



LIVE THE BRAAI LIFE

SKOTTEL BRAAI GRILL BRAAI PAELLA BRAAI

MODEL No: 8309T-13



SKOTTEL BRAAI



PAELLA BRAAI

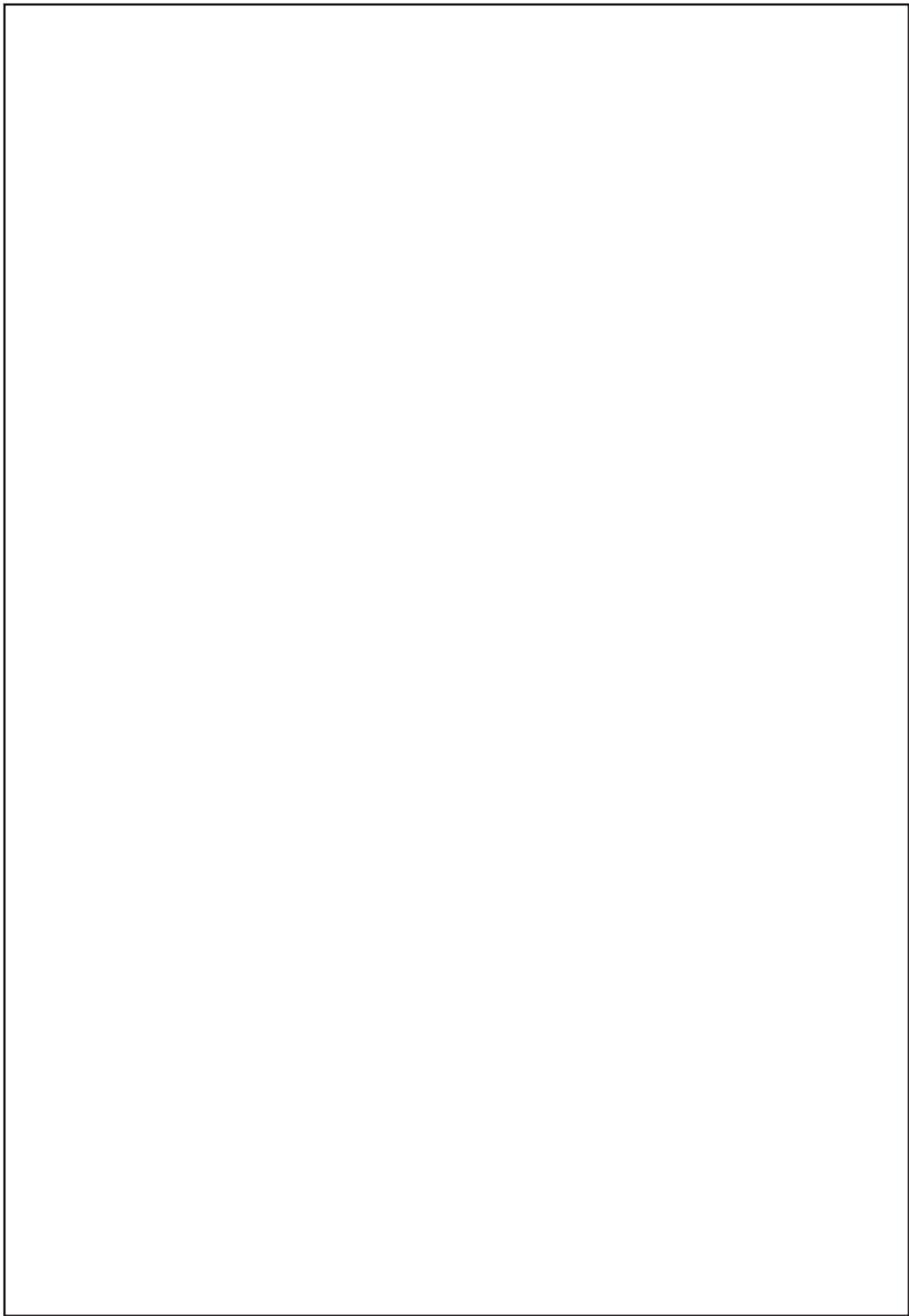


GRILL  BRAAI



USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE FI



CAUTION

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

IMPORTANT

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

Retain these instructions for future reference.



1. General

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

PRODUCT No. 8309

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

Country name abbreviations

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

2. Safety Information

Hose

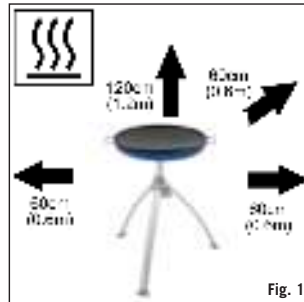
- The hose must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas container.
- Do not use the appliance if it has a damaged or worn hose. Replace the hose.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.

Gas Container

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

Assembly and use

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



- Do not cover up or change the burner pan (F) air holes on the base plate, as it will influence the flow of air to the stem air holes located inside the tripod housing (J). This, in turn, will affect the performance of the product and may lead to an unstable flame
 - Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm. (See Fig.1)
 - Caution: Accessible parts may become very hot, the use of protective gloves is recommended.
 - Keep young children away from the appliance.
 - Use Outdoors Only
- Light back
- In the event of light back (where the flame burns back and ignites inside the burner or venturi housing), immediately turn off the gas supply by firstly closing the control valve on the gas container and then the appliance valve (M). After the flame is extinguished, remove the regulator and check the condition of the seal; replace the seal if in doubt. Re-light the appliance as described in Section 7 below. Should the flame persistently light back, return the product to your authorised CADAC repair agent.
- Leaks
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it outside immediately into a well-ventilated flame-free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.
 - The correct way is to smear the joints with soapy water. If a bubble or bubbles form then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply firstly by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water.
 - If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection / repair.

3. Components

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

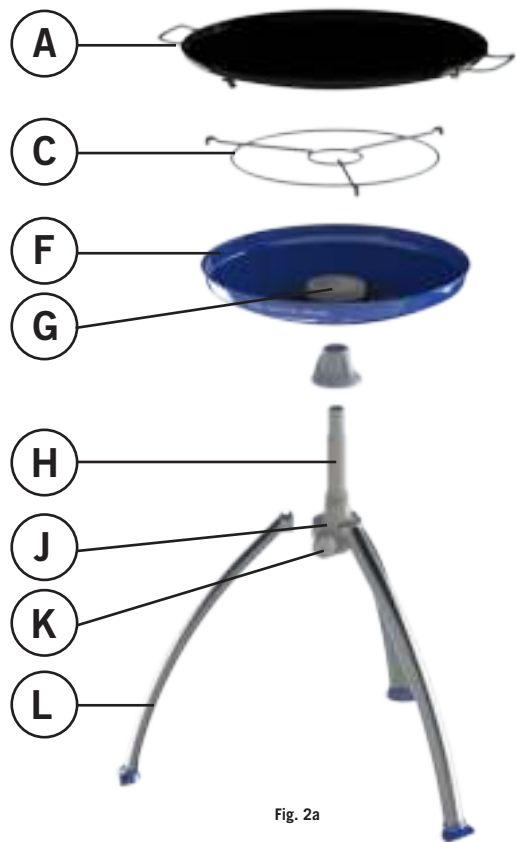


Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

4. Assembly Instructions

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

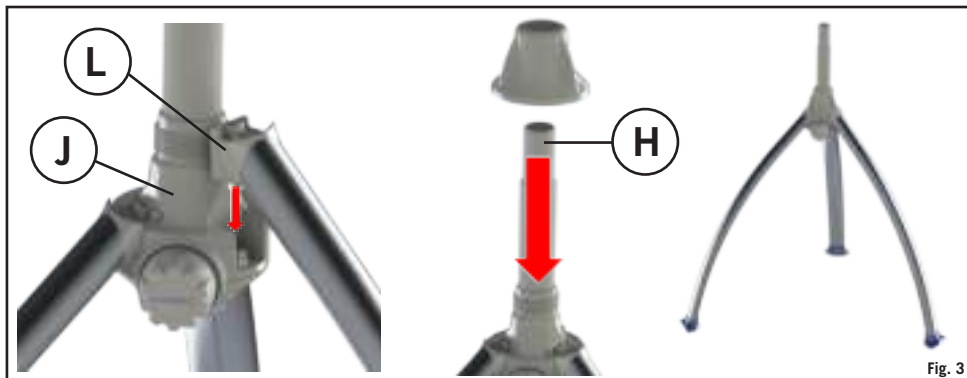


Fig. 3

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

- On the other end, attach a suitable 30bar low-pressure (I3B/P (30) : 30mbar Butane/Propane configurations regulator; I3+(28-30/37): 30mbar Butane regulator or 37mbar Propane regulator); I3B/P(37): 37mbar Butane/Propane configurations regulators). Again making sure that the hose is well seated. The type of hose used shall comply with the relevant EN standard and locate requirement. In South Africa the regulator used must comply with SABS 1237.
- Appliance category:** I 3B/P (50) (AT, DE)
- Screw a Hose with the correct threaded fittings on each end, onto the left hand ¼" BSP thread of the Valve (O) (Fig.4). Attach a suitable 50mbar low-pressure regulator on the other end of the hose. The hose used must comply with DIN 4815 part 2 or equivalent.
- The hose length should be no less than 800mm and shall not exceed 1.5m. Check the expiry date on the hose and replace when necessary or when national conditions require it.
- Do not twist or pinch hose. Do not route the hose in any manner that will cause it to come into contact with any surfaces that would become hot during use.
- Before fitting your gas cylinder (Section 5), ensure that the Valve (M) is in the OFF position by turning the Control Knob (K) clockwise to its stop position. (See Fig.8 a, b)
- Fit the Burner Pan(F) onto the Stem(H), and ensure is sealed properly. (Fig 5)

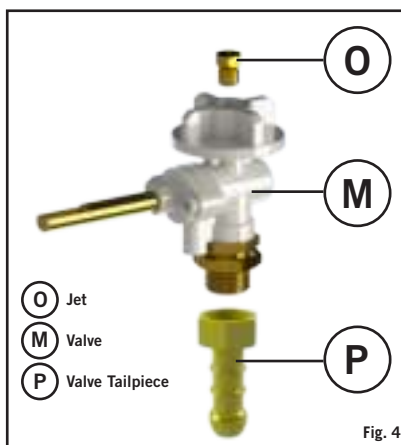


Fig. 4



Fig. 5

5. Fitting and Changing the Gas Cylinder

- After use, turn off the control knob to the off position (“•” - turn fully clockwise) and close the gas cylinder valve.
- Ensure that the gas cylinder is fitted or changed in a well-ventilated location away from any source of ignition, such as naked flames and away from other people.
- Do not smoke while changing the cylinder.
- When you need to replace your empty cylinder, make sure that the gas is closed at the cylinder valve.
- Remove the regulator from the empty cylinder.
- Avoid twisting the hose whilst connecting the regulator to the new/replacement cylinder.
- Blow out any dust from the cylinder opening to prevent possible blockage of the jet.
- Place the full cylinder in its allocated space and attach the regulator connection to the cylinder.
- Ensure that a complete gas seal has been made (check for the smell of gas around the connection joint). Do not check for leaks with a naked flame. Use warm soapy water only, applied to the joints and connections of the appliance. Any leakage will show up as bubbles around the leakage area. If you are in doubt, contact your nearest stockist.

6. Using the Appliance

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

- Assemble the tripod as described in Section 4.
 - Place the burner pan (F) on the stem and tri pod assembly.
 - Light the appliance as described in Section 7.
- For Skottel Braai
- To prepare the Skottel Braai for use place it onto the burner pan (F) so that all three locators (V) (Fig.7a) will properly mate with the lip on the circumference of the burner pan (F) thus ensuring a stable fitment.
 - Cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob (K) to regulate the degree of heat. A feature of the Skottel BBQ is that it offers various heat zones (See Fig.7b). This is very useful as some foods cook quicker than others and the food that is ready first, can be moved to the cooler areas of the dish to keep warm whilst the balance of the food is still cooking.
- For Grill2Braai
- To prepare the aluminium grill plate for use, place it on the top edge of the fat pan, ensuring all locating feet are securely positioned.
- For Paella Pan
- To use the paella pan you need to place it on top of the pot stand. Do not heat paella pan on full flame with no food inside.
 - Adjust the heat as required by adjusting the gas flow on the control knob and start cooking.
 - After completion of cooking close the valve and remove the cooking surface after it has cooled down.
 - After cooking and cleaning, pack the unit away for re-use.

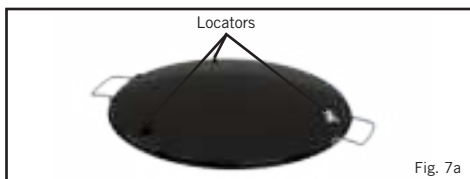


Fig. 7a

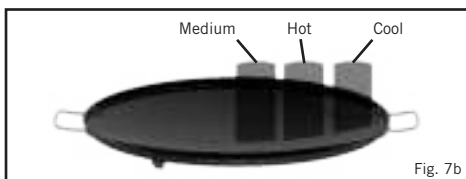


Fig. 7b

7. Lighting the Appliance

Precautions to observe before lighting.

- After prolonged storage, inspect the Burner Pan air holes for insects such as spiders, which could affect gas flow. If there is any evidence of insects / nests, the Base Plate must be removed and any foreign material cleaned out. After checking, re-fit all components into the prescribed position.
 - Use this appliance only on a firm level surface.
- General
- The Control valve is closed by turning the control knob (K) clockwise to its “OFF” position and opened by pushing and turning anticlockwise.
 - Adjust the flame intensity to the desired level by turning the Control knob (K) clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase it (See Fig.8a & b).
 - When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
 - Do not move the appliance when in use, apart from being an unsafe practice to move the appliance whilst lit it may cause flaring.
 - After use, first close the valve on the gas container (where applicable). When the flame has extinguished, close the valve on the appliance by turning the control knob (K) fully clockwise.
- Lighting up using a match or BBQ lighter (See Fig. 8a and 8b)
- To light the appliance, light a match or barbecue lighter. Open up the control valve slightly (K) as described under ‘General’ and light the appliance burner (G). When starting cold, the appliance may be lit from the top (See Fig.8b) prior to fitting the desired cooking surface onto the burner pan (F).

8. General Maintenance

- This appliance does not require scheduled maintenance.
- Replacing a Blocked Jet:
- Your appliance is fitted with a specific size jet (O) to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the Jet (O) become blocked, this may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the Jet (O) with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.
- To replace the Jet (O): Unscrew the 3 screws on the bottom housing cover and remove cover.
- Remove Valve base plate assembly by unscrewing the six self-tapping screws fixing it to the tripod housing (J) and subsequently remove the valve (M) from the housing simply by sliding it out.
- The jet (O) will now be accessible at the top of the valve (M).
- Unscrew the jet (O) from the valve (M) using a suitable spanner.
- Do not use pliers on the jet as this may damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not over-tighten as this may damage the jet.
- Re-fit the valve and baseplate in the reverse order of assembly. When re-fitting the valve, ensure that the valve spindle aligns with slot in the tripod housing.
- Reconnect the gas supply as described in the Assembly Instructions
- Replacing the Hose:
- The fitting of a hose is described in Section 4.



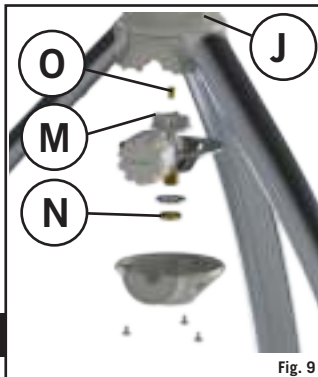
9. Cleaning

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



10. Storage

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









11. Returning the appliance for Repair, Service & Warranty

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





12. Spares & Accessories

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

Spares

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

Accessories

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
	8309-100		98433		370-EU 370-UK 370-ZA
	8910-100		5758		

13. Warranty

CADAC (Pty) Ltd hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this CADAC gas appliance, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Valves:	5 Years
Plastic parts:	No Warranty
Enamel parts:	5 Years
Burners:	1 Year

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

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

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

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

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

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

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

This Warranty applies only to products sold at retail.

To enjoy and ensure longevity of your CADAC product, please refer to the cleaning and maintenance section of the user manual with particular attention to the care of any stainless steel parts.

Zusammenbau und Benutzung

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

3. Vergrößerte Ansicht

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

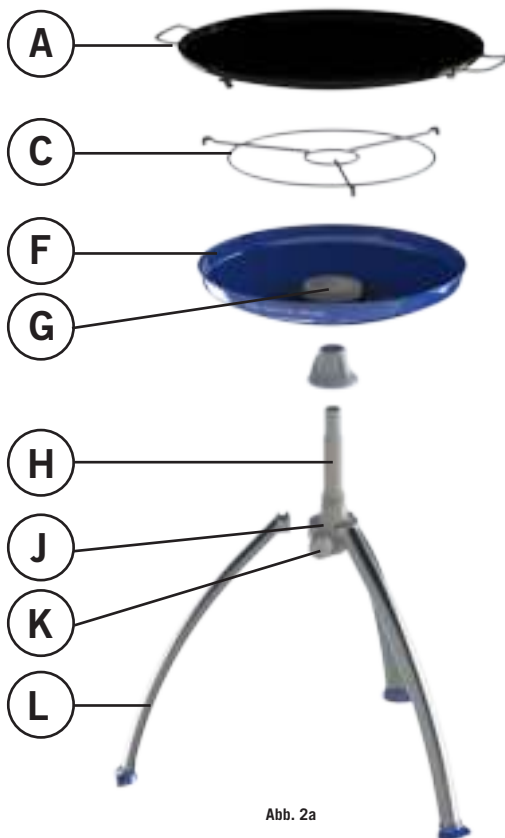


Abb. 2a



Abb. 2b



Abb. 2c

4. Montage-Anweisung

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

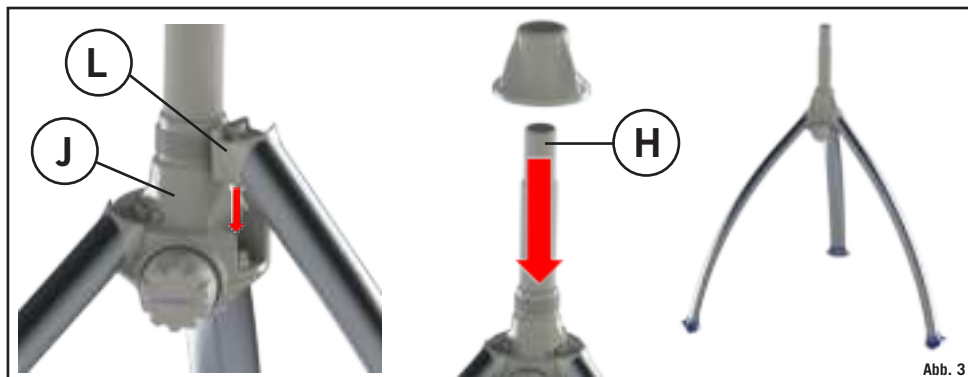


Abb. 3

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

- Auf der anderen Seite fügen Sie einen geeigneten 30 mbar Niederdruck (I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) Butan Konfiguration) oder einen Niederdruck (I 3+ (28-30/37) Propan Konfiguration) - Regler an und achten Sie wieder darauf, dass der Schlauch fest sitzt. Der Schlauch muss BS 3212:1991/SABS 1156-2 oder Ähnlichem entsprechen. In Südafrika muss der Regler den Auflagen von SANS 1237 entsprechen.

Geräte-Kategorien: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Die korrekten passenden Gewinde an beiden Enden des Schlauchs auf das linke 1/4" (0,64 cm) BSP-Gewinde des Ventils (O) (Abb. 4) aufschrauben. Fügen Sie am anderen Ende des Schlauchs einen geeigneten 50 mbar Niederdruck-Regler an. Der Schlauch muss die Auflagen von DIN 4815 Teil 2 oder ähnlich erfüllen.
- Der Schlauch soll nicht kürzer als 800 mm und nicht länger als 1,5 m sein. Prüfen Sie das Verfalldatum des Schlauchs und erneuern Sie ihn wenn notwendig oder wenn es die nationalen Vorschriften erfordern.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder einklemmen. Den Schlauch derartig legen, dass er nicht mit irgendwelchen Oberflächen in Berührung kommt, die bei Gebrauch heiß werden.
- Bevor Sie Ihren Gaszylinder anbringen (Abschnitt 5), achten Sie bitte darauf, dass das Ventil (M) sich in der AUS-Position befindet, indem Sie den Kontrollknopf (K) im Uhrzeigersinn bis zur Stopp-Position drehen. (Siehe Abb. 8 a, b)
- Setzen Sie die Brenner-Pfanne (F) auf das Rohr (H) und achten Sie dabei darauf, dass sie richtig abgedichtet ist. (Siehe Abb. 5).

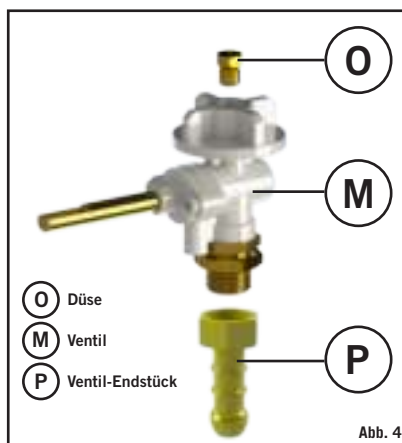


Abb. 4



Abb. 5

5. Einbau und Austauschen des Gasbehälters

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

6. Benutzung des Gerätes

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

- Stellen Sie das Tripot auf, wie im Abschnitt 4 beschrieben.
- Stellen Sie die Brennpfanne (F) auf die Rohr-Tripot-Einheit.
- Stellen Sie das Gerät, wie in Abschnitt 7 beschrieben, an.
Für Skottel Braai
- Zur Vorbereitung platzieren Sie das Skottel-Braai derartig auf die Brennerpfanne (F), dass sich die drei Stifte (V) (Abb. 7a) richtig mit dem Rand der Brennerpfanne (F) verbinden und alles fest zusammenpasst.
- Die Kochtemperaturen lassen sich leicht auf Ihre Bedürfnisse einstellen, indem Sie den Kontrollknopf (K) zur Hitzeregulierung drehen. Eine Funktion des Skottel-Grills ist, dass es mehrere Heizbereiche bietet (siehe Abb. 7b). Das ist sehr nützlich, denn einige Nahrungsmittel lassen sich schneller kochen als andere und die Speisen, die zuerst fertig sind, können dann auf eine etwas kühlere Fläche zum Warmhalten geschoben werden, während der Rest der Speisen noch kocht.
Für Grill2Braai
- Zur Benutzung der Aluminium-Grillplatte diese auf die oberste Seite der Fettpfanne stellen und darauf achten, dass die Füße festsitzen.
Für Paella Pan
- So verwenden Sie die Paella-Pfanne müssen Sie es auf dem Topfstander zu platzieren. Nicht Paella-Pfanne auf voller Flamme ohne Nahrung innen erwärmen.
- Passen Sie die Hitze durch Regulierung der Gaszufuhr mit dem Kontrollknopf an und beginnen Sie mit dem Kochen.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schließen Sie das Ventil und entfernen die Kochfläche, nachdem sie sich abgekühlt hat.
- Nach dem Kochen und Reinigen verpacken Sie das Gerät für späteren erneuten Gebrauch.

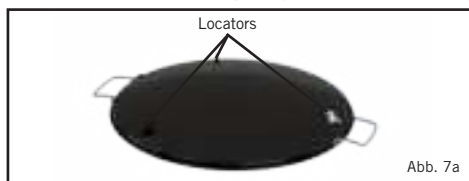


Abb. 7a

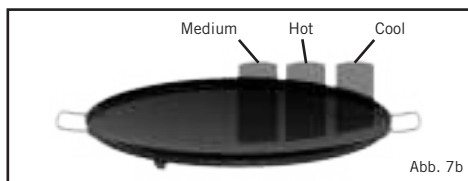


Abb. 7b

7. Anstellen des Gerätes

Vorsichtsmaßnahmen vor dem Anzünden

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

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



Abb. 8a

8. Allgemeine Pflege

- Eine planmäßige Pflege ist für dieses Gerät nicht notwendig.
Austausch eines blockierten Jets:
- Ihr Gerät ist mit einem Jet (O) in einer spezifischen Größe ausgerüstet, um die Gaszufuhr korrekt zu regulieren.
- Sollte das Loch in dem Jet (O) blockiert sein, so ergibt sich daraus eine sehr kleine oder gar keine Flamme. Versuchen Sie nicht, den Jet (O) mit einer Nadel oder einem ähnlichen Werkzeug zu reinigen, denn das könnte die Öffnung beschädigen und damit das Gerät unsicher machen.
- Um einen Jet (O) auszuwechseln: schrauben Sie die 3 Schrauben am unteren Teil des Gehäuses ab und entfernen Sie die Abdeckung.
- Entfernen Sie den Ventilbodenbau indem Sie die sechs Blechschrauben, die es an das Tripotgehäuse (J) binden, abschrauben und danach entfernen Sie das Ventil (M) durch einfaches Herausschieben aus dem Gehäuse.
- Jetzt ist der Jet (O) am oberen Ende des Ventils (M) zugänglich.
- Mit einem geeigneten Schraubenschlüssel lässt sich jetzt der Jet (O) von dem Ventil (M) abschrauben.
- Benutzen Sie an dem Jet keine Zange, da dies den Jet beschädigen oder unbrauchbar oder überhaupt nicht entfernbar machen könnte. Schrauben Sie den neuen Jet in das Ventil. Bitte nicht überdrehen oder sonst wird der Jet beschädigt.
- Setzen Sie das Ventil und die Basisplatte wieder ein. Wenn Sie das Ventil wieder anbringen, achten Sie bitte darauf, dass die Ventilschraube korrekt auf den Schlitz des Tripotgehäuses ausgerichtet ist.
- Verbinden Sie die Gaszufuhr wieder wie unter der Anleitung für den Zusammenbau aufgeführt.
Austausch des Schlauchs:
- Der passende Schlauch wurde in dem Abschnitt 4 - Zusammenbau des Gerätes-beschrieben.

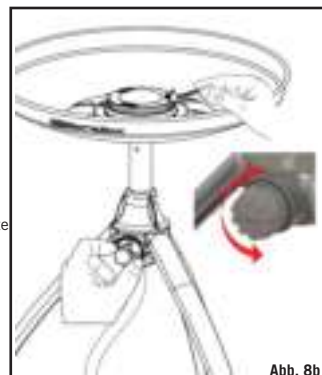


Abb. 8b

9. Reinigung

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

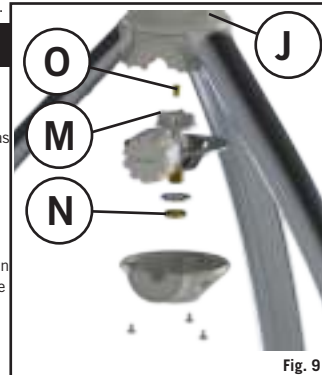


Fig. 9

10. Lagerung und Tragen

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







11. Rückgabe des Gerätes zur Reparatur oder zum Service

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


12. Spares & Accessories

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

Ersatzteile

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

Zubehör

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

13. Garantie

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

Ventile:	5 Jahre
Kunststoffteile:	keine Garantie
Emaillie-Teile:	5 Jahre
Brenner:	1 Jahr

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

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

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

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

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

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

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

Diese Garantie gilt nur für im Einzelhandel verkaufte Produkte.

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

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

BELANGRIJK

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

Bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

1. Algemeen

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

PRODUCT No. 8309				
Land van gebruik	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Categorieën van toestel	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Toegestane gassoorten en bedrijfsdruk	Butaan bij 28-30 mbar Propana bij 28-30 mbar Butaan/propana meng-sels bij 28-30 mbar	Butaan bij 28-30 mbar Propana bij 37 mbar	Butaan bij 37 mbar Propana bij 37 mbar Butaan/propana meng-sels bij 37 mbar	Butaan bij 50 mbar Propana bij 50 mbar Butaan/propana meng-sels bij 50 mbar
Nominaal verbruik	Butaan - 218 gram/uur	Butaan - 218 gram/uur	Butaan - 218 gram/uur	Butaan - 218 gram/uur
Bruto nom. warmte-inbreng	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Gasfit nummer	85		81	74
Gastoevoerbronnen:				
a)	Een hervulbare gasfles niet zwaarder dan 11 kg en die voldoet aan de plaatselijke regelgeving die van kracht is.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac of gelijkwaardige EN417-compatibel wegwerp cartridge.			

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

2. Veiligheidsinformatie

- Gas slang
- De gas slang moet elke keer vóór het gebruik gecontroleerd worden op slijtage of beschadiging voordat deze aangesloten wordt op de gasfles.
- Gebruik het toestel niet als deze een beschadigde of versleten gas slang heeft. Vervang de gas slang.
- Gebruik geen toestel wat lekt, beschadigd is of niet goed werkt.
- Gas fles
- Zorg ervoor dat de gasfles aangesloten of vervangen wordt op een goed eventileerde plek, liefst buitenshuis, uit de nabijheid van hittebronnen zoals open vuur, waakvlam, elektrische kachels en uit de buurt van andere mensen.
- Houd de gasfles uit de buurt van hitte en open vuur. Nooit op een kachel of een ander heet oppervlak plaatsen.
- Gaspatronen /hervulbare flessen mogen alleen in een rechtopstaande positie gebruikt worden om te zorgen voor een juiste brandstof onttrekking. Het niet naleven hiervan kan vloeistof ontlading uit de gasfles veroorzaken wat resulteert in een gevaarlijke werkomstandigheid.
- Probeer nooit de gasfles te verwijderen terwijl het toestel in werking is.
- De gasfles moet na gebruik of tijdens opslag van het toestel losgekoppeld worden.
- Niet voor gebruik met een externe gasvoorziening.
- Montage en het gebruik
- Alleen gebruiken op een stevig vlak oppervlak.
- Verplaats het toestel niet tijdens werking van het toestel.

