



LIVE THE BRAAI LIFE

# SKOTTEL BRAAI 50 GRILL 2 BRAAI 50 PAELLA BRAAI 50

MODEL No: 8309T-13

28/37/50 mbar



SKOTTEL BRAAI 50



PAELLA BRAAI 50



GRILL 2 BRAAI 50

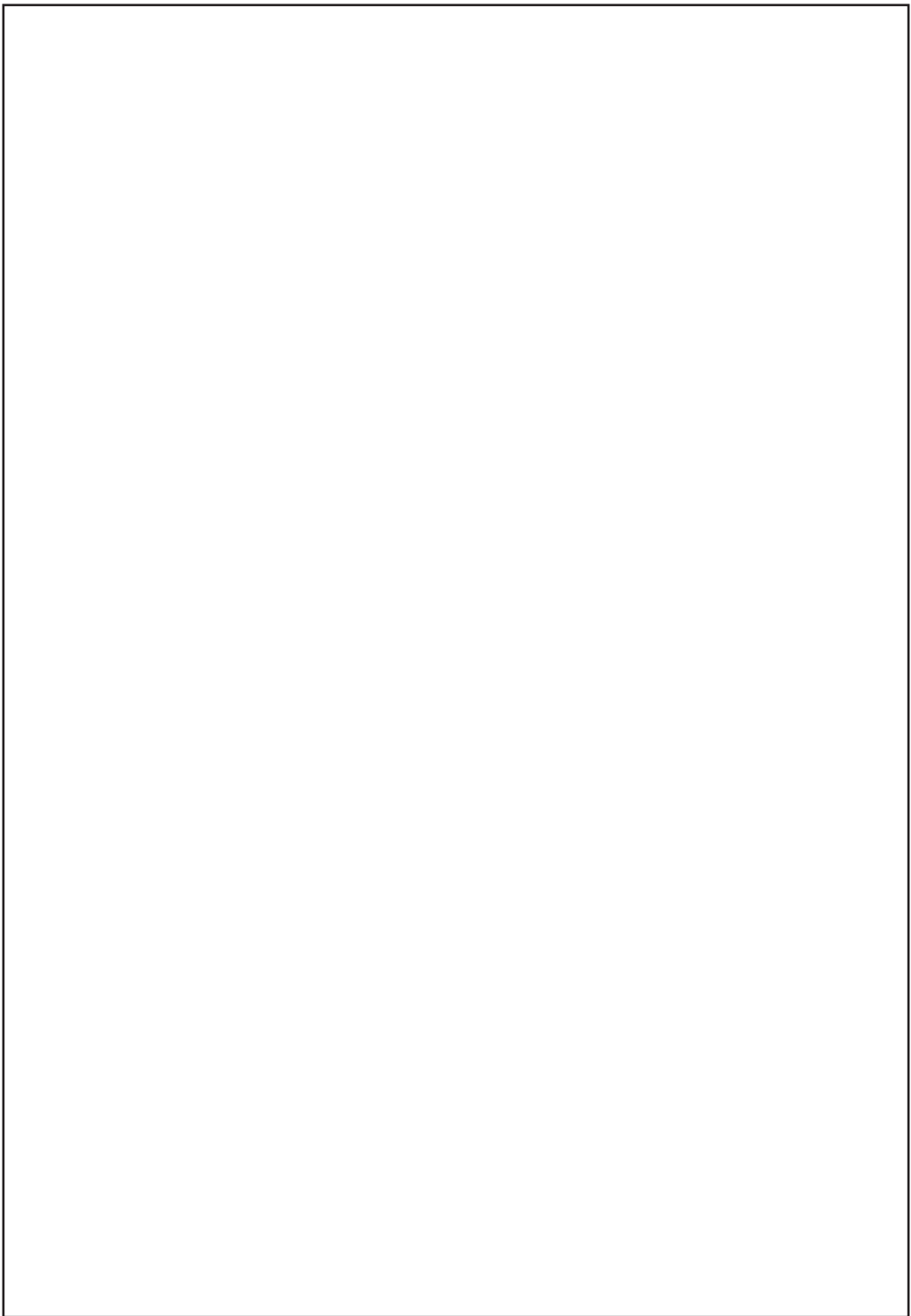


## USER INSTRUCTIONS

EN DE DK ES FR IT NL NO PL SE FI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0399 LEV14





## CAUTION

**EN**

For Outdoor use only! This appliance may not be used in an exterior enclosed balcony, porch or entertainment area.

## IMPORTANT

Read these instructions carefully so as to familiarise yourself with the appliance before use.

Retain these instructions for future reference.

## 1. General

- This Appliance complies with BS EN 498:2012 and EN 484:2019.
- This appliance shall only be used with an approved hose and regulator.
- The gas cartridge/refillable cylinder is to be used only in the upright position.
- Note: To ensure satisfactory operation when using a cartridge always start up with a full cartridge and only when the intended period of continuous operation is less than approximately 45 minutes.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity as the appliance consumes oxygen.
- Use Outdoors Only.

### 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 Categories                   | I3B/P (30)                                                                                       | I3+ (28-30/37)                         | I3B/P (37)                                                              | I3B/P (50)                                                              |
| Allowable gases and operating pressure | Butane @ 28-30mbar<br>Propane @ 28-30mbar<br>Butane/Propane mixtures @ 28-30mbar                 | Butane @ 28-30mbar<br>Propane @ 37mbar | Butane @ 37mbar<br>Propane @ 37mbar<br>Butane/Propane mixtures @ 37mbar | Butane @ 50mbar<br>Propane @ 50mbar<br>Butane/Propane mixtures @ 50mbar |
| Nominal usage                          | 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                                                                      |
| <b>Gas supply sources:</b>             |                                                                                                  |                                        |                                                                         |                                                                         |
| 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 abbreviations

|                |            |                   |             |
|----------------|------------|-------------------|-------------|
| AT=Austria     | DK=Denmark | GB=United Kingdom | NO=Norway   |
| BE=Belgium     | ES=Spain   | IE=Ireland        | PL=Poland   |
| CH=Switzerland | FI=Finland | IT=Italy          | PT=Portugal |
| DE=Germany     | FR=France  | NL=Netherlands    | SE=Sweden   |
| SI=Slovenia    |            |                   |             |

## 2. Safety Information

### Hose

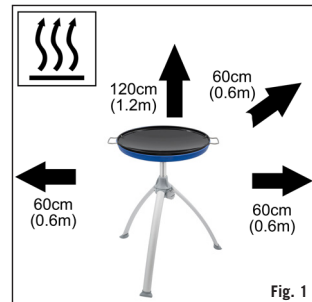
- The hose must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas container.
- Do not use the appliance if it has a damaged or worn hose. Replace the hose.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.

### Gas Container

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

### Assembly and use

- Use only on a firm level surface.
- Do not move the appliance whilst the unit is in operation.





EN

- Do not cover up or change the burner pan (F) air holes on the base plate, as it will influence the flow of air to the stem air holes located inside the tripod housing (J). This, in turn, will affect the performance of the product and may lead to an unstable flame
- Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm. (See Fig.1)
- Caution: Accessible parts may become very hot, the use of protective gloves is recommended.
- Keep young children away from the appliance.
- Use Outdoors Only

Light back

- In the event of light back (where the flame burns back and ignites inside the burner or venturi housing), immediately turn off the gas supply by firstly closing the control valve on the gas container and then the appliance valve (M). After the flame is extinguished, remove the regulator and check the condition of the seal; replace the seal if in doubt. Re-light the appliance as described in Section 7 below. Should the flame persistently light back, return the product to your authorised CADAC repair agent.

Leaks

- If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it outside immediately into a well-ventilated flame-free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.
- The correct way is to smear the joints with soapy water. If a bubble or bubbles form then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply firstly by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water.
- If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection / repair.

