



## 2 VAŘIT 3

Č. MODELU: 203P1 & 203M1

28/37/50 mbar



MODEL: 203P1



MODEL: 203M1



## UŽIVATELSKÉ POKYNY



## Vysvětlení symbolů



Recyklace obalového materiálu. Pokud je to možné, umístěte obalový materiál do příslušných nádob na recyklovaný odpad.

dostatečné větrání. Tento plynový spotřebič spotřebovává vzduch (kyslík). Nepoužívejte tento spotřebič v nevětraném prostoru, abyste neohrozili svůj život. Pokud jsou do prostoru přidány další plynové spotřebiče a/nebo obyvatelé využívající plyn, musí být zajištěno dodatečné větrání.

### DŮLEŽITÉ Pečlivě si

přečtěte tyto pokyny, abyste se seznámili se spotřebičem, než jej namontujete na plynovou láhev.

Ušchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

## 1. Bezpečnostní informace

Tyto pokyny slouží pro vaši bezpečnost a pomáhají vám vyhnout se riziku zranění a/nebo škod.

Pokud nebudete postupovat podle těchto pokynů, všechny záruky pozbývají platnosti. •

Tento spotřebič je v souladu s normou BS EN 484. •

Plynové spotřebiče vyžadují pro účinný výkon ventilaci a pro zajištění bezpečnosti uživatelů a dalších osob v těsné blízkosti nepoužívejte spotřebič v nevětraných prostorách. Je určen pouze pro venkovní použití. • Místnost, kde se tento spotřebič používá, by měla mít okno nebo dveře

otevřené nebo částečně otevřené během používání. Pokud nejsou k dispozici žádná okna nebo dveře pro větrání místnosti, musí být pro vaši bezpečnost instalováno dodatečné větrání.

• Zajistěte, aby byl spotřebič používán v dobře větraném prostoru. •

**VAROVÁNÍ: PŘÍSTUPNÉ DÍLY MOHOU BÝT VELMI HORKÉ. DRŽTE MALÉ DĚTI.** • Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny. • **POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ!**

### Montáž a použití

• Spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozená nebo opotřebovaná těsnění.

• Nepoužívejte spotřebič, který netěsní, je poškozený nebo nepracuje správně. • Se spotřebičem zacházejte opatrně, neupustěte jej. • Spotřebič vždy provozujte na pevném rovném povrchu. • Ujistěte se, že sestavený výrobek je stabilní a nekývá

se. • Tento spotřebič není vhodný pro instalaci nebo připojení k rozvodu plynu. •

Tento spotřebič musí být během používání udržován mimo dosah hořlavých materiálů. Minimální bezpečné vzdálenosti jsou: Nad spotřebičem 120 cm. Vzadu a po stranách 60 cm. (obr. 1a) • Při použití květináče je minimální doporučená velikost květináče 180 mm a maximální

doporučená velikost je 250 mm.

• Nepoužívejte žádnou varnou plochu nebo hrnec, který je větší než doporučená velikost. Náš varné plochy byly speciálně navrženy tak, aby umožňovaly únik spalin a uzavření tohoto prostoru by mohlo ovlivnit výkon tohoto spotřebiče. • Neupravujte tento spotřebič, jakákoliv úprava může být nebezpečná. Nepoužívejte jej pro

cokoliv, pro co nebylo navrženo.

• Během používání spotřebičem nepřemísťujte. •

Nikdy nenechávejte zapálený spotřebič bez dozoru. • Během používání se části spotřebiče zahřejí (zejména hořák). Nedotýkejte se horkých částí holými rukama.

Doporučuje se používat rukavice.

• Při používání spotřebiče se ujistěte, že jsou podstavce na hrnce/plochy na vaření správně umístěny.

### Hadice

• Před každým použitím a před připojením k plynové nádobě musí být hadice zkontrolována, zda není opotřebovaná nebo poškozená. •

Spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozenou nebo opotřebovanou hadici. Vyměňte hadici. • Hadici nekrutě ani neskládejte. • Délka hadice by

neměla být menší než 0,8 m a neměla by přesáhnout 1,2 m. Vyměňte, když je hadice poškozená nebo vykazuje známky křehnutí nebo praskliny.

### Nádoba na plyn

• Plyn je přiváděn do jednotky hadicí a regulátorem. Hadici a regulátor lze připojit k plynové láhvi nebo Power Pak, což je jednotka, která pojme dvě nebo více plynových kartuší.

**• MOHLO BY BÝT NEBEZPEČNÉ POKUSOVAT SE O NAPÁJENÍ JINÝCH TYPŮ PLYNOVÝCH LAHVÍ NEBO PLYNOVÝCH ZÁSOB (POUŽÍVANÝCH VE SPOJENÍ S POWER PAK).**

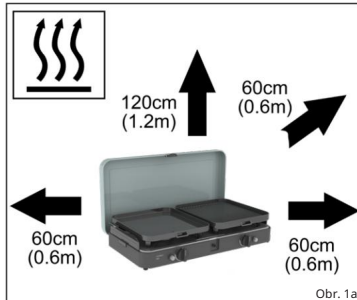
• Tento spotřebič smí být používán pouze se schválenou hadicí a regulátorem. • Používejte pouze s plynovou láhví, která nepřesahuje 500 mm na výšku (bez regulátoru) a 400 mm na šířku. • Zajistěte, aby byla nádoba na plyn namontována nebo vyměněna na dobře větraném místě, nejlépe venku, mimo zdroje vznícení, jako je otevřený oheň, piloty, elektrické požáry a mimo dosah jiných osob.

• Nádoby s plynem chraňte před teplem a plameny. Nepokládejte na sporák nebo jiný horký povrch. • Plnitelné nádoby používejte pouze ve vzpřímené poloze, aby bylo zajištěno správné nasátí paliva. Nedodržení tohoto může způsobit únik kapaliny z plynové nádoby, což má za následek nebezpečné provozní podmínky.

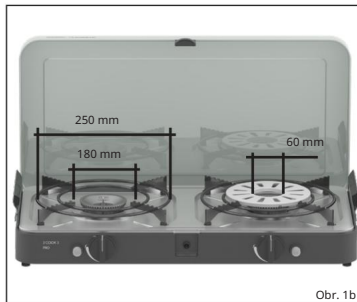
• Nepokoušejte se vyjmout nádobu s plynem, když je spotřebič v provozu. • Nádoba na plyn musí být po použití nebo při skladování odpojena od spotřebiče.

### Zpětné světlo

• V případě zpětného světla (kdy plamen dohoří zpět a vznítí se uvnitř hořáku nebo Venturiero krytu), okamžitě vypněte přívod plynu tak, že nejprve uzavřete regulační ventil na plynové láhvi a poté ventil spotřebiče. Po zhasnutí plamene vyjměte regulátor a zkontrolujte stav těsnění; v případě pochyb vyměňte těsnění. Spotřebič znovu zapalte. • Pokud se plamen neustále vrací, vraťte výrobek do autorizovaného servisu.



