

CADAC |  DOMETIC

CARRI CHEF 50

MODEL No: 8910

28/50mbar



UK
CA

CE

USER INSTRUCTIONS

EN DE DK ES FR IT NL NO PL SE SI FI TR

Explication des symboles



Recyclage des matériaux d'emballage. Dans la mesure du possible, placez le matériel d'emballage dans les poubelles de recyclage appropriées.

Fournissez une ventilation suffisante. Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). N'utilisez pas cet appareil dans un espace non ventilé pour éviter de mettre votre vie en danger. Si d'autres appareils à gaz ou d'autres personnes utilisant du gaz sont ajoutés à l'espace en question, une ventilation supplémentaire doit être fournie.

IMPORTANT

Lisez ces instructions attentivement de manière à vous familiariser avec l'appareil avant de relier l'appareil à la bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.

1. Informations relatives à la sécurité

Ces instructions sont destinées à assurer votre sécurité et à vous aider à éviter tout risque de blessure ou de dommage. Toutes les garanties seront nulles si vous ne suivez pas ces instructions.

- Cet appareil est conforme aux normes BS EN 498, BS EN 484
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour des performances efficaces et pour assurer la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité. N'utilisez pas l'appareil dans un endroit non ventilé. Il est destiné à une utilisation en extérieur uniquement.
- La pièce dans laquelle cet appareil est utilisé doit disposer d'une fenêtre ou d'une porte qui peut être ouverte ou partiellement ouverte durant l'utilisation. Si aucune fenêtre ni porte n'est disponible pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée pour votre sécurité.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un lieu bien ventilé.
- **AVERTISSEMENT: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. GARDEZ LES PETITS ENFANTS À L'ÉCART.**
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **Utilisez-le exclusivement en extérieur !**

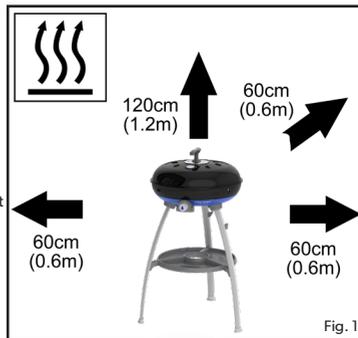


Fig. 1

Assemblage et utilisation

- N'utilisez pas l'appareil s'il a des joints endommagés ou usés.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Manipulez l'appareil avec soin, ne le faites pas tomber.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface ferme et plane.
- Assurez-vous que le produit assemblé est stable et ne bouge pas.
- Cet appareil ne convient pas à une installation ou à un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de toute matière inflammable. Distances de sécurité minimales : au-dessus de l'appareil : 1.2m, à l'arrière et sur les côtés : 60cm (Fig.1).
- Lors de l'utilisation d'une marmite, la taille recommandée de celle-ci doit être comprise entre 225mm et 450mm.
- N'utilisez pas de surface de cuisson ou de casserole plus grande que la taille recommandée. Nos surfaces de cuisson ont été spécialement conçues pour permettre aux gaz de combustion de s'échapper et la fermeture de cet espace pourrait affecter les performances de cet appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil, toute modification peut être dangereuse. Ne l'utilisez pas pour quoi que ce soit pour lequel il n'a pas été conçu.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Durant l'utilisation, des pièces de l'appareil deviennent chaudes (en particulier le brûleur). Évitez de toucher les pièces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants est recommandée.
- N'utilisez pas l'appareil si la surface de cuisson appropriée n'est pas correctement positionnée.

Tuyau

- Vous devez vérifier que le flexible et le joint sur le détendeur ne sont ni usés ni endommagés avant chaque utilisation et avant le raccord à la bouteille de gaz.
- N'utilisez pas l'appareil si le tuyau est endommagé ou usé. Remplacez le tuyau.
- Ne tordez pas ni ne pincez pas le flexible.
- La longueur du flexible doit être d'au moins 0.8m et ne doit pas dépasser 1.5m. Remplacez le flexible lorsqu'il est endommagé, ou présente des signes de fissures ou d'écaillages.
- Si vous ne parvenez pas à corriger la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Contacter votre fournisseur local pour obtenir de l'aide.

Réservoir de gaz

- Le gaz est fourni à l'unité via un tuyau et un régulateur. Le tuyau et le régulateur peuvent être connectés à une bouteille de gaz ou à un Power Pak, qui est un appareil qui prend deux ou plusieurs cartouches de gaz. Remarque : Le tuyau, le régulateur et le Power Pak ne sont pas fournis avec l'appareil.
- **TENTER D'INSTALLER D'AUTRES TYPES DE BOUTEILLES DE GAZ OU DE CARTOUCHES DE GAZ (UTILISÉES AVEC LE POWER PAK) PEUT ÊTRE DANGEREUX.**
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un régulateur approuvés.
- À n'utiliser qu'avec une bouteille de gaz ne dépassant pas 500 mm de hauteur (détendeur non compris) et 400 mm de largeur.
- Assurez-vous que la bonbonne de gaz est installée ou changée dans un endroit bien aéré, de préférence à l'extérieur, loin de toute source d'ignition comme les flammes nues, les veilleuses, les feux électriques et loin des autres personnes.
- Gardez les contenants de gaz à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne pas placer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- Les contenants rechargeables doivent être utilisés uniquement en position verticale afin d'assurer un bon prélèvement de carburant. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge de liquide du réservoir de gaz, entraînant des conditions de fonctionnement dangereuses.
- N'essayez pas de retirer la cartouche de gaz lorsque l'appareil est en marche.
- La bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil après utilisation ou lors du stockage.

