



LIVE THE BRAAI LIFE

CARRI CHEF 2

MODEL No: 8910
28mBar & 50mBar



USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE SI

WAARSCHUWING

Alleen voor gebruik buitenshuis!



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

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 bedoeld als kooktoestel voor buitengebruik, in het bijzonder voor kampeersders die van het buitenleven genieten. Het apparaat kan ook worden gebruikt op een veranda.
- Dit apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van verschillende soorten gerechten. De Carri Chef 2 kan worden uitgerust met verschillende kookplaten.
- 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 1000, een apparaat waarin twee gascartridges passen (niet meegeleverd).
- Het apparaat is eenvoudig in te schakelen en te bedienen (zie de beschrijving hieronder in sectie 6). De hittetoevoer kan door de gebruiker worden afgesteld met een regelbaar ventiel.
- Een kookboek wordt meegeleverd om nieuwe gebruikers te laten kennismaken met de mogelijkheden van buitenshuis koken.

2. Algemene informatie

- Dit apparaat voldoet aan EN498:2012, EN484:1997 en SANS 1539:2012
- 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:** aanraakbare onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- De Power Pak 1000/hervulbare gasfles mag alleen rechtopstaand worden gebruikt (optioneel accessoire; niet meegeleverd).
- **Let op:** voor een juiste werking bij het gebruik van een PowerPak 1000 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 niet in een ongeventileerde ruimte. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- 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)}	I _{3B/P (50)}
Toegestane gassen	Butaan	Propaan	Butaan, Propaan of hun mengsels	
Bedrijfsdruk	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (Zuid-Afrika 2.8 kPa) 50mBar
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.
- Een slang en drukregelaar zijn meegeleverd met dit apparaat (alleen ZA)
- 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 eventileerde 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.
- Gas cartridges/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 gebruiksomstandigheden ontstaan.
- Probeer de gasfles niet te verwijderen wanneer het apparaat in gebruik is.
- In het midden van de gereedschapsplank is een uitsparing gemaakt waarin een gas cartridge 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 de gereedschapsplank kunnen eenvoudig worden verwijderd en gemonteerd.
- Montage/demontage door de gebruiker is beperkt tot het plaatsen/verwijderen van de poten, de gereedschapsplank 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 de accessoireplank is bevestigd. Deze plank 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 zijkant 600 mm (Zie afbeelding 2.)

- **Waarschuwing:** wij raden u aan bij het verwijderen en plaatsen van de deksel tijdens gebruik van het apparaat ovenwanten te dragen. Het handvat kan erg heet zijn.

- **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

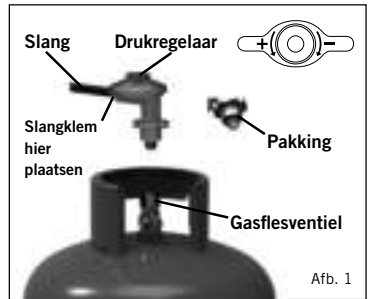
- **LET OP!** Als het apparaat wordt gebruikt bij windiger weer, moet het deksel worden gebruikt als windscherm in de positie zoals getoond op afbeelding 4.

Terugslag (vlam)

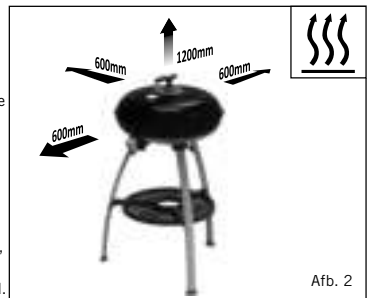
- In het geval van terugslag (waarbij de vlam terugslaat en in de brander of de Venturi-behouding ontbrandt), dient u de gastoevoer onmiddellijk af te sluiten door eerst het regelventiel op de gasfles dicht te draaien en daarna het ventiel op het apparaat. Nadat de vlam is gedoofd, verwijdert u de drukregelaar 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

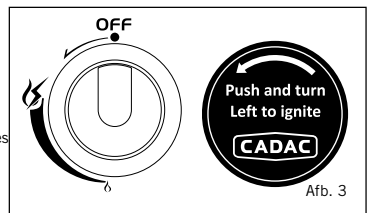
- Als het apparaat gas lekt (gaslucht), draait u onmiddellijk de regelknop op de gasfles dicht. Als u het apparaat wilt controleren op lekkage, doet u dit buiten. Probeer lekkages niet op te sporen met behulp van vuur, maar gebruik zeepwater.
- De juiste manier om dit te doen, is zeepwater aan te brengen 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, maar met de regelknop van het apparaat gesloten.



