

Es wird ausreichend Ventilation benötigt, denn dieses Gasgerät verbraucht Luft (Sauerstoff). Benutzen Sie das Gerät nur im Freien und sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr

WICHTIG

Lesen Sie diese Anweisungen bitte sorgfältig durch, damit Ihnen das Gerät vertraut ist, bevor Sie einen Gasbehälter an das Gerät anschließen. Heben Sie sich diese Anleitungen für späteres Nachlesen auf.

1. Sicherheitshinweise

Diese Anleitungen bestehen für Ihre Sicherheit und um Ihnen dabei zu helfen, Verletzungsgefahren und / oder Schäden zu vermeiden. Alle Garantien werden ungültig, wenn Sie diese Anleitungen nicht befolgen.

- Das Gerät entspricht BS EN 484, BS EN 498
- Gasgeräte benötigen eine Belüftung für eine effiziente Leistung und um die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten. Verwenden Sie das Gerät nicht in einem unbelüfteten Bereich. Es ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird.
- **WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISSE SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.**
- Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Nur im Freien benutzen!

Montage und Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder verschlissenen Dichtungen.
- Benutzen Sie kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder das nicht richtig funktioniert.
- Behandeln Sie das Gerät mit angemessener Sorgfalt; lassen Sie es nicht fallen.
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer festen, ebenen Fläche
- Achten Sie bitte darauf, dass das zusammengebaute Gerät fest steht und nicht wackelt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation oder den Anschluss an eine Netzgasversorgung vorgesehen
- Achten Sie darauf, dass das Gerät von allen brennbaren Materialien entfernt benutzt wird. Die Mindest-Sicherheitsabstände betragen: über dem Gerät = 1,2m, hinten und an den Seiten = 0.6m (Abb. 1).
- Die Mindestgröße für die Verwendung eines Topfes beträgt 225mm und die Höchstgröße 450mm.
- Verwenden Sie keine Kochfläche oder Topf, der größer als die empfohlene Größe ist. Unsere Kochflächen wurden speziell entwickelt, um das Entweichen von Verbrennungsgasen zu ermöglichen, und das Schließen dieses Raums könnte die Leistung dieses Geräts beeinträchtigen.
- Verändern Sie dieses Gerät nicht, jede Veränderung kann gefährlich sein. Verwenden Sie es nicht für etwas, wofür es nicht entwickelt wurde.
- Das Gerät während der Benutzung nicht bewegen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es angezündet ist.
- Beim Betrieb werden Teile des Gerätes heiß (besonders der Brenner). Vermeiden Sie es, heiße Teile mit bloßen Händen zu berühren. Es wird empfohlen, Handschuhe zu benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn den entsprechende Kochfläche nicht richtig eingestellt ist.

Schlauch

- Der Schlauch und die Dichtung am Regler müssen vor jeder Benutzung und vor der Verbindung mit dem Gasbehälter auf Abnutzung oder Beschädigungen überprüft werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Schlauch beschädigt oder abgenutzt ist. Tauschen Sie den Schlauch aus.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder einklemmen.
- Die Schlauchlänge sollte nicht kürzer als 0.8m und nicht länger als 1,5m sein. Tauschen Sie den Schlauch aus, wenn er beschädigt ist oder Anzeichen von Sprödigkeit und / oder Rissen vorweist.

Gasbehälter

- Das Gas wird dem Gerät über einen Schlauch und einen Regler zugeführt. Der Schlauch und der Regler können an eine Gasflasche oder an ein Power Pak angeschlossen werden, bei dem es sich um eine Einheit handelt, die zwei oder mehr Gaskartuschen enthält. Hinweis: Schlauch, Regler und Power Pak werden nicht mit dem Gerät geliefert.
- **ES KANN GEFÄHRLICH SEIN, ANDERE ARTEN VON GASFLASCHEN ODER GASPATRONEN EINZUBAUEN (VERWENDET IN VERBINDUNG MIT DEM POWER PAK).**
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler verwendet werden.
- Nur mit einer Gasflasche verwenden, die 500 mm hoch (ohne Regler) und 400 mm breit ist.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort eingesetzt oder ausgetauscht wird - vorzugsweise im Freien und entfernt von Zündquellen wie offenen Flammen und nicht in der Nähe anderer Personen.
- Den Gasbehälter nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufstellen. Nicht auf einen Ofen oder irgendeine andere heiße Oberfläche stellen.
- Nachfüllbehälter sollten nur in aufrechter Position verwendet werden, um eine ordnungsgemäße Kraftstoffentnahme zu gewährleisten. Andernfalls kann Flüssigkeit aus dem Gastank austreten, was zu gefährlichen Betriebsbedingungen führen kann.
- Versuchen Sie nicht, den Gasbehälter zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Der Gasbehälter muss nach Gebrauch oder bei Lagerung vom Gerät getrennt werden.

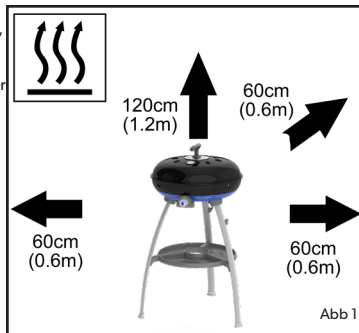


Abb 1

Flammenrückschlag

- Im Fall eines Rückschlags (wenn die Flamme zurückschlägt und sich an der Düse entzündet) stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zuerst das Reglerventil am Gasbehälter und danach das Geräteventil schließen. Nachdem die Flamme gelöscht worden ist, entfernen Sie den Regler und überprüfen den Zustand der Dichtung. Im Zweifelsfall tauschen Sie die Dichtung aus. Zünden Sie das Gerät erneut an. Sollte die Flamme anhaltend zurückschlagen, dann geben Sie das Gerät bitte an Ihren autorisierten Händler zurück.

