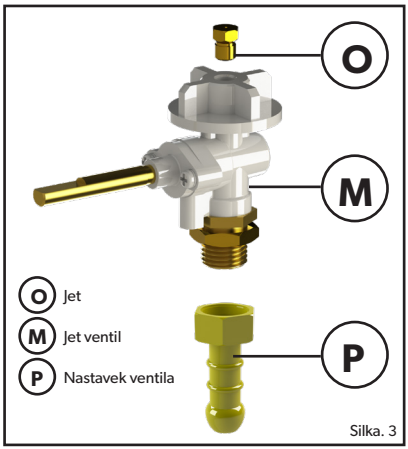
- Napravo namestite v skladu s slikama 2a in 2b



Silka. 2a



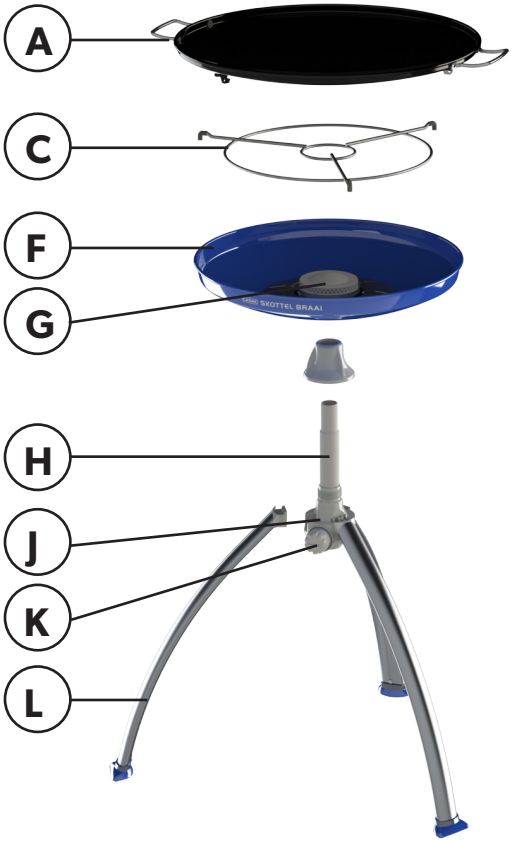
Silka. 2b

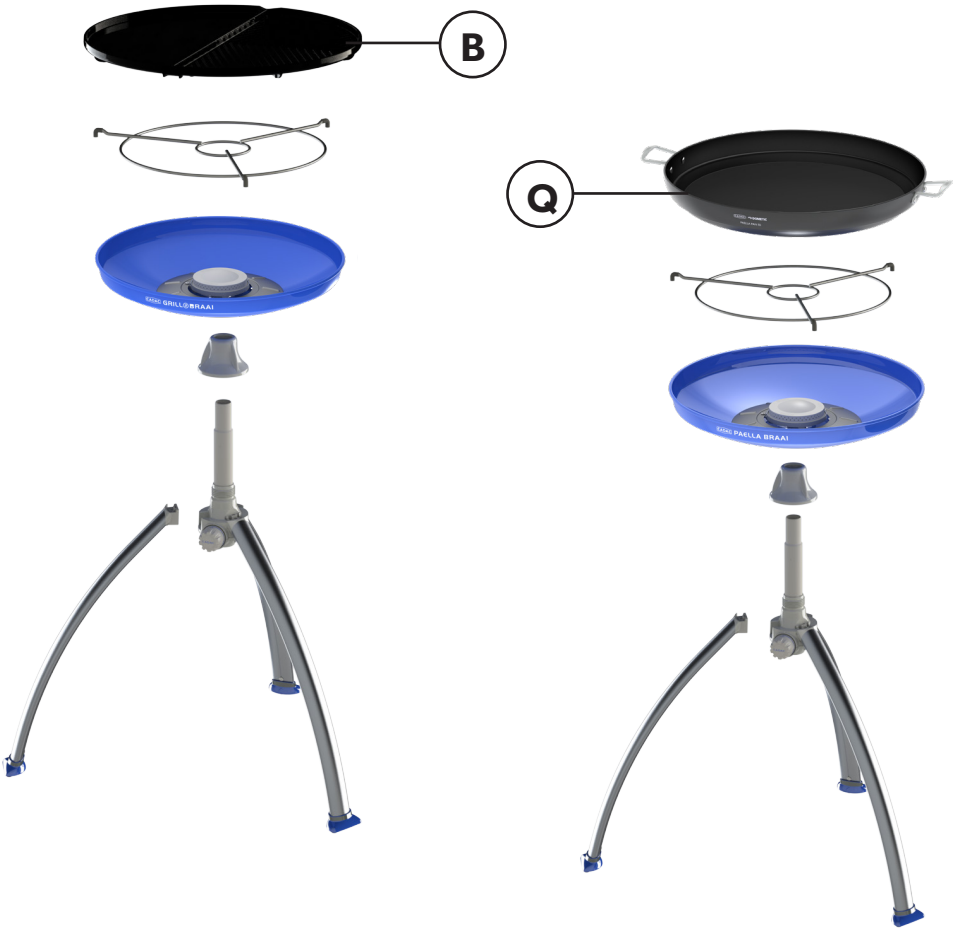


Silka. 3

4. Seznam komponent

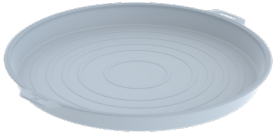
- A **Skottel**
- C **Stojalo za lončke**
- F **Ponev z gorilnikom**
- G **Gorilnik**
- H **steblo**
- J **Ohišje stativa**
- K **Kontrolni gumb**
- L **noga**
- B **Grill2Braai Grid**
- Q **Ponev za paello**





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

Grill 2 Braai 50
(za cvrtje/žar)



Soft Soak 50
(za lažje čiščenje)

Paella Pan 50
(za cvrtje/Paella)

Skottel
(za cvrtje)

4. Upravljanje naprave

Sestava in Uporaba

- 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 225 mm in ne večjim od 450 mm
- Ne blokirajte ali spreminjajte zračnikov posode gorilnika (F) v osnovni plošči, saj bo to vplivalo na pretok zraka do zračnikov, ki se nahajajo znotraj ohišja (J) podpornih nog. Takšna situacija bo vplivala na delovanje izdelka in lahko povzroči nestabilen plamen.
- Sestavite stojalo, kot je opisano v razdelku 2.
- Postavite posodo z gorilnikom (F) na sklop ohišja in stojala.