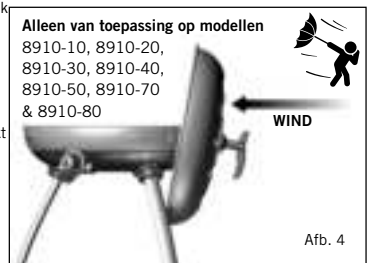
Afb. 1



Afb. 2



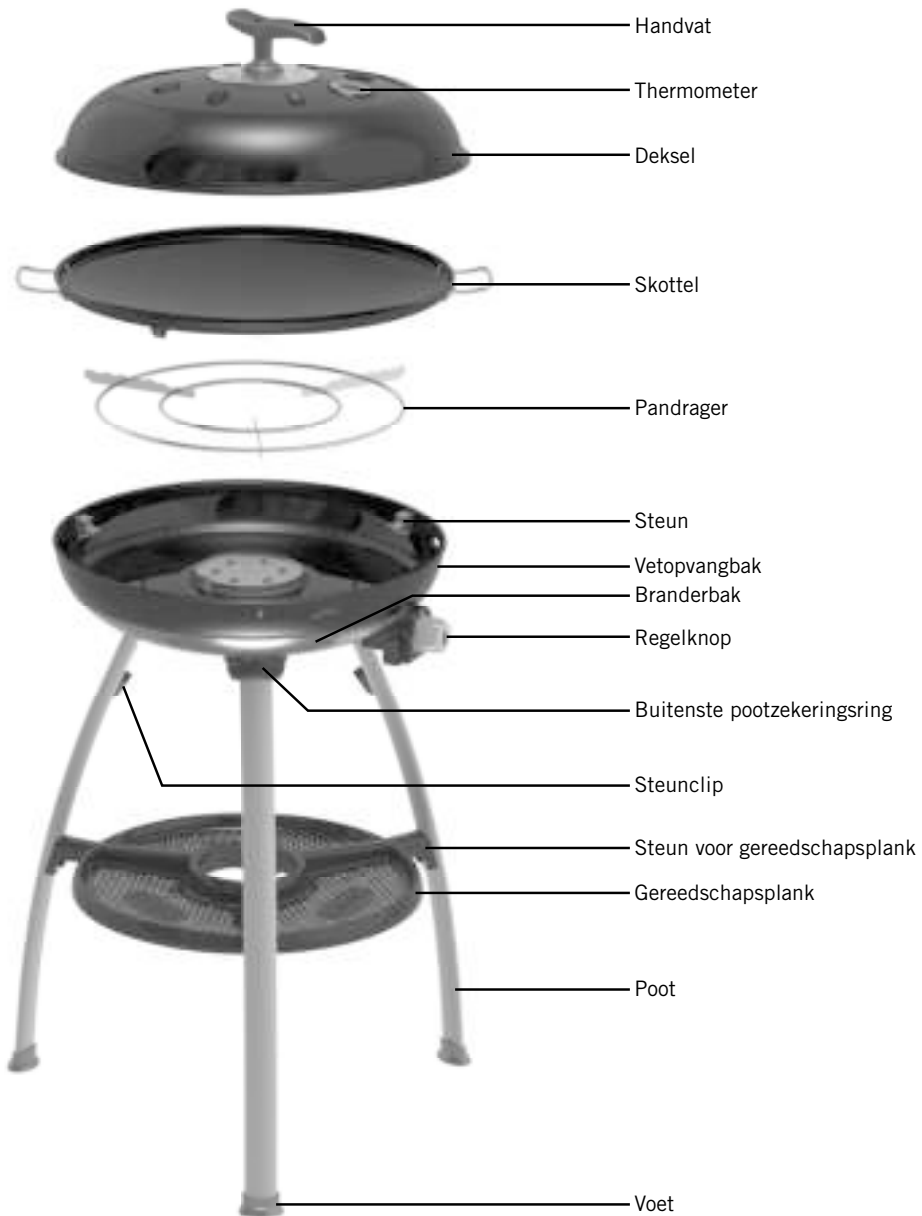
Afb. 3



Afb. 4

4. Combinaties

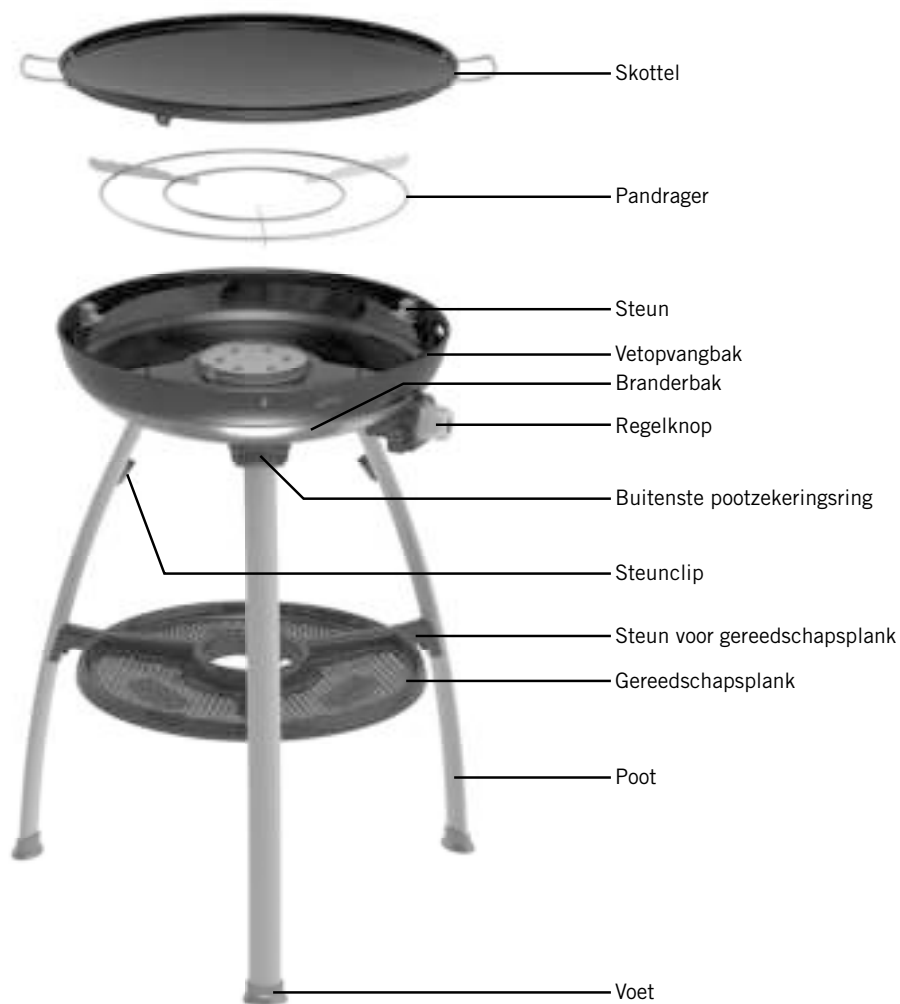
Carri Chef 2 Skottel Combo 1 (productcode: 8910-10)