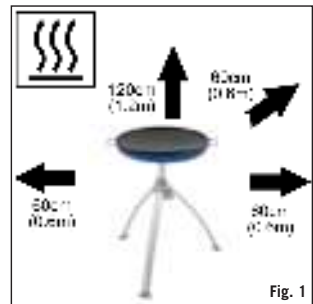


Fig. 1

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

3. Opengewerkte tekening

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

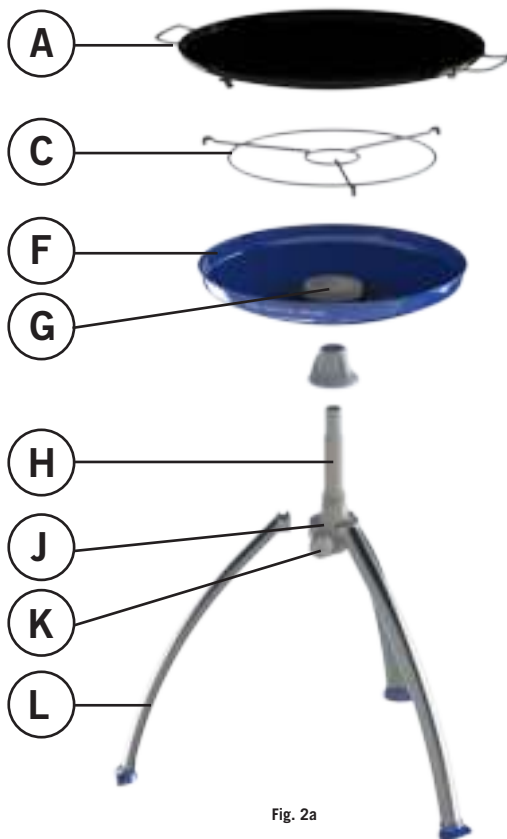


Fig. 2a



4. Montage instructies

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

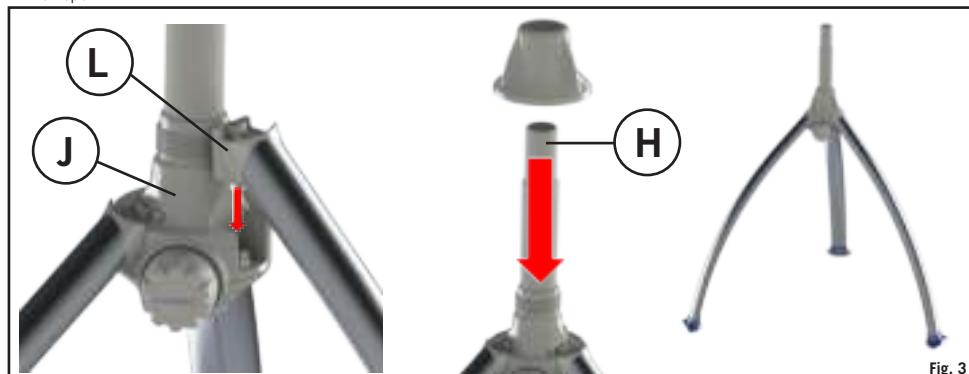


Fig. 3

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

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

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

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

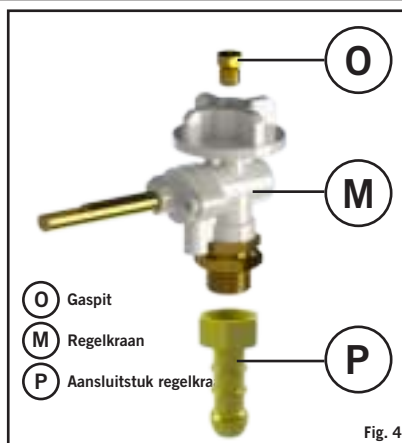


Fig. 4



Fig. 5

5. Aansluiten en verwisselen van de gasfles

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

6. Het toestel gebruiken

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

- Monteer de driepoot zoals beschreven in paragraaf 4.
 - Plaats de brander pan (F) op de buis en driepoot samenstelling.
 - Steek het toestel aan zoals beschreven in paragraaf 7.
- Voor Skottel Braai
- Om de Skottel Braai gereed te maken voor gebruik, deze dusdanig in de brander pan (F) plaatsen dat alle drie locators (V) (Fig.7a) op de juiste manier passen met de lip op de omtrek van de brander pan (F) en dus zorgen voor een stabiele montage.
 - Kook temperaturen worden naar eigen behoefte eenvoudig ingesteld door het draaien aan de regelknop (K) om de warmte te regelen. Een kenmerk van de Skottel barbecue is dat het verschillende warmtezones heeft (Zie fig.7b). Dit is erg handig omdat sommige gerechten sneller bereid zijn dan anderen en het gerecht wat als eerste klaar is, verplaatst kan worden naar minder warme plekken van de schaal om deze warm te houden terwijl de rest van het eten nog wordt bereid.

Voor Grill2Braai

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

Voor Paella Pan

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

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

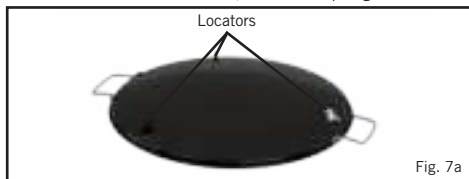


Fig. 7a

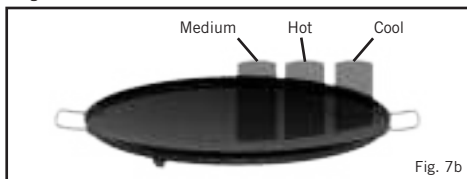


Fig. 7b

7. Het toestel aansteken

Te nemen voorzorgsmaatregelen vóór het aansteken.

- Na langdurige opslag, de luchtgaten van de brander pan controleren op insecten zoals spinnen, die de luchtstroom kunnen beïnvloeden. Als er een aanwijzing is dat er insecten/nesten zitten, moet de basisplaat verwijderd worden en alle vreemde materialen eruit gehaald worden. Na controle, alle componenten in de voorgeschreven positie terugplaatsen.
 - Gebruik dit toestel alleen op een stevig vlak oppervlak.
- Algemeen
- De regelkraan wordt dichtgedraaid door hem rechtsom te draaien tot aan zijn stop positie en opengedraaid door hem linksom te draaien.
 - Stel de vlamgrootte af op de gewenste stand door de regelknop (K) rechtsom te draaien om de vlam kleiner te maken en linksom om deze groter te maken (Zie fig.8a & b).
 - Bij het koken van voedsel met een hoog vetgehalte, kan flakkeren ontstaan als de gekozen warmtestand te hoog is. Mocht dit gebeuren, draai de warmte dan omlaag totdat het flakkeren ophoudt.
 - Erplaat het toestel niet tijdens het gebruik, naast het feit dat het onveilig is om een toestel wat aangestoken is te verplaatsen, kan het flakkeren veroorzaken.
 - Na gebruik, eerst de gaskraan op de gasfles dichtdraaien (indien van toepassing). Wanneer de vlam gedoofd is, de regelknop (K) op het toestel dichtdraaien door de regelknop volledig rechtsom draaien. Aansteken met een lucifer of een barbecue aansteker (Zie fig. 8a en 8b).
 - Om het toestel aan te steken, eerst een lucifer of barbecue aansteker aansteken. Open de regelknop (K) enigszins zoals beschreven in 'Algemeen' en steek de brander van het toestel aan (G). Bij een koude start kan het toestel vanaf de bovenkant aangestoken worden (Zie fig.8b) voordat het gewenste kookoppervlak op de brander pan (F) geplaatst wordt.

8. Algemeen onderhoud

- Dit toestel heeft geen periodiek onderhoud nodig.
Vervangen van een verstopte gaspit:
- Uw toestel is uitgerust met een specifieke maat gaspit (O) om de juiste hoeveelheid gas te reguleren.
- Mocht het gaatje in de gaspit (O) verstopt raken, dan kan dat resulteren in een kleinere vlam of helemaal geen vlam. Probeer de gaspit (O) niet schoon te maken met een speld of een ander dergelijk hulpmiddel aangezien dit de opening kan beschadigen, wat het toestel onveilig kan maken.
- Om de gaspit (O) te vervangen: De drie schroeven op de dekplaat van de onderkant behuizing losschroeven en de dekplaat verwijderen.
- Verwijder de basisplaat van de kraan door het losschroeven van de zes zelf tappende schroeven die deze aan de driepoot behuizing (J) bevestigd en verwijder vervolgens de regelkraan (M) uit de behuizing door hem er eenvoudigweg uit te schuiven.
- De gaspit (O) zal nu bereikbaar zijn aan de bovenkant van de regelkraan (M).
- Schroef de gaspit (O) los van de regelkraan (M) gebruikmaken van een geschikte moersleutel.
- Gebruik geen tang voor de gaspit omdat dit de gaspit kan beschadigen waardoor deze onbruikbaar wordt of onmogelijk verwijderd kan worden. Schroef de nieuwe de gaspit in de regelkraan. Niet te vast aandraaien omdat dit de gaspit kan beschadigen.
- Plaats de regelkraan en basisplaat terug in de omgekeerde volgorde van montage. Bij het terug monteren van de regelkraan, ervoor zorgen dat de as van de regelkraan op één lijn zit met de sleuf in de driepoot behuizing.
- Sluit de gastoevoer weer aan zoals beschreven in montage instructies
Vervangen van de gasslang:
- Het aansluiten van een gasslang wordt beschreven in paragraaf 4 - Montage van het toestel.



Fig. 8a



Fig. 8b

9. Schoonmaken

- Opmerking: Voor referentie van onderdelen (Zie fig.2)
Voor Skottel Braai
- Na het koken, de brander op een laag pitje aan laten staan met zeepwater in de kook schaal om de etensresten zachter te maken. Wanneer het overtollig vet naar tevredenheid verwijderd is, de Skottel barbecue (A) in warm water wassen met een geschikt afwasmiddel zonder schuurmiddel. Gebruik geen metalen voorwerpen of schuurmiddelen op het geëmailleerd oppervlak.
- Na het schoonmaken het kookoppervlak weer conditioneren met een veegje olie.
- Verwijder het vet uit de rand van de brander pan (F), was deze af met warm water en een geschikt afwasmiddel zonder schuurmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schuurmiddelen.
Voor Grill2Braai & Paella Pan
- De grillplaat is bekleed met een stevige duurzame anti- aanbaklaag die met veel succes gebruikt is voor het beste kookgerei ter wereld. Toch kan het verzorgen ervan je helpen te genieten van een extra aantal jaren van gezond, gemakkelijk en anti- aanbak koken.
- Gebruik alleen de lage of middelmatige warmtestanden om de waardevolle voedingsstoffen in het eten te helpen behouden en de antiaanbaklaag te onderhouden.
- Terwijl de anti- aanbaklaag erg duurzaam is, kan het gemakkelijk beschadigd worden door het gebruik van metalen kookgerei. Daarom wordt aanbevolen dat alleen plastic of houten gerei gebruikt wordt bij het koken.
- De grillplaat nooit oververhitten en voor het gebruik altijd een beetje koololie aanbrengen op het kookoppervlak.
- Laat de grillplaat altijd afkoelen voordat deze in water ondergedompeld wordt.
- Het gebruik van schuurmiddelen wordt niet aanbevolen, omdat dit de anti- aanbaklaag voor altijd zal beschadigen.
- Na het schoonmaken het kookoppervlak weer conditioneren met een veegje olie.
- Verwijder het vet uit de rand van de vetopvang pan.
- Opmerking: Voor hardnekkige vlekken mag er een ovenreiniger gebruikt worden.

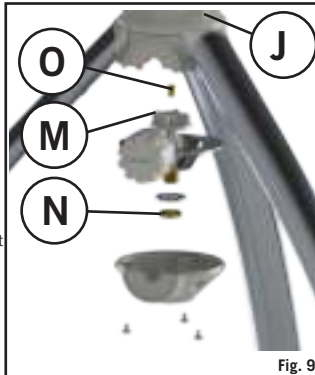


Fig. 9

10. Opbergen en vervoeren

- Laat het toestel altijd afkoelen voordat er maar ook een deel in zijn tas opgeborgen wordt.
- Berg uw CADAC Braai altijd op in de bijgeleverde tassen, in een droge omgeving en het liefst van de grond af. Dit is vooral belangrijk voor de brander pan die opgeborgen wordt in de hoofd tas om te voorkomen dat vuil of insecten binnendringen die de gasstroom kunnen beïnvloeden.
- Mocht het toestel, na opgeborgen te zijn geweest, niet normaal werken en alle controles waarnaar verwezen wordt in paragraaf 5 en 7 geen probleem tevoorschijn hebben gebracht, kan het zijn dat de venturi verstopt zit. Een verstopte venturi wordt aangegeven door een zwakkere geelachtige vlam of in extreme gevallen helemaal geen vlam. In deze omstandigheden zal het noodzakelijk zijn de brander (G) te verwijderen zoals beschreven in paragraaf 8 - Algemeen onderhoud, en te controleren en alle vreemde materie, die zich in de venturi verzameld kan heeft, goed te verwijderen.







11. Terugzenden van het toestel voor reparatie of service

- Geen veranderingen op het toestel aanbrengen omdat dit gevaarlijk kan zijn.
- Als u een defect niet kunt herstellen door het volgen van deze instructies, neem dan contact op met uw plaatselijke CADAC distributeur voor nadere informatie over hoe het product teruggestuurd kan worden voor verdere behandeling.
- Uw CADAC toestel heeft bij CADAC een garantieperiode van 2 jaar op fabrieksfouten.

12. Reserveonderdelen en accessoires

Gebruik altijd originele CADAC reserveonderdelen omdat die ontworpen zijn om optimale prestaties te leveren.

Reserveonderdelen

Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.
	740-SP030 (Gaspit 85 28mbar) 740-SP028 (Gaspit 81 37mbar) 740-SP015 (Gaspit 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Accessories

Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garandeert bij deze aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van dit CADAC gastoestel, dat het zonder gebreken in materiaal en vakmanschap zal zijn vanaf de datum van aankoop zoals volgt:

Afsluiters:	5 jaar
Plastic onderdelen:	Geen garantie
Emaille delen:	5 jaar
Branders:	1 jaar

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

CADAC mag redelijk bewijs eisen van uw aankoopdatum. Bewaar daarom altijd de kassabon of factuur.

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

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

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

FR**IMPORTANT**

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

Retain these instructions for future reference.

1. Généralités

- Cet appareil est conforme aux normes BS EN 498:2012 et BS EN 484:2019.
- Cet appareil à être utilisé qu'avec un flexible et un régulateur approuvés.
- La bouteille de gaz/bouteille rechargeable ne doit être utilisée que dans la position verticale.
- Remarque : Pour garantir un fonctionnement satisfaisant lors de l'utilisation d'une bouteille, commencez toujours avec une bouteille pleine et uniquement si la période prévue de fonctionnement continu est inférieure à environ 45 minutes.
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour des performances efficaces et pour garantir la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité immédiate, car l'appareil consomme de l'oxygène.
- À utiliser exclusivement en extérieur.

PRODUCT No. 8309				
Pays d'utilisation	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Catégories d'appareil	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gaz autorisés et pression de fonctionnement	Butane à 28-30 mbar Propane à 28-30 mbar Mélanges Butane/Propane à 28-30 mbar	Butane à 28-30 mbar Propane à 37 mbar	Butane à 37 mbar Propane à 37 mbar Mélanges Butane/Propane à 37 mbar	Butane à 50 mbar Propane à 50 mbar Mélanges Butane/Propane à 50 mbar
Utilisation nominale	Butane - 218 grammes/heure	Butane - 218 grammes/heure	Butane - 218 grammes/heure	Butane - 218 grammes/heure
Entrée de chaleur nominale brute	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Numéro de gicleur	85		81	74
Sources d'alimentation en gaz:				
a)	Une bouteille à gaz rechargeable ne dépassant pas 11 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac ou cartouche jetable équivalente conforme à la norme EN 417.			

Abréviations des noms de pays

AT=Autriche	DK=Danemark	GB=Royaume-Uni	NO=Norvège
BE=Belgique	ES=Espagne	IE=Irlande	PL=Pologne
CH=Suisse	FI=Finlande	IT=Italie	PT=Portugal
DE=Allemagne	FR=France	NL=Pays-Bas	SE=Suède
SI=Slovénie			

2. Informations relatives à la sécurité

- Flexible
• Vous devez vérifier que le flexible n'est ni usé ni endommagé avant chaque utilisation et avant de le raccorder à la bouteille à gaz.
- N'utilisez pas l'appareil si le flexible est endommagé ou usé. Remplacez le flexible.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, qui est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement.
- Bouteille à gaz
• Vérifiez que la bouteille à gaz est installée ou changée dans un lieu bien ventilé, de préférence à l'extérieur, à l'écart de toute source d'allumage, telle qu'une flamme nue, une veilleuse ou un feu électrique, et à l'écart de toute autre personne.
- Tenez les bouteilles à gaz à l'écart de toute source de chaleur ou flamme. Ne les placez pas sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- Les bouteilles de gaz/bouteilles rechargeables ne doivent être utilisées qu'en position verticale, pour garantir un bon soutirage. Si vous ne respectez pas cette instruction, du liquide peut s'écouler de la bouteille à gaz et occasionner des conditions de fonctionnement dangereuses.
- N'essayez pas de retirer la bouteille pendant le fonctionnement de l'unité.
- La bouteille à gaz doit être débranchée de l'appareil après utilisation ou lors de son entreposage.
- À ne pas utiliser avec une alimentation en gaz à distance.
- Assemblage et utilisation
• À n'utiliser que sur une surface plane et stable.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'unité est en cours de fonctionnement.

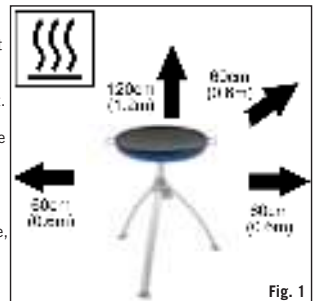


Fig. 1

- Ne couvrez pas ni ne changez pas les événements du plateau du brûleur (F) sur la plaque de base, car cela aurait une influence sur le débit d'air vers les événements de la tige situés à l'intérieur du logement du trépied (J). Cela, à son tour, aurait un impact sur les performances du produit et pourrait produire une flamme instable. Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de toute matière inflammable. Les distances de sécurité minimales sont les suivantes :
 - Au-dessus de l'appareil : 1,2 m. À l'arrière et sur les côtés : 600 mm. (Voir Fig. 1)
 - Avertissement : Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. L'utilisation de gants de protection est recommandée.
 - Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
 - À utiliser exclusivement en extérieur.
- Retour de flamme
- En cas de retour de flamme (lorsque la flamme brûle et s'allume à l'intérieur du brûleur ou du logement du diffuseur), coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le robinet de commande sur la bouteille à gaz, puis le robinet de l'appareil (M). Lorsque la flamme est éteinte, retirez le régulateur et vérifiez l'état du joint. Remplacez-le en cas de doute. Rallumez l'appareil comme décrit à la Section 7 ci-dessous. Si le retour de flamme se reproduit, retournez le produit à votre agent de réparation CADAC autorisé.
- Fuites
- Si une fuite se produit sur votre appareil (odeur de gaz), mettez-le immédiatement à l'extérieur dans un lieu dépourvu de flamme et bien ventilé, où la fuite peut être détectée et arrêtée. Si vous souhaitez rechercher des fuites sur votre appareil, faites-le à l'extérieur. N'essayez pas de détecter les fuites à l'aide d'une flamme. Utilisez de l'eau savonneuse.
 - La bonne manière de procéder est de frotter de l'eau savonneuse sur les joints. Si une ou plusieurs bulles se forment, cela indique la présence d'une fuite de gaz. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le robinet de commande sur la bouteille à gaz, puis le robinet de l'appareil. Vérifiez que toutes les connexions sont bien en place. Procédez à une nouvelle vérification avec de l'eau savonneuse.
 - Si une fuite de gaz persiste, retournez le produit à votre distributeur CADAC en vue d'une inspection/réparation.

3. Vue éclatée

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

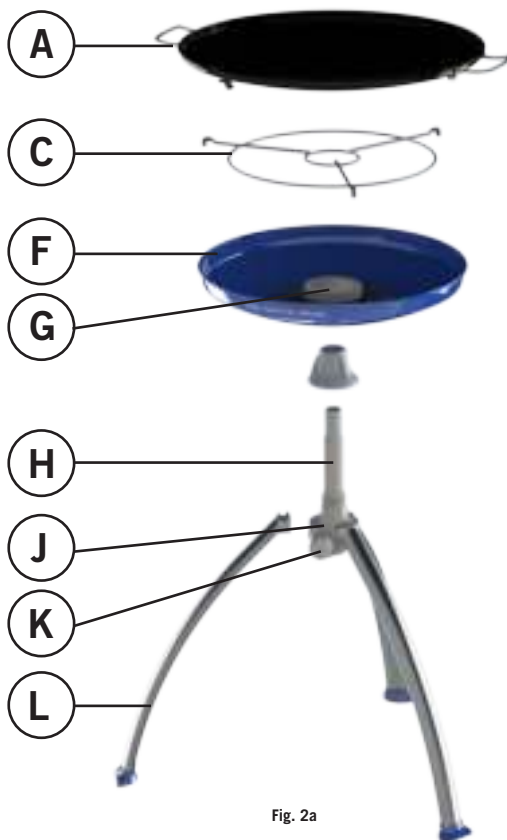


Fig. 2a



4. Instructions d'assemblage

- **Remarque:** Le flexible et le régulateur ne sont pas fournis. Pour obtenir des détails, contactez votre fournisseur local.

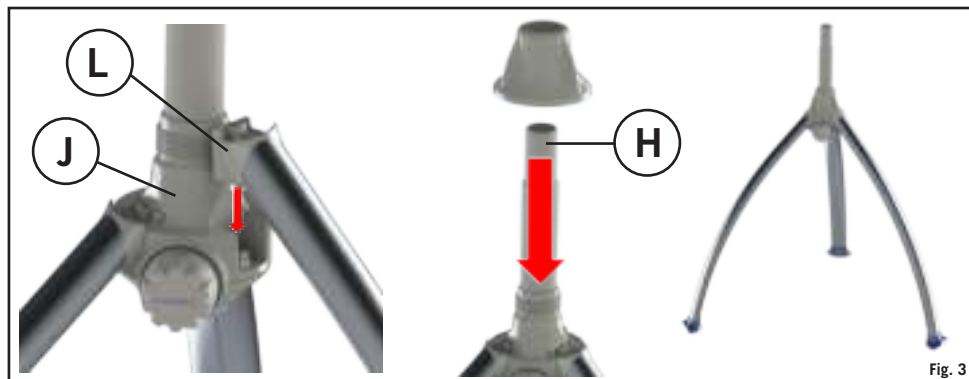


Fig. 3

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

- Sur l'autre extrémité, fixez un régulateur à basse pression de 30 mbar (configurations Butane I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37)) ou un régulateur à basse pression de 37 mbar (configuration Propane I 3+ (28-30/37)) approprié, en vous assurant que le flexible est bien installé. Le flexible utilisé doit être conforme aux normes BS 3212:1991/SABS 1156-2 ou équivalentes. En Afrique du Sud, le régulateur utilisé doit être conforme à la norme SANS 1237.
- **Catégorie d'appareil:** I 3B/P (50) (AT, DE)
- Vissez un flexible disposant des bons raccords filetés à chaque extrémité sur le filetage gaz de 1/4 po gauche du robinet (O) (Fig. 4). Fixez un régulateur à basse pression de 50 mbar adapté à l'autre extrémité du flexible. Le flexible utilisé doit être conforme à la norme DIN 4815 partie 2 ou équivalente.
- La longueur du flexible doit être d'au moins 800 mm et ne doit pas dépasser 1,5 m. Vérifiez la date d'expiration présente sur le flexible et remplacez-le lorsque nécessaire ou lorsque des conditions nationales le requièrent.
- Ne tordez pas ni ne pincez pas le flexible. N'acheminez pas le flexible d'une manière qui le ferait entrer en contact avec toute surface qui deviendrait chaude durant l'utilisation.
- Avant de raccorder votre bouteille de gaz (Section 5), assurez-vous que le robinet (M) est dans la position fermée en tournant le bouton de commande (K) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position fermée (Voir Fig. 8a, b).
- Montez le plateau du brûleur (F) sur la tige (H) et assurez-vous qu'il est bien verrouillé (Fig. 5).

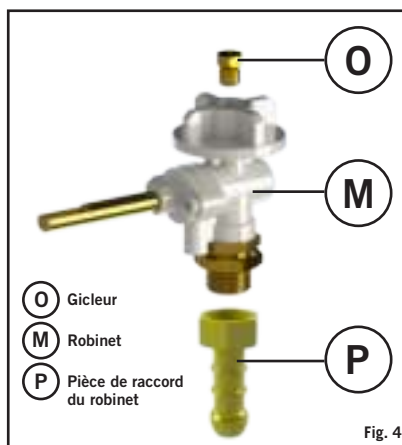


Fig. 4



Fig. 5

5. Raccordement et changement de la bouteille de gaz

- Après utilisation, tournez le bouton de contrôle en la position fermée (« • » - tournez à fond dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Vérifiez que la bouteille de gaz est installée ou changée dans un lieu bien ventilé, à l'écart de toute source d'allumage, telle qu'une flamme nue, et à l'écart de toute autre personne.
- Ne fumez pas lorsque vous changez la bouteille.
- Lorsque vous devez remplacer votre bouteille vide, assurez-vous que le gaz est fermé au niveau du robinet de la bouteille.
- Retirez le régulateur de la bouteille vide.
- Évitez de tordre le flexible lorsque vous branchez le régulateur sur la bouteille neuve/de remplacement.
- Soufflez sur l'ouverture de la bouteille pour retirer toute poussière afin d'éviter une obstruction éventuelle du gicleur.
- Placez la bouteille complète dans l'espace qui lui est réservé et fixez la connexion du régulateur à la bouteille.
- Vérifiez que l'étanchéité au gaz est complète (vérifiez l'absence d'odeur de gaz autour du joint de la connexion). Ne vérifiez pas l'absence de fuites avec une flamme nue. Utilisez de l'eau tiède savonneuse uniquement, appliquée sur les joints et les connexions de l'appareil. Toute fuite présentera des bulles autour de la zone de la fuite. En cas de doute, contactez votre fournisseur local.

FR système

- Les BBQ dont les codes se terminent par l'abréviation FR sont équipés d'un raccord de gaz 1/2".
- Pour utiliser un de ces barbecues, il suffit de raccorder un tuyau de gaz NF G1/2 (non fourni – disponible dans la plupart des commerces) directement au raccord de gaz de l'appareil.
- **Important:** avant chaque utilisation, assurez-vous que la connexion (BBQ - tuyau) soit exempte de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.

Le filetage d'entrée de gaz BBQ est G 1/2"

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



FRA système

- Les BBQ dont les codes se terminent par l'abréviation FRA sont équipés d'un raccord de gaz 1/4".
- Pour utiliser un de ces barbecues, il suffit d'installer l'adaptateur fourni avec instructions de montage au raccord de gaz de l'appareil afin de pouvoir y raccorder ensuite directement un tuyau de gaz NF G1/2 (non fourni – disponible dans la plupart des commerces).
- **Important:** avant chaque utilisation, assurez-vous que les connexions (BBQ – adaptateur et BBQ - tuyau) soient exemptes de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.

Le filetage d'entrée de gaz BBQ est BSP 1/4"

Adaptateur FRA (fourni avec instructions de montage dans la boîte du barbecue) BSP 1/4" - G 1/2"

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



357-FRA



BSP 1/4"

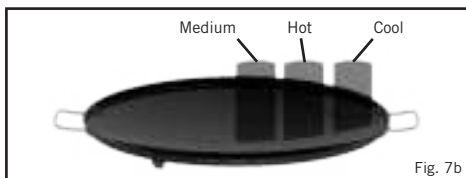
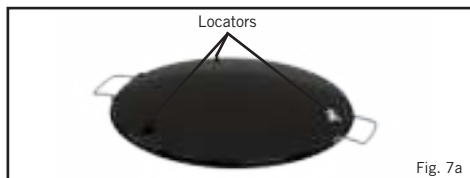
Adaptateur
FRA (1/4" - 1/2")

G 1/2"

6. Utilisation de l'appareil

Avertissement : Les pièces accessibles devenant très chaudes, l'utilisation de gants de protection est conseillée. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

- Assemblez le trépied comme décrit à la Section 4.
- Placez le plateau du brûleur (F) sur l'assemblage du trépied et la tige.
- Allumez l'appareil comme décrit à la Section 7.
Pour le Skottel Braai
- Pour préparer le Skottel Braai pour l'utiliser, placez-le sur le plateau du brûleur (F) de manière à ce que les trois repères (V) (Fig. 7a) correspondent parfaitement avec le rebord sur la circonférence du plateau du brûleur (F), garantissant ainsi une installation stable.
- Les températures de cuisson sont faciles à régler pour convenir à vos propres exigences, en tournant le bouton de commande (K) afin de réguler le degré de chaleur. Une fonctionnalité du barbecue Skottel est qu'il propose différentes zones de chaleur (Voir Fig. 7b). Cela est très utile, car certains aliments cuisent plus vite que d'autres et les aliments qui sont prêts en premier peuvent être déplacés vers les zones moins chaudes pour les maintenir au chaud pendant que le reste des aliments poursuit sa cuisson.
Pour le Grill2Braai
- Pour préparer la plaque de grill en aluminium pour l'utiliser, placez-la sur le dessus du récipient à matières grasses, en vous assurant que les pieds de positionnement sont positionnés de manière sécurisée.
Pour le Paella Pan
- Pour utiliser le poêle à paella vous devez placer sur le dessus de la cage de pot. Ne pas chauffer une poêle à paella sur la pleine flamme sans nourriture à l'intérieur.
- Réglez la chaleur selon vos besoins en ajustant le débit de gaz sur le bouton de commande et commencez la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, fermez le robinet et retirez la surface de cuisson après qu'elle a refroidi.
- Après la cuisson et le nettoyage, rangez l'unité pour une réutilisation ultérieure.



7. Allumage de l'appareil

Précautions à observer avant d'allumer l'appareil.

- Après un stockage prolongé, inspectez les événements du plateau du brûleur pour voir s'ils ne sont pas obstrués par des insectes ou des araignées, qui pourraient avoir un impact sur le débit de gaz. Si vous voyez des insectes/nids, la plaque de base doit être retirée et tout corps étranger doit être enlevé. Après vérification, réinstallez tous les éléments dans la position prescrite.

- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface plane et stable.

Généralités

- Le robinet de commande se ferme en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position fermée, et s'ouvre en tournant dans le sens inverse.
- Réglez l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton de commande (K) dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme et dans le sens inverse pour l'augmenter (Voir Fig. 8a et b).
- Lorsque vous cuisez des aliments très gras, un embrasement peut se produire si le réglage de la chaleur choisi est trop élevé. Si cela se produit, diminuez la chaleur jusqu'à ce que cela cesse.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Non seulement ce serait dangereux de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé, mais cela pourrait provoquer un embrasement.
- Après utilisation, commencez par fermer le robinet de la bouteille à gaz (le cas échéant). Lorsque la flamme est éteinte, fermez le robinet (K) de l'appareil en tournant le bouton de commande (K) totalement dans le sens des aiguilles d'une montre.