### 3. Components

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

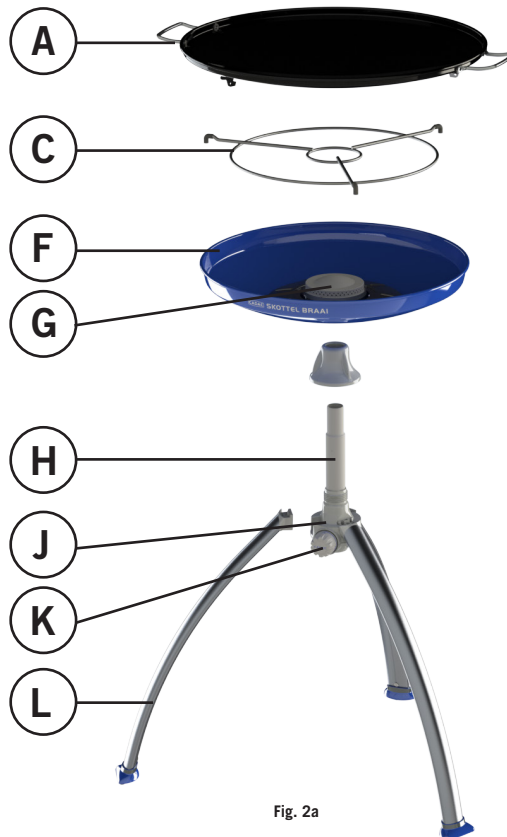


Fig. 2a



EN



Fig. 2b

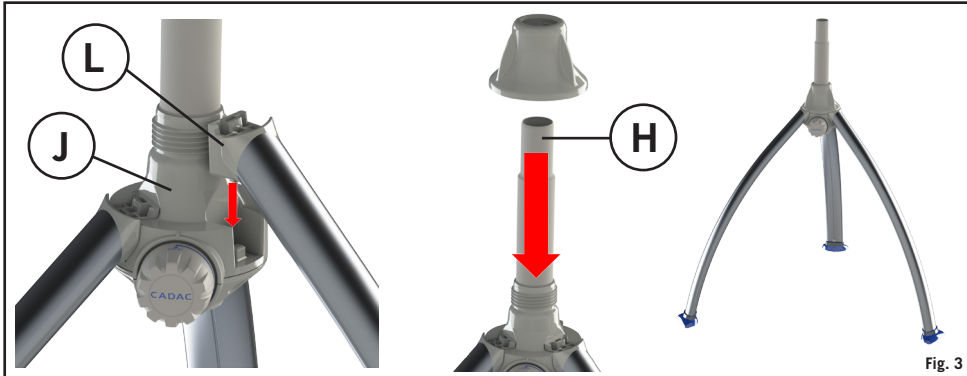


Fig. 2c



### 4. Assembly Instructions

- **Note:** The hose and regulator are not supplied. For details contact your local stockist.

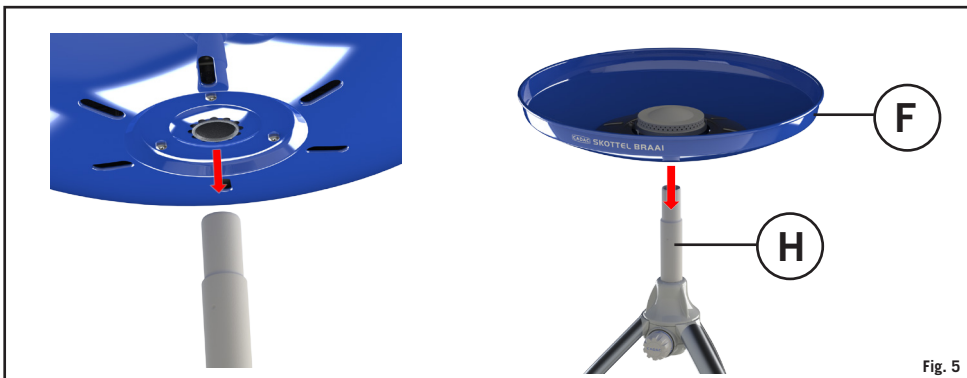
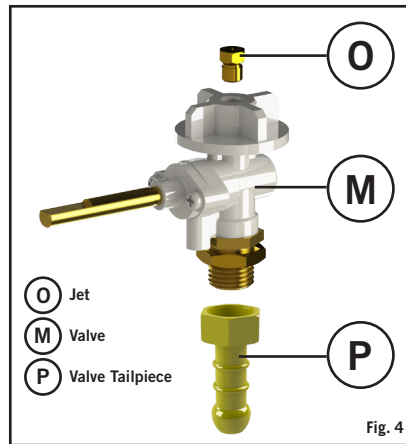


**Appliance categories:** I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) and I 3B/P (37), (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH)

- On the other end, attach a suitable 30mbar low-pressure (I3B/P (30) : 30mbar Butane/Propane configurations regulator; I3+(28-30/37): 30mbar Butane regulator or 37mbar Propane regulator); I3B/P(37): 37mbar Butane/Propane configurations regulators). Again making sure that the hose is well seated. The type of hose used shall comply with the relevant EN standard and locate requirement. In South Africa the regulator used must comply with SABS 1237.

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

- Screw a Hose with the correct threaded fittings on each end, onto the left hand ¼" BSP thread of the Valve (O) (Fig.4). Attach a suitable 50mbar low-pressure regulator on the other end of the hose. The hose used must comply with DIN 4815 part 2 or equivalent.
- The hose length should be no less than 800mm and shall not exceed 1.5m. Check the expiry date on the hose and replace when necessary or when national conditions require it.
- Do not twist or pinch hose. Do not route the hose in any manner that will cause it to come into contact with any surfaces that would become hot during use.
- Before fitting your gas cylinder (Section 5), ensure that the Valve (M) is in the OFF position by turning the Control Knob (K) clockwise to its stop position. (See Fig.8 a, b)
- Fit the Burner Pan(F) onto the Stem(H), and ensure is sealed properly. (Fig 5)





## 5. Fitting and Changing the Gas Cylinder

- After use, turn off the control knob to the off position (“•” - turn fully clockwise) and close the gas cylinder valve.
- Ensure that the gas cylinder is fitted or changed in a well-ventilated location away from any source of ignition, such as naked flames and away from other people.
- Do not smoke while changing the cylinder.
- When you need to replace your empty cylinder, make sure that the gas is closed at the cylinder valve.
- Remove the regulator from the empty cylinder.
- Avoid twisting the hose whilst connecting the regulator to the new/replacement cylinder.
- Blow out any dust from the cylinder opening to prevent possible blockage of the jet.
- Place the full cylinder in its allocated space and attach the regulator connection to the cylinder.
- 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 are in doubt, contact your nearest stockist.

## 6. Using the Appliance

**Caution:** As accessible parts become very hot, the use of oven gloves is advisable. Keep young children away from the appliance.

- Assemble the tripod as described in Section 4.
- Place the burner pan (F) on the stem and tripod assembly.
- Light the appliance as described in Section 7.  
For Skottel Braai
- To prepare the Skottel Braai for use place it onto the burner pan (F) so that all three locators (V) (Fig.7a) 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.7b). 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 fat pan, ensuring all locating feet are securely positioned.  
For Paella Pan
- 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.

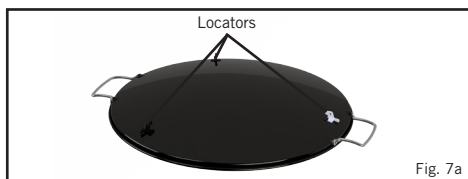


Fig. 7a

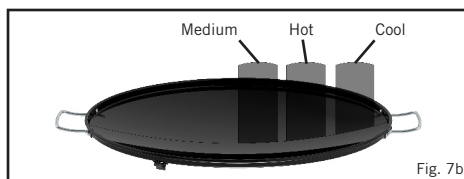


Fig. 7b

## 7. Lighting the Appliance

Precautions to observe before lighting.

- After prolonged storage, inspect the Burner Pan air holes for insects such as spiders, which could affect gas flow. If there is any evidence of insects / nests, the Base Plate must be removed and any foreign material cleaned out. After checking, re-fit all components into the prescribed position.
- Use this appliance only on a firm level surface.  
General
- The Control valve is closed by turning the control knob (K) clockwise to its “OFF” position and opened by pushing and turning anticlockwise.
- Adjust the flame intensity to the desired level by turning the Control knob (K) clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase it (See Fig.8a & b).
- 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, apart from being an unsafe practice to move the appliance whilst lit it may cause flaring.
- After use, first close the valve on the gas container (where applicable). When the flame has extinguished, close the valve on the appliance by turning the control knob (K) fully clockwise.  
Lighting up using a match or BBQ lighter (See Fig. 8a and 8b)
- To light the appliance, light a match or barbecue lighter. Open up the control valve slightly (K) as described under ‘General’ and light the appliance burner (G). When starting cold, the appliance may be lit from the top (See Fig.8b) prior to fitting the desired cooking surface onto the burner pan (F).