Afb. 5a

4. Combinaties

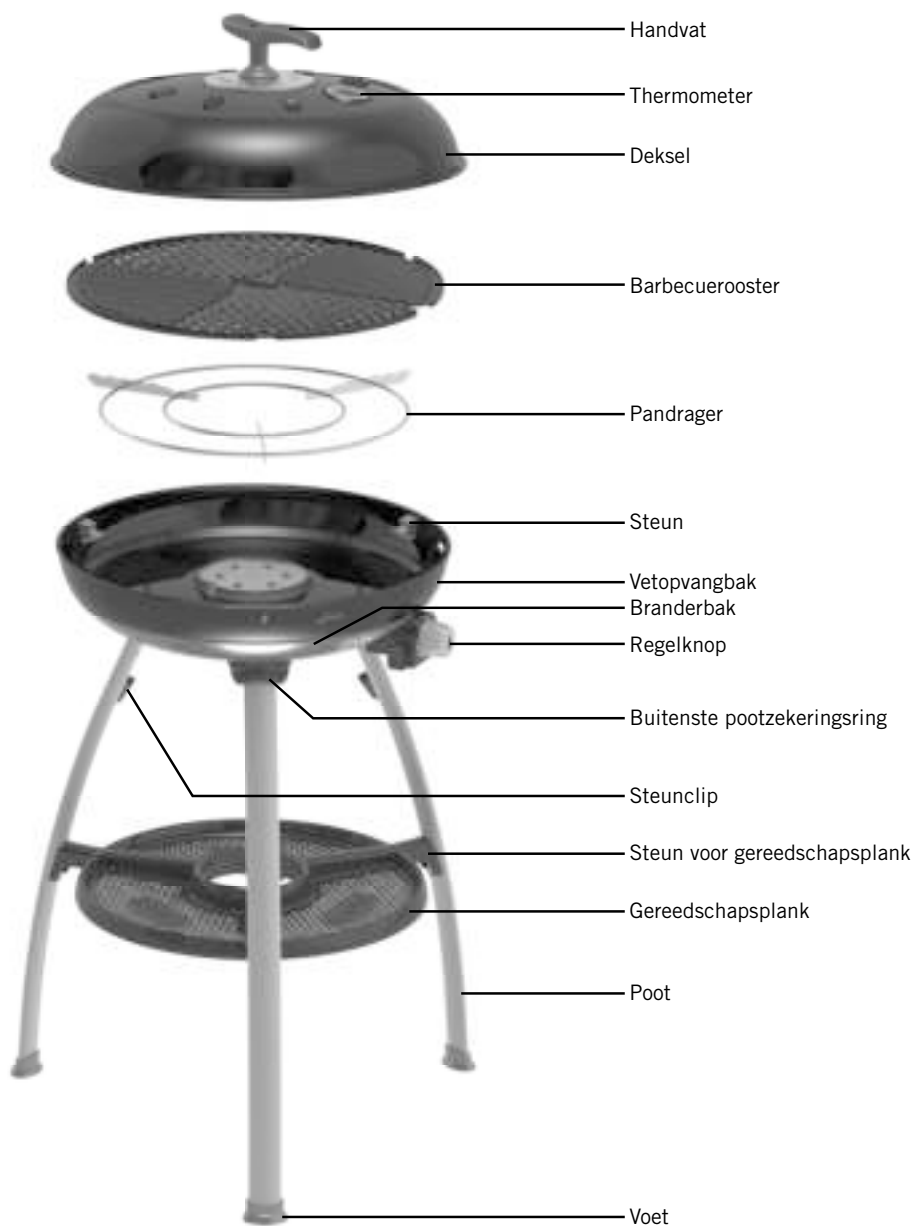
Carri Chef 2 Skottel Combo 2 (productcode: 8910-11)



Afb. 5b

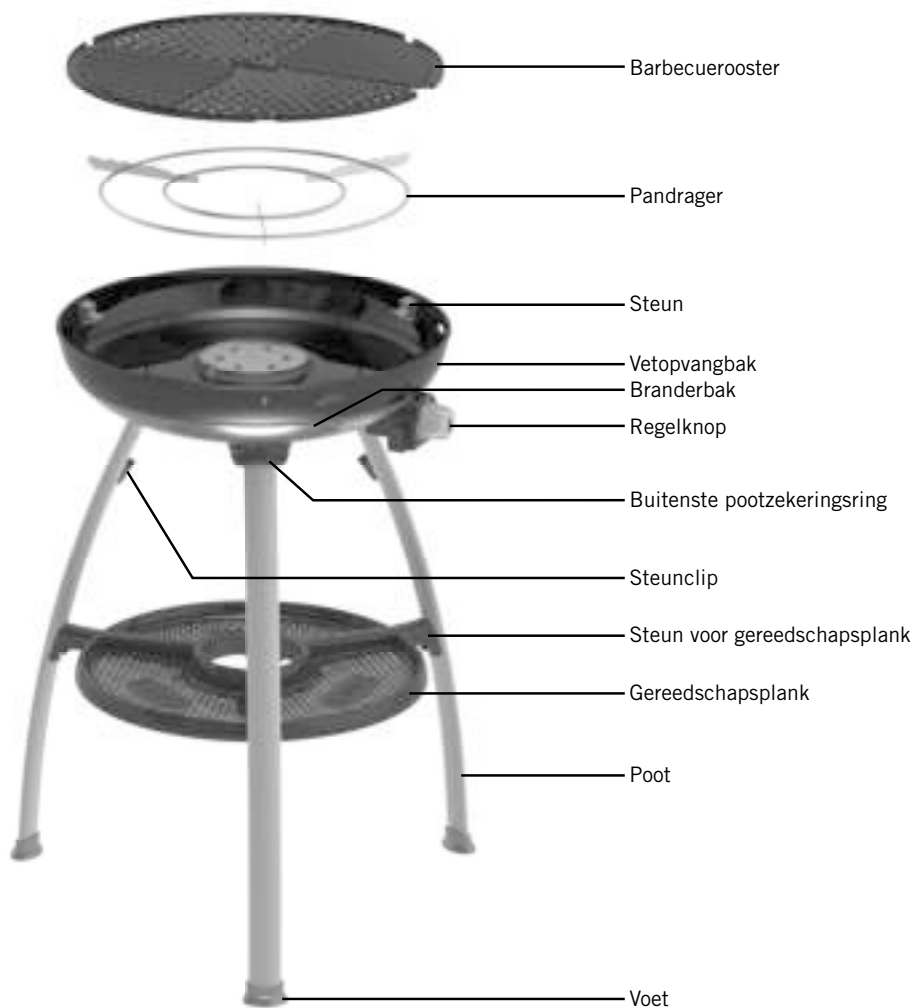
4. Combinaties

Carri Chef 2 BBQ Combo 1 (productcode: 8910-20)



