



LIVE THE BRAAI LIFE

CARRI CHEF 2

MODEL No: 8910

28mBar & 50mBar



USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE SI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0320 LEV30

WAŻNE

Przed podłączeniem do butli gazowej należy dokładnie przeczytać instrukcję celem zapoznania się z urządzeniem.

Zachować niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

1. Wprowadzenie

- Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o gotowaniu na zewnątrz i jest przeznaczone w szczególności dla osób udających się na kemping, które lubią przebywanie na świeżym powietrzu. Produkt może być również używany w patio.
- Urządzenie służy do przygotowywania wielu rodzajów posiłków. Carri Chef 2 może być wykorzystywany w połączeniu z wieloma powierzchniami użytkowymi.
- Gaz doprowadzany jest do urządzenia za pomocą węża i reduktora. Wąż i reduktor mogą zostać podłączone do butli z gazem, naboju gazowego lub jednostki CADAC Power Pak 1000, która posiada dwa naboje (nieodłączona do zestawu).
- Uruchamianie i obsługa jednostki są łatwe (opis zawiera rozdział 6), a specjalny zawór umożliwia użytkownikowi sterowanie ilością wprowadzanego ciepła.
- Do urządzenia dołączona jest książka z przepisami kulinarnymi, dzięki której nowi użytkownicy mogą zapoznać się z możliwościami gotowania na zewnątrz.

2. Informacje ogólne

- Urządzenie jest zgodne z normami EN 498:2012, EN484:1997 i SANS 1539:2012.
- Urządzenie może być wykorzystywane tylko w połączeniu z zatwierdzonym wężem i reduktorem (stanowiącymi elementy stałego wyposażenia w RPA)
- **Ostrzeżenie:** Elementy urządzenia mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Urządzenie powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Powerpak 1000/butla gazowa mogą być wykorzystywane wyłącznie w pozycji pionowej. (Element opcjonalny – nieobjęty dostawą).
- **Uwaga:** W celu zapewnienia właściwego działania podczas korzystania z PowerPak 1000 pracę rozpoczynać z pełnymi nabojami i wyłącznie wtedy, gdy planowany okres ciągłej pracy nie przekracza jednej godziny.
- Stosować wyłącznie butle gazowe o wysokości maksymalnej 500 mm.
- Do prawidłowej pracy urządzeń gazowych oraz bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w pobliżu urządzenia wymagana jest wentylacja, dlatego zabronione jest korzystanie z urządzenia na niewentylowanym obszarze. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku zewnętrznego.
- Przed rozpoczęciem używania urządzenia uważnie przeczytaj poniższą instrukcję.
- **Wyłącznie do użytku na zewnątrz!**

Kraj, w którym urządzenie jest używane	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
Kategorie urządzeń	I ₃ +I ₂₈₋₃₀ /37		I _{3B} /P (37)	I _{3B} /P (30)
Dopuszczalne gazy	Butan	Propan	Butanu, propanu lub ich mieszaniny	
Ciśnienie robocze	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (RPA: 2,8 kPa)
Średnica dyszy palnika	0.92			0.82
Nominalne zużycie gazu	270g/hr		313g/hr	270g/hr
Nominalne obciążenie cieplne brutto	3.7kW		4.3kW	3.7kW

Gas Supply Sources Elementy doprowadzające gaz:	Zatwierdzone wąż i reduktor podłączone do butli gazowej do napełniania o masie maks. 9 kg, zgodnej z obowiązującymi w danym kraju przepisami.
---	---

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

3. Informacje z zakresu bezpieczeństwa

Waż

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do wykorzystywania na zewnątrz.
- Wąż i reduktor dostarczane są z tym urządzeniem (tylko RPA)
- Wąż należy sprawdzać pod kątem zużycia lub uszkodzeń przed każdym użyciem oraz przed podłączeniem do butli gazowej.
- Nie używać urządzenia, jeżeli wąż jest uszkodzony lub zużyty. Wymienić wąż.
- Nie używać urządzenia, jeśli jest nieszczelne, uszkodzone lub nie działa prawidłowo.

Butla gazowa

- Korzystać wyłącznie z butli gazowych zatwierdzonych w danym kraju.
- Butlę z gazem należy zawsze podłączać/wymieniać w dobrze wentylowanych miejscach, najlepiej na zewnątrz, z dala od jakichkolwiek źródeł zapłonu takich jak otwarty płomień, płomień podtrzymujący, grzejnik elektryczny oraz z dala od innych osób.
- Butle gazowe przechowywać z dala od źródeł ciepła i płomieni. Nie umieszczać urządzenia na piecu ani żadnych innych gorących powierzchniach.
- Używane naboje gazowe/butle gazowe muszą być ustawione w pozycji pionowej. Pozwala to zapewnić właściwy sposób uwalniania paliwa. Brak stosowania się do tych wytycznych może powodować uwalnianie się gazu z butli i stworzenie zagrożenia.
- Nie podejmować prób odłączenia butli, kiedy urządzenie jest uruchomione.
- Na środku podstawy na akcesoria znajduje się miejsce na naboje gazowe.
- Po użyciu lub w trakcie przechowywania butla gazowa musi być odłączona od urządzenia.