Retour de Flamme

- En cas de retour de flamme (lorsque la flamme brûle et s'allume au niveau du gicleur), coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le robinet de commande sur la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Lorsque la flamme est éteinte, retirez le détendeur et vérifiez l'état de son joint. Remplacez le joint en cas de doute. Rallumez l'appareil. Si le retour de flamme se reproduit, renvoyez le produit à votre agent de réparation autorisé.
- Vérifiez l'étanchéité du système au niveau du raccord du tuyau de gaz raccordée à la valve de l'appareil ainsi que sur le raccord du détendeur de la bouteille de gaz (robinet de la bouteille ouvert, et bouton de contrôle du gaz sur l'appareil fermé)

Fuites

- Si votre appareil présente une fuite (odeur de gaz), coupez l'alimentation en gaz, d'abord au niveau de la bouteille de gaz, puis sur votre appareil en tournant les boutons respectifs totalement dans le sens des aiguilles d'une montre. Sortez-les immédiatement dans un lieu bien ventilé et dépourvu de flamme 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.

Comment vérifier que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation en gaz

- Il est important que tous les raccords de gaz aient été branchés correctement pour éviter toute fuite de gaz.
- La bonne manière de procéder est de frotter de l'eau savonneuse sur les joints. Si des 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 de gaz, puis le robinet de l'appareil. Vérifiez que tous les raccords sont bien en place. Procédez à une nouvelle vérification avec de l'eau savonneuse.
- Si la fuite de gaz persiste, renvoyez le produit à votre revendeur local pour inspection/réparation.

Pays d'utilisation	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI		PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Catégories d'appareils	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (50)
Gaz admissibles	Butane	Propane	Butane, Propane ou un mélange des deux		
Pression de service	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar	50mBar
Calibre d'injecteur	0.92				0.82
Consommation nominale	270g/hr		313g/hr	270g/hr	270g/hr
Apport nominal brut de chaleur	3.7kW		4.3kW	3.7kW	3.7kW
Sources d'alimentation en gaz	Un tuyau et un détendeur homologués et raccordés à une bouteille de gaz rechargeable d'un poids maximal de 9 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur				

Abréviations des noms de pays

AE = Émirats Arabes Unis	AL = Albanie	AT = Autriche	BE = Belgique	CH = Suisse
CZ = République Tchèque	DE = Allemagne	DK = Danemark	ES = Espagne	FI = Finlande
FR = France	GB = Royaume-Uni	GR = Grèce	HR = Croatie	IT = Italie
JP = Japon	KR = Corée	NL = Pays-Bas	NO = Norvège	PL = Pologne
PT = Portugal	RO = Roumanie	RU = Russie	RS = Serbie	SI = Slovénie
SK = Slovaquie	SE = Suède	TR = Turquie	ZA = Afrique du Sud	

I 3B/P (30), I3+ (28-30/37) et I 3B/P (37), Catégories d'appareils : (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH)

Poussez un tuyau approuvé sur l'embout de la valve jusqu'à ce qu'il soit correctement installé. À l'autre extrémité, fixez un régulateur de basse pression approprié.

I3B/P(30) : Détendeur configurations butane 30mbar ou détendeur configurations propane 30mbar ou détendeur configuration mélange butane/propane 30mbar.

I3B/P(37) : Détendeur configurations butane 37mbar ou détendeur configurations propane 37mbar ou détendeur configuration mélange butane/propane 37mbar.

I3+(28-30/37) : Régulateur de configurations Butane 30mbar ou régulateur de configurations Propane 37mbar.

Encore une fois, assurez-vous que le tuyau est correctement installé. Le type de tuyau utilisé doit être conforme à la norme EN pertinente et aux exigences de localisation.

I 3B/P (50) Catégorie d'appareil : (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50) : Détendeur configurations butane 50mbar ou détendeur configurations propane 50mbar ou détendeur configurations mélange butane/propane 50mbar.