Undichtigkeiten

- Wenn an Ihrem Gerät ein Gasleck auftritt (Gasgeruch), schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie den Bedientknopf im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ drehen, und bringen Sie es an einen flammenfreien Ort, an dem das Gasleck erkannt und gestoppt werden kann. Wenn Sie Ihr Gerät auf Gaslecks prüfen möchten, tun Sie dies im Freien. Versuchen Sie nicht, Gaslecks mit einer Flamme zu erkennen; verwenden Sie Seifenlauge.
- Überprüfen Sie die Anlage auf Lecks am Schlauchstutzen beim Ventil und am Regler der Gasflasche aber nicht geöffnet oder über den Bediennebel des Geräts eingeschaltet. Dabei ist der Gashahn an der Flasche geöffnet, der Regler am Gerät jedoch geschlossen.

So prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Gasversorgung angeschlossen ist

- Es ist wichtig, dass alle Gasanschlüsse korrekt verbunden sind, um Gaslecks zu vermeiden.
- Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen möchten, dann tun Sie das bitte im Freien. Versuchen Sie niemals, ein Leck mit einer Flamme zu finden; benutzen Sie Seifenwasser. Richtig ist es, die Verbindungsteile mit Seifenwasser zu benetzen. Wenn sich Blasen bilden, haben Sie das Leck gefunden. Stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zuerst das Kontrollventil am Gasbehälter und dann das Geräteventil schließen; überprüfen Sie auch, ob alle Verbindungen korrekt montiert sind. Überprüfen Sie die Stellen erneut mit Seifenwasser.
- Sollte das Gasleck weiterhin bestehen, geben Sie das Gerät bitte Ihrem Händler zur Inspektion / Reparatur zurück.

Verwendungsland	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
Geräteklassen	I ₃ +(28-30/37)		I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (50)	
Zulässige Gase	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch			
Gasdruck	28-30mbar	37mbar	37mbar	28-30mbar	50mbar	
Düsennummer	0.92				0.82	
Nennverbrauch	270g/hr		313g/hr	270g/hr	270g/hr	
Nominale Bruttowärmezufuhr	3.7kW		4.3kW	3.7kW	3.7kW	
Gasversorgungsquellen	zugelassener Schlauch und Regler, an einen Gasbehälter angeschlossen (nicht mehr als 9 kg); unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften.					

Abkürzungen für Ländernamen

AE = Vereinigte Arabische Emirate	AL = Albanien	AT = Österreich	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tschechien	DE = Deutschland	DK = Dänemark	ES = Spanien	FI = Finnland
FR = Frankreich	GB = Großbritannien	GR = Griechenland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Niederlande	NO = Norwegen	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumänien	RU = Russland	RS = Serbien	SI = Slowenien
SK = Slowakei	SE = Schweden	TR = Türkei	ZA = Südafrika	

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

Schieben Sie einen zugelassenen Schlauch auf das Ventilstück, bis er richtig sitzt. Schließen Sie am anderen Ende einen geeigneten Niederdruckregler an.

I3B/P(30) : 30 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 30 mbar Propan-Konfigurationsregler oder 30 mbar Butan/Propan-Gemisch Konfigurationsregler.

I3B/P(37) : 37 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 37 mbar Propan-Konfigurationsregler oder 37 mbar Butan/Propan-Gemisch Konfigurationsregler.

I3+(28-30/37): 30 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 37 mbar Propan-Konfigurationsregler.

Vergewissern Sie sich erneut, dass der Schlauch richtig sitzt. Der verwendete Schlauchtyp muss der einschlägigen EN-Norm und den Standortanforderungen entsprechen.

I 3B/P (50) Geräteategorie: (AT, CH, DE & SK)

I3B/P(50): 50 mbar Butan-Konfigurationsregler oder 50 mbar Propan-Konfigurationsregler oder 50 mbar Butan/Propan-Mischkonfigurationsregler.

Schrauben Sie einen Schlauch mit den richtigen Gewindeanschlüssen an jedem Ende auf das linke 1/4-Zoll-BSP-Gewinde des Ventils. Bringen Sie am Ende des Schlauchs einen geeigneten 50-mbar-Niederdruckregler an. Die verwendete Schlauchleitung muss DIN 4815 Teil 2 oder gleichwertig entsprechen.