Obr. 1a



Obr. 1b

Netésnosť

- Pokud z vašeho spotřebiče uniká plyn (zápach plynu), okamžitě vypněte přívod plynu otočením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček do polohy „OFF“ a přeneste jej na místo bez plamene, kde lze únik plynu detekovat a zastavit. . Chcete-li zkontrolovat, zda na vašem spotřebiči neuniká plyn, proveďte to venku. Nepokoušejte se detekovat únik plynu pomocí plamene; použijte mýdlovou vodu.
- Jak zkontrolovat, zda je spotřebič správně připojen k přívodu plynu je důležité, aby všechny plynové – připojky byly správně připojeny, aby se zabránilo unikům plynu.
- Správný způsob je potříť spoj, tj. místo, kde je plynová nádoba připojena ke spotřebiči, mýdlovou vodou. Otočte ovládacím knoflíkem spotřebiče mírně proti směru hodinových ručiček, abyste zapnuli plyn. Pokud se tvoří bubliny, dochází k úniku plynu. Okamžitě vypněte plyn a odpojte přívod plynu od spotřebiče. Zkontrolujte, zda jsou všechna připojení správně namontována. Před připojením přívodu plynu zkontrolujte, zda je těsnění na místě a v dobrém stavu. Po opětovné montáži přívodu plynu znovu zkontrolujte mýdlovou vodou.
- Pokud únik plynu přetrvává, vraťte výrobek místnímu prodejci ke kontrole/opravě.

Země použití	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 a ZA	AT, CH, DE & SK	
Kategorie spotřebičů	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Připustné plyny	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, Propan-G31 nebo jejich směs		
Tlak plynu	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Číslo trysky	0,73		0,69	0,73	0,64
Nominální použití	Butan - 160 g/h na hořák (160 g/h x 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h na hořák (160 g/h x 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h na hořák (160 g/h x 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h na hořák (160 g/h x 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h na hořák (160 g/h x 2 = 320 g/h celkem)
Hrubá jmen. přívod tepla	2,2 kW na hořák (2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na hořák (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na hořák (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na hořák (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na hořák (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)

Název země a zkratky				
AE = Spojené arabské emiráty	AL = Albánie	AT = Rakousko	BE = Belgie	CH = Švýcarsko
CZ = Česká republika	DE = Německo	DK = Dánsko	ES = Španělsko	FI = Finsko
FR = Francie	GB = Spojené království	GR = Řecko	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Japonsko	KR = Korea	NL = Nizozemsko	NE = Norsko	PL = Polsko
PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	RU = Rusko	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Slovensko	SE = Švédsko	TR = Turecko	ZA = Jižní Afrika	

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

Nasuňte schválenou hadici na koncovku ventilu, dokud nebude správně usazena. Na druhý konec připojte vhodný regulátor nízkého tlaku.

I3B/P(30) : 30 mbar regulátor konfigurace butanu nebo 30 mbar regulátor konfigurace propan nebo regulátor konfigurace 30 mbar směsi butan/propan.

I3B/P(37) : 37mbar regulátor konfigurace butanu nebo regulátor konfigurace 37mbar propan nebo regulátor konfigurace 37mbar směsi butan/propan.

I3+(28-30/37): 30mbar regulátor konfigurací butanu nebo regulátor 37mbar konfigurací propanu.

Opět se ujistěte, že je hadice správně usazena. Typ použité hadice musí odpovídat příslušné normě EN a požadavku na umístění.

I 3B/P (50) Kategorie spotřebiče: (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50) : 50 mbar regulátor konfigurací butanu nebo 50 mbar regulátor konfigurací propan nebo regulátor konfigurací směsi butan/propan 50 mbar.

Našroubujte hadici se správnými závitovými koncovkami na každém konci na levý 1/4" BSP závit ventilu. Na konec hadice připojte vhodný 50 mbar nízkotlaký regulátor. Použitá sestava hadice musí odpovídat DIN 4815 část 2 nebo ekvivalentní.

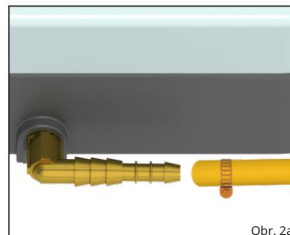
## 2. Montáž a výměna přívodu plynu

### Připojení přívodu plynu • Před

připojením spotřebiče k přívodu plynu se ujistěte, že je pryžové těsnění na regulátoru uvnitř pozici a v dobrém stavu.

- Před připojením hadice a regulátoru ke spotřebiči zkontrolujte, zda je ovládací knoflík spotřebiče v poloze „OFF“.

- Tuto kontrolu provádějte pokaždé, když spotřebič namontujete na plynovou láhev.
- Vyfoukejte veškerý prach z otvoru přívodu plynu, abyste zabránili možnému ucpání trysky.
  - Nasadte na spotřebič schválenou hadici a regulátor.
- Ujistěte se, že přívod plynu (plynová láhev/plynová kartuše) je umístěn na dobře větraném místě z jakéhokoli zdroje vznícení, jako je otevřený oheň a mimo dosah jiných lidí.
- Hadici nekrutě ani neskřípněte. Zajistěte, aby byla vedena směrem od tělesa kamen, aby se zabránilo zhoršení / poškození hadice způsobené teplem.
- Ujistěte se, že je plynová láhev vždy ve svislé poloze, připojte ji k láhvi utažením rukou, dokud zcela nezapadne. • Ujistěte se, že bylo provedeno kompletní plynové těsnění (zkontrolujte, zda kolem spojovacího spoje není cítit zápach plynu). Nekomontrolujte netěsnosti s otevřeným ohněm. Používejte pouze teplou mýdlovou vodu aplikovanou na spoje a spoje spotřebiče. Jakýkoli únik se projeví jako bubliny kolem oblasti úniku.
- Pokud nemůžete odstranit únik plynu, spotřebič nepoužívejte. Máte-li pochybnosti, obraťte se na nejbližší prodejce.



Obr. 2a

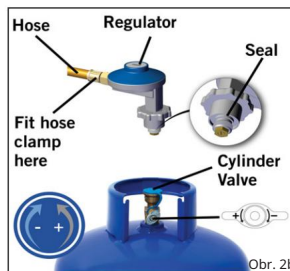
### Odpojení a změna přívodu plynu

• Po použití otočte ovládací knoflík spotřebiče do polohy „OFF“ a zavřete přívod plynu. • Když potřebujete vyměnit prázdnou láhev, ujistěte se, že plyn je u láhve uzavřen ventilem.