Allumage avec une allumette ou un allume-barbecue (Voir Fig. 8a et 8b)

- Pour allumer l'appareil, allumez une allumette ou un allume-barbecue. Ouvrez légèrement le robinet de commande (K), comme décrit dans la section « Généralités » et allumez le brûleur (G) de l'appareil. Lorsque l'appareil est froid, il peut être allumé depuis le dessus (Voir Fig. 8b) avant d'installer la surface de cuisson souhaitée sur le plateau du brûleur (F).

8. Entretien général

- Cet appareil ne requiert aucune maintenance planifiée.
Remplacement d'un gicleur bloqué :
- Votre appareil est équipé d'un gicleur (O) de taille particulière afin de réguler la bonne quantité de gaz.
- Si le trou du gicleur (O) venait à se boucher, cela pourrait entraîner une flamme petite ou inexistante. N'essayez pas de nettoyer le gicleur (O) avec une épingle ou un autre outil de ce type, car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux.
- Pour remplacer le gicleur (O) : Dévissez les trois vis sur le couvercle du logement inférieur et retirez le couvercle.
- Retirez l'assemblage de la plaque de base et du robinet en dévissant les six vis autotaraudeuses le fixant sur le logement du trépied (J), puis retirez le robinet (M) du logement en le faisant simplement glisser vers l'extérieur.

- Le gicleur (O) est ensuite accessible en haut du robinet (M).
 - Dévissez le gicleur (O) du robinet (M) à l'aide d'une clé appropriée.
 - N'utilisez pas de pinces sur le gicleur, car cela pourrait l'endommager, et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Vissez le nouveau gicleur dans le robinet. Ne serez pas trop, car cela pourrait endommager le gicleur.
 - Réinstallez le robinet et la plaque de base dans l'ordre inverse d'assemblage. Lorsque vous réinstallez le robinet, assurez-vous que la tige du robinet s'aligne sur la fente dans le logement du trépied.
 - Reconnectez l'alimentation en gaz, comme décrit dans les instructions de montage.
- Remplacement du flexible :
- L'installation d'un flexible est décrite à la Section 4 : Assemblage de l'appareil.



Fig. 8a

9. Nettoyage

- Remarque : Pour les références aux pièces (Voir Fig. 2)
- Pour le Skottel Braai
- Après la cuisson, laissez le brûleur en position faible avec de l'eau savonneuse dans le plat de cuisson afin de ramollir les résidus de cuisson. Lorsque vous considérez que l'excès de matière grasse a été retiré, lavez la grille Skottel (A) dans de l'eau chaude avec un détergent non abrasif adapté. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants ou de détergents abrasifs sur la surface revêtue d'émail vitrifié.
 - Après son nettoyage, reconditionnez la surface en l'huilant légèrement.
 - Retirez la matière grasse de la cavité du plateau du brûleur (F), lavez-le dans de l'eau chaude avec un détergent non abrasif adapté. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants ou de détergents abrasifs.
- Pour le Grill2Braai & Paella Pan
- La plaque de grill est revêtue d'un revêtement antiadhésif durable et robuste, qui a été utilisé avec un grand succès sur les meilleurs ustensiles de cuisine de par le monde. Néanmoins, prenez-en soin pour pouvoir profiter plus durablement d'une cuisine saine et aisée sur un revêtement antiadhésif.
 - Utilisez les réglages de chaleur faible ou moyenne pour vous aider à préserver les nutriments des aliments et la surface antiadhésive.
 - Bien que le revêtement antiadhésif soit très durable, il peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Aussi, nous vous recommandons de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois lorsque vous cuisinez.
 - Ne surchauffez pas la plaque de grill et ajoutez toujours un peu d'huile de cuisson sur la surface avant son utilisation.
 - Laissez toujours refroidir la plaque de grill avant de l'immerger dans de l'eau.
 - L'utilisation de détergents abrasifs n'est pas recommandée, car elle pourrait endommager définitivement la surface antiadhésive.
 - Après son nettoyage, reconditionnez la surface en l'huilant légèrement.
 - Retirez la matière grasse de la cavité du récipient à matières grasses.
- Remarque : Pour les taches récalcitrantes, vous pouvez utiliser un produit de nettoyage pour les fours.

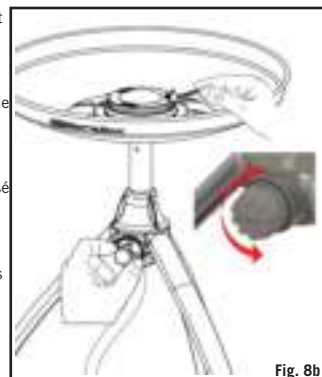


Fig. 8b

10. Stockage et transport

- Laissez toujours l'unité refroidir avant d'emballer tout élément dans son sac.
- Stockez toujours votre barbecue CADAC dans les sacs fournis, dans un environnement sec, de préférence en hauteur. Cela est tout particulièrement important pour le plateau du brûleur stocké dans le sac principal pour éviter l'entrée de saletés ou d'insectes qui pourrait avoir un impact sur le débit de gaz.
- Si l'appareil ne fonctionne pas normalement après stockage et si toutes les vérifications présentées aux Sections 5 et 7 n'ont pas isolé le problème, il est possible que le diffuseur soit bouché. Un diffuseur bouché serait indiqué par une flamme jaunâtre faible, voire une absence de flamme dans les cas extrêmes. Dans de telles situations, il sera nécessaire de retirer le brûleur (G) comme décrit dans la Section 8 - Entretien général, et de vérifier et retirer minutieusement tout corps étranger qui aurait pu s'accumuler dans le diffuseur.

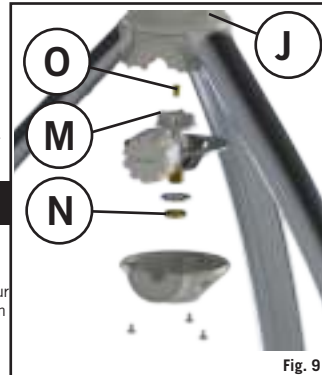


Fig. 9



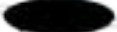



11. Retour de l'appareil pour service ou réparation

- Ne modifiez pas l'appareil, car cela pourrait être dangereux.
- Si vous ne pouvez pas corriger une défaillance en suivant les présentes instructions, contactez votre distributeur CADAC local pour obtenir des détails sur le retour du produit.
- Votre appareil CADAC est garanti par CADAC pendant une période de deux ans contre tout défaut de fabrication.






12. Pièces de rechange et accessoires

Utilisez toujours des pièces CADAC authentiques, car elles ont été conçues pour vous offrir des performances optimales.

Pièces détachées

Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées
	740-SP030 (Injecteur 85 28mbar) 740-SP028 (Injecteur 81 37mbar) 740-SP015 (Injecteur 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Accessoires

Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantit par le présent document à l'ACHETEUR ORIGINAL de cet appareil à gaz CADAC, qu'il sera exempt de défaut matériel et de fabrication à compter de la date d'achat, comme suit:

Valve de gaz:	5 Ans
Pièces en plastique:	Non garantie
Pièces en émail:	5 Ans
Brûleur:	1 An

La garantie ne s'appliquera que si l'unité est assemblée et utilisée conformément aux instructions imprimées.

CADAC peut demander une preuve raisonnable de votre date d'achat. AUSSI, VOUS DEVEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.

Cette garantie limitée devra être limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses en cas d'utilisation et de service normaux. La défectuosité sera constatée lors d'un examen, à la satisfaction de CADAC. Avant de renvoyer toute pièce, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées fournies avec votre manuel. Si CADAC confirme la défaillance et approuve la demande, CADAC choisira de remplacer de telles pièces sans frais. CADAC renverra les pièces à l'acheteur, transport et frais de port prépayés.

Cette Garantie limitée ne couvre aucune défaillance ni difficulté de fonctionnement due à un accident, un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une altération, un usage impropre, du vandalisme, une mauvaise installation ou un mauvais entretien ou service, ou la non-réalisation de l'entretien normal et de routine, notamment, mais sans s'y limiter, des dommages causés par des insectes dans les tubes de brûleur, comme exposé dans ce manuel du propriétaire.

Une détérioration ou des dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes, telles que de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre ou des tornades, une décoloration due à une exposition à des produits chimiques soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas garantis par cette Garantie limitée.

Il n'existe aucune garantie expresse autre qu'indiqué dans le présent document et toute garantie implicite applicable de qualité marchande et d'aptitude à l'emploi est limitée en durée à la période de couverture de cette Garantie limitée écrite expresse. Certaines régions ne permettent pas de limite sur la durée d'une garantie implicite. Aussi, cette limite peut ne pas être applicable dans votre cas.

CADAC n'est pas responsable de tout dommage spécial, indirect ou consécutif. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs. Aussi, cette limite ou cette exclusion peut ne pas être applicable dans votre cas.

CADAC n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer toute obligation ou responsabilité de sa part en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son matériel ; et aucune représentation telle ne lie CADAC.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

Pour apprécier et garantir la longévité de votre produit CADAC, veuillez vous reporter à la section sur le nettoyage et l'entretien du manuel de l'utilisateur, en portant une attention particulière aux précautions liées à l'acier inoxydable.

Kun til udendørs brug! Denne enhed må ikke anvendes på en lukket balkon, veranda eller på et legeområde.

VIGTIGT

Læs disse instruktioner grundigt for at gøre dig fortrolig med enheden før brug.

Gem instruktionerne til fremtidig reference.

1. Generelt

- Denne enhed overholder BS EN 498:2012 og BS EN 484:2019.
- Denne enhed må kun anvendes med en godkendt slange og regulator.
- Gaspatron/genbrugscylinder må kun anvendes i opretstående position.
- Note: For at sikre tilfredsstillende funktion når der anvendes en patron, startes der altid op med en fuld patron og kun hvis den påtænkte periode for uafbrudt betjening er mindre end ca. 45 minutter.
- Gasapparater har brug for ventilation, for at kunne fungere effektivt og for at sikre bruger og andre personer i nærheden da apparatet forbruger ilt.
- Brug kun udendørs

PRODUCT No. 8309

Brugsland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparat-kategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Tilladte gasser og betjeningstryk	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Butan/Propan blandinger @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Butan/Propan blandinger @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Butan/Propan blandinger @ 50 mbar
Beregnet forbrug	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time
Brutto, beregnet varmeinput	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Dysenummer	85		81	74
Gasforsyningskilder:				
a)	Genopfyldelig gasbeholder, der ikke overstiger 11 kg og overholder gældende lokale regulativer.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller tilsvarende engangspatron, der overholder EN 417.			

Country name abbreviations

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

2. Sikkerhedsinformation

- Slange
- Slangen skal tjekkes for slitage og skader før hver brug og før den tilsluttes gasbeholderen.
- Anvend ikke enheden, hvis slangen er beskadiget eller slidt. Udskift slangen.
- Anvend ikke enheden, hvis den lækker, er beskadiget eller den ikke fungerer upåklageligt.
- Gasbeholder
- Sørg for at gasbeholderen sættes på eller skiftes et velventileret sted, helst udendørs, borte fra antændingskilder som åben ild, vågeblus, elektrisk lys og borte fra andre mennesker.
- Hold gasbeholdere borte fra varme og åben ild. Placer ikke på komfur eller anden varm overflade.
- Gaspatron/genbrugscylinder anvendes i opretstående position for at sikre korrekt brændstofudledning. Undladelse af at overholde dette kan føre til væskeudslip fra gasbeholderen, som på sin side vil medføre farlige betjeningsbetingelser.
- Forsøg ikke at fjerne cylindernen mens enheden er i brug.
- Gascylindernen skal frakobles enheden efter brug og under opbevaring.
- Må ikke anvendes med fjerngasforsyning.

Samling og brug

- Enheden må kun bruges på en fast, jævn overflade.
- Flyt ikke enheden under brug.
- Dæk ikke og foretag ingen ændringer på brænderens (F) luftthuller på bundpladen, da det vil påvirke luftstrømmen til stammens luftthuller indeni trebens kabinettet (J). Det vil på sin side påvirke produktets ydelse og kan føre til at flammen brænder ustabil. Sørg for at enheden er tilstrækkeligt langt fra antændelige materialer under brug. Minimum sikkerhedsafstande er:

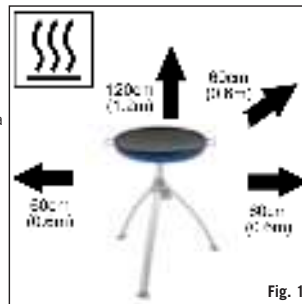


Fig. 1

- Over enheden 1,2 m. Bagved og ved siderne 600 mm. (Se fig.1)
- Forsigtig: Tilgængelige dele kan blive meget varme, det anbefales at bruge beskyttelseshandsker.
- Hold børn borte fra enheden.
- Brug kun udendørs.
- **Tilbagetænding**
- I tilfælde af tilbagetænding (hvor flammen brænder tilbage og antænder indeni brænderen eller venturi kabinettet), skal gasforsyningen øjeblikkelig lukkes ved først at lukke styringsventilen på gasbeholderen og derefter på tilførselsventilen (M). Efter at flammen er gået ud, fjernes regulatoren og forseglings tilstand tjekkes - udskift forseglingen i tvivlstilfælde. Tænd enheden igen, som beskrevet i afsnit 7 nedenfor. Hvis flammen bliver ved med at tilbagetænde, returneres produktet til det nærmeste autoriserede CADAC serviceværksted.
- **Lækager**
- Hvis der er en lækage på din enhed (lugt af gas), skal enheden straks bæres udenfor til et velventileret, flammefrit sted, hvor lækagen kan findes og stoppes. Kontrol for lækager bør udføres udendørs. Forsøg ikke at finde lækager med åben ild, brug sæbevand.
- Den korrekte måde at tjekke for lækager på er ved hjælp af sæbevand. Hvis der opstår en eller flere bobler, er der en gaslækage. Luk straks for gasforsyningen, ved først at lukke for styringsventilen på gasbeholderen og derefter på enhedens ventil. Kontroller at alle forbindelser sidder godt og tæt fast. Tjek igen med sæbevand.
- Hvis en gaslækage fortsætter, returneres produktet til den din CADAC-forhandler til eftersyn/repairation.

3. Udfoldet visning

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

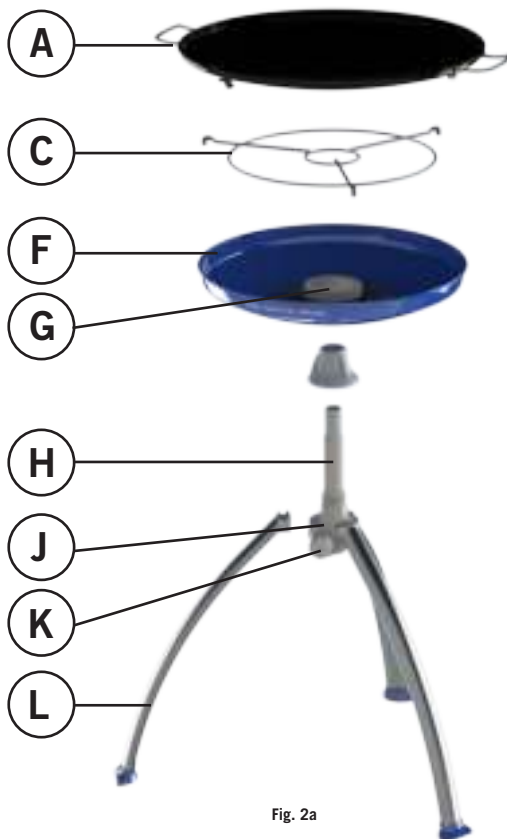


Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

4. Samleanvisning

- Note:** Slange og regulator medleveres ikke. For detaljer, kontakt din lokale forhandler.

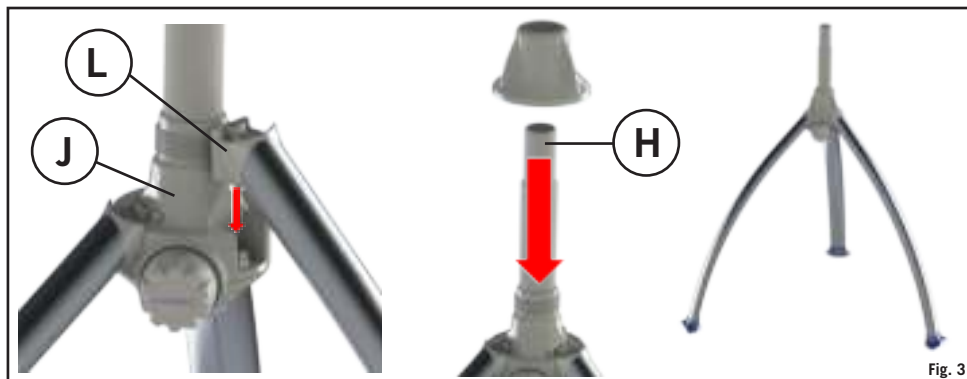


Fig. 3

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

- I den anden ende fastgøres en passende 30 mbar lavtryks (I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) butankonfiguration) eller en 37 mbar lavtryks regulator (I 3+ (28-30/37) propankonfiguration), idet det igen sikres at slangen sidder godt fast. Slangen skal være i overensstemmelse med BS 3212:1991/SABS 1156-2 eller lignende. I Sydafrika skal den anvendte regulator være i overensstemmelse med SANS 1237.

Enhedskategori: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Skrue en slange med det rigtige gevind på hver ende, på det venstre ¼" BSP gevind på ventilen (O) (fig.4). Fastgør en passende 50 mbar lavtryksregulator på slangens anden ende. Slangen skal være i overensstemmelse med DIN 4815 del 2 eller lignende.
- Slangens længde bør ikke være under 800 mm lang og må ikke overstige 1,5 m. Tjek udløbsdato på slangen og udskift efter behov eller når de nationale betingelser foreskriver det.
- Sno og buk ikke slangen. Før ikke slangen på nogen måde, så den kan komme i kontakt med overflader, der bliver varme under brug.
- Før gascylinderen sættes på (afsnit 5), skal det sikres at ventilen (M) står på OFF ved at dreje styringsknappen (K) med uret til stoppositionen (Se fig. 8 a, b)
- Sæt brænderfadet (F) på stammen (H), og sørg for at det sidder korrekt (fig. 5).

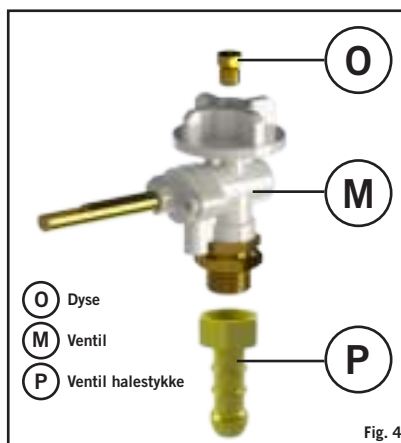


Fig. 4



Fig. 5

5. Påsætning og udskiftning af gascylinder

- Efter brug drejes styringsknappen til Off-positionen ("•" – drej hele vejen med uret) og gascylinderventilen lukkes.
- Sørg for at sætte gascylinderen på og/eller udskifte den i et velventileret område, borte fra antændelseskilder såsom åbne flammer og borte fra andre mennesker.
- Undgå at ryge under udskiftning af cylinderen.
- Når du skal udskifte en tom cylinder, skal du sørge for at gastilførslen er slukket ved cylinderventilen.
- Fjerne regulatoren fra den tomme cylinder.
- Undgå at sno slangen mens du forbinder regulatoren til den nye/udskiftningscylinderen.
- Blæs eventuelt støv af cylindreråbningen for at undgå mulig blokering af dysen.
- Placer den fulde cylinder på den dertil indrettede plads og tilslut regulatorforbindelsen til cylinderen.
- Sørg for at der er foretaget en komplet gasforsegling (tjek for gaslugt omkring forbindelsesleddene). Tjek ikke for lækage med en åben flamme. Brug kun varmt sæbevand, der smøres på led og forbindelser på apparatet. Enhver lækage vil vise sig som bobler rundt om lækageområdet. Hvis i tvivl, kontakt din nærmeste forhandler.

6. Brug af enheden

Forsigtig: Eftersom tilgængelige dele kan blive meget varme, anbefales det at bruge grillhandsker. Hold børn borte fra enheden.

- Saml trefoden som beskrevet i afsnit 4.
 - Læg brænderfadet (F) på stamme og trefod.
 - Tænd enheden igen, som beskrevet i afsnit 7.
- Til Skottel Braai
- Til forberedelse af Skottel Braai til brug placeres den på brænderfadet (F) så alle tre positionspaler (V) (fig. 7a) passer til kanten på brænderfadet (F) og således sikrer stabilitet.
 - Tilberedelsestemperaturen kan nemt justeres til at passe til dit behov ved at dreje styringsknappen (K) og regulere varmegraderne. En af funktionerne hos Skottel BBQ er, at den tilbyder forskellige varmezoner (se fig. 7b). Dette er meget nyttigt eftersom nogle levnedsmidler bliver hurtigere nok end andre, og den mad, der er først færdig, således kan flyttes til køligere områder på fadet og holdes varm, mens resten af maden tilberedes færdig.

Til Grill2Braai

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

Til Paella Pan

- For at bruge paella pande skal du placere den på toppen af potten stå. Opvarm ikke paella pande på fuld flamme uden mad indeni.
- Justér varmen efter behov ved at justere gastilførslen på styringsknappen og begynd tilberedningen.
- Efter tilberedning af maden lukkes ventilen og tilberedningsoverfladen fjernes efter at den er kølet af.
- Efter madlavning og rengøring pakkes enheden sammen til den skal bruges igen.

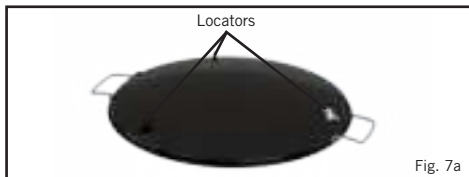


Fig. 7a

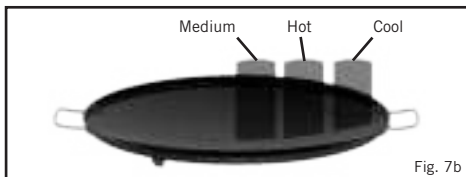


Fig. 7b

7. Tænding af enheden

Tag disse forholdsregler før enheden tændes.

- Efter længere tids opbevaring, undersøg brænderfadets lufthuller for insekter som f.eks. edderkopper, der vil kunne påvirke gasgennemstrømningen. Hvis der er tegn på insekter/reder, skal bundpladen fjernes og alle fremmedlegemer renses ud. Efter tjek, sættes alle komponenter igen på plads på deres foreskrevne positioner.
 - Enheden må kun bruges på en fast, jævn overflade.
- Generelt
- Styringsventilen lukkes ved at dreje den med uret indtil stoppositionen og åbnes igen ved at dreje mod urets retning.
 - Justér flammens intensitet til det ønskede niveau ved at dreje styringsknappen (K) med uret for at øge flammen og mod uret for at reducere den (se fig. 8a & b).
 - Når der tilberedes mad med et højt fedtindhold, kan der opstå opflamning hvis indstillingen er sat for højt. Skulle dette ske, skrues varmen ned til opflamningen ophører.
 - Flyt ikke enheden, når den er i brug. Udover at være en farlig praksis at flytte enheden under brug, kan det medføre opflamning.
 - Efter brug lukkes ventilen på gasbeholderen (såfremt en sådan forefindes). Når flammen er slukket, lukkes ventil (K) på enheden ved at dreje styringsknappen (K) hele vejen med uret.
- Tænding med tændstikker eller grilltænder (se fig. 8a og 8b)
- For at tænde enheden, tændes en tændstik eller grilltænder. Åbn lidt for styringsventilen (K) som beskrevet under 'Generelt' og tænd enhedens brænder (G). Ved kold opstart, kan enheden tændes fra toppen (se fig. 8b) før den ønskede tilberedningsoverflade monteres på brænderfadet (F).

8. Generel vedligeholdelse

- Denne enhed kræver ikke regelmæssig vedligeholdelse.
- Udskiftning af tilstoppet dysse:
- Din enhed er udstyret med en specifik størrelse dysse (O) til regulering af den korrekte mængde gas.
- Hvis hullet i dysen (O) bliver blokeret, kan det medføre mindre flamme eller slet ingen flamme. Forsøg ikke at rengøre dysen (O) med en nål eller lignende, da det kan beskadige åbningen og gøre enheden farlig.
- Sådan udskiftes dysen (O): Skru de 3 skruer i bunden af kabinettet ud og fjern kabinettet.
- Fjern ventilbasen ved at skru de seks galopskruer ud, der fastholder basen til trefodens kabinet (J) og fjern derefter ventilen (M) fra kabinettet ved at trække den ud.
- Dysen (O) vil nu være tilgængelig fra toppen af ventilen (M).
- Skru dysen (O) ud af ventilen (M) med en passende skruenøgle.
- Brug ikke tænger på dysen, da det vil kunne beskadige dysen og gøre den ubrugelig eller umulig at fjerne. Skru den nye dysse på ventilen. Overspænd ikke, da dette vil kunne beskadige dysen.
- Sæt ventilen på bundpladen igen i modsat rækkefølge. Når ventilen sættes på igen, skal det sikres at ventilsplindlen flugter med slotten i trefodens kabinet.
- Forbind gasforbindelsen igen som beskrevet i samleinstruktionen.
- Udskiftning af slange:
- Påsætning af en slange beskrives i afsnit 4 - Samling af enheden.



Fig. 8a



Fig. 8b

9. Rengøring

- Note: For reservedelsreferencer (se fig. 2)
- Til Skottel Braai
- Efter madlavning stilles brænderen på lavt blus med sæbevand i tilberedningsfadet for at opløse eventuelle madlavningsrester. Når det overskydende fedt er blevet fjernet tilfredsstillende, vaskes din Skottel BBQ (A) i varmt vand med et passende ikke-slibende rengøringsmiddel. Anvend ikke skarpe metalobjekter eller slibende rengøringsmidler på glasemaljeoverfladen.
- Efter rengøring behandles overfladen igen med et tyndt lag olie.
- Fjern fedt fra hulningen i brænderfadet (F), vask med varmt vand og et passende ikke-slibende rengøringsmiddel. Anvend ikke skarpe metalgenstande eller slibende rengøringsmidler.
- Til Grill2Braai & Paella Pan
- Grillpladen er belagt med en solid, holdbar ikke-hæftende belægning, der er blevet anvendt med succes på nogle af verdens bedste madlavningsutensiler. Ikke desto mindre vil god pleje af grillpladen sikre dig nogle ekstra års fornøjelse ved sund, nem og ikke-hæftende madlavning.
- Brug kun lave eller medium brænderindstillinger for at medvirke til at bibeholde madens vigtige næringsindhold og bevare den ikke-hæftende belægning.
- Selvom den ikke-hæftende belægning er meget robust, kan den beskadiges ved brug af metalredskaber. Vi anbefaler derfor at der udelukkende anvendes træredskaber under madlavningen.
- Overophed ikke grillpladen og hæld altid en lille smule madlavningsolie på overfladen før brug.
- Lad altid grillpladen køle af før den lægges i vand.
- Brugen af slibende rengøringsmidler anbefales ikke, da det vil beskadige den ikke-hæftende overflade permanent.
- Efter rengøring behandles overfladen igen med et tyndt lag olie.
- Fjern fedt fra hulningen i fedtfadet.
- Note: Til genstridige pletter, kan der anvendes ovnrens.

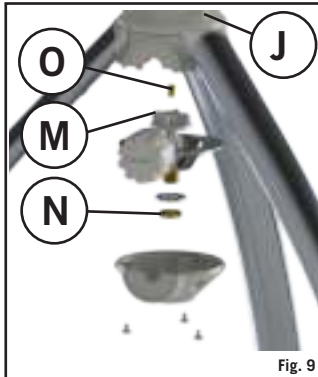


Fig. 9

10. Opbevaring og transport

- Lad altid enheden køle af, før delene lægges i opbevaringstasken.
- Opbevar altid din CADAC Braai i de medfølgende opbevaringstasker, i tørre omgivelser, helst ikke på jorden. Det er særlig vigtigt at brænderfadet opbevares i hovedtasken, så der ikke trænger snavs og insekter ind, der kan påvirke gasgennemstrømningen.
- I tilfælde af at enheden fungerer unormalt efter opbevaring og efter at alle kontroller i afsnittene 5 & 7 ikke har medført registrering af nogen problemer, kan venturien være blokeret. En blokeret venturi ville kunne opdaget ved en svagere gullig flamme eller, i ekstreme tilfælde, ved at der slet ikke er nogen flamme overhovedet-. Under sådanne omstændigheder vil det være nødvendigt at fjerne brænderen (G) som beskrevet i afsnit 8 - Generel vedligeholdelse, og kontrollere og rengøre venturien grundigt for eventuelle fremmedlegemer, som måtte have samlet sig i den.







11. Returnering af enheden til reparation eller service

- Foretag ikke ændringer på enheden, da det kan være farligt.
- Hvis du ikke kan udbedre en fejl ved at følge disse instruktioner, skal du kontakte din lokale CADAC-forhandler for detaljer om, hvordan du returnerer produktet til eftersyn.
- Din CADAC-enhed er dækket mod produktionsfejl af CADAC's fabriksgaranti i en periode på 2 år.






12. Reservedele og tilbehør

Anvend altid kun originale CADAC reservedele, da de er designet til at yde optimalt ydelse.

Reservedele

Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.
	740-SP030 (Dyse 85 28mbar) 740-SP028 (Dyse 81 37mbar) 740-SP015 (Dyse 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Tilbehør

Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Garanti

CADAC (Pty) Ltd garanterer herved DEN OPRINDELIGE KØBER af dette CADAC gasapparat, at det er fri for fejl i materiale og fremstilling fra købsdato som følger:

Ventiler:	5 Years
Plastikdele:	No Warranty
Emaljedele:	5 Years
Brændere:	1 Year

Garantien gælder alene hvis apparatet er blevet samlet og betjent i henhold til de trykte instruktioner.

CADAC kan forlange rimelige beviser for apparatets købsdato. DU SKAL DERFOR ALTID OPBEVARE DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, der viser sig at være defekte under normal brug og service og som, efter undersøgelse, indikerer, til CADACs tilfredshed, at de er defekte. Før returnering af dele skal du kontakte kundeservice i dit område via den information, der forefindes i din brugsanvisning. Såfremt CADAC bekræfter defekten og godkender dit krav, vil CADAC vælge at udskifte delene uden beregning. CADAC returnerer delene til køber, porto og fragt betalt.