Za Skottel Braai

- Da bi Skottel Braai pripravili za uporabo, ga položite na gorilnik (F), tako da se bodo vsi trije lokatorji (V) pravilno ujemali z robom na obodu gorilne posode (F), kar zagotavlja stabilno pritrditev.
- Temperature kuhanja enostavno prilagodite svojim zahtevam z obračanjem gumba za upravljanje (K) za uravnavanje stopnje toplote. Značilnost Skottel BBQ je, da ponuja različne toplotne cone. 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.

Za Grill2Braai

- Aluminijasto ploščo za žar pripravite za uporabo tako, da jo postavite na zgornji rob posode z gorilnikom in zagotovite, da so vse pritrdilne noge varno nameščene.

Za Paella Braai

Če želite uporabiti ponev za paello, jo morate postaviti na stojalo za lonec. Ponev za paello ne segrevajte na polnem ognju brez hrane.

- Po potrebi nastavite toploto z nastavitvijo pretoka plina na kontrolnem gumbu in začnite kuhati.
- Po končanem kuhanju zaprite ventil in odstranite kuhalno površino, ko se ohladi.
- Po kuhanju in čiščenju zapakirajte enoto za ponovno uporabo.

Previdnostni ukrepi, ki jih je treba sprejeti pred razsvetljavo.

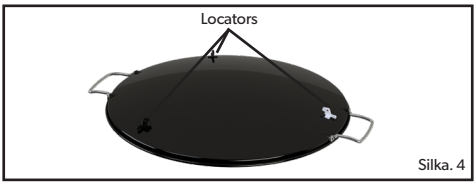
- Napravo uporabljajte samo na stabilni ravni površini.
- Po dolgotrajnem skladiščenju preverite, ali v napravi ni žuželk in pajčevine, ki bi lahko vplivale na pretok plina.

Prižiganje z vžigalnikom za žar

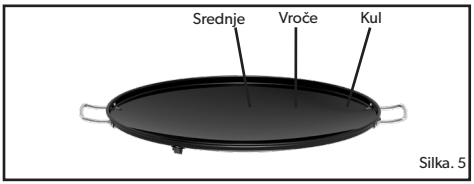
- Ob hladnem zagonu se lahko aparat vžge od zgoraj, preden namestite želeno kuhalno površino. Ko prižgete vročo napravo, je priporočljivo, da to storite tako, da vžigalnik za žar vstavite skozi eno od odprtin za odzračevanje pod gorilnikom, dokler ni v isti ravnini z gorilnikom (NE postavljajte vžigalnika 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.

General

- S kontrolnim gumbom prilagodite jakost plamena na želeno raven, tako da gumb zavrtite v smeri urinega kazalca, da zmanjšate plamen, in v nasprotni smeri urinega kazalca, da povečate plamen.
- Po uporabi najprej zaprite kontrolni ventil na plinski jeklenki (če obstaja). Ko plamen ugasne, zaprite regulacijski ventil na napravi
- Ne premikajte aparata, medtem ko je v uporabi. Premikanje aparata, ko je vklopljeno, ni varno in lahko povzroči opekline.
- Ko ni v uporabi, odstranite plinsko kartušo



Silka. 4



Silka. 5

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.

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.

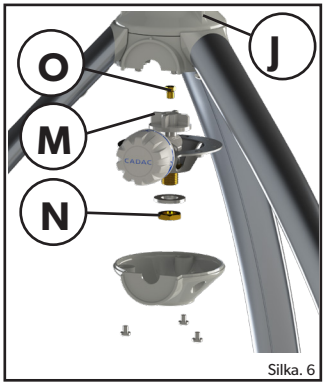
Odpravljanje težav

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 (O) za uravnavanje pravilne količine plina.
- Če se luknja v curku (O) zamaši, lahko pride do majhnega plamena ali brez plamena nasploh. Jeta (O) ne poskušajte očistiti z zatičem ali drugo podobno napravo, ker se lahko poškoduje odprtino, zaradi česar bi lahko bila naprava nevarna.
- Za zamenjavo šobe (O):. Odvijte 3 vijake na spodnjem pokrovu ohišja in odstranite pokrov.
- Odstranite sklop osnovne plošče ventila tako, da odvijete šest samoreznih vijakov, s katerimi je pritrjen na ohišje stojala (J) in nato odstranite ventil (M) iz ohišja preprosto z drsenjem ven.
- Šoba (O) bo zdaj dostopna na vrhu ventila (M).
- Odvijte šobo (O) z ventila (M) z ustreznim ključem.
- Ne uporabljajte klešč za curek, ker lahko poškodujete curek, tako da postane neuporaben ali nemogoč Odstrani. Privijte novo šobo v ventil. Ne zategnite preveč, saj lahko poškodujete šobo.
- Ponovno namestite ventil in osnovno ploščo v obratnem vrstnem redu sestavljanja. Pri ponovni montaži ventila,zagotovite, da je vreteno ventila poravnano z režo v ohišju stojala.
- • Ponovno priključite dovod plina, kot je opisano v razdelku 2.