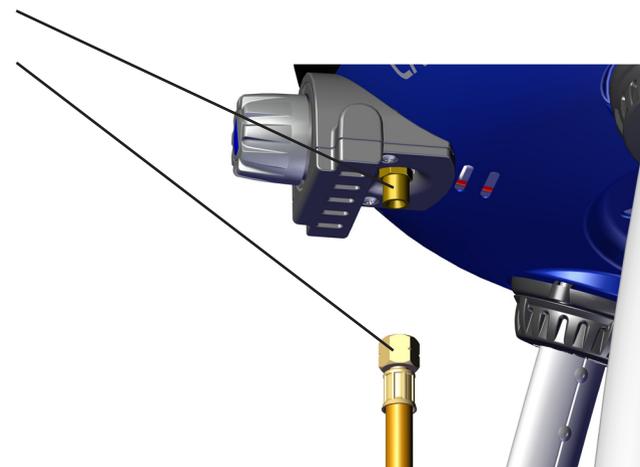
Vissez un tuyau avec les raccords filetés corrects à chaque extrémité, sur le filetage BSP 1/4" gauche de la vanne. Fixez un régulateur basse pression de 50 mbar approprié à l'extrémité du tuyau. Le flexible utilisé doit être conforme à la norme DIN 4815 partie 2 ou équivalente.

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



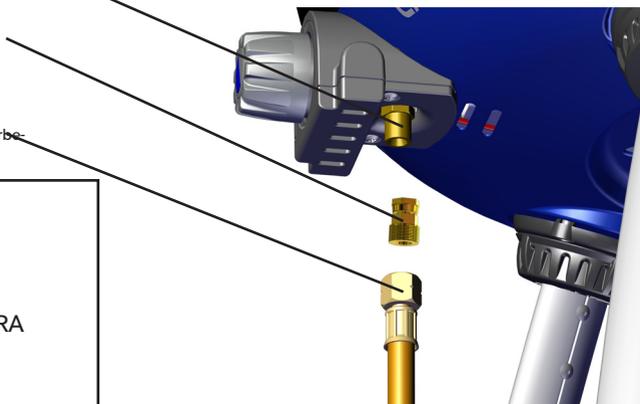
FRA système

- 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"

2. Installation et remplacement de la bouteille de gaz

Raccordement de l'alimentation en gaz

- Avant de raccorder l'appareil à une alimentation en gaz, assurez-vous que le joint en caoutchouc du régulateur est en place et en bon état.
- Avant de raccorder le tuyau et le régulateur à l'appareil, vérifiez que le bouton de commande de l'appareil est en position « OFF ».
- Effectuez ce contrôle chaque fois que vous montez l'appareil sur une bouteille de gaz.
- Soufflez la poussière de l'ouverture d'alimentation en gaz pour éviter un éventuel blocage du jet.
- **ATTENTION !** Lors de l'installation de la tête de gaz, veiller à ce qu'elle soit bien droite lors du serrage de son écrou, afin d'éviter d'endommager le filetage et éviter toute fuite de gaz. Serrer à l'aide d'une clé adaptée. (Fig. 2a)
- Installez un tuyau et un régulateur approuvés sur l'appareil.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz (bouteille de gaz / cartouche de gaz) est installée dans un endroit bien ventilé, à l'écart de toute source d'inflammation, telle que des flammes nues et à l'écart d'autres personnes.
- Ne pas tordre ou pincer le tuyau. Assurez-vous qu'il est acheminé à l'écart du corps du poêle afin d'éviter la détérioration / l'endommagement du tuyau causé par la chaleur.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est maintenue verticale à tout moment, connectez-la à la bouteille en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement engagée.
- Assurez-vous que l'étanchéité au gaz est complète (vérifiez l'odeur de gaz autour du joint de raccordement). Ne pas vérifier les fuites avec une flamme nue. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse, appliquée sur les joints et les connexions de l'appareil. Toute fuite apparaîtra sous forme de bulles autour de la zone de fuite.
- Si vous ne pouvez pas remédier à la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. En cas de doute, contactez votre revendeur le plus proche.

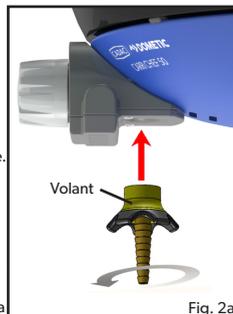


Fig. 2a

Comment déconnecter et changer l'alimentation en gaz

- Après utilisation, tournez le bouton de commande de l'appareil sur la position « OFF » et fermez l'arrivée de gaz.
- Lorsque vous devez remplacer votre bouteille vide, assurez-vous que le gaz est fermé au robinet de la bouteille.
- Ne fumez pas en changeant les biberons.
- Retirez le régulateur de la bouteille vide.
- Fixez le régulateur à la bouteille pleine, voir les instructions ci-dessus pour connecter l'alimentation en gaz.
- Appliquez les mêmes procédures d'entretien et d'inspection que si vous installez une nouvelle bouteille de gaz.

