

CADAC |  DOMETIC

## **2 COOK 3**

MODEL No: 203P1 & 203M1

28/37/50mbar



MODEL: 203P1



MODEL: 203M1



UK  
CA

# USER INSTRUCTIONS

EN DE DK ES FR IT NL NO PL SE SI FI TR

## Explanation of Symbols



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

**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 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.
- The room where this appliance is used should have a window or a door that can be opened or partially open during use. If there is no window or door available for room ventilation, extra ventilation must be installed for your safety.
- 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!**

### 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 1a)
- When using a pot, the minimum recommended pot size is 180mm and maximum recommended size is 250mm.
- Do not use any cooking surface or pot that is larger than the recommended size. Our cooking surfaces have been specifically designed to allow gas combustion to escape and the closure of this space could affect the performance of this appliance.
- Do not modify this appliance, any modification may be dangerous. Do not use it for anything for which it has not been designed.
- Do not move the appliance during use.
- Never leave the appliance unattended when lit.
- During use, parts of the appliance will become hot (particularly the burner). Avoid touching hot parts with bare hands. The use of gloves is recommended.
- Ensure your pot stands/cooking surfaces are correctly placed when using your appliance.

### Hose

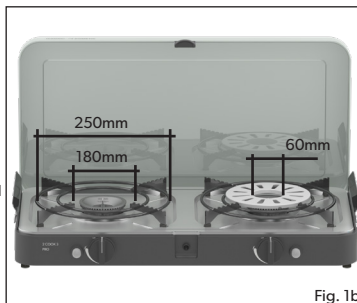
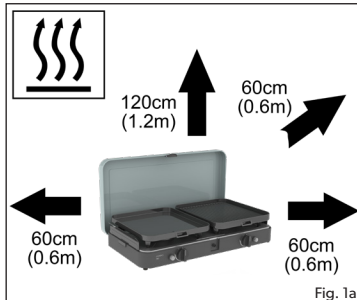
- The hose must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas container.
- Do not use the appliance if it has a damaged or worn hose. Replace the hose.
- Do not twist or pinch the hose.
- The hose length should be no less than 0.8m and shall not exceed 1.2m. Replace when the hose is damaged or shows signs of brittleness or cracks.

### Gas Container

- Gas is supplied to the unit via a hose and regulator. The hose and regulator can be connected to a gas cylinder or a Power Pak which is a unit that takes two or more gas cartridges.
- IT COULD BE HAZARDOUS TO ATTEMPT TO FIT OTHER TYPES OF GAS CYLINDERS OR GAS CARTRIDGES (USED IN CONJUNCTION WITH THE POWER PAK).
- This appliance must only be used with an approved hose and regulator.
- Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 500mm in height (not including the regulator) and 400mm in width.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any sources of ignition such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Refillable containers are to be used only in the upright position so as to ensure proper fuel withdrawal. Failure to adhere to this may cause liquid discharge from the gas container resulting in a dangerous operating conditions.
- Do not try to remove the gas container whilst the appliance is in operation.
- The gas container must be 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.

**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.

<b>Country of Use</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI		PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
<b>Appliance Categories</b>	I <sub>3+(28-30/37)</sub>		I <sub>3B/P (37)</sub>	I <sub>3B/P (30)</sub>	I <sub>3B/P (50)</sub>
<b>Allowable gasses</b>	Butane-G30	Propane-G31	Butane-G30, Propane-G31 or their mixture		
<b>Gas Pressure</b>	28-30mbar	37mbar	37mbar	28-30mbar	50mbar
<b>Jet Number</b>	0.73		0.69	0.73	0.64
<b>Nominal Usage</b>	Butane - 160 g/h per burner (160g/h x 2 = 320g/h in total)		Butane - 160 g/h per burner (160g/h x 2 = 320g/h in total)	Butane - 160g/h per burner (160g/h x 2 = 320g/h in total)	Butane - 160g/h per burner (160g/h x 2 = 320g/h in total)
<b>Gross nom. heat input</b>	2.2kW per burner (2kW x 2 = 4.4kW in total)		2.2kW per burner (2.2kW x 2 = 4.4kW in total)	2.2kW per burner (2.2kW x 2 = 4.4kW in total)	2.2kW per burner (2.2kW x 2 = 4.4kW in total)

**Country Name and Abbreviations**

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

**I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) and I 3B/P (37), Appliance categories: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH)**

Push an approved hose onto the valve tailpiece until it is properly seated. On the other end, attach a suitable low pressure regulator.

I3B/P(30) : 30mbar Butane configurations regulator or 30mbar Propane configurations regulator or 30mbar butane/propane mixture configuration regulator.

I3B/P(37) : 37mbar Butane configurations regulator or 37mbar Propane configurations regulator or 37mbar butane/propane mixture configuration regulator.

I3+(28-30/37) : 30mbar Butane configurations regulator or 37mbar Propane configurations regulator.

Again making sure that the hose is properly seated. The type of hose used shall comply with the relevant EN standard and locate requirement.

**I 3B/P (50) Appliance category: (AT, DE, CH, SK)**

I3B/P(50) : 50mbar Butane configurations regulator or 50mbar Propane configurations regulator or 50mbar butane/propane mixture configurations regulator.

Screw a hose with the correct threaded fittings on each end, onto the left hand 1/4" BSP thread of the valve. Attach a suitable 50mbar low-pressure regulator on the end of the hose. The hose assembly used must comply with DIN 4815 part 2 or equivalent.

## 2. Fitting and Changing the Gas Supply

### Connecting the gas supply

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

### 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.

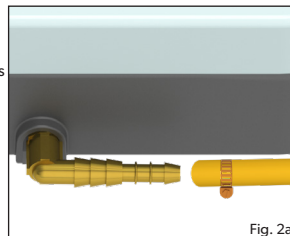


Fig. 2a

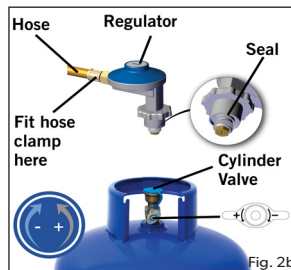


Fig. 2b

## 3. Operating the Appliance

- 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.
- The appliance is designed for use with cooking vessels of not less than 180mm in diameter and not greater than 250mm in diameter.

### 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 the appliance using the piezo

- It is recommended to remove any cooking surfaces when trying to light the appliance. This way it will be easy to see the burner when it is lit.
- To light up the appliance using the piezo igniter, push and turn the control knob 90° in an anti-clockwise direction, then press the piezo button to ignite the gas (see Fig. 3). If the gas does not ignite on the first spark, turn the control knob back to its "OFF" position. Try again, by pushing and turning the control knob anti-clockwise and push the piezo button to ignite the gas. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by turning the control knob back to its "OFF" position.
- Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one to two seconds.