2. Einbau und Wechsel der Gasversorgung

Anschließen der Gasversorgung

- **PASST AUF!** Halten Sie beim Anziehen der Verschlussmutter den Verschluss gerade, um Gaslecks zu vermeiden. Ziehen Sie die Mutter mit einem geeigneten Schraubenschlüssel fest (Bild 2a).
- Bevor Sie den Gasbehälter an das Gerät anschließen sollten Sie sicherstellen, dass sich die Gummidichtung am Regler in der richtigen Position und in gutem Zustand befindet.
- Bevor Sie den Schlauch und den Regler an das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf am Gerät in der Position „OFF“ befindet.
- Führen Sie diese Überprüfung jedes Mal aus, wenn Sie einen Gasbehälter an das Gerät anschließen.
- Blasen Sie den Staub aus der Gasbehälter-Öffnung, um eine mögliche Blockierung der Düsen zu vermeiden.
- Bringen Sie einen zugelassenen Schlauch und Regler am Gerät an.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung (Gasflasche/Gaskartusche) an einem gut belüfteten Ort, entfernt von Zündquellen wie offenem Feuer und entfernt von anderen Personen angebracht ist.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder einklemmen. Stellen Sie sicher, dass er vom Grill weggeführt wird, um eine Beeinträchtigung / Beschädigung des Schlauchs durch Hitze zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter jederzeit aufrecht gestellt ist. Schließen Sie den Gasbehälter durch feste Verschraubung mit der Hand an, bis er voll angepasst ist.
- Stellen Sie sicher, dass eine vollständige Gasabdichtung hergestellt wurde (überprüfen Sie den Gasgeruch um die Armatur herum). Nicht mit offener Flamme auf Lecks prüfen. Verwenden Sie nur warmes Seifenwasser, das auf Gelenke und Anschlüsse des Geräts aufgetragen wird. Jedes Leck wird als Blasen um den Leckbereich herum angezeigt
- Wenn Sie das Gasleck nicht reparieren können, dann benutzen Sie das Gerät nicht sondern kontaktieren Sie Ihren örtlichen Händler für Unterstützung.



Abb. 2a

So trennen und ändern Sie die Gasversorgung

- Drehen Sie nach Gebrauch den Bedienknopf des Geräts auf die Position „OFF“ und schließen Sie die Gaszufuhr.
- Wenn Sie Ihre leere Flasche ersetzen müssen, vergewissern Sie sich, dass das Gas am Flaschenventil geschlossen ist.
- Beim Gasflaschenwechsel nicht rauchen.
- Entfernen Sie den Regler von der leeren Flasche.
- Bringen Sie den Regler an der vollen Flasche an, siehe obige Anweisungen zum Anschließen der Gasversorgung.
- Wenden Sie die gleiche Sorgfalt und die gleichen Prüfverfahren an wie beim Einbau einer neuen Gasflasche.

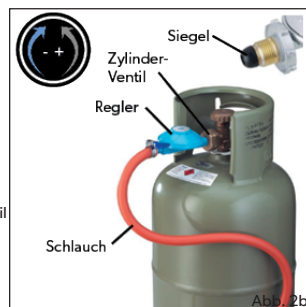


Abb. 2b

So überprüfen Sie, ob Ihre Gasflasche leer ist

- Der einfachste Weg, um zu überprüfen, ob Ihr Gasstand niedrig ist, besteht darin, Ihre Gasflasche hochzuheben.
- Wenn Sie feststellen, dass Ihre Gasflasche etwas leichter als gewöhnlich ist, können Sie die Flasche wiegen, um festzustellen, wie viel Gas noch vorhanden ist. Die meisten Flaschen haben einen Tara-Gewichtsstempel am Hals oder am Basising, und wenn das Gewicht auf dem Stempel mit dem Gewicht Ihrer Flasche übereinstimmt, haben Sie kein Gas mehr. Aus der Gewichts Differenz können Sie dann die verbleibende Gasmenge abschätzen.

3. Betrieb des Geräts

Aufbau und Verwendung

- Das Gerät ist auf Transportierbarkeit ausgelegt. Deshalb sind die Beine und die Ablage leicht abzunehmen bzw. anzubringen.
- Der Aufbau bzw. Abbau durch den Benutzer beschränkt sich auf das Anbringen der Beine und der Ablage, sowie auf das Einsetzen bzw. Abnehmen der Kochoberflächen.
- Beim Anbringen der Beine ist immer darauf zu achten, dass die Ringe zur Sicherung der Beine gut fixiert sind und dass das aufgebaute Gerät stabil steht und nicht wackelt. Verwenden Sie das Gerät nicht, ohne die Ablage anzubringen, da dieses auch wesentlich zur allgemeinen Stabilisierung des Geräts beiträgt.
- Wenn Hitzeschild, Fettpfanne oder Brennerpfanne derart beschädigt werden, dass beim Betrieb permanenter Kontakt zwischen dem Hitzeschild und der Fettpfanne entsteht, darf das Gerät nicht verwendet werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu Ihrem Vertriebs Händler.
- Die Luftlöcher im Ventildeckel dürfen nicht abgedeckt oder modifiziert werden, weil dies die Funktion des Produkts beeinträchtigt
- Bitte achten Sie beim Betrieb dieses Gerätes darauf, dass alle Teile in einwandfreiem Zustand sind und dass Sie das Gerät bei jedem Gebrauch auf Gaslecks überprüfen haben, bevor Sie es anzünden.
- Kochflächen können einfach aufgestellt werden und sind einsatzbereit. Keine Montage erforderlich.
- **BITTE BEACHTEN:** Sorgen Sie bitte dafür, dass alle Schutzverpackungen und Plastikteile von dem Gerät vor Gebrauch entfernt worden sind.
- Das Gerät ist für Kochgeräte mit einem Durchmesser von nicht weniger als 225mm und nicht größer als 450mm entwickelt worden.