Denne begrænsede garanti dækker ikke fejl eller betjeningsproblemer, der skyldes uheld, misbrug, forandringer, forkert samling, vandalisme, forkert installation eller forkert vedligeholdelse eller service, eller undladelse af at foretage normal og regelmæssig vedligeholdelse, inklusive, men ikke begrænset til skader, forårsaget af insekter i brænderrør, som beskrevet i denne brugsanvisning. Forvitring eller skader på grund af strenge vejrforhold såsom hagl, orkaner, jordskælv, tornadoer, misfarvning på grund af udsættelse for kemikalier enten direkte eller i atmosfæren er ikke dækket af denne begrænsede garanti.

Der udtrykkes ikke andre garantier end her beskrevet og enhver antydte garanti for salgbarhed og/eller egnethed er begrænset i varighed til den dækningsperiode, der udtrykkeligt er anført i denne begrænsede garanti. Nogle regioner tillader ikke begrænsninger for hvor længe en antydte garanti varer, så denne begrænsning eventuelt ikke er gældende for dig.

CADAC er ikke ansvarlige for nogen form for specielle, indirekte eller følgeskader. Nogle regioner tillader ikke eksklusion eller begrænsning af uheld og følgeskader, hvorfor denne begrænsning eller eksklusion eventuelt ikke er gældende for dig.

CADAC godkender ikke nogen person eller noget firma til at overtage nogen form for forpligtelser eller garanti i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af udstyr og ingen sådanne repræsentationer er bindende for CADAC.

Denne garanti gælder kun for produkter, solgt i detailhandelen.

For at du kan nyde og sikre dig lang levetid for dit CADAC-apparat, bedes du følge rengørings- og vedligeholdelsesafsnittet i denne brugsanvisning, med særlig opmærksomhed på pleje af rustfrit stål.

PRECAUCIÓN



¡Solo para usar en exteriores! Este dispositivo no se puede usar en un área de entretenimiento, porche o balcón cerrado y exterior.

IMPORTANTE

Lea estas instrucciones con atención para familiarizarse con el dispositivo antes de usarlo.

Conserve estas instrucciones como una referencia futura.

1. Generalidades

- Este dispositivo cumple con las normas BS EN 498:2012 y BS EN 484:2019.
- Este dispositivo sólo se usará con manguera y regulador aprobados.
- El cilindro recargable/cartucho de gas se usará sólo en posición vertical.
- Nota: para garantizar el funcionamiento satisfactorio al usar un cartucho, siempre encienda con el cartucho lleno y sólo cuando el período previsto de funcionamiento continuo sea menor de 45 minutos aproximadamente.
- Los dispositivos a gas requieren de ventilación tanto para el rendimiento eficiente como para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas cercanas, ya que el dispositivo consume oxígeno.
- Solo para usar en exteriores

PRODUCT No. 8309

Gjelder for bruk i følgende land	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparatkategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Godkjente gass typer og driftstrykk	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Butan-/Propan-blandinger @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Butan-/Propan-blandinger @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Butan-/Propan-blandinger @ 50 mbar
Kalkulert forbruk	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time
Brutto, kalkulert varmeinput	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Munnstykke nummer	85		81	74
Gassforsyningskilder:				
a)	En påfyllbar gassbeholder under 11kg som følger gjeldende, lokale bestemmelser.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller tilsvarende EN 417-tilpasset engangspatron.			

Country name abbreviations

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

2. Información sobre la seguridad

Manguera

- Se debe verificar la manguera para ver si hay desgaste o daño antes de cada uso y antes de conectar al recipiente de gas.
- No use el dispositivo si tiene una manguera dañada o desgastada. Reemplace la manguera.
- No use un dispositivo con pérdidas, daños o que no funcione correctamente.

Recipiente de gas

- Asegúrese de fijar el recipiente de gas o reubique a un lugar bien ventilado, preferentemente al aire libre, lejos de fuentes de encendido como llamas abiertas, pilotos, estufas eléctricas y lejos de otras personas.
 - Mantenga los recipientes de gas lejos del calor y las llamas. No coloque sobre hornallas u otras superficies calientes.
 - Los cilindros recargables/cartuchos de gas deben emplearse sólo en posición vertical para asegurar el retiro adecuado de combustible. Si esto no se cumple, se puede producir la pérdida de líquido del recipiente de gas y esto origina una condición peligrosa del funcionamiento.
 - No intente remover el cilindro mientras la unidad está en funcionamiento.
 - El cilindro de gas debe desconectarse del dispositivo después de su uso o cuando lo guarde.
 - No utilice con suministro de gas remoto.
- Armado y uso**
- Use sólo sobre una superficie nivelada y firme.
 - No mueva el dispositivo mientras la unidad esté en funcionamiento.

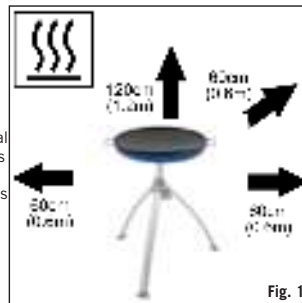
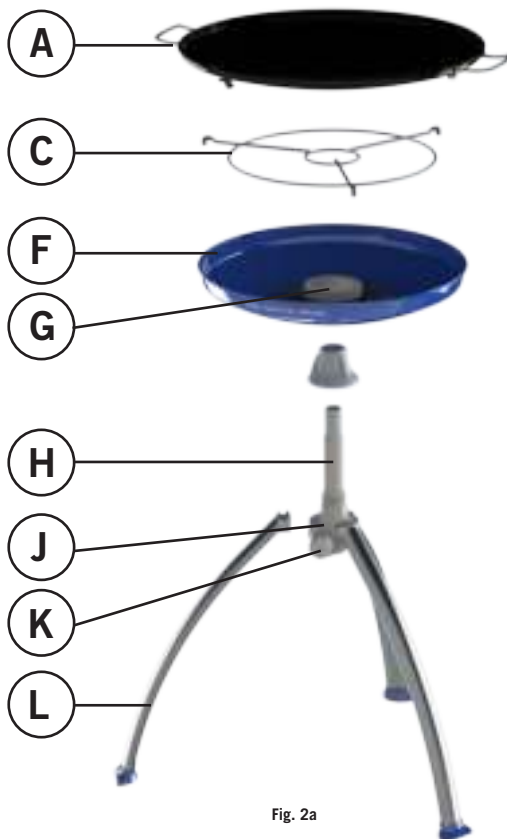


Fig. 1

- No cubra ni cambie los orificios de aire de la bandeja de la hornalla [F] en la placa base, ya que influirá en el flujo de aire para los orificios de aire del eje ubicados dentro de la carcasa del trípode [J]. Esto, a su vez, afectará el rendimiento del producto y podrá causar una llama inestable. Asegúrese de utilizar el dispositivo lejos del material inflamable. Las distancias mínimas de seguridad son:
- Sobre el dispositivo 1,2m. Detrás y a los costados 600mm. (Ver la Fig. 1)
- Precaución: las partes accesibles pueden calentarse mucho, se recomienda el uso de guantes protectores.
- Mantenga a los niños alejados del dispositivo.
- Solo para usar en exteriores
- Retroceso de la llama
- En el caso de retroceso de la llama (cuando la llama arde y se enciende dentro de la carcasa de la hornalla o Venturi) apague de inmediato el suministro de gas cerrando primero la válvula de control en el recipiente de gas y luego la válvula del dispositivo (M). Después de extinguir la llama quite el regulador y vea la condición del sellado, reemplace el sellado, si tiene dudas. Vuelva a encender el dispositivo como se describe en la Sección 7 a continuación. Si se producen retrocesos de las llamas en forma persistente, devuelva el producto a su agente de reparación CADAC autorizado.
- Escapes
- Si hay escapes en su dispositivo (olor a gas), llévelo fuera de inmediato a un área libre de llamas y bien ventilada, donde se pueda detectar y detener. Si desea verificar escapes en su dispositivo hágalo al aire libre. No intente detectar escapes mediante una llama, pero sí use agua y jabón.
- La forma correcta es untar las juntas con agua y jabón. Si se ven burbujas, entonces significa que hay un escape de gas. De inmediato, primero apague el suministro de gas, cerrando la válvula de control en el recipiente de gas y luego la válvula del dispositivo. Verifique que estén bien colocadas todas las conexiones. Vuelva a verificar con agua y jabón.
- Si persiste el escape de gas, devuelva el producto a su distribuidor CADAC para su inspección/ reparación.

3. Despiece

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





4. Instrucciones de armado

- Nota:** no se suministra la manguera ni el regulador. Para más detalles, contacte a su proveedor local.

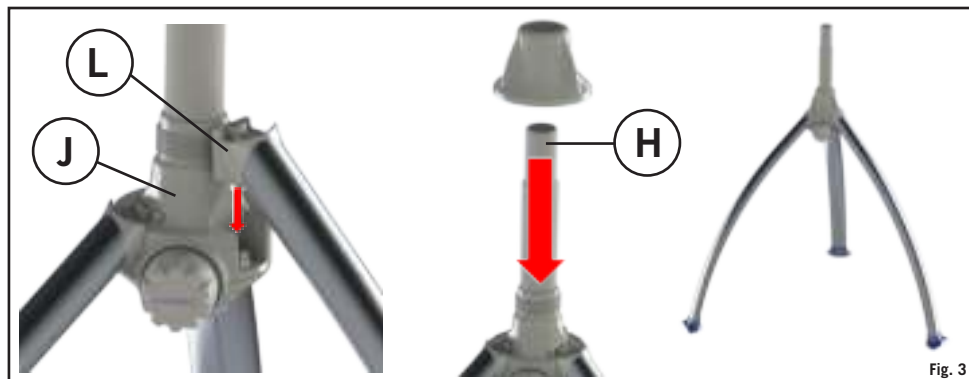


Fig. 3

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

- En el otro extremo adhiera un regulador de baja presión de 30 mbares (configuraciones de butano de I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) o de baja presión de 37 mbares (configuraciones de propano de I 3+ (28-30/37)) asegurándose otra vez de que la manguera esté bien asentada. La manguera debe cumplir con la norma BS 3212:1991/SABS 1156-2 o equivalente. En Sudáfrica el regulador utilizado debe cumplir con la norma SANS 1237.

Categoría del dispositivo: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Atornille una manguera con los accesorios enroscados correctos a cada extremo en la rosca BSP de 1/4" BSP del lado izquierdo de la válvula (O) (Fig. 4). Adhiera un regulador de baja presión adecuado de 50 mbares en el otro extremo de la manguera. La manguera utilizada debe cumplir con la norma DIN 4815 parte 2 o equivalente.
- La longitud de la manguera no debe ser menor de 800mm y no superará 1,5m. Verifique la fecha de vencimiento en la manguera y reemplace, si fuera necesario, o cuando las condiciones nacionales lo requieran.
- No retuerza ni perfora la manguera. No permita que la manguera entre en contacto con superficies que puedan calentarse durante el uso.
- Antes de colocar su cilindro de gas (Sección 5), asegúrese de que la válvula (M) esté en posición OFF (apagada) girando la perilla de control (K) en sentido horario hasta su posición de detención. (Ver la Fig. 8 a, b)
- Coloque la bandeja de la hornalla (F) sobre el eje (H) y asegúrese de que quede sellado en forma adecuada. (Fig. 5)

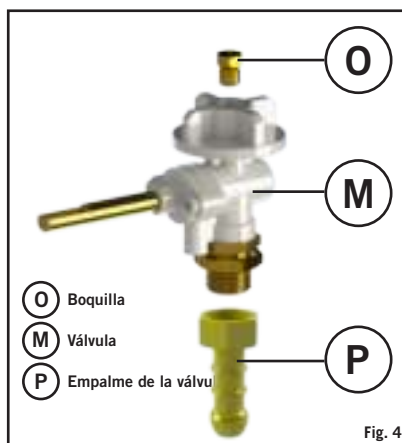


Fig. 4



Fig. 5

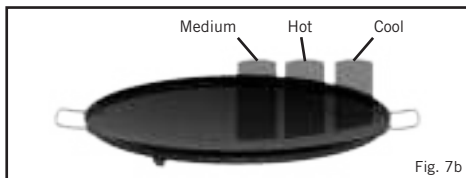
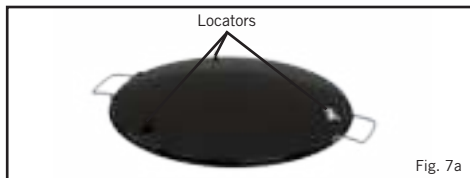
5. Colocación y cambio del cilindro de gas

- Después usar, gire la perilla de control a la posición de apagado ("•" – gire completamente en el sentido de las agujas del reloj) y cierre la válvula del cilindro de gas.
- Asegúrese de que el cilindro de gas esté fijo o cámbielo a un área bien ventilada, lejos de cualquier fuente de ignición como por ejemplo, llamas abiertas, y lejos de otras personas.
- No fume mientras cambia el cilindro.
- Cuando deba cambiar un cilindro vacío, asegúrese de cerrar el gas en la válvula del cilindro.
- Retire el regulador del cilindro vacío.
- Evite retorcer la manguera mientras conecta el regulador al cilindro nuevo o de reemplazo.
- Sople cualquier partícula de polvo que haya en el orificio, para evitar un posible bloqueo de la boquilla.
- Coloque el cilindro lleno en su lugar designado y fije la conexión del regulador al cilindro.
- Asegúrese de realizar un sello completo de gas (verifique para descartar cualquier olor alrededor de la junta de conexión). Para detectar pérdidas, no revise con una llama abierta. Sólo use agua tibia y jabonosa, aplicada en las juntas y en las conexiones del aparato. Cualquier pérdida mostrará burbujas alrededor del área. Si tiene dudas, contacte a su proveedor más cercano.

6. Uso del dispositivo

Precaución: las partes accesibles pueden calentarse mucho, así que se recomienda el uso de guantes para horno. Mantenga a los niños alejados del dispositivo.

- Arme el trípode como lo describe la sección 4.
 - Coloque la bandeja de la hornalla (F) en el eje y estructura del trípode.
 - Encienda el dispositivo como lo describe la sección 7.
- Para el Skottel Braai
- Para preparar el Skottel Braai para su uso, coloque en la bandeja de la hornalla (F) para que los tres localizadores (V) (Fig. 7a) se acoplen correctamente con el borde de la circunferencia de la bandeja de la hornalla (F) asegurando una colocación estable.
 - Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propios requisitos girando la perilla de control (K) para regular el grado de calor. Una de las características del Skottel BBQ es que ofrece diferentes zonas de calor (Ver la Fig. 7b). Es muy útil porque algunos alimentos se cocinan más rápido que otros y los alimentos que se cocinan primero se puedan reubicar en zonas menos calientes de la placa para mantener la temperatura y el resto de los alimentos que aún están en cocción.
- Para Gril 2 Braai
- Para preparar la placa de la parrilla de aluminio para utilizarla, colóquelo en el borde superior de la bandeja para la grasa, asegurándose de que todos los pies de localización estén bien posicionados.
- Para Paella Pan
- Para utilizar la paellera es necesario colocar en la parte superior del soporte del pote. No caliente paellera en el pleno de la llama sin alimentos en su interior.
- Ajuste el calor según sea necesario, ajustando el flujo de gas con la perilla de control y empiece a cocinar.
 - Después de finalizar la cocción, cierre la válvula y quite la superficie de cocción después de que se enfríe.
 - Después de cocinar y limpiar, envuelva la unidad y guárdela para su reutilización.



7. Encendido del dispositivo

Precauciones antes del encendido:

- Después de guardar el producto durante un tiempo prolongado, revise los orificios de aire de la bandeja de la hornalla para ver si hay insectos como arañas, que puedan afectar el flujo de gas. Si hay evidencia de insectos o nidos, se debe quitar la placa base y limpiar cualquier material extraño. Después de verificar, vuelva a colocar todos los componentes en la posición indicada.
 - Use este dispositivo sólo sobre una superficie nivelada y firme.
- General
- La válvula de control se cierra rotando en el sentido de las agujas del reloj, hasta su posición de detención, y se abre en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
 - Ajuste la intensidad de la llama en el nivel deseado, girando la perilla de control (K) en sentido horario para disminuir la llama y contrario al de las agujas del reloj para aumentarla (ver la Fig. 8a & b).
 - Cuando cocine alimentos con alto contenido graso, puede haber llamaradas si selecciona la configuración de calor demasiado elevada. Si sucede esto baje el fuego hasta que cese la llamarada.
 - No mueva el dispositivo cuando lo esté utilizando. Además de ser una práctica peligrosa mover el dispositivo mientras está encendido, puede provocarse una llamarada.

- Después de utilizar, cierre primero la válvula en el recipiente de gas (cuando corresponda). Cuando se haya extinguido la llama, cierre la válvula (K) en el dispositivo, girando la perilla de control (K) totalmente en el sentido horario.

Cómo encender usando un fósforo o encendedor de BBQ (Ver la Fig. 8a y 8b)

- Para encender el dispositivo, encienda un fósforo o un encendedor para barbacoas. Abra levemente la válvula de control (K) como se describe en "General" y encienda la hornalla (G) del dispositivo. Cuando empiece a enfriarse, el dispositivo se puede encender desde la parte superior (ver la Fig. 8b) antes de colocar la superficie de cocción deseada en la bandeja de la hornalla (F).

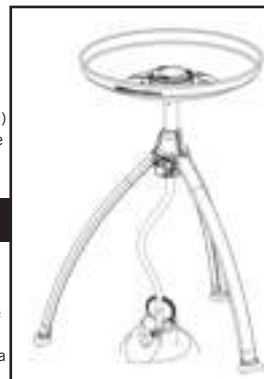


Fig. 8a

8. Mantenimiento general

- Este dispositivo no requiere del mantenimiento programado.
- Reemplazo de la boquilla bloqueada:
- Se le coloca al dispositivo una boquilla de tamaño específico (O) para regular la cantidad de gas correcta.
- Si el orificio de la boquilla (O) se bloquea, puede causar una pequeña llama o ninguna llama en absoluto. No intente limpiar la boquilla (O) con una clavija u otro aparato porque puede dañar el orificio, lo cual puede volver peligroso el dispositivo.
- Para reemplazar la boquilla (O): desenrosque los 3 tornillos de la cubierta de la carcasa de la parte inferior y remueva la cubierta.
- Quite la estructura de la placa base de la válvula desenroscando los seis tornillos que lo unen a la carcasa del trípode (J) y luego remueva la válvula (M) de la carcasa, para esto simplemente deslícela hacia afuera.
- Ahora la boquilla (O) estará accesible en la parte superior de la válvula (M).
- Desenrosque la boquilla (O) de la válvula (M) con una llave adecuada.
- No use pinzas en la boquilla porque puede dañarla, volviéndola inutilizable o imposible de quitar. Enrosque la nueva boquilla en la válvula. No la ajuste demasiado porque puede dañar la boquilla.
- Vuelva a colocar la válvula y la placa base en el orden inverso de armado. Cuando vuelva a colocar la válvula asegúrese de que el huso de la válvula se alinee con la ranura de la carcasa del trípode.
- Reconecte el suministro de gas como se describe en las Instrucciones de armado
- Reemplazo de la manguera:
- La manguera se coloca como se describe en la Sección 4- Armado del dispositivo.



Fig. 8b

9. Limpieza

- Nota: para Referencia de las piezas (Ver la Fig. 2)
- Para el Skottel Braai
- Después de la cocción, deje la hornalla a baja temperatura con agua y jabón en el plato de cocción a fin de ablandar los restos de la cocción. Cuando el exceso de grasa se haya quitado, lave el Skottel BBQ (A) con agua caliente usando un detergente adecuado no abrasivo. No use objetos de metal afilados ni detergentes abrasivos en superficies de revestimiento de esmalte vítreo.
- Después de limpiar, reacondicione la superficie con una leve capa de aceite.
- Quite la grasa del foso de la bandeja de la hornalla (F) lávelo con agua caliente usando un detergente adecuado no abrasivo. No use objetos de metal afilados ni detergentes abrasivos.
- Para Grill2Braai & Paella Pan
- La placa de la parrilla está revestida con un recubrimiento antiadherente duradero y resistente que se ha usado con mucho éxito en algunos de los mejores utensilios de cocina del mundo. No obstante, cuidar de la misma puede ayudarlo a disfrutar de años adicionales de comidas saludables, sencillas y sin adherencias.
- Use sólo las configuraciones de calor bajo o medio para ayudar a conservar los nutrientes de los alimentos y mantener la superficie antiadherente.
- Aunque el revestimiento antiadherente es muy duradero, puede dañarlo fácilmente el uso de utensilios de metal para cocción. Por lo tanto, se recomienda usar sólo utensilios de madera o plástico para cocinar.
- No caliente excesivamente la placa de la parrilla y agregue siempre un poco de aceite de cocción a la superficie antes del uso.
- Siempre deje enfriar la placa de la parrilla antes de sumergirlo en agua.
- No se recomienda el uso de detergentes abrasivos, porque pueden dañar en forma permanente la superficie antiadherente.
- Después de limpiar, reacondicione la superficie con una leve capa de aceite.
- Quite la grasa del foso de la bandeja para la grasa.
- Nota: para manchas rebeldes, se puede usar un limpiador de hornos.

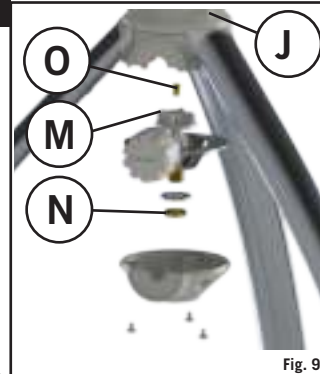


Fig. 9

10. Almacenamiento y transporte

- Siempre deje enfriar la unidad antes de colocar cualquier pieza en su bolsa.
- Guarde siempre su CADAC Braai en las bolsas suministradas, en un ambiente seco, preferiblemente lejos del suelo. Esto es especialmente importante para la bandeja de la hornalla que se guarda en la bolsa principal para prevenir el ingreso de suciedad o insectos que puedan afectar el flujo de gas.
- Si el dispositivo funciona en forma anormal después del almacenamiento y todas las verificaciones mencionadas en las secciones 5 y 7 no identificaron problemas, puede pasar que el Venturi esté bloqueado. Un Venturi bloqueado se nota porque la llama es amarillenta y más débil o porque hay ausencia de llama en aquellos casos extremos. En estas circunstancias será necesario quitar la hornalla (G) como se describe en la sección 8 - Mantenimiento general, y verificar y limpiar bien cualquier materia extraña que pueda haberse acumulado en el Venturi.







11. Devolución del dispositivo para la reparación o el mantenimiento

- No modifique el dispositivo, puede ser peligroso.
- Si no puede rectificar una falla siguiendo estas instrucciones, contacte a su distribuidor CADAC local para más detalles sobre cómo devolver el producto para su atención.
- Su dispositivo CADAC está garantizado por CADAC y la garantía tiene un plazo de 2 años contra falla de fábrica.






12. Spares & Accessories

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

Repuestos

Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.
	740-SP030 (Chorro 85 28mbar) 740-SP028 (Chorro 81 37mbar) 740-SP015 (Chorro 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Accesorios

Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Garantía

CADAC (Pty) Ltd le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este aparato a gas CADAC, que el mismo no tiene defectos en el material ni en la mano de obra, a partir de la fecha de compra, de la siguiente manera:

Válvulas:	5 Years
Piezas plásticas:	No Warranty
Piezas esmaltadas:	5 Years
Quemadores:	1 Year

La garantía sólo se aplicará si la unidad está armada y se utiliza de conformidad con las instrucciones impresas.

Es posible que CADAC le exija una prueba razonable de la fecha de compra. POR CONSIGUIENTE, USTED DEBE CONSERVAR EL COMPROBANTE DE VENTA O LA FACTURA.

Esta garantía limitada se limitará a la reparación o el reemplazo de piezas que se compruebe que están defectuosas bajo uso y servicio normal y que al examinarlas se compruebe, para satisfacción de CADAC, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con un representante de atención al cliente en su región, utilizando la información de contacto que se proporciona en su manual. Si CADAC confirma el defecto y aprueba el reclamo, elegirá reemplazar tales piezas sin cobrar. CADAC le devolverá las piezas al comprador, mediante flete o por franqueo postal pagado.

Esta garantía limitada no cubre ninguna falla ni dificultad de funcionamiento debido a accidentes, abusos, mal uso, alteraciones, uso indebido, vandalismo, instalación o mantenimiento incorrecto o servicio incorrecto o la falta de realización del mantenimiento normal y de rutina, incluyendo aunque no limitándose solamente a daños causados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, de acuerdo con lo explicado en el manual del usuario.

El deterioro o daño debido a condiciones climáticas extremas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración provocada por la exposición a productos químicos, ya sea en forma directa o en la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existe otra garantía expresa excepto la estipulada en este documento y cualquier garantía implícita que se aplique en lo que respecta a la comerciabilidad y el buen estado, se limitan en duración al período de cobertura de esta garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación en lo que respecta al tiempo de duración de la garantía implícita, por eso es posible que esta limitación no se aplique a usted.

CADAC no es responsable por ningún daño especial, indirecto o resultante como consecuencia. Algunas regiones no permiten la exclusión ni la limitación de los daños incidentales o resultantes como consecuencia. Por ese motivo es posible que esta limitación o exclusión no se aplique a usted.

CADAC no autoriza a ninguna persona ni empresa a asumir por sí misma cualquier obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, utilización, extracción, devolución o reemplazo de su equipo y cualquiera de dichas representaciones no es vinculante para CADAC.

Esta garantía sólo se aplica a los productos vendidos al por menor.

Para disfrutar y garantizar la longevidad de su producto CADAC, por favor consulte la sección de limpieza y mantenimiento de este manual del usuario, prestando especial atención al cuidado del acero inoxidable.

olo per uso esterno! Questo dispositivo non può essere usato su balconi, verande o aree di svago esterne delimitate.

IMPORTANTE

Leggete attentamente queste istruzioni, per familiarizzare con il dispositivo prima dell'uso.

Conservate queste istruzioni per poterle consultare in futuro.

1. Informazioni generali

- Questo dispositivo è conforme ai parametri BS EN 498:2012 e BS EN 484:2019.
- Il dispositivo verrà utilizzato solo con un tubo e un erogatore approvati.
- La cartuccia/bombola ricaricabile del gas deve essere utilizzata solo in posizione verticale.
- N.B.: Onde assicurare una funzionalità soddisfacente, se utilizzate una cartuccia cominciate sempre quando è piena, e solo se il periodo di uso continuativo che avete in mente è inferiore a circa 45 minuti.
- I dispositivi a gas richiedono aereazione, per funzionare in modo efficiente e garantire la sicurezza degli utenti e di altre persone nelle immediate vicinanze, poiché consumano ossigeno.
- Usare solo all'aperto.

PRODUCT No. 8309

Paese di utilizzo	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Categorie di dispositivo	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gas consentiti e pressione di funzionamento	Butano @ 28-30 mbar Propano @ 28-30 mbar Miscele di butano/propano @ 28-30 mbar	Butano @ 28-30 mbar Propano @ 37 mbar	Butano @ 37 mbar Propano @ 37 mbar Miscele di butano/propano @ 37 mbar	Butano @ 50 mbar Propano @ 50 mbar Miscele di butano/propano @ 50 mbar
Uso nominale	Butano - 218 grammi/ora	Butano - 218 grammi/ora	Butano - 218 grammi/ora	Butano - 218 grammi/ora
Portata termica nominale lorda	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Numero ugello	85		81	74
Fonti di alimentazione di gas:				
a)	Una bombola di gas ricaricabile che non ecceda 11kg e in conformità con la normativa locale in vigore.			
b)	Cartuccia usa e getta CA 445/CA 500 Cadac o equivalente, in linea con gli standard EN417.			

Country name abbreviations

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

2. Informazioni sulla sicurezza

Tubo

- Il tubo dev'essere controllato per la presenza di possibili danni o usura prima di ogni utilizzo e prima di essere collegato alla bombola del gas.
- Non usate il dispositivo, se ha un tubo danneggiato o usurato. Sostituite il tubo.
- Non usate un dispositivo che abbia delle perdite, sia danneggiato o non funzioni correttamente.

Bombola del gas

- Assicuratevi che la bombola del gas venga installata o cambiata in un ambiente ben aereato, preferibilmente all'aperto, lontano da qualsiasi fonte di accensione come fiamme libere, fiammelle pilota e stufe elettriche, e a distanza da altre persone.
- Tenete le bombole a gas lontane dal calore e dalle fiamme. Non mettetele su stufe o altre superfici calde.
- Le cartucce e le bombole a gas ricaricabili devono essere utilizzate solo in posizione verticale, in modo da garantire un corretto prelievo di combustibile. Il mancato rispetto di questa indicazione può comportare una perdita di liquido dalla bombola del gas, tale da determinare condizioni di funzionamento pericolose.
- Non cercate di rimuovere la bombola mentre il dispositivo è in funzione.
- La bombola del gas dev'essere disconnessa dal dispositivo dopo l'uso o quando il dispositivo è conservato senza essere utilizzato.
- Da non usarsi con un'alimentazione di gas a distanza.

Assemblaggio e uso

- Usare solo su superfici piane e stabili.
- Non muovere il dispositivo mentre è in funzione.

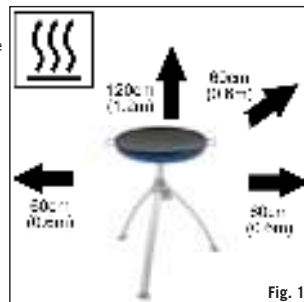


Fig. 1

- Non ricoprire o cambiare le prese d'aria della casseruola di cottura (F) sul piatto di base, poiché ciò finirà per influenzare il flusso d'aria verso le prese d'aria del gambo, situate all'interno dell'alloggiamento dei treppiedi (J). Ciò, a sua volta, inciderà sulla funzionalità del prodotto, comportando il rischio di una fiamma instabile. Assicuratevi che il dispositivo sia usato a distanza da materiali infiammabili. Le distanze minime di sicurezza sono:
 - Sopra il dispositivo 1,2 m. Dietro e sui lati 600 mm. (v. Fig.1)
 - Attenzione: Le parti accessibili possono diventare roventi, e raccomandiamo l'uso di guanti protettivi.
 - Tenete i bambini piccoli lontani dal dispositivo.
 - Usare solo all'aperto.
- Ritorno di fiamma
In caso di ritorno di fiamma (quando la fiamma brucia all'indietro, propagando il fuoco all'interno del fornello o del tubo di Venturi), spegnete immediatamente l'alimentatore del gas chiudendo innanzitutto la valvola di controllo sulla bombola di gas, e poi la valvola del dispositivo (M). Dopo che la fiamma si è spenta, togliete l'erogatore e controllate le condizioni della chiusura; nel dubbio, sostituite la chiusura. Riaccendete il dispositivo come illustrato nella Sezione 7, a seguire. Qualora la fiamma dovesse continuare a propagarsi all'indietro, riportate il prodotto al vostro agente autorizzato CADAC per le riparazioni.
- Perdite
Se nel vostro dispositivo c'è una perdita (odore di gas), portatelo immediatamente fuori, in un ambiente ben ventilato e senza fiamme, dove tale perdita possa essere individuata e fermata. Se desiderate verificare la presenza di perdite nel vostro dispositivo, fatelo all'aperto. Non cercate di individuare delle perdite impiegando una fiamma; usate dell'acqua saponata.
Il metodo corretto consiste nel cospargere i giunti con acqua saponata. Se là vengono a fermarsi una o più bolle, allora c'è una perdita di gas. Spegnete immediatamente l'alimentatore del gas, chiudendo prima di tutto la valvola di controllo sulla bombola di gas, e quindi la valvola del dispositivo. Controllate che tutti i collegamenti aderiscano bene, quindi fate un'ultima verifica con l'acqua saponata.
Se la perdita di gas persiste, riportate il prodotto al vostro fornitore CADAC per una verifica/riparazione.