### Lighting up using a BBQ lighter

- When starting cold, the appliance may be lit from the top prior to fitting the desired cooking surface. 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.



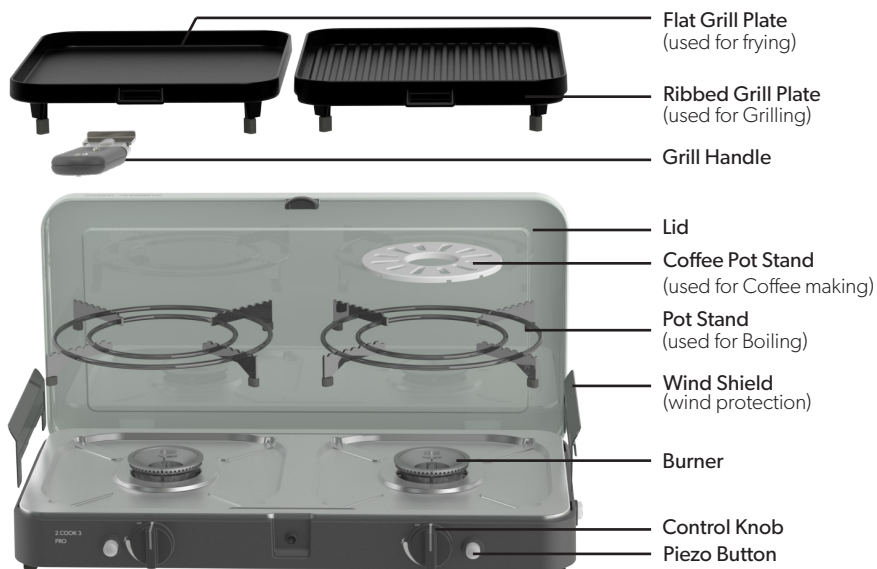
Fig. 3

**General**

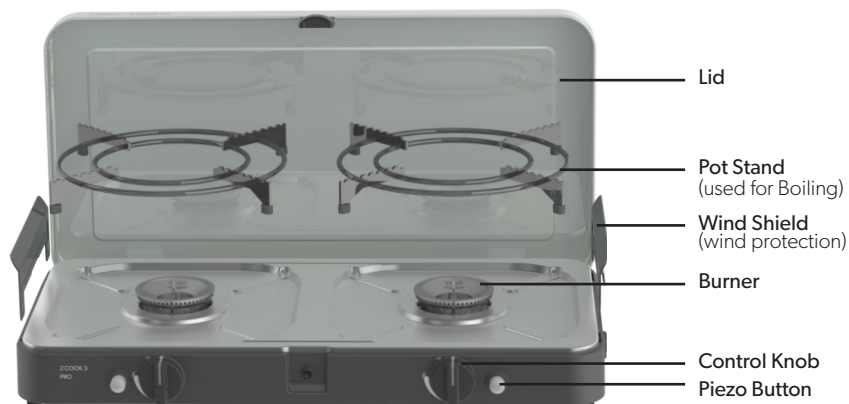
- Once the appliance is lit, the flame intensity may be adjusted by turning the control knob anti-clockwise to reduce the flame or clockwise to increase the flame.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
- Do not move the appliance when in use. It is unsafe practice to move the appliance whilst lit and may cause flaring.
- After use, first close the control valve on the gas cylinder (where applicable). When the flame has extinguished, close the control valve on the appliance.

## 4. Component List

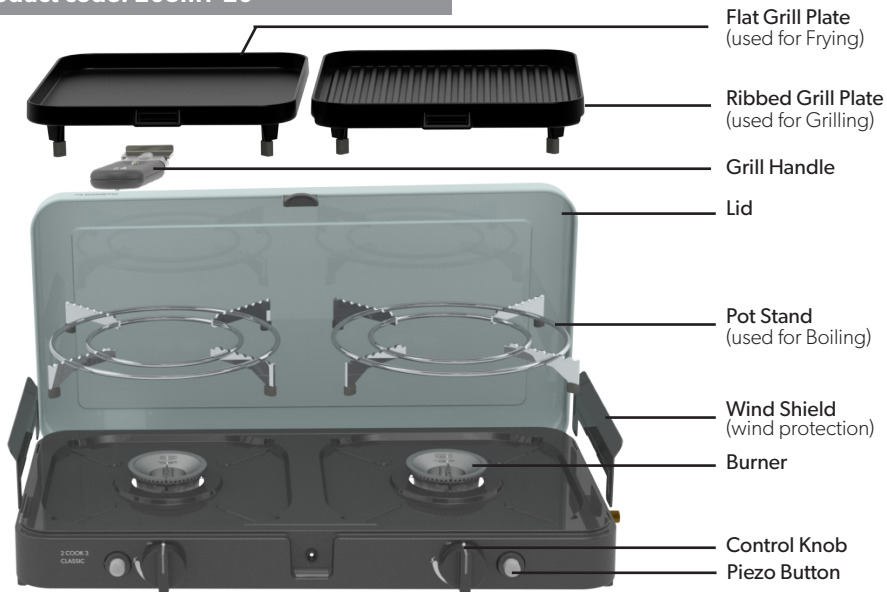
Product code: 203P1-20



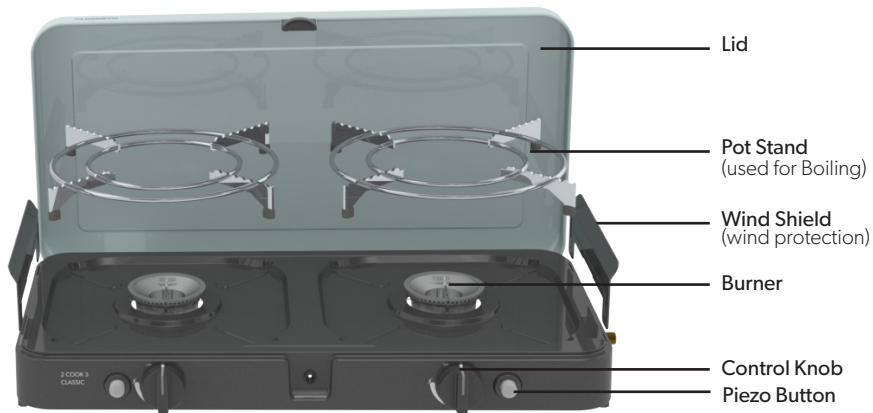
Product code: 203P1-10



**Product code: 203M1-20**



**Product code: 203M1-10**



The following surfaces are not included and are sold separately. Check availability with your local stockist.



