



LIVE THE BRAAI LIFE

CARRI CHEF 2

MODEL No: 8910
28mBar & 50mBar



1002-119/3-RSA-17-A

USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE SI FI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0320 LEV33

CAUTION
For Outdoor use only!



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

IMPORTANT

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

1. Introduction

- This appliance has been designed to be used for outdoor cooking, specifically for people who go camping to enjoy outdoor life and can also be used on a patio.
- Various food types can be prepared on this appliance. The Carri Chef 2 is designed to utilise various cooking surfaces.
- Gas is supplied to the unit via a hose and regulator. The hose and regulator can be connected to gas cylinder, a gas cartridge, a CADAC Power Pak which is a unit that takes two or more gas cartridges or a vertical EN417 regulator assembly connected to a EN417 threaded gas cartridge. (Not supplied with the appliance).
- The unit is easy to switch on, and to operate (described below in section 6) and the user can control the heat input with an adjustable valve.
- A recipe book is supplied with this appliance to give the first time user an introduction to outdoor cooking options.

2. General information

- This appliance complies with EN498:2012, EN484:2019 and SANS 1539:2017.
- This appliance may only be used with an approved hose and regulator (hose and regulator supplied with this unit in South Africa)
- **Warning:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- The Powerpak / refillable cylinder / vertical EN417 regulator assembly is to be used only in the upright position. (Optional accessory-not supplied).
- **Note:** To ensure satisfactory operation when using a PowerPak always start up with full cartridges and only when the intended period of continuous operation is less than approximately one hour.
- Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 500mm in height.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, therefor do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for use outdoors only.
- Read these instructions carefully before using the appliance.
- **Use outdoors only!**

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

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

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

3. Safety Information

Hose

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

Gas Container

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

Assembly and use

- The appliance is designed to be portable, therefore the legs and the utility tray is easily removable / assembled the ease of transport and use.
- User assembly / dis-assembly is limited to the fitment of the legs, utility tray, and the installation / removal of cooking surfaces.
- When assembling the legs, always make sure that the leg securing rings have been securely fastened and that the assembled product is stable and does not rock. Do not use the appliance without fitting the accessories tray as it also plays an important role in ensuring the overall sturdiness of the appliance.
- Use only on a firm level surface.
- Do not move the appliance whilst the unit is in operation.
- Should the heat shield, fat pan or burner pan become damaged in such a way that permanent contact between the heat shield and the fat pan occurs during use, do not use the appliance. Return it to your Cadac stockist for repair.
- Do not cover up or change the air holes in the valve box cover as this will affect the performance of the product and may lead to an unstable flame.
- Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm. (See Fig. 2)
- **Caution:** When using the appliance, we recommend the use of protective gloves when removing and applying the dome, as the dome handle may become hot.
- **Caution:** Accessible parts may become very hot, the use of protective gloves is recommended.
- Keep young children away from the appliance.
- **Use Outdoors Only**
- **NOTE!** If the appliance is used in windy conditions, the dome must be used as a wind shield, and placed in position (as shown in Fig. 4).

Light back

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

Leaks

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

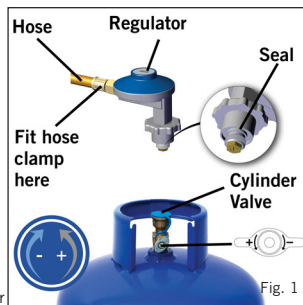


Fig. 1

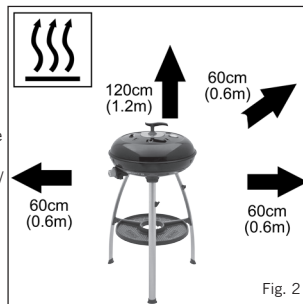


Fig. 2

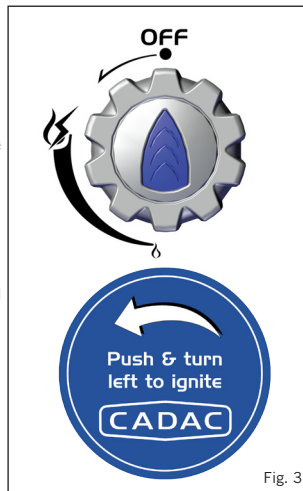


Fig. 3

Only applicable to
8910-10, 8910-20,
8910-30, 8910-40,
8910-50, 8910-70
& 8910-80

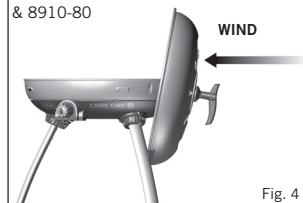


Fig. 4

4. Combos

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
8910-10	*	*						*		
8910-11		*						*		
8910-20	*						*	*		
8910-21							*	*		
8910-30	*	*					*	*		
8910-31	*	*					*	*	*	
8910-32	*	*					*	*		*
8910-40	*			*			*	*		
8910-50	*					*	*	*		
8910-51						*		*		
8910-52						*	*	*		
8910-60	*			*				*		
8910-70	*		*				*	*		
8910-80	*				*			*		
8910-81	*				*			*		*
8910-82	*			*	*			*		
8910-90			*				*	*		

Note! Check with your local CADAC to see what accessories are available in your region.



5. Fitting and Changing the Hose and Gas Cylinder

- **NOTE!** When installing the tailpiece, ensure it is held straight while tightening the tailpiece nut, in order to prevent a possible gas leak. Tighten with a suitable spanner. (Fig. 5)
- I 3B/P (30), I 3B/P (37) and I 3+ (28-30/37) Appliance categories: Fit the valve tailpiece onto the valve by screwing it on in an anti-clockwise direction. Push an approved hose onto the valve tailpiece until it is properly seated. On the other end, attach a suitable low pressure regulator (I3B/P (30) : 30mbar Butane/Propane configurations regulator; I3+(28-30/37): 30mbar Butane regulator or 37mbar Propane regulator). 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 SANS 1537.
- I 3B/P (50) Appliance category: Screw a Hose with the correct threaded fittings on each end, onto the left hand ¼" BSP thread of the Valve. Attach a suitable 50mbar low-pressure regulator on the other end of the hose. The hose assembly used must comply with DIN 4815 part 2 or equivalent.
- The hose length should be no less than 800mm and shall not exceed 1.5m. Check the manufacture date on the hose and replace when necessary or when national regulations require it.
- Do not twist or pinch hose. Ensure the hose does not come into contact with any surfaces that would become hot during use.
- Before fitting the regulator to a gas container, ensure that the seal on the regulator is in position and in good condition. This should be done with every connection and before every use.
- Before fitting your gas cylinder, ensure that the Valves are all in the "OFF" position by turning the Control Knob clockwise to its stop.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any source of ignition such as naked flames or electric fires and away from other people.
- Making sure that the gas container is kept upright, screw the regulator onto the container until it is fully engaged. Hand-tighten only.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), close the cylinder valve immediately and follow the procedure to detect and stop a leak under Section 3. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside using soapy water only, which is applied to the joints. A formation of bubbles will indicate the gas leak.
- Check that all the connections are securely fitted and re-check with soapy water. If you cannot rectify the gas leak, do not use the appliance. Contact your local CADAC stockist for assistance.
- When changing a gas container, firstly close the container valve (if fitted) and then turn the Control Knob clockwise to its stop position.
- Ensuring that the flame is extinguished, unscrew the regulator. Refit a full container following the same precautions as described above.

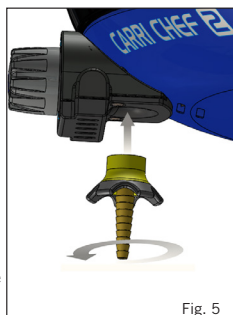


Fig. 5

6. Lighting the appliance

Precautions to observe before lighting.