Vor dem Anzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

- Verwenden Sie dieses Gerät nur auf einer festen, ebenen Oberfläche.
- Untersuchen Sie das Gerät nach längerer Lagerung auf Insekten und Netze, die den Gasfluss beeinträchtigen könnten

Verwendung des Bedienknopfes

Der Bedienknopf hat zwei positive Endpositionen: Kleine Flamme und Anzünden / große Flamme. Dadurch wird die Einstellung der Flamme auf den Bereich zwischen diesen beiden Punkten eingeschränkt.

Zünden des Geräts mit dem Piezo

- Um das Gerät mit dem Piezozünder anzuzünden, drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Wenn das Gas nicht beim ersten Funken zündet, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die „OFF“-Position. Versuchen Sie es erneut, indem Sie den Drehregler drücken und drehen gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Wenn sich das Gas in den ersten zwei bis drei Sekunden nicht entzündet hat, sollten Sie das Regelventil durch Drehen schließen den Bedienknopf zurück in die „OFF“-Position.
- Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis im Brenner angesammeltes Gas entweichen kann. Wiederholen Sie den obigen Vorgang bei Bedarf, bis die Flamme zündet. Die Flamme sollte normalerweise innerhalb der ersten ein bis zwei Sekunden aufleuchten.

Anzünden mit einem Feuerzeug

- Beim Kaltstart kann das Gerät von oben angezündet werden, bevor die gewünschte Kochfläche angebracht wird. Wenn Sie ein heißes Gerät anzünden, wird empfohlen, dazu ein Feuerzeug durch eines der Lüftungslöcher unter dem Brenner zu stecken, bis er sich auf einer Linie mit dem Brenner befindet (stecken Sie den Feuerzeug NICHT durch das große Loch direkt darunter der Brenner). Zünden Sie das Feuerzeug an. Während das Feuerzeug angezündet ist, drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, um den Brenner anzuzünden.

Allgemein

- Wenn die Flamme entzündet ist, kann die Intensität der Flamme durch Drehen des Bedienknopfes eingestellt werden: gegen den Uhrzeigersinn zum Reduzieren der Flamme, bzw. mit dem Uhrzeigersinn zum Hochregeln der Flamme.
- Am Anschlag im Uhrzeigersinn ist das Ventil vollständig geschlossen. Um das Ventil aus der vollständig geschlossenen Position zu drehen, muss der Knopf zuerst so weit eingedrückt werden, dass sich die Verriegelung löst. Drehen Sie den eingedrückt Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn. Sobald die Verriegelung gelöst ist, ist es nicht mehr nötig, den Knopf gedrückt zu halten. Er kann jetzt frei bis zur gewünschten Flammeneinstellung gedreht werden.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zu einem Aufflammen kommen, wenn die Kochstufe zu hoch gewählt ist. Drehen Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Aufflackern aufhört.
- Die Flamme kann durch das hierfür vorgesehene Schauloch an der Seite der Fettpfanne betrachtet werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Es ist unsicher, das Gerät zu bewegen, während es angezündet ist, und kann ein Aufflackern verursachen.
- Schließen Sie nach Gebrauch zuerst das Regelventil an der Gasflasche (wenn anwendbar). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Regelventil am Gerät
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Es ist unsicher, das Gerät zu bewegen, während es angezündet ist, und kann ein Aufflackern verursachen.
- Entfernen Sie bei Nichtgebrauch die Gaskartusche

Kochtipps:

Ein Merkmal des Skottel, dass er verschiedene Hitzezonen bietet (siehe Abb.5). Dies ist sehr nützlich, da einige Lebensmittel schneller garen andere und zuerst fertige Speisen können zum Warmhalten in die kühleren Bereiche des Geschirrs gestellt werden, während das Gleichgewicht der Speisen noch ruht kochen. Nützlich hierfür sind auch die Skottel-Warmhalteschienen.

HINWEIS! Wenn das Gerät bei windigem Wetter verwendet wird, muss der Deckel als Windschutz genutzt und in eine Position wie in Abb.6 dargestellt gebracht werden.



