

USER INSTRUCTIONS

CARRI CHEF

MODEL No s 8100, 8110, 8115, 8116, 8120, 8130, 8140, 8150, 8154, 8159,
8160, 8161
(28 mBar)



CE 0063
BQ5588

ADVENTURE TO GO

1. Algemeen

- Dit apparaat voldoet aan BS EN 498:1998.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde gasslang en regelaar
- De navulbare gasfles mag alleen in rechtopstaande positie worden gebruikt.
- Let op: Als U gebruik maakt van een gaspatroon, begin dan het kook- of braadproces met een vol exemplaar. De gebruiksperiode van een patroon is ongeveer 45 minuten.
- In verband met de efficiënte werking van het apparaat en de veiligheid van gebruikers en andere personen in de nabijheid, mag het gasapparaat alleen op een goed geventileerde plek worden gebruikt.
- Alleen voor gebruik buitenshuis, niet voor horecadoeleinden.

2. Technische specificaties en omschrijving van het model

Tafel 1

8100, 8110, 8115, 8116, 8120, 8130, 8140, 8150, 8154, 8159, 8160, 8161		
Landen waar gebruikt wordt	DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH
Apparaatcategorie	I _{3B/P} (30)	I ₃₊ (28-30/37)
Bruikbare soorten gas en gasdruk	Butaan @ 28-30mBar Propaan @ 28-30mBar Butaan/Propaan mengsels @ 28-30mBar	Butaan @ 28-30mBar Propaan @ 37mBar
Nominaal gebruik	Butaan - 298 gram/uur	Butaan - 298 gram/uur
Bruto nominale hitte-invoer	4.1 kW	4.1 kW
Verstuiver	100H	
Gaslevering	met een goedgekeurde gasslang en regelaar en mag alleen worden aangesloten op een:	
a)	een gasfles/gaspatroon met een capaciteit van minimaal 1,8kg en maximaal 11kg, die aan de ter plaatse geldende voorschriften voldoet	
b)	een CADAC wegwerp gaspatroon van 445g, model CA445 of een zelfde type hersluitbare gaspatroon volgens EN 417	

Afkortingen landen

AT = Oostenrijk	ES = Spanje	IT = Italië
BE = België	FI = Finland	NL = Nederland
CH = Zwitserland	FR = Frankrijk	NO = Noorwegen
DE = Duitsland	GB = Groot Brittanië	PT = Portugal
DK = Denemarken	IE = Ierland	SE = Zweden

- Voor onderdelen dat in Uw model gebruik wordt en voor leverbare accessoires zie Tabel 2. De standaard onderdelen worden in de kolom onder het modelnummer met een (✓) aangeduid. Let op: Als in deze handleiding verwezen wordt naar een bepaald type top of bovenstuk, dan heeft die verwijzing slechts betrekking op modellen die van zo'n bovenstuk zijn voorzien, of op bovenstukken die als accessoire kunnen worden aangeschaft.

Tafel 2

		Artikel- nummers van accessoires die separaat besteld kunnen worden	8100	8110	8120	8130	8140	8160	8150	8115	8161	8116	8159
Skottel	I1	8620	✓			✓			✓	✓			✓
Paella Pan	T	8628						✓			✓		
rooster	H1	8621 Slechts leverbaar als combinatie		✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓
Grillplaat	G1				✓		✓		✓				✓
Keerplaat	H2			✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Vetopvangbak	B			✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Barbecue-deksel	A	8622				✓	✓		✓			✓	
Pandragers basis	X1	Niet leverbaar als bovenstuk			✓	✓	✓		✓				✓
Branderpan	D	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
onderdelen poten	E1 E2	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Plateau	F	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Draagtas			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Keerplaat draagtas				✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
Skottel draagtas			✓			✓			✓	✓			✓
Grillplaat draagtas					✓	✓	✓		✓				✓
Poot draagtas			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Paella draagtas								✓			✓		
Receptenboek			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Onderdelen en accessoires

Tafel 3

Pandragers	8623	Skottel-voedselscheiders	8625	Non-stick uitwisselbaar grillplaat (let op: dit artikel kan slechts gebruikt worden als accessoire bij de Barbecue of als vervangd onderdeel)	8634
tafel poten	8610	BBQ hoes	8626		
Paella Pan	5758				

3. Introductie

De CADAC Carri Chef kunt u op zes verschillende manieren gebruiken voor koken, braden en bakken afhankelijk van het model dat u kiest. De zes methoden zijn de volgende:

- **Skottel:** (I1) Voor het bereiden van roerbakgroenten, pastagerechten, rijstgerechten of bijvoorbeeld een traditioneel Engels ontbijt.
- **BBQ:** (H1 & H2) Ideaal voor het vetvrij barbecuen van vlees, vis of groente. Dankzij de ingebouwde goot - die het vet dat tijdens het bereiden vrijkomt, afvoert en weghoudt van het voedsel - is deze methode zeer geschikt voor voedsel met een hoog vetgehalte.
- **Non-Stick Reversible Grill (non-stick uitwisselbaar grillplaat):** (G) Ideaal voor het grillen van vlees of groente op het geribde oppervlak. Het platte oppervlak is geschikt voor roerbakken, pannenkoeken bakken of het bereiden van bijvoorbeeld een traditioneel Engels ontbijt. Door de antiaanbaklaag kookt u gezonder en met minder vet.
- **Barbecue-deksel:** (A) In combinatie met een van bovengenoemde braadmethodeën ideaal voor roosteren, bakken, stoven of stomen.
- **Pandragers** (X) Voor koken met gebruik van een pan. De aanbevolen pandiameter is minimaal 150 mm en maximaal 300 mm.
- **Paella-Pan:** Ideaal voor het maken van paella's, risotto's, pastagerechten, bijkomstigheden bij het ontbijt, enz.
- Een unieke eigenschap van de Carri Chef is de uitwisselbaarheid van de verschillende kookoppervlakken, waardoor u kunt kiezen uit verschillende bereidingswijzen. Men kan gemakkelijk van de ene manier van toebereiding overgaan op een andere; hierdoor krijgt de kok ruimschoots armslag tegen minimale kosten! Raadpleeg bijgaand receptenboek met kleurenfoto's voor een aantal overheerlijke recepten die eenvoudig te bereiden zijn met de verschillende kookmogelijkheden van de Carri Chef.

4 Veiligheidsinformatie

Gas slang

- Controleer de gas slang op slijtage of schade voor ieder gebruik en voor het aansluiten op de gas fles/gas patroon.
- Controleer voor ieder gebruik de aansluitingen door middel van een lekt est met zeepsop. (1 deel water met 1 deel zeep).
- Gebruik het apparaat niet als de gas slang versleten of beschadigd is. Vervang dan eerst de gas slang.
- Gebruik het apparaat niet als het lekt, beschadigd is of niet goed functioneert.