EN

## 8. General Maintenance

- This appliance does not require scheduled maintenance.
- 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 flame 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 as described in the Assembly Instructions
- Replacing the Hose:
- The fitting of a hose is described in Section 4.

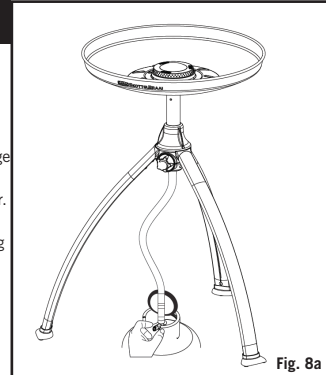


Fig. 8a

## 9. Cleaning

- Note: For Parts Reference (See Fig.2)
- For Skottel Braai
- After cooking, leave the burner on low with soapy water in the cooking dish to soften cooking residue. When satisfied that excess fat has been removed, wash the Skottel BBQ (A) in warm water using a suitable non-abrasive detergent. Do not use sharp metal objects or abrasive detergents on the vitreous enamel coated surface.
- After cleaning recondition the surface with a light wipe of oil.
- Remove the fat from the moat of the Burner Pan (F), wash it with warm water using a suitable non-abrasive detergent. Do not use sharp metal objects or abrasive detergents.
- For Grill2Braai & Paella Pan
- The grill plate is coated with a tough durable non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Nevertheless, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, non-stick cooking.
- Use only low or medium heat settings to help retain the valuable nutrients in the food and maintain the non-stick surface.
- Whilst the 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.
- Do not overheat the grill plate and always add a little cooking oil to the surface before use.
- Always allow the grill plate to cool before immersing it in water.
- The use of abrasive detergents is not recommended, as this will permanently damage the non-stick surface.
- After cleaning recondition the surface with a light wipe of oil.
- Remove the fat from the moat of the Fat Pan.
- **Note:** For stubborn stains, oven cleaner may be used.

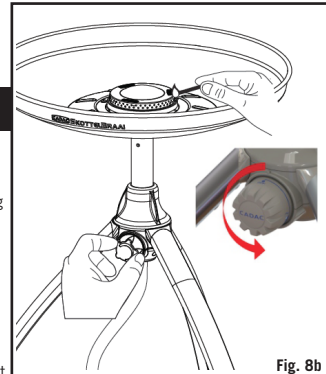


Fig. 8b

## 10. Storage

- Always allow the unit to cool down before packing any part into its bag.
- Always store your CADAC Braai in the supplied bags, in a dry environment, preferably off the ground. This is especially important for the Burner pan stored in the Main bag so as to prevent the ingress of dirt or insects that may affect the gas flow.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks referred to in Sections 5 & 7 have not isolated any problem, the Venturi may be blocked. A blocked Venturi would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove the burner (G) as described under Section 8 - General Maintenance, and to check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the venturi.

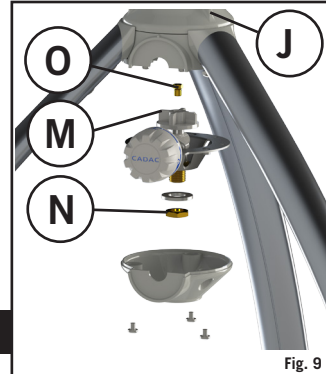


Fig. 9

## 11. Returning the appliance for Repair, Service & Warranty

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


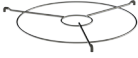
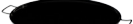
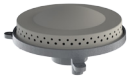











## 12. Spares & Accessories

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

### Spares

| Item                                                                              | Spare No.                                                                                    | Item                                                                              | Spare No.  | Item                                                                              | Spare No.  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | 740-SP030<br>(Jet 85 28mbar)<br>740-SP028<br>(Jet 81 37mbar)<br>740-SP015<br>(Jet 74 50mbar) |  | 8309-SP001 |  | 8309-SP002 |
|  | 8309-SP003                                                                                   |  | 8309-SP005 |  | 8309-SP006 |

### Accessories

| Item                                                                              | Spare No. | Item                                                                               | Spare No. | Item                                                                              | Spare No.                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | 8309-100  |   | 98433     |  | 370-EU<br>370-UK<br>370-ZA |
|  | 8910-100  |  | 5758      |                                                                                   |                            |



## 13. Warranty

CADAC (Pty) Ltd hereby limit warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this CADAC product, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase.

|                       |                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Burners:              | 1 Year                                                              |
| Valves:               | 2 Years                                                             |
| Plastic parts:        | No Warranty                                                         |
| Ceramic/Enamel parts: | 2 Years (Only valid if the coating has not been damaged or chipped) |
| Cast Iron:            | 2 Years                                                             |

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

CADAC 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'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 confirms the defect and approves the claim, CADAC will elect to replace such parts without charge. CADAC 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, corrosion (rust) especially close to coastal areas, 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 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 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.

This Warranty applies only to products sold at retail.

## VORSICHT

**DE**

Nur im Freien benutzen! Dieses Gerät darf nicht in einem umbauten Balkon, einer eingeschlossenen Veranda oder einem ähnlichen Bereich benutzt werden.

## WICHTIG

Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch und machen Sie sich mit dem Gerät vor seiner ersten Anwendung vertraut. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachsehen auf.

## 1. Allgemeines

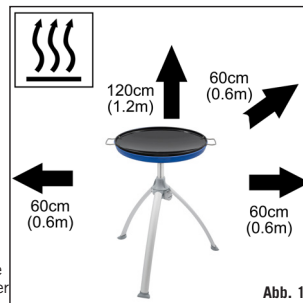
- Dieses Gerät entspricht BS EN498:2012 und BS EN484:2019.
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler betrieben werden.
- Die Gaskartusche / Mehrwegzylinder darf nur in aufrechter Position benutzt werden.
- Hinweis: Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, beginnen Sie immer mit einer vollen Kartusche und nur dann, wenn der vorgesehene Zeitraum für den fortwährenden Betrieb weniger als etwa 45 Minuten ausmacht.
- Ein Gasgerät verbraucht Sauerstoff. Deshalb benötigen Gasgeräte Belüftung um eine effiziente Leistung zu ermöglichen und um die Sicherheit der Benutzer und von anderen Personen in der Nähe sicherzustellen.
- Nur im Freien benutzen.

| PRODUCT No. 8309                                                                                     |                                                                                 |                                        |                                                                        |                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Verwendungsland                                                                                      | DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI                                                  | BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH         | PL                                                                     | AT, DE                                                                 |
| Geräte-Kategorie                                                                                     | I3B/P (30)                                                                      | I3+ (28-30/37)                         | I3B/P (37)                                                             | I3B/P (50)                                                             |
| Erlaubte Gase und Betriebsdruck                                                                      | Butan @ 28-30 mbar<br>Propan @ 28-30 mbar<br>Butan/Propan Mischung @ 28-30 mbar | Butan @ 28-30 mbar<br>Propan @ 37 mbar | Butan @ 37 mbar<br>Propan @ 37 mbar<br>Butan/Propan Mischung @ 37 mbar | Butan @ 50 mbar<br>Propan @ 50 mbar<br>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                                                                                          | 85                                                                              |                                        | 81                                                                     | 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.                            |                                                                                 |                                        |                                                                        |                                                                        |

| Ländernamen und Abkürzungen       |                     |                   |                |                |
|-----------------------------------|---------------------|-------------------|----------------|----------------|
| 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 |                |

## 2. Sicherheitsinformationen

- Schlauch
  - Vor jedem Gebrauch und vor jeder Verbindung mit dem Gasbehälter muss der Schlauch auf Verschleiß und Beschädigung überprüft werden.
  - Ist der Schlauch abgenutzt oder beschädigt, darf er mit dem Gerät nicht benutzt werden. Ersetzen Sie den Schlauch.
  - Verwenden Sie kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder das nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Gasbehälter
  - Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter in einer gut belüfteten Umgebung eingesetzt oder ausgewechselt wird, vorzugsweise im Freien, entfernt von Zündquellen wie offenes Feuer, Pilotflammen, elektrisches Feuer und nicht in der Nähe von anderen Menschen.
  - Gasbehälter dürfen nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufgestellt werden. Legen oder stellen Sie ihn nicht auf einen Herd oder eine andere heiße Oberfläche.
  - Gaskartusche/Mehrwegzylinder dürfen nur in aufrechter Position verwandt werden, so das eine richtige Gaszufuhr gewährleistet ist. Bei Nichtbeachtung kann Flüssigkeit aus dem Gasbehälter austreten, was gefährlich werden kann.
  - Versuchen Sie nicht, den Zylinder zu entfernen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
  - Der Gaszylinder muss nach Gebrauch und/oder für die Lagerung von dem Gerät getrennt werden.
  - Nicht geeignet für den Betrieb mit Ferngas.