Abb. 3

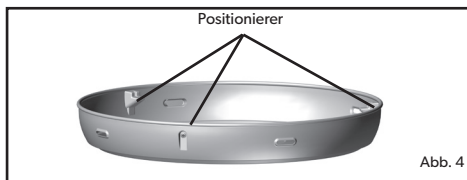


Abb. 4

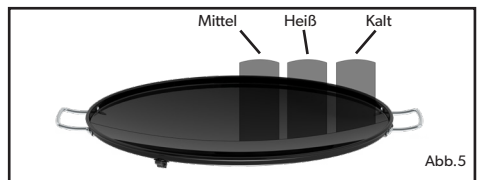


Abb. 5

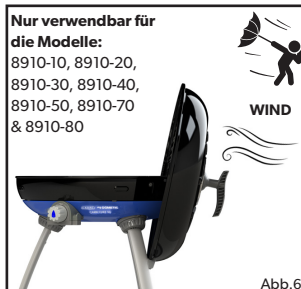


Abb. 6

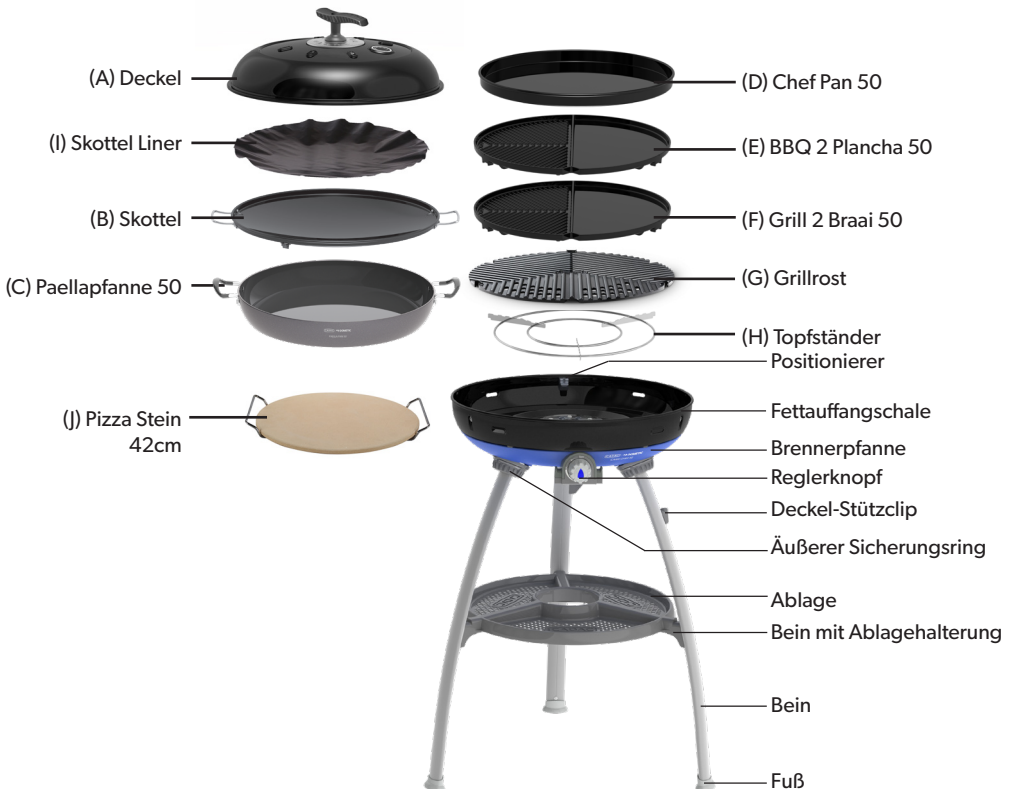
Nur verwendbar für die Modelle:
8910-10, 8910-20,
8910-30, 8910-40,
8910-50, 8910-70
& 8910-80



WIND

4. Komponentenliste

	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			*				*	*		



Die folgenden Oberflächen werden separat verkauft. Notiz! Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler vor Ort, um zu erfahren, welches Zubehör in Ihrer Region erhältlich ist.



Deckel



Skottel



BBQ 2 Plancha 50



Paella Pan 50



Chef Pan 50



Grillrost 50



Grill 2 Braai 50



Pizza Stone Pro 50



Röstpfanne



Soft Soak 50

5. GreenGrill-Kochen

GreenGrill-Kochen

Die meisten Kochflächen haben unsere GreenGrill-Beschichtung. Diese Keramikbeschichtung ist komplett PFOA-frei; es enthält keine giftigen Substanzen und garantiert gesünderes Kochen!

VOBERBEREITUNG UND VERWENDUNG

- „Einbrennen“: Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, können Sie diese mit Öl einreiben, um dem Kochfeld eine dünne Schutzschicht zu verleihen, die das Anhaften von Speisen verhindert. Es ist nicht erforderlich, aber wir empfehlen es. Es geht ganz einfach: Reiben Sie leicht Speiseöl auf die Oberfläche und stellen Sie es dann für 2 - 3 Minuten auf mittlere Hitze. Spülen Sie die Kochfläche nach dem Abkühlen vor Gebrauch mit Seifenwasser ab und fetten Sie sie leicht mit etwas Öl (Speiseöl Ihrer Wahl, z. B. Sonnenblumenöl) ein. Es ist startklar!
- Hinweis: GreenGrill-Beschichtung leitet Wärme besser als Produkte mit normaler (PTFE) Antihafbeschichtung. Wir empfehlen daher, nur 75 % der gewohnten Leistung zu verwenden.
- Lassen Sie die Kochfläche niemals ohne Öl auf der Wärmequelle. Tragen Sie eine dünne Schicht Öl mit einem Küchenpapier oder einer Bürste auf, bevor Sie die Kochfläche auf die Wärmequelle legen. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile geölt haben, also mit z.B. Ein Grillrost umfasst auch die erhöhten Kanten.
- Aufgrund des hohen Brennpunktes empfehlen wir das Braten mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl. Olivenöl kann einen relativ niedrigen Brennpunkt haben, was dazu führen kann, dass die Zutaten an der Oberfläche haften bleiben oder anbrennen. Daher raten wir von der Verwendung von Olivenöl ab. Tipp: Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur bringen. Dadurch wird ein Anhaften an der Kochfläche verhindert.
- Verwenden Sie immer Silikon- und/oder Holzutensilien, damit die GreenGrill-Beschichtung nicht beschädigt wird. Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Kochfläche vor der Reinigung abkühlen. Extreme Temperaturschwankungen können zu Verformungen der Kochfläche führen.
- Die GreenGrill-Beschichtung ist leicht zu reinigen. Warme Seifenlauge mit einem weichen Schwamm reicht aus, um die Kochflächen mit GreenGrill-Beschichtung zu reinigen. Vermeiden Sie Scheuerschwämme oder Stahlwolle.
- Wenn die Kochfläche Essensreste vom vorherigen Gebrauch aufweist, können diese an der Beschichtung haften bleiben und braune Flecken verursachen. An diesen Stellen können Zutaten an der Kochfläche haften bleiben, da die Beschichtung nicht mehr erreicht werden kann. Stellen Sie sicher, dass diese Flecken vor dem Gebrauch ordnungsgemäß entfernt werden.
- Bei hartnäckigen Flecken oder Rückständen auf der Paellapfanne oder Kochpfanne können Sie versuchen, sie über Nacht in heißem Seifenwasser einzuweichen oder die „Essigmethode“ anzuwenden: Gießen Sie eine Schicht Essig in die Pfanne und erhitzen Sie die Pfanne leicht. Der Essig muss nicht kochen und sollte nie vollständig verdunsten. Gießen Sie den Essig aus der Pfanne, reinigen Sie die Pfanne mit Seifenwasser und die Pfanne ist wie neu. Hinweis: Erhitzen von Essig kann einen unangenehmen Geruch abgeben.
- Das CADAC | DOMETIC Soft Soak (separat erhältlich) ist das ideale Begleitprodukt, um das Einweichen zu erleichtern. Bei Verwendung der Soft Soak empfehlen wir, die Kochfläche mit der Vorderseite nach unten zu platzieren, was ein maximales Einweichen ermöglicht und auch weniger Wasser verbraucht.
- Nach dem Einweichen verbleibende hartnäckige Flecken können mit der CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (separat erhältlich) gelöst und weggebürstet werden.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen, fertig!