- Při výměně tlakové láhve nekuřte. • Demontujte regulátor z prázdné láhve. • Připojte regulátor k plné tlakové láhvi, viz výše uvedené pokyny pro připojení plynu zaskobování.
- Proveďte stejnou péči a kontrolní postupy jako při montáži nové plynové láhve.

### Jak zkontrolovat, zda je vaše plynová láhev prázdná

- Nejnedůležitější způsob, jak zkontrolovat, zda máte málo plynu, je zvednutí plynové láhve.
- Pokud si myslíte, že vaše plynová láhev je trochu lehčí, než byste chtěli, vážení láhve je skvělý způsob, jak zjistit, kolik plynu zbývá. Většina lahví bude mít prázdnou hmotnost vyraženou buď na hrdle nebo nožním kroužku, a pokud je hmotnost uvedená na razítku stejná a hmotnost vaší tlakové lahve, jste bez plynu. Množství plynu, které vám zbylo, pak můžete přibližovat rozdílem hmotnosti.



Obr. 2b

## 3. Obsluha spotřebiče

- Při provozu tohoto spotřebiče dbejte na to, aby byly všechny díly v dobrém provozním stavu a že jste před každým použitím spotřebiče zapálili, zda nedochází k úniku plynu.
- Varné plochy lze jednoduše položit a jsou připraveny k použití. Není nutná žádná montáž. • UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, že jsou ze spotřebiče odstraněny všechny ochranné obaly a plasty před použitím.
- Spotřebič je určen pro použití s varnými nádobami o průměru nejméně 180 mm a ne větší než 250 mm v průměru.

### Opatření, která je třeba dodržovat před zapálením.

• Tento spotřebič používejte pouze na pevném rovném povrchu. • Po delším skladování zkontrolujte, zda se na spotřebiči nenachází hmyz a tkaniny, které by mohly ovlivnit průtok plynu.

### Zapálení spotřebiče pomocí piezo. Při pokusu o

- zapálení spotřebiče se doporučuje odstranit veškeré varné plochy. Takto bude hořák dobře vidět, když je zapálený.

- Chcete-li spotřebič zapálit pomocí piezozapalovače, stiskněte a otočte ovládací knoflík o 90° proti směru hodinových ručiček a poté stiskněte piezoelektrický zapalovač. tlačítko pro zapálení plynu (viz obr. 3). Pokud se plyn nezapálí při první jiskře, otočte ovládací knoflík zpět do polohy „OFF“. Zkuste to znovu tak, že zatlačíte a otočíte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček a stisknutím piezo tlačítka zapálíte plyn. Pokud se plyn nezapálí během prvních dvou až tří sekund, měli byste zavřít regulační ventil otočením ovládacího knoflíku zpět do polohy „OFF“.
- Počkejte přibližně třicet sekund, aby mohl uniknout veškerý nahromaděný plyn z hořáku. V případě potřeby opakujte výše uvedený postup, dokud se plamen vzplane. Plamen by se měl normálně zapálit během první jedné až dvou sekund.

### Osvětlení pomocí BBQ zapalovače

- Při studeném startu může být spotřebič zapálen shora, než se nasadí požadovaná varná plocha. Při zapalování horkého spotřebiče se doporučuje, aby to bylo provedeno tak, že zapalovač grilu prostrčíte jedním z větracích otvorů pod hořákem, dokud nebude v jedné rovině s hořákem (NEUMÍSTUJTE zapalovač grilu skrz velký otvor přímo pod hořákem. hořák). Zapalte zapalovač BBQ. Zatímco je zapalovač grilu zapálený, stiskněte a otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček, abyste zapálili hořák.



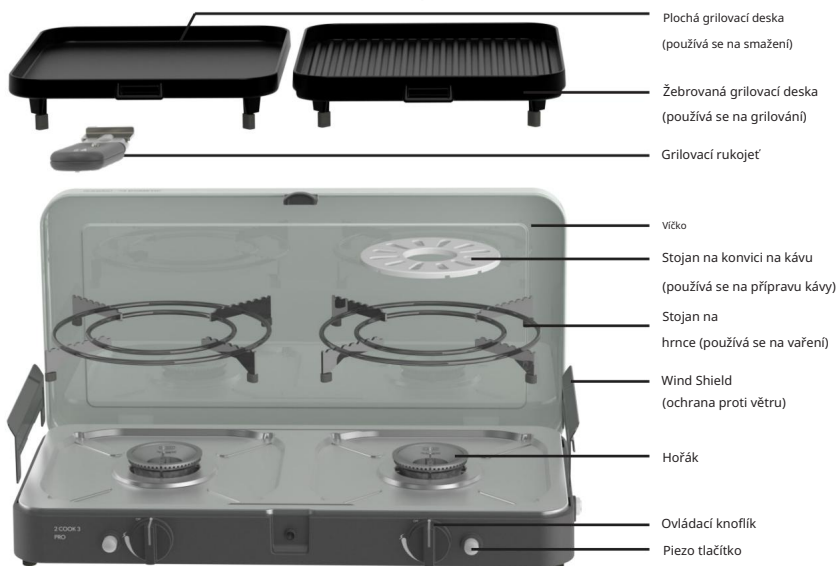
Obr

## Všeobecné

- Jakmile je spotřebič zapálený, intenzitu plamene lze upravit otočením ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček pro snížení plamene nebo ve směru hodinových ručiček zvýšit plamen.
- Při vaření jídla s vysokým obsahem tuku může dojít k rozpálení, pokud je zvolený stupeň ohřevu příliš vysoký. Pokud k tomu dojde, snižte teplotu dokud hoření neustane.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte. Není bezpečné přemísťovat rozsvícený spotřebič a může způsobit vzplanutí. • Po použití nejprve uzavřete regulační ventil na plynové láhvi (pokud je to možné). Jakmile plamen zhasne, zavřete regulační ventil spotřebič.