Soft Soak 2 Cook



Paella Pan 30  
(used for Paella/Frying)



Coffee Pot Stand  
(Standard with  
203P1-20 model)



Ribbed Grill  
(with handle)



Flat Grill  
(with handle)

## 5. GreenGrill Cooking Options

### GreenGrill Cooking

Most of the cooking surfaces have our GreenGrill coating. This ceramic coating is completely PFOA-free; it contains no toxic substances, and guarantees healthier cooking!

#### PREPARATION & USE

- 'Seasoning': before using the cooking surface for the first time, you can season it to give the cooking surface a thin protective layer that prevents food from sticking. It is not required but we do recommend it. It's very easy: lightly rub cooking oil on the surface and then place over medium heat for 2 - 3 minutes. When it cools, wash the cooking surface with soapy water before use and grease it lightly with some oil (cooking oil of your choice, e.g. sunflower oil).  
It's ready to go!
- Note: GreenGrill coating conducts heat better than products with a regular (PTFE) non-stick coating. We therefore recommend using only 75% of the power of what you are used to.
- Never leave the cooking surface on the heat source without oil. Apply a thin layer of oil with a kitchen paper towel or a brush before placing the cooking surface on the heat source. Make sure you have oiled all parts, so with e.g. a BBQ grid include the raised edges as well.
- We recommend frying in sunflower oil or Rapeseed Oil because of the high burning point. Olive oil can have a relatively low burning point, which can cause the ingredients to stick to the pan or burn. We therefore do not recommend using olive oil.  
Tip: bring meat or fish to room temperature before frying. This will prevent sticking to the cooking surface.
- Always use silicone and/or wooden utensils so that the GreenGrill coating is not damaged. Never use metal utensils as this can damage the coating.

#### CLEANING

- Let the cooking surface cool down before cleaning. Extreme temperature changes can cause deformation of the cooking surface.
- The GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm soapy water with a soft sponge is sufficient for cleaning the cooking surfaces with GreenGrill coating. Avoid scouring pads or steel wool.
- If the cooking surface has food particles remaining from a previous use they can adhere to the coating, which can lead to brown spots. In these places, ingredients can stick to the cooking surface because the coating is no longer reached. Make sure that these spots are properly removed before use.
- For stubborn stains or residues, you can try the 'vinegar method' for the paella pan or chef pan: pour a layer of vinegar into the pan and heat the pan slightly. The vinegar does not have to boil and should certainly not evaporate completely. Pour the vinegar out of the pan, clean the pan with soapy water and the pan is as good as new. Note: heating vinegar can give off an unpleasant smell.
- The CADAC | DOMETIC Soft Soak (sold separately) is the ideal companion product to facilitate overnight soaking. When using the Soft Soak, we recommend placing the cooking surface face down which allows for maximum soaking and also uses less water.
- Note that in the case of using the Soft Soak 2 Cook, you can soak both grids simultaneously. To do so place one grid cooking side up, and the other facing downwards as seen in the images.
- Any stubborn stains that remain after soaking, can be loosened and brushed away using the CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (sold separately)
- Dry with a soft cloth and you're done!

#### MAINTENANCE

- We recommend to add a little oil to the cooking surface after cleaning and spread it with kitchen paper. The oil seals the surface from the outside air and moisture. It also ensures that the food does not burn into the surface.
- Place the cooking surface in a plastic bag before you put it into its storage bag so you are ensured the storage bag remains clean and oil free.
- The storage bag prevents damage to the GreenGrill coating and your product.



### Cooking Options

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

**Grilling:** This cooking option is ideal for fat-free grilling of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables. For this type of cooking, use the grill plate.

**Caution:** Please note that when cooking fatty meats some fat will splatter onto the unit which may cause flare-ups. Please use caution when handling such meats. The cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob to regulate the degree of heat.

**Frying:** This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, paella and vegetables. For this type of cooking, use the flat grill. Please note that being a shallow pan, it is not suitable for deep-frying. The easy clean surface encourages the minimum use of fat for healthy cooking.

**Boiling:** For this type of cooking, place the pot stand in its locator grooves ensuring that it is properly seated. Place a suitable pot (not less than 180mm diameter and not more than 250mm diameter). One liter of water will boil in approximately 6 minutes depending on the conditions, size of pot used, etc. Use windshields in case of windy conditions

**Note:** When using small sized pots do not attempt to use pots with plastic handles as these can get extremely hot.

**Paella:** This cooking option is ideal for preparing paellas, risottos, pasta dishes, traditional breakfasts etc. The Paella Pan is made from a high quality pressed aluminium which allows for excellent heat distribution and retention.

**Coffee:** This option is ideal for brewing a hot cup of coffee. Ideal for anytime, anywhere.



## 6. Cleaning

- It is recommended to clean your appliance after every use. This will prolong the life of your appliance.
- 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.
- To clean the stove body, simply wipe with a damp cloth using a little detergent, if necessary.
- **DO NOT IMMERSE IN WATER** as this will allow water to get into the burner tube causing the appliance to malfunction.
- The grill plate is coated with a tough durable ceramic non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Never the less, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, non-stick cooking.
- Whilst the ceramic non-stick coating is very durable, it can easily be damaged by the use of metal cooking utensils. It is therefore recommended that only plastic or wooden utensils be used when cooking.
- Always allow the grill/flat plate to cool before immersing it in water.
- Make sure that no water gets onto the burners or pilot/light area. Wipe the appliance completely dry before use.
- Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- Clean the appliance after each use. After cleaning recondition the cooking surface with a light wipe of oil.
- Do not use any high-pressure steam equipment or a water jet to clean the appliance.
- Note: For stubborn stains, CADAC 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:

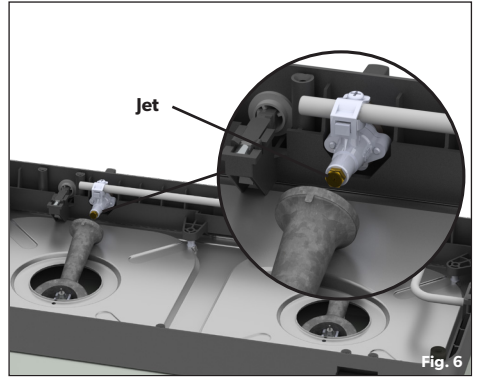
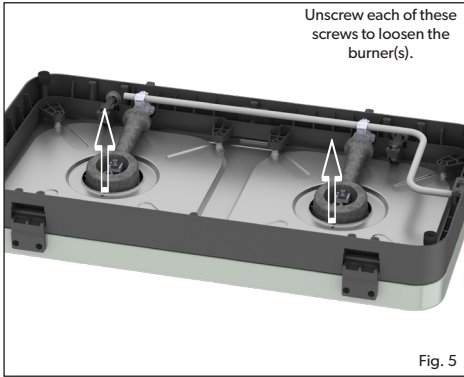
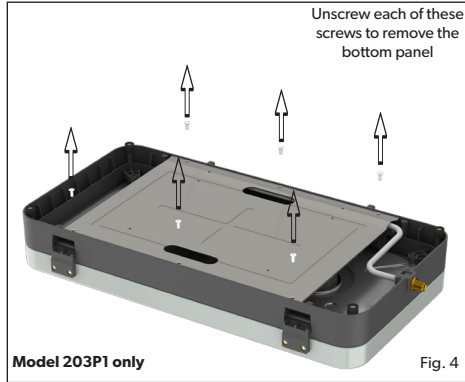
- Clean your burner ports in case of an over spill.
- We recommend to clean or replace the jets every six (6) months to ensure continued efficient operation of your appliance.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks have not isolated the problem, the jet may be blocked. A blocked jet would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove and check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the appliance.
- This may be done by removing the jet using standard tools and blow any dirt from the jet, alternatively, you may purchase new jets from your local store. Do not attempt to clean the jet mechanically.

### Replacing a Blocked Jet:

- Your appliance is fitted with a specific size jet to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the jet become blocked, this may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the jet with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.
- **To replace the jet:** Remove any cooking surfaces, close the lid and turn the appliance upside down. Gently unscrew the bottom panel by removing the screws (Fig. 4)(Only for 203P1 models). Unscrew the screw for the affected burner(s) (Fig. 5), carefully loosen and drop the burner as illustrated, to expose the jet. Note that the burner is connected to the piezo cable, after replacing the jet and reassembling, check that this cable is still connected. The jet can now be seen on the valve, remove the jet using a suitable spanner (Fig. 6). Do not use pliers on the jet as this may damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not over-tighten as this may damage the jet.
- Reverse the above procedure to re-assemble the unit.

### Replacing the Hose:

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



## 9. Spares and Accessories

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

Spares		Accessories	
Item	Spare No.	Item	Spare No.
	202-SP004		202-SP011
	202-SP012		202-SP020
	203P-SP001		203P-SP002
	203P-SP003		203P-SP005
	203P-SP008		203P-SP011
	203P-SP015		203P-SP018
	HM6-073 (Jet 0.73 28-30 mbar) HM6-069 (Jet 0.69 37mbar) HM6-064 (Jet 0.64 50mbar)		203P-SP012
	203P-SP023		
			203-100
			203-900
			8640
			203-200
			203-300
			98326

## 10. Warranty

**CADAC Europe BV** hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this appliance for 2 years, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Valves:	2 Years
Plastic parts:	No Warranty
Enamel parts:	2 Years
Die-casting:	1 Years
Burners:	1 Year

The warranty will only apply if the unit is assembled and operated in accordance with the printed instructions.

**CADAC Europe BV** may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to **CADAC Europe BV's** satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the customer service representative in your region using the contact information provided with your manual. If **CADAC Europe BV** confirms the defect and approves the claim, **CADAC Europe BV** will elect to replace such parts without charge. **CADAC Europe BV** will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not cover by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

**CADAC Europe BV** is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, to this limitation or exclusion may not apply to you.

**CADAC Europe BV** does not authorize any person or company to assume for it any obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on **CADAC Europe BV**.

This Warranty applies only to products sold at retail.

To enjoy and ensure longevity of your product, please refer to the cleaning and maintenance section of the user manual.

## Verklaring van symbolen



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

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

## BELANGRIJK

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

Bewaar deze instructies voor toekomstige referentie.

## 1. Veiligheidsinformatie

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 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.
- De ruimte waar dit apparaat wordt gebruikt, moet een raam of een deur hebben die tijdens gebruik kan worden geopend of gedeeltelijk kan worden geopend. Als er geen raam of deur beschikbaar is voor kamerventilatie, moet er voor uw veiligheid extra ventilatie worden geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt op een goed geventileerde plek.
- **LET OP: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT.**
- Lees de instructies door voordat het toestel wordt gebruikt.
- Alleen buitenshuis gebruiken!

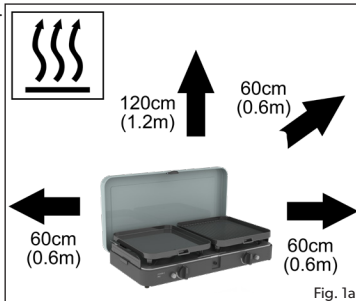


Fig. 1a

### 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 zijkanalen - 0.6m. (fig.1a)
- Bij gebruik van een pan, is de minimum aanbevolen panmaat 180mm en de maximale panmaat 250mm.
- Gebruik geen kookoppervlak of pan die groter is dan de aanbevolen maat. Onze kookoppervlakken zijn speciaal ontworpen om gasverbranding te laten ontsnappen en te weinig ruimte kan de prestaties van dit apparaat beïnvloeden.
- Wijzig dit apparaat niet, elke wijziging kan gevaarlijk zijn. Gebruik het niet voor iets waarvoor het niet is ontworpen.
- Het toestel niet tijdens gebruik verplaatsen.
- Laat het toestel nooit zonder toezicht achter wanneer het aangestoken is.
- Tijdens gebruik, zullen delen van het toestel heet worden (vooral de brander). Voorkom het aanraken van hete delen met blote handen. Het gebruik van een ovenwant wordt aangeraden.
- Zorg ervoor dat alle kookoppervlakken/pannendragers correct zijn geplaatst wanneer u het apparaat gebruikt.

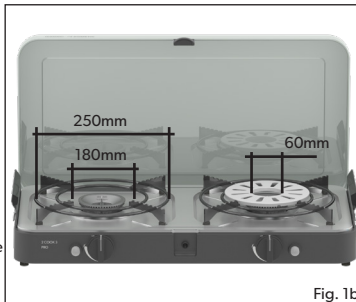


Fig. 1b

### Slang

- De gasslang en afdichting op de regelaar moeten, voor elk gebruik en voor het aansluiten op de gasfles, gecontroleerd worden op slijtage of beschadiging.
- Gebruik het apparaat niet als de slang beschadigd of versleten is. Vervang de slang als deze beschadigd is of tekenen heeft van broosheid of barsten.
- De gasslang niet afknippen of verdraaien.
- De lengte van de gasslang mag niet korter zijn dan 0.8m en niet langer zijn dan 1,2m.

### 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.
- **PROBEREN OM ANDERE TYPES GASFLESSEN OF GASPATRONEN TE PLAATSEN (GEBRUIK IN COMBINATIE MET POWER PAK) KAN GEVAARLIJK ZIJN.**
- 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 zijn 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 (gaslicht), 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 eventileerde, 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 zeepwater.