Silka. 6

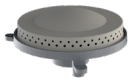
Zamenjava cevi:

- Namestitev cevi je opisana v 2. Razdelku

9. Rezervni deli in dodatki

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

Rezervni deli

Postavka	Rezervni deli št
	740-SP030 (Jet 0.85 28mbar) 740-SP028 (Jet 0.81 37mbar) 740-SP015 (Jet 0.74 50mbar)
	8309-SP003

Postavka	Rezervni deli št
	8309-SP001
	8309-SP005

Postavka	Rezervni deli št
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Dodatki

Postavka	Rezervni deli št
	8309-100
	8910-100

Postavka	Rezervni deli št
	8910-900
	5758

Postavka	Rezervni deli št
	370-EU 370-UK 370-ZA

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

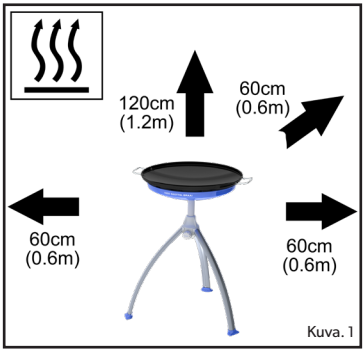
Varmista riittävä ilmanvaihto. Tämä kaasulaite kuluttaa ilmaa (happea). Älä käytä tätä laitetta huonon ilmanvaihdon omaavassa tilassa, jotta et vaarantaisi henkeäsi. Jos tilaan lisätään enemmän kaasua käyttäviä kaasulaitteita ja/tai oleskelijoita, on tilaan järjestettävä lisätuuletus.

TÄRKEÄÄ

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

Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

1. Turvallisuustieto



Kuva. 1

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, BS EN498.
- 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!

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 225 mm 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.

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

- Tätä laitetta saa käyttää vain hyväksytyn letkun ja säätimen kanssa.
- 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.

TUOTE No. 8309				
Käyttömaa	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, FI, CH	PL	AT, DE
Laiteluokat	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Sallitut kaasut ja käyttöpaineet	Butaani @ 28-30 mbar Propaani @ 28-30 mbar Butaani/Propaani seos @ 28-30 mbar	Butaani @ 28-30 mbar Propaani @ 37 mbar	Butaani @ 37 mbar Propaani @ 37 mbar Butaani/Propaani seos @ 37 mbar	Butaani @ 50 mbar Propaani @ 50 mbar Butaani/Propaani seos @ 50 mbar
Nimelliskulutus	218 g/t	218 g/t	218 g/t	218 g/t
Nimellisteho	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW
Suutinnumero	0.85		0.81	0.74
Kaasulähteet:				
a)	Täytettävä kaasupullo, enintään 11 kg, joka täyttää paikalliset määräykset.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac tai vastaava EN417 yhteensopiva kertakäyttöpatruuna CADAC Power Pak kanssa.			

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)
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 hyvässäkunnossa.
- Ennen kuin liität letkun ja säätimen laitteeseen, tarkista, että laitteen säätönuppi on "OFF" asennossa ("•" - käännä se kokonaan myötäpäivään).
- 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.

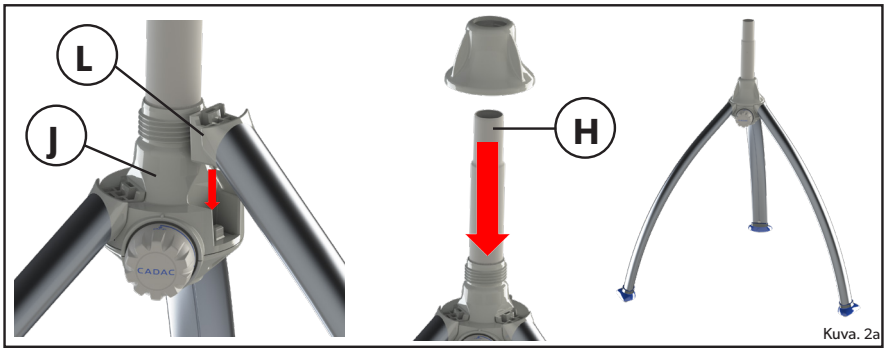
Kaasunsyötön irrottaminen ja vaihtaminen

- 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.

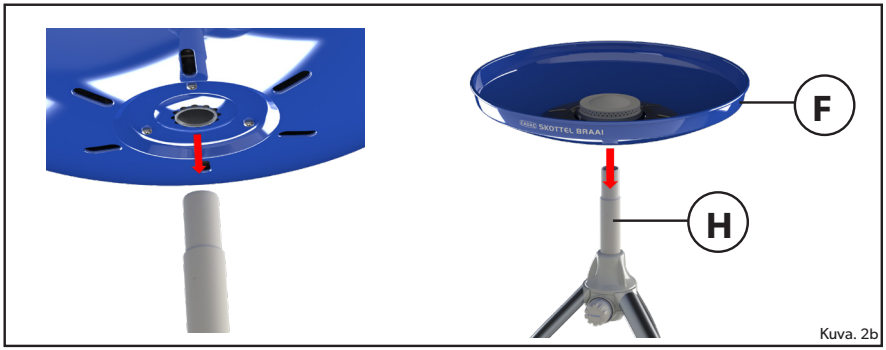
Kuinka tarkistaa, onko kaasupullo tyhjä

- 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.

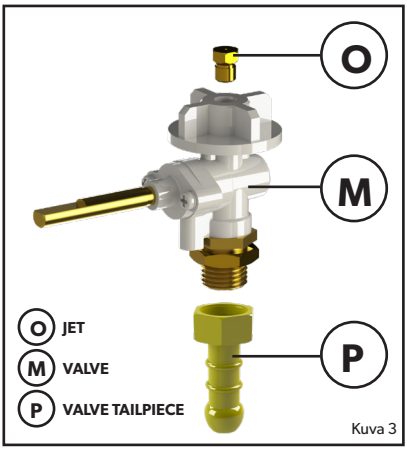
- Asenna laite kuvien 2a ja 2b mukaisesti