Zusammenbau und Benutzung

- Nur auf einer festen, ebenen Oberfläche benutzen.
  - Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
  - 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. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien aufgestellt wird.
- Mindestsicherheitsabstände sind:
- Über dem Gerät: 1,2 m Rückseite und Seiten: 600 mm. (siehe Abb. 1)
  - Vorsicht: Zugängliche Teile können sehr heiß werden, weshalb die Benutzung von Schutzhandschuhen empfohlen wird.
  - Halten Sie Ihre Kinder von dem Gerät fern.
  - Nur im Freien benutzen.
- Flammen-Rückschlag
- Im Fall eines Flammen-Rückschlages (wenn die Flamme sich im Innern oder in dem Venturi-Gehäuse entzündet), die Gaszufuhr sofort erst durch Schließen des Kontrollventils am Gasbehälter und dann am Geräteventil (M) abschalten. Nachdem die Flamme erloschen ist, müssen Sie den Regler abnehmen und den Zustand der Dichtung prüfen; im Zweifelsfall muss die Dichtung erneuert werden. Stellen Sie das Gerät, wie weiter unten im Abschnitt 7 beschrieben, wieder an. Sollte es wiederholt zu solchen Flammen-Rückschlägen kommen, geben Sie das Produkt bitte Ihrem autorisierten CADAC-Vertragshändler zurück.
- Lecks
- Wenn bei Ihrem Gerät Gas austreten sollte (Gasgeruch), nehmen Sie es bitte sofort an einen gut belüfteten und flammenfreien Ort, wo man das Leck erkennen und abstellen kann. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen möchten, dann tun Sie das bitte im Freien. Versuchen Sie nicht, Lecks mittels einer Flamme zu entdecken; benutzen Sie dazu Seifenwasser.
  - Besser ist es, die Verbindungsteile mit Seifenwasser zu bestreichen. Dort, wo sich Blasen bilden, besteht ein Gasleck. Unterbrechen Sie dann sofort die Gaszufuhr, indem Sie zuerst das Kontrollventil an dem Gasbehälter und danach das Geräteventil schließen. Prüfen Sie, ob alle Verbindungen ordnungsgemäß passen. Überprüfen Sie erneut mit Seifenwasser.
  - Sollten die Gaslecks weiter bestehen, geben Sie bitte das Produkt Ihrem CADAC-Fachhändler zur Inspektion oder Reparatur zurück.

### 3. Vergrößerte Ansicht

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

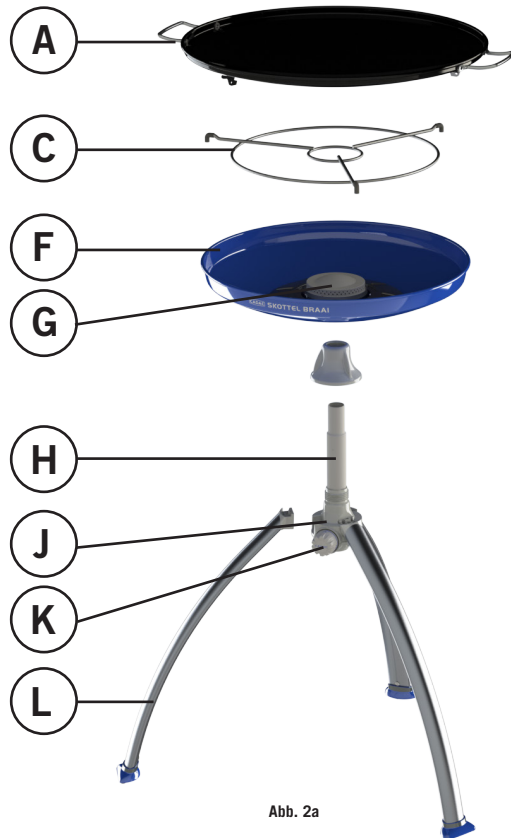


Abb. 2a



DE





## 4. Montage-Anweisung

- **Hinweis:** Der Schlauch und Regler werden nicht mitgeliefert. Einzelheiten erfahren Sie von Ihrem Händler.

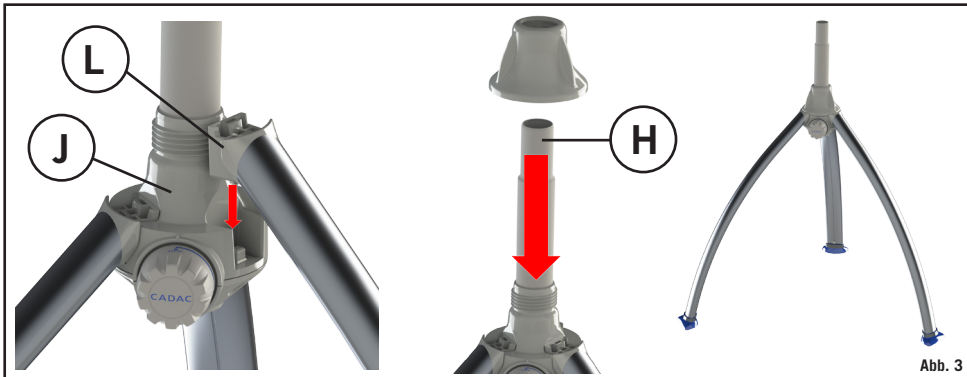


Abb. 3

- Geräte-Kategorien:** I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) and I 3B/P (37), (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH)
- Auf der anderen Seite fügen Sie einen geeigneten 30 mbar Niederdruck (I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) Butan Konfiguration) oder einen Niederdruck (I 3+ (28-30/37) Propan Konfiguration) - Regler an und achten Sie wieder darauf, dass der Schlauch fest sitzt. Der Schlauch muss BS 3212:1991/SABS 1156-2 oder Ähnlichem entsprechen. In Südafrika muss der Regler den Auflagen von SANS 1237 entsprechen.
- Geräte-Kategorien:** I 3B/P (50) (AT, DE)
- Die korrekten passenden Gewinde an beiden Enden des Schlauches auf das linke 1/4" (0,64 cm) BSP-Gewinde des Ventils (O) (Abb. 4) aufschrauben. Fügen Sie am anderen Ende des Schlauchs einen geeigneten 50 mbar Niederdruck-Regler an. Der Schlauch muss die Auflagen von DIN 4815 Teil 2 oder ähnlich erfüllen.
  - Der Schlauch soll nicht kürzer als 800 mm und nicht länger als 1,5 m sein. Prüfen Sie das Verfalldatum des Schlauchs und erneuern Sie ihn wenn notwendig oder wenn es die nationalen Vorschriften erfordern.
  - Den Schlauch nicht verdrehen oder einklemmen. Den Schlauch derartig legen, dass er nicht mit irgendwelchen Oberflächen in Berührung kommt, die bei Gebrauch heiß werden.
  - Bevor Sie Ihren Gaszylinder anbringen (Abschnitt 5), achten Sie bitte darauf, dass das Ventil (M) sich in der AUS-Position befindet, indem Sie den Kontrollknopf (K) im Uhrzeigersinn bis zur Stopp-Position drehen. (Siehe Abb. 8 a, b)
  - Setzen Sie die Brenner-Pfanne (F) auf das Rohr (H) und achten Sie dabei darauf, dass sie richtig abgedichtet ist. (Siehe Abb. 5).