Soft Soak Brush

WARTUNG

- Wir empfehlen, nach der Reinigung etwas Öl auf die Kochfläche zu geben und mit Küchenpapier zu verteilen. Das Öl dichtet die Oberfläche gegen Außenluft und Feuchtigkeit ab. Es sorgt auch dafür, dass das Essen nicht in die Oberfläche einbrennt.
- Legen Sie das Kochfeld in eine Plastiktüte, bevor Sie es in die Aufbewahrungstasche legen, damit sichergestellt ist, dass die Aufbewahrungstasche sauber und ölfrei bleibt.
- Die Aufbewahrungstasche verhindert Schäden an der GreenGrill-Beschichtung und an Ihrem Produkt.

Kochmöglichkeiten

- Dies sind die verfügbaren Kochoptionen.

Grillen: Diese Garoption ist ideal zum fettfreien Grillen von Hähnchen, Würstchen, Koteletts, Kebabs, Fisch oder Gemüse. Verwenden Sie für diese Art des Garens die Griddleplatte. / 'grill plate'

Achtung: Bitte beachten Sie, dass beim Garen von fettem Fleisch etwas Fett auf das Gerät spritzt, was zu einem Aufflammen führen kann. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit solchem Fleisch. Die Gartemperaturen lassen sich einfach an die eigenen Bedürfnisse anpassen, indem man den Bedientknopf dreht, um die Hitze zu regulieren.

Braten: Diese Option ist ideal für Pfannengerichte, Fisch, Frühstück, Pfannkuchen, Garnelen, Paella und Gemüse. Verwenden Sie für diese Art des Garens eine flache Platte. Bitte beachten Sie, dass sie als flache Pfanne nur zum flachen Braten geeignet ist. Die leicht zu reinigende Oberfläche fördert die minimale Verwendung von Fett für ein gesundes Kochen.

Kochen: Setzen Sie für diese Art des Kochens den Topfständer in seine Aufnahmerillen und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf (mindestens 225mm Durchmesser und nicht mehr als 450 mm Durchmesser). Ein Liter Wasser kocht in etwa 6 Minuten, abhängig von den Bedingungen, der Größe des verwendeten Topfes usw. Bei Wind Windschutz verwenden.

Hinweis: Wenn Sie einen kleinen Topf verwenden, versuchen Sie, keinen Topf mit Plastikgriffen zu verwenden, da diese sehr heiß werden können.

Paella: Diese Kochoption ist ideal für die Zubereitung von Paellas, Risottos, Nudelgerichten, traditionellen Frühstücken usw. Die Paella-Pfanne ist aus hochwertigem gepresstem Aluminium gefertigt, das eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung ermöglicht.

Pizzabacken: Diese Kochoption ist ideal für die Zubereitung von Pizzen, Fladenbroten usw. Der Pizzastein ist 12 mm dick, hält Temperaturen von bis zu 300 °C stand und enthält eine Pfanne. Der Deckel muss verwendet werden, um den Backofeneffekt zu erzeugen.

6. Reinigung

- Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Damit wird die Lebensdauer Ihres Gerätes verlängert.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen ein feuchtes, in Seifenlauge ausgewrungenes Tuch.
- Um den Gerätekörper sauber zu machen, wischen Sie ihn einfach mit einem feuchten Tuch und, falls notwendig, mit ein wenig Spülmittel ab.
- NICHT IN WASSER EINTAUCHEN, denn dadurch kann Wasser in die Brennerrohre eindringen, wodurch das Gerät dann nicht richtig funktionieren wird.
- Die Grillplatte ist mit einer robusten, haltbaren keramischen Antihafbeschichtung versehen, die mit großem Erfolg in einigen der besten Kochgeschirre der Welt verwendet wird. Wenn Sie sich jedoch darum kümmern, können Sie jahrelang gesundes, einfaches Antihaf-Kochen genießen.
- Obwohl die keramische Antihafbeschichtung sehr langlebig ist, kann sie durch die Verwendung von Kochutensilien aus Metall leicht beschädigt werden. Es wird daher empfohlen, beim Kochen nur Utensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.
- Lassen Sie den Grill/die flache Platte immer abkühlen, bevor Sie ihn in Wasser eintauchen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die Brenner oder den Zündflammenbereich gelangt. Wischen Sie das Gerät vor Gebrauch vollständig trocken.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reiben Sie die Kochfläche nach der Reinigung leicht mit Öl ein.
- Verwenden Sie keine Hochdruckdampfgeräte oder einen Wasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- **Hinweis:** Bei hartnäckigen Flecken kann CADAC Ofenreiniger verwendet werden