## 4. Seznam komponent

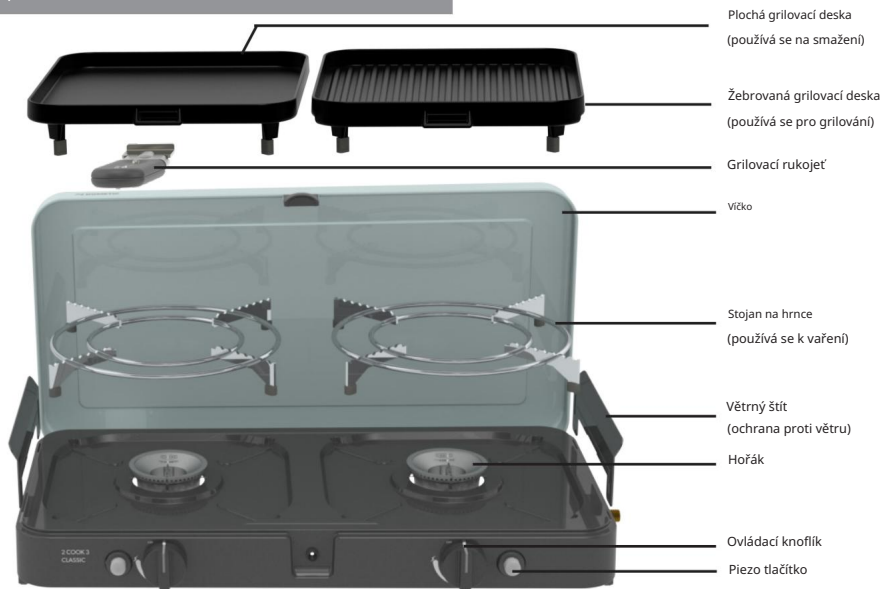
Kód produktu: 203P1-20



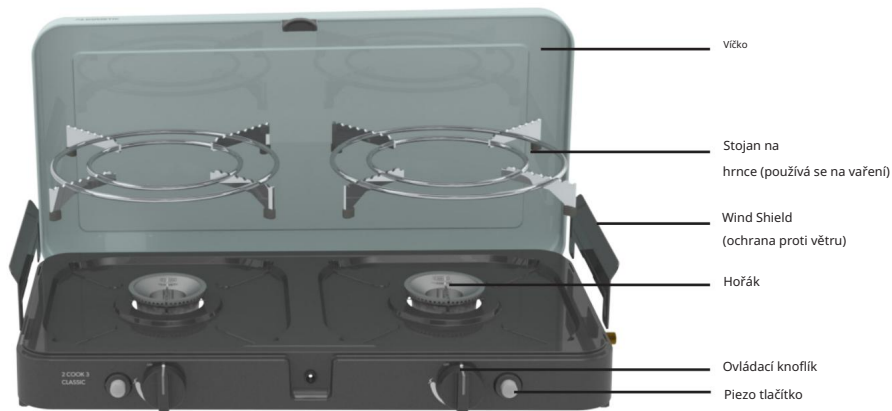
Kód produktu: 203P1-10



Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



Následující povrchy nejsou součástí dodávky a prodávají se samostatně. Ověřte si dostupnost u místního prodejce.



Měkké namáčení 2 Cook

Paella Pan 30  
(používá se na paellu/smažení)Stojan na konvici na kávu  
(Standardně s  
model 203P1-20)Žebrovaný gril (s  
rukojetí)Plochý gril  
(s rukojetí)

## 5. Možnosti vaření GreenGrill

### Vaření GreenGrill

Většina varných ploch má náš povrch GreenGrill. Tento keramický povlak je zcela bez PFOA; neobsahuje žádné toxické látky a zaručuje zdravější vaření!

#### PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

- „Košeni“: před prvním použitím varné plochy ji můžete okořenit, aby varná plocha získala tenkou ochrannou vrstvu, která zabraňuje přichycení jídla. Není to povinné, ale doporučujeme to. Je to velmi snadné: povrch lehce potřete olejem na vaření a poté dejte na střední teplotu na 2 - 3 minuty. Když vychladne, umyjte varnou plochu před použitím mýdlovou vodou a lehce ji namažte trochou oleje (podle vašeho výběru olejem na vaření, např. slunečnicovým).
- Je to připraveno!
- Poznámka: Povrchová úprava GreenGrill vede teplo lépe než výrobky s běžným nepřilnavým povrchem (PTFE). Proto doporučujeme používat pouze 75 % o síle toho, na co jste zvyklí.
- Nikdy nenechávejte varnou plochu na zdroji tepla bez oleje. Před položením varné plochy na zdroj tepla naneste kuchyňskou papírovou utěrku nebo štětcem tenkou vrstvu oleje. Ujistěte se, že jste naolejovali všechny části, takže např. u grilovací mřížky zahrňte i zvýšené okraje. • Doporučujeme smažit na slunečnicovém nebo řepkovém oleji kvůli vysokému bodu přehřívání. Olivový olej může mít relativně nízký bod hoření, což může způsobit přilepení ingrediencí k pánvi nebo připálení. Proto nedoporučujeme používat olivový olej.  
Tip: Před smažením nechte maso nebo ryby zahřát na pokojovou teplotu. Zabrání tak přilepení na varný povrch.
- Vždy používejte silikonové a/nebo dřevěné náčiní, aby se povrch GreenGrill nepoškodil. Nikdy nepoužívejte kovové náčiní, mohlo by dojít k jeho poškození povlaku.

#### ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním nechte varnou plochu vychladnout. Extrémní změny teploty mohou způsobit deformaci varného povrchu. • Povrchová úprava GreenGrill je „Easy Clean“. K čištění varných ploch s povrchem GreenGrill postačí teplá mýdlová voda s měkkou houbičkou. Vyhněte se drátěnkám nebo ocelové vlně.

- Pokud jsou na varném povrchu zbytky jídla z předchozího použití, mohou se přilepit k povlaku, což může vést k hrubým skvrnám. V těchto místech se mohou přisádat přilepit na varný povrch, protože již nedosáhnete povlaku. Předtím se ujistěte, že jsou tato místa řádně odstraněna použitím.
- Na odolné skvrny nebo zbytky můžete vyzkoušet „octovou metodu“ pro pánev na paellu nebo pánev pro kuřače: nalijte do pánve vrstvu octa a pánev mírně zahřejte. Ocet se nemusí vařit a rozhodně by se neměl zcela odpařit. Vylijte ocet z pánve, vyčistěte pánev mýdlovou vodou a pánev je jako nová. Poznámka: Zahřívání octa může vydávat nepříjemný zápach. • CADAC | DOMETIC Soft Soak (prodává se samostatně) je ideálním doprovodným produktem pro usnadnění

přes noc namáčení. Při použití Soft Soak doporučujeme umístit varnou plochu lícem dolů, což umožňuje maximální namáčení a také spotřebuje méně vody. • Pamatujte, že v případě použití Soft Soak 2 Cook můžete namáčet obě mřížky současně. Chcete-li tak učinit, umístěte jednu grilovací stranu mřížky nahoru a druhou směrem dolů, jak je vidět na obrázcích. • Jakékoli odolné skvrny, které zůstanou po namočení, lze uvolnit a vykartáčovat

CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (prodává se samostatně) •  
Osušte měkkým hadříkem a máte hotovo!