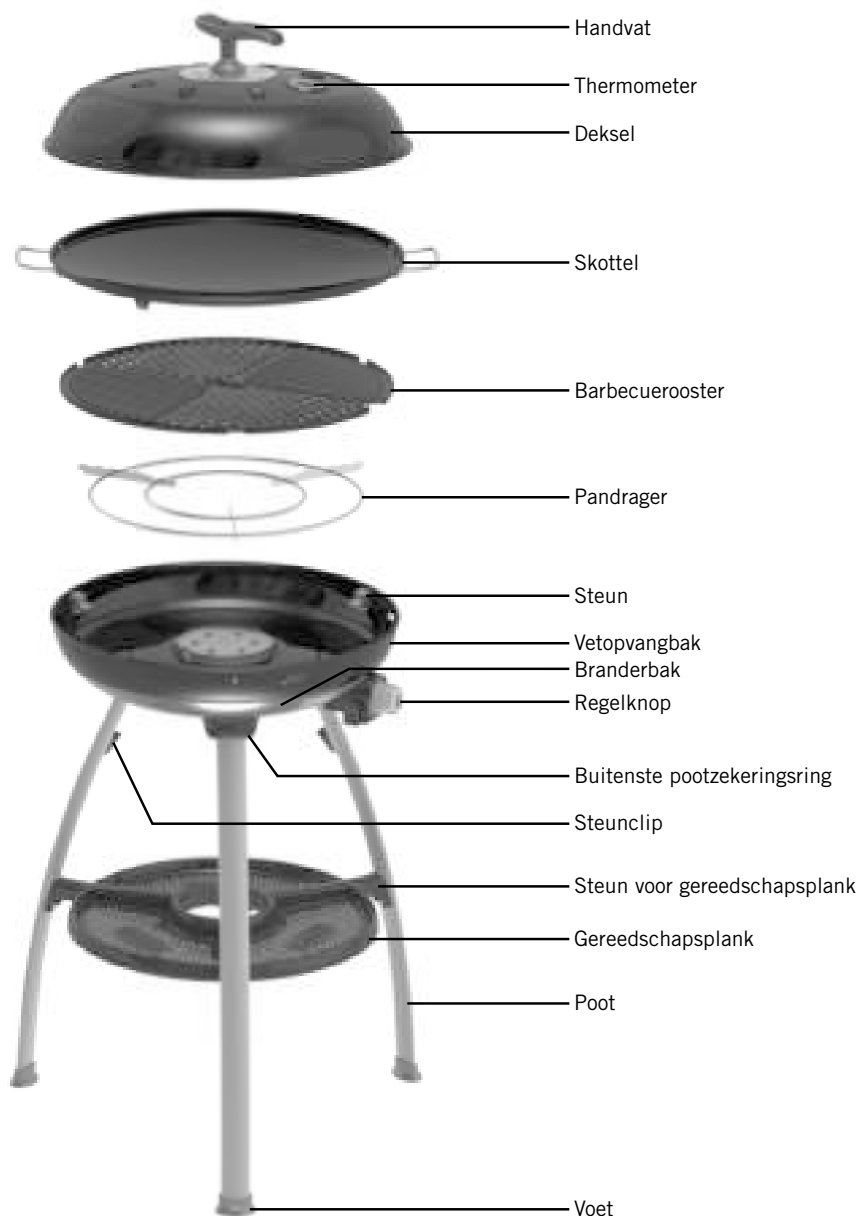
4. Combinaties

Carri Chef 2 BBQ Combo 2 (productcode: 8910-21)



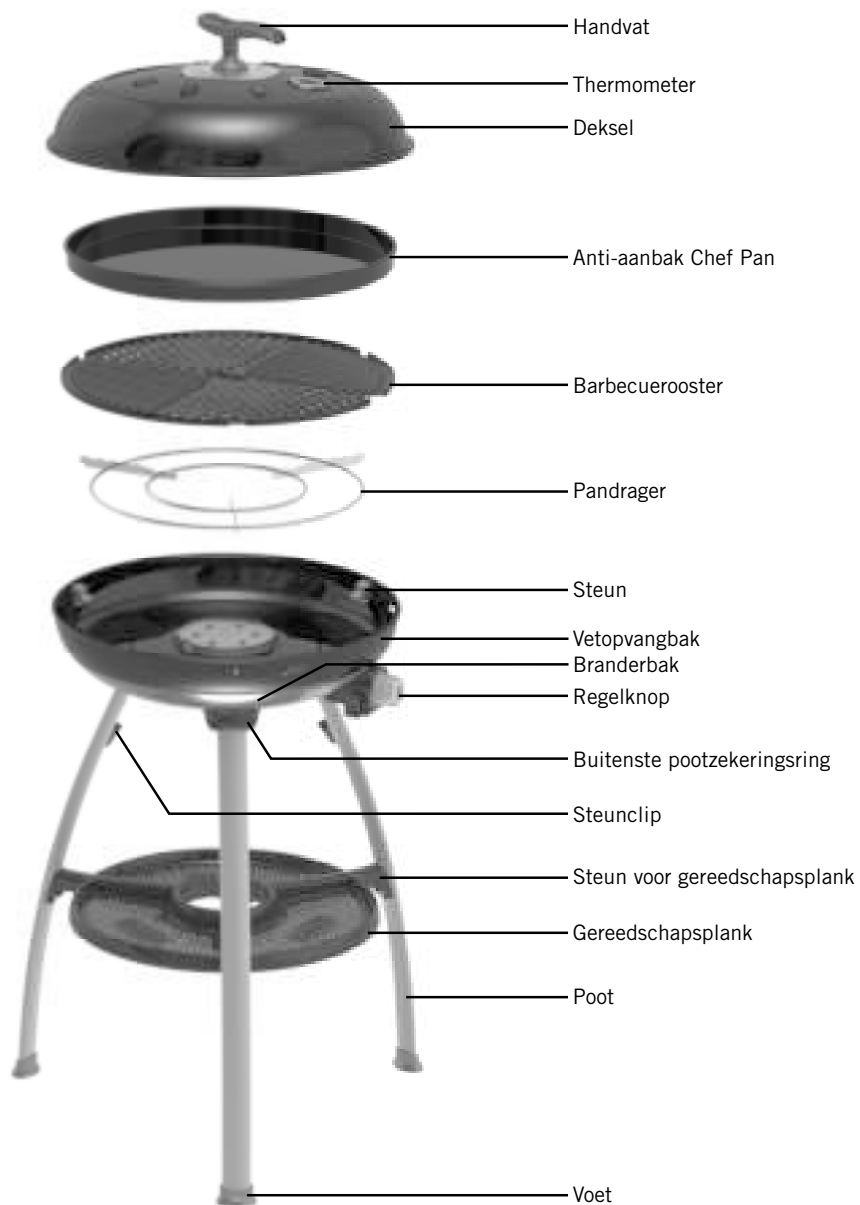
4. Combinaties

Carri Chef 2 BBQ / Skottel Combo (productcode 8910-30)