Kuva. 2a



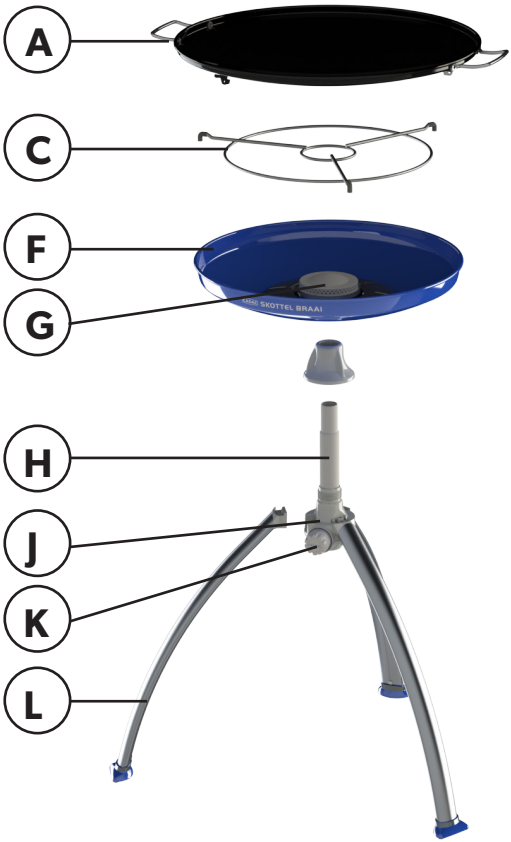
Kuva. 2b

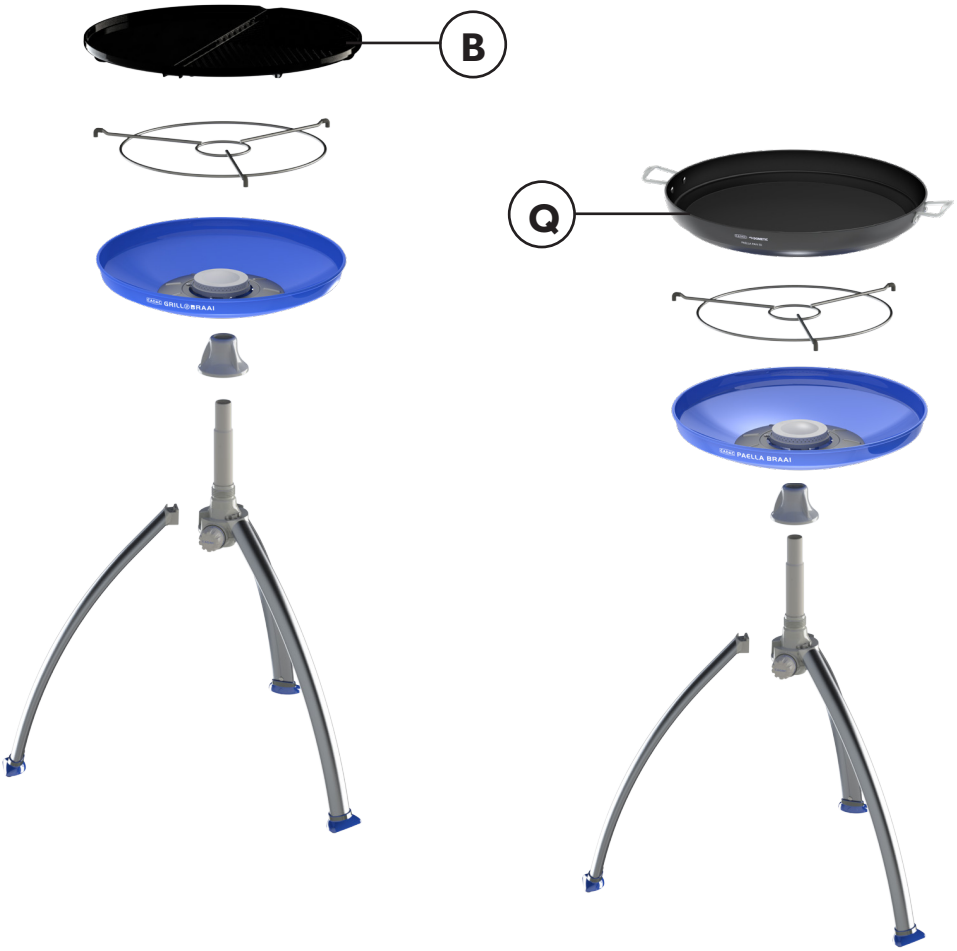


Kuva 3

3. Komponenttiluettelo

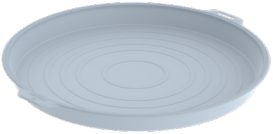
- A SKOTTEL PARILA
- C KATTILAPIDIKE
- F POLTINPANNU
- G POLTIN
- H VARSI
- J KOLMIJALAN KIINNIKE
- K SÄÄTÖNUPPI
- L JALKA
- B GRILL 2 BRAAI PARILA
- Q PAELLA PANNU





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

Grill 2 Braai 50
(käytetään paistamiseen/ grillaamiseen)



Soft Soak 50
(siivouksen helpottamiseksi)

Paella Pan 50
(käytetään paistamiseen/ Paella)

Skottel
(käytetään paistamiseen)

4. Laitteen käyttö

Kokoaminen ja käyttö

- 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 225 mm ja enintään 450 mm.
- Älä peitä tai muuta poltinpannun (F) ilmareikiä pohjaosassa, koska se vaikuttaa ilmavirtaukseen jalustan sisällä oleviin varren ilmareikiin (J). Tämä puolestaan vaikuttaa laitteen suorituskykyyn ja voi johtaa epävakaaseen liekkiin.
- Kokoa kolmijalka, kuten kuvattu kohdassa 2.
- Aseta poltinpannu (F) jalustan ja kolmijalan päälle.

Skottel Braai parila

- Valmistaaksesi Skottel Braai grillin parilan käyttöön aseta se poltinpannuun (F) siten, että kolme kohdistinta (V) (Kuva 7a) asettuvat kunnolla poltinpannun (F) kehällä oleviin vastakkeisiin varmistaen vakaan istuvuuden.
- Paistolämpötilaa on helppo säätää omien tarpeiden mukaisesti kierämällä säädinnuppia (K) halutun lämpötilan asettamiseksi. Skottel BBQ parilan ominaisuus on, että se tarjoaa erilämpöisiä vyöhykkeitä (katso Kuva 7b). Tämä on erityisen kätevää, koska jotkin ruokalajit valmistuvat nopeammin kuin toiset, jolloin aiemmin valmistuneet ainekset voidaan siirtää viileämmille alueille parilaa lämmön säilyttämiseksi sillä aikaa, kun muut ruokalajit vielä kypsyvät.