Montaż i użytkowanie

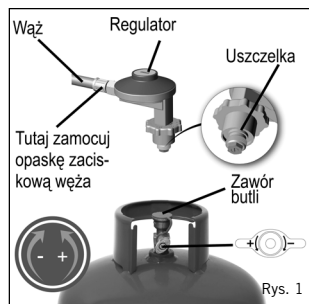
- Urządzenie jest przenośne, dlatego zapewniono łatwą możliwość demontażu/montażu nóg i podstawy na akcesoria.
- Zakres czynności wykonywanych przez użytkownika w ramach montażu/demontażu ograniczony jest do instalacji nóg, podstawy na akcesoria i zakładania/zdejmowania powierzchni użytkowych
- Podczas montażu nóg należy zawsze upewniać się, że pierścienie zabezpieczające nogi są bezpiecznie zamocowane oraz że złożony produkt jest stabilny i nie chwieje się. Nie korzystać z urządzenia przed zamontowaniem podstawy na akcesoria, która pełni ważną rolę w zapewnianiu jego stabilności.
- Używać wyłącznie na stabilnym, równym podłożu.
- Nie podejmować prób przenoszenia uruchomionego urządzenia.
- Nie korzystać z urządzenia w przypadku uszkodzenia osłony cieplnej, tacki na tłuszcz lub misy palnika prowadzącego do stykania się osłony cieplnej i płyty na tłuszcz podczas użytkowania. Produkt zwrócić dystrybutorowi Cadac w celu naprawy.
- Nie zakrywać ani nie zmieniać położenia otworów doprowadzających powietrze w pokrywie skrzynki zaworowej, ponieważ może to zaburzyć pracę urządzenia i spowodować niestabilność płomienia.
- Upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się żadne materiały łatwopalne. Minimalny bezpieczny odstęp: 1,2 m nad urządzeniem. 600 mm z tyłu i z boku. (zob. rys. 2)
- **Ostrożnie:** Podczas zdejmowania i zakładania pokrywy, we względu na wysoką temperaturę jej uchwytu, zaleca się korzystanie z rękawic ochronnych.
- **Ostrożnie:** Elementy urządzenia mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Zalecane jest korzystanie z rękawic ochronnych.
- Nie dopuszczać dzieci w pobliże urządzenia.
- **Wyłącznie do użytku na zewnątrz!**
- **UWAGA!** W przypadku korzystania z urządzenia w przypadku wiatru pokrywa musi pełnić funkcję osłony od wiatru i należy ją ustawić w sposób wskazany na rys. 4.

Płomień wsteczny

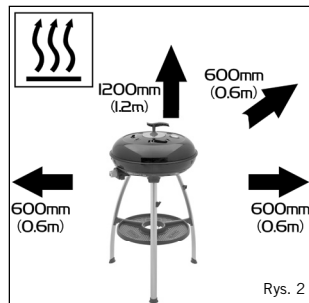
- W przypadku wystąpienia płomienia wstecznego (kiedy płomień cofa się, zapalając się wewnątrz palnika lub obudowy zwężek Venturiego), natychmiast odciąć dopływ gazu, zamykając najpierw zawór butli, a następnie zawór urządzenia. Po wygaszeniu płomienia zdemontować reduktor i sprawdzić stan uszczelki. W razie wątpliwości wymienić uszczelkę. Ponownie zapalić palnik w sposób opisany w części 6 poniżej. Jeśli zjawisko płomienia wstecznego powtarza się, zwrócić produkt do autoryzowanego punktu serwisowego CADAC.