- After prolonged storage, inspect the Air Holes in the Valve Cover for insects, which may affect gas flow. Inspect the inlet of the Venturi for insects. After checking, refit all components into the prescribed position.
- **Use this appliance only on a firm level surface.**
Using the control knob
 The control knob is fitted with two positive stop positions, one at low, and one at Ignite / High. This limits the adjustment of the flame to between these two points.
Lighting up using the Piezo Igniter
 - To light up the appliance using the piezo igniter, push in and turn the control knob in an anti-clockwise direction until you hear a click. If the gas does not ignite on the first spark, push in, and turn the control knob fully clockwise. Try again, by pushing in and turning the control knob anti-clockwise until you hear a click. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by pushing in the control knob, and turning it fully clockwise. Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner pan assembly escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one or two seconds.Lighting up using a BBQ lighter
 - When starting cold, the appliance may be lit from the top prior to fitting the desired cooking surface onto the fat pan. When lighting up a hot appliance however, it is recommended that this be done by sticking barbecue lighter through one of the Vent Holes underneath the Burner, until it is in line with the burner (DO NOT place the BBQ lighter through the large hole directly underneath the burner). Ignite the BBQ lighter. Whilst the BBQ lighter is lit, push in and turn the control knob anti-clockwise to light the burner.General
 - Once the appliance is lit, the flame intensity may be adjusted by turning the valve knob anti-clockwise to reduce the flame, or clockwise to increase the flame.
 - The fully closed position is at the furthest clockwise position. To rotate the valve from the fully closed position it is necessary to first depress the knob just enough to move out of the lock mechanism. While holding the knob in, turn it in an anti-clockwise direction. Once the spindle has moved out of the lock position it is no longer necessary to keep the control knob depressed and it can be rotated freely to the desired flame setting.
 - The flame may be observed through the Inspection Hole provided for this purpose on the side of the fat pan.
 - When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
 - Do not move the appliance when in use as, apart from being an unsafe practice, to move the appliance whilst lit, may cause flaring.
 - After use, first close the valve on the gas container (where applicable). When the flame has extinguished, close the valve on the appliance by pushing in and turning the Control Knob fully clockwise.

7. Using the Appliance and its cooking surfaces

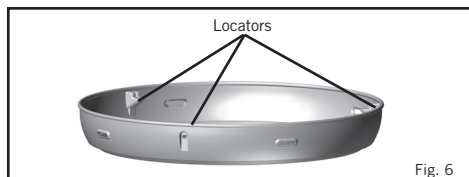


Fig. 6

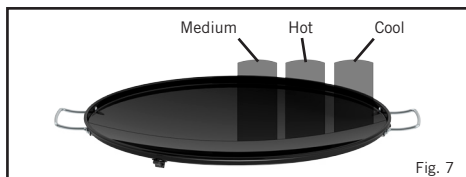
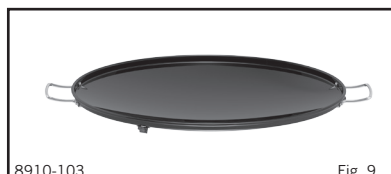


Fig. 7



8910-101

Fig. 8



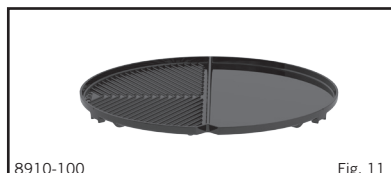
8910-103

Fig. 9



8910-102

Fig. 10



8910-100

Fig. 11



8910-105

Fig. 12



8910-110

Fig. 13

BBQ GRID (Fig. 8)

- Included with 8910-20, 9810-21, 8910-30, 8910-40, 9810-50, 8910-52 and 8910-70
- The BBQ Grid locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 6).
- Available as an additional accessory and spare.
- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- Ideal for grilling meat, fish, chicken and vegetables.
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the BBQ Grid.

SKOTTEL (Fig. 9)

- Included with 8910-10, 8910-11 and 8910-30.
- The Skottel sits on its own locators in the fat pan.
- Available as an additional accessory and spare.
- Porcelain enamel-coated cooking surface.
- Ideal for wok-style cooking, stir-fries, pasta dishes, and breakfasts.
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Skottel.

CHEF PAN (Fig. 10)

- Included with 8910-40
- The Chef Pan locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 6).
- Available as an additional accessory and spare
- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- **WARNING:** When pre-heating, do not use the Chef Pan on a high flame setting with the dome for more than 15 minutes as this can damage the ceramic non-stick coating and the pan.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Chef Pan.

GRILL 2 BRAAI (Fig. 11)

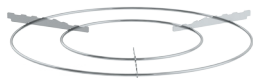
- Available as an additional accessory and spare (Included with 8910-50, 9810-51 and 9810-52).
- The Grill 2 Braai locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 6).
- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- The flat half is ideal for cooking fish, breakfasts, and pancakes, whilst the ribbed half is ideal for grilling meat, fish, chicken, and vegetables.
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Grill 2 Braai.

ENAMEL ROAST PAN (Fig. 12)

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

PIZZA STONE (Fig. 13)

- Available as an additional accessory and spare (not Included).
- 10mm thick baking stone that can withstand temperatures of up to 300°C
- Includes nickel-plated wire holder.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the baking Stone. Please read pizza stone manual carefully before use.



8910-SP003

Fig. 14

POT STAND (Fig. 14)

- Included with 8910-10, 8910-11, 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-51, 8910-52, 8910-70 and 8910-80.
- Nickel-plated pot stand, to support most standard size pots.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Pot Stand.



5758

Fig. 15

PAELLA PAN 47 (Fig. 15)

- Included with 8910-70.
- This 47cm lightweight but thick aluminium ceramic non-stick coated pan is easy to use and clean.
- Stainless steel handles allow for easy handling.
- The underside of the pan is a clear, steel machined finish.
- A convenient carry bag is included.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Paella Pan.



8910-108

Fig. 16

BBQ@PLANCHA (Fig. 16)

- Included with 8910-80.
- The BBQ Plancha gives maximum versatility with open grill BBQ on one side and flat grill pan on the other.
- The ceramic coated top is easy to use and clean.
- A convenient carry bag is included.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the BBQ Plancha.



98331

Fig. 17

PIZZA STONE 42cm (Fig. 17)

- Available as an additional accessory and spare (not Included).
- 15mm thick baking stone that can withstand temperatures of up to 300°C
- Includes nickel-plated wire holder.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the baking Stone. Please read pizza stone manual carefully before use.

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

8. General Maintenance

- The onus of maintaining this appliance solely rests on the consumer from date of purchase. This appliance does not require scheduled maintenance.
Replacing a blocked jet:
- Your Carri Chef is fitted with a specific size jet to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the jet become blocked, this may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the jet with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.
- **To replace the jet:** Remove the three screws from the heat shield plate (Fig. 19). Remove the Heat shield plate (Fig. 20), taking care not to damage the piezo electrode. The jet (Z) can now be removed using a suitable spanner (Fig. 21). 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 5 - Fitting and replacing the hose and gas cylinder.



Fig. 18

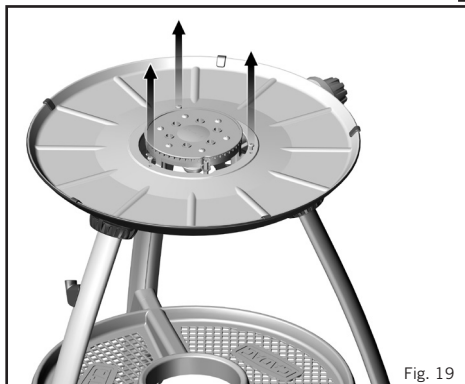


Fig. 19

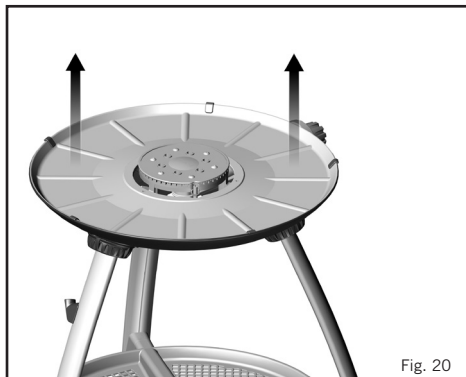


Fig. 20

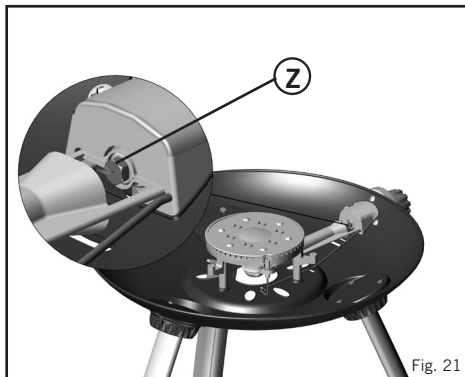


Fig. 21

9. Cleaning

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

10. Storing and Carrying

- Your CADAC Carri Chef is supplied with a variety of carry bags that offer portability and allow you to conveniently store all components included with your model within the supplied bags.
- Store your Carri Chef in the following manner:
Main bag holds the following parts:
 - Burner pan
 - Fat pan (resting on top of the burner pan)
 - The pot stand
- BBQ lid fits on the rear of the bag with the support straps that are provided.
- Skottel bag fits the skottel dish.
- BBQ grid bag fits the BBQ grid
- Non-stick chef pan bag fits the non-stick chef pan.
- Grill 2 Braai bag fits the Grill 2 Braai.
- Paella Pan 47 bag fits the Paella Pan 47.
- BBQ Plancha bag fits the BBQ Plancha.
- The leg assemblies fit on the rear of the main bag with the support straps that are provided.
- Always store your CADAC Carri Chef in the supplied bags, in a dry environment, preferably off the ground. This is especially important for the burner pan stored in the main bag so as to prevent the ingress of dirt or insects that may affect the gas flow.
- Always allow the unit to cool down before packing any part into its bag.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks referred to in sections 5 & 8 have not isolated any problem, the venturi may be blocked. A blocked venturi would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove the burner as described under section 8 - General Maintenance, and to check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the venturi.