#### ÚDRŽBA

- Po vyčištění doporučujeme přidat na varnou plochu trochu oleje a přetřít kuchyňským papírem. Olej utěšuje povrch před venkovním vzduchem a vlhkostí. Zajistí také, že se jídlo nepřipalí k povrchu.
- Před vložením do úložného sáčku vložte varnou plochu do plastového sáčku, abyste měli jistotu skladovací vak zůstává čistý a bez oleje.
- Skladovací vak zabraňuje poškození povrchu GreenGrill a vašeho produktu.



Namáčení pomocí Soft Soak 2 Cook  
(grily nejsou součástí dodávky)



Soft Soak Brush

### Možnosti vaření

- Toto jsou dostupné možnosti vaření. (V případě větrných podmínek používejte čelní skla)

**Grilování:** Tato možnost vaření je ideální pro grilování kuřete, klobás, kotlet, kebabů, ryb nebo zeleniny bez tuku. Pro tento typ vaření použijte grilovací desku.

Upozornění: Vezměte prosím na vědomí, že při pečení tučného masa se na jednotku rozstříkne část tuku, což může způsobit vzplanutí. Při manipulaci s takovým masem buďte opatrní. Teploty vaření lze snadno upravit tak, aby vyhovovaly vašim vlastním požadavkům, otáčením ovládacího knoflíku pro regulaci stupně tepla.

**Smažení:** Tato možnost je ideální pro smažení hranolky, ryby, snídaně, palačinky, krevety, paellu a zeleninu. Pro tento typ vaření použijte plochý gril. Vezměte prosím na vědomí, že jelikož se jedná o mělkou pánev, není vhodná pro fritování. Snadno čistitelný povrch podporuje minimální spotřebu tuku pro zdravé vaření.

**Vaření:** U tohoto typu vaření umístěte stojan na hrnce do polohovacích držáků a ujistěte se, že je správně usazen. Umístěte vhodný hrnec (průměr ne menší než 180 mm a ne větší než 250 mm). Jeden litr vody se uvaří přibližně za 6 minut v závislosti na podmínkách, velikosti použitého hrnce atd. V případě větrných podmínek používejte čelní skla. Poznámka: Při použití malých hrnců se nepokoušejte používat hrnce s plastovými držadly, protože by mohly extrémně způsobit horký.

**Paella:** Tato možnost vaření je ideální pro přípravu paell, rizot, těstovinových jídel, tradičních snídaní atd. Pánev Paella je vyrobena z vysoce kvalitního lisovaného hliníku, který umožňuje vynikající distribuci a udržení tepla.

**Káva:** Tato možnost je ideální pro přípravu horkého šálku kávy. Ideální kdykoliv a kdekoliv.



## 6. Čištění

• Po každém použití se doporučuje spotřebič vyčistit. Tím prodloužíte životnost vašeho spotřebiče. • Před čištěním nechte spotřebič vychladnout. • K čištění vnějších povrchů používejte vlhký hadřík vyždímaný v roztoku mýdlové vody. • K čištění tělesa kamen stačí v případě potřeby otřít vlhkým hadříkem s trochou saponátu. • **NEPONORUJTE DO VODY**, protože by to umožnilo vniknutí vody do trubice hořáku a poškození spotřebiče. • Grilovací deska je potažena odolným keramickým nepřilnavým povrchem, který se s velkým úspěchem používá na některé z nejlepších nádob

ve světě. Přesto vám péče o ně může pomoci užít si další roky zdravého, snadného a nepřilnavého vaření. • Zatímco keramický nepřilnavý povrch je velmi odolný, může se snadno poškodit používáním kovového kuchyňského náčiní. Je to proto doporučujeme při vaření používat pouze plastové nebo dřevěné nádoby.

• Před ponořením do vody nechte gril/plochy talíř vždy vychladnout. • Zajistěte, aby se na hořáky nebo oblast zapalovacího hořáku nedostala žádná voda. Před použitím spotřebič zcela otřete do sucha. • Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškodit povrchy. • Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Po vyčištění varnou plochu upravte jemným otřením oleje. • K čištění spotřebiče nepoužívejte žádné vysokotlaké parní zařízení ani proud vody. • Poznámka: Na odolné skvrny lze použít čisticí troubu CADAC.

## 7. Skladování

• Před uskladněním vždy nechte jednotku vychladnout a vyčistěte. • Vypněte přívod plynu ke spotřebiči, odpojte a odpojte přívod plynu od spotřebiče. • Nikdy neskladujte spotřebič s připojeným přívodem plynu, je to nebezpečný postup. • Spotřebič a přívod plynu skladujte na dobře větraném místě mimo dosah hořlavých materiálů. Skladování lahvi by mělo být pokud možno venku a NESMÍ být ve sklepě.

## 8. Údržba a odstraňování problémů

### Údržba

- Budete-li svůj spotřebič čistit a udržovat pravidelně, prodlouží se životnost spotřebiče a zvýší se možnost problémů pokles.
- Doporučujeme, aby servis vašeho spotřebiče provedl každých dvanáct (12) měsíců servisní zástupce, aby byl zajištěn nepřetržitý efektivní provoz. • Tento spotřebič smí opravovat pouze oprávněná osoba. • Pravidelně kontrolujte plynovou hadici a spoje, zda nevykazují známky netěsnosti, a pokaždé, když je plynová láhev znovu naplněna nebo namontována na spotřebič při každém použití.

### Odstraňování problémů

V případě rozstříkujícího se plamene nebo ucpaní trysky: •

Vyčistěte porty hořáku v případě přehřátí. • Doporučujeme čistit

nebo vyměnit trysky každých šest (6) měsíců, abyste zajistili nepřetržitý efektivní provoz vašeho spotřebiče. • Pokud spotřebič po uskladnění nepracuje správně a všechny kontroly neodhalily problém, může být tryska ucpaná. Ucpaný paprsek by byl indikován slabším našlouplým plamenem nebo v extrémních případech žádným plamenem.

Za těchto okolností bude nutné odstranit, zkontrolovat a důkladně vyčistit veškeré cizí předměty, které se mohly nashromáždit ve spotřebiči.

- To lze provést odstraněním trysky pomocí standardních nástrojů a vyfouknutím nečistot z trysky, případně si můžete zakoupit nové trysky ze svého místní prodejna. Nepokoušejte se trysku čistit mechanicky.

### Výměna zablokované trysky: •

Váš spotřebič je vybaven tryskou specifické velikosti pro regulaci správného množství plynu. • Pokud se otvor v trysce ucpe, může to mít za následek malý plamen nebo žádný plamen. Nepokoušejte se trysku čistit špendlíkem nebo jiné takové zařízení, protože to může poškodit otvor, což by mohlo způsobit, že spotřebič nebude bezpečný. • Výměna

trysky: Odstraňte veškeré varné plochy, zavěte víko a otočte spotřebič dnem vzhůru. Jemně odšroubujte spodní panel odstraněním šroubů (obr. 4) (Pouze pro modely 203P1).