Gas fles

- Plaats of verwissel de gas fles/gas patroon op een goed geventileerde plaats, bij voorkeur buiten, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur, waakvlammen, elektrische haarden, en uit de buurt van andere mensen.
- Houd gas flessen/gas patronen uit de buurt van warmte en vuur. Plaats de flessen niet op een fornuis of ander warm oppervlak.
- Voor een goede verbranding van het gas moeten gas patronen en hervulbare cilinders slechts rechtopstaand gebruikt worden. Doet men dit niet, dan kan vloeibaar gas ontsnappen waardoor het gebruik gevaarlijk wordt
- Nooit de cilinder verwijderen terwijl het toestel wordt gebruikt!
- Na gebruik moet de gas cilinder worden ontkoppeld; ook wanneer het toestel wordt opgeborgen
- Niet voor gebruik als het gas over een grote afstand moet worden aangevoerd

Montage en Gebruik

- Let er bij het monteren van de poten altijd op, dat de veiligheidsringen goed werden vastgedraaid en dat het toestel als het eenmaal in elkaar gezet is, niet wankelt of wiebelt. Niet gebruiken zonder het plateau (F)! Het plateau draagt aanzienlijk bij tot de stevigheid van het apparaat. (Zie Fig.2 en 3c)
- Slechts op een stevig, gelijkvloers oppervlak gebruiken!
- Verplaats nooit het toestel als het in gebruik is!
- Indien het Hitteschild, de Vetopvangbak (B) of de Branderbak (D) beschadigd is en er geen permanent contact is tussen het hitteschild en de vetopvangbak tijdens het gebruik, mag u het apparaat niet gebruiken. Breng het naar uw Cadac-dealer voor reparatie. (zie Fig.9d)
- Bedek de Luchtgaten (M) (Fig.9a) in de gaskraan (P1) (Fig.9b) niet en verander er niets aan, aangezien dit invloed heeft op de prestaties van het product en kan leiden tot een instabiele vlam.
- Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen. De minimale veilige afstanden zijn: boven het apparaat 1,2m, en aan de achterzijde en de zijkanten 600mm (zie Fig.1).
- Waarschuwing: Onderdelen die aangeraakt kunnen worden, worden vaak gloeiend heet; draag beschermende handschoenen!
- Houd kinderen altijd uit de buurt
- **Alleen voor gebruik buitenshuis, niet geschikt voor horecadooelinden.**

Achterwaartse vlam

- Indien er een achterwaartse vlam optreedt (waarbij het vuur achteruit beweegt en de binnenzijde van de brander of de venturibehuizing in brand steekt), draai dan onmiddellijk de gastoevoer dicht door eerst de kraan op de gas fles/gas patroon en vervolgens de kraan op het apparaat dicht te draaien. Nadat de vlam is gedoofd, verwijdert u de gas regelaar en controleert u de toestand van de verzegeling; vervang bij twijfel de verzegeling. Steek het apparaat opnieuw aan zoals beschreven in paragraaf 6. Indien er een achterwaartse vlam blijft optreden, moet u het product terugbrengen naar uw geautoriseerde CADAC-dealer.

Lekken

- Indien uw apparaat lek is (gaslucht), neem het dan direct mee naar buiten naar een goed geventileerde en brandvrije omgeving, waar u het lek kunt opsporen en verhelpen. Controleer het apparaat altijd buiten op gaslekken. Probeer geen lekken op te sporen met behulp van een vlam; gebruik hiervoor zeepsop.
- Voor het opsporen van gaslekken kunt u het beste de verbindingen insmeren met zeepsop, bijv. waar de slang aan de cilinder is bevestigd.
- Als er zich een of meer bellen vormen, is er een gaslek. Sluit onmiddellijk de gastoevoer af door eerst de kraan op de gas fles/gas patroon en vervolgens de kraan op het apparaat dicht te draaien. Controleer of alle verbindingen in orde zijn. Voer nogmaals een controle met zeepsop uit.
- Als u het gaslek niet kunt verhelpen, moet u het product terugbrengen naar uw CADAC-dealer voor inspectie/reparatie.

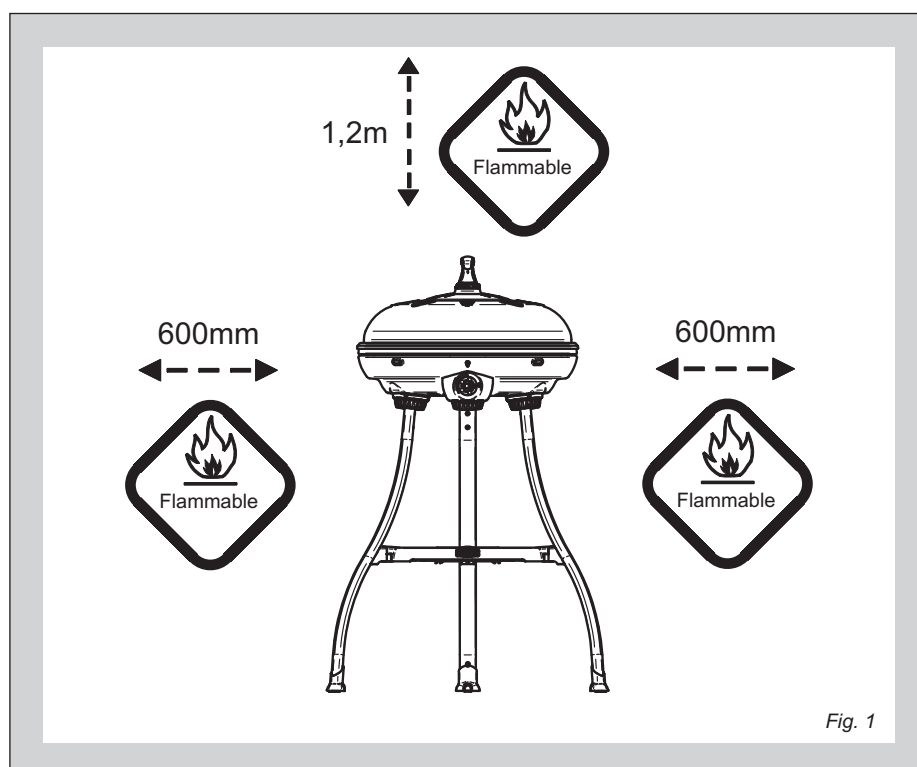
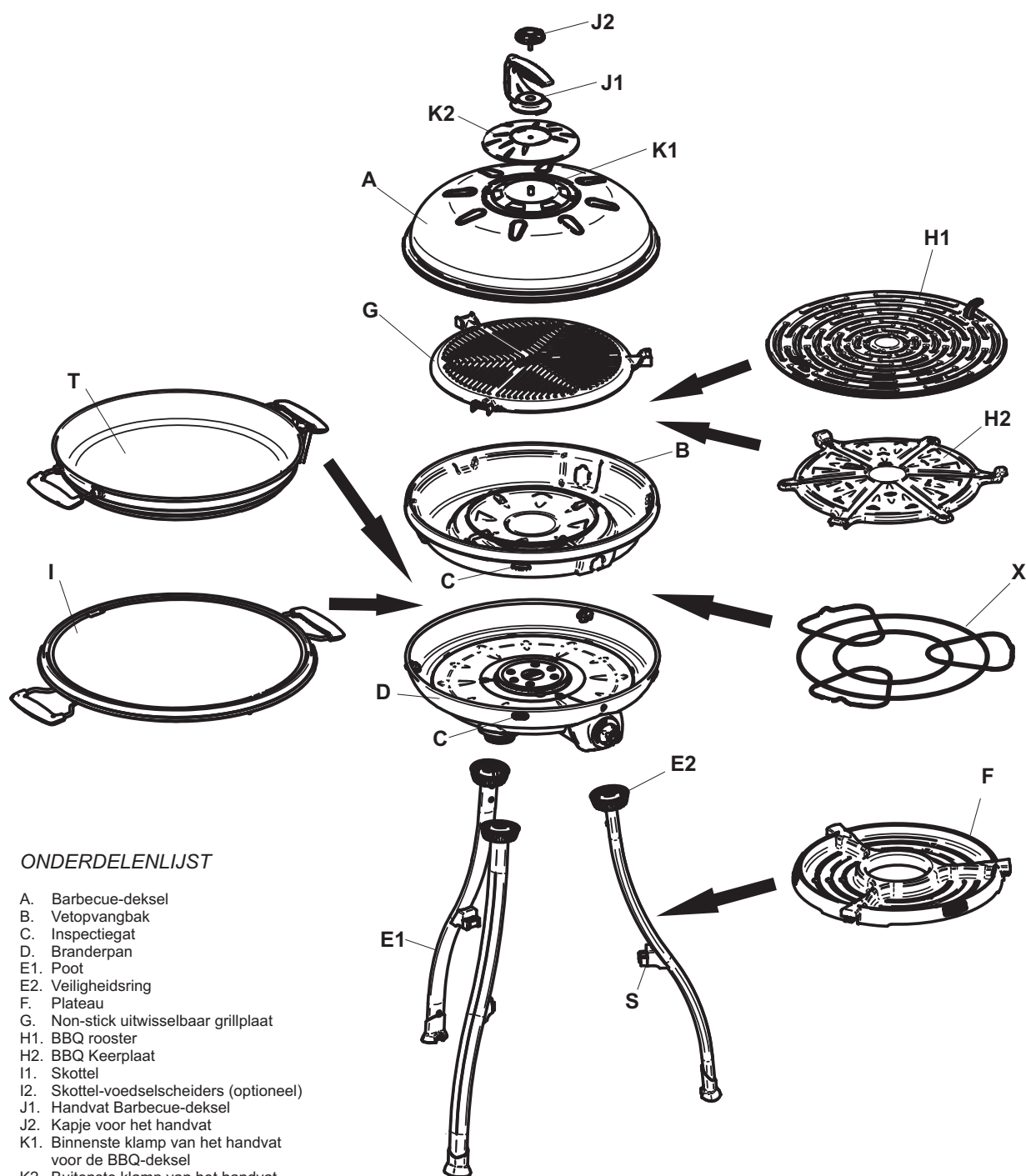