Grill2Braai parila

- Valmistaaksesi alumiinisen grilliparilan käyttöön, aseta se rasvapannun yläosaan varmistaen kaikkien kohdistinjalkojen tukeva asemointi.

PaellBraai

Käyttääksesi paellapannua, se on asetettava kattilapidikkeen päälle. Älä kuumenna paellapannua isolla liekillä ilman, että siinä on ruokaa.

- Säädä tarvittavaa lämpötilaa säätämällä kaasun virtausta säätönupista ja ala kokata.
- Ruoanvalmistuksen lopuksi sulje grillin venttiili ja poista paistopinta/-levy, kun se on jäähtynyt.
- Käytön ja puhdistuksen jälkeen pakkaa grilli kasaan seuraavaa käyttöä varten.

Noudata näitä varotoimia ennen sytytystä.

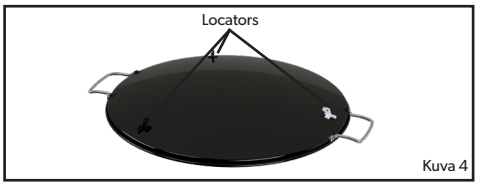
- Käytä tätä laitetta vain vakaalla, tasaisella alustalla.
- Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen tarkasta yksikkö hyönteisten ja hämähäkinverkkojen varalta, jotka voivat vaikuttaa kaasun virtaukseen.

Sytytys grillinsytyttimellä

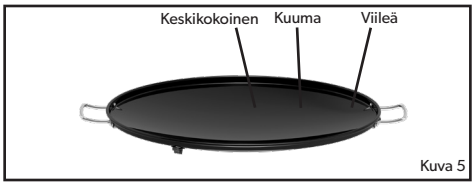
- Kylmäkäynnistystä varten laite voidaan sytyttää ylhäältä ennen halutun keittolevyn asentamista. Kun sytytät kuumaa laitetta, on suositeltavaa työntää grillin sytytin yhden polttimen alla olevista tuuletusaukoista, kunnes se on polttimen linjassa (ÄLÄ työnnä sytytintä suoraan alla olevan suuren reiän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

Kenraali

- Säädä liekin voimakkuus halutulle tasolle säätönupin avulla kääntämällä nuppia myötäpäivään vähentääksesi liekkiä ja vastapäivään lisätäksesi liekkiä.
- Käytön jälkeen sulje ensin kaasupullon ohjausventtiili (jos sellainen on). Kun liekki on sammunut, sulje laitteen säätöventtiili
- Älä siirrä laitetta käytön aikana. Laitteen siirtäminen palaneena ei ole turvallista, ja se voi aiheuttaa leikkauksen.
- Poista kaasupatruuna, kun sitä ei käytetä



Kuva 4



Kuva 5

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.

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/paellan jäähtyä aina 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.

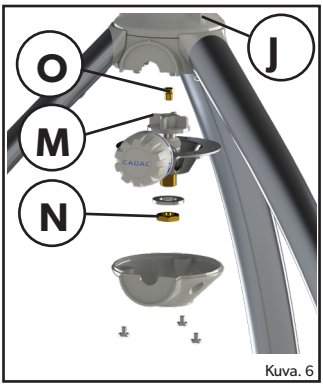
Vianetsintä

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:

- Grillisi on varustettu tietyn kokoisella suuttimella (O) oikean kaasumäärän säätämiseksi.
- Jos suuttimen (O) reikä tukkeutuu, seurauksena voi olla pieni liekki tai ei liekkiä ollenkaan. Älä yritä puhdistaa suutinta (O) piikillä tai muulla vastaavalla, koska se voi vaurioittaa suutinreikää, mikä voi tehdä grillistä turvattoman.
- Suuttimen (O) vaihtaminen: Poista kolme ruuvia lämpösuojalevystä. Poista lämpösuojalevy.
- Irrota venttiilin pohjalevy avaamalla kuusi itseporaavaa ruuvia, jotka kiinnittävät sen jalustakoteloon (J), ja poista sitten venttiili (M) kotelosta yksinkertaisesti liu'uttamalla se ulos.
- Suuttimeen (O) pääsee nyt käsiksi venttiillin (M) yläosassa.
- Ruuvaa suutin (O) irti venttiilistä (M) sopivalla työkalulla.
- Älä käytä pihtejä suuttimeen, koska se voi vaurioittaa suutinta, mikä tekee siitä käyttökelvottoman tai mahdottoman poistaa. Ruuvaa uusi suutin venttiiliin. Älä kiristä liikaa, koska se voi vaurioittaa suutinta.
- Asenna venttiili ja pohjalevy takaisin käänteisessä järjestyksessä. Kun asennat venttiiliä uudelleen, varmista, että venttiilin kara kohdistuu jalustan kotelossa olevaan uraan.
- Kiinnitä kaasusäiliö takaisin osassa 2 kuvatulla tavalla.



Kuva. 6

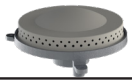
Letkun vaihto:

- Letkun asennus on kuvattu luvussa 2

9. Varaosat ja tarvikkeet

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

Varaosat

Tuote	Tuote No
	740-SP030 (Suutin 85 28mbar) 740-SP028 (Suutin 81 37mbar) 740-SP015 (Suutin 74 50mbar)
	8309-SP003

Tuote	Tuote No
	8309-SP001
	8309-SP005

Tuote	Tuote No
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Tarvikkeet

Tuote	Tuote No
	8309-100
	8910-100

Tuote	Tuote No
	8910-900
	5758

Tuote	Tuote No
	370-EU

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.