**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 gaslekages.
- 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.

<b>Land van gebruik</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
<b>Categorieën van toestel</b>	I <sub>3+(28-30/37)</sub>	I <sub>3B/P(37)</sub>	I <sub>3B/P(30)</sub>	I <sub>3B/P(50)</sub>
<b>Toegestane gassoorten</b>	Butaan-G30	Propana-G31	Butaan-G30, Propana-G31 of hun mengsel	
<b>Bedrijfsdruk</b>	28-30mbar	37mbar	37mbar	28-30mbar 50mbar
<b>Gaspijnnummer</b>	0.73	0.69	0.73	0.64
<b>Nominaal verbruik</b>	Butaan - 160 g/h per brander (160g/u x 2 = 320g/u in totaal)	Butaan - 160 g/h per brander (160g/u x 2 = 320g/u in totaal)	Butaan - 160 g/h per brander (160g/u x 2 = 320g/u in totaal)	Butaan - 160 g/h per brander (160g/u x 2 = 320g/u in totaal)
<b>Gross nom. heat input</b>	2,2 kW per brander (2kW x 2 = 4,4kW in totaal)	2,2 kW per brander (2kW x 2 = 4,4kW in totaal)	2,2 kW per brander (2kW x 2 = 4,4kW in totaal)	2,2 kW per brander (2kW x 2 = 4,4kW in totaal)

**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), I3+ (28-30/37) en I 3B/P (37), Toestelcategorieën: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH)**

Duw een goedgekeurde slang op de slangpilaar totdat deze goed op zijn plaats zit. Bevestig aan het andere uiteinde een geschikte lagedrukregelaar.

I3B/P(30): 30 mbar butaan configuraties regelaar of 30 mbar propaan configuraties regelaar of 30 mbar butaan/propaan mengsel configuratie regelaar.

I3B/P(37): 37 mbar butaan configuraties regelaar of 37 mbar propaan configuraties regelaar of 37 mbar butaan/propaan mengsel configuratie regelaar.

I3+(28-30/37): 30 mbar butaan configuraties regelaar of 37 mbar propaan configuraties regelaar.

Zorg er opnieuw voor dat de slang goed op zijn plaats zit. Het gebruikte type slang moet voldoen aan de relevante EN-norm en lokale wet- en regelgeving.

**I 3B/P (50) Toestelcategorie: (AT, DE, CH, SK)**

I3B/P(50): 50 mbar butaan configuraties regelaar of 50 mbar propaan configuraties regelaar of 50 mbar butaan/propaan mengsel configuraties regelaar.

Schroef een slang met de juiste schroefdraadfittingen aan elk uiteinde op de linker 1/4" BSP-schroefdraad van het ventiel. Bevestig een geschikte lagedrukregelaar van 50 mbar aan het uiteinde van de slang. De gebruikte slang en drukregelaar moeten voldoen aan DIN 4815 deel 2 of gelijkwaardig.

## 2. De gastoevoer aansluiten en vervangen

### De gastoevoer aansluiten

- Zorg vóórdat het toestel aangesloten wordt op een gasfles dat de rubberen afdichting op de regelaar op zijn plaats zit en in goede staat is.
- Voordat u de slang en de regelaar op het apparaat aansluit, moet u ervoor zorgen dat de bedieningsknop van het apparaat in de "OFF"-stand staat.
- Voer deze controle elke keer uit wanneer het toestel aan de gasfles aangesloten wordt.
- Blaas alle stof uit de opening van de gasfles om mogelijke blokkering van de gaspit te voorkomen.
- 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 gas slang niet afknijpen of verdraaien. Zorg ervoor dat de gas slang niet te dicht bij het kooktoestel komt om beschadiging van de gas slang door hitte te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de gasfles altijd rechtop staat. Sluit de gasfles aan door deze met de hand goed vast te schroeven.
- Zorg ervoor dat er een volledige gasafdichting is gemaakt (controleer op gaslucht rond de aansluiting). Controleer niet op lekken met een open vlam. Gebruik alleen warm zeepwater, aangebracht op de verbindingen en aansluitingen van het apparaat. Een lekkage is te herkennen aan luchtballen.
- Als u het lek kunt herstellen, dan het toestel niet gebruiken en contact opnemen met uw plaatselijke dealer.

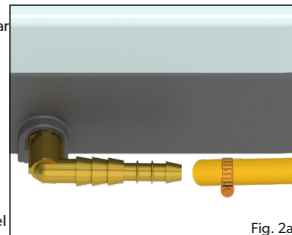


Fig. 2a

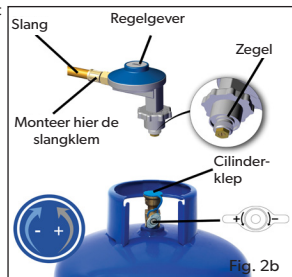


Fig. 2b

### Ontkoppelen en vervangen van de gastoevoer

- Draai na gebruik de bedieningsknop van het toestel naar de stand "OFF" en sluit de gastoevoer.
- Wanneer u uw lege fles moet vervangen, zorg er dan voor dat het gas is afgesloten bij de kraan van de gasfles.
- Rook niet tijdens het vervangen van de 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 taragewicht 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 gewichtverschil kun je inschatten hoeveel gas er nog over is.

## 3. Het apparaat gebruiken

- 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 180 mm in diameter en niet groter dan 250 mm in diameter.

### Voorzorgsmaatregelen die u moet nemen voor het aansteken.

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

### Het apparaat aansteken met de piezo

- Het is raadzaam om elk kookoppervlak te verwijderen wanneer u het apparaat probeert aan te steken, zodat u beter kunt zien wanneer de brander aan is.
- Om het apparaat aan te steken met behulp van de piezo-ontsteker, drukt en draait u de bedieningsknop 90° tegen de klok in en drukt u vervolgens op de piezo-knop om het gas te ontsteken (zie fig. 3). Als het gas niet ontsteekt bij de eerste vonk, draai de bedieningsknop dan terug naar de "OFF"-stand. Probeer het opnieuw door de bedieningsknop linksom in te drukken en te draaien en druk op de piezo-knop om het gas te ontsteken. Als het gas in de eerste twee tot drie seconden niet is ontstoken, moet u de gastoevoer sluiten door de regelknop terug naar de "OFF"-stand te draaien.
- Wacht ongeveer dertig seconden om eventueel in de brander opgehoopt gas te laten ontsnappen. Herhaal het bovenstaande proces indien nodig totdat de vlam ontsteekt. De vlam zou normaal gesproken binnen de eerste of twee seconden moeten ontsteken.