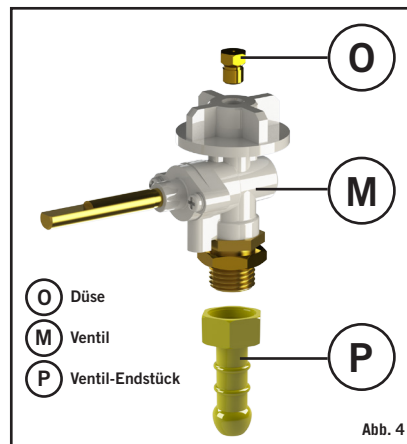


Abb. 4

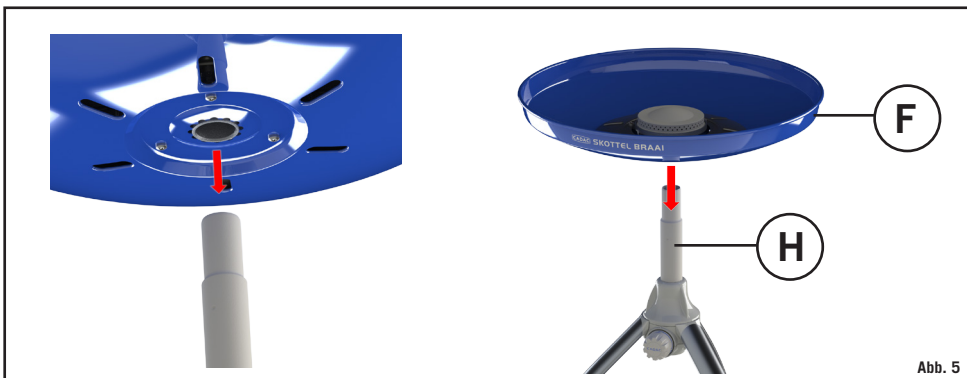


Abb. 5



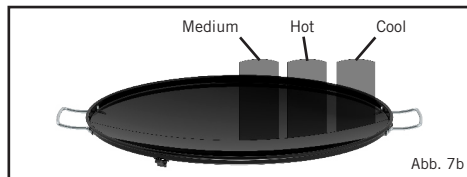
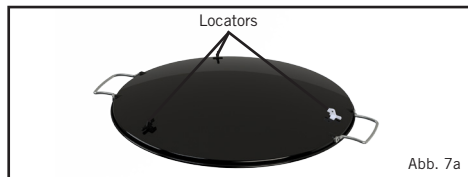
## 5. Einbau und Austauschen des Gasbehälters

- Nach Gebrauch drehen Sie den Kontrollknopf auf die Aus-Position ("•" - komplett im Uhrzeigersinn drehen) und schließen dann das Gasbehälter-Ventil.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort eingesetzt oder ausgetauscht wird, entfernt von allen Zündquellen wie offenen Flammen und nicht in der Nähe von anderen Leuten.
- Während des Gasbehälter-Austauschs nicht rauchen.
- Wenn Sie Ihren leeren Gasbehälter austauschen müssen, achten Sie bitte darauf, dass das Gas mit dem Gasbehälterventil abgestellt wurde.
- Entfernen Sie den Regler von dem leeren Gasbehälter
- Wenn Sie den Regler mit dem neuen Gasbehälter verbinden, achten Sie bitte darauf, den Schlauch nicht zu verdrehen.
- Blasen Sie den Staub aus der Gasbehälter-Öffnung, um eine mögliche Blockierung der Düsen zu vermeiden.
- Platzieren Sie den vollen Gasbehälter in den dafür vorgesehenen Platz und fügen Sie die Reglerverbindung an den Gasbehälter an.
- Achten Sie darauf, dass eine komplette Gas-Abdichtung besteht (prüfen Sie, ob Sie an den Verbindungsstellen Gas riechen können). Zum Prüfen von Lecks keine offene Flamme benutzen. Benutzen Sie warmes Seifenwasser an den Verbindungsstellen des Gerätes. Jedes Leck zeigt sich in dem Leckbereich in der Form von Blasen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie Ihren nächstgelegenen Fachhändler.

## 6. Benutzung des Gerätes

**Vorsicht:** Viele Teile des Gerätes werden sehr heiß, deshalb wird die Benutzung von Ofenhandschuhen empfohlen. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.

- Stellen Sie das Tripot auf, wie im Abschnitt 4 beschrieben.
- Stellen Sie die Brennpfanne (F) auf die Rohr-Tripot-Einheit.
- Stellen Sie das Gerät, wie in Abschnitt 7 beschrieben, an.  
Für Skottel Braai
- Zur Vorbereitung platzieren Sie das Skottel-Braai derartig auf die Brennerpfanne (F), dass sich die drei Stifte (V) (Abb. 7a) 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 (siehe Abb. 7b). 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, während der Rest der Speisen noch kocht.  
Für Grill2Braai
- Zur Benutzung der Aluminium-Grillplatte diese auf die oberste Seite der Fettpfanne stellen und darauf achten, dass die Füße festsitzen.  
Für Paella Pan
- 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.



## 7. Anstellen des Gerätes

Vorsichtsmaßnahmen vor dem Anzünden

- Nach längerer Lagerung prüfen Sie bitte die Luftlöcher des Brenners nach Insekten, wie z. B. Spinnen, die Gaszufuhr beeinträchtigen könnten. Wenn es Insekten oder Nester gibt, muss die Basisplatte entfernt und alle Fremdkörper entfernt werden. Nach der Inspektion setzen Sie alle Teile in der vorgeschriebenen Position wieder zusammen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur auf einer festen, ebenen Oberfläche.  
Allgemeines
- Das Kontrollventil wird durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zu seiner Stopp-Position geschlossen und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn geöffnet.
- Passen Sie die Flamme dem benötigten Hitzeegrad durch Drehen des Kontrollknopfes (K) im Uhrzeigersinn an, um die Hitze herabzusetzen und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Hitze zu erhöhen. (Siehe Abb. 8a und 8b).
- Wenn fettige Speisen gekocht werden, kann es zum Aufflammen kommen, wenn die gewählte Hitze zu hoch ist. Sollte das vorkommen, drehen Sie die Hitze herunter, bis das Aufflammen aufhört.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es benutzt wird. Abgesehen davon, dass es gefährlich ist, ein im Gebrauch befindliches Gerät zu verschieben, so kann dies auch zu Aufflammen führen.



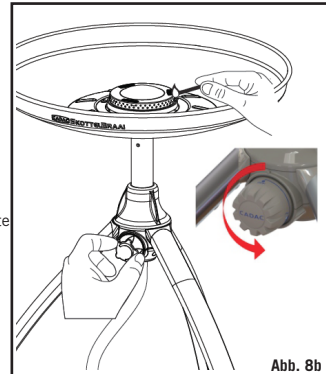
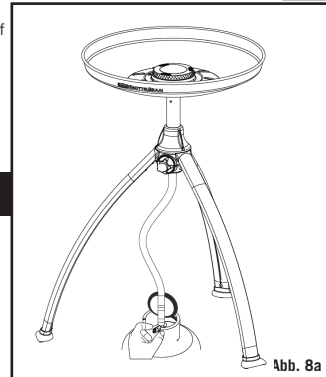


DE

- Nach Gebrauch zuerst das Ventil am Gasbehälter schließen (soweit anwendbar). Nachdem die Flasche gelöscht ist, schließen Sie das Ventil (K) am Gerät, indem Sie den Kontrollknopf (K) vollständig im Uhrzeigersinn drehen.  
**Den Grill mit einem Streichholz oder Grillanzünder starten** (siehe Abb. 8a und 8b)
- Um das Gerät anzustellen, zünden Sie ein Streichholz oder Grillanzünder an. Öffnen Sie das Kontrollventil (K) ein wenig, wie unter ‚Allgemeines‘ beschrieben, und zünden Sie den Brenner (G) an. Bei Kaltstart kann das Gerät von oben angezündet werden (siehe Abb. 8b), bevor die gewünschte Kochfläche auf die Brennerpfanne (F) aufgesetzt wird.

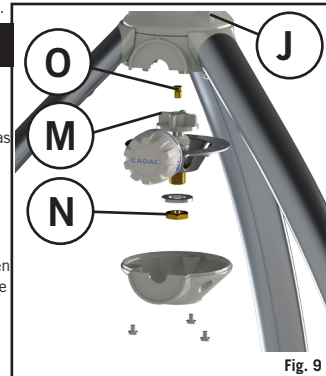
## 8. Allgemeine Pflege

- Eine planmäßige Pflege ist für dieses Gerät nicht notwendig.  
**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 Herauschieben 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 entfernen 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.
- Verbinden Sie die Gaszufuhr wieder wie unter der Anleitung für den Zusammenbau aufgeführt.  
**Austausch des Schlauchs:**
- Der passende Schlauch wurde in dem Abschnitt 4 - Zusammenbau des Gerätes-beschrieben.