Odšroubujte šroub příslušného hořáku(ů) (obr. 5), opatrně uvolněte a spusťte hořák, jak je znázorněno na obrázku, aby se odkryl proud. Všimněte si, že hořák je připojen k

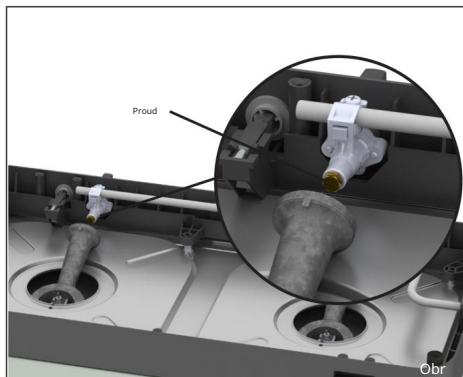
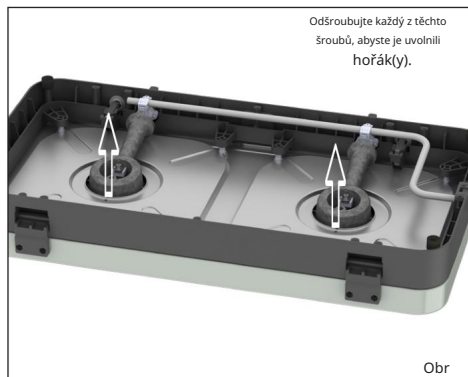
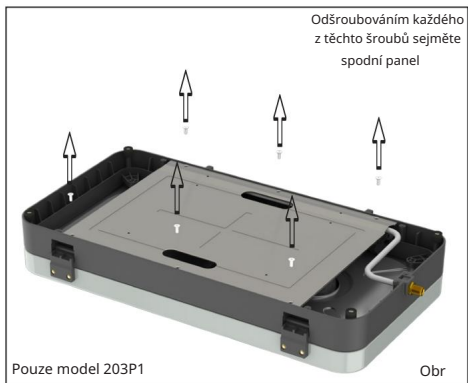
piezo kabelu, po výměně trysky a opětovném sestavení zkontrolujte, zda je tento kabel stále připojen. Na ventilu je nyní vidět proud, odstraňte proud pomocí vhodného klíče (obr.

6). Na trysku nepoužívejte kleště, protože by mohly trysku poškodit a znemožnit ji nebo ji odstranit. Našroubujte novou trysku do ventilu. Neutahujte příliš, mohlo by dojít k

poškození trysky. • Pro opětovné sestavení jednotky otočte výše uvedený postup.

### Výměna hadice: • Montáž

hadice je popsána v části 2.



## 9. Náhradní díly a příslušenství

• Vždy používejte originální náhradní díly, protože byly navrženy tak, aby poskytovaly optimální výkon.

Náhradní díly		Příslušenství			
Položka	Náhradní č.	Položka	Náhradní č.		
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Jet 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Jet 0,69 37 mbar) HM6-064 (Jet 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Záruka

CADAC Europe BV tímto garantuje PŮVODNÍMU KUPUJÍCÍMU tento spotřebič po dobu 2 let, že bude bez vad materiálu a zpracování od data koupě, a to následovně:

Ventily:	2 roky
Plastové díly:	bez záruky
Smaltované díly:	2 roky
Tlakové lití:	1 rok
Hořáky:	1 rok

Záruka platí pouze v případě, že je jednotka sestavena a provozována v souladu s tištěnými pokyny.

CADAC Europe BV může vyžadovat přiměřený doklad o datu nákupu. PROTO BYSTE MĚLI UCHOVÁVAT SVŮJ PRODEJNÍ DOKLAD NEBO FAKTURU.

Tato omezená záruka se omezuje na opravu nebo výměnu dílů, které se ukáží jako vadné při běžném používání a servisu a které při kontrole ke spokojenosti CADAC Europe BV indikují, že jsou vadné. Před vrácením jakýchkoli dílů kontaktujte zástupce zákaznických služeb ve vaší oblasti pomocí kontaktních informací dodaných s vaší příručkou. Pokud CADAC Europe BV potvrdí závadu a schválí reklamaci, CADAC Europe BV se rozhodne takové díly bezplatně vyměnit. CADAC Europe BV vrátí díly kupujícímu s předplaceným nákladem nebo poštovným.

Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné poruchy nebo provozní potíže způsobené nehodou, zneužitím, nesprávným použitím, úpravou, nesprávným použitím, vandalismem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou nebo servisem nebo neprovedením běžné a běžné údržby, včetně, ale bez omezení na škody způsobené hmyzu v trubkách hořáku, jak je uvedeno v této uživatelské příručce.

Tato omezená záruka se nevztahuje na zhoršení stavu nebo poškození způsobené nepříznivými povětrnostními podmínkami, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení nebo tornáda, změna barvy v důsledku vystavení chemikáliím buď přímo nebo v atmosféře.

Neexistují žádné další výslovné záruky kromě těch, které jsou uvedeny v tomto dokumentu, a jakékoli použitelné předpokládané záruky prodejnosti a vhodnosti jsou omezeny na dobu platnosti této výslovné písemné omezení záruky. Některé regiony neumožňují omezení délky trvání předpokládané záruky, takže se vás toto omezení nemusí týkat.

CADAC Europe BV nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé nebo následné škody. Některé regiony neumožňují vyloučení nebo omezení náhodných nebo následných škod, přičemž toto omezení nebo vyloučení se vás nemusí týkat.

CADAC Europe BV neopravňuje žádnou osobu nebo společnost k tomu, aby za ni převzali jakýkoli závazek nebo odpovědnost v souvislosti s prodejem, instalací, používáním, odstraněním, vrácením nebo výměnou svého zařízení; a žádná taková prohlášení nejsou pro CADAC Europe BV závazná.

Tato záruka se vztahuje pouze na produkty prodávané v maloobchodě.

Abyste si užili a zajistili dlouhou životnost vašeho produktu, přečtěte si část o čištění a údržbě v uživatelské příručce.

## Erklärung der Symbole



Verpackungsmaterial recyceln. Geben Sie das Verpackungsmaterial nach Möglichkeit in die entsprechenden Wertstofftonnen.

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

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 484:2019 •
- 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.
- Der Raum, in dem dieses Gerät verwendet wird, sollte ein Fenster oder eine Tür haben, die während des Gebrauchs geöffnet oder teilweise geöffnet werden kann. Wenn kein Fenster oder keine Tür zur Raumbelüftung vorhanden ist, muss zu Ihrer Sicherheit eine zusätzliche Belüftung installiert werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird. • WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.
- Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie das Gerät benutzen. • Nur im Freien benutzen!