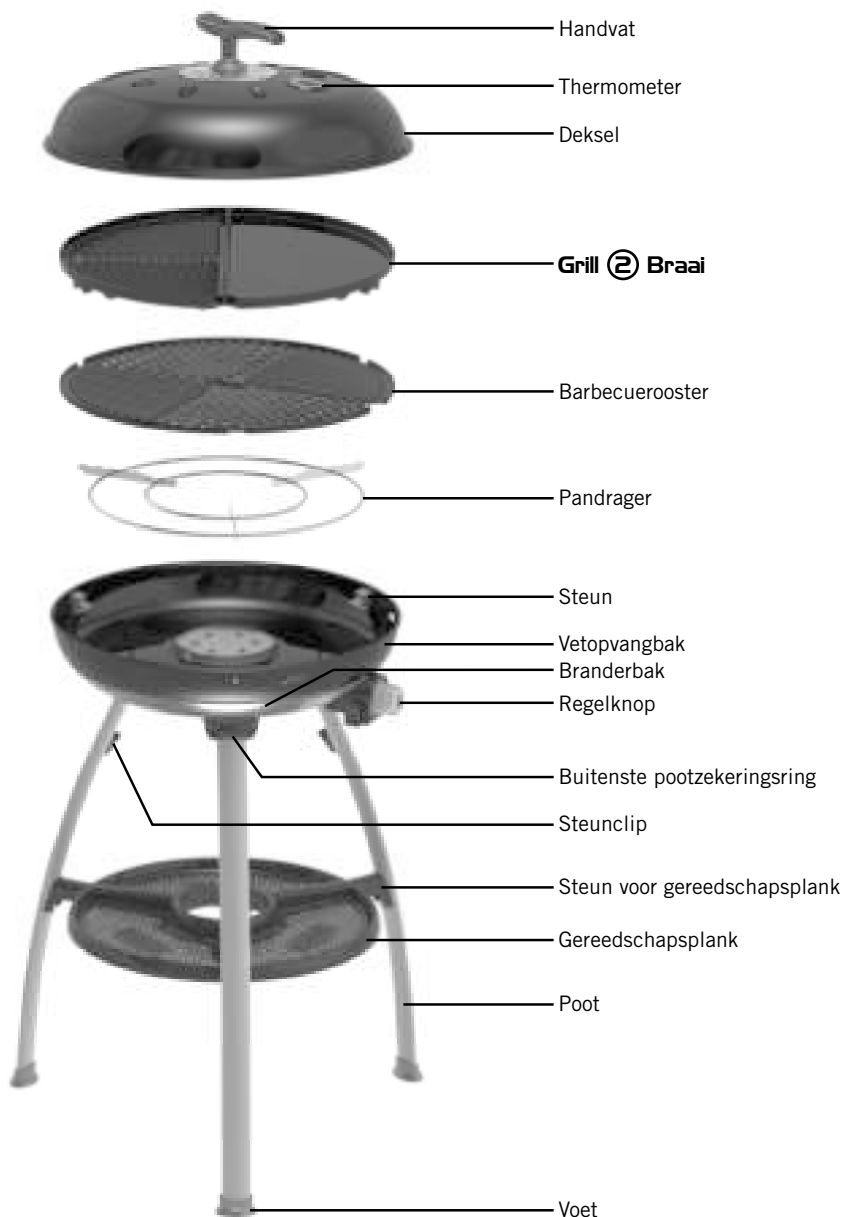
4. Combinaties

Carri Chef 2 BBQ / Chef Pan Combo (productcode: 8910-40)



4. Combinaties

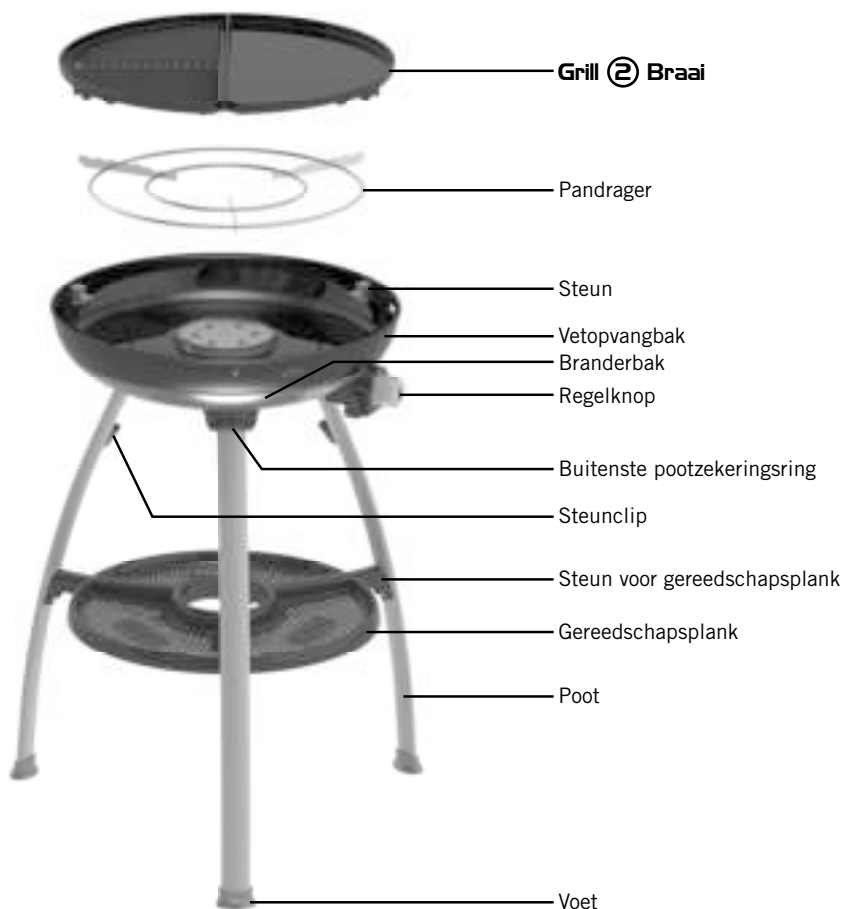
Carri Chef 2 BBQ / Grill  Braai Combo 1 (productcode 8910-50)



Afb. 9a

4. Combinaties

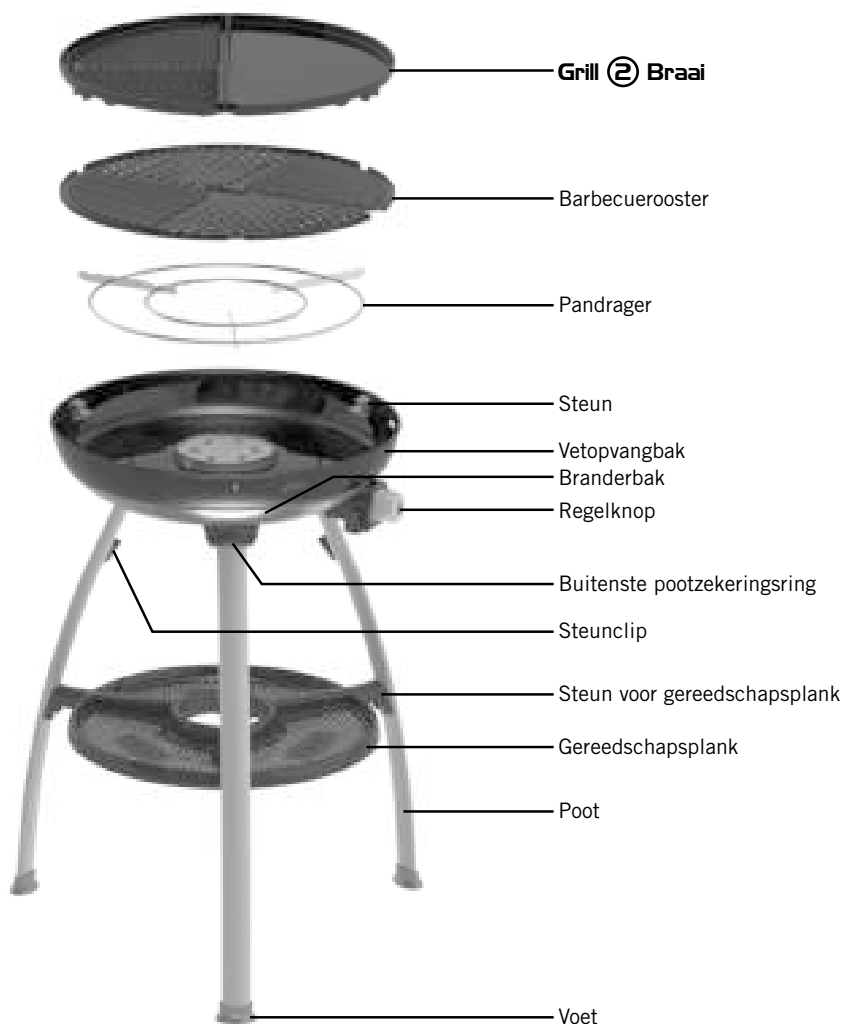
Carri Chef 2 BBQ / Grill  Braai Combo 2 (productcode 8910-51)