Fig. 1

5. Onderdelenlijst



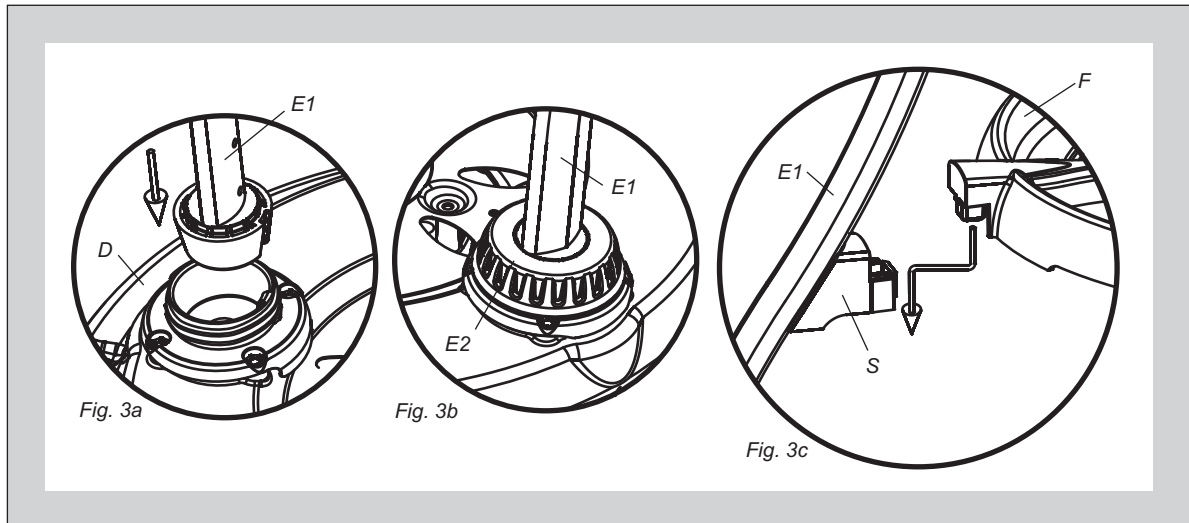
ONDERDELENLIJST

- A. Barbecue-deksel
- B. Vetopvangbak
- C. Inspectiegat
- D. Branderpan
- E1. Poot
- E2. Veiligheidsring
- F. Plateau
- G. Non-stick uitwisselbaar grillplaat
- H1. BBQ rooster
- H2. BBQ Keerplaat
- I. Skottel
- J1. Handvat Barbecue-deksel
- J2. Kapje voor het handvat
- K1. Binnenste klamp van het handvat voor de BBQ-deksel
- K2. Buitenste klamp van het handvat voor de BBQ-deksel
- L1. Regelknop
- L2. Aanstekerknop
- M. Luchtgaten
- N. Brander
- O. Kraan
- P1. gasregelaar
- P2. Gleuf van het beschermingskapje voor de regelaar
- R. Slangtule
- S. Plateausteunen
- T. Paella Pan
- U. Bevestigingspunten van de branderpan
- V. Richtpootjes
- W. Ventilatiegat
- X1. pandrager
- Y. Borgschroeven