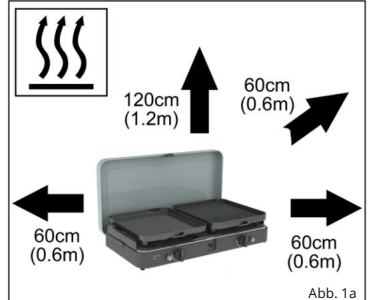


Abb. 1a

### Montage und Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten nebo 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 padl. • 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 = 1,2 m, hinten und an den Seiten = 0,6 m (Abb. 1a).
- Die Mindestgröße für die Verwendung eines Topfes beträgt 180 mm und die Höchstgröße 250 mm.
- 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, Ofenhandschuhe zu benutzen. • Stellen Sie sicher, dass alle Kochflächen/Topfständer richtig platziert sind, wenn Sie das Gerät verwenden.

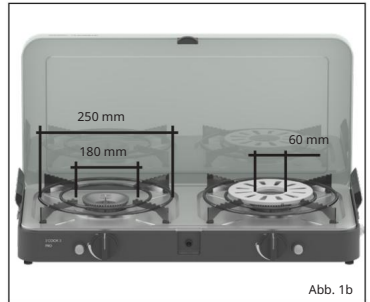


Abb. 1b

### Schlauch

- 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 nebo 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 1,2m 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. Poznámka: 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) and 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 nebo irgendeine andere heiße Oberfläche stellen.
- Nachfüllbehälter sollten nur in aufrechter Poziice 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.

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 sch. 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 Pozeize „OFF“ drehen, und carryen Sie es an einen flammenundmopreien geschäftsgesetzt, nt 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.

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 najt; 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 a ZA	AT, CH, DE & SK
Geräte-Kategorie	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Erlaubte Gase	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, Propan-G31 nebo Deren Mischung		
Betriebsdruck	28-30 mBar	37 mbar	37 mbar	28-30 mBar	50 mBar
Düse Nummer	0,73		0,69	0,73	0,64
Nenngebrauch	Butan - 160 g/h pro Brenner (160 g/hx 2 = 320 g/h v létě)		Butan - 160 g/h pro Brenner (160 g/hx 2 = 320 g/h v létě)	Butan - 160 g/h pro Brenner (160 g/hx 2 = 320 g/h v létě)	Butan - 160 g/h pro Brenner (160 g/hx 2 = 320 g/h v létě)
Nominální brutto Wärmeeintrag	2,2 kW pro Brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW v létě)		2,2 kW pro Brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW v létě)	2,2 kW pro Brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW v létě)	2,2 kW pro Brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW v létě)

Abkürzungen für Ländernamen				
AE = Vereinigte Arabische Emirát	AL = Albániec	AT = Österreich	BE = Belgičan	CH = Švýcarsko
CZ = Tschechien	DE = Německo	DK = Dánsko	ES = Španělština	FI = Finsko
FR = Francie	GB = Velká Británie	GR = Griechenland	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Japonsko	KR = Korea	NL = Niederlande	NE = Norsko	PL = Polen
PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	RU = Rusko	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Slowakei	SE = Švédsko	TR = Turecko	ZA = Jižní Afrika	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) a 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 Ventilendstück, bis er richtig sitzt. Schließen Sie am anderen Ende einen geeigneten Niederdruckregler an.

I3B/P(30) : 30 mbar Regulátor konfigurace butanu nebo 30 mbar Regulátor konfigurace propanu nebo 30 mbar Regulátor konfigurace butanu/propanu Gemisch.

I3B/P(37) : 37 mbar Regulátor konfigurace butanu nebo 37 mbar Regulátor konfigurace propanu nebo 37 mbar Regulátor konfigurace butanu/propanu Gemisch.

I3+(28-30/37): 30 mbar Butan-Konfigurační regulátor nebo 37 mbar Propan-Konfigurační regulátor.

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) Gerätekategorie: (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50): 50 mbar Regulátor konfigurace butanu nebo 50 mbar Regulátor konfigurace propanu nebo 50 mbar Regulátor různých konfiguraci butanu/propanu.

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

- Bevor Sie den Gasbehälter and 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 a das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass sich der Bedienknopf am Gerät na pozici „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) a 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 Gasdichtung hergestellt wurde (überprüfen Sie den Gasgeruch um die Armatur herum). Nicht mit offener Flamme auf Lecks prüfen. Verwenden Sie nur ohřivá 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.

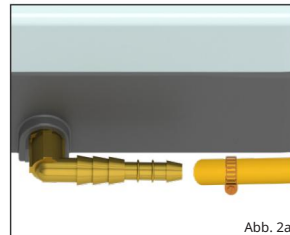


Abb. 2a

### So trennen und ändern Sie die Gasversorgung

- Drehen Sie nach Gebrauch den Bedienknopf des Geräts auf die Poloha „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.

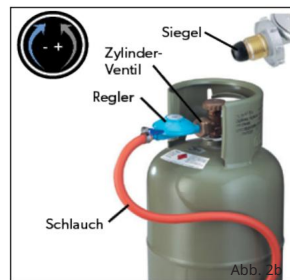


Abb. 2b

### 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 Basisring, und wenn das Gewicht auf dem Stempel mit dem Gewicht Ihrer Flasche übereinstimmt, haben Sie kein Gas mehr. Aus der Gewichtsdiﬀerenz können Sie dann die verbleibende Gasmenge abschätzen.

## 3. Betrieb des Geräts

- 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 überprüft 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 180 mm und nicht größer 250 mm zapletený text.

### 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

### Zünden des Geräts mit dem Piezo

- Es wird empfohlen, alle Kochflächen zu entfernen, wenn Sie versuchen, das Gerät anzuzünden, damit Sie leichter sehen können, wann der Brenner angezündet ist.
- Um das Gerät mit dem Piezozünder einzuschalten, drücken und drehen Sie den Bedienknopf um 90 ° gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie dann auf den Piezoknopf, um das Gas einzuschalten (siehe Abb. 3). Wenn das Gas beim ersten Funken nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die Position „OFF“. Versuchen Sie es erneut, indem Sie den Drehregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Piezo-Knopf drücken, um das Gas zu zünden. Wenn sich das Gas nicht innerhalb der ersten zwei bis drei Sekunden entzündet, schließen Sie das Steuerventil, indem Sie den Bedienknopf zurück in die Position „OFF“ drehen.
- Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis im Brenner angesammeltes Gas entweichen kann. Wiederholen Sie den obigen Vorgang, falls erforderlich, 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 Feuerznerzeug NICHT). Zünden Sie das Feuerzeug an. Während das Feuerzeug angezündet ist, drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, um den Brenner anzuzünden.