Wyciek

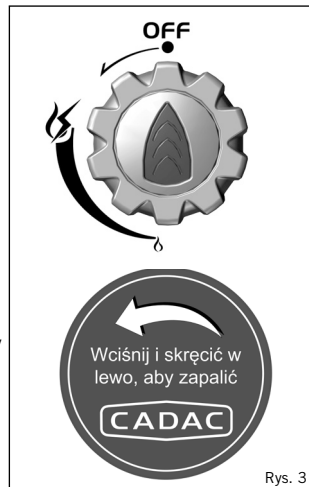
- W przypadku wycieku (którego objawem jest zapach gazu) natychmiast zakręcić pokrętło na butli gazowej. Sprawdzenie urządzenia pod kątem wycieków musi odbywać się na zewnątrz. Nie podejmować prób wykrywania wycieków za pomocą płomienia; użyć wody z mydłem.
- Właściwą metodą kontroli wycieków jest posmarowanie złączy wodą z mydłem. Wytworzenie się bąbelków mydlnych oznacza wyciek gazu. Natychmiast odłączyć dopływ gazu, najpierw zamykając zawór regulacyjny na butli gazowej, a następnie zawór urządzenia. Sprawdzić prawidłowość wykonania połączeń. Skontrolować je jeszcze raz, używając wody z mydłem. Jeżeli wyciek gazu występuje nadal, zwrócić produkt dystrybutorowi CADAC celem przeprowadzenia jego inspekcji/naprawy.
- Sprawdzić, czy wycieki nie występują na końcówce zaworu oraz reduktorze butli, uruchamiając przepływ gazu na butli, ale nie na zaworze regulacyjnym urządzenia.



Rys. 1



Rys. 2



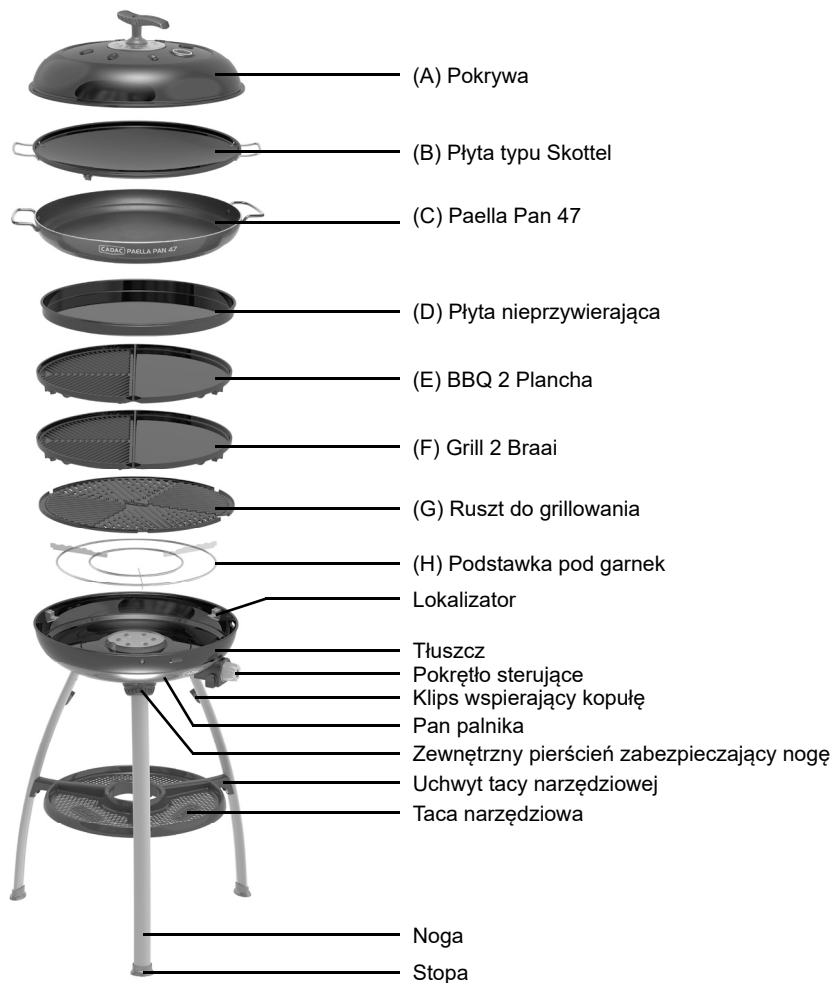
Rys. 3

Dotyczy tylko następujących modeli:
8910-10, 8910-20,
8910-30, 8910-40,
8910-50, 8910-70
& 8910-80



Rys. 4

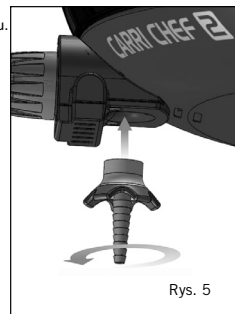
4. Modele Combo



	A	B	C	D	E	F	G	H
8910-10	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓
8910-11	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓
8910-20	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
8910-21	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
8910-30	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
8910-40	✓	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
8910-50	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
8910-51	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✓
8910-52	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓
8910-70	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓
8910-80	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✓