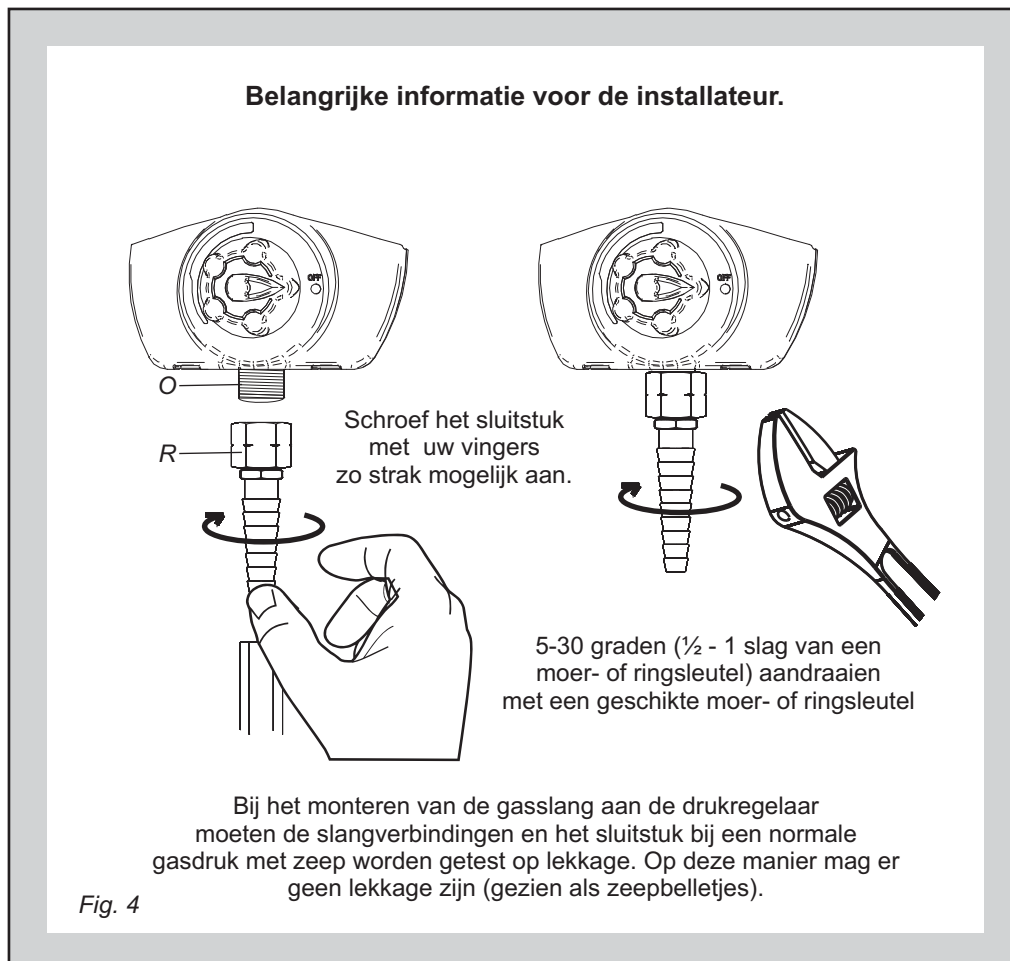
Fig. 2

6. Instructies voor Montage

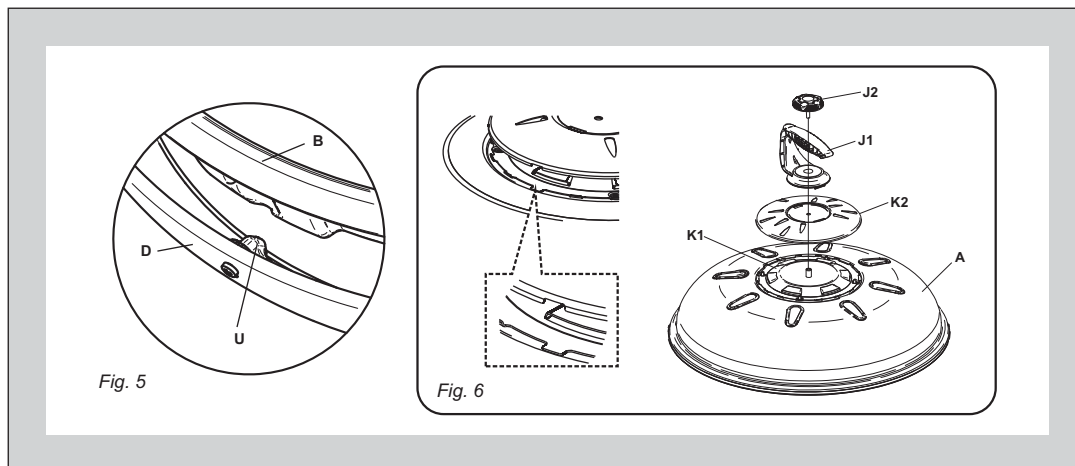
- Let op: De Slang en Regelaar worden *niet* meegeleverd! Uw handelaar heeft verdere bijzonderheden daaromtrent.
- Zet de Branderpan (D, Fig.2) op een schoon oppervlak, met de Brander (N) naar beneden. Neem één van de Poten (E1, Fig.2 en 3a). Steek het spits toelopende uiteinde in één van de Pootklampen en let erop dat de gleuf van het spitse deel samenvalt met het passtuk van de pootklamp. Schuif de Veiligheidsring (E2) op de Pootklamp, draai hem naar *rechts* zodat de draad pakt en *blijf draaien* tot hij vastzit. Niet ál te vast draaien!
- Herhaal het bovenstaande met de andere poten.
- Zet de Carri Chef rechttop.
- Zet het plateau (F) vast met de drie uitstekende pennen die in het plateau (S, Fig.3c) passen.
- Als u de poten wilt verwijderen, volg dan de aanwijzingen hierboven in omgekeerde volgorde.



- **Toestelcategorieën I 3B/P (30) en I 3+ (28-30/37):** Zet de slangtule (R) vast aan de gasregelaar (O) door het *linksom* te draaien. Schuif een slang met een inwendige diameter van 8 mm goed vast op de slangtule ®, zie Fig.4). Zet een laagdruk 30 millibar-Regelaar (die geschikt is voor I 3B/P (30) en I 3+ (28-30/37) butaan), of een 37 millibar-Regelaar (voor I 3+ (28-30/37) propaan) vast aan het andere uiteinde van de slang. Ga opnieuw na, of de boel goed vastzit. De slang moet voldoen aan de eisen BS 3212:1991 / SABS 1156-2 of daarmee overeenkomen. In Zuid-Afrika moet de regelaar voldoen aan het voorschrift SANS 1237.



- De lengte van de gas slang moet minimaal 800mm en maximaal 1.5m zijn. Controleer de uiterste gebruiksdatum op de gas slang en vervang de slang indien nodig of indien vereist door de landelijke regelgeving.
- Zorg dat de gas slang niet gedraaid of dichtgeknepen wordt. Leg de gas slang niet over oppervlakken die tijdens het gebruik warm kunnen worden.
- Zorg, voor het aansluiten van de gas fles/gas patroon (deel 7), dat de gas regelkraan (O) in de UIT-stand staat door de Regelknop (L1) met de klok mee te draaien tot aan de aanslag (zie Fig.8a, b, c & d).
- Om de BBQ of grill te gebruiken de vetopvangbak (B) op de branderbak (D) plaatsen en de gekozen bovenkant op de vetopvangbak (B) leggen zoals aangegeven in Fig.5 en zoals omschreven in paragraaf 8 Gebruik van het toestel.
- De Skottel past direct op de buitenrand van de branderbak.
- Zet het handvat voor de Barbecue-deksel (J1) eerst in elkaar en dán op de Barbecue-deksel (A) vast. Daarna kan de deksel gebruikt worden. Zet daartoe de deksel (A) met het binnendeel van het handvat (J1) omhoog op een vlakke plek neer. Klem het buitenste deel van het handvat (K2) over de binnenkant (J1) en let erop, dat de uitsparing over het uitstekende aansluitstukje van de binnenkant past. Steek de bout door de gaten in deksel en handvat en schroef vast op de vastgelaste moer in het binnenstuk van het handvat. Vergeet niet om de sluitring onder de moer te plaatsen! Klem het handvatdopje (J2) op het dekselhandvat.
- De Barbecue-deksel kan nu gebruikt worden. Zet de deksel precies bovenop de buitenrand van de vetopvangbak of van de Skottel als die gebruikt wordt.