Afb. 9b

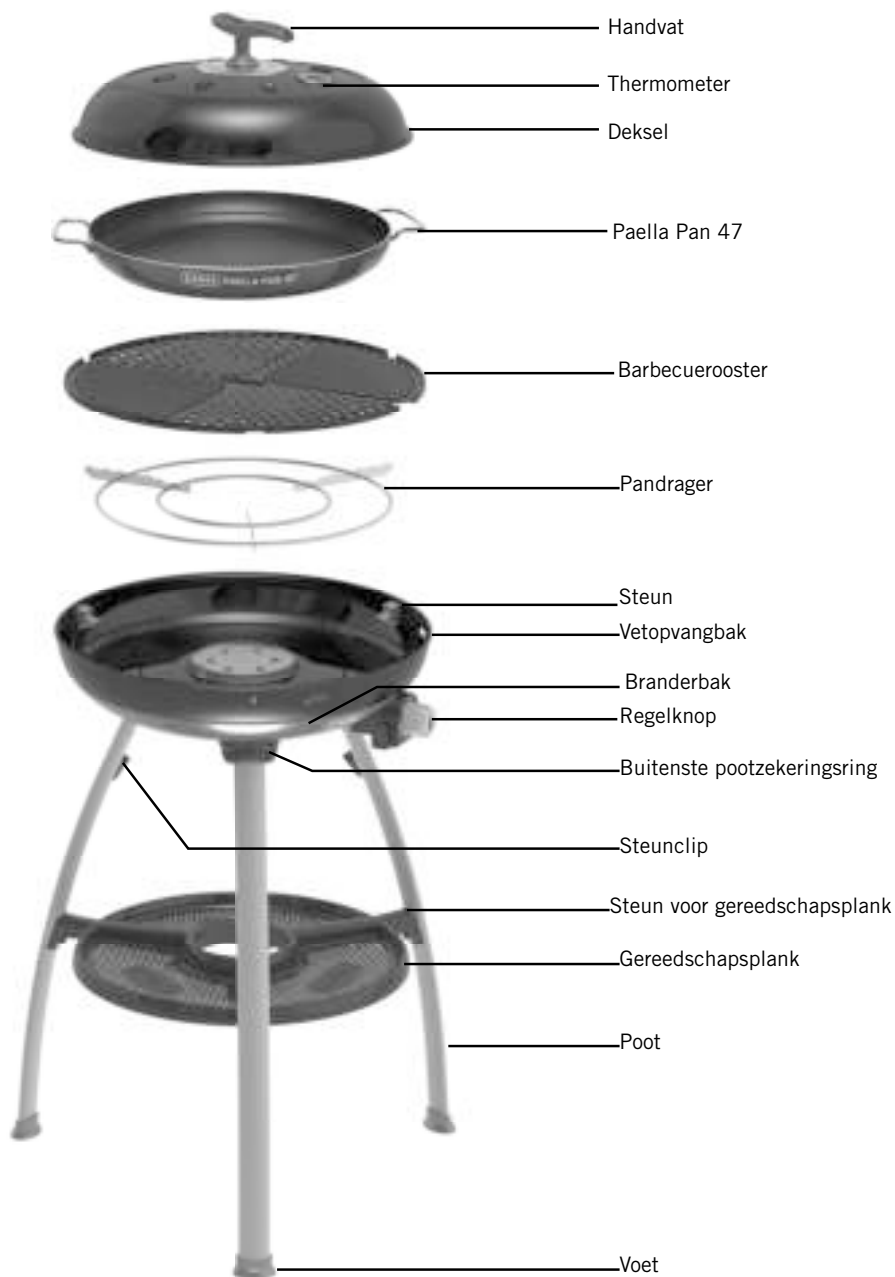
4. Combinaties

Carri Chef 2 BBQ / Grill  Braai Combo 3 (productcode 8910-52)