5. Montaż i wymiana węża i butli z gazem

- UWAGA! Podczas dokręcania nakrętki końcówki należy trzymać ją prosto, aby zapobiec możliwemu wyciekowi gazu. Dokręcić za pomocą odpowiedniego klucza. (rys. 5)
- Kategorie urządzeń I 3B/P (30), I 3B/P (37) oraz I 3+ (28-30/37): Przykręcić końcówkę do zaworu, obracając ją w lewo. Odpowiedni wąż prawidłowo osadzić w końcówce zaworu. Na drugim końcu, założyć odpowiednią niską reduktor (I3B / P (30): 30mbar butan / propan regulator konfiguracji; I3 + (28-30/37): 30mbar regulator butan lub propan 37mbar regulator I3B / P (37) : butan 37mbar / regulatory konfiguracji propan). Typ węża stosowane są zgodne z odpowiednią normą EN i zlokalizować wymóg. W RPA wykorzystywany wąż musi być zgodny z normą SANS 1537.
- Kategoria urządzenia I 3B/P (50): Przykręcić wąż, używając odpowiednich gwintowanych końcówek, do lewego gwintu BSP ¼" zaworu. Z drugiej strony węża zamocować reduktor niskiego ciśnienia 50 mbar. Montaż używany Wąż musi być zgodna z normą DIN 4815 część 2 lub równoważną.
- Długość węża powinna wynosić od 800 mm do 1,5 m. Sprawdzić termin przydatności węża i wymienić go w razie potrzeby lub kiedy wymagane jest to przez krajowe przepisy.
- Uważać, aby nie zginać ani nie ścisnąć węża. Upewnić się, że wąż nie styka się z powierzchniami, które podczas użytkowania mogą stać się gorące.
- Przed podłączeniem reduktora do butli z gazem należy upewnić się, że uszczelka reduktora znajduje się na swoim miejscu i jest w dobrym stanie. Czynność tę należy powtarzać podczas każdego podłączenia i przed każdym użyciem.
- Przed zamocowaniem butli gazowej upewnić się, że zawory zamknięte, obracając zawór regulacyjny w prawo aż do zatrzymania.
- Butlę z gazem należy zawsze podłączać/wymieniać w dobrze wentylowanych miejscach, najlepiej na zewnątrz, z dala od jakiegokolwiek źródła zapłonu, jak otwarty płomień lub grzejnik elektryczny, oraz z dala od innych osób.
- Po sprawdzeniu, że butla z gazem skierowana jest do góry, całkowicie dokręcić reduktor do butli. Dokręcać wyłącznie ręcznie.
- W przypadku wycieku (wyczuwalna woń gazu) natychmiast zakręcić zawór butli i wykonać czynności zmierzające do wykrycia i zatrzymania wycieku (rozdział 3). Do sprawdzania szczelności urządzenia na złączach używać wody z mydłem. Czynności wykonać na zewnątrz. Wytworzenie się baniek mydlanych wskazuje na wyciek gazu.
- Sprawdzić, czy wszystkie połączenia są prawidłowo wykonane, i przeprowadzić kontrolę za pomocą wody z mydłem. Jeśli wykrycie wycieku nie jest możliwe, zaprzestać użytkowania
- Urządzenia. Skontaktować się z lokalnym dystrybutorem CADAC w celu uzyskania pomocy technicznej.
- Przed napełnieniem butli z gazem najpierw zakręcić zawór butli (jeśli jest zamocowany), a następnie obrócić zawór regulacyjny w prawo do pozycji zatrzymania.
- Upewnijając się, że płomień został zgaszony, odkręcić reduktor. Zamocować pełną butlę, stosując się do środków ostrożności opisanych powyżej.