7. Gasfles/gaspatroon plaatsen en vervangen

- Zorg, voordat u de regelaar op een gasfles/gaspatroon aansluit, dat de verzegeling op de fles intact is. Check dit iedere keer als u een fles of patroon aansluit.
- Plaats of vervang de gasfles/gaspatroon op een goed geventileerde plaats, bij voorkeur buiten, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur of elektrische haarden en uit de buurt van andere mensen.
- Houd de gasfles/gaspatroon rechtop en schroef de regelaar erop. Draai de verbinding handvast aan.
- Indien uw apparaat lek is (gaslucht), neem het dan direct mee naar buiten, naar een goed geventileerde en brandvrije omgeving, waar u het lek kunt opsporen en verhelpen. Controleer het apparaat altijd buiten op gaslekken en breng zeepsop aan op de verbindingen. Als er zich bellen vormen, is er een lek.
- Controleer of alle verbindingen goed vastzitten en controleer nogmaals met zeepsop. Indien u het gaslek niet kunt verhelpen, gebruik het apparaat dan niet. Neem contact op met uw plaatselijke CADAC-dealer.
- Indien u een gasfles/gaspatroon wilt vervangen, sluit dan eerst de kraan op de gasfles/gaspatroon af (indien aanwezig) en draai vervolgens de Regelknop (L1) met de klok mee tot aan de aanslag. Controleer of de vlam gedoofd is en schroef de regelaar los. Plaats een volle gasfles/gaspatroon volgens dezelfde procedure als boven omschreven.

8. Gebruik van het apparaat

Pas op: Sommige delen worden erg heet: gebruik ovenwanten. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.

Skottel BBQ

- Gereedmaken van de Skottel-Barbecue: zet hem op de branderpan (D) zodat de drie bevestigingspunten (V) (Fig.7a) met de rand van de branderpan overeenkomen, waardoor alles stevig vast komt te zitten.

Uw Carri Chef Skottel BBQ is nu klaar voor gebruik.

- U kunt de kooktemperaturen eenvoudig naar wens aanpassen door aan de Regelknop (L1) te draaien, die de warmte bepaalt. De Skottel heeft verschillende warmtezones (zie Fig.7b). Dat is handig omdat sommige voedselproducten sneller klaar zijn dan andere. Het voedsel dat het eerst gaar is kan dan naar de 'koelere' zones van de schotel worden geschoven zodat het warm blijft terwijl de rest verder wordt gekookt.
- Handige optionele accessoires zijn de Skottel-voedselscheiders (I2), die u op de Skottel-wok kunt plaatsen om voedsel dat al gaar is langs de randen te houden. Zo blijft dit voedsel warm en voorkomt u dat het uitdroogt of te gaar wordt. Zie de tabel Onderdelen en accessoires.

BBQ

- Gereedmaken van de Barbecue: zet allereerst de vetopvangbak (B) op de branderpan (D) en let erop, dat de uitsparingen van de vetopvangbak gelijk liggen met de bevestigingspunten (U) op de buitenrand van de branderpan. Zet de keerplaat (H2) midden op de bodem van de Vetopvangbak

(B) zodat deze op 5 poten staat. Plaats vervolgens het verchroomde rooster (H1) in de uitsparing van de Vetopvangbak (B).

Uw Carri Chef BBQ is nu klaar voor gebruik.

Non-stick uitwisselbaar grillplaat

- Gereedmaken van de omkeerbare Grillplaat met anti-aanbaklaag: zet de vetopvangbak (B) op de branderpan (D) en let erop, dat de uitsparingen van de vetopvangbak gelijk liggen met de bevestigingspunten (U) die in de rand van de branderpan zijn aangebracht. Plaats de Grillplaat (G) in de bovenste uitsparing van de vetopvangbak zodat hij niet wiebelt met of de geribbelde kant, of de vlakke kant naar boven. De grillplaat is eenvoudig te reinigen en door de antiaanbaklaag kunt u gezonder koken met minder vet.

Uw Carri Chef Grill is nu klaar voor gebruik.

- Stem de kooktijd en -temperatuur af op uw vleesvoorkeur, m.a.w. rood, medium of doorbakken. Vlees dat wordt gegraden op de geribde zijde van de grillplaat (G) krijgt dezelfde donkere grillstrepen als professioneel gegrilde steaks.

Paella-Pan

- Voor de Paella-manier van barbecueën: zet de Paella-pan in de Branderpan (D), zodat hij goed steunt op de merkpunten voor de vetopvangbak (U).

Uw Carri Chef Paella is nu klaar voor gebruik.

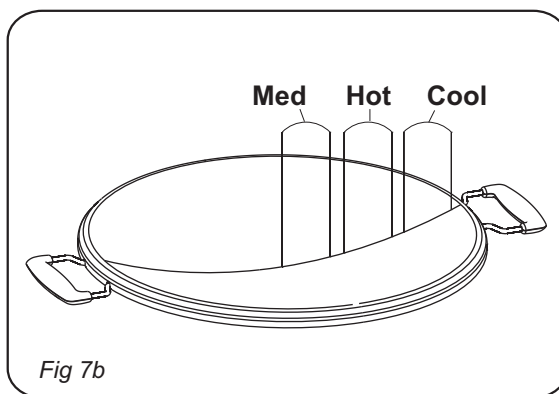
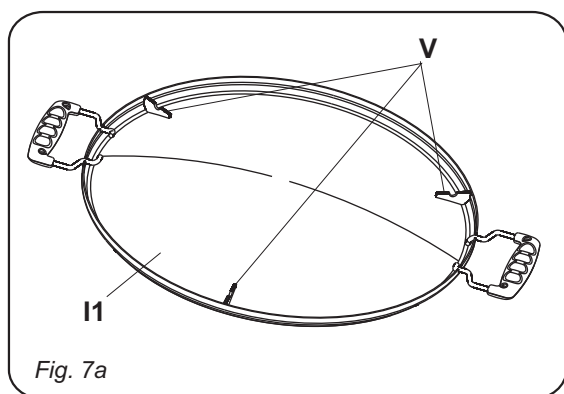
Barbecue-deksel

- De Barbecue-deksel (A) kan worden gebruikt in combinatie met de Skottel BBQ, Paella-Pan de BBQ en de omkeerbare grillplaat. Bij gebruik met de Skottel BBQ kan het (H1) op de Skottel worden geplaatst. Zo kan het voedsel hoger worden geplaatst zodat het uit het vet wordt gehouden dat tijdens het koken vrijkomt. De warmte wordt gegenereerd door de stralingswarmte van de Skottel BBQ. De deksel kan tijdens het koken gewoon op de Skottel / Paella-pan worden geplaatst. Bij gebruik in combinatie met de BBQ of de omkeerbare grillplaat wordt de koepelvormig deksel (A) op de buitenste ring van de Vetopvangbak (B) geplaatst. Hierdoor wordt er een meer directe warmte gegenereerd en is het voedsel sneller gaar. Wanneer u de deksel gebruikt in combinatie met de BBQ-optie, giet dan een kopje water in de vetopvangbak zodat er een schonere kookomgeving ontstaat.
- Gebruik de Barbecue-deksel niet als de temperaturen bij de hierboven genoemde mogelijkheden hoog of middelmatig-warm zijn. De Barbecue-deksel mag slechts bij lage instelling gebruikt worden hierdoor wordt genoeg warmte geleverd voor normaal gebruik. Het toestel levert een grote hitte en een hogere temperatuur bij het koken dan werkelijk nodig is, kan leiden tot beschadiging van de apparatuur. Het handvat van de koepeldeksel kan zó heet worden, dat men het niet naar behoren kan gebruiken.

Raadpleeg bijgaand receptenboek voor receptideeën om van te watertanden en “Neem uw smaakpapillen mee op avontuur”.