7. Lagerung

- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es verstauen.
- Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab, trennen und entfernen Sie die Gaszufuhr vom Gerät.
- Bewahren Sie niemals ein Gerät mit angeschlossener Gasversorgung auf, dies ist eine unsichere Vorgehensweise.
- Lagern Sie das Gerät und die Gasversorgung in einem gut belüfteten Bereich fern von brennbaren Materialien. Gasflaschen sollten vorzugsweise im Freien und NICHT im Keller gelagert werden.

8. Wartung und Fehlerbehebung

Wartung

- Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig reinigen und warten, wird die Lebensdauer Ihres Geräts verlängert und die Wahrscheinlichkeit von Problemen verringert.
- Dieses Gerät erfordert keine planmäßige Wartung.
- Dieses Gerät darf nur von einer autorisierten Person gewartet werden.
- Überprüfen Sie Ihren Gasschlauch und Ihre Anschlüsse regelmäßig auf Anzeichen von Undichtigkeiten und jedes Mal, wenn die Gasflasche bei jedem Gebrauch neu gefüllt oder an das Gerät angeschlossen wird.

Fehlerbehebung

Bei spritzender Flamme oder verstopfte Düse

- Reinigen Sie Ihre Brenneröffnungen im Falle eines Überlaufens.
- Wir empfehlen, die Düsen alle sechs (6) Monate zu reinigen oder auszutauschen, um einen dauerhaften effizienten Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten.
- Sollte das Gerät nach längerer Lagerung nicht normal arbeiten und alle Nachforschungen haben das Problem nicht gefunden, dann könnte die Düse blockiert sein. Eine blockierte Düse wird durch eine schwache, gelbe Flamme oder, in extremen Fällen, gar keine Flamme angezeigt. Unter diesen Umständen muss der Brenner entfernt werden. Alles muss gut überprüft und gründlich gereinigt werden und alle Fremdkörper müssen aus der Gasleitung entfernt werden.
- Entfernen Sie dazu die Düse mit Standardwerkzeugen und blasen Sie etwaigen Schmutz aus der Düse. Alternativ können Sie neue Düsen in Ihrem örtlichen Geschäft kaufen. Versuchen Sie nicht, die Düse mechanisch zu reinigen.

Austausch einer verstopften Düse:

- Ihr Carri Chef ist mit einer Düse in spezieller Größe ausgestattet, um die korrekte Gasmenge zu regulieren.
- Verstopft die Bohrung in der Düse, kann dies dazu führen, dass sich nur eine kleine oder gar keine Flamme bildet. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel o. Ä. zu reinigen, da dies die Bohrung beschädigen und den sicheren Betrieb des Geräts gefährden könnte.
- **Vorgehensweise:** Entfernen Sie die drei Schrauben der Hitzeschildplatte (Abb. 8). Entfernen Sie die Hitzeschildplatte (Abb. 9). Achten Sie darauf, dass die Piezo-Elektrode nicht beschädigt wird. Die Düse kann jetzt mithilfe eines geeigneten Schlüssels entfernt werden (Abb. 10). Keine Zange verwenden! Dies kann die Düse beschädigen, so dass sie unbrauchbar wird oder sich nicht mehr entfernen lässt. Schrauben Sie die neue Düse in das Ventil. Die Düse nicht zu fest anziehen, da dies die Düse beschädigen könnte.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Schlauch ersetzen:

- Montieren Sie den Schlauch wie in Abschnitt 2 beschrieben

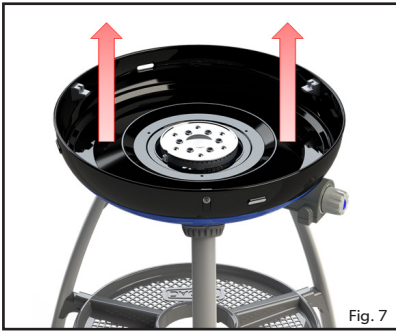


Fig. 7

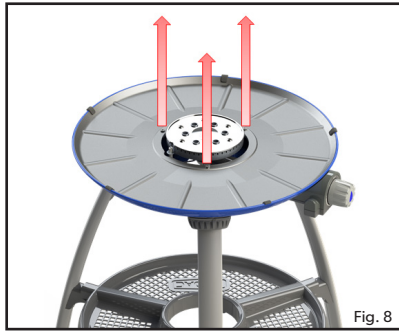


Fig. 8

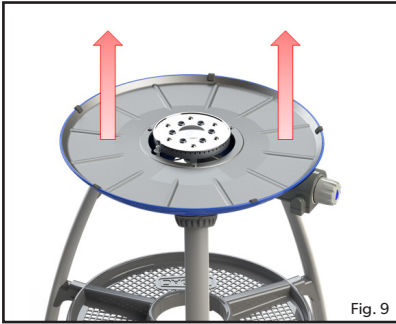


Fig. 9

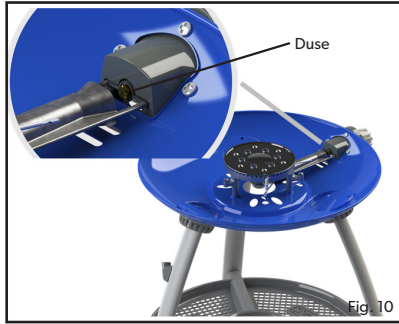

















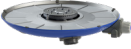









Fig. 10

9. Ersatzteile und Zubehör














- Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile, da diese für eine optimale Leistung entwickelt wurden.