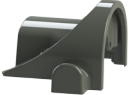
11. Returning the appliance for repair or service.

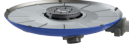
- Do not modify the appliance, as this could be dangerous.
- If you cannot rectify a fault by following these instructions, contact your local CADAC distributor for details on how to return the product for attention.
- Your CADAC Carri Chef is guaranteed by CADAC for a period of 2 years against factory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

12. Spares and Accessories

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

Spares

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
	8910-SP003		8910-SP016		Right Leg 8910-SP026
	8910-SP004		8910-SP017		8910-SP030
	8910-SP005		8910-SP018		8910-SP039
	8910-SP006		Piezo electrode & wire 8910-SP019		8910-SP040

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
	8910-SP011		8910-SP020		8910-SP041
	8910-SP012		Front Leg 8910-SP021		8910-SP047
	8910-SP013		8910-SP022		8910-SP048
	8910-SP015		Left Leg 8910-SP025		Jet 0.92 (28/30/37mbar) 8910-SP001 Jet 0.82 (50mbar) 8910-SP002
	Valve (28/30mbar) 8910-SP014 8910-SP014-V2 Valve (50mbar) 8910-SP029 8910-SP029-V2				

Accessories

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
	8910-100		8910-101		8910-102
	8910-103		8910-105		8910-108
	8910-110		98331		5758
	8631				

VORSICHT

Nur im Außenbereich verwenden! Dieses Gerät darf nicht in umschlossenen Räumen verwendet werden!

WICHTIG

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

1. Einführung

- Dieser Grill wurde für das Kochen im Freien entwickelt, Insbesondere für den Campingbereich. Der Grill kann jedoch auch zu Hause genutzt werden.
- Verschiedene Arten von Lebensmitteln können mit diesem Gerät zubereitet werden. Der Carri Chef 2 ist für verschiedene Kochoberflächen ausgelegt.
- Über einen Schlauch und einen Regler wird dem Gerät Gas zugeführt. Schlauch und Regler können an eine Gasflasche, eine Gaskartusche, oder ein CADAC Power Pak angeschlossen werden (letzteres wird mit zwei Gaskartuschen betrieben). (Nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten).
- Das Gerät ist einfach einzuschalten und zu betreiben (dies wird unten in Abschnitt 6 beschrieben), und die Wärmezufuhr kann vom Benutzer über ein einstellbares Ventil gesteuert werden.
- Zusammen mit dem Gerät wird ein Rezeptbuch geliefert, welches Erstanwendern eine Einführung in die Möglichkeiten des Kochens im Freien gibt.

2. Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät entspricht den Normen EN498:2012, EN484:2019 und SANS 1539:2017.
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler verwendet werden.
- **Warnung:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Gasgeräte benötigen für effiziente Leistung ausreichend Belüftung, um die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten. Deshalb darf das Gerät nicht in unbelüfteten Bereichen betrieben werden. Es ist nur zur Verwendung im Freien vorgesehen.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- **Nur im Außenbereich verwenden!**

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

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

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

3. Sicherheitsinformationen

Schlauch

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

Gasbehälter

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

Aufbau und Verwendung

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

Flammenrückschlag

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

Lecks

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



Abb. 1

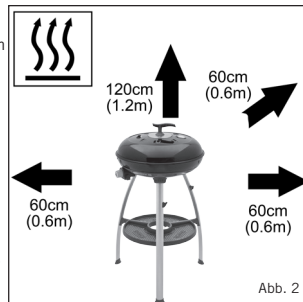


Abb. 2



Abb. 3

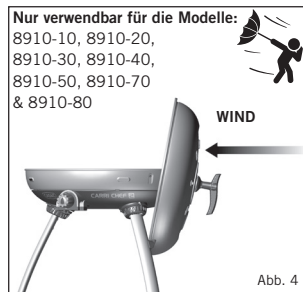


Abb. 4

4. Kombinationen

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
8910-10	*	*						*		
8910-11		*						*		
8910-20	*						*	*		
8910-21							*	*		
8910-30	*	*					*	*		
8910-31	*	*					*	*	*	
8910-32	*	*					*	*		*
8910-40	*			*			*	*		
8910-50	*					*	*	*		
8910-51						*	*	*		
8910-52						*	*	*		
8910-60	*			*				*		
8910-70	*		*				*	*		
8910-80	*				*			*		
8910-81	*				*			*		*
8910-82	*			*	*			*		
8910-90			*				*	*		



5. Anbringen und Auswechseln des Schlauchs und der Gasflasche

- Geräteklasse I 3B/P (50): Schrauben Sie einen Schlauch mit korrekten Gewindeanschlüssen an beiden Enden auf das viertelzöllige BSP Linksgewinde am Ventil. Bringen Sie am anderen Ende des Schlauchs einen geeigneten Niederdruck-Regler an.
- Die Schlauchlänge soll nicht weniger als 0.80 mm betragen und 1,5 m nicht übersteigen. Prüfen Sie das Verfallsdatum am Schlauch und ersetzen Sie ihn falls erforderlich bzw. wenn nationale Vorschriften dies vorschreiben.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder quetschen. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht in Kontakt mit Oberflächen kommt, die beim Betrieb heiß werden.
- Bevor Sie den Regler an einen Gasbehälter anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass die Dichtung am Regler guten Sitz hat und in gutem Zustand ist. Dies muss bei jedem Anschließen und vor jeder Verwendung geschehen.
- Bevor Sie die Gasflasche anschließen, stellen Sie sicher, dass alle Ventile geschlossen sind. Drehen Sie dazu den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort angeschlossen oder ausgewechselt wird, vorzugsweise im Außenbereich, fern von Entzündungsquellen wie zum Beispiel offenen Flammen, Kontrollflammen, elektrischen Heizgeräten sowie von anderen Personen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter in aufrechter Position ist, und schrauben Sie den Regler auf den Behälter, bis er vollständig befestigt ist. Nur handfest anziehen.
- Im Falle eines Lecks an Ihrem Gerät (Gasgeruch) sofort den Drehknopf am Gasbehälter schließen und das in Abschnitt 3 beschriebenen Verfahren zum Aufspüren und Schließen von Lecks ausführen. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen wollen, müssen Sie dies im Freien mit Seifenwasser tun, welches auf die Verbindungen aufgebracht wird. Bilden sich Blasen, so deutet dies auf ein Gasleck hin.
- Überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse fest angezogen sind, und wiederholen Sie die Prüfung mit der Seifenlauge. Falls Sie das Gasleck nicht ausfindig machen können, darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren CADAC-Vertriebshändler.
- Wenn Sie einen Gasbehälter auswechseln, schließen Sie zunächst das Ventil am Behälter (falls montiert), und drehen Sie dann den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme erloschen ist, und schrauben Sie den Regler ab. Schließen Sie einen vollen Behälter an. Beachten Sie dabei die oben beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen.