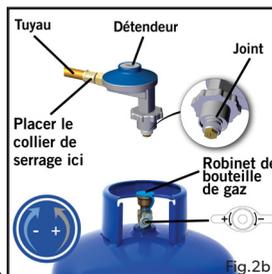


Fig. 2b

Comment vérifier si votre bouteille de gaz est vide

- Le moyen le plus simple de vérifier si votre niveau de gaz est bas est de soulever votre bouteille de gaz.
- Si vous trouvez que votre bouteille de gaz est un peu plus légère que la normale, vous pouvez peser la bouteille pour déterminer la quantité de gaz qui reste. La plupart des bouteilles ont le poids vide estampillé sur le goulot ou l'anneau inférieur, et si le poids spécifié correspond au poids de votre bouteille, vous êtes à court d'essence. Sur la base de la différence de poids, vous pouvez estimer la quantité de gaz restante.

3. Utilisation de l'appareil

Montage et utilisation

- L'appareil est conçu pour être transportable, les pieds et le plateau à accessoires sont facilement démontables et remontables, ce qui facilite le transport et l'utilisation.
- Le montage / démontage par l'utilisateur se limite aux pieds, au plateau à accessoires et à l'installation / au retrait des surfaces de cuisson.
- Lors du montage des pieds, toujours veiller à ce que les bagues de fixation des pieds soient bien serrées et à ce que le produit monté soit stable et non bancal. Ne pas utiliser l'appareil sans assembler le plateau à accessoires, car il joue un rôle important dans la rigidité de l'appareil.
- Si l'écran thermique, le bac de récupération des graisses ou le plateau brûleur est endommagé de telle sorte qu'en cours d'utilisation il y a un contact permanent entre l'écran thermique et le bac de récupération des graisses, ne pas utiliser l'appareil. Le retourner à votre distributeur pour réparation.
- Ne pas couvrir ou modifier les orifices d'admission d'air du boîtier de valve car cela pourrait modifier les performances du produit et causer l'apparition d'une flamme instable.
- Lors de l'utilisation de cet appareil, veillez à ce que toutes les pièces soient en bon état de fonctionnement et que vous avez vérifié l'absence de fuites de gaz avant d'allumer l'appareil à chaque utilisation.
- Les surfaces de cuisson peuvent être simplement placées et sont prêtes à l'emploi. Aucun assemblage requis.
- **REMARQUE:** Veuillez vous assurer que la totalité du plastique et de l'emballage de protection a été retirée de l'appareil avant toute utilisation.
- L'appareil est conçu pour une utilisation avec des récipients de cuisson d'un diamètre compris entre 225mm et 450mm.

Utilisation du bouton de contrôle

Le bouton de contrôle est doté de deux positions de butée : l'une à feu bas, l'autre en position d'allumage / feu fort. L'ajustement de la flamme est limité entre ces deux positions.

Précautions à observer avant l'allumage.

- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface ferme et plane.
- Après un stockage prolongé, inspectez l'appareil à la recherche d'insectes et de toiles d'araignées susceptibles d'affecter le débit de gaz.

Allumer avec un allume-barbecue

- Lors d'un démarrage à froid, l'appareil peut être allumé par le haut avant d'installer la surface de cuisson souhaitée. Lorsque vous allumez un appareil chaud, il est recommandé de le faire en insérant un allume-barbecue dans l'un des trous d'aération sous le brûleur, jusqu'à ce qu'il soit aligné avec le brûleur (NE PAS placer l'allume-barbecue dans le grand trou directement sous le brûleur). Allumez l'allume-barbecue. Pendant que l'allume-barbecue est allumé, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur.

Allumer l'appareil à l'aide du piézo

- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Si le gaz ne s'allume pas à la première étincelle, remettez le bouton de commande en position "OFF". Essayez à nouveau, en appuyant et en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux à trois premières secondes, vous devez fermer la soupape de commande en tournant le bouton de commande en position « OFF ».
- Attendez environ trente secondes pour laisser s'échapper tout gaz accumulé dans le brûleur. Répétez le processus ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que la flamme s'allume. La flamme devrait normalement s'allumer dans la première à deux secondes.

Général

- Une fois l'appareil allumé, l'intensité de la flamme peut être ajustée en tournant le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la flamme, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme.
- Pour éteindre complètement, tourner à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Afin de pouvoir tourner le bouton à partir de la position « valve complètement fermée », il faut d'abord enfoncer le bouton afin de libérer le mécanisme de verrouillage. Tout en maintenant le bouton enfoncé, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Une fois le mécanisme de verrouillage libéré, il n'est plus nécessaire de maintenir enfoncé le bouton de régulation, celui-ci peut être tourné librement et placé dans la position correspondant au réglage de flamme souhaité.
- Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, des flambées peuvent se produire si le niveau de chaleur est trop élevé. Si cela se produit, baissez le feu jusqu'à ce que les poussées s'arrêtent.
- La flamme peut être observée par le trou d'inspection prévu à cet effet, situé sur le côté du bac de récupération des graisses.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Il est dangereux de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé et cela peut provoquer des poussées.
- Après utilisation, fermez d'abord le robinet de commande de la bouteille de gaz (le cas échéant). Lorsque la flamme s'est éteinte, fermer la vanne de régulation de l'appareil.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, retirez la cartouche de gaz.