## 9. Reinigung

- Hinweis: Referenz zu den Teilen (siehe Abb. 2)
- **Für Skottel Braai (8309-10)**
- Nach dem Kochen den Brenner auf niedriger Flamme anlassen und die Kochschale mit etwas Seifenwasser füllen, um Rückstände aufzuweichen. Wenn alles überschüssige Fett entfernt worden ist, waschen Sie den Skottel Grill (A) in warmem Wasser mit einem geeigneten, nicht scheuernden Waschmittel. Keine scharfen Metallgegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel auf der emaillierten Oberfläche verwenden.
- Nach dem Waschen wischen Sie die Oberfläche leicht mit etwas Öl ab.
- Entfernen Sie das Fettauffangschale der Brenner-Pfanne (F) und waschen Sie sie mit warmem Wasser und einem geeigneten, nicht scheuernden Reinigungsmittel. Benutzen Sie bitte keine scharfen Metallgegenstände oder Scheuermittel.  
**Für Grill-Braai (8309-20) & Paella Pan (8309-30)**
- Die Grillplatte ist mit einer sehr haltbaren, dauerhaften Antihaf-Beschichtung überzogen, die sehr erfolgreich bei einigen der besten Kochgeräte der Welt angewandt wird. Mit etwas Sorgfalt kann man viele zusätzliche Jahre von gesundem, leichtem und nichthaftendem Kochen erreichen.
- Benutzen Sie nur niedrige oder mittlere Heizstufen, die helfen, die wertvollen Nährstoffe und gleichzeitig die Antihaf-Oberfläche zu erhalten.
- Obgleich die Antihaf-Beschichtung sehr haltbar ist, kann sie durch die Benutzung von Kochutensilien aus Metall sehr leicht beschädigt werden. Daher wird empfohlen, beim Kochen nur Bestecke aus Kunststoff oder Holz zu benutzen.
- Die Grillplatte nicht überhitzen und vor dem Grillen etwas Speiseöl auf die Platte geben.
- Lassen Sie die Grillplatte immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.
- Die Benutzung von Scheuermitteln wird nicht empfohlen, da dies die Antihaf-Beschichtung dauerhaft beschädigt.
- Nach dem Waschen wischen Sie die Oberfläche leicht mit etwas Öl ab.
- Entfernen Sie das Fett aus der Fettauffangschale.
- Hinweis: Bei hartnäckigen Flecken kann ein Backofenreiniger verwandt werden.





## 10. Lagerung und Tragen

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Teile in die Tasche stecken.
- Bewahren Sie Ihren CADAC-Braai immer in den mitgelieferten Taschen, in einer trockenen Umgebung und vorzugsweise nicht auf dem Boden auf. Das ist besonders für die Brennerschale in der Haupttasche sehr wichtig, um das Eindringen von Schmutz und Insekten zu vermeiden, die die Gaszufuhr beeinträchtigen können.
- Sollte das Gerät nach der Lagerung nicht ordnungsgemäß funktionieren und alle in den Abschnitten 5 & 7 erwähnten Prüfungen haben das Problem nicht gefunden, dann kann der Venturi-Brenner blockiert sein. Eine schwache gelbe oder, in extremen Fällen, überhaupt keine Flamme kann die Blockierung des Venturi-Brenners anzeigen. Unter diesen Umständen muss der Brenner (G), wie in Abschnitt 8 - Allgemeine Pflege - beschrieben, entfernt werden. Er muss sorgfältig nachgesehen und gründlich gereinigt werden und aller Schmutz, der sich in dem Venturi-Brenner angesammelt hat, muss entfernt werden.




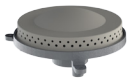


## 11. Rückgabe des Gerätes zur Reparatur oder zum Service

- Ändern Sie nichts an dem Gerät, denn das könnte gefährlich sein.
- Wenn Sie die Störung durch Befolgung dieser Anweisungen nicht beheben können, kontaktieren Sie bitte Ihren örtlichen CADAC-Vertragshändler, um von ihm Informationen über die Rückgabe des Produktes zu erhalten.
- Ihr CADAC-Gerät ist von CADAC für einen Zeitraum von 2 Jahren gegen Werksfehler garantiert.






## 12. Spares & Accessories

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

### Ersatzteile

| Artikel                                                                           | Ersatzteilnr.                                                                                | Artikel                                                                           | Ersatzteilnr. | Artikel                                                                           | Ersatzteilnr. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | 740-SP030<br>(Jet 85 28mbar)<br>740-SP028<br>(Jet 81 37mbar)<br>740-SP015<br>(Jet 74 50mbar) |  | 8309-SP001    |  | 8309-SP002    |
|  | 8309-SP003                                                                                   |  | 8309-SP005    |  | 8309-SP006    |

### Zubehör

| Artikel                                                                             | Ersatzteilnr. | Artikel                                                                             | Ersatzteilnr. | Artikel                                                                             | Ersatzteilnr. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | 8309-100      |  | 98433         |  | 370-DE        |
|  | 8910-100      |  | 5758          |                                                                                     |               |



## 13. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantiert hiermit dem URSPRÜNGLICHEN KÄUFER dieses CADAC-Gerätes, dass es ab Kaufdatum in Bezug auf Material und Verarbeitung für den folgenden Zeitraum fehlerfrei arbeiten wird:

|                          |                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Brenner:                 | 1 Jahr                                                                           |
| Ventile:                 | 2 Jahre                                                                          |
| Kunststoffteile:         | keine Garantie                                                                   |
| Keramik-/Emaillie-Teile: | 2 Jahre (Nur gültig, wenn die Beschichtung nicht beschädigt oder abgeplatzt ist) |
| Gusseisen:               | 2 Jahre                                                                          |

Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät in Übereinstimmung mit den gedruckten Anleitungen montiert und betrieben wird.

CADAC kann einen angemessenen Nachweis für Ihr Kaufdatum verlangen. DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KASSENZETTEL ODER DIE RECHNUNG GUT AUFHEBEN.

Diese beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von den Teilen, die sich bei normaler Benutzung und Wartung als fehlerhaft erweisen und die nach Prüfung zu CADACs Zufriedenheit bestätigen, dass sie fehlerhaft sind. Bevor Sie irgendwelche Teile zurückgeben, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst in Ihrer Region gemäß den Informationen, die in Ihrem Handbuch. Wenn CADAC den Fehler bestätigt und die Reklamation genehmigt, dann wird CADAC solche Teile kostenlos ersetzen. CADAC wird die Teile an den Käufer übersenden und Fracht oder Porto vorausbezahlen.

Diese beschränkte Garantie deckt nicht das Fehlverhalten oder die operative Schwierigkeiten, die auf Grund von einem Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder ungeeigneter Wartung oder Service oder bei der Nichterfüllung der normalen und routinemäßigen Wartung, einschließlich aber nicht begrenzt auf Schäden, die von Insekten in den Brennerleitungen, wie in dem Handbuch beschrieben, entstanden sind. Abnutzung oder Schäden auf Grund von schlechten Wetterbedingungen wie Hagel, Hurrikanen, Erdbeben oder Tornados, Verfärbungen durch Chemikalien, die sich in der Atmosphäre befinden oder die direkt angewandt wurden, sind von dieser beschränkten Garantie ausgeschlossen.

Es gibt keine anderen ausdrücklichen Garantien außer denen, die hier genannt wurden und alle anwendbaren oder implizierten Garantien über die Marktfähigkeit und Eignung sind beschränkt auf den Zeitraum der Deckung durch diese ausführlich beschriebene beschränkte Garantie. Einige Regionen erlauben keine Einschränkung darüber, wie lange eine implizierte Garantie dauert, deshalb mag sich diese Einschränkung nicht auf Sie beziehen.

CADAC ist für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden nicht haftbar. In einigen Staaten ist der Ausschluss bzw. die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden untersagt, so dass die oben genannten Einschränkungen unter Umständen nicht auf Sie zutreffen können.

CADAC hat keine Person und kein Unternehmen autorisiert, an seiner Stelle irgendwelche Verpflichtungen oder Haftung in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, Benutzung, Entfernung, Zurücknahme oder Umtausch seiner Geräte einzugehen; und solche Darstellungen sind für CADAC unverbindlich.

Diese Garantie gilt nur für im Einzelhandel verkaufte Produkte.

Um die Langlebigkeit Ihres CADAC-Produktes genießen zu können, beachten Sie bitte die Reinigungs- und Wartungsanweisungen in den entsprechenden Abschnitten der Bedienungsanleitung mit besonderem Augenmerk auf die Pflege des Edelstahls.



## LET OP

**NL**

Alleen voor buitenshuis gebruik! Dit toestel mag niet gebruikt worden op een omsloten buitenbalkon, veranda of entertainment plek.

### BELANGRIJK

Lees de instructies goed door om zo vertrouwd te raken met het toestel voordat deze gebruikt wordt.

Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

## 1. Algemeen

- Dit toestel voldoet aan de normen BS EN 498:2012 en BS EN 484:2019.
- Dit toestel mag alleen gebruikt worden met een goedgekeurde gas slang en regelaar.
- De gaspatroon / hervulbare cilinder mogen alleen in de rechtopstaande positie gebruikt worden.
- Opmerking: Om een goede werking te garanderen bij het gebruik van een gaspatroon, altijd beginnen met een volle gaspatroon en alleen wanneer de beoogde duur van het continu gebruik minder is dan ongeveer 45 minuten.
- Gastoestellen hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van de gebruikers en andere personen in de nabijheid te waarborgen omdat het toestel zuurstof verbruikt.
- Alleen buitenshuis gebruiken.

| 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 28-30 mbar<br>Propan bij 28-30 mbar<br>Butaan/propan meng-sels bij 28-30 mbar                         | Butaan bij 28-30 mbar<br>Propan bij 37 mbar | Butaan bij 37 mbar<br>Propan bij 37 mbar<br>Butaan/propan meng-sels bij 37 mbar | Butaan bij 50 mbar<br>Propan bij 50 mbar<br>Butaan/propan meng-sels bij 50 mbar |
| 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                                                                          |
| Gasfit nummer                         | 85                                                                                                               |                                             | 81                                                                              | 74                                                                              |
| <b>Gastoevoerbronnen:</b>             |                                                                                                                  |                                             |                                                                                 |                                                                                 |
| 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.                                        |                                             |                                                                                 |                                                                                 |

### Afkortingen landen

|                |            |                  |             |
|----------------|------------|------------------|-------------|
| AT=Austria     | DK=Denmark | GB=UnitedKingdom | NO=Norway   |
| BE=Belgium     | ES=Spain   | IE=Ireland       | PL=Poland   |
| CH=Switzerland | FI=Finland | IT=Italy         | PT=Portugal |
| DE=Germany     | FR=France  | NL=Netherlands   | SE=Sweden   |
| SI=Slovenia    |            |                  |             |

## 2. Veiligheidsinformatie

### Gas slang

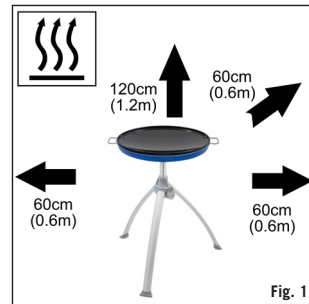
- De gas slang moet elke keer vóór het gebruik gecontroleerd worden op slijtage of beschadiging voordat deze aangesloten wordt op de gasfles.
- Gebruik het toestel niet als deze een beschadigde of versleten gas slang heeft. Vervang de gas slang.
- Gebruik geen toestel wat lekt, beschadigd is of niet goed werkt.

### Gasfles

- Zorg ervoor dat de gasfles aangesloten of vervangen wordt op een goed geventileerde plek, liefst buitenshuis, uit de nabijheid van hittebronnen zoals open vuur, waakvlam, elektrische kachels en uit de buurt van andere mensen.
- Houd de gasfles uit de buurt van hitte en open vuur. Nooit op een kachel of een ander heet oppervlak plaatsen.
- Gaspatronen /hervulbare flessen mogen alleen in een rechtopstaande positie gebruikt worden om te zorgen voor een juiste brandstof onttrekking. Het niet naleven hiervan kan vloeistof ontlading uit de gasfles veroorzaken wat resulteert in een gevaarlijke werkomstandigheid.
- Probeer nooit de gasfles te verwijderen terwijl het toestel in werking is.
- De gasfles moet na gebruik of tijdens opslag van het toestel losgekoppeld worden.
- Niet voor gebruik met een externe gasvoorziening.

### Montage en het gebruik

- Alleen gebruiken op een stevig vlak oppervlak.
- Verplaats het toestel niet tijdens werking van het toestel.



**NL**

- 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. Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt uit de nabijheid van brandbare materialen. Minimaal veilige afstanden zijn:
- Boven het toestel: 1.2 m. Aan de achterkant en aan de zijkanten: 600 mm. (Zie fig.1)
- Let op: Bereikbare delen worden erg heet, het gebruik van beschermende handschoenen wordt aanbevolen.
- Houdt kleine kinderen uit de nabijheid van het toestel.
- Alleen buitenshuis gebruiken  
Vlamterugslag
- Bij een vlamterugslag (wanneer de vlam terugslaat en ontsteekt binnenin de brander of venturi behuizing), de gastoevoer onmiddellijk afsluiten door eerst de regelkraan op de gasfles dicht te draaien en daarna de regelkraan van het toestel. Verwijder de regelaar nadat de vlam gedoofd is en controleer de staat van de pakking; bij twijfel de pakking vervangen. Daarna kan het toestel weer aangestoken worden.  
Lekken
- Wanneer er een lek in uw toestel zit (gaslucht), neem het dan onmiddellijk mee naar buiten naar een goed geventileerde vlamvrije plek waar het lek opgespoord en gedicht kan worden. Als u uw toestel wilt controleren op lekkage, doe dit dan buiten. Probeer nooit lekken op te sporen met een vlam; gebruik zeepwater.
- De juiste manier is de koppelingen insmeren met zeepwater. Als er een bel of bellen ontstaan, dan is er een gaslek. Onmiddellijk de gastoevoer afsluiten, eerst door het dichtdraaien van de gaskraan op de gasfles en dan de regelkraan van het toestel. Controleer of alle verbindingen goed zijn. Nogmaals controleren met zeepwater.
- Als het gaslek blijft bestaan, stuur het product dan terug naar uw CADAC dealer voor inspectie/repairatie.

### 3. Opengewerkte tekening

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

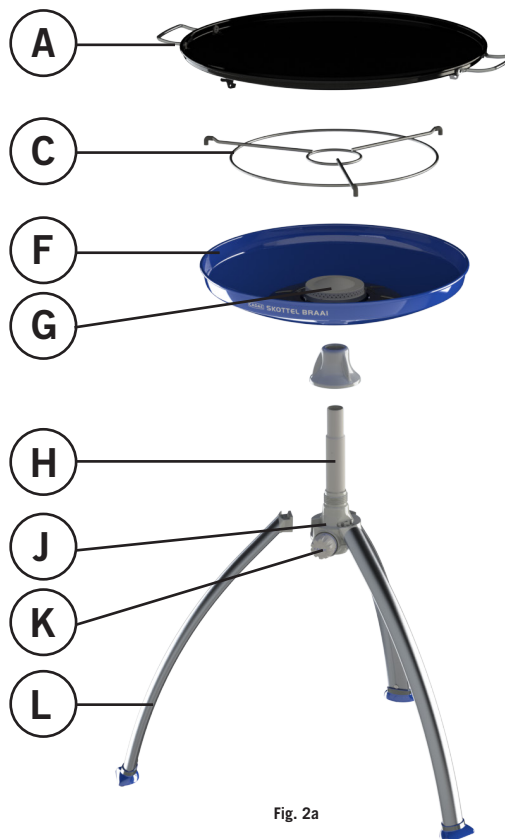


Fig. 2a



NL





## 4. Montage instructies

- Opmerking:** De gas slang en gasregelaar worden niet meegeleverd. Voor nadere informatie contact opnemen met uw plaatselijke verkoper.

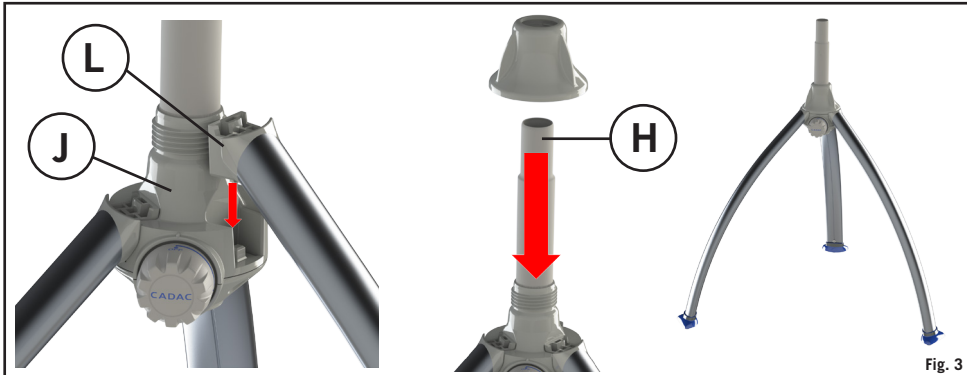


Fig. 3

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

- Sluit op het andere uiteinde een geschikte 30 mbar lage druk (I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) Butaan configuraties) aan of een 37 mbar lage druk gasregelaar (I 3+ (28-30/37) Propan configuratie), en ervoor zorgen dat de slang goed geplaatst zit. De gas slang die gebruikt wordt moet voldoen aan de norm BS 3212:1991/SABS 1156-2 of gelijkwaardig. In Zuid Afrika moet de gasregelaar die gebruikt wordt voldoen aan de norm SANS 1237.