Pandrager 1

- Wanneer u de pandrager (X1) wilt gebruiken, plaatst u deze op de Vetopvangbak (B) met de drie poten stevig over de rand onder in de vetopvangbak. Plaats de pan midden op de pandrager. U kunt pannen gebruiken met een minimale doorsnede van 150mm en een maximale doorsnede van 300mm. Wanneer u pannen met handvatten gebruikt, moet u oppassen dat u het gas niet te ver open draait. De hitte die onder de pan vandaan komt, zou anders de handvatten kunnen beschadigen.



9. Apparaat aansteken

Veiligheidsmaatregelen vóór U het gas aansteekt

- Wanneer u het apparaat lange tijd niet hebt gebruikt, controleert u vóór gebruik eerst de Luchtgaten (M) (Fig.9a) in de gaskraan (P1) (Fig.9b) op insecten, zoals spinnen. Deze zouden namelijk de gasstroom kunnen verstoren. Maak de gaskraan (P1) los en inspecteer de inlaat van de venturi (Fig.9c) eveneens op insecten. Breng vervolgens alle onderdelen weer in de juiste positie.
- Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.

Piëzo-elektrische Aansteker (Fig.8a en 8b)

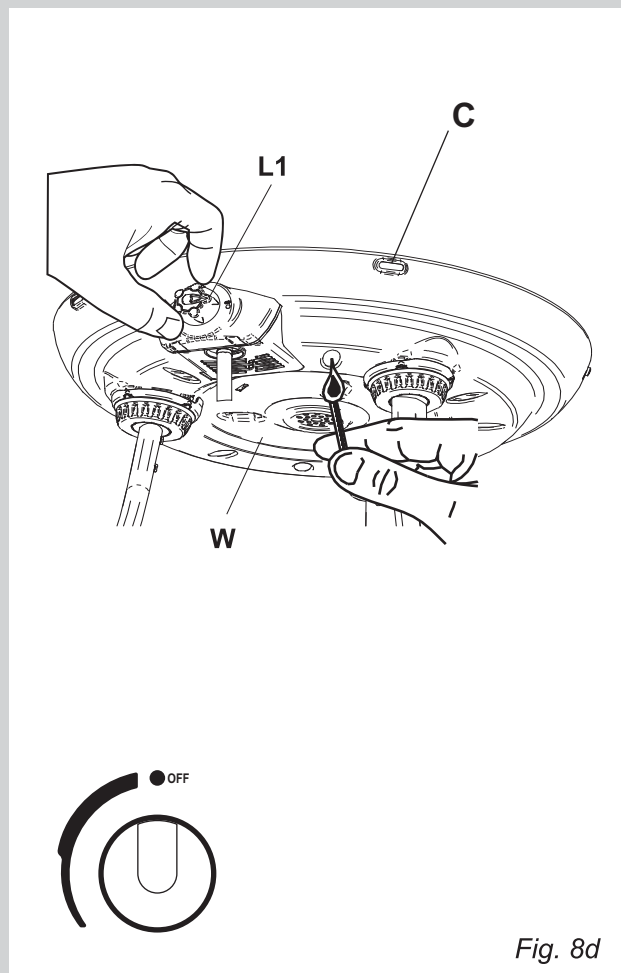
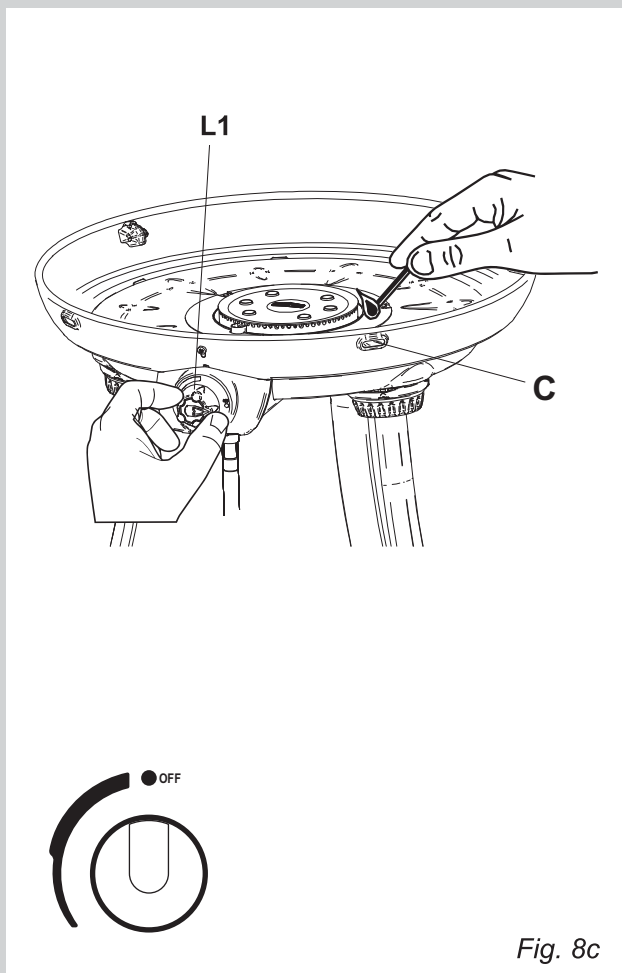
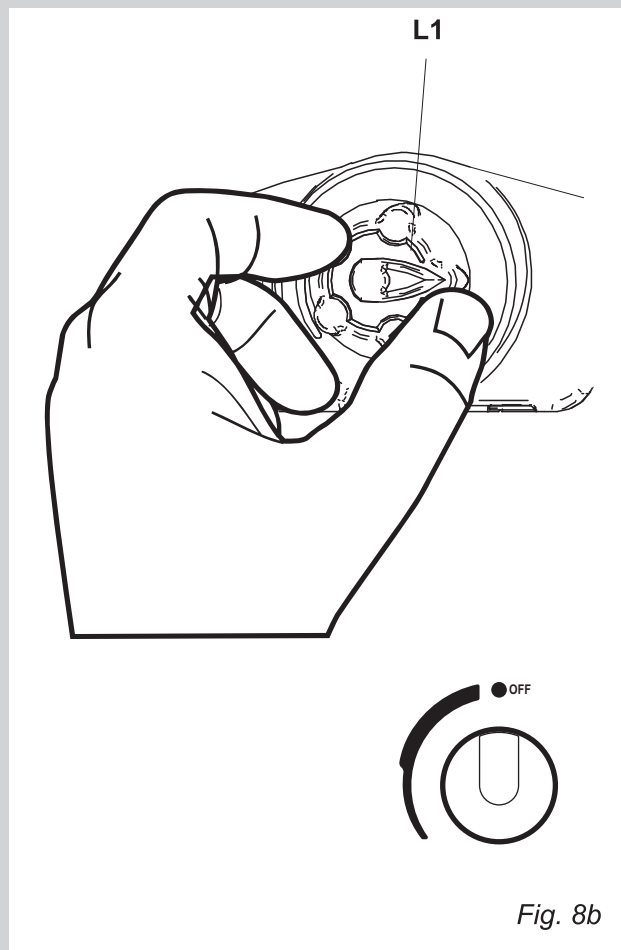
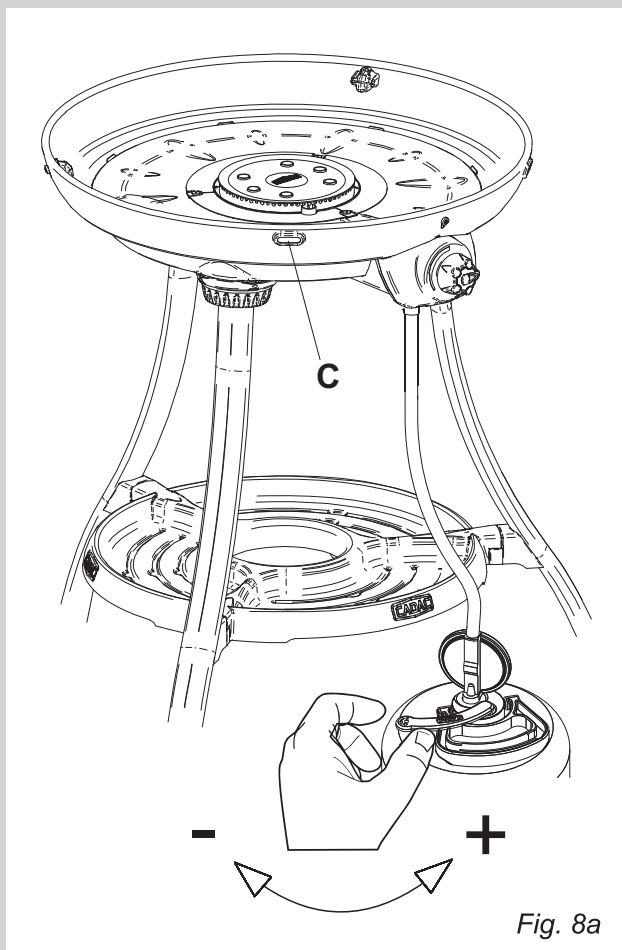
- Om het apparaat te ontsteken gebruikt u de piëzo-ontsteking. Druk en draai de regelknop tegen de klok in tot u een klik hoort. Wanneer de vlam niet ontsteekt bij de eerste poging draait u de knop geheel terug, met de klok mee, waarna u de knop indraait en draait tot u een klik hoort. Indien de vlam wederom niet ontsteekt binnen twee à drie seconden moet u de gaskraan afsluiten door de regelknop met de klok mee te draaien. U dient ongeveer dertig seconden te wachten om het opgehoopte gas te laten ontsnappen waarna u bovenstaande stappen nogmaals uitvoert tot de vlam ontsteekt. Normaliter ontsteekt de vlam binnen één à twee seconden.