Conseils de cuisson :

Une caractéristique du barbecue Skottel est qu'il offre différentes zones de chaleur (voir Fig.5). Ceci est très utile car certains aliments cuisent plus rapidement que d'autres et la nourriture qui est prête en premier, peuvent être déplacés vers les zones les plus froides du plat pour les garder au chaud pendant que l'équilibre de la nourriture est encore cuisine.

- ATTENTION! Si l'appareil est utilisé alors qu'il y a du vent, le dôme doit être utilisé comme pare-vent et positionné tel qu'indiqué dans la Fig. 6.

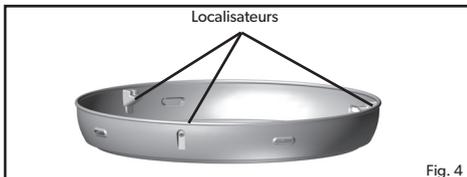


Fig. 4

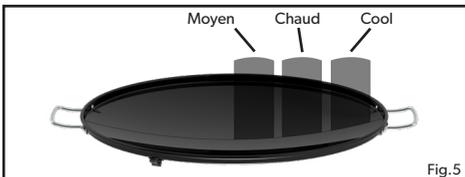


Fig.5

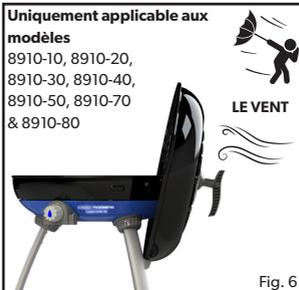


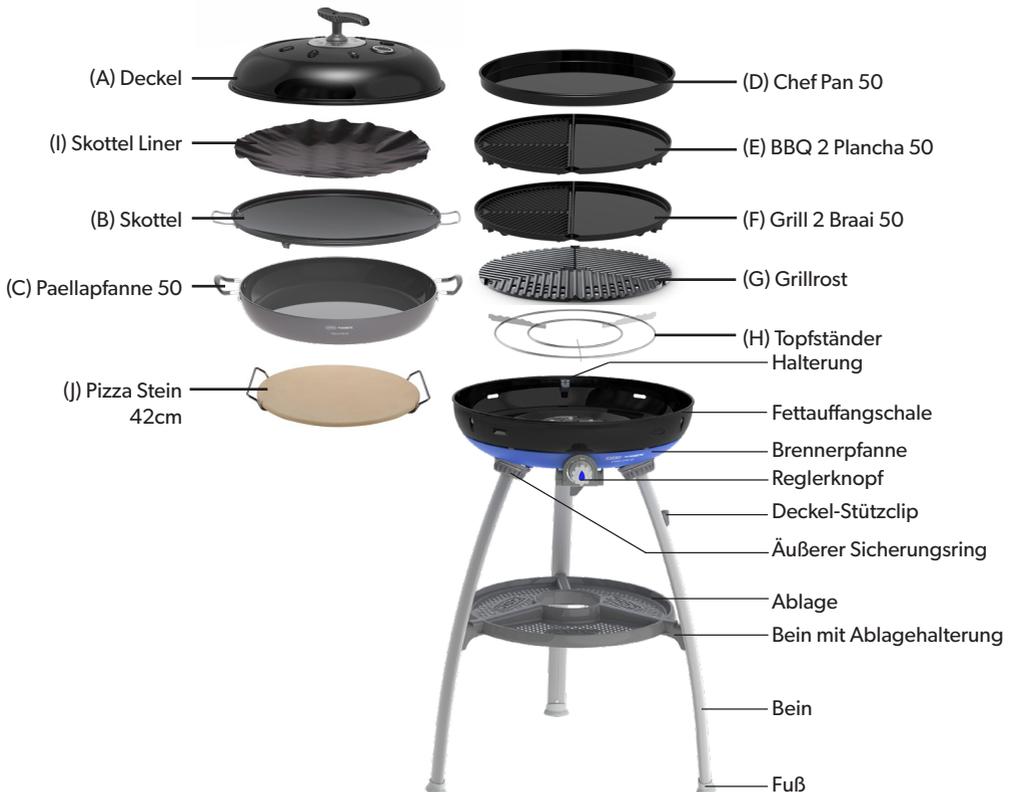
Fig. 6



Fig. 3

4. Liste des composants

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



Les surfaces suivantes sont vendues séparément. Vérifiez auprès de votre revendeur local pour voir quels accessoires sont disponibles dans votre région.



Dôme



Skottel
(utilisé pour la friture)



BBQ 2 Plancha 50
(Pour griller / frire)



Paella Pan 50
(utilisé pour la paella/friture)



Chef Pan 50
(utilisé pour la friture)



BBQ Grid
(Pour griller)



Grill 2 Braai 50
(Pour griller / frire)



Pizza Stone Pro 50
(utilisé pour la cuisson des pizzas)



Plat à rôtir
(utilisé pour la préparation des rôtis)
Utiliser en combinaison avec le
Pot Support et dôme



Soft Soak 50
(pour un nettoyage plus facile)

5. Options de cuisson GreenGrill

Cuisson GreenGrill

La plupart des surfaces de cuisson ont notre revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est entièrement sans PFOA ; il ne contient aucune substance toxique et garantit une cuisine plus saine !