Ersatzteile

Artikel	Ersatzteil Nr.	Artikel	Ersatzteil Nr.	Artikel	Ersatzteil Nr.
	8910-SP003		8910-SP016		Rechtes Bein 8910-SP026
	8910-SP004		8910-SP017		8910-SP030
	8910-SP005		8910-SP018		8910-SP039
	8910-SP006		Piezo electrode und draht 8910-SP019		8910-SP040

Artikel	Ersatzteil Nr.	Artikel	Ersatzteil Nr.	Artikel	Ersatzteil Nr.
	8910-SP011		8910-SP020		8910-SP041
	8910-SP012 (30mbar)		Hinteres Bein 8910-SP021		8910-SP047
	8910-SP013		8910-SP022		8910-SP048 (30mbar) 8910-SP049 (50mbar)
	8910-SP015		Linkes Bein 8910-SP025		Düse 0.92 (28/30/37mbar) 8910-SP001 Düse 0.82 (50mbar) 8910-SP002
	Ventil (28/30mbar) 8910-SP014 8910-SP014-V2 Ventil (50mbar) 8910-SP029 8910-SP029-V2				

Zubehör

Artikel	Ersatzteil Nr.	Artikel	Ersatzteil Nr.	Artikel	Ersatzteil Nr.
	8910-100		8910-101		8910-102
	8910-103		8910-105		8910-108
	98436		8910-900		5760
	8631		346-10-EU 346-10-DE		370-EU 370-DE
	98326				

10. Garantie

CADAC Europe BV garantiert hiermit dem URSPRÜNGLICHEN KÄUFER dieses Geräts für 2 Jahre, dass es ab dem Kaufdatum wie folgt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sein wird:

Ventile:	2 Jahre
Kunststoffteile:	Keine Gewährleistung
Emaillteile:	2 Jahre
Druckguss:	1 Jahr
Brenner:	1 Jahr

Die Garantie gilt nur, wenn das Gerät gemäß der gedruckten Anleitung montiert und betrieben wird.

CADAC Europe BV kann einen angemessenen Nachweis Ihres Kaufdatums verlangen. DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KAUFBELEG ODER RECHNUNG AUFBEWAHREN.

Diese eingeschränkte Garantie ist auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen beschränkt, die sich bei normalem Gebrauch und normalem Service als defekt erweisen und bei der Prüfung zur Zufriedenheit von **CADAC Europe BV** ergeben, dass sie defekt sind. Wenden Sie sich vor der Rücksendung von Teilen an den Kundendienstvertreter in Ihrer Region, indem Sie die Kontaktinformationen verwenden, die Ihrem Handbuch beiliegen. Wenn **CADAC Europe BV** den Mangel bestätigt und die Reklamation anerkennt, wird **CADAC Europe BV** sich dafür entscheiden, diese Teile kostenlos zu ersetzen. **CADAC Europe BV** sendet Teile fracht- oder portofrei an den Käufer zurück.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Ausfälle oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfällen, Missbrauch, Missbrauch, Änderung, falscher Anwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartung oder Service oder Nichtdurchführung normaler und routinemäßiger Wartung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch verursacht wurden Insekten in den Brennerrohren, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Verschlechterung oder Beschädigung aufgrund von Unwettern wie Hagel, Wirbelstürmen, Erdbeben oder Tornados, Verfärbungen aufgrund direkter Einwirkung von Chemikalien oder in der Atmosphäre werden von dieser beschränkten Garantie nicht abgedeckt.

Es gibt keine anderen ausdrücklichen Garantien außer den hierin dargelegten, und alle anwendbaren stillschweigenden Garantien der Marktgängigkeit und Eignung sind in ihrer Dauer auf die Geltungsdauer dieser ausdrücklichen schriftlichen beschränkten Garantie beschränkt. Einige Regionen erlauben keine Beschränkung der Dauer einer stillschweigenden Garantie, sodass diese Beschränkung möglicherweise nicht auf Sie zutrifft.

CADAC Europe BV haftet nicht für besondere, indirekte oder Folgeschäden. In einigen Regionen ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden nicht zulässig, daher trifft diese Beschränkung oder dieser Ausschluss möglicherweise nicht auf Sie zu.

CADAC Europe BV ermächtigt keine Person oder Firma, für sie irgendeine Verpflichtung oder Haftung im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, dem Abbau, der Rückgabe oder dem Austausch ihrer Ausrüstung zu übernehmen; und solche Zusicherungen sind für **CADAC Europe BV** nicht bindend.

Diese Garantie gilt nur für im Einzelhandel verkaufte Produkte.

Um Freude an Ihrem Produkt zu haben und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, lesen Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Pflege der Bedienungsanleitung.