3. Spaccato

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

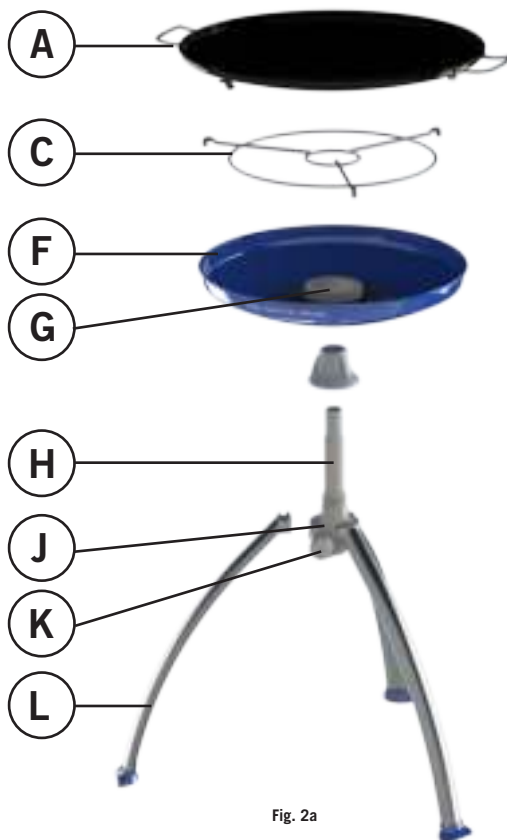


Fig. 2a



4. Istruzioni di montaggio

- **N.B.:** Il tubo e l'erogatore non rientrano nella fornitura. Per maggiori informazioni, contattate il vostro fornitore locale.

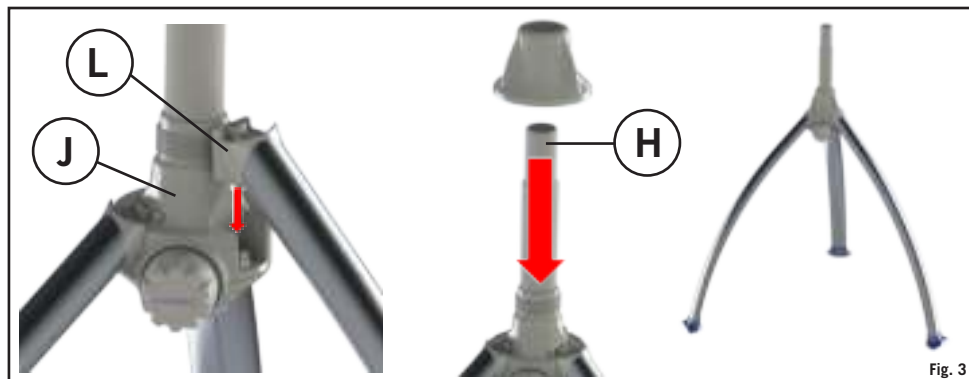


Fig. 3

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

- All'altra estremità, attaccate un erogatore a bassa pressione da 30 mBar (configurazioni del butano I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37)) o un erogatore a bassa pressione da 37 mBar (configurazione del propano I 3+ (28-30/37)), assicurandovi nuovamente che il tubo sia collocato in modo adeguato. Il tubo utilizzato deve essere conforme ai parametri BS 3212:1991/SABS 1156-2 o equivalenti. In Sudafrica l'erogatore deve essere conforme ai parametri SANS 1237.

Categorie di dispositivo: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Avvitate un tubo con il giunto filettato appropriato a ogni estremità al BSPP da 1/4" di sinistra della valvola (O) (Fig.4). Attaccate un adeguato erogatore a bassa pressione da 50 mbar all'altra estremità del tubo. Il tubo usato dev'essere conforme ai parametri DIN 4815 parte 2 o equivalenti.
- La lunghezza del tubo non dovrebbe essere inferiore agli 800 mm e non dovrebbe eccedere 1,5 m. Controllate la data di scadenza sul tubo e sostituitelo quando è necessario o quando lo richiedono le condizioni nazionali.
- Non attorcigliate e non strizzate il tubo. Non disponete il tubo in alcun modo che possa farlo entrare in contatto con superfici che durante l'uso si riscalderebbero.
- Prima di installare la vostra bombola di gas (Sezione 5), assicuratevi che la valvola (M) sia nella posizione OFF girando il pomello di controllo (K) in senso orario fino alla posizione di spegnimento. (v. Fig.8 a, b)
- Disponete la casseruola di cottura (F) sul gambo (H), e assicuratevi che sia adeguatamente chiusa. (Fig. 5)

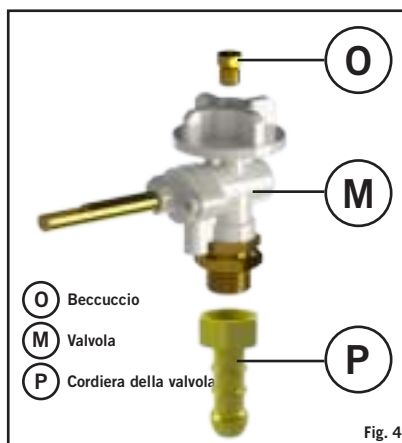


Fig. 4



Fig. 5

5. Installazione e sostituzione della bombola di gas

- Dopo l'uso, girate il pomello di controllo nella posizione di "off" ("•" – giratelo completamente in senso orario) e chiudete la valvola della bombola di gas.
- Assicuratevi che la bombola di gas sia installata o sostituita in un ambiente ben ventilato, lontano da qualsiasi fonte di accensione, come fiamme nude, e a distanza da altre persone.
- Non fumate, mentre sostituite la bombola.
- Quando dovete sostituire la bombola vuota, assicuratevi che valvola della bombola di gas sia chiusa.
- Rimuovete l'erogatore dalla bombola vuota.
- Evitate di torcere il tubo, mentre collegate l'erogatore alla nuova bombola/alla bombola sostitutiva.
- Togliete qualunque traccia di polvere dall'apertura della bombola, per impedire la possibile ostruzione dell'ugello.
- Collocate la bombola piena nello spazio di sua pertinenza e attaccate alla bombola il collegamento con l'erogatore.
- Assicuratevi che sia stata realizzata una chiusura completa del gas (verificate se intorno al giunto di collegamento ci sia odore di gas). Non cercare perdite con una fiamma nuda. Usate solo dell'acqua calda saponata, applicata ai giunti e ai collegamenti del dispositivo. Qualunque perdita si manifesterà sotto forma di bolle intorno alla zona in cui si è presentata. Se siete in dubbio, contattate il grossista più vicino a voi.

6. Uso del dispositivo

Attenzione: Poiché le parti accessibili diventano roventi, è consigliabile l'uso di guanti da forno. Tenete i bambini piccoli a distanza dal dispositivo.

- Montate i treppiedi come illustrato nella Sezione 4.
 - Collocate la casseruola di cottura (F) sul complesso formato dal gambo e dai treppiedi.
 - Accendete il dispositivo come illustrato nella Sezione 7.
- Per lo Skottel Braai
- Per predisporre all'uso lo Skottel Braai, collocatelo sulla casseruola di cottura (F) in modo che tutti e tre i posizionatori (V) (Fig.7a) combacino correttamente con l'orlo della circonferenza della casseruola di cottura (F), dando stabilità all'insieme.
 - Le temperature di cottura si possono facilmente adattare in base alle esigenze personali, girando il pomello di controllo (K) per regolare l'intensità del calore. Una particolarità del barbecue Skottel è che presenta varie zone calde (v. Fig.7b). Questo aspetto è molto utile, perché alcuni cibi si cuociono più velocemente di altri e le pietanze che si cuociono prima possono essere spostate in altre zone del piatto, per mantenerle calde mentre il resto del cibo sta ancora cuocendo.
- Per il Grill2Braai
- Per predisporre all'uso la gratella in alluminio, collocatela sul lato superiore della casseruola raccogli-grasso, assicurandovi che tutti i piedini di posizionamento siano saldamente posizionati.
- Per il Paella Pan
- Per utilizzare la padella è necessario metterlo in cima al supporto piatto. Non riscaldare padella sul pieno fiamma senza cibo all'interno.
- Regolate il calore come richiesto, regolando il flusso di gas sul pomello di controllo, e cominciate a cucinare.
 - Dopo aver completato la cottura, chiudete la valvola e rimuovete la superficie di cottura dopo che si è raffreddata.
 - Dopo aver cucinato e ripulito il tutto, riponete l'oggetto per i successivi utilizzi.

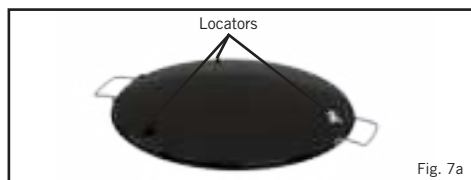


Fig. 7a

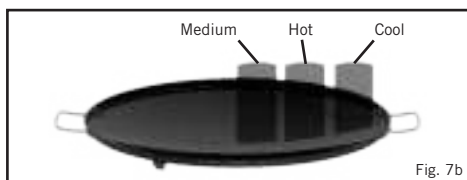


Fig. 7b

7. Accensione del dispositivo

Precauzioni da osservare prima dell'accensione.

- Dopo avere conservato a lungo il dispositivo senza utilizzarlo, controllate le prese d'aria della casseruola di cottura, per vedere se non ci siano insetti come ad esempio dei ragni, che potrebbero ostruire il passaggio del gas. Qualora notiate la presenza di insetti/nidi, il piatto di base dev'essere rimosso e qualunque materiale estraneo va tolto. Dopo aver controllato, reinstallate tutti i componenti nella posizione stabilita.
 - Usate questo dispositivo solo su una superficie piana e stabile.
- Informazioni generali
- La valvola di controllo si chiude ruotandola in senso orario fino alla posizione di spegnimento e si apre ruotandola in senso antiorario.
 - Regolate l'intensità della fiamma fino al livello desiderato girando il pomello di controllo (K) in senso orario per ridurre la fiamma e in senso antiorario per aumentarla (v. Fig.8a e b).
 - Quando cucinate del cibo ad alto contenuto di grassi, si possono verificare delle fiammate, se il calore selezionato è eccessivo. In casi del genere, riducete il calore fino a farle cessare.
 - Non muovete il dispositivo, quando è in uso, perché, a parte il fatto che spostarlo mentre è acceso è poco sicuro in generale, può provocare delle fiammate.

- Dopo l'uso, prima chiudete la valvola sulla bombola del gas (ove presente). Una volta che la fiamma si è spenta, chiudete la valvola (K) sul dispositivo girando del tutto il pomello di controllo (K) in senso orario.
- Accendere usando un fiammifero o un accendino da barbecue (v. Fig. 8a e 8b)
- Per accendere il dispositivo, usate un fiammifero o un accendino da barbecue. Aprite leggermente la valvola di controllo (K) come illustrato sotto "Informazioni generali" e accendete il fornello del dispositivo (G). Quando all'inizio è freddo, il dispositivo può essere acceso da sopra (v. Fig.8b) prima di disporre la superficie di cottura desiderata sulla casseruola di cottura (F).



Fig. 8a

8. Manutenzione generale

- Questo dispositivo non richiede una manutenzione a intervalli regolari.
- Sostituzione di un beccuccio ostruito:
- Il vostro dispositivo è dotato di un beccuccio dalla misura specifica (O), per regolare la quantità corretta di gas.
- Qualora il foro nel beccuccio (O) dovesse ostruirsi, si potrebbe avere una fiamma scarsa o del tutto assente. Non cercate di pulire il beccuccio (O) con uno spillo o altri strumenti simili, poiché ciò potrebbe danneggiare l'orifizio, il che potrebbe renderlo poco sicuro.
- Per sostituire il beccuccio (O): Svitare le 3 viti sulla copertura del relativo alloggiamento in basso e rimuovete la copertura.
- Rimuovete il complesso della valvola e del piatto di base svitando le sei viti autofilettanti che lo fissano all'alloggiamento del treppiedi (J) e quindi rimuovete la valvola (M) dall'alloggiamento semplicemente facendola scivolare fuori.
- Il beccuccio (O) adesso sarà accessibile, in cima alla valvola (M).
- Svitare il beccuccio (O) dalla valvola (M) usando un'adeguata chiave fissa.
- Non usate pinze sul beccuccio, poiché questo potrebbe risultarne danneggiato, rendendolo inutilizzabile o impossibile da togliere. Avvitare il nuovo beccuccio nella valvola. Non stringetelo troppo, perché ciò potrebbe danneggiare il beccuccio.
- Reinstallate la valvola e il piatto di base in ordine opposto rispetto a quello di montaggio. Quando reinstallate la valvola, assicuratevi che il fuso della valvola si allinei con la fessura nell'alloggiamento del treppiedi.
- Ricollegate la scorta di gas come illustrato nelle istruzioni di montaggio
- Sostituzione del tubo:
- L'installazione di un tubo è illustrata nella Sezione 4 - Montaggio del dispositivo.



Fig. 8b

9. Pulizia

- N.B.: Per il riferimento alle varie parti (v. Fig. 2)
- Per lo Skottel Braai
- Dopo la cottura, lasciate il fornello acceso col fuoco basso, con dell'acqua saponata nel piatto di cottura per ammorbidire i residui di cibo. Quando siete soddisfatti della rimozione del grasso in eccesso, lavate il barbecue Skottel (A) in acqua calda utilizzando un idoneo detergente antiabrasivo. Non usate oggetti affilati di metallo o detersivi abrasivi sulla superficie smaltata.
- Dopo aver pulito, ripristinate la superficie strofinandola leggermente con un po' d'olio.
- Rimuovete il grasso dalla cavità sotto la casseruola di cottura (F) e lavatela con acqua calda con un idoneo detergente antiabrasivo. Non usate oggetti affilati di metallo o detersivi abrasivi.
- Per il Grill2Braai & Paella Pan
- La gratella è ricoperta da un robusto rivestimento antiadesivo e di lunga durata, che è stato impiegato con grande successo su alcune tra le migliori pentole e padelle da cucina al mondo. Ciò nondimeno, se ve ne prenderete cura potrete godere di anni in più di cucina sana, semplice e antiadesiva.
- Ricorrete solo alle impostazioni di calore basso o medio, per contribuire a conservare le preziose valenze nutritive delle pietanze e a preservare la superficie antiadesiva.
- La superficie antiadesiva è di durata molto lunga, ma può essere facilmente danneggiata se si usano utensili da cottura di metallo. Raccomandiamo perciò di utilizzare solo utensili di plastica o di legno, quando cucinate.
- Non riscaldate troppo la gratella, e aggiungete sempre un po' di olio di cottura sulla superficie, prima dell'uso.
- Lasciate sempre raffreddare la gratella, prima di immergerla nell'acqua.
- Non raccomandiamo l'uso di detersivi abrasivi, poiché ciò danneggerebbe permanentemente la superficie antiadesiva.
- Dopo aver pulito, ripristinate la superficie strofinandola leggermente con un po' d'olio.
- Rimuovete il grasso dalla cavità sotto la casseruola raccogli-grasso.
- N.B.: Per le macchie resistenti è possibile ricorrere a un detergente da forno.

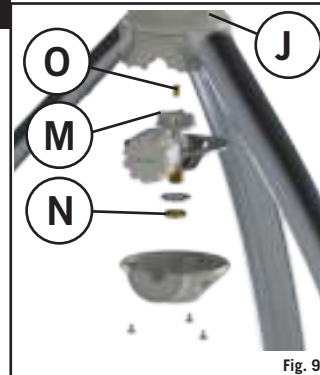


Fig. 9

10. Conservazione e trasporto

- Lasciate sempre raffreddare il dispositivo, prima di rimetterne qualsiasi parte nell'apposita borsa.
- Conservate sempre il vostro CADAC Braai nelle borse appositamente fornite, in un ambiente secco, preferibilmente sollevati da terra. Questo è importante soprattutto per la casseruola di cottura conservata nella borsa principale, così da prevenire l'ingresso di sporco o di insetti che possano ostruire il flusso di gas.
- Qualora, dopo essere stato riposto, il dispositivo dovesse funzionare in modo anormale, dopo essere stato conservato e controllato come illustrato nelle Sezioni 5 e 7 pur senza evidenziare alcun particolare problema, può darsi che ci sia un'ostruzione nel tubo di Venturi. Un tubo di Venturi ostruito sarebbe indicato da una fiamma più debole e giallastra, o in casi estremi da una completa assenza di fiamma. In tali circostanze, bisognerà rimuovere il fornello (G) come illustrato nella Sezione 8 - Manutenzione generale, e controllare ed eventualmente rimuovere l'ostruzione di qualunque materiale esterno che possa essersi raccolto nel tubo di Venturi.

11. Restituzione del dispositivo per riparazioni o motivi di servizio

- Non modificate il dispositivo, perché potrebbe essere pericoloso.
- Se non riuscite a rimediare a un difetto seguendo queste istruzioni, contattate il vostro distributore locale CADAC per maggiori dettagli su come riportare il prodotto per un controllo.
- Il vostro dispositivo CADAC è garantito da CADAC per un periodo di 2 anni contro i difetti di fabbricazione.

12. Pezzi di ricambio e accessori

Usate sempre pezzi di ricambio originali CADAC, perché sono stati progettati per offrire prestazioni ottimali.

Pezzi di ricambio

Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.
	740-SP030 (Jet 85 28mbar) 740-SP028 (Jet 81 37mbar) 740-SP015 (Jet 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Accessori

Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Garanzia

CADAC (Pty) Ltd garantisce qui all'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo dispositivo a gas CADAC che sarà privo di difetti materiali e di manodopera a partire dalla data di acquisto, nei termini specificati di seguito:

Valvole:	5 anni
Parti in plastica:	Nessuna garanzia
Parti smaltate:	5 anni
Fornelli:	1 anno

La garanzia si applicherà solo se l'unità è assemblata e fatta funzionare in conformità alle istruzioni stampate.

CADAC può richiedere una ragionevole prova della vostra data di acquisto. DOVRESTE PERCIÒ CONSERVARE IL VOSTRO SCONTRINO O LA VOSTRA FATTURA.

Questa Garanzia limitata varrà solo per la riparazione o la sostituzione di parti che risultino difettose in normali condizioni di uso e servizio, e che, esaminate, rivelino, con piena convinzione di CADAC, di essere difettose. Prima di restituire qualsiasi parte, contattate il rappresentante del servizio-clienti nella vostra regione usando le informazioni di contatto fornite con il manuale. Qualora CADAC confermi la presenza del difetto e approvi la richiesta, CADAC deciderà di sostituire tali parti senza addebitarvi le spese. CADAC restituirà le parti all'acquirente, con le spese di trasporto o di affrancatura prepagate.

Questa Garanzia limitata non copre alcun guasto o difficoltà di funzionamento dovuti a incidente, uso improprio o errato, alterazione, applicazione impropria, vandalismo, installazione o manutenzione ovvero servizio scorretti, o mancata effettuazione della manutenzione normale e di routine, compresi, solo a titolo di esempio, danni provocati da insetti all'interno dei tubi del fornello, come illustrato in questo manuale-utente.

I deterioramenti o danneggiamenti dovuti a dure condizioni climatiche, come in caso di grandine, uragani, terremoti o tornado, nonché lo scolorimento causato dall'esposizione a sostanze chimiche, sia a contatto diretto, sia presenti nell'atmosfera, non sono coperti da questa Garanzia limitata.

Non vi sono altre garanzie espresse, tranne quelle qui esposte, e qualunque garanzia implicita applicabile di commerciabilità e idoneità ha una durata limitata al periodo di copertura di questa espressa Garanzia limitata scritta. Alcune regioni non consentono limitazioni alla durata di una garanzia implicita, nel qual caso tale limitazione non può esservi applicata.

CADAC non è responsabile di alcun danno speciale, indiretto o consequenziale. Alcune regioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali, nel qual caso tale limitazione non può esservi applicata.

CADAC non autorizza alcuna persona o società a contrarre per essa alcun obbligo o responsabilità in relazione alla vendita, all'installazione, all'uso, alla rimozione, alla restituzione o alla sostituzione della sua attrezzatura; e nessuna dichiarazione di tal genere è vincolante per CADAC.

Questa Garanzia si applica solo a prodotti venduti al dettaglio.

Per poter beneficiare del vostro prodotto CADAC per lungo tempo, fate riferimento alla sezione del manuale-utente inerente alla pulizia e alla manutenzione, con particolare cura per l'acciaio inossidabile.

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

PORTA

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

Retain these instructions for future reference.

1. Generelt

- Denne enhet overholder BS EN 498:2012 og BS EN 484:2019.
- Denne enhet må kun anvendes med en godkjent slange og regulator.
- Gasspatron/gjenbruksylinder får kun anvendes i opprettstående posisjon.
- Note: For å sikre tilfredsstillende funksjon når det anvendes en patron, startes det alltid opp med en full patron og berre om den påtenkte perioden for uavbrutt betjening er mindre end ca. 45 minutter.
- Gassapparater har bruk for ventilasjon, for å kunne fungere effektivt og for å sikre bruker og andre personer i nærheten fordi enheten forbruger ilt.
- Bruk kun utomhus.

PRODUCT No. 8309

Gjelder for bruk i følgende land	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparatkategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Godkjente gasstyper og driftstrykk	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Butan-/Propan-blandinger @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Butan-/Propan-blandinger @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Butan-/Propan-blandinger @ 50 mbar
Kalkulert forbruk	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time	Butan - 218 gram/time
Brutto, kalkulert var-meinput	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Munnstykke nummer	85		81	74
Gassforsyningskilder:				
a)	En påfyllbar gassbeholder under 11kg som følger gjeldende, lokale bestemmelser.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller tilsvarende EN 417-tilpasset engangspatron.			

Country name abbreviations

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

2. Sikkerhetsinformasjon

- Slange
- Slangen skal sjekkes for slitasje og skader innen hver bruk og innen den tilsluttes gassbeholderen.
 - Anvend ikke enheten, om slangen er beskadiget eller slitt. Skift ut slangen.
 - Anvend ikke enheten, om den lekker, er beskadiget eller den ikke fungerer upåklagelig.
- Gassbeholder
- Sørg for at gassbeholderen settes på eller skiftes ut på en ventilert plass, helst utomhus, borte fra antenningskilder som åpen ild, våkeblus, elektrisk lys og borte fra andre mennesker.
 - Hold gassbeholdere borte fra varme og åpen ild. Sett ikke på komfur eller anden varm overflate.
 - Gasspatron/gjenbruksylinder anvendes i opprettstående posisjon for å sikre korrekt brændstofudledning. Unnlattelse af å overholde dette kan innene til veskeutslip fra gassbeholderen, som på sin side vil medinnene farlige betjeningsbetingelser.
 - Forsøk ikke å fjerne sylindere mens enheten er i bruk.
 - Gassylinderen skal frakobles enheten etter bruk og under oppbevaring.
 - Må ikke anvendes med fjerngassforsyning.
- Samling og bruk
- Enheten må kun brukes på en fast, jevn overflate.
 - Ikke flytt enheten under bruk.

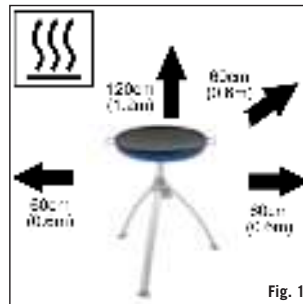


Fig. 1

- Dekk ikke og foretak ingen endringer på brennerens (F) lufthuller på bunnplaten, fordi det vil påvirke luftstrømmen til stammens lufthuller ind i trefotkabinettet (J). Det vil på sin side påvirke produktets ytelse og kan innene til at flammen brenner ustabil. Sørg for at enheten er tilstrekkelig langt ifra antenkelige materialer under bruk. Minimum sikkerhetsavstand er:
- Over enheten 1,2 m. Bakved og på siderne 600 mm. (Se fig.1)
- Forsiktig: Tilgjengelige dele kan bli veldig varme, det anbefales å bruke beskyttelseshandsker.
- Hold barn borte fra enheten.
- Bruk kun utomhus
- Tilbaketenning
- I tilfelle av tilbaketenning (der flammen brenner tilbake og antenner ind i brenneren eller venturikabinettet), skal gassforsyningen øyeblikkelig stenges av ved innenst at stenge styreventilen på gassbeholderen og deretter på tilinnenselsventilen (M). Etter at flammen er gått ut, fjernes regulatoren og pakkingens tilstand sjekkes - skift ut pakkingen i tvilstilfelle. Tenn på enheten igjen, som beskrevet i avsnitt 7 nedfor. Om flammen blir ved å tilbaketenne, returneres produktet til det nærmeste autoriserte CADAC serviceverksted.
- Lekkasjer
- Om det er en lekkasje på din enhet (lukt af gass), skal enheten straks bæres utomhus til en velventilert, flammefri plass, der lekkasjen kan finnes og stoppes. Kontroll for lekkasjer bør utinnes utomhus. Forsøk ikke å finne lekkasjer med åpen ild, bruk såpevann.
- Den korrekte måte å sjekke for lekkasjer er ved hjelp av såpevann. Om det oppstår en eller flere bobler, er det en gasslekkasje. Steng omgående av gassforsyningen, ved innenst å stenge styreventilen på gassbeholderen og deretter på enhetens ventil. Kontrollere at alle forbindelser sitter godt og tett. Sjekk igjen med såpevann.
- Om en gasslekkasje fortsetter, returneres produktet til din CADAC-forhandler til ettersyn / reparasjon.

3. Utfoldet visning

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

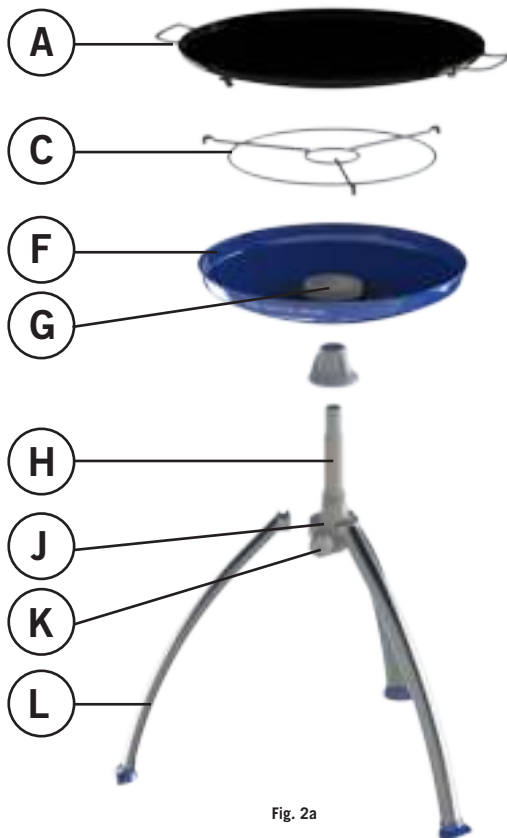


Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

4. Samleanvisning

- Note:** Slange og regulator er ikke inkludert i leveransen. For detaljer, kontakt din lokale forhandler.

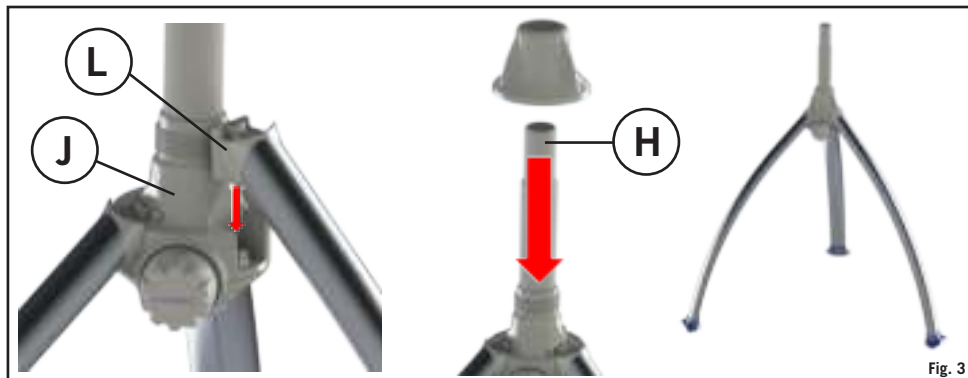


Fig. 3

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

- I den andre enden fastgjøres en passende 30 mbar lavtrykks (I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) butankonfigurasjon) eller en 37 mbar lavtrykks regulator (I 3+ (28-30/37) propankonfigurasjon), idet det igjen sikres at slangen sitter godt fast. Slangen skal være i overensstemmelse med BS 3212:1991/SABS 1156-2 eller liknende. I Sør-Afrika skal den anvendte regulator være i overensstemmelse med SANS 1237.

Enhetskategorier: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Skru en slange med det riktige gevinn på hver ende, på det venstre 1/4" BSP gevinn på ventilen (O) (fig.4). Fastgjør en passende 50 mbar lavtrykksregulator på slangens anden ende. Slangen skal være i overensstemmelse med DIN 4815 del 2 eller liknende.
- Slangens lengde bør ikke være under 800 mm lang og må ikke overstige 1,5 m. Sjekk utløpsdato for slangen og skift ut etter behov eller når de nasjonale betingelser foreskriver det.
- Snu og bukk ikke slangen. Innen ikke slangen på noen måte, så den kan komme i kontakt med overflater, det blir varme under bruk.
- Innen gassylindren settes på (avsnitt 5), skal det sikres at ventilen (M) står på OFF ved å dreie styreknappen (K) med uret til stopposisjonen. (Se fig. 8 a, b)
- Sæt brennerfatet (F) på stammen (H), og sørg for at det sitter korrekt (fig. 5).