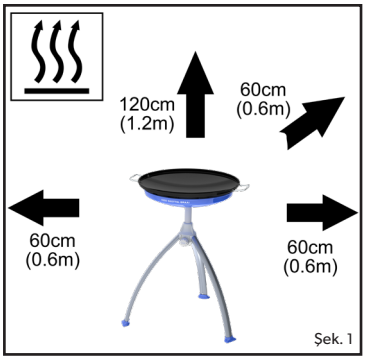
ÖNEMLİ

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, BS EN 498, BS 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 225 mm ve maksimum ebat 450 mm'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.

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

- Bu cihaz yalnızca onaylanmış bir hortum ve regülatör 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.

TR

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	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Cihaz kategorileri	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
İzin verilen gazlar ve işletme basıncı	Butane @ 28-30mbar Propane @ 28-30mbar Butane/Propane karışım @ 28-30mbar	Butane @ 28-30mbar Propane @ 37mbar	Butane @ 37mbar Propane @ 37mbar Butane/Propane karışım @ 37mbar	Butane @ 50mbar Propane @ 50mbar Butane/Propane karışım@ 50mbar
Nominal kullanım	Butane - 218 g/h	Butane - 218 g/h	Butane - 218 g/h	Butane - 218 g/h
Isı girişi brüt kapasitesi	3kW	3kW	3kW	3kW
Jet sayısı	0.85		0.81	0.74
Gaz beslemesi kaynakları:				
a)	11 kg'ı geçmeyen ve yürürlükteki yerel yönetmeliklere uygun yeniden doldurulabilir bir gaz tüpü..			
b)	CADAC Power Pak 500 ile CA445/CA 500 CADAC veya eşdeğeri EN417 uyumlu tek kullanımlık kartuş.			

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 regülatöru.
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)
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 (K) "OFF" konumunda olduğunu kontrol edin ("•" - käännä se kokonaan myötäpäivään).
- 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
- 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.

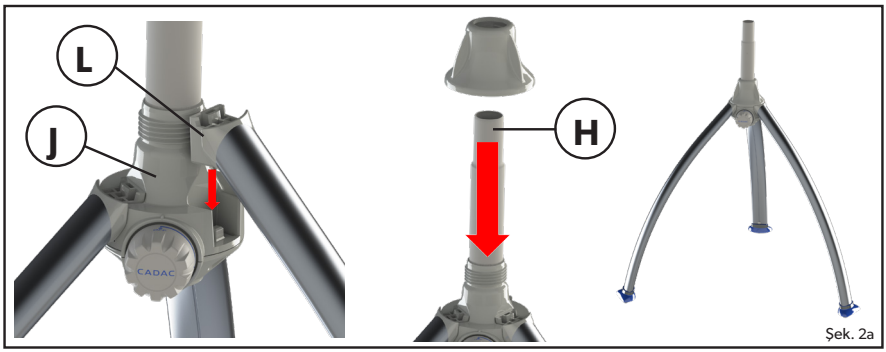
Gaz bağlantısının kesilmesi ve gaz kaynağının değiştirilmesi

- 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.

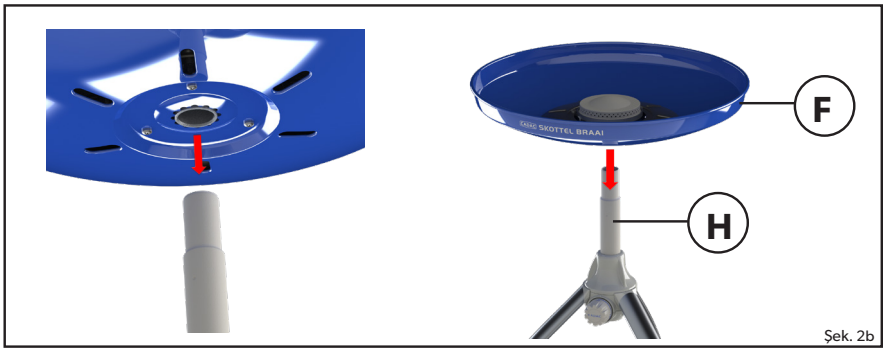
Gaz tüpünüzün boş olduğunu nasıl kontrol edersiniz?

- 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.

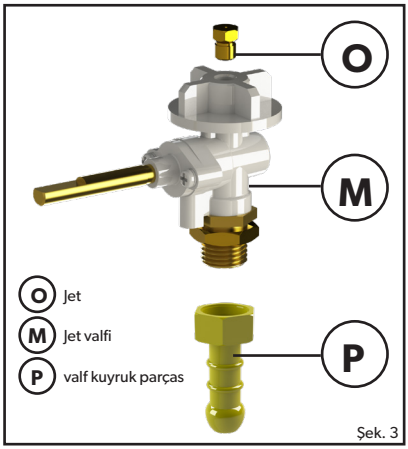
- Cihazı Şekil 2a ve 2b'deki resimdeki gibi monte edin.