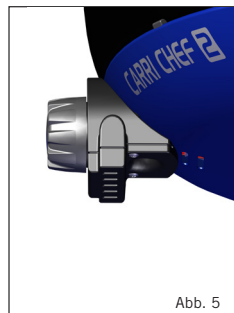


Abb. 5

6. Entzünden des Geräts

Vor dem Entzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

- Nach längerer Lagerung müssen die Luftlöcher im Ventildeckel daraufhin überprüft werden, ob der Gasstrom durch Insekten beeinträchtigt wird. Überprüfen Sie die Düse auf Insekten. Bringen Sie nach diesen Überprüfungen alle Komponenten wieder in ihre vorgeschriebene Position.
- **Das Gerät darf nur auf einem stabilen, ebenen Untergrund verwendet werden.**
Verwendung des Bedienknopfes
Der Bedienknopf hat zwei positive Endpositionen: Kleine Flamme und Anzünden / große Flamme. Dadurch wird die Einstellung der Flamme auf den Bereich zwischen diesen beiden Punkten eingeschränkt.
Entzünden mit der Piezozündung
- Um das Gerät mit der Piezozündung zu entzünden, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Wenn sich das Gas nicht mit dem ersten Funken entzündet, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Versuchen Sie es erneut, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Wenn sich das Gas nicht innerhalb der ersten zwei bis drei Sekunden entzündet hat, müssen Sie das Regelventil schließen, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Warten Sie ca. dreißig Sekunden, damit Gas, das sich ggf. in der Brennerpfanne angesammelt hat, entweichen kann. Wiederholen Sie erforderlichenfalls den oben beschriebenen Vorgang, bis sich die Flamme entzündet. Die Flamme sollte sich normalerweise innerhalb der ersten ein bis zwei Sekunden entzünden.
Entzünden mit einem Anzünder (Feuerzeug oder Streichholz)
- Wenn das Gerät kalt ist, kann es von oben entzündet werden, bevor die gewünschte Kochoberfläche auf die Fettpfanne montiert wird. Beim Entzünden des Geräts im heißen Zustand wird jedoch empfohlen dies zu tun, indem ein Anzünder so weit durch eine der Belüftungsöffnungen unterhalb des Brenners gesteckt wird, bis er mit dem Brenner auf gleicher Höhe ist. (Stecken Sie den Anzünder NICHT durch die große Öffnung direkt unterhalb des Brenners.) Zünden Sie den Anzünder. Drücken Sie, während der Anzünder brennt, den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Brenner zu entzünden.
Allgemeines
- Wenn die Flamme entzündet ist, kann die Intensität der Flamme durch Drehen des Bedienknopfes eingestellt werden: gegen den Uhrzeigersinn zum Reduzieren der Flamme, bzw. mit dem Uhrzeigersinn zum Hochregeln der Flamme.
- Am Anschlag im Uhrzeigersinn ist das Ventil vollständig geschlossen. Um das Ventil aus der vollständig geschlossenen Position zu drehen, muss der Knopf zuerst so weit eingedrückt werden, dass sich die Verriegelung löst. Drehen Sie den eingedrückten Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn. Sobald die Verriegelung gelöst ist, ist es nicht mehr nötig, den Knopf gedrückt zu halten. Er kann jetzt frei bis zur gewünschten Flammeneinstellung gedreht werden.
- Die Flamme kann durch das hierfür vorgesehene Schauloch an der Seite der Fettpfanne betrachtet werden.
- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zum Aufflackern kommen, wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist. Regeln Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Flackern aufhört.

- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Abgesehen davon, dass dies gefährlich ist, kann das Bewegen des Geräts während des Betriebs zum Aufklackern führen.
- Nach der Verwendung schließen Sie zuerst das Ventil am Gasbehälter (falls zutreffend). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Ventil am Gerät, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

7. Verwenden des Geräts und seiner Kochoberflächen

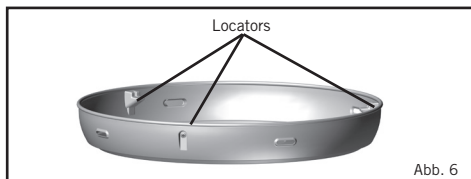


Abb. 6

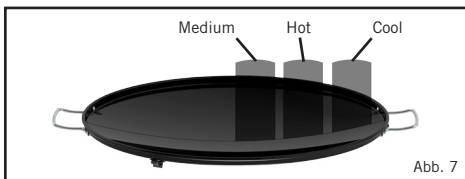
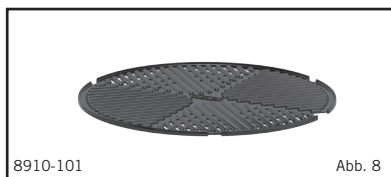
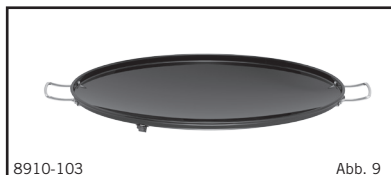


Abb. 7



8910-101

Abb. 8



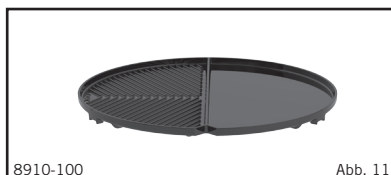
8910-103

Abb. 9



8910-102

Abb. 10



8910-100

Abb. 11



8910-105

Abb. 12

GRILLROST (Abb. 8)

- Im Lieferumfang bei 8910-20, 9810-21, 8910-30, 8910-40, 9810-50, 9810-52 und 9810-70
- Der BBQ-Grillrost ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 6).
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil
- GreenGrill-Keramikbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die GreenGrill-Keramikbeschichtete beschädigen würden.
- Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse
- Diese Kochoberfläche wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Grillrosts.

SKOTTEL (Abb. 9)

- Im Lieferumfang bei 8910-10, 9810-11 und 9810-30
- Der Skottel liegt auf seinen eigenen Positionierern in der Fettpfanne auf.
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil
- Porzellanemailierte Kochoberfläche
- Ideal für Wokgerichte, pfannengerührte Gerichte, Pastagerichte und Frühstück
- Diese Kochoberfläche wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Skottels.

CHEF PFANNE (Abb. 10)

- Im Lieferumfang bei 8910-40
- Die Chef Pan ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 6).
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil
- GreenGrill-Keramikbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen würden.
- **WARNUNG:** Benutzen Sie die Chef Pfanne beim Vorheizen nicht länger als 15 Minuten mit der Haube, da dies die Antihafbeschichtung und die Pfanne beschädigen kann.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Chef Pfanne.

GRILL 2 BRAAI (Abb. 11)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (Im Lieferumfang bei 8910-50, 9810-51 und 9810-52)
- Der Grill 2 Braai ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 6).
- GreenGrill-Keramikbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen würden.
- Die flache Hälfte ist ideal zum Zubereiten von Fisch, Frühstück und Pfannkuchen geeignet, während die gerippte Hälfte ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse geeignet ist.
- Diese Kochoberfläche wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Grill 2 Braai.

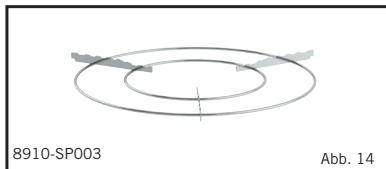


8910-110

Abb. 13

BRATPFANNE / ROAST PAN (Abb. 12)

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



8910-SP003

Abb. 14

PIZZASTEIN (Abb. 13)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- 10 mm dicker Backstein, der Temperaturen von bis zu 300°C standhält
- Mit einem Handgriff aus vernickeltem Draht
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Backsteins.

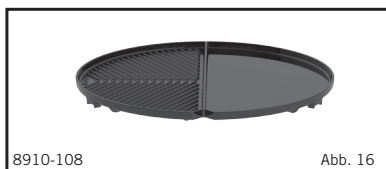


5758

Abb. 15

TOPFSTANDER (Abb. 14)

- Im Lieferumfang bei 8910-10, 8910-11, 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-51, 8910-52, 8910-70 und 8910-80
- Vernickelter Topfständer für die meisten Standard-Topfgrößen
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Topfständers.



8910-108

Abb. 16

PAELLA PFANNE 47 (Abb. 15)

- Im Lieferumfang bei 8910-70.
- Diese 47cm leichte Aluminium Pfanne mit GreenGrill-Keramikbeschichtung ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen..
- Edelstahl-Griffe für eine einfache Handhabung ermöglichen.
- Die Unterseite der Pfanne ist eine klare, Stahl gefräste Oberfläche.
- Ein praktischer Tragetasche ist im Lieferumfang enthalten.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Paella Pfanne.



98331

Abb. 17

BBQ @ PLANCHA (Abb. 16)

- Im Lieferumfang bei 8910-80.
- Die BBQ/Plancha sorgt für maximale Vielseitigkeit auf dem Grill.
- Die GreenGrill-Keramikbeschichtete Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- Ein praktischer Tragetasche ist im Lieferumfang enthalten.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der BBQ/Plancha.