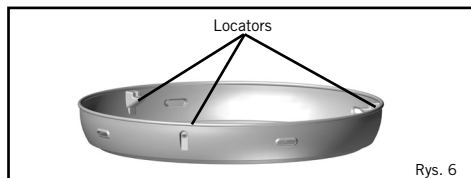
Rys. 5

6. Zapalanie urządzenia

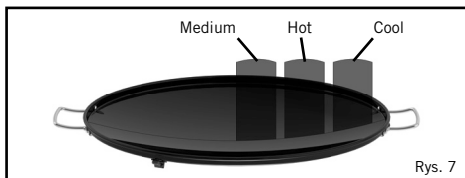
Środki ostrożności przez zapaleniem

- Po dłuższym okresie braku użytkowania sprawdzić stan otworów doprowadzających powietrze w pokrywie zaworów pod kątem obecności insektów, które mogą utrudnić przepływ gazu. Sprawdzić wlot węzki Venturiego pod kątem obecności insektów. Po przeprowadzeniu kontroli zamontować wszystkie elementy we właściwych pozycjach.
- **Urządzenie może być użytkowane wyłącznie na stabilnym, równym podłożu.**
Korzystanie z zaworu regulacyjnego
Istnieją dwa ustawienia zatrzymania zaworu regulacyjnego: niski płomień i zapłon/płomień wysoki. Ustawienia te stanowią ograniczenia regulacji płomienia.
Zapalanie za pomocą zapalnika piezoelektrycznego
• W celu zapalenia urządzenia za pomocą zapalnika piezoelektrycznego należy wcisnąć i obrócić pokrętkę regulacyjną w lewo aż do usłyszenia kliknięcia. Jeżeli pierwsza iskra nie powoduje zapłonu, należy wcisnąć i obrócić pokrętkę regulacyjną całkowicie w prawo. Podjąć ponowną próbę, wciskając i obracając pokrętkę regulacyjną w lewo aż do usłyszenia kliknięcia. W przypadku braku zapłonu przez pierwsze dwie lub trzy sekundy należy zakręcić zawór regulacyjny, wciskając pokrętkę i obracając ją całkowicie w prawo. Odczekać około trzy sekundy, aby umożliwić ujście gazu nagromadzonego w misie palnika. W razie konieczności powtórzyć powyższy proces aż do wystąpienia zapłonu. Zapłon powinien wystąpić w ciągu jednej lub dwóch początkowych sekund.
Zapalanie za pomocą zapalarki do grilla
• Jeżeli urządzenie jest zimne, palnik można zapalić od góry przed umieszczeniem odpowiedniej powierzchni użytkowej na płycie na tłuszcz. Podczas zapalania gorącego urządzenia zaleca się jednak wprowadzenie zapalarki do grilla przez jeden z otworów wentylacyjnych pod palnikiem i ustawienie go na poziomie palnika (NIE wkładać zapalarki do grilla przez duży otwór znajdujący się bezpośrednio pod palnikiem). Uruchomić zapalarkę do grilla. Po uruchomieniu zapalarki do grilla w celu zapalenia palnika wcisnąć i obrócić pokrętkę w lewo.
Informacje ogólne
• Po uruchomieniu urządzenia intensywność płomienia można regulować za pomocą pokrętki zaworu: w lewo, aby zmniejszyć płomień, lub w prawo, aby go zwiększyć.
• Pozycja całkowitego zamknięcia znajduje się w skrajnej prawej pozycji. Aby obrócić zawór z pozycji całkowitego zamknięcia, należy najpierw nacisnąć pokrętkę, tak aby możliwe było jego odblokowanie. Po wciśnięciu przekręcić pokrętkę w lewo. Po odblokowaniu trzpienia wciśnięcie pokrętki nie jest już konieczne. Możliwe jest swobodne obracanie pokrętką i ustawienie właściwej wielkości płomienia.
• Do obserwacji płomienia służy otwór rewizyjny w bocznej części płyty na tłuszcz.
• Zbyt wysoki płomień podczas przygotowania potraw o dużej zawartości tłuszczu może spowodować wybuchy ognia. W takim przypadku należy zmniejszyć płomień aż do momentu ustania wybuchów.
• Podczas użytkowania nie przenosić urządzenia. Oprócz zagrożenia czynność ta może także powodować wybuchy ognia.
• Po zakończeniu użytkowania w pierwszej kolejności zamknąć zawór butli z gazem (tam, gdzie to konieczne). Po zgaśnięciu płomienia zamknąć zawór na urządzeniu, wciskając i całkowicie przekręcając pokrętkę regulacyjną w prawo.

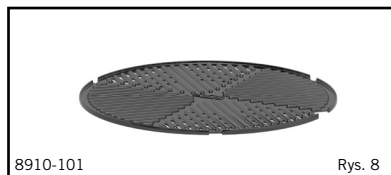
7. Korzystanie z urządzenia i powierzchni użytkowych



Rys. 6

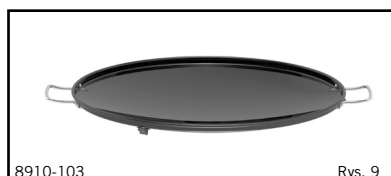


Rys. 7



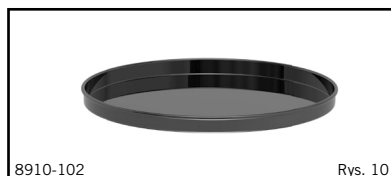
8910-101

Rys. 8



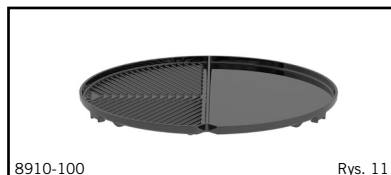
8910-103

Rys. 9



8910-102

Rys. 10



8910-100

Rys. 11



8910-105

Rys. 12



8910-110

Rys. 13

RUSZT DO GRILLOWANIA (Rys. 8)

- Dołączony do modeli 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-52 i 8910-70
- Ruszt do grillowania umieszczany jest na trzech odłącznych ciśnieniowo elementach ustalających na płycie na tłuszcz (rys. 6).
- Dostępny jako element dodatkowy i część zamienna
- Powierzchnia użytkowa pokryta nieprzylepającą warstwą
- Nie używać metalowych przyborów kuchennych, które mogą spowodować uszkodzenie warstwy nieprzylepającej.
- Idealny do grillowania mięsa, ryb, kurczaka i warzyw
- W zestawie wygodna torba do transportu.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi rusztu do grillowania zaleca się stosowanie rękawic.