Şek. 2a



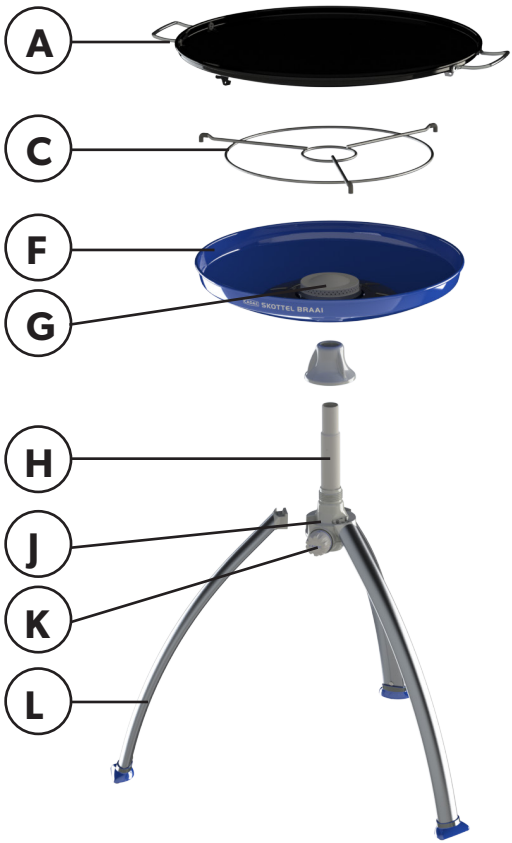
Şek. 2b

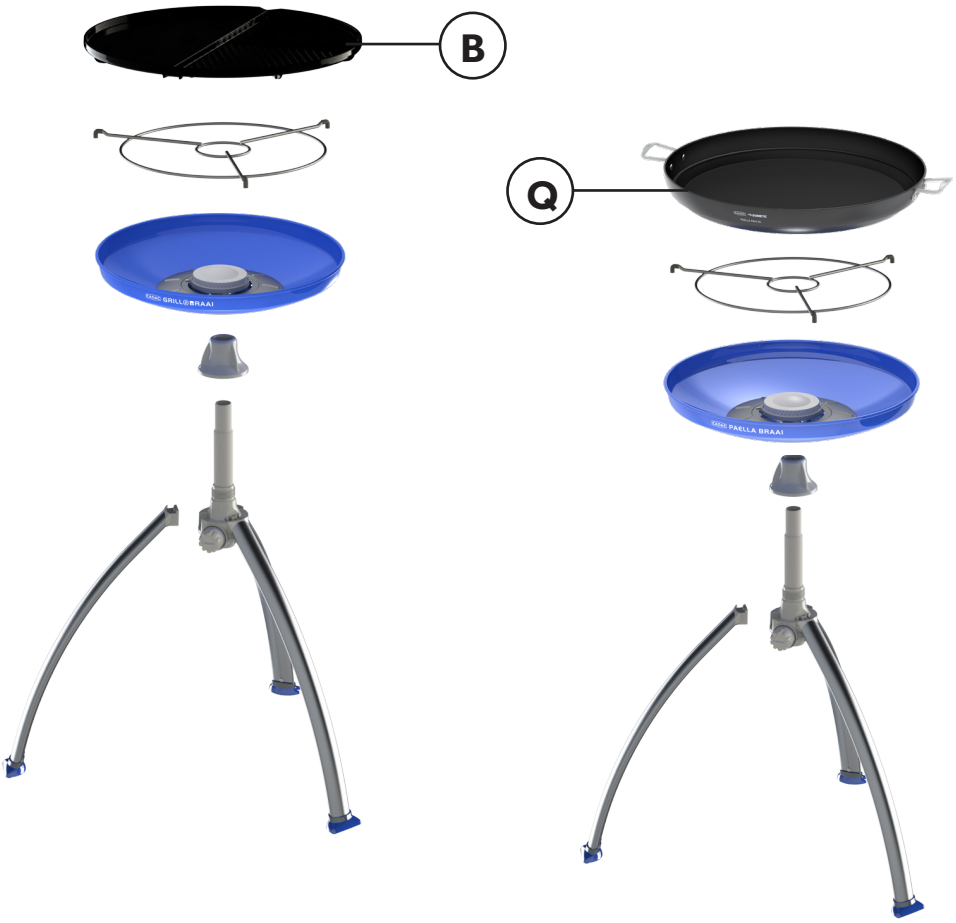


Şek. 3

3. Bileşen listesi

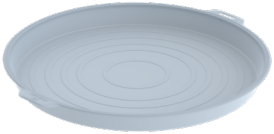
- A Skottel
- C Tencere standı
- F Brülör tavası
- G Brülör
- H Sapın
- J Destek ayağı muhafazası
- K Kontrol düğmesi
- L Bacak
- B Grill2Braai ızgarası
- Q Paella tavası





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

Grill 2 Braai 50
(Kızartma/ızgara için kullanılır)



Soft Soak 50
(daha kolay temizlik için)

Paella Pan 50
(Kızartma/Paella)

Skottel
(Kızartma)

4. Cihazın kullanımı

Montaj ve kullanım

- Bu cihazı çalıştırırken, lütfen tüm parçaların iyi çalışır durumda olduğundan ve cihazı her kullanımda yakmadan önce gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun.
- Pişirme yüzeyleri kolayca yerleştirilebilir ve kullanıma hazırdır. Montaj gerektirmez.
- LÜTFEN DİKKAT: Lütfen kullanmadan önce tüm koruyucu ambalajların ve plastiğin cihazdan çıkarıldığından emin olun.
- Destek ayaklarının muhafazası (J) içinde bulunan havalandırmalara hava akışını etkileyeceğinden, taban plakasındaki brülör tavasının (F) havalandırmalarını bloke etmeyin veya değiştirmeyin. Böyle bir durum ürünün performansını etkiler ve kararsız bir aleve neden olabilir.
- Standı bölüm 2'de anlatıldığı gibi monte edin.
- Brülör tavasını (F) gövde ve sehpa tertibatına yerleştirin.

Skottel Braai için

- Skottel Braai'yi kullanıma hazırlamak için, her üç konumlandırıcının (V) brülör tavasının (F) çevresindeki dudak ile düzgün bir şekilde eşleşmesi ve böylece dengeli bir tutuş sağlaması için bek tavası (F) üzerine yerleştirin. teçhizat.
- Pişirme sıcaklıkları, ısı derecesini ayarlamak için kontrol düğmesi (K) çevrilerek ihtiyaca göre kolayca ayarlanabilir. Skottel BBQ'in bir özelliği de çeşitli ısı bölgeleri sunmasıdır. Bu, bazı besin maddeleri diğerlerinden daha hızlı piştiğinden ve daha önce hazır olan besin maddelerinin sıcak tutulması için daha soğuk alanlara taşınabileceğinden çok kullanışlıdır.

Grill2Braai için

- Alüminyum ızgara plakasını kullanıma hazırlamak için, alüminyum ızgara plakasını, güvenli bir şekilde yerleştirildiğinden emin olarak bek tavasının üst kenarına yerleştirin.