PIZZA-STEIN 42cm (Abb. 17)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- 15 mm dicker Backstein, der Temperaturen von bis zu 300°C standhält
- Mit einem Handgriff aus vernickeltem Draht
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Backsteins.

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

8. Allgemeine Wartung

- Die Last der Wartung dieses Geräts liegt ab dem Tag des Kaufs einzig beim Verbraucher. Dieses Gerät bedarf keiner planmäßigen Wartung.
Austausch einer verstopften Düse:
- Ihr Carri Chef ist mit einer Düse in spezieller Größe ausgestattet, um die korrekte Gasmenge zu regulieren.
- Verstopft die Bohrung in der Düse, kann dies dazu führen, dass sich nur eine kleine oder gar keine Flamme bildet. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel o. Ä. zu reinigen, da dies die Bohrung beschädigen und den sicheren Betrieb des Geräts gefährden könnte.
- **Vorgehensweise:** Entfernen Sie die drei Schrauben der Hitzeschildplatte (Abb. 19). Entfernen Sie die Hitzeschildplatte (Abb. 20). Achten Sie darauf, dass die Piezo-Elektrode nicht beschädigt wird. Die Düse (Z) kann jetzt mithilfe eines geeigneten Schlüssels entfernt werden (Abb. 21). Keine Zange verwenden! Dies kann die Düse beschädigen, so dass sie unbrauchbar wird oder sich nicht mehr entfernen lässt. Schrauben Sie die neue Düse in das Ventil. Die Düse nicht zu fest anziehen, da dies die Düse beschädigen könnte.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
Austausch des Schlauchs
- Das Anbringen eines Schlauchs wird in Abschnitt 5 - Anbringen und Auswechseln des Schlauchs und der Gasflasche - beschrieben.



Abb. 18

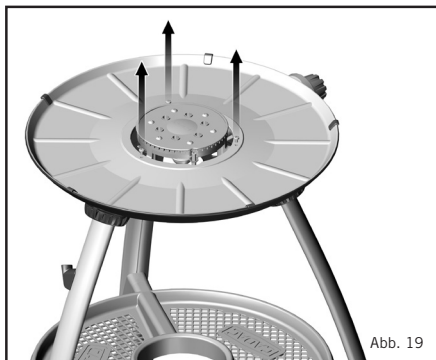


Abb. 19

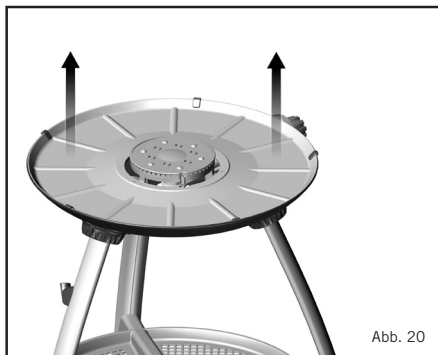


Abb. 20

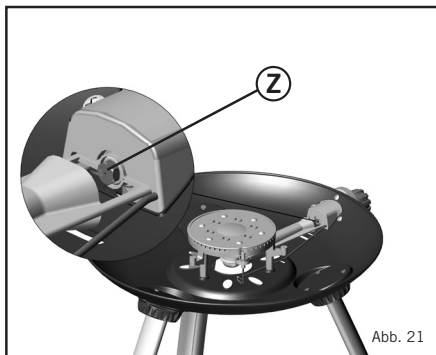


Abb. 21

9. Reinigung

- **Hinweis:** Zu den Komponenten und ihrer Bezeichnung (siehe Abschnitt 7)
- **Skottel:** Den Brenner nach dem Zubereiten auf kleiner Stufe weiterbrennen lassen und Seifenwasser in die Kochschale füllen, damit sich Angesetztes lösen kann. Wenn Sie sich davon überzeugt haben, dass überschüssiges Fett entfernt wurde, waschen Sie den Skottel in warmem Wasser unter Verwendung eines geeigneten nicht scheuernden Reinigungsmittels ab. Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände oder Scheuermittel zum Reinigen der mit einer Emailbeschicht überzogenen Oberfläche.
- **BBQ-Grillrost:** Entfernen Sie das Fett aus der Rinne im Boden der Fettpfanne und reinigen Sie diese wie für den Skottel beschrieben. Wischen Sie nach dem Kochen verbliebenes überschüssiges Fett ab und waschen Sie den Rost und das Umlenkblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel in warmem Wasser.
- **Deckel:** Waschen Sie den Deckel mit einem geeigneten nicht scheuernden Reinigungsmittel in warmem Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände oder Scheuermittel, denn diese würde die Oberflächenbeschichtung beschädigen.
- **Hinweis:** Für hartnäckige Flecken kann unser CADAC-Cleaner (Artikel 8629) verwendet werden.
Pflege der GreenGrill-Keramikbeschichteten Kochoberflächen:
- Die Kochoberflächen sind mit einem GreenGrill-Keramikbeschichtung beschichtet, der mit großem Erfolg bei einigen der weltbesten Kochgeräte verwendet wird. Dennoch kann sorgfältige Behandlung Ihnen zusätzliche Jahre gesunden, problemlosen, anbreunfreien Kochens schenken.
- Verwenden Sie nur niedrige oder mittlere Hitzeeinstellungen, um die wertvollen Nährstoffe in den Nahrungsmitteln zu erhalten und die antihafbeschichteten Kochoberflächen instand zu halten.
- Die Keramikbeschichtung kann durch die Verwendung metallener Kochutensilien leicht beschädigt werden.
- **HINWEIS! Es wird empfohlen, zum Kochen nur Utensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.**
- Überhitzen Sie die GreenGrill-Keramikbeschichteten Kochoberflächen nicht, und tragen Sie vor der Verwendung immer ein wenig Speiseöl auf die Oberfläche auf.
- **Lassen Sie die GreenGrill-Keramikbeschichteten Oberflächen immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.**
- Die Keramikbeschichtung ist absolut Geschirrspülfest, aber die GreenGrill-Keramikbeschichtete Oberfläche ist so einfach zu reinigen, dass eine schnelle Handwäsche es auch tut. **Die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel wird nicht empfohlen, weil dadurch die Keramikbeschichtung dauerhaft beschädigt wird.**
- Nach dem Reinigen die Oberfläche durch Bestreichen mit etwas Pflanzenöl auffrischen.
- Nach jeder Verwendung das Fett aus der Fettpfanne entfernen und diese, wie oben für das BBQ-Grillrost beschrieben, reinigen.

10. Aufbewahrung und Transport

- Ihr CADAC Carri Chef wird mit einer Anzahl von Tragetaschen geliefert, die Transportierbarkeit ermöglichen und Ihnen erlauben, alle zu Ihrem Modell gehörenden Komponenten in den mitgelieferten Taschen praktisch aufzubewahren.
- Bewahren Sie Ihren Carri Chef wie folgt auf:
- Die Haupttasche nimmt folgende Teile auf:
 - Brennerpfanne
 - Fettpfanne (auf der Brennerpfanne liegend)
 - Topfständer
- Der Deckel passt auf die Rückseite der Tasche mit den mitgelieferten Halteriemern.
- Skottel-Tasche nimmt Skottel auf.
- BBQ-Tasche nimmt das Grillrost auf.
- ChefPan-Tasche nimmt die Chef Pfanne auf.
- Grill 2 Braai-Tasche nimmt Grill 2 Braai auf.
- Paella Pan-Tasche nimmt Paella Pfanne auf.
- BBQ Plancha-Tasche nimmt BBQ Plancha auf.
- Die Beine passen auf die Rückseite der Haupttasche mit den mitgelieferten Halteriemern.
- Bewahren Sie Ihren CADAC Carri Chef immer in den zugehörigen Taschen auf, und zwar in einer trockenen Umgebung, vorzugsweise über Bodenniveau. Dies ist besonders wichtig für die im der Haupttasche aufbewahrte Brennerpfanne, damit das Eindringen von Schmutz oder Insekten verhindert wird, wodurch wiederum der Gasdurchfluss beeinträchtigt werden könnte.
- Lassen Sie die Komponenten immer abkühlen, bevor Sie sie in den Taschen verstauen.
- Sollte das Gerät nach der Aufbewahrung unnormal arbeiten und alle in den Abschnitten 5 und 8 aufgeführten Prüfungen nicht die Ursache des Problems aufgezeigt haben, kann das Venturi blockiert sein. Ein blockiertes Venturi würde sich in einer schwächeren gelblichen Flamme oder in extremen Fällen darin äußern, dass überhaupt keine Flamme brennt. Unter diesen Umständen wird es erforderlich sein, den Brenner wie in Abschnitt 8 - Allgemeine Wartung - beschrieben, auszubauen und eventuelle Verschmutzungen, die sich im Venturi angesammelt haben, gründlich zu beseitigen.