4. Combinaties

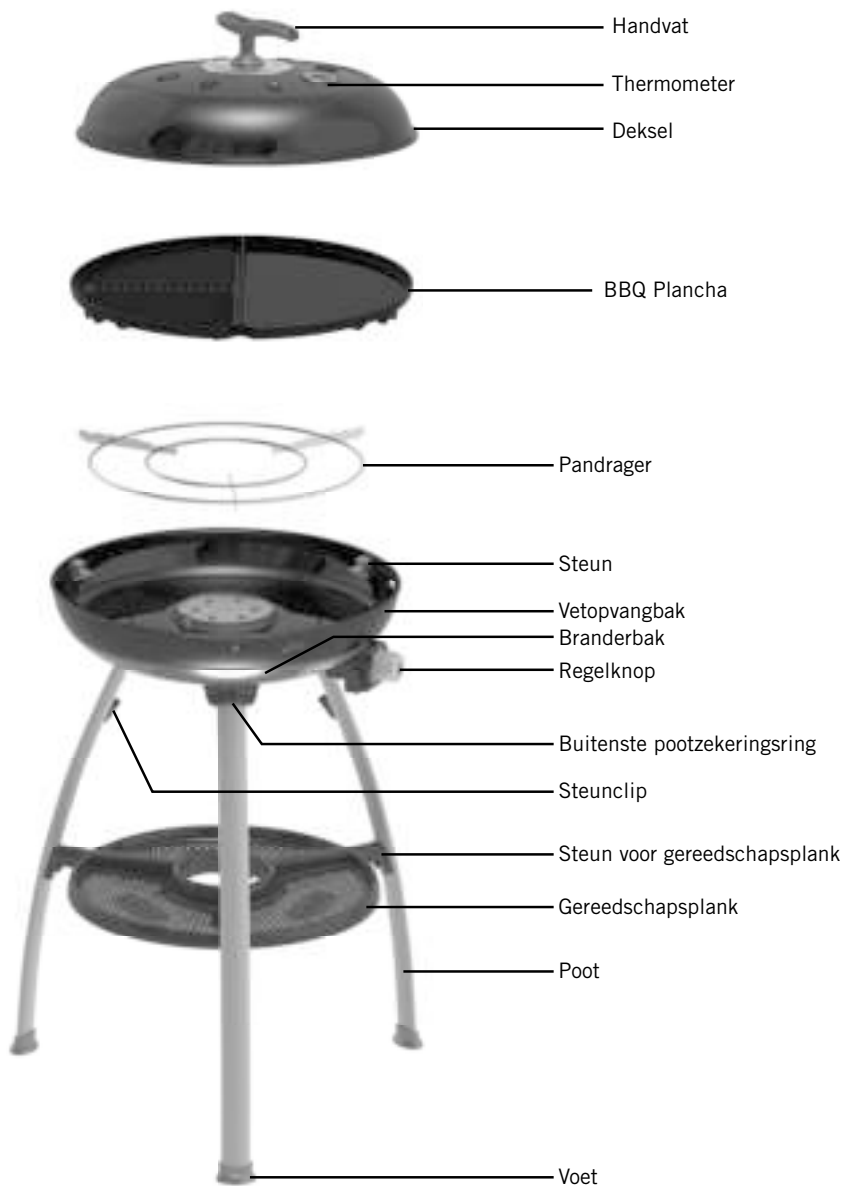
Carri Chef 2 Gourmet Combo (Productcode 8910-70)



Afb. 9d

4. Combinaties

Carri Chef 2 Plancha Combo (productcode 8910-80)



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 10).
- Apparaatcategorieën 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. Aan de andere kant, bevestig 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 toezichthouders). Controleer opnieuw of de slang goed vastzit. Het type slang wordt gebruikt moet voldoen aan de relevante EN-norm en zoek eis. In Zuid-Afrika dient de gebruikte drukregelaar te voldoen aan SANS 1537.
- 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 800 mm en niet langer dan 1,5 m. 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 beklemd 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.



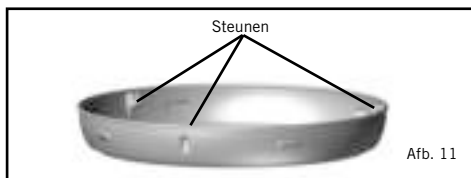
Afb. 10

6. Het apparaat aansteken

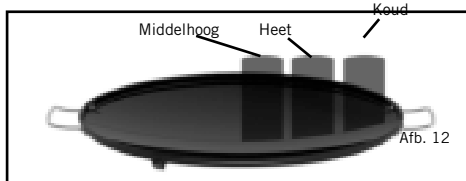
Voorzorgsmaatregelen bij het aansteken.

- 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 wordt bevestigd aan de vetopvangbak. 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.
- Verplaats 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.

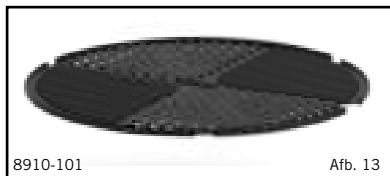
7. Gebruik van het apparaat en de kookplaten



Afb. 11



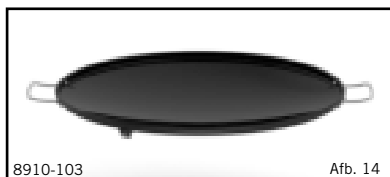
Afb. 12



Afb. 13

Barbecuerooster (Afb. 13)

- Meegeleverd met model 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-52 en 8910-70.
- Het barbecuerooster rust op drie gietaluminium steunen in de vetopvangbak (afb.11).
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Kookplaat met antiaanbaklaag.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee de antiaanbaklaag permanent beschadigt.
- 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.



Afb. 14

Skottel (Afb. 14)

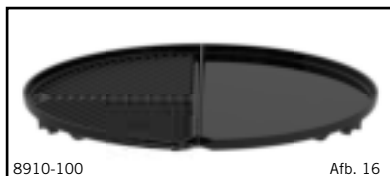
- Meegeleverd met model 8910-10, 8910-11 en 8910-30.
- De skottel rust op eigen steunen in de vetopvangbak.
- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel.
- Porselein geëmailleerde bakplaat.
- Ideaal voor wokken, roerbakken en de bereiding van pasta- en ontbijtgerechten.
- Een handige draagtas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



Afb. 15

Anti-aanbak Chef Pan (Afb. 15)

- Meegeleverd met model 8910-40.
- De Chef Pan rust op drie gietaluminium steunen in de vetopvangbak (afb.11).
- 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.



Afb. 16

Grill 2 Braai (Afb. 16)

- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel (Meegeleverd met model 8910-50, 8910-51 en 8910-52).
- De Grill2Braai rust op drie gietaluminium steunen in de vetopvangbak (afb.11)
- Kookplaat met antiaanbaklaag.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat u daarmee de antiaanbaklaag permanent beschadigt.
- Het vlakke deel van de plaat is ideaal voor het bereiden van vis, ontbijtgerechten en pannenkoeken; het geribbelde deel is uitstekend 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.



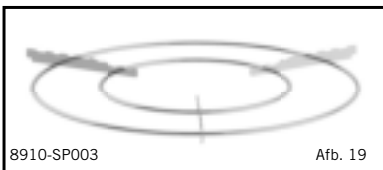
Afb. 17

Braadbak (Afb. 17)

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



Afb. 18



8910-SP003

Afb. 19

Pizzasteen (Afb. 18)

- Verkrijgbaar als extra accessoire en reserveonderdeel (niet meegeleverd).
- 10 mm dikke steengrillplaat bestand tegen temperaturen tot 500°C
- Inclusief vernikkelde houder.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de steengrillplaat.



5758

Afb. 19.1

Pandrager (Afb. 19)

- 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.
- Vernikkelde pandrager geschikt voor de meeste standaard panmaten.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de pandrager.



8910-108

Afb. 19.2

Paella Pan 47 (Afb. 19.1)

- Meegeleverd met model 8910-70.
- Dit 47cm lichtgewicht maar dik aluminium met antiaanbaklaag pan is eenvoudig te gebruiken en schoon.
- Roestvrij staal handgrepen zorgen voor eenvoudige bediening.
- De onderkant van de pan is een heldere, staal machinaal afwerking.
- Een handige draagtas is inbegrepen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Paella Pan.