Paella Braai için

Paella tavasını kullanmak için tencere desteğinin üzerine yerleştirmeniz gerekmektedir. Paella tavasını içinde yiyecek yokken tam ateşte ısıtmayın.

- Kontrol düğmesinden gaz akışını ayarlayarak ısıyı gerektiği gibi ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra vanayı kapatın ve soğuduktan sonra pişirme yüzeyini çıkarın.
- Pişirme ve temizleme işleminden sonra, yeniden kullanım için üniteyi paketleyin.

<u>Aydınlatmadan önce uyulması gereken önlemler.</u>

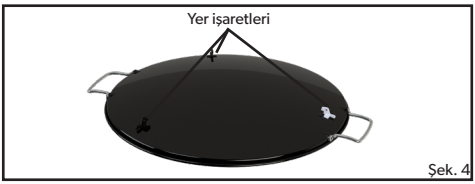
- Bu cihazı daima sağlam bir zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı uzun süre kullanmadığınızda, gaz akışını etkileyebilecek herhangi bir böcek veya örümcek ağı olup olmadığını kontrol edin.

<u>Cihazı bir mangal çakmağı kullanarak ateşlemek</u>

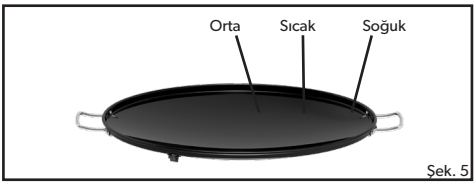
- Soğuk çalıştırmada, cihaz, istenen pişirme yüzeyi yerleştirilmeden önce üstten ateşlenebilir. Sıcak bir cihazı yakarken, bir mangal çakmağının brülör altındaki havalandırma deliklerinden birinden içeri doğru, brülörle aynı hizaya gelene kadar sokularak brülörün ateşlenmesi tavsiye edilirir (Mangal 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.

<u>Genel bilgiler</u>

- Cihaz yandığında, alev yoğunluğu, kontrol düğmesi alevi kısmak için saat yönünün tersine veya artırmak için saat yönüne çevrilerek ayarlanabilir.
- Kullanımdan sonra, önce gaz silindiri üzerindeki kontrol vanasını kapatın (varsa). Alev sönünce cihaz üzerindeki kontrol vanasını kapatın.
- Kullanımı sırasında cihazı yerinden oynatmayın. Cihazı yanarken hareket ettirmek güvenli değildir ve alev almasına neden olabilir.
- Kullandıktan sonra, önce gaz tüpü üzerindeki kontrol vanasını kapatın (varsa). Alev söndüğünde cihaz üzerindeki kontrol vanasını kapatın.



Şek. 4



Şek. 5

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.

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.
- Plakayı suya daldırmadan önce Izgara plakasının/Paella Tavasının 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

- 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.
- 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.

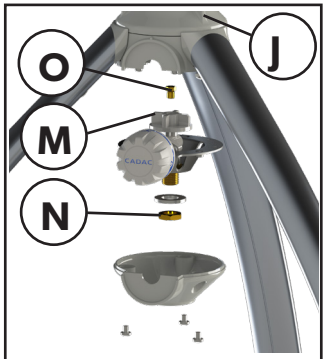
Sorun çözme

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.

Tıkanmış memenin değiştirilmesi:

- Cihazınız, doğru gaz miktarını ayarlamak için özel boyutta bir meme ile donatılmıştır.
- Gaz püskürtme deliği tıkanırsa, bu durum küçük bir aleve veya hiç alev olmamasına neden olabilir. Deliğe zarar verebileceği ve cihazı güvensiz hale getirebileceği için memeyi iğne veya benzeri bir cihazla temizlemeye çalışmayın.
- **Memeyi değiştirmek için:** Alt gövde kapağındaki 3 vidayı sökün ve kapağı çıkarın.
- Vana taban plakası tertibatını, onu tripod muhafazasına (J) sabitleyen altı adet kendinden kılavuzlu vidayı sökerek çıkarın ve ardından vanayı (M) basitçe dışarı kaydırarak muhafazadan çıkarın. Jete (O) artık vananın (M) üst kısmından erişilebilir. Uygun bir anahtar kullanarak jeti (O) vanadan (M) sökün.
- Püskürtücü üzerinde pense kullanmayın, aksi takdirde püskürtücü zarar görebilir, bu da püskürtücüyü kullanılamaz veya çıkarılmasını imkansız hale getirebilir. Yeni jeti valfe vidalayın. Jete zarar verebileceğinden aşırı sıkmayın.
- Valfi ve taban plakasını, montaj sırasının tersini izleyerek yeniden takın. Valfi yeniden takarken, valf milinin tripod muhafazasındaki yuva ile hizalandığından emin olun.
- Montaj talimatlarında açıklandığı gibi gaz beslemesini yeniden bağlayın
- Üniteyi yeniden monte etmek için yukarıdaki prosedürü tersinden uygulayın.



Şek. 6

Hortumun değiştirilmesi:

- Hortumun montajı Bölüm 2'te açıklanmıştır.

9. Yedek parçalar ve aksesuarlar

Optimal performans elde etmek için, daima orijinal yedek parçalar kullanın

Yedek parçalar

Ürün	Yedek Parça No
	740-SP030 (Jeti 0.85 28mbar) 740-SP028 (Jeti 0.81 37mbar) 740-SP015 (Jeti 0.74 50mbar)
	8309-SP003

Ürün	Yedek Parça No
	8309-SP001
	8309-SP005

Ürün	Yedek Parça No
	8309-SP002
	Skottel Braai 8309-SP006 **Grill2Braai** 8309-SP015 **Paella Braai** 8309-SP014

Aksesuarlar

Ürün	Yedek Parça No
	8309-100
	8910-100

Ürün	Yedek Parça No
	8910-900
	5758

Ürün	Yedek Parça No
	370-EU 370-UK

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.

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