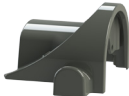
11. Das Gerät zur Reparatur oder zur Inspektion einliefern

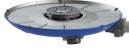
- Modifizieren Sie das Gerät nicht, denn das könnte gefährlich sein.
- Wenn es nicht gelingt, einen Fehler anhand dieser Anleitung zu beheben, erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen CADAC-Vertriebshändler danach, wie das Produkt zur Reparatur eingeliefert werden kann.
- Ihr CADAC Carri Chef wird von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

12. Ersatzteile und Zubehör

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

Ersatzteile

Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.
	8910-SP003		8910-SP016		Rechtes Bein 8910-SP026
	8910-SP004		8910-SP017		8910-SP030
	8910-SP005		8910-SP018		8910-SP039
	8910-SP006		Piezo electrode und draht 8910-SP019		8910-SP040

Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.
	8910-SP011		8910-SP020		8910-SP041
	8910-SP012		Hinteres Bein 8910-SP021		8910-SP047
	8910-SP013		8910-SP022		8910-SP048
	8910-SP015		Linkes Bein 8910-SP025		Düse 0.92 (28/30/37mbar) 8910-SP001 Düse 0.82 (50mbar) 8910-SP002
	Ventil (28/30mbar) 8910-SP014 8910-SP014-V2 Ventil (50mbar) 8910-SP029 8910-SP029-V2				

Zubehör

Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.
	8910-100		8910-101		8910-102
	8910-103		8910-105		8910-108
	8910-110		98331		5758
	8631				

WAARSCHUWING

Alleen voor gebruik buitenshuis!

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

BELANGRIJK

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

1. Inleiding

- Dit apparaat is speciaal ontwikkeld voor kampeerders die willen koken in de buitenlucht, maar is ook zeer geschikt voor gebruik in de tuin of op een terras.
- Dit apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van verschillende soorten gerechten. De Carri Chef 2 kan worden uitgebreid met veel accessoires.
- Gas wordt via een slang en een drukregelaar naar het apparaat gevoerd. De slang en drukregelaar kunnen worden aangesloten op een gasfles, een gascartridge of op de CADAC PowerPak, een apparaat waarin twee gascartridges passen (niet meegeleverd).
- Het apparaat is eenvoudig te ontsteken en te bedienen (zie de beschrijving hieronder in sectie 6). De hittetoever kan door de gebruiker worden afgesteld met een regelbaar ventiel.

2. Algemene informatie

- Dit apparaat voldoet aan EN498:2012, EN484:2019 en SANS 1539:2017.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde slang en drukregelaar (in Zuid-Afrika zijn de slang en drukregelaar meegeleverd met het apparaat).
- **Waarschuwing:** onderdelen kunnen erg heet worden. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- De Power Pak hervulbare gasfles mag alleen rechtopstaand worden gebruikt (NB: gas en drukregelaar zijn niet inbegrepen).
- **Let op:** voor een juiste werking bij het gebruik van een PowerPak moeten de cartridges bij aanvang altijd helemaal vol zijn en mag het apparaat niet langer dan een uur ononderbroken worden gebruikt.
- Alleen te gebruiken met een gasfles die niet hoger is dan 500 mm.
- Gasapparaten hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van gebruikers en andere personen in de buurt te garanderen. Gebruik het apparaat daarom alleen in de buitenlucht.
- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- **Alleen buitenshuis gebruiken!**

Land van gebruik	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Apparaatcategorieën	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (30)
Toegestane gassen	Butaan	Propan	Butaan, Propan of een mix hiervan	
Bedrijfsdruk	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (Zuid-Afrika 2.8 kPa)
Nummer straalpijp	0.92			0.82
Nominaal verbruik	270g/hr	313g/hr	270g/hr	270g/hr
Bruto nominaal vermogen	3.7kW	4.3kW	3.7kW	3.7kW
Gasbronnen	Een goedgekeurde slang en drukregelaar aangesloten op een hervulbare gasfles die niet zwaarder is dan 9 kg en die voldoet aan de lokale voorschriften.			

Landnamen en afkortingen

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

3. Veiligheidsinformatie

Slang

- **Dit apparaat mag alleen buitenshuis worden gebruikt.**
- Controleer de slang voor ieder gebruik en voordat u die aansluit op de gasfles op slijtage en beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als de slang beschadigd of versleten is. Vervang de slang.
- Gebruik het apparaat niet als het lekt, beschadigd is of niet naar behoren werkt.

Gasfles

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

Montage en gebruik

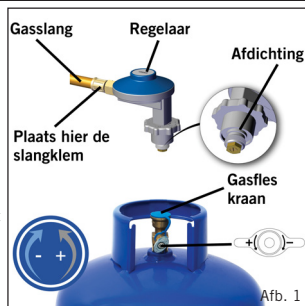
- Het apparaat is draagbaar en zowel de poten als het plateau kunnen eenvoudig worden verwijderd en gemonteerd.
- Montage/demontage door de gebruiker is beperkt tot het plaatsen/verwijderen van de poten, het plateau en kookplaten.
- Let er bij het monteren van de poten altijd op dat de zekeringsringen goed zijn aangedraaid. Het apparaat moet stabiel staan en niet wankelen. Gebruik het apparaat niet zonder dat het plateau is bevestigd. Dit is belangrijk voor de stevigheid van het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Als het hittedeksel, de vetvangbak of branderbak dermate beschadigd raken dat het hittedeksel en de vetvangbak elkaar raken tijdens het gebruik, kunt u het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat ter reparatie naar uw CADAC-leverancier.
- Blokkeer of verander de luchttoevoeropeningen van de ventielklep niet. Dit kan de prestaties van het product beïnvloeden en een onstabiele vlam geven.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen. De minimale veilige afstanden zijn: Boven het apparaat 1,2 m. Aan de achterkant en zijkanten 600 mm (Zie afbeelding 2.)
- **Waarschuwing:** aanraakbare onderdelen kunnen erg heet worden. Het gebruik van ovenwanten is raadzaam.
- Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Alleen buitenshuis gebruiken.
- **LET OP!** Als het apparaat wordt gebruikt bij windig weer, moet de deksel worden gebruikt als windscherm in de positie zoals getoond op afbeelding 4.

Terugslag (vlam).

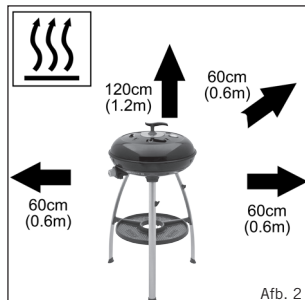
- In het geval van terugslag (waarbij de vlam terugslaat en in de brander of de venturi-behuizing ontbrandt), dient u de gastoevoer onmiddellijk af te sluiten door eerst het regelventiel op de gasfles dicht te draaien en daarna het ventiel op het apparaat. Nadat de vlam is gedoofd, verwijderd u de drukregelaar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