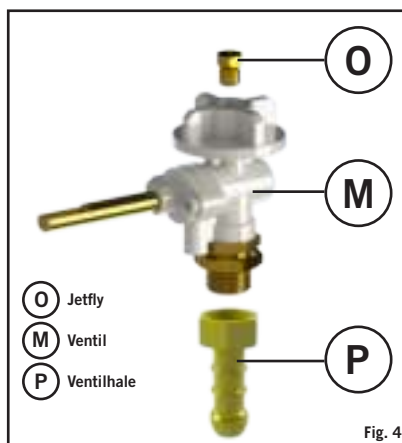


Fig. 4



Fig. 5

5. Montering og bytting av gassbeholder

- Etter bruk skrus kontrollknappen til av-posisjon ("•" – vri den med urviserne helt til den stopper) og steng gassbeholderventilen.
- Forsikr deg om at gassbeholderen blir montert eller byttet på et godt ventilert sted, borte fra enhver type antenningskilder, som for eksempel nakne flammer og borte fra andre personer.
- Du må ikke røyke når du bytter beholder.
- Når du har behov for å bytte ut den tomme beholderen, så sørg for at gassen er stengt av ved beholderventilen.
- Fjern regulatoren fra den tomme beholderen.
- Unngå å vikle slangen når regulatoren kobles til ny eller til erstatningsbeholder.
- Blås bort eventuelt støv fra beholderåpningen for å forhindre at munnstykket blokkeres.
- Plasser den fulle beholderen på det stedet som er avsatt til den og fest regulatorforbindelsen til beholderen.
- Sørg for at en fullstendig gasstetning har funnet sted (kontroller om det finnes gasslukt rundt tilkoblingspunktet). Ikke forsøk å lokalisere lekkasjer ved bruk av naken flamme. Bruk kun varmt såpevann som påføres sammenføyningene og tilkoblingene på apparatet. Enhver lekkasje vil fremkomme som bobler rundt lekkasjeområdet. Dersom du er i tvil, kontakter du nærmeste forhandler.

6. Bruk af enheten

Forsiktig: Ettersom tilgjengelige deler kan bli veldig varme, anbefale det å bruke grillhandsker. Hold barn borte fra enheten.

- Samle trefoten som beskrevet i avsnitt 4.
 - Legg brennerfatet (F) på stamme og trefot.
 - Tenn på enheten igjen, som beskrevet i avsnitt 7.
- Til Skottel Braai
- Til forberedelse av Skottel Braai til bruk plasseres den på brennerfatet (F) så alle tre posisjonspæler (V) (fig. 7a) passer til kanten på brennerfatet (F) og således sikrer stabilitet.
 - Tilberedelsestemperaturen kan lettjusteres til å passe til dit behov ved å dreie styreknappen (K) og regulere varmegraderne. En af funksjonene hos Skottel BBQ er, at den tilbyr forskjellige varmesoner (se fig.7b). Dette er veldig nyttig ettersom noen levetsmidler blir kok fortere enn andre, og den mat, det er innenst ferdig, således kan flyttes til kjøligere områder på fatet og holdes varm, mens resten av maten lages ferdig.
- Til Grill2Braai
- For å forberede aluminium grillplaten til bruk, plasseres den på overkanten af fettfadet, idet det sikres at alle posisjonsføtter plassert sikkert.
- Til Paella Pan
- For å bruke paella pan du trenger for å plassere den på toppen av potten stå. Ikke varm paella panne på full flamme uten mat inne.
- Justere varmen etter behov ved å justere gasstillennelsen på styreknappen og begynt tilberedningen.
 - Etter tilberedning af maten stenges ventilten og tilberedningsoverflaten fjernes etter at den er kjølt av.
 - Etter matlaging og rengjøring pakkes enheten bort til den skal brukes igjen.

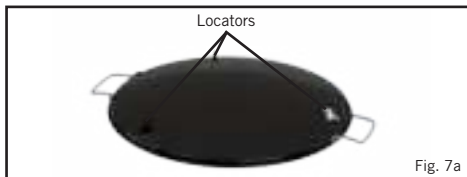


Fig. 7a

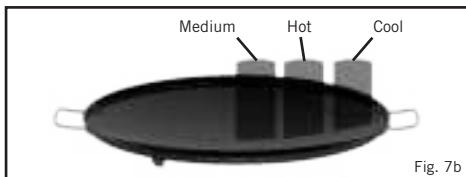


Fig. 7b

7. Tenning av enheten

Tag disse forholdsregler innen enheten tennes.

- Etter lengere tids oppbevaring, undersøkes brennerfatets lufthuller for insekter som f.eks. edderkopper, det vil kunne påvirke gassgjennomstrømmning. Om det er tegn på insekter/rer, skal bunnplassen fjernes og alle fremmedlegemer renskes ut. Etter sjekk, settes alle komponenter igjen på plass på deres foreskrevne posisjoner.
 - Enheten må kun brukes på en fast, jevn overflate.
- Generelt
- Styreventilen stenges ved å dreie den med uret inntil stopposisjonen og åpnes igjen ved å dreie mot urets retning.
 - Juster flammens intensitet til det ønskete nivå ved å dreie styreknappen (K) med uret for å øke flammen og mod uret for å redusere den (se fig. 8a & b).
 - Når det tilberedes mat med et høyt fettinnhold, kan det oppstå oppflamming om innstillingen er satt for høyt. Skulle dette skje, skrues varmen ned til oppflammingen opphører.
 - Flytt ikke enheten, når den er i bruk. Utover å være en farlig praksis å flytte enheten under bruk, kan det medføre oppflamming.
 - Etter bruk stenges først ventilten på gassbeholderen (såfremt en sådan forefinnes). Når flammen er slukket, stenges ventil (K) på enheten ved å dreie styreknappen (K) hele vejen med uret.
- Tenning med tennstikker eller grilltennere (se fig. 8a og 8b)
- For å tenne enheten, tennes en tennstikk eller grilltenner. Åpne litt for styreventilen (K) som beskrevet under 'Generelt' og tenn enhetens brennere (G). Ved kold oppstart, kan enheten tennes fra toppen (se fig. 8b) innen den ønskete tilberedningsoverflate monteres på brennerfatet (F).

8. Generell vedlikeholdelse

- Denne enhet krever ikke regelmessig vedlikeholdelse.
- Utskifting av tilstoppet dysse:
- Din enhet er utstyrt med en spesifikk størrelse dysse (O) til regulering af den korrekte mengde gass.
- Om hullet i dysen (O) blir blokkert, kan det medføre mindre flamme eller slet ingen flamme. Forsøk ikke å rengjøre dysen (O) med en nål eller liknende, fordi det kan beskadige åpningen og gjøre enheten farlig.
- Sådan skiftes ut dysen (O): Skru de 3 skruer i bunnen av kabinettet ut og fjern kabinettet.
- Fjern ventilbasen ved å skru ut de seks galopskruene, som fastholder basen til trefotens kabinett (J) og fjern deretter ventilen (M) fra kabinettet ved å trekke ut den.
- Dysen (O) vil nu være tilgjengelig fra toppen af ventilen (M).
- Skru ut dysen (O) av ventilen (M) med en passende skrunøkkel.
- Bruk ikke tenger på dysen, fordi det vil kunne beskadige dysen og gjøre den ubrukelig eller umulig å fjerne. Skru på den nye dysen på ventilen. Overspænd ikke, fordi dette vil kunne beskadige dysen.
- Satt ventilen på bunnplaten igjen i motsatt rekkefølge. Når ventilen settes på igjen, skal det sikres at ventilsjindelen flukter med slotten i trefotens kabinett.
- Forbind gassforbindelsen igjen som beskrevet i samleinstruksjonen.
- Skift ut slange:
- Påsetting av en slange beskrives i avsnitt 4 - Samling av enheten.



Fig. 8a

9. Rengjøring

- Note: For reservedelsreferanser (se fig. 2)
- Til Skottell Braai (8309-10)
- Etter matlaving stilles brenneren på lavt bluss med såpevann i tilberednings fadet for å oppløse eventuelle matlavingsrester. Når det overskytende fett er fjernet tilfredsstillende, vaskes din Skottell BBQ (A) i varmt vann med et passende ikke-slipende rengjøringsmiddel. Anvend ikke skarpe metallobjekter eller slipende rengjøringsmiddel på glassemalje overflaten.
- Etter rengjøring behandles overflaten igjen med et tynt lag olje.
- Fjern fett fra hulningen i brennerfatet (F), vask med varmt vann og et passende ikke-slipende rengjøringsmiddel. Anvend ikke skarpe metallgjenstande eller slipende rengjøringsmiddel.
- Til Grill2Braai & Paella Pan
- Grillplaten er belagt med en solid, holdbar ikke-heftende belegning, som er anvendt med suksess på noen av verdens beste matlavingsutensiljer. Ikke desto mindre vil go pleie av grillplaten sikre deg noen ekstra års fornyelse ved sunn, nem og ikke-heftende matlaving.
- Bruk kun lave eller medium brenneinnstillinger for å medvirke til å beholde matens viktige næringsinnhold og bevare den ikke-heftende belegning.
- Enda om den ikke-heftende belegning er veldig robust, kan den skades ved bruk av metallredskap. Vi anbefaler at det utelukkende anvendes tresredskap under matlavingen.
- Overopphet ikke grillplaten og held alltid en liten smule matlavingsolje på overflaten innen bruk.
- La alltid grillplaten kjøle av innen den legges i vann.
- Bruk av slipende rengjøringsmiddel anbefales ikke, fordi det vil beskadige den ikke-heftende overflate permanent.
- Etter rengjøring behandles overflaten igjen med et tynt lag olje.
- Fjern fett fra hulningen i fettfadet.
- Note: Til gjenstridige flekker, kan det anvendes ovnsrens.



Fig. 8b

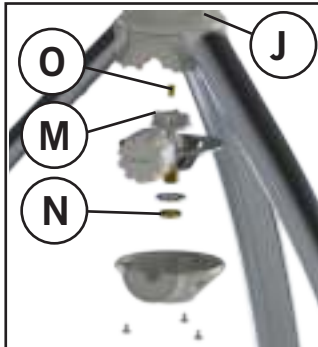


Fig. 9

10. Oppbevaring og transport

- La alltid enheten kjøle af, innen delene legges i oppbevaringsvesken.
- Oppbevar alltid din CADAC Braai i de medfølgende oppbevaringsvesker, i tørre omgivelser, helst ikke på jorden. Det er særlig viktig at brennerfatet oppbevares i hovedvesken, så det ikke kommer smuss og insekter ind, som kan påvirke gassgjennomstrømmingen.
- I tilfelle av at enheten fungerer unormalt etter oppbevaring og etter at alle kontroller i avsnittene 5 & 7 ikke har medført registrering av noen problemer, kan venturien være blokkert. En blokkert venturi ville kunne oppdages ved en svakere gullig flamme eller, i ekstreme tilfeller, ved at det ikke finnes noen flamme i det hele taget. Under sådanne omstendigheter vil det være nødvendig å fjerne brenneren (G) som beskrevet i avsnitt 8 - Generell vedlikeholdelse, og kontrollere og rengjøre venturien grundig for eventuelle fremmedlegemer, som måtte ha samlet sig i den.







11. Returnering av enheten til reparasjon eller service

- Foreta ikke endringer på enheten, fordi det kan være farlig.
- Om du ikke kan utbedre en feil ved å følge disse instruksjoner, skal du kontakte din lokale CADAC-forhandler for detaljer om, hvordan du returnerer produktet til ettersyn.
- Din CADAC-enhet er dekket mod produksjonsfeil af CADAC's fabrikkgaranti i en periode på 2 år.






12. Reservedeler og tilbehør

Anvend alltid kun originale CADAC reservedeler, fordi de er designet til å gi optimal ytelse.

Reservedeler

Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.
	740-SP030 (Jetfly 85 28mbar) 740-SP028 (Jetfly 81 37mbar) 740-SP015 (Jetfly 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Tilbehør

Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Garanti

CADAC (Pty) Ltd garanterer herved overfor DEN OPPRINNELIGE KJØPEREN av dette CADAC gassapparatet, at det vil være uten defekter i materialer og håndverksmessig utførelse fra kjøpsdato som følger:

Ventiler:	5 år
Plastdeler:	Ingen garanti
Emaljerte deler:	5 år
Brennere:	1 år

Denne garantien vil kun ha gyldighet dersom enheten er montert og betjent i samsvar med de trykte instruksjonene.

CADAC kan kreve rimelige bevis for kjøpsdatoen fra deg. DERFOR BØR DU BEHOLDE KJØPSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN.

Denne begrensede garantien er begrenset til reparasjon eller erstatning av deler som viser seg å være defekte i vanlig bruk og service og som ved undersøkelse må vise at de, etter CADACs overbevisning, er defekte. Før du returnerer deler, bør du kontakte kundeservice-representanten i din region ved å benytte kontaktinformasjonen som finnes i manualen. Dersom CADAC bekrefter defekten og godkjenner kravet, vil CADAC velge å erstatte slike deler uten kostnad. CADAC vil returnere deler til kjøperen med forhåndsbetalt frakt og porto.

Denne begrensede garantien dekker ikke noen uheldige utfall eller betjeningsvanskeligheter som skyldes uhell, misbruk, feil bruk, endringer, feil behandling, vandalisme, uriktig montering eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnløstelser i å utføre normalt og rutinemessig vedlikehold, inkludert, men ikke begrenset til skade forårsaket av insekter innenfor brennerørene, som beskrevet i denne produkthåndboken for eiere av produktet.

Foringelse eller skade som skyldes strenge værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien.

Det finnes ingen andre uttrykkelige garantier unntatt de som er fremsatt her og alle anvendelige underforståtte garantier om at gjenstanden er i samsvar med dets formål og egnethet er begrenset i varighet til dekningsperioden i denne særskilte, skriftlige, begrensede garantien. Noen regioner tillater ikke begrensninger i for hvor lenge en underforstått garanti varer, så denne begrensningen gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC er ikke ansvarlig for noen som helst spesielle, indirekte skader eller følgeskader. Noen regioner tillater ikke unntak eller begrensninger i tilfeldige skader eller følgeskader; denne begrensningen eller unntaket gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC har ikke godkjent at noen personer eller firma overtar for dem noen som helst forpliktelser eller ansvar i forbindelse med salget, monteringen, bruken, demontering, retur, eller utskifting av deres utstyr; og ingen slike representasjoner er bindende for CADAC.

Denne garantien gjelder kun for produkter som er solgt gjennom detaljisthandel.

For å kunne glede deg over og sikre en lang levetid for CADAC-produktet ditt, ber vi deg om å slå opp i rengjørings- og vedlikeholdsdelen av brukerveiledningen hvor vi ber deg å være spesielt oppmerksom på stell av rustfritt stål.

UWAGA

Wyłącznie do użytku na zewnątrz! Tego urządzenia nie można używać na zewnętrznych obudowanych balkonach, werandach ani w obszarach rozrywkowej.

PL

WAŻNE

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, aby zapoznać się z urządzeniem przed jego użyciem. Zachowaj te instrukcje do późniejszego wykorzystania.

1. Informacje ogólne

- Urządzenie jest zgodne z normą BS EN 498: 2012 i BS EN 484:2019.
- Urządzenie może być używane tylko z zatwierdzonym wężem i regulatorem.
- Kartusz na gaz / wielokrotnie napełniany cylinder może być używany tylko w pozycji pionowej.
- Uwaga: Aby działanie przy użyciu kartusza było prawidłowe, zawsze należy uruchamiać z pełnym kartuszem i wyłączyć wtedy, gdy przewidywany okres pracy ciągłej nie przekracza 45 minut.
- Urządzenia na gaz wymagają wentylacji dla wydajnej pracy oraz bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie, ponieważ urządzenie zużywa tlen.
- Wyłącznie do użytku na zewnątrz

PRODUCT No. 8309

Kraj użytkownika	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Kategorie urządzeń	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Dopuszczalne gazy i ciśnienie robocze	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Mieszanki butan/propan @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Mieszanki butan/propan @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Mieszanki butan/propan @ 50 mbar
Zużycie nominalne	Butan - 218 gram/ godzinę	Butan - 218 gram/ godzinę	Butan - 218 gram/ godzinę	Butan - 218 gram/ godzinę
Nominalny dopływ ciepła brutto	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Nr dyszy	84		79	74

Źródła dostawy gazu:

- a) Wielokrotnie napełniany zbiornik na gaz nieprzekraczający 11 kg, zgodny z lokalnie obowiązującymi przepisami
- b) Cadac CA 445 / CA 500 lub równoważny jednorazowy kartusz zgodny z normą EN417

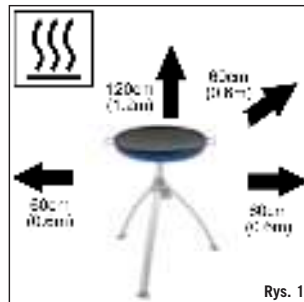
Country name abbreviations

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

2. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Waż

- Waż należy sprawdzić pod kątem zużycia lub uszkodzenia przed każdym użyciem, a także przed podłączeniem do zbiornika na gaz.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli waż jest uszkodzony lub zużyty. Wymień waż.
- Nie należy używać urządzenia, które ma nieszczelności, jest uszkodzone lub pracuje nieprawidłowo.
Zbiornik na gaz
- Upewnij się, że zbiornik na gaz jest zamocowany lub wymieniany w dobrze wentylowanym miejscu, najlepiej na świeżym powietrzu, z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak odkryty płomień lub piecyki elektryczne, a także z dala od innych ludzi.
- Przechowywać zbiornik na gaz z dala od źródeł ciepła i ognia. Nie umieszczaj go na palenisku ani innej gorącej powierzchni.
- Kartusze na gaz / wielokrotnie napełniane cylindry należy używać tylko w pozycji pionowej, tak aby zapewnić prawidłowe wydostawanie się paliwa. Niestosowanie się do tego może spowodować niebezpieczny wypływ cieczy ze zbiornika na gaz.
- Nie usuwaj cylindra w czasie pracy urządzenia.
- Cylinder na gaz musi być odłączony od urządzenia po użyciu oraz w czasie przechowywania.
- Brak możliwości pracy wraz ze zdalnym zasilaniem gazem.
Montaż i użytkowanie
- Stosować wyłącznie na równej powierzchni.
- Nie przenoś urządzenia podczas jego pracy.

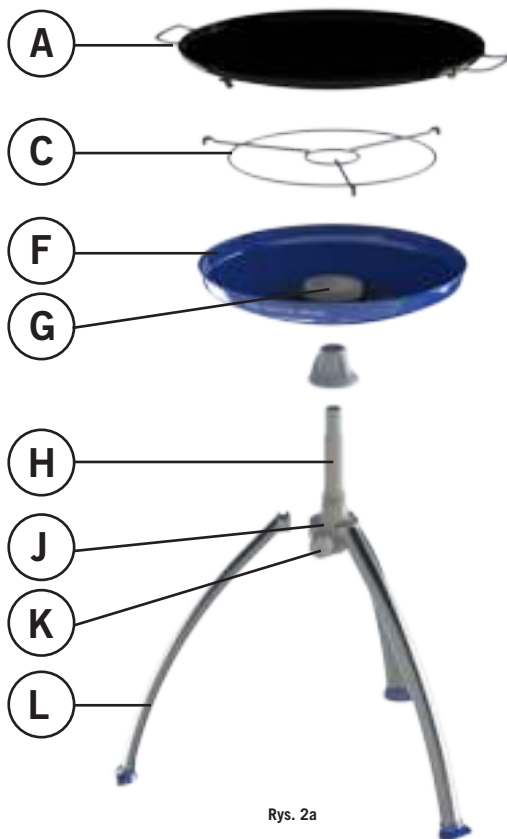


Rys. 1

- Nie wolno zakrywać ani wymieniać otworów wentylacyjnych Misy palnika (F) na płycie bazowej, ponieważ spowodowałyby to przepływ powietrza do Wentylatorów trzpienia znajdujących się wewnątrz Osłony trójnogu (J). To z kolei wpływa obniżyłoby wydajność produktu i mogłoby doprowadzić do niestabilnego płomienia. Upewnij się, że urządzenie jest używane z dala od materiałów palnych. Minimalne bezpieczne odległości to:
- Nad urządzeniem: 1,2m. Z tyłu i po bokach: 600mm. (Patrz rys.1)
- Uwaga: Łatwo dostępne części mogą być bardzo gorące, dlatego zaleca się stosowanie rękawic ochronnych.
- Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.
- Wyłącznie do użytku na zewnątrz
- Płomień wsteczny
- W przypadku płomienia wstecznego (skierowanego do tyłu w kierunku wnętrza palnika lub osłony Venturiego), należy w pierwszej kolejności natychmiast wyłączyć dopływ gazu, zamykając zawór sterujący na zbiorniku na gaz, a następnie zawór urządzenia (M). Po zgaszeniu płomienia, należy usunąć regulator oraz sprawdzić stan uszczelki. W razie wątpliwości wymienić uszczelkę. Ponownie uruchomić urządzenie zgodnie z opisem w pkt 7 (poniżej). Jeśli płomień wsteczny utrzymuje się, oddaj produkt do autoryzowanego punktu naprawczego CADAC.
- Nieszczelności
- Jeśli w urządzeniu znajduje się nieszczelność (zapach gazu), natychmiast przenieś je na zewnątrz w dobrze wentylowane miejsce z dala od płomienia, a następnie znajdź nieszczelność i ją napraw. Wszelkie kontrole urządzenia pod kątem nieszczelności wykonuj na zewnątrz. Wykorzystaj do tego celu wodę z mydłem.
- Należy smarować łączenia wodą z mydłem. Pojawienie się bąbelków lub pęcherzyków wskazuje na wyciek gazu. Należy wówczas w pierwszej kolejności natychmiast wyłączyć dopływ gazu, poprzez zamknięcie zaworu na zbiorniku na gaz, a następnie zawór urządzenia. Upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowo zamocowane. Sprawdź ponownie przy użyciu wody z mydłem.
- Jeśli wyciek gazu utrzymuje się, należy oddać produkt do sprzedawcy CADAC, celem przeprowadzenia inspekcji / naprawy.

3. Podgląd szczegółowy

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



Rys. 2a



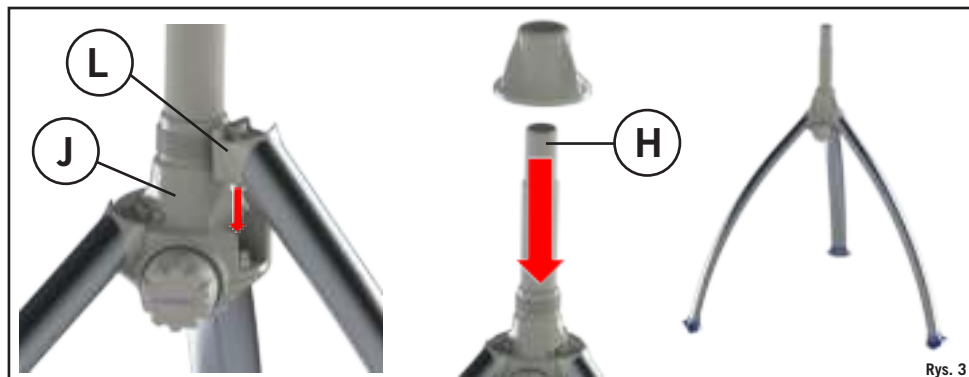
Rys. 2b



Rys. 2c

4. Instrukcje montażu

- Uwaga: Wąż i reduktor nie są zawarte w zestawie. Aby dowiedzieć się więcej, skontaktuj się ze sprzedawcą.



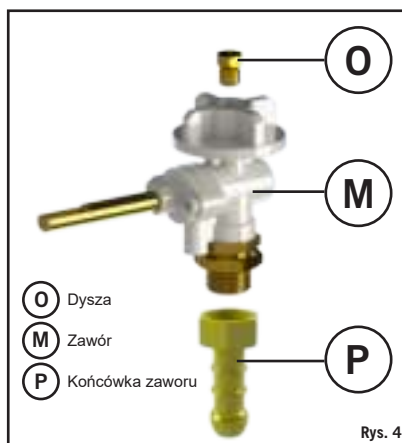
Rys. 3

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

- Na drugim końcu, podłącz odpowiedni regulator niskiego ciśnienia 30mbar (konfiguracja butanu: I 3B/P (30), I 3 + (28-30/37)) lub regulator niskiego ciśnienia 37mBar (konfiguracja propanu: I 3+ (28-30/37)), ponownie sprawdzające, czy wąż jest dobrze osadzony. Używany wąż musi być zgodny z normą BS 3212: 1991/SABS 1156-2 lub równoważną. W Republice Południowej Afryki, używany regulator musi być zgodny z normą SANS 1237.

Kategoria urządzenia: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Przykręć wąż, z odpowiednio gwintowanymi łącznikami znajdującymi się na każdym końcu, do lewego gwintu 1/4" BSP Zaworu (O) (rys.4) . Podłącz odpowiedni regulator niskiego ciśnienia 50mbar do drugiego końca węża. Wąż musi być zgodny z normą DIN 4815 część 2 lub równoważną.
- Wąż powinien mieć długość z przedziału od 800 mm do 1,5 m. Sprawdź datę ważności umieszczona na węźle i wymień w razie potrzeby lub gdy wymagają tego warunki w danym kraju.
- Węże nie należy przekręcać ani uciskać. Prowadzić przewód w taki sposób, aby nie dochodziło do jego kontaktu z żadnymi powierzchniami, które nagrzewają się podczas użytkowania.
- Przed zamocowaniem cylindra na gaz (pkt 5) należy sprawić, aby Zawór (M) znalazł się w pozycji OFF, obracając Pokrętło regulacyjne (K) do końca w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. (Patrz rys.8 a, b)
- Przymocować Misę palnika (F) do Trzpienia (H) i upewnić się jest prawidłowo zamknięta (rys.5).



Rys. 4



Rys. 5

5. Mocowanie i doładowywanie butli gazowej

- Po użyciu przekręć pokrętkę regulacyjną do pozycji "off" (wyłączona) ("*" - przekręć do końca w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara), a następnie zamknij zawór butli gazowej.
- Upewnij się, że montaż lub wymiana butli gazowej odbywają się w dobrze wentylowanym miejscu z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak odkryty płomień, a także z dala od innych osób.
- Nie pal podczas wymiany butli.
- W razie konieczności wymiany pustej butli upewnij się, że zawór dopływu gazu na butli został zamknięty.
- Usuń regulator z pustej butli.
- Starać się nie wykręcać węża podczas podłączania regulatora do nowej butli.
- Wydychaj ewentualny kurz z otworu butli, aby zapobiec powstaniu ewentualnego zatoru w dyszy.
- Umieść pełną butlę w miejscu do tego przeznaczonym i podłącz złącze regulatora do butli.
- Upewnij się, że występują żadne nieszczelności przy uszczelnieniu (sprawdź pod kątem zapachu gazu wokół złączki). W poszukiwaniu wycieków nie stosuj otwartego płomienia. Stosuj tylko ciepłą wodę z mydłem, mocząc nią przeguby i połączenia w urządzeniu. Wszelkie ewentualne wycieki będą objawiać się w postaci bąbelków pojawiających się wokół nieszczelności. W razie wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym sprzedawcą.

6. Korzystanie z urządzenia

Uwaga: Ponieważ łatwo dostępne części mocno nagrzewają się, zaleca się stosowanie rękawic ochronnych. Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.

- Zamontuj trójnog zgodnie z opisem w pkt 4.
 - Umieść Misę palnika (F) na trzpieniu i trójnogu.
 - Uruchom urządzenie zgodnie z opisem w pkt 7.
- Dla Skottel Braai
- Aby przygotować Skottel Braai do użytku, umieść go na Misie palnika (F) w taki sposób, aby wszystkie trzy zaczepty (V) (rys.7a) odpowiednio współpracował z krawędzią na obwodzie Misy palnika (F), w ten sposób nadając mu stabilność.
 - Temperaturę gotowania łatwo dostosować do własnych potrzeb, przekręcając Pokrętkę regulacyjną (K) i ustawiając w ten sposób ilość ciepła. Grill Skottel charakteryzuje się możliwością zastosowania różnych stref ciepła (patrz rys.7b) . Jest to bardzo przydatna funkcja, ponieważ niektóre pokarmy gotują się szybciej niż inne, a ugotowana żywność może zostać przeniesiona do chłodniejszych obszarów naczynia, tak aby nie stygła, podczas gdy reszta posiłku jest nadal podgrzewana.

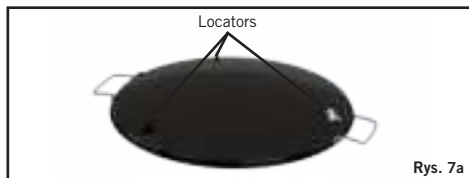
Grill2Braai

- Aby przygotować do użytku aluminiową płytę grilla, należy ją umieścić na górnej krawędzi miski na tłuszcz, upewniwszy się, że wszystkie zaczepty są zabezpieczone.

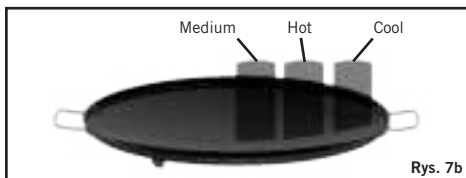
Paella Pan

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

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



Rys. 7a



Rys. 7b

7. Uruchomienie urządzenia

Środki ostrożności, do których należy się stosować przed uruchomieniem urządzenia.

- Po dłuższym przechowywaniu należy sprawdzić, czy w otworach wentylacyjnych Misy palnika nie znajdują się owady, takie jak pająki, które mogą mieć wpływ na przepływ gazu. Jeśli zauważysz ślady występowania owadów lub gniazd, należy zdjąć Płytę bazową i oczyścić ją z ciał obcych. Po sprawdzeniu, ponownie zamocuj wszystkie komponenty na swoje miejsce.
 - Korzystaj z urządzenia wyłącznie na równej powierzchni.
- Informacje ogólne
- Zawór regulacyjny można zamknąć, przekręcając go do końca w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a otworzyć, przekręcając w przeciwnym kierunku.
 - Ustaw pożądaną intensywność płomienia za pomocą pokrętki regulacyjnej (K) - zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień, lub w kierunku przeciwnym aby go zwiększyć (patrz rys. 8a & b).
 - Podczas gotowania pożywienia o wysokiej zawartości tłuszczu mogą się pojawić błyski, jeśli ustawiono zbyt duży poziom ciepła. W takiej sytuacji należy zmniejszać ciepło do momentu ustania błysków.
 - Nie wolno przesuwać pracującego urządzenia, gdyż jest to niebezpieczne i może to doprowadzić do błysków.
 - Po użyciu najpierw należy zamknąć zawór zbiornika na gaz (jeśli występuje). Po zgaśnięciu płomienia należy zamknąć zawór (K) urządzenia, przekręcając Pokrętkę regulacyjną (K) do końca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

10. Przechowywanie i przenoszenie

- Przed spakowaniem urządzenia lub jego części, należy sprawdzić czy ostygły po użyciu.
- Zawsze przechowuj CADAC Braai w torbach zawartych w zestawie, w miejscach o niskiej wilgotności, najlepiej w taki sposób, aby nie przylegały do podłoża. Stosowanie się do tej zasady jest szczególnie ważne w przypadku Misy palnika przechowywanej w Głównej torbie, gdyż zapobiega przedostawaniu się do środka zanieczyszczeń oraz owadów, które mogą być źródłem problemów z przepływem gazu.
- Jeśli po okresie przechowywania urządzenie działa nieprawidłowo, a kontrole opisane w pkt 5 i 7 nie wyjaśniły przyczyny problemu, mogło dojść do zablokowania Venturiego. Zablokowanie Venturiego sygnalizuje słabszy żółtawym płomieniem lub, w skrajnych przypadkach, brak płomienia. W takiej sytuacji konieczne usuń Palnik (G) zgodnie z opisem w pkt 8 - Informacje ogólne o konserwacji urządzenia - i starannie usunąć w







11. Oddanie urządzenia do naprawy lub serwisowania

- Nie należy modyfikować urządzenia, gdyż może to być niebezpieczne.
- Jeśli nie jesteś w stanie naprawić usterki, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami, skontaktuj się z najbliższym dystrybutorem CADAC i dowiedz się, w jakim trybie przekazać produkt do naprawy.
- CADAC udziela gwarancji, która obejmuje usterki fabryczne w Twoim urządzeniu CADAC, na okres 2 lat.