### Aansteken met een BBQ-aansteker

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

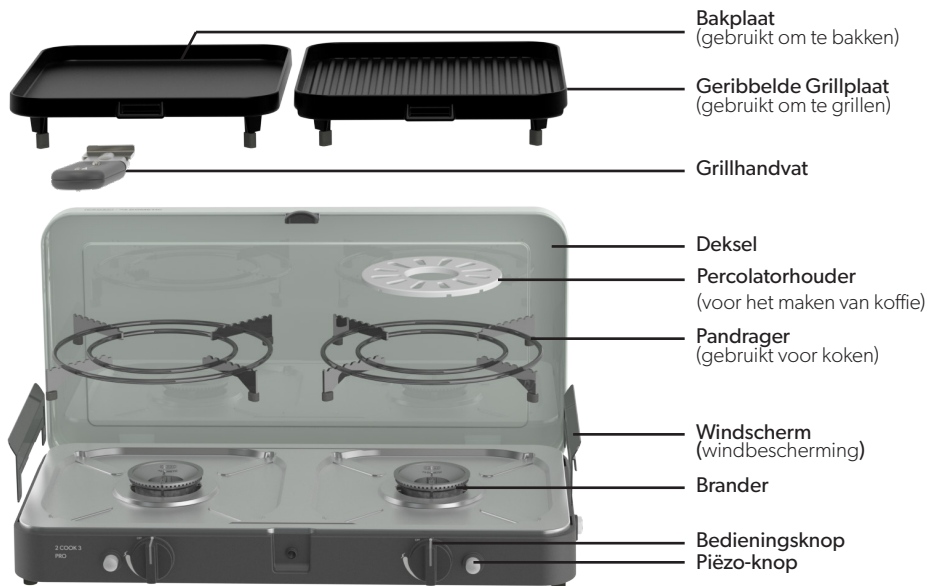
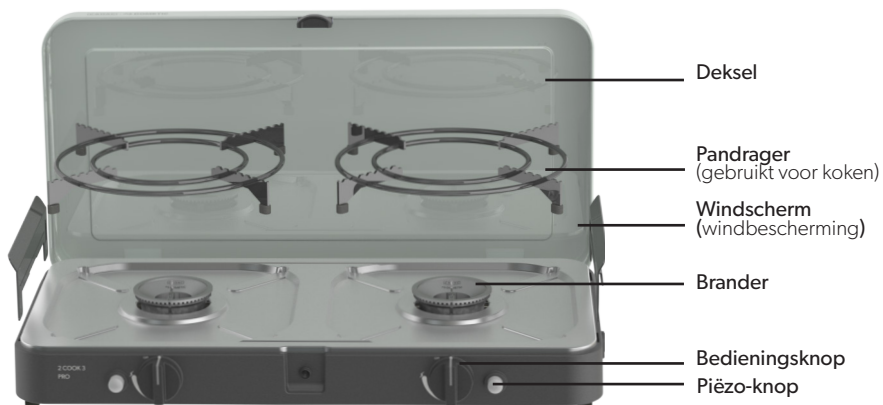


Fig. 3

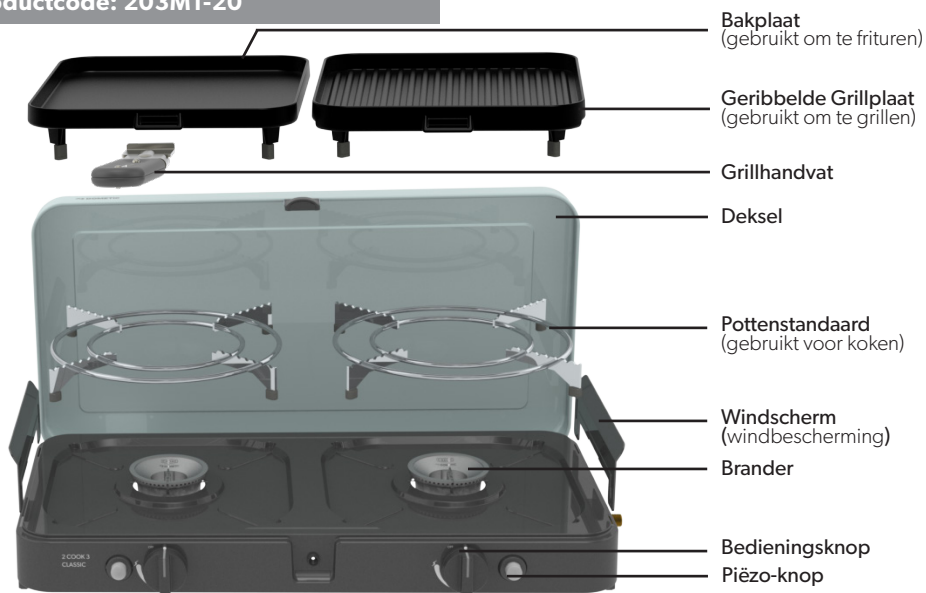


**Algemeen**

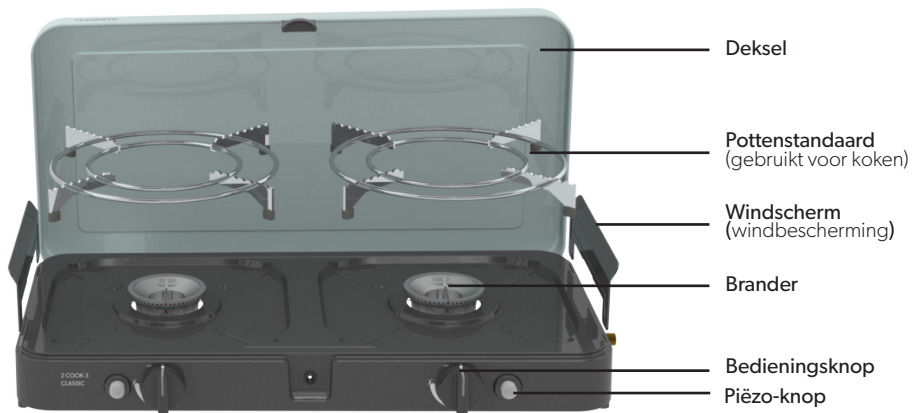
- Als het apparaat eenmaal is aangestoken, kan de intensiteit van de vlam worden aangepast door de bedieningsknop tegen de klok in te draaien om de vlam te verkleinen of met de klok mee om deze te vergroten.
- Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kunnen opflakkeringen optreden als het warmteniveau te hoog is. Als dit gebeurt, verlaag dan het vuur totdat de opflakkeringen stoppen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Het verplaatsen van het apparaat terwijl het is ingeschakeld, is gevaarlijk en kan opflakkeringen veroorzaken.
- Verwijder de gasfles of Power Pak als het apparaat niet wordt gebruikt.