Lekkage

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



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

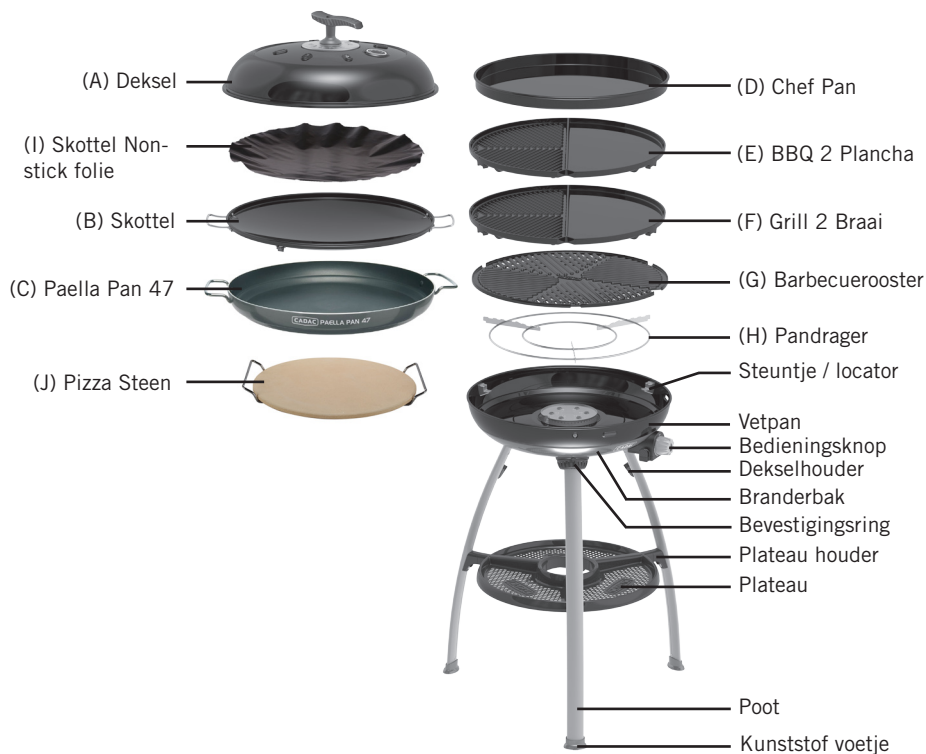
Alleen van toepassing op modellen
8910-10, 8910-20,
8910-30, 8910-40,
8910-50, 8910-70
& 8910-80



Afb. 4

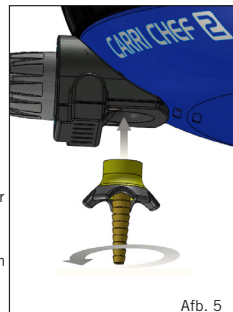
4. Combinaties

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
8910-10	*	*						*		
8910-11		*						*		
8910-20	*						*	*		
8910-21							*	*		
8910-30	*	*					*	*		
8910-31	*	*					*	*	*	
8910-32	*	*					*	*		*
8910-40	*			*			*	*		
8910-50	*					*	*	*		
8910-51						*		*		
8910-52						*	*	*		
8910-60	*			*				*		
8910-70	*		*				*	*		
8910-80	*				*			*		
8910-81	*				*			*		*
8910-82	*			*	*			*		
8910-90			*				*	*		



5. De slang en gasfles plaatsen en vervangen

- **LET OP!** Houd bij het aandraaien van de sluitstukmoer het sluitstuk recht om gaslekken te voorkomen. Draai de moer aan met een passende moersleutel (afbeelding 5).
- Apparaatcategoriën I 3B/P (30), I 3B/P (37) en I 3+ (28-30/37): bevestig het ventielsluitstuk door het linksom op het ventiel te schroeven. Schuif een goedgekeurde slang over het sluitstuk totdat de slang goed vastzit. Bevestig aan de andere kant een geschikte lage drukregelaar (I3B / P (30): 30mbar Butaan / Propana configuraties regelgever; I3 + (28-30/37): 30mbar Butaan regelaar of 37 mbar propana regulator); I3B / P (37) : 37 mbar butaan / propana configuraties toezichhouders). Controleer opnieuw of de slang goed vastzit. Het type slang moet voldoen aan de relevante EN-norm
- Apparaatcategorie I 3B/P (50): schroef een slang, met de correcte draadfittingen aan elk uiteinde, op de linker ¼" BSP-fitting van het ventiel. Bevestig een geschikte 50 mbar lagedrukregelaar aan het andere uiteinde van de slang. De gebruikte slang moet voldoen aan de DIN 4815 deel 2 of gelijkwaardig.
- De slang mag niet korter zijn dan 80 cm en niet langer dan 150 cm. Controleer de vervaldatum op de slang en vervang indien nodig of wanneer dat overeenkomstig nationale wetgeving is vereist.
- Draai de slang niet en zorg dat deze niet bekneld raakt. Voorkom dat de slang in aanraking komt met onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat heet worden.
- Controleer voordat u de drukregelaar aansluit op een gasfles of de rubberen pakking van de drukregelaar goed geplaatst is en in goede staat verkeert. Doe dit telkens wanneer u de drukregelaar aansluit en voor elk gebruik.
- Voordat u de gasfles aansluit, dient u ervoor te zorgen dat alle ventielen in de "UIT"-stand staan door de regelknop tot de stop naar rechts te draaien.
- Plaats of vervang de gasfles altijd in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur buiten, uit de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen, zoals open vuur en radiatoren, en niet in de buurt van andere mensen.
- Zorg dat de gasfles rechtop staat en draai de drukregelaar goed vast op de gasfles. Draai de drukregelaar alleen met de hand vast.
- Als het apparaat gas lekt (gaslucht), draait u onmiddellijk het ventiel op de gasfles dicht en volgt u de procedure voor het vaststellen en stoppen van een lek in sectie 3. Als u het apparaat wilt controleren op lekkage, doet u dit buiten met behulp van zeepwater dat u aanbrengt op de aansluitingen. De vorming van belletjes duidt op een gaslek.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten en controleer dit opnieuw met zeepwater. Gebruik het apparaat niet als u het gaslek niet kunt herstellen. Neem contact op met uw lokale CADAC-leverancier voor hulp.
- Wanneer u de gasfles wilt verwisselen, draait u eerst het ventiel op de fles dicht (indien aanwezig). Draai vervolgens de regelknop naar rechts tot de stoppositie.
- Controleer of de vlam uit is en schroef dan de drukregelaar los. Plaats een volle gasfles. Neem daarbij de hierboven beschreven voorzorgsmaatregelen in acht.



6. Het apparaat aansteken

Voorzorgsmaatregelen bij het aansteken.

- Als het apparaat langere tijd niet is gebruikt, controleert u de luchttoevoeropeningen van het ventiel op insecten die de gastoevoer kunnen belemmeren. Controleer ook de inlaat van de venturi op insecten. Monteer na controle alle onderdelen weer in de voorgeschreven positie.

- **Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.**

Gebruik van de regelknop

De regelknop is uitgerust met twee positieve stopposities, één bij Laag en één bij Aansteken/Hoog. De vlam kan tussen deze twee punten worden afgesteld.

Aansteken met behulp van de piëzo-ontsteking

- Als u het apparaat wilt aansteken met de piëzo-ontsteking, drukt u de regelknop in en draait u die linksom totdat u een klik hoort. Als het gas niet bij de eerste vonk ontbrandt, drukt u de regelknop in en draait u deze volledig naar rechts. Probeer het opnieuw door de regelknop in te drukken en deze naar links te draaien totdat u een klik hoort. Als het gas niet binnen twee of drie seconden ontbrandt, sluit u de regelklep door de regelknop in te drukken en deze volledig naar rechts te draaien. Wacht ongeveer dertig seconden om het gas dat zich in de branderbak heeft verzameld, te laten ontsnappen. Herhaal zo nodig de bovenstaande procedure totdat de vlam ontbrandt. De vlam moet binnen een of twee seconden ontbranden.

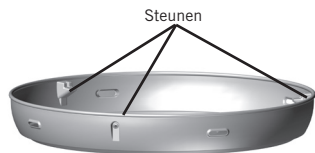
Aansteken met behulp van een barbecueaansteker

- Bij koud starten kan het apparaat aan de bovenzijde worden aangestoken voordat de gewenste kookplaat op de BBQ wordt geplaatst. Als het apparaat heet is wanneer u het aansteekt, is het beter de barbecueaansteker door een van de ventilatiegaten aan de onderkant van de brander te steken tot naast de brander (steek de barbecueaansteker NIET door de grote opening direct onder de brander). Doe de barbecueaansteker aan. Druk, terwijl de aansteker aan is, de regelknop in en draai deze naar rechts om de brander aan te steken.