Aansteken met een lucifer of met de Barbecue-aansteker (Fig.8c en 8d)

- Steek het apparaat aan met een lucifer of barbecue-aansteker. Draai de gasraam (O) open en steek de brander (N) aan. Onder „Algemeen”, hieronder, nader uiteengezet. Bij een koude start kan het apparaat vanaf de bovenzijde worden aangestoken (zie Fig.8c) voordat het gewenste braadoppervlak op de Vetopvangbak (B) wordt geplaatst. Indien u echter een warm apparaat aansteekt, raden wij u aan dit te doen door een lucifer of barbecue-aansteker door een van de grotere Ventilatiegaten (W) direct onder de Brander (N) te steken (zie Fig.8d).

Algemeen

- Als het toestel eenmaal brandt, kan de gastoevoer op het apparaat zelf worden geregeld via de draaiknop: naar links - lage vlam; naar rechts - hoge vlam.
- Wordt de knop helemaal naar links gedraaid, dan wordt hij vergrendeld en is er géén gastoevoer. Druk de knop in om te ontgrendelen en draai hem dan naar rechts. Als de knop eenmaal is ontgrendeld, hoeft hij niet langer ingedrukt te worden en kan hij zonder meer op de gewenste stand worden gezet.
- Ook bij de positie voor de grootste gastoevoer (helemaal naar rechts) is een vergrendeling: druk de knop éven in en draai nóg verder naar rechts om de gastoevoer volledig te sluiten.
- U kunt de vlam zien door het Inspectiegat (C) (Fig.2) aan de zijkant van de Vetopvangbak (B).
- Indien u voedsel met een hoog vetgehalte bereidt, kunnen er bij een te hoge vlam steekvlammen ontstaan. Draai in dit geval de vlam lager tot de steekvlammen verdwijnen.
- Verslaats het apparaat niet tijdens gebruik. Dit is niet alleen gevaarlijk, maar kan ook steekvlammen veroorzaken.
- Sluit na gebruik eerst de kraan op de gasfles/gaspatroon. Wanneer de vlam gedoofd is, sluit u de kraan op het apparaat door de Regelknop (L1) met de klok mee te draaien tot aan de aanslag.



10. Algemeen onderhoud

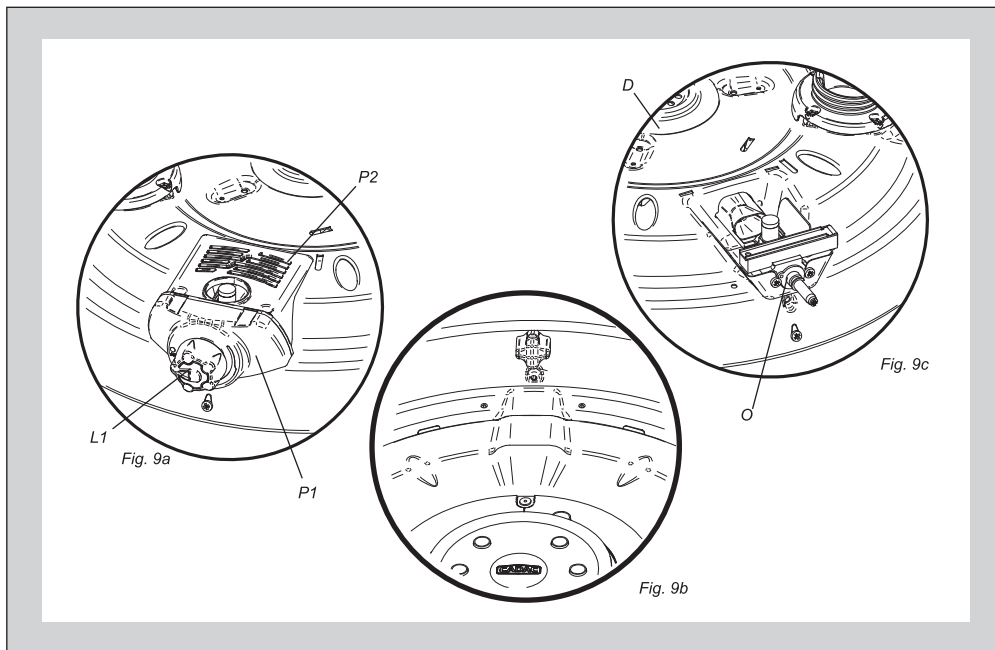
- Het apparaat heeft géén vaste onderhoudsbeurten nodig.