12. Lementy wyposażenia Części zamienne i e

Zawsze należy stosować oryginalne części zamienne CADAC, gdyż zostały one zaprojektowane tak, aby zapewnić optymalną wydajność.

Części zamienne

Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.
	740-SP030 (Strumień 85 28mbar) 740-SP028 (Strumień 81 37mbar) 740-SP015 (Strumień 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Elementy wyposażenia

Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Gwarancja

CADAC (Pty) Ltd. niniejszym oświadcza wobec PIERWOTNEGO NABYWCY niniejszego urzędzenia CADAC na gaz, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i wykonawczych w następujących okresach od dnia zakupu:

Zawory:	5 lat
Części plastikowe:	Brak gwarancji
Części z porcelany:	5 lat
Palniki:	1 rok

Gwarancja będzie obowiązywać tylko w przypadku montażu i obsługi urządzenia zgodnie z drukowaną instrukcją obsługi.

CADAC może wymagać dokumentu potwierdzającego datę zakupu. Z TEGO POWODU NALEŻY ZACHOWAĆ PARAGON LUB FAKTURĘ.

Niniejsza ograniczona gwarancja jest ograniczona do naprawy lub wymiany części, w odniesieniu do których zostanie wykazana wadliwość powstała w warunkach normalnej eksploatacji i konserwacji oraz potwierdzona w toku ekspertyzy wykonanej przez CADAC. Przed dokonaniem zwrotu jakichkolwiek części należy skontaktować się z przedstawicielem ds. obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych w instrukcji obsługi lub dzwoniąc pod nr tel. 0860 223 22. Jeżeli CADAC potwierdzi usterkę i uzna roszczenie, wówczas wymiana wadliwych części zostanie przeprowadzona nieodpłatnie. CADAC zwróci części nabywcy, opłacając z góry koszty przesyłki.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje usterek ani trudności w obsłudze wynikających z wypadku, nadmiernego zużycia, niewłaściwego użycia, wprowadzenia zmiany, błędnego zastosowania, aktów wandalizmu, niewłaściwego montażu lub nieprawidłowej konserwacji bądź serwisowania, a także niewykonania normalnych i rutynowych prac konserwacyjnych, w szczególności uszkodzenia w rurach palników spowodowanego przez owady zgodnie z informacjami podanymi w niniejszej instrukcji użytkowania.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje zniszczeń ani uszkodzeń spowodowanych ciężkimi warunkami pogodowymi, np. gradem, huraganem, trzęsieniem ziemi lub tornadem, przebarwień spowodowanych bezpośrednim działaniem substancji chemicznych ani działaniem substancji chemicznych znajdujących się w atmosferze.

Nie obowiązują żadne inne wyraźne gwarancje z wyjątkiem wymienionych w niniejszym dokumencie, a wszelkie mające zastosowanie dorozumiane gwarancje odnoszące się do przydatności handlowej i użytkowej obowiązują wyłącznie przez okres objęty niniejszą wyraźną pisemną ograniczoną gwarancją. W niektórych regionach nie jest dopuszczalne ograniczenie czasowe odnoszące się do okresu obowiązywania gwarancji dorozumianej, w związku z czym rzeczzone ograniczenia czasowe mogą Państwa nie dotyczyć.

CADAC nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód szczególnych, pośrednich lub wynikowych. W niektórych regionach nie jest dopuszczalne wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności z tytułu szkód przypadkowych lub wynikowych, w związku z czym rzeczzone ograniczenia lub wyłączenia mogą Państwa nie dotyczyć.

CADAC nie udziela żadnej osobie ani firmie upoważnienia do przyjmowania na siebie za CADAC jakichkolwiek zobowiązań lub odpowiedzialności w odniesieniu do sprzedaży, montażu, użytkowania, usuwania, dokonywania zwrotu ani wymiany elementów wyposażenia CADAC. Żadne z takich oświadczeń nie jest wiążące dla CADAC.

Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów znajdujących się w sprzedaży detalicznej.

Aby móc cieszyć się trwałością produktu CADAC, należy stosować się do zapisów punktu dotyczącego czyszczenia i konserwacji w instrukcji użytkowania, zwracając szczególną uwagę na kwestie dotyczące obchodzenia się ze stałą nierdzewną.

VARNING



Endast för utomhusbruk! Denna apparat får ej användas på inbyggd balkong, altan eller liknande festplats.

VIKTIGT

Läs denna bruksanvisning noggrant för att bekanta dig med apparaten före användandet.

Behåll bruksanvisningen för framtida bruk.

1. Allmänt

- Denna apparat fyller kraven i BS EN 498:2012 och BS EN 484:2019.
- Denna apparat får endast användas med godkänd slang och reglerventil.
- Gasolubunden/den påfyllbara cylindern får endast användas i upprätt ställning.
- Märk: För att vara säker på att apparaten skall fungera tillfredsställande med gasolubunden, starta den alltid på en full tub, och endast när du räknar med att köra den under mindre än ungefär 45 minuter i sträck.
- Gasapparater behöver lufttillförsel för att fungera effektivt, och för att trygga säkerheten för användare och andra människor i närheten, eftersom apparaten förbrukar syrgas.
- Använd endast utomhus

PRODUCT No. 8309

Användningsland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, DE
Apparatklasser	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Tillåtna gaser och tryck	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Butan/propan-blandningar @ 28-30 mbar	Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar	Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Butan/propan-blandningar @ 37 mbar	Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Butan/propan-blandningar @ 50 mbar
Nominell förbrukning	Butan - 218 g/timme	Butan - 218 g/timme	Butan - 218 g/timme	Butan - 218 g/timme
Brutto nominell värmeeffekt	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW	3.0 kW
Munstycke nr	85	81	81	74

Gastillförsel:

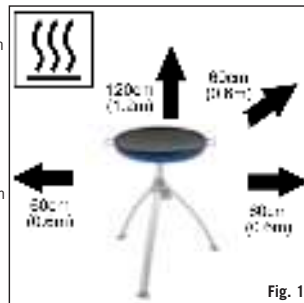
a)	Påfyllbar gasbehållare på högst 11kg som uppfyller kraven i gällande lokala bestämmelser.
b)	CA 445/CA 500 Cadac eller liknande engångsbehållare som motsvarar kraven i EN 417.

Country name abbreviations

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

2. Säkerhetsinformation

- Slang
- Slangen måste kontrolleras på slitage och skador före varje användningstillfälle, och innan den ansluts till gasbehållaren.
 - Använd inte apparaten om den har en skadad eller sliten slang. Byt ut slangen.
 - Använd inte en apparat som läcker, som är skadad, eller inte fungerar ordentligt.
- Gasbehållare
- Se till att gasbehållaren ansluts eller byts ut på en plats med god ventilation, helst utomhus, på avstånd från alla tänkbara antändningskällor, som oskyddade lågor, pilotflammar, elkaminer, och på avstånd från andra människor.
 - Håll gasbehållare på avstånd från värmekällor och lågor. Sätt dem aldrig på en spis eller annan het yta.
 - Gasolubunden och påfyllbara cylindrar får endast användas i upprätt läge för att säkra ordentlig bränsleöverföring. Om denna regel försummas, kan vätska rinna från gasbehållaren, vilket resulterar i en farlig driftssituation.
 - Försök inte ta av cylindern medan apparaten är i drift.
 - Gascylindern måste kopplas loss från apparaten efter användandet eller vid förvaring.
 - Ej avsedd för bruk med gastillförsel från en avlägsen källa.
- Montering och användning
- Använd endast på stadig horisontell yta.
 - Flytta inte apparaten medan den är i drift.



- Täck inte över eller modifiera lufthålen i Brännarpannans (F) Basplatta, eftersom detta påverkar luftflödet till Skaftets Lufthål inuti Trefotens Centralstycke (J). Detta påverkar i sin tur produktens funktion och kan resultera i ostabil låga. Se till att apparaten används på säkert avstånd från antändliga material. Minimumavstånd för säkerhet är:
- Ovanför apparaten 1,2 m. Bakåt och åt sidorna 600mm. (Se Fig. 1)
- Varning: Åtkomliga delar av apparaten kan bli mycket heta, användande av skyddshandskar rekommenderas.
- Håll småbarn borta från apparaten.
- Använd endast utomhus

Baktändning

- I händelse av baktändning (när lågan slår tillbaka och tänder inuti brännaren eller venturiröret), stäng omedelbart av gastillförseln genom att först stänga ventilen på gasbehållaren och därefter ventilen på apparaten (M). Efter att lågan har slocknat, ta av reglerventilen och undersök tätningssringen. Byt ut tätningssringen om du är tveksam. Tänd apparaten igen som beskrivet i del 7 nedan. Om lågan fortsätter att slå tillbaka, lämna in apparaten hos din auktoriserade CADAC-reparatör.

Läckor

- Om det är en läcka på apparaten (gaslukt), ta genast ut den till en välventilerad plats utan lågor i närheten, där du kan hitta och tätta läckaget. Om du vill kolla apparaten på läckage, gör det utomhus. Försök aldrig att hitta läckor med hjälp av en låga; använd tvållösning.
- Rätta sättet är att smörja in fogarna med tvållösning. Om det bildas en bubbla eller bubbler, är det fråga om gasläckage. Stäng omedelbart av gastillförseln genom att först stänga ventilen på gasbehållaren och därefter ventilen på apparaten. Kolla att alla anslutningarna sitter som de skall. Kolla igen med tvållösning.
- Om du inte lyckas tätta en gasläcka, lämna in produkten till din CADAC-försäljare för undersökning/repairation.

3. Sprängskiss

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

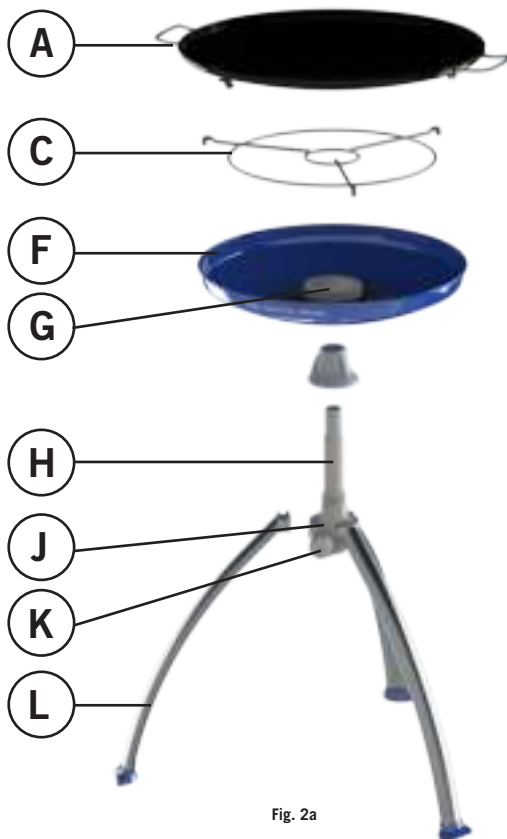


Fig. 2a



4. Monteringsanvisningar

- **Märk:** Slang och reglerventil ingår ej. Kontakta din lokala försäljare för detaljer.

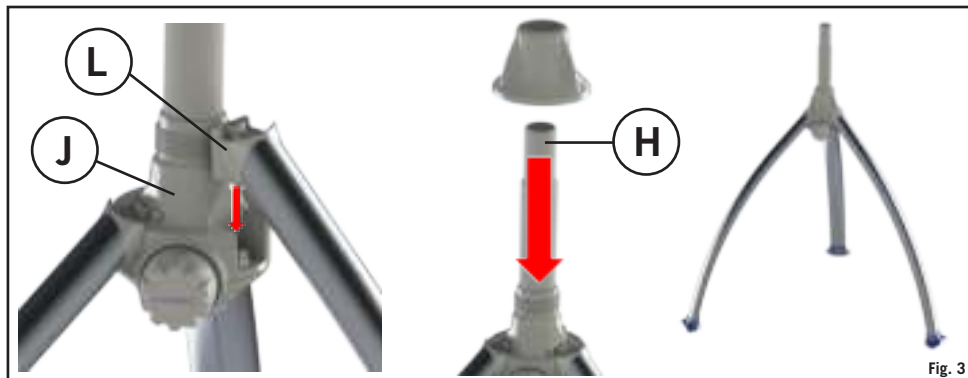


Fig. 3

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

- I slangens andra ände sätter du fast en passande lågtrycks reglerventil, antingen 30mBar (I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) för Butansystem) eller 37mBar (I 3+ (28-30/37) för Propanssystem). Se återigen till att slangens sitter ordentligt fast. Slangen som används måste uppfylla kraven i BS 3212:1991/SABS 1156-2 eller motsvarande standard. I Sydafrika måste reglerventilen uppfylla kraven i SANS 1237.

Apparatklass: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Skruva fast en slang med rätt storlek gängade passtycken i var ända mot Ventilens (O) vänstergängade ¼" BSP gänga (Fig. 4). Fäst en passande 50mBar lågtrycks reglerventil i andra änden av slangens. Slangen som används måste uppfylla kraven i DIN 4815 del 2 eller motsvarande.
- Slangens längd skall vara minst 800mm och högst 1,5m. Kolla utgångsdatum på slangens och byt ut den vid behov eller när nationella regler så kräver.
- Se till att inte vrida slangens eller låta den komma i kläm. Dra inte slangens på ett sådant sätt att den kan komma i kontakt med ytor som blir heta under användandet.
- Innan du sätter fast gascylindern (Avdelning 5), se till att Ventilens (M) är i stängt läge (OFF) genom att vrida reglervredet (K) medurs till stoppläge. (Se Fig. 8 a, b)
- Sätt fast Brännarpannan (F) på Skaftet (H) och se till att den tätar ordentligt. (Fig. 5)

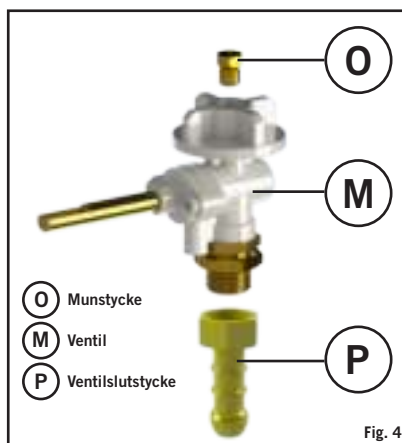


Fig. 4



Fig. 5

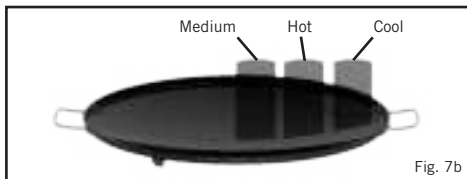
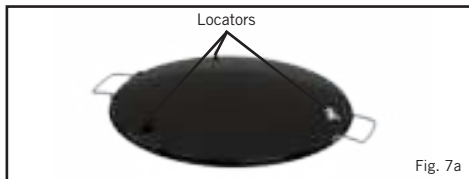
5. Anslutning och utbyte av gascylinder

- Efter användandet, vrid ner reglerventilen till nolläge ("•" – vrid helt medurs) och stäng ventilen på gascylindern.
- Se till att gascylindern kopplas fast och byts ut i ett välventilerat utrymme, på avstånd från antändningskällor som öppna lågor, och på avstånd från andra personer.
- Rök inte medan du byter ut cylindern.
- När du ska byta ut din tomma cylinder, se till att gasen är avstängd vid cylinderventilen.
- Koppla loss reglerventilen från den tomma cylindern.
- Undvik att vrida slangen medan du ansluter reglerventilen till den nya/utbytes-cylindern.
- Blås ut damm ur cylinderöppningen för att förhindra att munstycket skulle kunna blockeras.
- Sätt in den fulla cylindern på dess plats och sätt fast reglerventilens anslutning på cylindern.
- Se till att en fullständig tätning har åstadkommit (kolla på gaslukt runt anslutningspunkten). Kolla inte läckor med öppen låga. Använd endast varm tvålösnings, som smörjs runt skarvar och anslutningar på apparaten. Läckor visar sig som bubblor runt läckan. Om du tvekar, kontakta din närmaste försäljare.

6. Användning av apparaten

Varning: Eftersom åtkomliga delar av apparaten blir mycket heta, är det tillrådligt att använda ugnshandskar. Håll småbarn borta från apparaten.

- Sätt ihop trefoten som beskrivs i Avdelning 4.
- Placera Brännarpannan (F) på skåftet och trefotsdelen.
- Tänd apparaten som beskrivs i Avdelning 7.
- Diskgrillen
- För att få diskgrillen klar att använda, placera disken ovanpå Brännarpannan (F) så att alla tre nabbarna (V) (Fig. 7a) passar mot utstående kanten runt Brännarpannan (F), så att den kommer att sitta stadigt.
- Stektemperaturen kan lätt justeras efter behov genom att vrida Reglervredet (K) för att reglera värmen. En fördel med Diskgrillen är att den har olika värmezoner (Se Fig. 7b). Det hjälper eftersom en del matvaror blir klara fortare än andra, och den mat som blir klar först kan flyttas till svalare delar av stekhällen för varmhållning medan resten av maten fortfarande steks.
- Gill2Braai
- För att göra grillplattan av aluminium klar att använda, placera den på överkanten av fettpannan så att alla positioneringsfötterna sitter stadigt.
- Paella Pan
- För att använda paella pan måste du placera den på toppen av grytunderlägg. Värm inte paella pan på full flamma med någon mat inuti.
- Reglera värmen efter behov genom att reglera gasflödet med reglervredet, och börja grilla.
- När du har grillat färdigt, stäng ventilen, ta av grillplattan sedan den har svalnat.
- Efter matlagning och rengöring, packa undan apparaten tills den ska användas igen.



7. Tändning av apparaten

Försiktighetsmått före tändning

- Om apparaten har legat i förvaring en längre tid, kolla hålen i Brännarpannan på insekter och spindlar, eftersom sådant kan påverka luftflödet. Om det finns tecken på insektsbon eller spindelvävar måste Basplattan tas av så att smutset kan rensas ut. Efter kontrollen måste alla delarna sättas tillbaka på sina rätta platser.
- Använd denna apparat endast på en stadig och horisontell yta.
- Allmänt
- Reglerventilen stängs genom att vrida medurs till stoppläge, och öppnas genom att vrida moturs.
- Reglera lågans styrka genom att vrida Reglervredet (K) medurs för att minska, och moturs för att öka den. (Se Fig. 8a &b).
- När man steker mat med hög fetthalt kan uppflamning inträffa om värmeinställningen är för hög. Om detta händer, minska värmen tills uppflamningen upphör.
- Flytta inte apparaten medan den är i bruk. Förutom att det är riskabelt i allmänhet, kan det förorsaka uppflamning.
- Efter användandet stäng först ventilen på gasbehållaren (om tillämpligt). När lågan har slocknat, stäng ventilen (K) på apparaten genom att vrida Reglervredet (K) helt medurs.
- Tändning med tändsticka eller grilltändare (Se Fig. 8a och 8b)
- För tändning av apparaten, slå eld på en tändsticka eller grilltändare. Öppna Reglervredet en liten bit (K) som beskrivs under "Allmänt" och tänd Brännaren på apparaten (G). Om apparaten är kall vid tändandet kan den tändas uppifrån (Se Fig. 8b) innan den önskade matlagningssytan passas in ovanpå Brännarpannan (F).

8. Allmänt underhåll

- Denna apparat kräver inte regelbundet underhåll.
- Utbyte av tilltäppt munstycke:
- Din apparat har ett munstycke av specificerad storlek (O) som reglerar korrekt gasmängd.
- Om hålet i munstycket (O) blir tilltäppt, resulterar det i en liten eller obefintlig låga. Försök inte att rengöra munstycket (O) med en nål eller liknande föremål eftersom detta kan skada munynningen och göra apparaten riskabel.
- Byt ut munstycke (O): Skruva loss de tre skruvarna i Centralstyckets underplåt och ta av plåten.
- Ta ut hela ventilbasenheten genom att skruva loss de sex självgående skruvarna som håller fast den mot trefotens centralstycke (J) och ta sedan ut ventilen (M) från centralstycket genom att helt enkelt dra ut den.
- Munstycket (O) är nu åtkomligt på ventilsens överdel (M).
- Skruva loss Munstycket (O) från Ventilen (M) med hjälp av en passande nyckel.
- Använd inte en tång på munstycket, eftersom det kan skada munstycket och göra det ofunktionellt eller omöjligt att ta ut. Skruva in det nya munstycket i ventilen. Skruva inte för hårt, då detta kan skada munstycket.
- Sätt tillbaka ventilen och basplattan i omvänd ordning till hur du tog ut dem. När du sätter tillbaka ventilen, se till att ventilsens axel är i linje med utspärningen i Trefotens centralstycke.
- Anslut gastillförseln som beskrivet i Monteringsanvisningarna.
- Byte av Slang:
- Fastsättning av slang finns beskrivet i Avdelning 4 - Monteringsanvisningar.



Fig. 8a



Fig. 8b

9. Rengöring

- Märk: Namn på delar (Se Fig. 2)
- Diskgrillen
- Efter stekningen, låt brännaren stå på låg värme med tvålvatten i stekskålen så att matrester mjukas upp. Efter att ha torkat bort överflödigt fett kan du diska grilldisken (A) i varmt vatten med ett lämpligt icke-skurande rengöringsmedel. Använd inte vassa metallföremål eller skurande rengöringsmedel på den emaljerande ytan.
- Efter rengöringen smörj in ytan igen med ett tunt skikt olja.
- Torka ur fettet ur Brännarpannans (F) räna och diska ur den med varmt vatten med ett lämpligt icke-skurande rengöringsmedel. Använd inte vassa metallföremål eller skurande rengöringsmedel.
- Gill2Braai & Paella Pan
- Grillplattan är överdragen med ett starkt, hållbart icke-häftande ytskikt som har använts med stor framgång på en del av världens bästa kokkärl. Inte desto mindre kan du genom att ge den lite omsorg få ut flera extra år hälsosam, bekväm icke-häftande matlagning.
- Använd endast låg eller måttlig värmeinställning för att bibehålla värdefulla näringsämnen i maten och bevara den icke-häftande ytbeläggningen.
- Den icke-häftande ytbeläggningen är visserligen mycket hållbar, men den kan lätt ta skada av köksredskap av metall. Det är därför tillrådligt att endast använda redskap av plast eller trä vid matlagningen.
- Överhetta inte grillplattan och tillsätt alltid en smula matolja på ytan innan den används.
- Låt alltid grillplattan svalna innan du doppar den i vatten.
- Användning av skurande rengöringsmedel är inte tillrådligt, då detta förorsakar permanent skada på den icke-häftande ytan.
- Efter rengöringen smörj in ytan igen med ett tunt skikt olja.
- Torka ur fettet ur Fettpannans räna.
- Märk: Ugnsrengöringsmedel kan användas på ihärdiga fläckar.

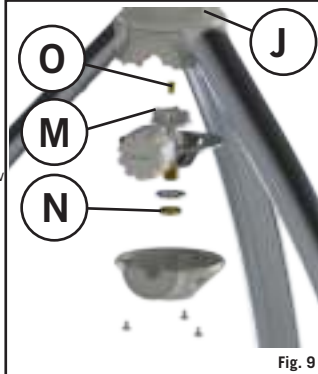


Fig. 9

10. Förvaring och Transport

- Låt alltid apparaten svalna innan du packar in delarna i deras säckar.
- Förvara alltid din CADAC Grill i de medföljande säckarna, på torr plats, helst ovanför marknivå. Detta är speciellt viktigt när det gäller Brännarpannan som förvaras i Huvudsäcken, för att förhindra att det kommer in smuts som kan påverka gasflödet.
- Om apparaten inte fungerar normalt efter förvaring, och om alla kontroller som beskrivs i Avdelningarna 5 & 7 inte har utvisat något problem, kan det vara Venturiröret som är tilltäppt. Ett tilltäppt Venturirör visar sig genom en svagare, gulaktig låga, eller obefintlig låga i extremfall. I sådant fall måste man ta ut Brännaren (G) som beskrivs i Avdelning 8 - Allmänt Underhåll(**) och inspektera och noggrant rensa ut främmande material som kan ha samlats i Venturiröret.







11. Inlämning av Apparaten för Reparation eller Service

- Modifiera inte apparaten, eftersom det kan vara riskabelt.
- Om du inte kan rätta till ett fel genom att följa dessa anvisningar, kontakta din lokala CADAC-försäljare för upplysningar om hur du kan lämna in produkten för översyn.
- Din CADAC-Apparat står under en tvåårsgaranti av CADAC för tillverkningsfel.


12. Reservdelar och Tillbehör

Använd alltid äkta CADAC reservdelar. De har utformats för att ge bästa funktionalitet.

Reservdelar

Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.
	740-SP030 (Stråle 85 28mbar) 740-SP028 (Stråle 81 37mbar) 740-SP015 (Stråle 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Tillbehör

Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

13. Garanti

CADAC (Pty) Ltd utfärdar härmed en garanti till den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av denna CADAC-gasapparat, att den ska vara fri från fel i material och tillverkning enligt följande, räknat från inköpsdatum:

Ventiler:	5 år
Plastdelar:	Ingen garanti
Emaljerade delar:	5 år
Brännare:	1 år

Garantin gäller endast förutsatt att apparaten monterats och använts i överensstämmelse med den tryckta bruksanvisningen.

CADAC kan komma att begära rimligt bevis för inköpsdatum. BEHÅLL DÄRFÖR KASSAKVITTOT ELLER FAKTURAN.

Denna begränsade garanti är begränsad till reparation eller utbyte av delar som visar sig defekta vid normal användning och service, och som vid undersökning kan visas vara defekta till CADACs belåtenhet. Kontakta först kundservice-representanten i ditt område, med hjälp av kontaktinformationen i din handledning, innan du returnerar några delar. Om CADAC bekräftar defekten och godkänner klagomålet, åtar sig CADAC att byta ut byta ut sådana delar gratis. CADAC kommer att skicka delarna till köparen inräknat frakt eller porto.

Denna begränsade garanti täcker inga fel eller funktionssvårigheter uppkomna genom olyckshändelse, missbruk, felaktigt bruk, ändringar, användning till något apparaten inte är avsedd för, vandalism, felaktig installation eller bristande underhåll eller service, eller underlåtande att utföra normalt rutinunderhåll. Denna begränsning innefattar, men är ej begränsad till, skada förorsakad av insekter i brännarröret, såsom förklaras i denna handledning. Försämring eller skada orsakad av omilt väder, som hagel, orkan, jordskalv eller virvelstormar, liksom missfärgning orsakad av att ytor utsatts för kemikalier, vare sig direkt eller i atmosfären, täcks ej av denna Begränsade Garanti.

Inga andra uttryckliga garantier existerar förutom vad som härunder förklarats. Varje annan implicit garanti beträffande säljbarhet och användbarhet som kan tänkas gälla, är tidsbegränsad till de perioder som täcks av denna uttryckliga skriftliga garanti. Vissa länder tillåter ingen begränsning av hur länge en implicit garanti gäller, så denna begränsning gäller möjligen inte i ditt fall.

CADAC tar inget ansvar för några som helst särskilda, indirekta eller följskador. Vissa länder tillåter inte uteslutande eller begränsningar av bi- eller följskador, så denna begränsning/detta uteslutande gäller möjligen inte i ditt fall.

CADAC ger ingen fullmakt till någon person eller firma att för dess räkning ta på sig något ansvar eller någon skyldighet i samband med försäljning, installation, bruk, borttagande, återsändande eller utbyte av dess apparatur, varför inga påståenden av denna art är bindande för CADAC.

Denna Garanti gäller endast produkter sålda i detaljhandeln.

För att ha glädje av och försäkra dig om ett långt bruksliv för din CADAC-produkt, var vänlig konsultera avdelningen om rengöring och underhåll i bruksanvisningen, och lägg speciellt märke till råden om vård av rostfria stältytor.

VAROITUS

Vain ulkokäyttöön! Tätä grilliä ei saa käyttää ulkona olevalla parvekkeella, kuistilla tai viihdealueilla!

TÄRKEÄÄ

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, jotta tutustut grilliin ennen sen kytkemistä kaasusäiliöön. Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

1. Yleistä

- Tämä grilli on standardien EN498: 2012 ja EN484: 2019 mukainen.
- Tätä grilliä saa käyttää vain hyväksytyin letkun ja säätimen kanssa.
- Kaasupatruuna/täytettävä kaasupullo on pidettävä pystyasennossa käytettäessä.
- Huomaa: Jotta voidaan varmistaa tyydyttävä toiminta, kun käytät kaasupatruunaa, aloita aina täysillä patruunoilla ja vain, kun suunniteltu tarvittava toiminta-aika on noin alle 45 minuuttia.
- Tämä laite kuluttaa happea ja tarvitsee ilmanvaihtoa optimaalisen toiminnan ja lähellä olevien henkilöiden turvallisuuden varmistamiseksi.
- Käytä vain ulkona.