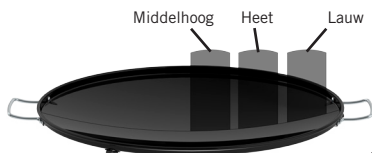
Algemeen

- Nadat het apparaat is aangestoken, kan de vlamintensiteit worden aangepast. Draai de regelknop naar links voor een lagere vlam of naar rechts voor een hogere vlam.
- De volledig gesloten positie bevindt zich uiterst rechts. Als u het ventiel uit de volledig gesloten positie wilt draaien, moet u de knop eerst ver genoeg indrukken om de vergrendeling op te heffen. Houd de knop ingedrukt en draai die naar links. Wanneer de vergrendeling eenmaal is opgeheven, hoeft u de regelknop niet meer ingedrukt te houden en kunt u die naar de gewenste vlaminstelling draaien.
- De vlam kan worden gecontroleerd via de inspectieopening die hiervoor is aangebracht aan de zijkant van de vetopvangbak.
- Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kan de vlam oplaaien als de geselecteerde hitte-instelling te hoog is. Als dit gebeurt, draait u de vlam lager totdat die niet meer oplaait.
- Verplaatst het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Dit is niet alleen gevaarlijk, maar kan ook het oplaaien van de vlam veroorzaken.
- Draai na gebruik eerst het ventiel op de gasfles dicht (indien van toepassing). Wanneer de vlam gedoofd is, sluit u het ventiel van het apparaat door de regelknop in te drukken en deze helemaal naar rechts te draaien.

7. Gebruik van het apparaat en de kookplaten



Afb. 6



Afb. 7



8910-101

Afb. 8



8910-103

Afb. 9



8910-102

Afb. 10



8910-100

Afb. 11



8910-105

Afb. 12



8910-110

Afb. 13

BARBECUEROOSTER (Afb. 8)

- Meegeleverd met model 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-52 en 8910-70.
- Het barbecuerooster rust op drie steunen in de vetopvangbak (afb.6).
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Rooster met GreenGrill keramische coating.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee het oppervlak kunt beschadigen.
- Ideaal voor het grillen van vlees, vis, kip en groenten.
- Een handige draagtas wordt meegeleverd met deze kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van het barbecuerooster.

SKOTTEL (Afb. 9)

- Meegeleverd met model 8910-10, 8910-11 en 8910-30.
- De skottel rust op eigen steunen in de vetopvangbak.
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Porselein geëmailleerde bakplaat.
- Ideaal voor wokken, roerbakken en de bereiding van pasta- en ontbijtgerechten.
- Een handige draagtas wordt meegeleverd met deze kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de skottel.

ANTI-AANBAK CHEF PAN (Afb. 10)

- Meegeleverd met model 8910-40.
- De Chef Pan rust op drie steunen in de vetopvangbak (afb.6).
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Kookplaat met antiaanbaklaag.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee de antiaanbaklaag permanent beschadigt.
- **WAARSCHUWING:** laat bij voorverwarmen de Chef Pan niet langer dan 15 minuten met gesloten deksel op een hoge vlam staan, omdat u hiermee de antiaanbaklaag en de plaat kunt beschadigen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Chef Pan.

GRILL 2 BRAAI (Afb. 11)

- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel (meegeleverd met model 8910-50, 8910-51 en 8910-52).
- De Grill2Braai rust op drie steunen in de vetopvangbak (afb.6).
- Kookplaat met GreenGrill keramische coating.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee het oppervlak kunt beschadigen.
- Het vlakke deel van de plaat is ideaal voor het bereiden van vis, ontbijtgerechten en pannenkoeken; het geribbelde deel is geschikt voor het grillen van vlees, vis, kip en groenten.
- Een handige draagtas wordt meegeleverd met deze kookplaat.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Grill 2 Braai.

BRAADPAN (Afb. 12)

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



8910-SP003

Afb. 14

PIZZA-STEEN (Afb. 13)

- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel (niet meegeleverd).
- 10 mm dikke steen is bestand tegen temperaturen tot 300°C
- Inclusief verchroomde houder.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de pizzasteen.



5758

Afb. 15

PANDRAGER (Afb. 14)

- Meegeleverd met model 8910-10, 8910-11, 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-51, 8910-52, 8910-70 en 8910-80.
- Verchroomde pandrager geschikt voor de meeste standaard panmaten.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de pandrager.



8910-108

Afb. 16

PAELLA PAN 47 (Afb. 15)

- Meegeleverd met model 8910-70.
- Deze lichtgewicht, aluminium pan is eenvoudig te gebruiken en schoon te maken.
- Roestvrijstalen handgrepen zorgen voor eenvoudige bediening.
- De onderkant van de pan is een gladde, stalen afwerking.
- Een handige draagtas is inbegrepen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Paella Pan.



98331

Afb. 17

BBQ 2 PLANCHA (Afb. 16)

- Meegeleverd met model 8910-80.
- De BBQ Plancha geeft maximale veelzijdigheid met open grill aan de ene kant en plancha / bakplaat aan de andere.
- De keramische coating is duurzaam en eenvoudig schoon te maken.
- Een handige draagtas is inbegrepen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de BBQ Plancha.

PIZZA-STEEN 42cm (Afb. 17)

- Verkrijgbaar als extra accessoire (niet meegeleverd).
- 15 mm dikke pizzasteen, bestand tegen temperaturen tot 300°C
- Inclusief verchroomde houder.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de pizzasteen.

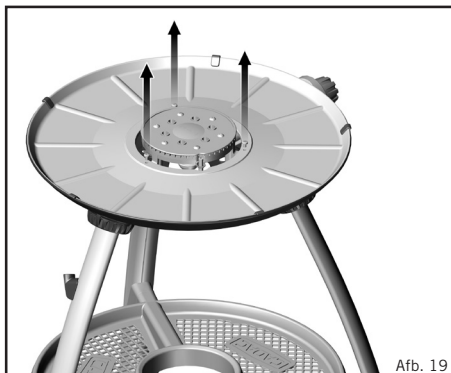
- **BELANGRIJK!** Gebruik uitsluitend de daarvoor bedoelde **CARRI CHEF** -kookplaten om uw garantie te behouden.
- **LET OP!** Gebruik altijd de deksel als windscherm als u het apparaat gebruikt bij windiger weer.

8. Algemeen onderhoud

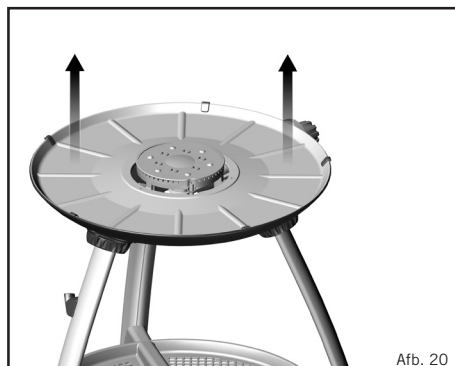
- De verantwoordelijkheid voor het onderhoud van dit apparaat ligt vanaf de aankoopdatum uitsluitend bij de consument. Dit apparaat behoeft geen gepland onderhoud.
- Een verstopte straalpijp vervangen
- De Carri Chef is uitgerust met een specifieke straalpijp voor het reguleren van de gastoevoer.
- Wanneer de opening in de straalpijp verstopt raakt, kan dit resulteren in een kleine vlam of helemaal geen vlam. Probeer de straalpijp niet met een pin of soortgelijk instrument te reinigen. Dit kan de opening beschadigen waardoor het apparaat onveilig kan worden.
- **De straalpijp kan als volgt worden vervangen:** verwijder de drie schroeven uit de hittedekplaat (afbeelding 19). Verwijder de hittedekplaat (afbeelding 20) en zorg er daarbij voor de piëzo-elektrode niet te beschadigen. De straalpijp (Z) kan nu worden verwijderd met behulp van een passende moersleutel (afbeelding 21). Gebruik geen tang op de straalpijp. De schade die u hier mogelijk mee veroorzaakt, maakt de straalpijp onbruikbaar of leidt ertoe dat deze niet meer kan worden verwijderd. Schroef de nieuwe straalpijp in het ventiel. Draai niet te strak aan, omdat dit de straalpijp kan beschadigen.
- Voer de procedure in omgekeerde volgorde uit om het apparaat weer in elkaar te zetten.
- De slang vervangen
- Het aanbrengen van de slang is beschreven in sectie 5 - De slang en gasfles plaatsen en vervangen.



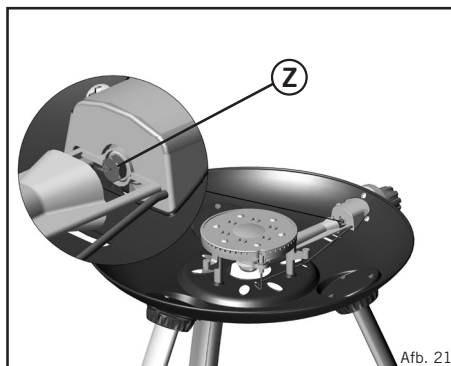
Afb. 18



Afb. 19



Afb. 20



Afb. 21

9. Reinigen

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