Verstopte verstuiver vervangen:

- De Carri Chef is toegerust met een verstuiver (Fig.4) dat de juiste hoeveelheid gas vrijstelt.
- Indien de verstuiver verstopt raakt, kan de vlam te zwak worden of er helemaal geen vlam ontstaan. Maak de verstuiver niet schoon met een naald of soortgelijk voorwerp, aangezien dit de opening kan beschadigen waardoor het apparaat onveilig wordt.
- Vervanging van de verstuiver : schroef het hulpstuk dat verbonden is aan regelaar (O) los, vóór het beschermingskapje (P1) wordt losgemaakt. (Fig.9a, 9b en 4)
- Omdat de ingang van de afsluiter linkse schroefdraad heeft er aan denken dat , het losdraaien van elke fitting rechtsom gedaan moet worden gezien vanuit de fitting uiteinde van van de regelaar. Verwijder de afsluiter door eerst de afdekking van de indicator te verwijderen en dan de schroef los te maken die de knop op zijn plaats houdt; met kracht de knop van de spil van de afsluiter aftrekken. Verwijder de schroef die de gasknop (P1) vasthoud en verwijder de afdekking door hem naar voren te trekken, voorbij de spil. Draai de twee schroeven los gesitueerd in de brander bak die de afsluiter klem afdekking (P2) vasthoud en verwijder de afdekking. De afsluiter is nu blootgelegd. Verwijder de 2 schroeven die de afsluiter in positie houden en verwijder de afsluiter door hem uit de afsluiter ruimte te tillen. Wees zeer voorzichtig niet te veel aan de piëzo draad te trekken . Tijdens het vasthouden van de afsluiter, een geschikte moersleutel gebruiken om de verstuiver los te maken en te verwijderen. Gebruik geen tang op de verstuiver aangezien deze de verstuiver kan beschadigen, waardoor hij onbruikbaar wordt of het onmogelijk wordt om hem te verwijderen. Schroef de nieuwe verstuiver in de afsluiter.
- Niet te vast aandraaien aangezien dit de verstuiver kan beschadigen.
- Om de boel weer in elkaar te zetten: herhaal het bovenstaande maar in omgekeerde volgorde.

Gasslang vervangen:

- In paragraaf 6 - Montage-instructies - wordt beschreven hoe u de gasslang kunt vervangen.



11. Reinigen

NB.: Zie Fig.2 voor onderdelen

- Skottel:** Zet na het koken de brander op een lage vlam en vul de wok met zeepwater, zodat de kookresten losweken. Wanneer overmatig vet is verwijderd, wast u de Skottel (I1) af in warm water met een geschikt, niet-schurend afwasmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen op het glasachtige, geëmailleerde oppervlak van de wok.
- Paella-pan:** Gebruik alleen lage of gemiddelde temperaturen, zodat de waardevolle voedingsstoffen behouden blijven en de antiaanbaklaag wordt gespaard.
- Het kleefvrije oppervlak is buitengewoon duurzaam, maar kan door het gebruik van metalen kookgerei gemakkelijk worden beschadigd. Gebruik dus keukengereedschap van hout of van kunststof.
- Laat de Paella-pan nooit oververhitten; giet er ook altijd wat olie op, voor de plaat wordt gebruikt.
- Laat de Paella-pan altijd eerst afkoelen voordat u deze onderdompelt in water.**
- BBQ:** Verwijder het vet uit de goot aan de onderzijde van de Vetopvangbak (B) en reinig zoals de Skottel. Veeg overmatig vet van het Rooster (H1) en de keerplaat (H2) en was ze af in warm water met een niet-schurend afwasmiddel.
- Barbecue-deksel:** Was de Barbecue-deksel (A) af in warm water met een geschikt, niet-schurend reinigingsmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen, omdat deze het oppervlak van de deksel kunnen beschadigen.
- NB: Gebruik een ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Onderhoud Non-Stick omkeerbare grillplaat:**
- Deze plaat heeft een coating van Xylan Quantum, een sterke en duurzame antiaanbaklaag die met veel succes al is toegepast op 's werelds beste kookgerei. Door de plaat goed te onderhouden kunt u echter nog vele jaren extra genieten van gezond, eenvoudig koken, zonder aanbakresten.
- Gebruik alleen lage of gemiddelde temperaturen, zodat de waardevolle voedingsstoffen behouden blijven en de antiaanbaklaag wordt gespaard.
- Het non-stick oppervlak is buitengewoon duurzaam, maar kan door het gebruik van metalen kookgerei gemakkelijk worden beschadigd. Gebruik dus keukengereedschap van hout of van kunststof.
- Laat de grillplaat nooit oververhitten; giet er ook altijd wat olie op, voor de plaat wordt gebruikt.
- Voorkom oververhitting van de grillplaat en doe altijd een beetje olie op de plaat alvorens voedsel te bereiden.
- Laat de grillplaat altijd eerst afkoelen voordat u deze onderdompelt in water.**
- Antiaanbaklaag kan uitstekend in de vaatwasser worden gereinigd, maar de antiaanbaklaag is zo eenvoudig te reinigen dat u dit net zo snel met de hand kunt doen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, aangezien dit de antiaanbaklaag permanent kan beschadigen.
- Smeer na het reinigen de plaat in met een klein beetje olie.
- Verwijder het vet uit de goot van de Vetopvangbak (B) en reinig zoals de BBQ.

12. Opslag en vervoer

- De Carri Chef wordt voorzien van een aantal draagtassen waarin óók alles wat met het model wordt méégeleverd gemakkelijk kan] worden opgeborgen. De tassen die bij het door U aangeschafte model behoren, vindt U in Tabel 2.
- Opbergen van de Carri Chef:
- De grote tas is voor het volgende:
 - Branderpan
 - Vetopvangbak (wordt binnen de branderpan geplaatst)
 - de keerplaat heeft een eigen tas
 - de pandrager
 - het rooster
 - de Barbecue-deksel pas op de achterkant van de tas; in de draagriemen
- de Skottel pas in de Skotteltas, met de handvatten naar binnen gevouwen
- de Gril-plaat pas in de grill-tas
- De Paella-Pan (zélfs met handvatten die uitsteken!) past precies in de meegeleverde draagtas.
- de tas voor de poten bergt de gemonteerde poten en kan op de grote Draagtas worden vastgegespt met riemen die daarvoor zijn aangebracht
- berg de CADAC Carri Chef altijd op in de meegeleverde tassen, op een droge plek en het liefst los van de grond. Dit geldt vooral voor de branderpan die in de grote tas wordt opgeborgen; hierdoor wordt voorkomen dat vuil, stof of insecten verstoppingen veroorzaken die de gastoevoer kunnen belemmeren
- Laat alles goed afkoelen, voor met het opbergen wordt begonnen!
- Mocht het toestel niet naar wens werken, ook al werd alles dat in paragraaf 4 en 7 genoemd wordt, nagegaan dan bestaat de mogelijkheid dat de „venturi“-opening (Fig.10) verstopt is, hetgeen tot uiting komt in de geelachtige kleur van de vlam, of zelfs het ontbreken van een vlam. In dit geval moet de brander (N) worden verwijderd, zoals beschreven in paragraaf 10 Algemeen Onderhoud. Goed schoonmaken en nagaan of zich geen materiaal heeft verzameld dat er niet in thuishoort.

13. Apparaat retourneren voor reparatie of onderhoud

- Verander niets aan het apparaat; dit kan gevaar opleveren.
- Indien u niet in staat bent met behulp van deze handleiding zelf een storing te verhelpen, neem dan contact op met uw plaatselijke CADAC-distributeur voor informatie over het retourneren van het product voor reparatie.
- CACAC geeft op de CADAC Carri Chef twee jaar garantie op fabrieksfouten.

14. Onderdelen en accessoires

- Gebruik altijd originele CADAC-onderdelen, aangezien deze zijn ontworpen voor optimale prestaties.

ONDERDELEN			
Inspuitstuk Nr. 100H	7935-5	Non-stick uitwisselbaar grillplaat	8640-1