PRÉPARATION ET UTILISATION

- « Assaisonnement » : avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, vous pouvez l'assaisonner pour donner à la surface de cuisson une fine couche protectrice qui empêche les aliments de coller. Ce n'est pas obligatoire mais nous le recommandons. C'est très simple : frottez légèrement l'huile de cuisson sur la surface, puis placez à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Lorsqu'elle refroidit, lavez la surface de cuisson à l'eau savonneuse avant utilisation et graissez-la légèrement avec de l'huile (huile de cuisson de votre choix, par exemple de l'huile de tournesol). C'est prêt à partir!
- Remarque : le revêtement GreenGrill conduit mieux la chaleur que les produits avec un revêtement antiadhésif ordinaire (PTFE). Nous vous recommandons donc de n'utiliser que 75% de la puissance de ce à quoi vous êtes habitué.
- Ne laissez jamais la surface de cuisson sur la source de chaleur sans huile. Appliquez une fine couche d'huile à l'aide d'un essuie-tout ou d'un pinceau avant de placer la surface de cuisson sur la source de chaleur. Assurez-vous d'avoir huilé toutes les pièces, donc avec par ex. une grille de barbecue comprend également les bords surélevés.
- Nous recommandons la friture dans de l'huile de tournesol ou de colza en raison du point de combustion élevé. L'huile d'olive peut avoir un point de combustion relativement bas, ce qui peut faire en sorte que les ingrédients collent à la poêle ou brûlent. Nous vous déconseillons donc d'utiliser de l'huile d'olive. Astuce : amener la viande ou le poisson à température ambiante avant de les faire frire. Cela évitera de coller à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des ustensiles en silicone et/ou en bois afin de ne pas endommager le revêtement GreenGrill. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car cela pourrait endommager le revêtement.

NETTOYAGE

- Laissez la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. Des changements extrêmes de température peuvent déformer la surface de cuisson.
- Le revêtement GreenGrill est "Easy Clean". Pour nettoyer les surfaces de cuisson revêtues de GreenGrill, utilisez simplement de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Évitez les éponges abrasives ou la laine d'acier.
- Si des particules d'aliments restent sur la surface de cuisson suite à une utilisation précédente, elles peuvent adhérer au revêtement, provoquant des taches brunes. Dans ces endroits, les ingrédients peuvent coller à la table de cuisson car le couvercle n'est plus atteint. Assurez-vous que ces taches ont été correctement éliminées avant utilisation.
- Pour les taches tenaces ou les résidus sur la poêle à paella ou la poêle du chef, vous pouvez essayer de la faire tremper toute la nuit dans de l'eau tiède savonneuse ou utiliser la "méthode du vinaigre" : verser une couche de vinaigre dans la poêle et chauffer légèrement la poêle. Le vinaigre ne doit pas bouillir et surtout ne pas s'évaporer complètement. Versez le vinaigre de la casserole, nettoyez la casserole avec de l'eau savonneuse et la casserole est comme neuve. Remarque : le vinaigre de chauffage peut dégager une odeur désagréable.
- Le CADAC | DOMETIC Soft Soak (vendu séparément) est le produit compagnon idéal pour faciliter le trempage pendant la nuit. Lorsque vous utilisez le Soft Soak, nous vous recommandons de placer la surface de cuisson face vers le bas, ce qui permet un trempage maximal et utilise également moins d'eau.
- Toutes les taches tenaces qui restent après le trempage peuvent être desserrées et brossées à l'aide de la brosse CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (vendue séparément)
- Sécher avec un chiffon doux et c'est tout!

ENTRETIEN

- Nous recommandons d'ajouter un peu d'huile sur la surface de cuisson après le nettoyage et de l'étaler avec du papier absorbant. L'huile scelle la surface de l'air extérieur et de l'humidité. Cela garantit également que les aliments ne brûlent pas dans la surface.
- Placez la surface de cuisson dans un sac en plastique avant de la mettre dans son sac de rangement afin de vous assurer que le sac de rangement reste propre et sans huile.
- Le sac de rangement évite d'endommager le revêtement GreenGrill et votre produit.



Soft Soak Brush

Options de cuisson

- Voici les options de cuisson disponibles.

Grill: Cette option de cuisson est idéale pour griller sans huile du poulet, des saucisses, des côtelettes, des brochettes, du poisson ou des légumes. Pour ce type de cuisson, utilisez la 'plaque grill'.