PŁYTA TYPU SKOTTEL (Rys. 9)

- Dołączona do modeli 8910-10, 8910-11 i 8910-30
- Płyta typu Skottel umieszczana jest na własnych elementach ustalających na płycie na tłuszcz.
- Dostępna jako element dodatkowy i część zamienna
- Powierzchnia użytkowa pokryta warstwą porcelanowo-emaliowaną.
- Może pełnić funkcję woka, idealna do smażenia frytek, przygotowywania dań z makaronu oraz potraw śniadaniowych
- W zestawie wygodna torba do transportu.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi płyty typu Skottel zaleca się stosowanie rękawic.

PŁYTA NIEPRZYLEPĄCA (Rys. 10)

- Dołączona do modelu 8910-40
- Płyta do grillowania umieszczana jest na trzech odłącznych ciśnieniowo elementach ustalających na płycie na tłuszcz (rys. 6).
- Dostępna jako element dodatkowy i część zamienna
- Powierzchnia użytkowa pokryta nieprzylepającą warstwą.
- Nie używać metalowych przyborów kuchennych, które mogą spowodować uszkodzenie warstwy nieprzylepającej.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas nagrzewania wstępnego płyty do grillowania nie stosować silnego płomienia i pokrywy przez dłużej niż 15 minut, może to bowiem spowodować uszkodzenie nieprzylepającej powłoki i płyty.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi płyty do grillowania zaleca się stosowanie rękawic.

RUSZT GRILL 2 BRAAI (Rys. 11)

- Dostępny jako element dodatkowy i część zamienna (Dołączony do modeli 8910-50, 8910-51 i 8910-52)
- Ruszt Grill 2 Braai umieszczany jest na trzech odłącznych ciśnieniowo elementach ustalających na płycie na tłuszcz (rys. 6).
- Powierzchnia użytkowa pokryta nieprzylepającą warstwą.
- Nie używać metalowych przyborów kuchennych, które mogą spowodować uszkodzenie warstwy nieprzylepającej.
- Gładka połowa idealnie nadaje się do przygotowywania ryb, potraw śniadaniowych i naleśników, a połowa żebrowana jest doskonała do grillowania mięsa, ryb, kurczaka i warzyw.
- W zestawie wygodna torba do transportu.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi rusztu Grill 2 Braai zaleca się stosowanie rękawic.

BRYTFANNA DO PIECZENIA (Rys. 12)

- Dostępny jako element dodatkowy i część zamienna (niedołączony do żadnego modelu)
- Powierzchnia użytkowa pokryta warstwą porcelanowo-emaliowaną
- Idealna do przygotowywania pieczonego kurczaka, jagnięciny, warzyw itp.
- Powierzchnia użytkowa pokryta warstwą porcelanowo-emaliowaną
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi brytfanny do pieczenia zaleca się stosowanie rękawic



8910-SP003

Rys. 14



5758

Rys. 15



8910-108

Rys. 16



98331

Rys. 17

KAMIEŃ DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY (Rys. 13)

- Dostępny jako element dodatkowy i część zamienna (niedołączony do żadnego modelu)
- Kamień do pieczenia o grubości 10 mm jest odporny na temperatury do 300°C
- Do płyty dołączony jest niklowany uchwyt.
- OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z kamienia do pieczenia zaleca się stosowanie rękawic.

PODSTAWKA POD GARNEK (Rys. 14)

- Dołączona do modeli 8910-10, 8910-11, 8910-20, 8910-21, 8910-30, 8910-40, 8910-50, 8910-51, 8910-52, 8910-70 i 8910-50
- Niklowania podstawka do większości standardowych garnków.
- OSTRZEŻENIE: Podczas obsługi podstawki pod garnek zaleca się stosowanie rękawic.

PAELLA PAN 47 (Rys. 15)

- Dołączona do modeli 8910-70.
- To lekkie i 47cm grubości aluminium non-stick patelni pokryta jest łatwy w obsłudze i czyste.
- Stal nierdzewna uchwyty pozwalają na łatwą obsługę.
- Spód garnka jest jasne, stalowe obrabiane wykończenie.
- Dogodnym torba jest wliczone.
- UWAGA: Zaleca się stosowanie rękawic przy pracy z Paella Pan.