**4. Componentenlijst****Productcode: 203P1-20****Productcode: 203P1-10**

## Productcode: 203M1-20



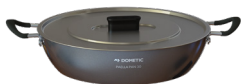
## Productcode: 203M1-10



De volgende items zijn niet inbegrepen en worden apart verkocht. Vraag naar de beschikbaarheid bij uw lokale dealer.



Soft Soak 2 Cook



Paella Pan 30  
(voor o.a. paella en  
(roer)bakken)



Percolatorhouder  
(Standaard bij model  
203P1-20)



Geribbelde  
Grillplaat  
(met grillgreep)



Bakplaat  
(met grillgreep)

## 5. GreenGrill kookopties

### GreenGrill Koken

De meeste kookoppervlakken zijn voorzien van GreenGrill coating. Deze keramische coating is volledig PFOA-vrij; het bevat geen giftige stoffen en staat garant voor gezonder koken!

#### VOORBEREIDING & GEBRUIK

- Uw grillplaat 'inbranden': Voordat u de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, kunt u deze inbranden om de kookplaat een dunne bescherm laag te geven die voorkomt dat voedsel blijft plakken. Het is niet verplicht, maar we raden het wel aan. Het is heel eenvoudig: Wrijf het kookoppervlak in met wat olie en plaats op matig vuur gedurende 2 tot 3 minuten. Laat het kookoppervlak vervolgens afkoelen en was af met een sopje. Vet het vervolgens licht in met wat (zonnebloem)olie. Uw kookoppervlak is klaar voor gebruik!
- Let op: GreenGrill geleidert warmte beter dan producten met een reguliere (PTFE) antiaanbaklaag. We raden daarom aan om slechts 75% van het vermogen te gebruiken van wat je gewend bent.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder olie op de warmtebron staan. Breng een dun laagje olie aan met keukenpapier of een borstel voordat je het kookoppervlak op de warmtebron plaatst. Zorg ervoor dat je het complete kookoppervlak hebt geolied, dus bijvoorbeeld ook de opstaande randjes van het BBQ rooster.
- Vanwege het hoge verbrandingspunt raden wij aan om in zonnebloemolie of koolzaadolie te bakken. Olijfolie kan een relatief laag verbrandingspunt hebben, waardoor de ingrediënten aan de pan kunnen plakken of verbranden. We raden daarom af om olijfolie te gebruiken. Tip: breng vlees of vis voor het koken op kamertemperatuur. Dit voorkomt dat het aan het kookoppervlak blijft kleven.
- Gebruik altijd siliconen en/of houten keukengerei, zodat de GreenGrill-coating niet wordt beschadigd. Gebruik nooit metalen keukengerei omdat dit de coating kan beschadigen.

#### REINIGING

- Laat het kookoppervlak afkoelen voordat u het schoonmaakt. Extreme temperatuurschommelingen kunnen vervorming van het kookoppervlak veroorzaken.
- De GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm water met zeepsop met een zachte spons is voldoende om de kookoppervlakken met GreenGrill-coating te reinigen. Vermijd schuurmiddelen of staalwol.
- Als er voedselresten op het kookoppervlak zijn achtergebleven van een eerder gebruik, kunnen deze aan de coating hechten, wat kan leiden tot bruine vlekken. Op deze plekken kunnen eiwitten uit voedsel zijn achtergebleven. Hierdoor kunnen ingrediënten blijven plakken aan het kookoppervlak omdat de coating niet meer bereikt wordt. Zorg ervoor dat deze vlekken goed zijn verwijderd voor gebruik.
- Voor hardnekkige vlekken of resten op de paella pan of chef pan kunt u proberen deze een nacht in heet water met zeepsop te laten weken of de 'azijnmethode' gebruiken: giet een laagje azijn in de pan en verwarm de pan lichtjes. De azijn hoeft niet te koken en mag zeker niet helemaal verdampen. Giet de azijn uit de pan, maak de pan schoon met een sopje en de pan is weer als nieuw. Let op: warme azijn kan een onaangename geur geven.
- De CADAC | DOMETIC Soft Soak (apart verkrijgbaar) is ideaal om 's nachts weken te vergemakkelijken. Bij gebruik van de Soft Soak raden we aan om het kookoppervlak met de bovenkant naar beneden te plaatsen, zodat je maximaal kunt weken en er ook minder water wordt verbruikt.
- Houd er rekening mee dat u bij gebruik van de Soft Soak 2 Cook beide roosters tegelijk kunt laten weken. Plaats hiervoor het ene rooster met de kookzijde naar boven en het andere naar beneden, zoals te zien is op de afbeeldingen.
- Eventuele hardnekkige vlekken die na het inweken achterblijven, kunnen worden losgemaakt en weggeborsteld met de CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (apart verkrijgbaar)
- Afdrogen met een zachte doek en klaar!



Weken met de Soft Soak 2 Cook (Grill niet inbegrepen)



Soft Soak Brush

#### ONDERHOUD

- We raden aan om na het schoonmaken een beetje olie aan het kookoppervlak toe te voegen en deze met keukenpapier in te smeren. De olie sluit het oppervlak af van de buitenlucht en vocht. Het zorgt er ook voor dat het voedsel niet inbrandt aan de oppervlakte.
- Plaats het kookoppervlak in een plastic zak voordat u het in de opbergtas doet, zodat u zeker weet dat de opbergtas schoon en olie-vrij blijft.
- De opbergtas voorkomt schade aan de GreenGrill en uw product.

### Kookopties

- Dit zijn de beschikbare kookopties. (Gebruik windschermen bij winderige omstandigheden)

**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 opklakeringen 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 warmte tevoeër te regelen.

**Bakken:** Deze optie is ideaal voor roerbakgerechten, vis, ontbijt, pannenkoeken, garnalen, paella en groenten. Gebruik voor dit soort bereidingen de bakplaat, ChefPan 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 pandoer in de groeven zodat deze op zijn plaats zit. Plaats een geschikte pan (niet minder dan 225 mm diameter en niet meer dan 450 mm 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, traditioneel ontbijt, enz. De paella pan is gemaakt van hoogwaardig geperst aluminium dat zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en -behoud.

**Koffie:** Deze optie is ideaal voor het zetten van een warme kop koffie met een koffiefilterhouder. Gebruik hiervoor de percolatorhouder.