Attention: Veuillez noter que lors de la cuisson de viandes grasses, la graisse éclabousse l'appareil, ce qui peut provoquer des poussées. Soyez prudent lorsque vous manipulez ce type de viande. Les températures de cuisson sont facilement ajustées en fonction de vos propres besoins en tournant le bouton de commande pour régler le degré de chaleur.

Frire: Cette option est idéale pour les sautés, le poisson, le petit-déjeuner, les crêpes, les crevettes, la paella et les légumes. Utilisez le grill plat pour ce type de cuisson. Veuillez noter qu'en tant que poêle peu profonde, elle ne convient que pour la friture peu profonde. La surface facile à nettoyer encourage une utilisation minimale de matières grasses pour une cuisson saine.

Ébullition: Pour ce type de cuisson, placez le support de casserole dans ses rainures de positionnement en vous assurant qu'il est bien en place. Placez un pot approprié (pas moins de 225mm de diamètre et pas plus de 450mm de diamètre). Un litre d'eau bout en 6 minutes environ selon les conditions, la taille de la casserole utilisée, etc.

Remarque: Lorsque vous utilisez des casseroles de petite taille, n'essayez pas d'utiliser des casseroles avec des poignées en plastique car elles peuvent devenir extrêmement chaudes.

Paella: Cette option de cuisson est idéale pour préparer des paellas, des risottos, des plats de pâtes, des petits déjeuners traditionnels, etc. La Paella Pan est fabriquée à partir d'un aluminium pressé de haute qualité qui permet une excellente répartition et rétention de la chaleur.

Cuisson des pizzas : Cette option de cuisson est idéale pour préparer des pizzas, des pains plats, etc. La pierre à pizza de 12 mm d'épaisseur peut supporter des températures allant jusqu'à 300 °C et comprend une poêle. Le dôme doit être utilisé afin de créer l'effet de cuisson.

6. Nettoyage

- Nous vous recommandons de nettoyer votre appareil après chaque utilisation. Cela prolongera sa durée de vie.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide essoré dans une solution d'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, il vous suffit de l'essuyer avec un linge humide, avec un peu de détergent, si nécessaire.
- NE L'IMMERGEZ PAS DANS DE L'EAU, car cela laisserait entrer de l'eau dans le tube du brûleur, entraînant un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- La plaque du gril est recouverte d'un revêtement antiadhésif en céramique résistant et durable qui a été utilisé avec beaucoup de succès sur certains des meilleurs ustensiles de cuisine au monde. Néanmoins, en prendre soin peut vous aider à profiter des années supplémentaires d'une cuisson saine, facile et antiadhésive.
- Bien que le revêtement antiadhésif en céramique soit très résistant, il peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Il est donc recommandé de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois pour cuisiner.
- Laissez toujours le gril/plat plat refroidir avant de le plonger dans l'eau.
- Assurez-vous qu'aucune eau n'entre en contact avec les brûleurs ou la veilleuse/l'éclairage. Essuyez complètement l'appareil avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient endommager les surfaces.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Après le nettoyage, reconditionnez la surface de cuisson avec un léger chiffon d'huile.
- N'utilisez pas d'appareil à vapeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Remarque: Pour les taches tenaces, le nettoyeur pour four CADAC peut être utilisé.

7. Stockage

- Laissez toujours l'appareil refroidir et être nettoyé avant de le ranger.
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil, débranchez et retirez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Ne rangez jamais un appareil avec l'alimentation en gaz branchée, c'est une pratique dangereuse.
- Rangez l'appareil et l'alimentation en gaz dans un endroit bien aéré, à l'écart des matériaux combustibles. Le stockage des bouteilles doit de préférence être à l'extérieur et ne doit PAS être dans un sous-sol.

8. Entretien et dépannage

Entretien

- Si vous nettoyez et entretenez régulièrement votre appareil, sa durée de vie se prolongera et les risques de problèmes diminueront.
- Cet appareil ne nécessite pas d'entretien programmé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par une personne autorisée.
- Vérifiez régulièrement votre tuyau de gaz et ses raccords pour tout signe de fuite et chaque fois que la bouteille de gaz est remplie ou montée sur l'appareil à chaque utilisation.

Dépannage

En cas d'éclaboussures de flammes ou d'obstruction du jet :

- Nettoyez les orifices du brûleur en cas de déversement.
- Il est recommandé de nettoyer ou de remplacer la buse à jet tous les six (6) mois pour assurer un fonctionnement efficace et continu de l'appareil.
- Si l'appareil fonctionne mal après le stockage et que toutes les vérifications n'ont pas isolé le problème, la buse du jet peut être bloquée. Un jet bloqué serait indiqué par une flamme jaunâtre plus faible ou pas de flamme dans les cas extrêmes. Dans ces circonstances, il sera nécessaire d'enlever, d'inspecter et de nettoyer soigneusement tout corps étranger qui pourrait s'être accumulé dans l'appareil.
- Cela peut être fait en retirant la buse à jet avec des outils standard et en soufflant tous les débris de la buse à jet, ou vous pouvez acheter de nouvelles buses à jet dans votre magasin local. N'essayez pas de nettoyer mécaniquement la buse du jet.