**Toestel categorieën:** I 3B/P (50) (AT, DE)

- Schroef een gas slang, met op beide uiteinden de juiste fittingen met schroefdraad, op de linkse 1/4" BSP schroefdraad van de regelkraan (O) (Fig.4). Sluit een geschikte 50 mbar lagedruk gasregelaar aan op het andere uiteinde van de gas slang. De gas slang die wordt gebruikt moet voldoen aan de norm DIN 4815 deel 2 of gelijkwaardig.
- De lengte van de gas slang mag niet korter zijn dan 800 mm en niet langer dan 1.5 m. Controleer de vervaldatum op de gas slang en vervang deze indien noodzakelijk of wanneer de voorwaarden van het land dit vereisen.
- De gas slang niet verdraaien of afknippen. Plaats de gas slang niet op een manier dat deze in contact kan komen met een oppervlak wat tijdens gebruik heet wordt.
- Voordat u de gas fles gaat aansluiten (paragraaf 5), ervoor zorgen dat de regelkraan (M) in de stand OFF (UIT) staat door de regelknop (K) rechtsom te draaien tot zijn stop positie. (Zie fig.8 a, b)
- Plaats de brander pan (F) op de buis (H), en zorg ervoor dat hij op de juiste manier is afgedicht. (Fig. 5)

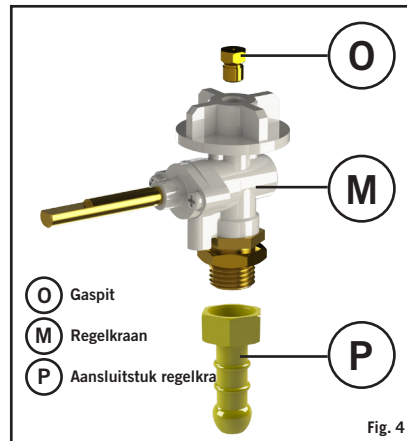


Fig. 4

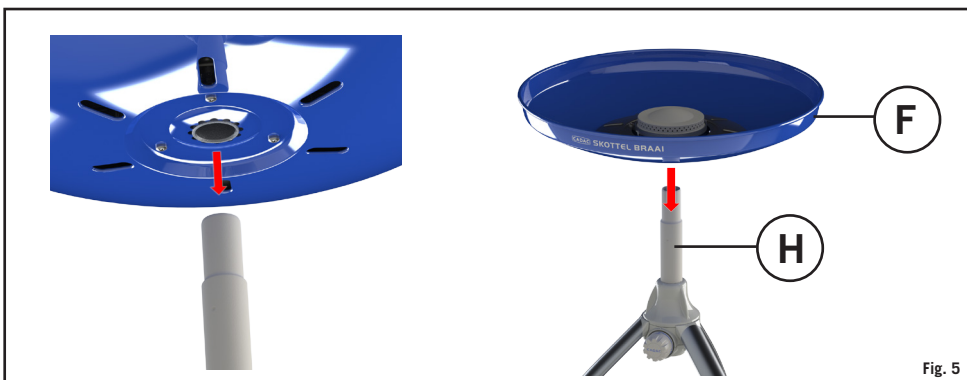


Fig. 5



## 5. Aansluiten en verwisselen van de gasfles

- Sluit na gebruik de regelkraan van de gasfles en draai vervolgens de regelknop op het toestel uit ("•" – helemaal rechtsom draaien).
- Zorg ervoor dat de gasfles aangesloten of vervangen wordt op een goed geventileerde locatie uit de buurt van alle ontstekingsbronnen, zoals open vuur en uit de buurt van anderen.
- Niet roken tijdens het vervangen van de gasfles.
- Wanneer de lege gasfles vervangen moet worden, zorg er dan voor dat de gastoevoer bij de regelkraan van de gasfles dichtgedraaid is.
- Verwijder de regelbaar van de lege gasfles.
- Voorkom verdraaiing van de gas slang tijdens het aansluiten van de drukregelaar op de nieuwe/vervangende gasfles.
- Blaas alle stof weg uit de opening van de gasfles om mogelijke blokkering van de gaspit te voorkomen.
- Koppel de drukregelaar aan de gasfles.
- Zorg ervoor dat er een volledig gasafdichting gemaakt is (controleer op de geur van gas bij de aansluit verbinding). Controleer nooit op lekkage met een vlam. Gebruik alleen zeepwater, wat aangebracht wordt op de verbindingen en aansluitingen van het toestel. Wanneer er sprake is van gas lekkage ontstaan er bellen bij de lekkage plek. Bij twijfel, graag contact opnemen met de dichtstbijzijnde leverancier.

## 6. Het toestel gebruiken

**Let op:** Omdat bereikbare delen erg heet worden, wordt het gebruik van beschermende handschoenen aanbevolen. Houdt kleine kinderen uit de nabijheid van het toestel.

- Monteer de driepoot zoals beschreven in paragraaf 4.
- Plaats de brander pan (F) op de buis en driepoot samenstelling.
- Steek het toestel aan zoals beschreven in paragraaf 7.

### 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 vetopvang pan plaatsen, ervoor zorgend dat alle lokaliseer voetjes stevig geplaatst zijn.

### Voor Paella Pan

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.

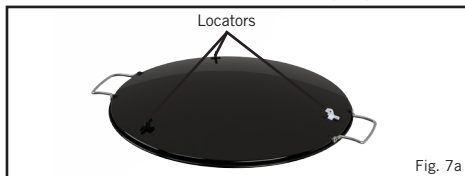


Fig. 7a

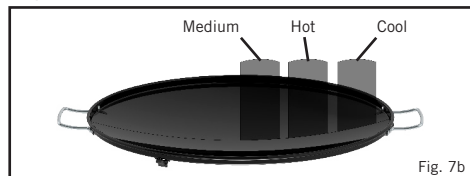


Fig. 7b

## 7. Het toestel aansteken

Te nemen voorzorgsmaatregelen vóór het aansteken.

- Na langdurige opslag, de luchtgaten van de brander pan controleren op insecten zoals spinnen, die de luchtstroom kunnen beïnvloeden. Als er een aanwezig is dat er insecten/nesten zitten, moet de basisplaat verwijderd worden en alle vreemde materialen eruit gehaald worden. Na controle, alle componenten in de voorgeschreven positie terugplaatsen.
- Gebruik dit toestel alleen op een stevig vlak oppervlak.

### Algemeen

- De regelkraan wordt dichtgedraaid door hem rechtsom te draaien tot aan zijn stop positie en opengedraaid door hem linksom te draaien.
- Stel de vlamgrootte af op de gewenste stand door de regelknop (K) rechtsom te draaien om de vlam kleiner te maken en linksom om deze groter te maken (Zie fig.8a & b).
- Bij het koken van voedsel met een hoog vetgehalte, kan flakkeren ontstaan als de gekozen warmtestand te hoog is. Mocht dit gebeuren, draai de warmte dan omlaag totdat het flakkeren ophoudt.
- Erpaaht het toestel niet tijdens het gebruik, naast het feit dat het onveilig is om een toestel wat aangestoken is te verplaatsen, kan het flakkeren veroorzaken.
- Na gebruik, eerst de gaskraan op de gasfles dichtdraaien (indien van toepassing). Wanneer de vlam gedoofd is, de regelknop (K) op het toestel dichtdraaien door de regelknop volledig rechtsom draaien. Aansteken met een lucifer of een barbecue aansteker (Zie fig. 8a en 8b).
- Om het toestel aan te steken, eerst een lucifer of barbecue aansteker aansteken. Open de regelknop (K) enigszins zoals beschreven in "Algemeen" en steek de brander van het toestel aan (G). Bij een koude start kan het toestel vanaf de bovenkant aangestoken worden (Zie fig.8b) voordat het gewenste kookoppervlak op de brander pan (F) geplaatst wordt.