BBQ Plancha (Afb. 19.2)

- Meegeleverd met model 8910-80.
- De BBQ Plancha geeft maximale veelzijdigheid met open grill BBQ aan de ene kant en platte grillpan op de andere.
- De keramische gecoate top is gemakkelijk te gebruiken en schoon.
- Een handige draagtas is inbegrepen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de BBQ Plancha.

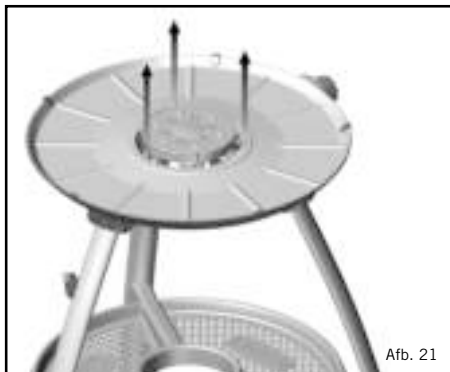
- **BELANGRIJK!** Gebruik uitsluitend de daarvoor bedoelde **CARRI CHEF** -kookplaten om uw garantie te behouden.
- **LET OP!** Gebruik altijd de deksel als windscherm als u het apparaat gebruikt bij windiger weer.

8. Algemeen onderhoud

- De verantwoordelijkheid voor het onderhoud van dit apparaat berust 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 hiteschildplaat (afbeelding 21). Verwijder de hiteschildplaat (afbeelding 22) en zorg er daarbij voor de piëzo-elektrode niet te beschadigen. De straalpijp (B) kan nu worden verwijderd met behulp van een passende moersleutel (afbeelding 23). 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.



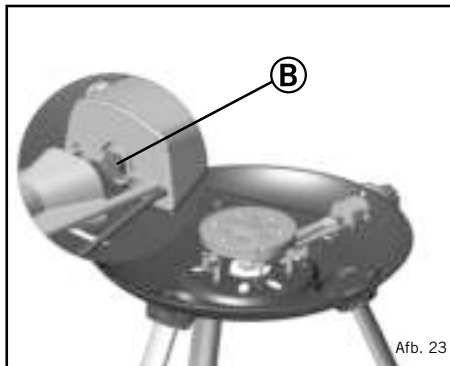
Afb. 20



Afb. 21



Afb. 22



Afb. 23

9. Reinigen

- **Let op:** zie sectie 7 voor onderdelen
- **Skottel BBQ:** Vul de kookplaat na gebruik met zeepwater en zet de plaat op laag vuur om aanbaksels los te weken. Nadat het teveel aan vet is verwijderd, reinigt u de Skottel BBQ in warm water met een geschikt, niet schurend schoonmaakmiddel. 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 BBQ. Reinig het rooster en de deflectorplaat in warm water met een niet schurend schoonmaakmiddel nadat u achtergebleven vetresten heeft weggeveegd.
- **Barbecuedeksel:** reinig de barbecuedeksel in warm water met een geschikt, niet schurend schoonmaakmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schuurmiddelen, omdat u hiermee de beschermlaag beschadigt.
- **Let op:** hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met ovenreiniger.
- Onderhoud kookplaten met een antiaanbaklaag
- De antiaanbakplaten zijn voorzien van een PTFE-antiaanbaklaag die met veel succes wordt toegepast op het beste kookgerei ter wereld. Goed onderhoud draagt bij aan verlenging van de levensduur van de antiaanbaklaag, 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 antiaanbaklaag te beschermen.
- De antiaanbaklaag kan gemakkelijk beschadigd raken door het gebruik van metalen kookmaterialen.
- **LET OP! Het is raadzaam bij het koken uitsluitend gebruik te maken van kunststof of houten kookmaterialen.**
- Voorkom oververhitting van de antiaanbaklaag en vet de kookplaat voor gebruik altijd in met wat olie.
- **Laat de antiaanbaklaag altijd afkoelen voordat u die onderdompelt in water.**
- De kookplaat met antiaanbaklaag 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 antiaanbaklaag 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.

10. Opbergen en transport

- De CADAC Carri Chef wordt geleverd met een reeks draagtassen waarin u alle onderdelen van uw model eenvoudig kunt vervoeren en opbergen.
- Berg de Carri Chef als volgt op:
- De hoofd tas bevat de volgende onderdelen:
 - Branderbak
 - Vetopvangbak (rust boven op de branderbak)
 - Pandrager
- De barbecuedeksel kan met de meegeleverde banden aan de achterzijde van de tas worden bevestigd.
- Een speciale tas bevat de skottelplaat.
- Een speciale tas bevat het barbecuerooster.
- Een speciale tas bevat de Chef Pan.
- Een speciale tas bevat de **Grill @ Braai**
- Een speciale tas bevat de Paella Pan 47.
- Een speciale tas bevat de BBQ Plancha.
- De poten kunnen met de meegeleverde banden aan de achterzijde van de tas worden bevestigd.
- Berg uw CADAC Carri Chef altijd op in de meegeleverde tassen en in een droge omgeving, bij voorkeur niet op de grond. Dit is met name belangrijk voor de branderbak in de hoofd tas, omdat vuil en insecten de gastoevoer kunnen belemmeren.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u onderdelen ervan in de bijbehorende tas plaatst.
- Als het apparaat na te zijn opgeslagen een afwijkende werking vertoont, voert u de controles in secties 5 & 8 uit. Als u het probleem daarmee niet kunt verhelpen, is mogelijk de Venturi verstopt. Een verstopte Venturi wordt gekenmerkt door een zwakke, gelige vlam of, in uitzonderlijke gevallen, door het uitblijven van een vlam. Onder deze omstandigheden is het noodzakelijk dat u de brander verwijderd zoals beschreven in sectie 8 - Algemeen onderhoud. Controleer en verwijder zorgvuldig eventuele rommel die zich in de Venturi kan hebben verzameld.

11. Het apparaat terugsturen voor reparatie of service.

- Pas het apparaat niet aan. Dit kan gevaarlijk zijn.
- Als het niet lukt de problemen volgens de instructies op te lossen, neemt u contact op met uw plaatselijke CADAC-leverancier voor informatie over het terugsturen van het product.
- Voor uw CADAC Carri Chef geldt een CADAC-fabrieksgarantie van twee jaar.

12. Reserveonderdelen en accessoires

- Gebruik altijd originele CADAC-reserveonderdelen omdat deze gemaakt zijn om het apparaat optimaal te laten functioneren.