Remplacement d'un injecteur obstrué :

- Votre appareil Carri Chef est équipé d'un injecteur de taille spécifique qui régule correctement le débit de gaz.
- Si l'orifice de l'injecteur est obstrué, cela peut avoir pour conséquence une petite flamme, voire pas de flamme du tout. Ne pas essayer de nettoyer l'injecteur avec une épingle ou autre objet similaire, car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux.
- Pour remplacer l'injecteur : retirez les trois vis de la plaque de protection thermique (Fig. 8). Retirez la plaque de protection thermique (Fig. 9) en prenant soin de ne pas endommager l'électrode piézo-électrique. L'injecteur peut à présent être retiré à l'aide d'une clé adaptée (Fig. 10). Ne pas utiliser de pince sur l'injecteur car elle pourrait l'endommager et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Visser le nouvel injecteur sur la valve. Ne pas trop le serrer car cela pourrait l'endommager.
- Pour le remontage, suivre en sens inverse la procédure ci-dessus.

Remplacement du tuyau :

- Le montage d'un flexible est décrit au chapitre 2.

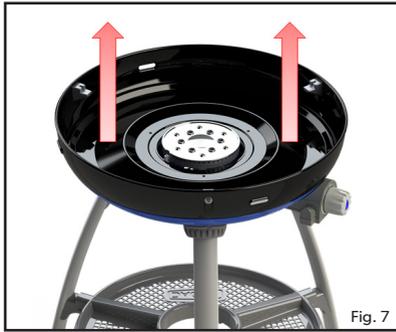


Fig. 7

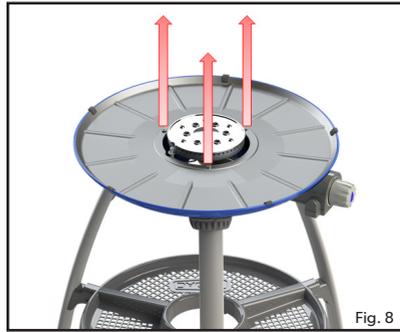


Fig. 8

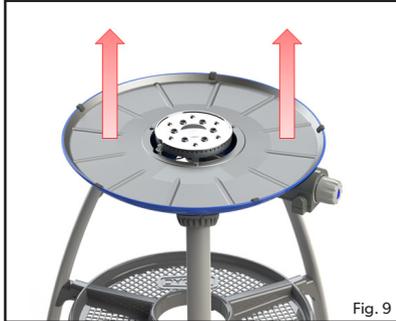


Fig. 9



Fig. 10

9. Pièces détachées et accessoires

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine car elles ont été conçues pour offrir des performances optimales.

Pièces détachées

Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées
	8910-SP003		8910-SP016		Pied droite 8910-SP026
	8910-SP004		8910-SP017		8910-SP030
	8910-SP005		8910-SP018		8910-SP039
	8910-SP006		Piezo electrode et câble 8910-SP019		8910-SP040

Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées
	8910-SP011		8910-SP020		8910-SP041
	8910-SP012 (30mbar) 8910-SP027 (50mbar)		Pied de face 8910-SP021		8910-SP047
	8910-SP013		8910-SP022		8910-SP048 (30mbar) 8910-SP049 (50mbar)
	8910-SP015		Pied avant gauche 8910-SP025		Injecteur 0.92 (28/30/37mbar) 8910-SP001 Injecteur 0.82 (50mbar) 8910-SP002
	Valve (28/30mbar) 8910-SP014 8910-SP014-V2 Valve (50mbar) 8910-SP029 8910-SP029-V2				

Accessoires

Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées
	8910-100		8910-101		8910-102
	8910-103		8910-105		8910-108
	98436		8910-900		5760
	8631		346-10		370-EU 370-UK
	98326				

10. Garantie

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

Robinets:	2 années
Pièces en plastique:	Aucune garantie
Moulé sous pression :	1 an
Pièces en émail:	2 années
Brûleurs:	1 an

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

CADAC Europe BV 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, et qui devront indiquer leur défectuosité lors d'un examen, à la satisfaction de CADAC Europe BV. 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 Europe BV confirme la défaillance et approuve la demande, CADAC Europe BV choisira de remplacer de telles pièces sans frais CADAC Europe BV 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 Europe BV 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 Europe BV 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 Europe BV.

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

Pour apprécier et garantir la longévité de votre produit, veuillez vous reporter à la section sur le nettoyage et l'entretien du manuel de l'utilisateur.

CADAC SOUTH AFRICA

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

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 MOZAMBIQUE

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

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 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 SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
 0046 36 353700
 info@kamafritid.se

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 MONTENEGRO

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

CADAC DENMARK

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

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 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 FINLAND

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

CADAC POLAND

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

CADAC ZAMBIA

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

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 U.A.E.

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

CADAC ITALY

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

CADAC SOUTH EAST EUROPE

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