## 6. Schoonmaken

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

## 7. Opslag

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

## 8. Onderhoud en probleemoplossing

### **Onderhoud**

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

### **Probleemoplossing**

Bij vlamspatten of verstopping van de inspuiter:

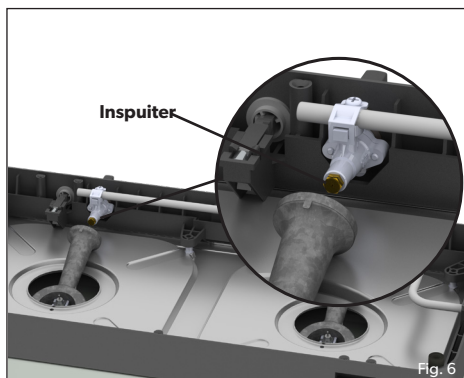
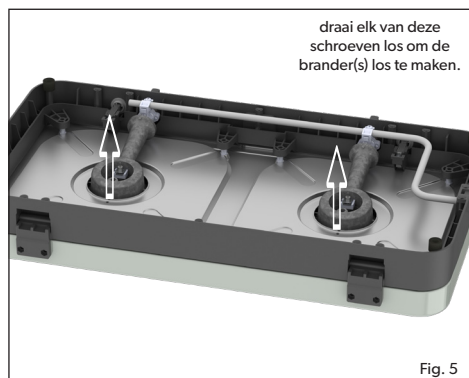
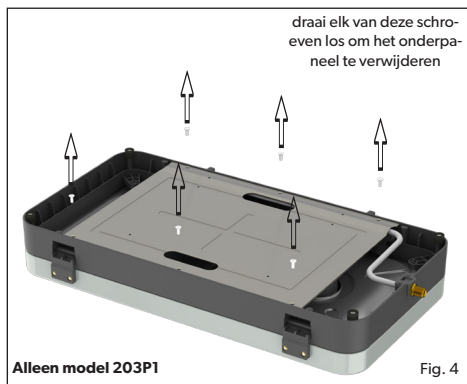
- Reinig uw branderpoorten in geval van overlopen.
- We raden aan om de jets elke zes (6) maanden te reinigen of te vervangen om een blijvende efficiënte werking van uw apparaat te garanderen.
- Als het apparaat zich na opslag abnormaal gedraagt en bij alle controles het probleem niet aan het licht is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

### **Om een geblokeerde inspuiter te vervangen:**

- Uw apparaat is uitgerust met een inspuiter van een bepaalde maat om de juiste hoeveelheid gas te regelen.
- Als het gat in de inspuiter verstopt raakt, kan dit resulteren in een kleine vlam of helemaal geen vlam. Probeer de inspuiter niet schoon te maken met een speld of iets dergelijks, omdat dit de opening kan beschadigen, waardoor het apparaat onveilig wordt.
- **De inspuiter vervangen:** Verwijder eventuele kookoppervlakken, sluit het deksel en draai het apparaat ondersteboven. Draai het bodempaneel voorzichtig los door de schroeven te verwijderen (Fig. 4)(Alleen model 203P1). Draai de schroef op de betreffende brander(s) los (Fig. 5), draai de brander voorzichtig los en laat hem vallen zoals afgebeeld om de inspuiter bloot te leggen. Merk op dat de brander is aangesloten op de piëzo-kabel, controleer na het vervangen van de inspuiter en het opnieuw monteren of deze kabel nog steeds is aangesloten. De inspuiter is nu zichtbaar op het ventiel, verwijder de inspuiter met een geschikte sleutel (Fig. 6). Gebruik geen tang op de inspuiter, omdat dit de inspuiter kan beschadigen, waardoor deze onbruikbaar of onmogelijk te verwijderen is. Schroef de nieuwe inspuiter in het ventiel. Niet te vast aandraaien omdat dit de inspuiter kan beschadigen.
- De bovenstaande procedure omgekeerd uitvoeren om het toestel weer in elkaar te zetten.

### **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		Reserveonderdelen		Accessoires	
Item	Artikelnr. onderdeel	Item	Artikelnr. onderdeel	Item	Artikelnr. accessoire
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Inspuiter 0.73 28-30 mbar) HM6-069 (Inspuiter 0.69 37mbar) HM6-064 (Inspuiter 0.64 50mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Garantie

CADAC Europe BV garandeert bij deze aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van dit CADAC Europe BV gas toestel, dat het zonder gebreken in materiaal en vakmanschap zal zijn vanaf de datum van aankoop zoals volgt:

Afsluiters:	2 jaar
Plastic onderdelen:	Geen garantie
Spuitgieten	1 jaar
Emaille delen:	2 jaar
Branders:	1 jaar

Deze garantie is alleen van toepassing als het apparaat samengesteld is en bediend wordt overeenkomstig de afgedrukte instructies.

CADAC Europe BV mag redelijk bewijs eisen van uw aankoopdatum. DAAROM MOET U DE KASSABON OF FACTUUR BEWAREN.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen die defect blijken te zijn bij normaal gebruik en onderhoud en die er na onderzoek op zullen duiden, naar tevredenheid van CADAC Europe BV, dat ze defect zijn. Voordat er onderdelen geretourneerd worden, graag contact opnemen met de vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio gebruikmakend van de contactinformatie die gegeven is samen met uw handleiding. Als CADAC Europe BV het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal CADAC Europe BV er voor kiezen zulke onderdelen kosteloos te vervangen. CADAC Europe BV zal de onderdelen opsturen naar de koper, vracht of post vooruitbetaald.

Deze beperkte garantie dekt geen gebreken of problemen met de werking ten gevolge van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, of verzuim in het uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, inclusief maar niet gelimiteerd tot schade veroorzaakt door insecten in de brander buizen, zoals uiteengezet in deze gebruikershandleiding.

Aantasting of schade ten gevolge van barre weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring ten gevolge van blootstelling aan chemische stoffen hetzij rechtstreeks of in de atmosfeer, wordt niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere uitdrukkelijke garanties behalve zoals hierin uiteengezet en alle geldende impliciete garanties van verhandelbaarheid en geschiktheid zijn in duur gelimiteerd tot de periode van dekking van deze uitdrukkelijk schriftelijke beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe met betrekking tot hoe lang een expliciete garantie duurt, dus deze beperking is mogelijk niet op u van toepassing.

CADAC Europe BV is voor geen enkele speciale, indirecte of gevolgschade aansprakelijk. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele of gevolgschades, dus deze beperking is mogelijk niet op u van toepassing.

CADAC Europe BV autoriseert geen enkel persoon of bedrijf tot het aannemen van enige verplichting of aansprakelijkheid in verband met de verkoop, installatie, gebruik, verwijdering, retournering, of vervanging van zijn apparatuur; en geen van dergelijke vertegenwoordigingen zijn bindend voor CADAC Europe BV.

Deze garantie is alleen van toepassing op producten die verkocht worden in de detailhandel.

Om te genieten van een lange levensduur van uw product, graag de paragraaf schoonmaken en onderhoud van de gebruikershandleiding raadplegen.