TUOTE No. 8309

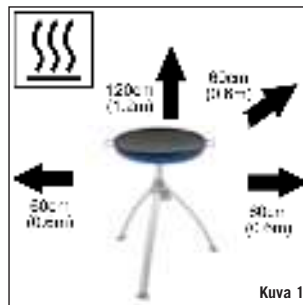
Käyttömaa	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, FI, CH	PL	AT, DE
Laiteluokat	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Sallitut kaasut ja käyttöpaineet	Butaani @ 28-30 mbar Propani @ 28-30 mbar Butaani/Propani seos @ 28-30 mbar	Butaani @ 28-30 mbar Propani @ 37 mbar	Butaani @ 37 mbar Propani @ 37 mbar Butaani/Propani seos @ 37 mbar	Butaani @ 50 mbar Propani @ 50 mbar Butaani/Propani seos @ 50 mbar
Nimelliskulutus	218 g/t	218 g/t	218 g/t	218 g/t
Nimellisteho	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW
Suutinnumero	85		81	74
Kaasulähteet:				
a)	Täytettävä kaasupullo, enintään 11 kg, joka täyttää paikalliset määräykset.			
b)	CA 445/CA 500 Cadac tai vastaava EN417 yhteensopiva kertakäyttöpatruuna CADAC Power Pak kanssa.			

Maan nimet ja lyhenteet

AT=Itävalta	DK=Tanska	FI=Iso-Britannia	NO=Norja
BE=Belgia	ES=Spanja	IE=Irlanti	PL=Puola
CH=Sveitsi	FI=Suomi	IT=Italia	PT=Portugali
DE=Saksa	FR=Ranska	NL=Hollanti	SE=Ruotsi
SI=Slovenia			

2. TurvallisuusohjeetLetku

- Letku ja tiiviste on tarkistettava kulumisen tai vaurioiden varalta ennen jokaista käyttöä ja ennen kuin liität sen kaasusäiliöön.
- Älä käytä grilliä, jos sen letku on vaurioitunut tai kulunut. Vaihda letku.
- Älä käytä grilliä, jos se vuotaa, on vaurioitunut tai joka ei toimi kunnolla.
- Kaasusäiliö
- Varmista, että kaasusäiliö asennetaan tai vaihdetaan hyvin ilmastoidussa paikassa, mieluiten ulkona, kaukana kaikista sytytyslähteistä, kuten avotuli, pilottiliekit, sähkötulet ja etäällä muista ihmisistä.
- Pidä kaasusäiliöt poissa lämmöstä ja tulesta. Älä aseta liedelle tai muulle kuumalle pinnalle.
- Kaasusäiliöitä / uudelleentäytettäviä sylintereitä tulee käyttää vain pystyasennossa, jotta voidaan varmistaa kaasun oikea syöttö. Tämän noudattamatta jättäminen voi johtaa nestein poistumiseen kaasusäiliöstä, mikä johtaa vaarallisiin toimintaloihin.
- Älä yritä poistaa sylintereitä grillin ollessa toiminnassa.
- Kaasusylinteri on irrotettava grillistä käytön jälkeen tai varastoinnin ajaksi.
- Ei käytettäväksi kauko-ohjattavan kaasulähteen kanssa.
- Kokoaminen ja käyttö
- Käytä vain tasaisella pinnalla.
- Älä siirrä grilliä sen ollessa toiminnassa.

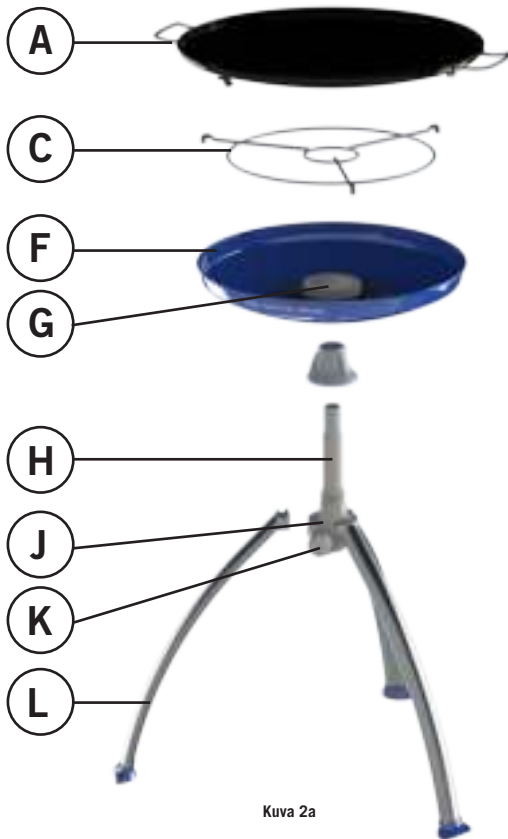


Kuva 1

- Älä peitä tai muuta poltinpannun (F) ilmareikiä pohjaosassa, koska se vaikuttaa ilmajärväilyyn ja voi johtaa epävakaiseen liekkiin.
- Varmista, että grilliä käytetään etäällä syttyvistä materiaaleista. Pienimmät turvaetäisyydet ovat: Grillin yläpuolella 1,2 m. Takana ja sivuilla 0,6 m (katso kuva 1).
- Varoitus: Saavutettavat osat voivat kuumentua erittäin paljon, suositeltavaa on käyttää suojakäsineitä.
- Pidä pienet lapset kaukana grillistä.
- Käytä vain ulkona.
- Sisäliekki
- Jos liekki vetäytyy sisään (jos liekki vetäytyy ja syttyy polttimen tai Venturi-putken sisällä), katkaise välittömästi kaasun syöttö sulkemalla ensin kaasusäiliön venttiili ja sitten grillin venttiili (M). Kun liekki on sammunut, poista säädin ja tarkista tiivisteiden kunto. vaihda tiiviste, jos olet epävarma. Sytytä grilli uudelleen kohdassa 7 kuvatulla tavalla. Jos liekki vetäytyy jatkuvasti, toimita tuote valtuutetulle CADAC-korjaamolle. Vuodot
- Jos grillissäsi on vuoto (kaasun haju), sulje heti kaasusäiliön venttiili. Jos haluat tarkistaa grillisi vuotojen varalta, tee se ulkona. Älä yritä havaita vuotoja liekin avulla; käytä saippuavettä.
- Oikea tapa on levittää liitoksiin saippuavettä. Jos muodostuu kupla tai kuplia, on kaasuvuoto. Sammuuta heti kaasun syöttö sulkemalla ensin kaasusäiliön venttiili ja sitten grillin venttiili. Tarkista, että kaikki liitännät ovat oikein paikoillaan. Tarkista uudelleen saippuavedellä. Jos kaasuvuoto jatkuu, palauta tuote CADAC-jälleenmyyjälle tarkastusta / korjausta varten.

3. Osat

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



Kuva 2a



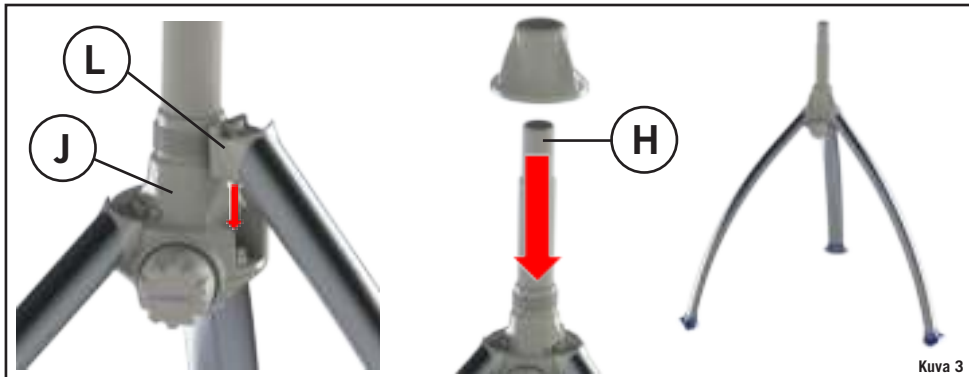
Kuva 2b



Kuva 2c

4. Kokoamisohjeet

- Huomio:** Kaasuletku ja paineenalentaaja eivät kuulu toimitukseen. Voit ostaa ne paikalliselta jälleenmyyjältäsi.



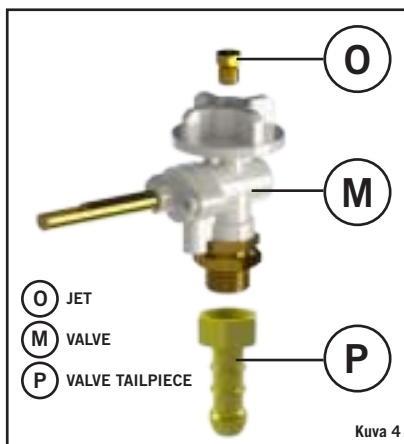
Kuva 3

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

- Liitä letkun toiseen päähän sopiva 30 mbar matalapainesäädin (I3B/P (30) : 30 mbar Butaani/Propani seoksen säädin; I3+(28-30/37): 30 mbar Butaani säädin tai 37 mbar Propani säädin; I3B/P(37): 37 mbar Butaani/Propani seoksen säädin). Varmaista vielä uudelleen, että letku on hyvin paikoillaan. Letkun tulee täyttää vallitsevat EN-standardit ja paikalliset säädökset. Etelä-Afrikassa säätimen on oltava SABS 1237 mukainen.

Laiteluokka: I 3B/P (50) (AT, DE)

- Ruuva letku oikeantyyppisellä kierteellä päissä oleviin kierteisiin, vasenkätinen 1/4" BSP kierre venttiiliin (M) (Kuva 4). Liitä sopiva 50 mbar matalapainesäädin letkun toiseen päähän. Käytetyn letkun on oltava DIN 4815 osa 2 mukainen tai vastaava.
- Letkun piteuden on oltava vähintään 0,8 m ja enintään 1,5 m. Tarkista letkun kunto ja valmistuspäivämäärä ja vaihda tarvittaessa tai kun kansalliset määräykset sitä vaativat tai siinä on hauraita kohtia tai halkeamia.
- Älä kierrä tai purista letkua. Varmista, että letku on reititetty kauas niin, ettei se ole kosketuksissa pintojen kanssa, jotka voivat kuumentua käytön aikana.
- Ennen kaasusäiliön liittämistä (kappale 5) varmista, että venttiili (M) on OFF-asennossa kierämällä säätönuppia (K) myötäpäivään ääriasentoonsa. (katso Kuva 8 a, b)
- Aseta poltinpannu (F) jalustaan (H), ja varmista, että se kiinnittyy kunnolla.(kuva 5)



Kuva 4



Kuva 5

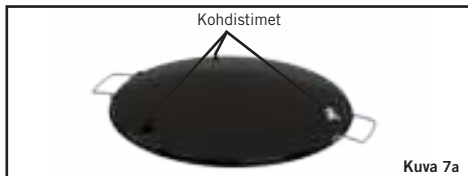
5. Kaasusäiliön asentaminen ja vaihtaminen

- Käytön jälkeen kierrä säätönuppi OFF-asentoon ("•" - kierrä täysin myötäpäivään) ja sulje kaasusäiliön venttiili.
- Varmista, että kaasusäiliö on asennettu tai vaihdettu hyvin ilmastoidussa paikassa, mieluiten ulkona, kaukana kaikista syytyslähteistä, kuten avotuli tai sähkölämmitys, ja kaukana muista ihmisistä.
- Älä tupakoi säiliötä vaihtaessasi.
- Kun tyhjä säiliö on vaihdettava, varmista, että pulloventtiili on kiinni.
- Irrota paineenalentaja tyhjästä sylinteristä.
- Vältä letkun kiertämistä liittäessäsi säädintä uuteen/vaihtopulloon.
- Poista pöly kaasusäiliön liittännästä, jotta säädin ei tukkeutuisi.
- Aseta täysi kaasusäiliö sille varattuun paikkaan ja liitä paineenalentaja säiliöön.
- Varmista täydellinen kaasutiivys (tarkista, onko kaasun hajua liitoksen ympärillä). Jos haluat tarkistaa laitteesi vuotoja, tee se ulkona vain saippuavedellä, jota levitetään liitoksiin. Kuplin muodostuminen osoittaa kaasuvuodon. Älä tarkista vuotoja avotulella. Ota yhteyttä paikalliseen CADAC-jälleenmyyjään saadaksesi apua

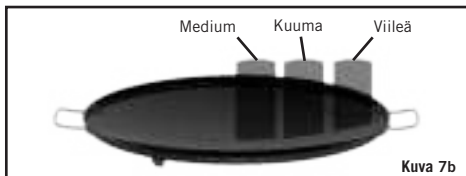
6. Laitteen käyttö

Varoitus: Saavutettavat osat voivat kuumentua erittäin paljon, suositeltavaa on käyttää suojakäsineitä. Pidä pienet lapset kaukana grillistä.

- Kokoa kolmijalka, kuten kuvattu kohdassa 4.
- Aseta poltinpannu (F) jalustan ja kolmijalan päälle.
- Sytytä grilli, kuten kuvattu kohdassa 7.
- [Skottel Braai parila](#)
- Valmistaaksesi Skottel Braai grillin parilan käyttöön aseta se poltinpannuun (F) siten, että kolme kohdistinta (V) (Kuva 7a) asettuvat kunnolla poltinpannun (F) kehällä oleviin vastakkeisiin varmistaen vakaan istuvuuden.
- Paistolämpötilaa on helppo säätää omien tarpeiden mukaisesti kierämällä säädinnuppia (K) halutun lämpötilan asettamiseksi. Skottel BBQ parilan ominaisuus on, että se tarjoaa erilämpöisiä vyöhykkeitä (katso Kuva 7b). Tämä on erityisen kätevää, koska jotkin ruokalajit valmistuvat nopeammin kuin toiset, jolloin aiemmin valmistuneet ainekset voidaan siirtää viileämmille alueille parilaa lämmön säilyttämiseksi sillä aikaa, kun muut ruokalajit vielä kypsyvät.
- [Grill2Braai parila](#)
- Valmistaaksesi alumiinisen grilliparilan käyttöön, aseta se rasvapannun yläosaan varmistaen kaikkien kohdistinjalkojen tukeva asemointi.
- [Paella Pannu](#)
- Käyttääksesi paellapannua, se on asetettava kattilapidikkeen päälle. Älä kuumenna paellapannua isolla liekillä ilman, että siinä on ruokaa.
- Säädä tarvittavaa lämpötilaa säätämällä kaasun virtausta säätönupista ja ala kokata.
- Ruoanvalmistuksen lopuksi sulje grillin venttiili ja poista paistopinta-/levy, kun se on jäähtynyt.
- Käytön ja puhdistuksen jälkeen pakkaa grilli kasaan seuraavaa käyttöä varten.



Kuva 7a



Kuva 7b

7. Grillin sytyttäminen

Varotoimenpiteet ennen sytyttämistä.

- Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen tarkasta poltinpannun ilmareitit hyönteisten varalta, jotka voivat vaikuttaa kaasun virtaukseen. Tarkista aukoista hyönteiset / verkot, pohjalevy on poistettava tarvittaessa ja kaikki vieras aines on poistettava. Asenna kaikki komponentit tarkistuksen jälkeen oikeille paikoilleen.
- Käytä tätä grilliä vain tasaisella alustalla.
- [Yleistä](#)
- Säätöventtiili suljetaan kiertämällä säätönuppia (K) myötäpäivään sen "OFF" asentoon ja avataan painamalla nuppia ja kierämällä vastapäivään.
- Kun grilli on syytetty, liekin voimakkuutta voidaan säätää kiertämällä venttiilin nuppia (K) vastapäivään liekin pienentämiseksi tai myötäpäivään liekin suurentamiseksi (katso kuvat 8a ja 8b).
- Huomaa, että rasvaista lihaa grillatessa tippuu jonkin verran rasvaa polttimelle, mikä voi aiheuttaa leimahduksia. Ole varovainen valmistaessasi tällaista lihaa. Kypsennyslämpötilaa voidaan säätää helposti omien tarpeidesi mukaan kääntämällä säätönuppia.
- Älä siirrä grilliä käytön aikana, sillä sen liikuttaminen syytettynä voi aiheuttaa polttoaineen siirtymisen nesteinä, joka aiheuttaa leimahduksia.
- Sulje käytön jälkeen ensin kaasusäiliön venttiili (tarvittaessa). Kun liekki on sammunut, sulje grillin venttiili painamalla säätönuppi (K) sisään ja kääntämällä sitä täysin myötäpäivään. Sytyttäminen tulitikuilla tai grillisyyttimellä (katso kuvat 8a ja 8b)
- Grillin sytyttämiseksi, sytytä tulitikku tai grillisyytintin. Avaa säätönuppia (K) varovasti, kuten kuvattu kohdassa "Yleistä" ja sytytä poltin (G). Kun grilli on kylmä, voidaan se sytyttää yläkautta (katso kuva 8b) ennen halutun paistoalustan asettamista poltinpannulle (F).

8. Yleinen kunnossapito

- Tämä grilli ei vaadi määräaikaista huoltoa. Tukkeutuneen suuttimen vaihtaminen;
- Grillisi on varustettu tietyn kokoisella suuttimella (O) oikean kaasumäärän säätämiseksi.
- Jos suuttimen (O) reikä tukkeutuu, seurauksena voi olla pieni liekki tai ei liekkiä ollenkaan. Älä yritä puhdistaa suutinta (O) piikillä tai muulla vastaavalla, koska se voi vaurioittaa suutinreikää, mikä voi tehdä grillistä turvattoman.
- Suuttimen (O) vaihtaminen: Poista kolme ruuvia lämpösuojalevystä. Poista lämpösuojalevy.
- Irrota venttiiliin pohjalevy avaamalla kuusi itseporaavaa ruuvia, jotka kiinnittävät sen jalustakoteloon (J), ja poista sitten venttiili (M) kotelosta yksinkertaisesti liu'uttamalla se ulos.
- Suuttimeen (O) pääsee nyt käsiksi venttiiliin (M) yläosassa.
- Ruuva suutin (O) irti venttiilistä (M) sopivalla työkalulla.
- Älä käytä pihtejä suuttimeen, koska se voi vaurioittaa suutinta, mikä tekee siitä käyttökelvottoman tai mahdollottoman poistaa. Ruuvaa uusi suutin venttiiliin. Älä kiristä liikaa, koska se voi vaurioittaa suutinta.
- Asenna venttiili ja pohjalevy takaisin käänteisessä järjestyksessä. Kun asennat venttiiliä uudelleen, varmista, että venttiiliin kara kohdistuu jalustan kotelossa olevaan uraan.
- Kiinnitä kaasusäiliö takaisin, kuten on kuvattu kokoamisohjeessa
- Letkun vaihtaminen:
- Letkun asennus on kuvattu kohdassa 4.



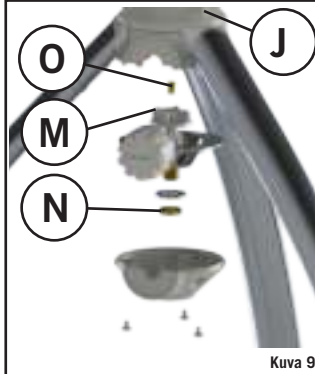
Kuva 8a



Kuva 8b

9. Puhdistus

- Huomio: Osien viitteeksi (katso kuva 2)
Skottel Braai parila
- Käytön jälkeen jätä poltin pienelle teholle ja laita sen jälkeen saippuavettä pannulle pehmentämään jämiä. Kun olet tyytyväinen siihen, että ylimääräinen rasva on poistettu, pese Skottel Braai parila lämpimällä vedellä sopivalla hankaamattomalla puhdistusaineella. Älä käytä teräviä metalliesineitä tai hankaavia puhdistusaineita emalipinnalla.
- Puhdistuksen jälkeen pinta käsitellään kevyesti kasviöljyllä.
- Poista rasva poltinpannu (F) upotuksesta, pese se lämpimällä vedellä sopivalla hankaamattomalla pesuaineella. Älä käytä teräviä metalliesineitä tai hankaavia puhdistusaineita.
- Grill2Braai parila & Paella Pannu
- Grilliparila on päällystetty keramiisella tarttumattomalla pinnoitteella, jota on käytetty menestyksekkäästi joihinkin maailman parhaimmista keittiövälineistä. Siitä huolimatta siitä huolehtiminen voi auttaa sinua nauttimaan ylimääräisiä vuosia terveellisestä, helposta, tarttumattomasta ruoanlaitosta.
- Käytä vain matalaa tai keskilämpöistä asetusta auttaaksesi pitämään arvokkaat ravintoaineet ruoassa ja pitämään tarttumattoman paistopinnan kunnossa.
- Vaikka tarttumaton pinnoite on erittäin kestävä, se voi vaurioitua helposti käyttämällä metallisia keittiövälineitä. Siksi on suositeltavaa, että ruoanlaittoon käytetään vain muovisia tai puisia välineitä.
- Älä ylikuumenna grilliparilaa ja lisää aina pieni määrä paistoiljyä pintaan ennen ruoanvalmistuksen aloittamista.
- Anna tarttumattomien pintojen aina jäähtyä ennen upottamista veteen.
- Hankausaineiden käyttöä ei suositella, koska ne vahingoittavat pysyvästi tarttumattomia pintoja.
- Puhdistuksen jälkeen pinta käsitellään kevyesti kasviöljyllä.
- Jokaisen käytön jälkeen rasva poistetaan rasva-astiasta.
- Huomaa: vaikeissa tahoissa voidaan käyttää uuninpuhdistusainetta.**



Kuva 9

10. Säilytys

- Anna grillin aina jäähtyä, ennen kuin pakkaat minkä tahansa osan laukkuun.
- Säilytä CADAC Braai grilliä aina mukana toimitetuissa laukuissa, kuivassa ympäristössä, mieluiten irti maasta. Tämä on erityisen tärkeää pääpussiin varastoitavan poltinpannun kannalta, jotta estetään lian tai hyönteisten pääsy polttimeen, jotka voivat vaikuttaa kaasuvirtaan.
- Jos grilli toimii epänormaalisti varastoinnin jälkeen ja mitkään kohdissa 5 ja 7 tarkoitetut tarkastukset eivät ole ratkaisseet ongelmia, Venturi-putki voi olla tukossa. Tukkeutunut Venturi-putki tunnistetaan heikommasta kellertävästä liekestä tai äärimmäisissä tapauksissa ei liekkiä lainkaan. Näissä oloissa on tarpeen poistaa poltin (G) kappaleesta 8 - Yleinen kunnossapito kuvatulla tavalla, ja tarkistaa ja puhdistaa perusteellisesti kaikki Venturi-putken mahdollisesti kertyneet vieraat aineet.







11. Grillin palauttaminen korjattavaksi tai huollettavaksi & Takuu

- Älä muuta grilliä, sillä tämä voi olla vaarallista.
- Jos et pysty korjaamaan vikaa noudattamalla näitä ohjeita, ota yhteyttä paikalliseen CADAC-jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja tuotteen palauttamisesta huoltoon.
- CADAC Carri Chef grilli on suojattu 2 vuoden takuulla tehdasvirheiltä vastaan.






12. Varaosat ja tarvikkeet

Käytä aina aitoja CADAC-varaosia, koska ne on suunniteltu optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi.

Varaosat

Tuote	Tuote No	Tuote	Tuote No	Tuote	Tuote No
	740-SP030 (Suutin 85 28mbar) 740-SP028 (Suutin 81 37mbar) 740-SP015 (Suutin 74 50mbar)		8309-SP001		8309-SP002
	8309-SP003		8309-SP005		8309-SP006

Tarvikkeet

Tuote	Tuote No	Tuote	Tuote No	Tuote	Tuote No
	8309-100		98433		370-EU
	8910-100		5758		

8. Takuu

CADAC (Pty) Ltd takaa täten tämän CADAC-kaasulaitteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE kahdeksi vuodeksi materiaali- ja valmistusvirheitä vastaan ostopäivästä lukien seuraavasti:

Venttiilit:	5 vuotta
Muoviosat:	Ei takuuta
Pinnoitetut osat:	5 vuotta
Polttimet:	1 vuosi

Takuu on voimassa vain, jos yksikkö on koottu ja sitä käytetään painettujen ohjeiden mukaisesti.

CADAC saattaa vaatia kohtuullisia todisteita ostopäivästä. SIKSI OSTOKUITTI TAI -TOSITE ON SÄILYTETTÄVÄ.

Tämä takuu rajoittuu sellaisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä sekä huollon ja tarkastuksen yhteydessä on osoitettu, että ne ovat viallisia. Ennen osien palauttamista, ota ensisijaisesti yhteyttä laitteen jälleenmyyjään tai toissijaisesti oppaassa mainittuun maahantuojaan. Jos CADAC vahvistaa vian ja hyväksyy vaatimuksen, CADAC korvaa tällaiset osat veloituksetta. CADAC palauttaa osat ostajalle rahti tai postimaksu maksettuna.

Tämä rajoitettu takuu ei kata virheitä tai toimintavaikeuksia, jotka johtuvat onnettomuuksista, väärinkäytöstä, laitteen muuttamisesta, vandalismista, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai tavanomaisen ja ylläpidon suorittamatta jättämisestä, mukaan lukien, mutta rajoittamatta vahinkoja, jotka aiheutuvat hyönteisistä poltinpukissa, kuten manittu tässä käyttöohjeessa.

Rajoitettu takuu ei kata vaikeiden sääolojen, kuten rakeista, hurrikaanista, maanjäristyksistä tai tornadoista johtuvaa laitteen huonontumista tai vaurioita, joko suoraan tai ilmakehässä kemikaaleille altistumisesta.

Muita nimenomaisia takuita ei ole, paitsi tässä esitetyllä tavalla. Kaikki sovellettavat myytävyyttä ja kuntoa koskevat sisältyvät takuut ovat voimassa vain tämän nimenomaisen kirjallisen rajoitetun takuun voimassaoloajan. Jotkut alueet eivät salli takuun keston rajoittamista, joten tämä rajoitus ei välttämättä koske sinua.

CADAC ei ole vastuussa mistään erityisistä, epäsuorista tai välillisistä vahingoista. Jotkut alueet eivät salli satunnaisten tai välillisten vaurioiden poissulkemista tai rajoittamista. Tämä rajoitus tai poissulkeminen ei välttämättä koske sinua.

CADAC ei valtuuta ketään henkilöä tai yritystä ottamaan sille mitään velvoitteita tai vastuuta, joka liittyy laitteidensa myyntiin, asennukseen, käyttöön, käytöstä poistamiseen, palauttamiseen tai korvaamiseen; eivätkä sellaiset esitykset sido CADACia.

Tämä takuu koskee vain vähittäismyynnissä myytäviä tuotteita.

Nauti ja varmista CADAC-tuotteesi pitkäikäisyys, katso käyttöoppaan puhdistus- ja huolto-osa kiinnittäen erityistä huomiota ruostumattoman teräksen hoitoon.



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Industria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Email: info@cadac.co.za
www.cadacinternational.com

CADAC UK

14 Deanfield Court,
Link59 Business Park,
Clitheroe, Lancashire,
BB7 1QS
United Kingdom.
Tel: +44 (0) 333 2000363
E-mail: info@cadacuk.com
www.cadacinternational.com

CADAC USA

50 Mountain View Road
Warren, NJ, 07059
Tel: 908 604 0677
Email: cadacusa@yahoo.com

CADAC IRAN

Robin Bazarganan Carin Co.
Unit D, 6th Floor, Negin Zafar
Building, No.1327,
Shariati Street, Tehran, Iran
Tel: +98 21 276 00 781
Mail: info@cadac.ir

CADAC MALAYSIA

Katrin BJ SDN BHD (90816-M)
No 12, Jalan TP2, Taman
Perindustrian SIME UEP,
47600 Subang Jaya, Selangor
Darul, Ehsan, Malaysia.
Tel (603) 8023 3939
info@katrinbj.com

CADAC MOZAMBIQUE

Exclusive Brands Africa
492 Avenida Namaacha
Maputo, Mozambique
Tel: +258 21 406254
www.cadac.co.mz

CADAC U.A.E.

Supreme Impex General Trading
LLC Office No. 1801-7 Latifa
Tower Sheikh Zayed Road
Dubai, UAE

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel :+852 2554 9088
Email: info@everythingunderthesun.com.hk
www. everythingunderthesun.com.hk

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Email: info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC SCANDINAVIA

Millarco International A/S
Rokhøj 26
8520 Lystrup, Denmark
Phone: +45 87 43 42 00
millarco@millarco.dk
www.millarco.com

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC DENMARK

Camper Fritid
Industrivej 11
6640 Lunderskov, Denmark
Tel.: +45 7558 5255
Email: info@camper.dk
www.camper.dk

CADAC CHINA

Room 807, Huayue International
Building, No.255 Tiangao Road,
South
Yinzhou business district,
Ningbo, China
Tel:+86 574 87723937
Email: info@cadac.com.cn

CADAC MONTENEGRO

City kvart Z1L6
81000 Podgorica, Montenegro
Tel 38220671446,
38269020063
E-mail: coca@t-com.me

CADAC SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

CADAC GERMANY

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Email: info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC Czech Rep.

RÖSLER Praha spol. s r.o.
K Horkám 19/21
102 00 Praha 10 Česká republika
Tel: +420 267 188 011
Email: info@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC ISRAEL

Chagim
PO.box 8122819
Hayarden 13, Yavne, Israel
Tel: +972-73-2595666
Email: grill@i-berman.co.il

CADAC SAUDI ARABIA

Noble Ventures
34 Ibn Saad Al Kathib Street,
Khalidiya,
Jeddah, 21435,
Kingdom of Saudi Arabia
info@nobleventures.com

CADAC ZIMBABWE

Exclusive Brands Africa
Unit 8 Birkenhead Park
43 Josiah Chinamano Street
Belmont, Bulawayo
Tel: +263 971 740 (Bul)
Tel: +263 479 2564 (Har)
www.cadac.co.zw

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Bulevar oslobodjenja 285
Tel: +381 11 339 2700
Email: sinisaj@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC FINLAND

OY KAMA FRITID AB
Kolvuhaantie 2-4 B
01510 VANTAA
00358 20 792 0310
info@kamafritid.fi

CADAC FRANCE

Le Viallon, 42520 Veranne
France
Tel: +33 4 74 78 13 65
Email : info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd
2A Maui Street, Pukete,
Hamilton 3200, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Email: sales@riverleagroup.co.nz
www.riverleagroup.co.nz

CADAC KOREA

Suite 502 Pika Bldg.
Hogye-Dong, Anyang-Si,
Gyeonggi-Do, South Korea
Tel: +82 31 427 5466
cadackorea@gmail.com

CADAC ITALY

Brunner SRL/GMBH
via Buozzi, 8
39100 Bolzano (Italy)
Tel: +39 0471 542900
Email: info@brunner.it
www.brunnerinternational.com

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa Limited
7225A Kachidza Road
Light Industrial Area
Lusaka, Zambia
Tel: +260 211 842015
Tel: +260977 345034
Email: info@ebagrp.com

CADAC POLAND

Kamai
Wola Batorska 461
32-007 Wola Batorska Poland
Tel: +48 12 635 1373
Email: handlowy@kamai.pl
www.kamai.pl