BBQ 2 PLANCH (Rys. 16)

- Dołączona do modeli 8910-80.
- BBQ Plancha daje maksymalną wszechstronność z otwartym grill na jednej stronie i płaski grill pan na drugim.
- Ceramiczna powlekany top jest łatwy w obsłudze i czyste.
- Dogodnym torba jest wliczone.
- UWAGA: Zaleca się stosowanie rękawic przy pracy z BBQ Plancha.

KAMIEŃ DO PRZYGOTOWYWANIA PIZZY 42cm (Rys. 17)

- Dostępny jako element dodatkowy i część zamienna (niedołączony do żadnego modelu)
- Kamień do pieczenia o grubości 15 mm jest odporny na temperatury do 300°C
- Do płyty dołączony jest niklowany uchwyt.
- OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z kamienia do pieczenia zaleca się stosowanie rękawic.

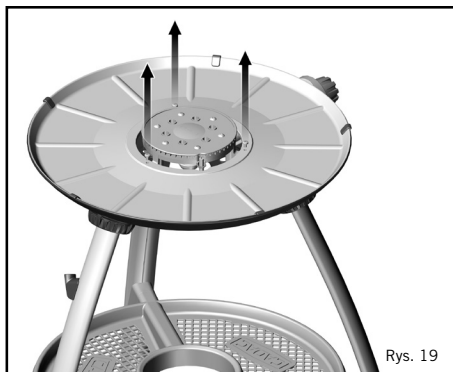
- **WAŻNE!** Aby zachować ważność gwarancji, należy stosować wyłącznie specjalne powierzchnie użytkowe **CARRI CHEF**
- **UWAGA!** W przypadku wiatru zawsze korzystać z osłony od wiatru.

8. Konserwacja ogólna

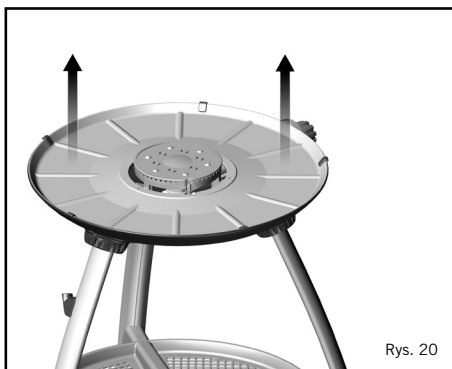
- Obowiązek konserwacji urządzenia od momentu zakupu spoczywa wyłącznie na kliencie. Urządzenie nie wymaga wykonywania regularnych czynności konserwacyjnych.
- Wymiana zablokowanej dyszy:
- Urządzenie Carri Chef wyposażone jest w odpowiednich rozmiarów dyszę służącą do regulacji ilości gazu.
- Zablokowanie otworu dyszy może być przyczyną zbyt małego płomienia lub jego braku. Nie należy czyścić dyszy za pomocą szpilki lub innego podobnego przedmiotu, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia otworu, przez co użytkowanie urządzenia może stwarzać zagrożenie.
- **Aby wymienić dyszę:** Usunąć trzy śruby z osłony cieplnej (rys. 19). Usunąć osłonę cieplną (rys. 20), uważając, aby nie uszkodzić elektrody układu zapłonu piezoelektrycznego. Następnie za pomocą odpowiedniego klucza możliwe jest usunięcie dyszy (Z) (rys. 21). Nie używać kombinerek, ponieważ mogą one uszkodzić dyszę, przez co nie będzie się ona nadawać do użytku lub jej wyjęcie nie będzie możliwe. Przykręcić nową dyszę do zaworu. Nie dokręcać zbyt mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dyszy.
- W celu ponownego zmontowania urządzenia powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
- Wymiana węża:
- Opis montażu węża zawiera rozdział 5 – Montaż i wymiana węża i butli z gazem.



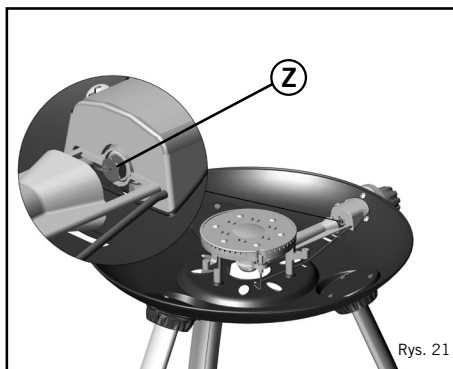
Rys. 18



Rys. 19



Rys. 20



Rys. 21

9. Czyszczenie

- Uwaga: Nazwy elementów podano w rozdziale 7.
- Płyta do grillowania typu Skottel: Po zakończeniu gotowania pozostawić uruchomiony palnik i napełnić naczynie do gotowania wodą z mydłem, aby zmiękczyć resztki pozostałe po gotowaniu. Po usunięciu nadmiaru tłuszczu umyć płytę do grillowania typu Skottel za pomocą odpowiedniego detergentu nieposiadającego właściwości ściernych. Do czyszczenia powierzchni pokrytych szklistą emalią nie używać ostrych przedmiotów metalowych lub detergentów posiadających właściwości ściernie.
- Płyta do grillowania: Usunąć tłuszcz z rynienki na dnie płyty i przeprowadzić czyszczenie ten sam sposób co w przypadku płyty do grillowania typu Skottel. Po wytarciu tłuszczu pozostałego po gotowaniu umyć ruszt i płytę deflektora w ciepłej wodzie, używając detergentu nieposiadającego właściwości ściernych.
- Pokrywa: Umyć pokrywę w ciepłej wodzie, używając odpowiedniego detergentu nieposiadającego właściwości ściernych. Nie używać ostrych przedmiotów metalowych ani detergentów o właściwościach ściernych, może to bowiem spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Uwaga: W przypadku uporczywych plam konieczne może być użycie środka do czyszczenia piekarników.
- Pielęgnacja nieprzypalających powierzchni użytkowych:
- Nieprzypalające powierzchnie użytkowe pokryte są warstwą Non-Stick, który sprawdza się w przypadku najlepszych naczyń do gotowania na świecie. Zachowanie zasad pielęgnacji może przyczynić się do przedłużenia okresu bezproblemowego gotowania zdrowych potraw na nieprzypalających powierzchniach.
- W celu zachowania właściwości odżywczych potraw i utrzymania nieprzypalających właściwości powierzchni użytkowej zaleca się korzystanie z płomienia niskiego lub średniego.
- Metalowe przybory kuchenne mogą spowodować uszkodzenie nieprzypalającej powłoki.
- UWAGA! Podczas gotowania zaleca się wykorzystywanie wyłącznie przyborów z tworzywa sztucznego lub drewnianych.
- Nie przegrzewać nieprzypalających powierzchni użytkowych. Zawsze przed użyciem pokrywać je niewielką ilością oleju.
- Przed zanurzeniem w wodzie odczekać, aż nieprzypalające powierzchnie ostygną.
- Mycie powierzchni nieprzypalającej w zmywarce jest całkowicie bezpieczne, jednak łatwość jej czyszczenia sprawia, że wystarcza szybkie mycie ręczne. Nie zaleca się korzystania z detergentów posiadających właściwości ściernie, może to bowiem uszkodzić nieprzypalającą powierzchnię.
- Po wyczyszczeniu odświeżyć powierzchnię, używając niewielkiej ilości oleju roślinnego.
- Po każdym użyciu usunąć tłuszcz z płyty na tłuszcz i wyczyścić ją w sposób właściwy dla płyty do grillowania.

10. Przechowywanie i transport

- Do urządzenia CADAC Carri Chef dołączone są torby ułatwiające przenoszenie i wygodne przechowywanie wszystkich elementów dołączonych do danego modelu.
- Urządzenie Carri Chef należy przechowywać w następujący sposób:
 - W torbie głównej przechowywane są:
 - Miska palnika
 - Płyta na tłuszcz (na gorze misy palnika)
 - Podstawa pod garnek
 - Pokrywę można przymocować do tylnej części torby za pomocą specjalnych pasów.
 - Torba na płytę typu Skottel zawiera naczynie Skottel.
 - Ruszt do grillowania umieszczony jest w przeznaczony na niego torbie
 - Płyta płaska umieszczona jest w specjalnej torbie.
 - Nogi można przymocować do tylnej części torby głównej za pomocą specjalnych pasów.
- Urządzenie CADAC Carri Chef należy zawsze przechowywać w dołączonych torbach, w suchym miejscu, najlepiej bez bezpośredniego styku z podłożem. Jest to szczególnie istotne w przypadku misy palnika umieszczonej w torbie głównej, do której może dostać się brud i insekty zaburzające przepływ gazu.
- Przed umieszczeniem w torbie elementu należy poczekać na jego ochłodzenie.
- Nieprawidłowe działanie urządzenia po przechowywaniu i wykonaniu czynności kontrolnych podanych w rozdziałach 5 i 8 może oznaczać zablokowanie zwężki Venturiego. Skutkiem zablokowania zwężki Venturiego może być słabszy żółtawy płomień lub, w przypadkach skrajnych, jego całkowity brak. W takim przypadku konieczne jest zdemontowanie palnika w sposób opisany w rozdziale 8 – Konserwacja ogólna oraz gruntowne sprawdzenie i usunięcie obcych ciał, które mogły zgromadzić się w zwężce Venturiego.

11. Zwrot urządzenia w celu naprawy lub wykonania czynności serwisowych

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

12. Części zamienne i akcesoria

- Zawsze stosować oryginalne części zamienne CADAC, ponieważ zostały one zaprojektowane tak, by zagwarantować optymalną sprawność.