Abb. 3

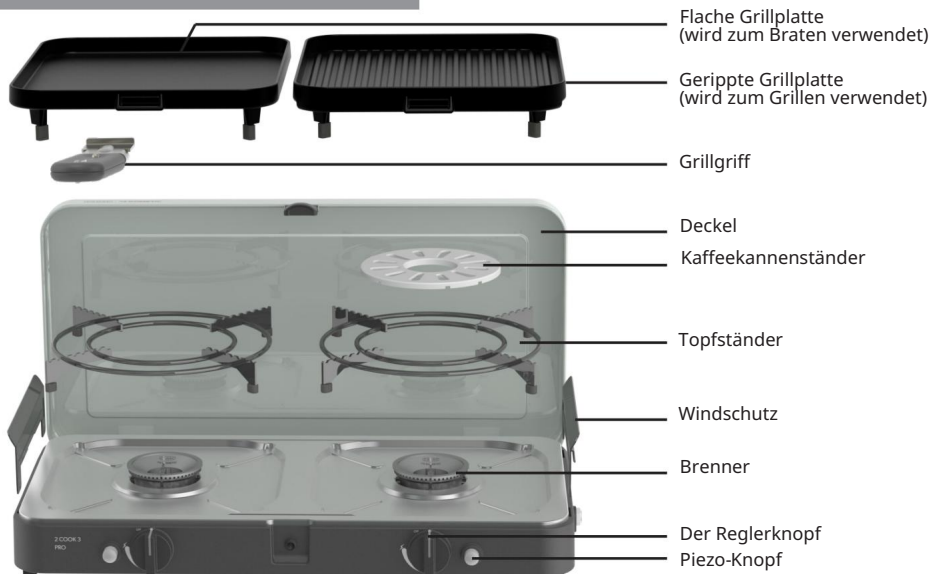


Allgemein

- Sobald das Gerät angezündet ist, kann die Flammenintensität eingestellt werden, indem der Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, um die Flamme zu verringern, oder im Uhrzeigersinn, um.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zu einem Aufflackern kommen, wenn die Kochstufe zu hoch gewählt ist. Drehen Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Aufflackern aufhört.
- 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

## 4. Seznam komponent

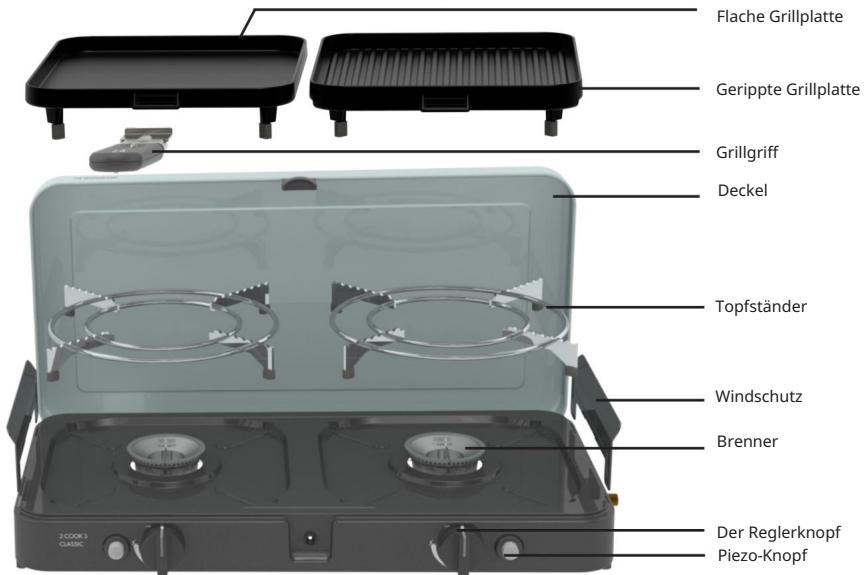
Kód produktu: 203P1-20



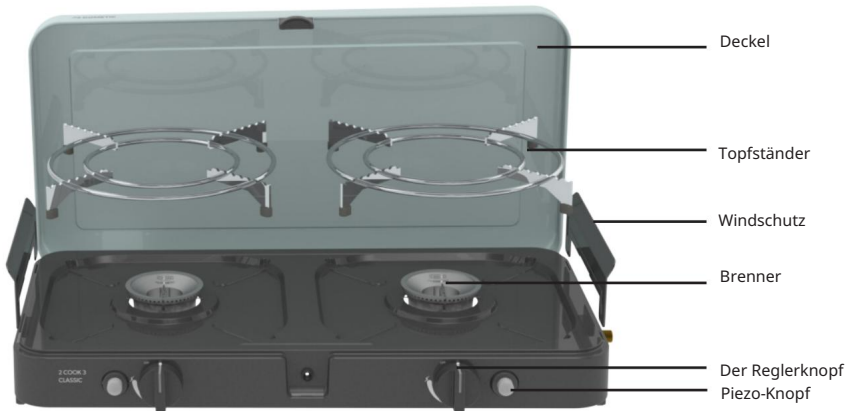
Kód produktu: 203P1-10



Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



Die folgenden sind nicht im Lieferumfang enthalten und werden separat verkauft. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler vor Ort nach der Verfügbarkeit.



Mëkké namáčení 2 Cook



Pánev paella 30



Gerippte Grillplatte (mit Griff)



Flache Grillplatte (mit Griff)

Kaffee  
kannenständer  
(Standardní bei  
Model 203P1-20)

## 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!

#### VORBEREITUNG A 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!
- Poznámka: 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 zB Ein Grillrost umfasst auch die erhöhten Kanten.
- Aufgrund des hohen Brennpunktes empfehlen wir das Braten mit Sonnenblumenöl nebo 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. Tip: Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Zimmertemperatur pflügen. 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. Extrémní teplotní výkyvy können zu Verformungen der Kochfläche führen.
- Die GreenGrill-Beschichtung ist leicht zu reinigen. Teplá Seifenlauge s einem Weichen Schwamm reicht aus, um die Kochflächen mit GreenGrill-Beschichtung zu reinigen. Vermeiden Sie Scheuerschwämme nebo 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 nebo Kochpfanne können Sie versuchen, sie in heißem Seifenwasser einzuweichen nebo die „Essigmethode“ anwenden: Gießen Sie Essneznie Schneider icht. 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. Poznámka: Erhitzen von Essig kann einen unangenehmen Geruch abgeben. • Das CADAC | DOMETIC Soft Soak (separat erhältlich) ist das ideale Begleitprodukt, um das Einweichen über Nacht 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.



- Beachten Sie, dass Sie bei Verwendung des Soft Soak 2 Cook beide Roste gleichzeitig einweichen können. Legen Sie dazu einen Rost mit der Kochseite nach oben und den anderen nach unten, wie in den Bildern zu sehen.
- Nach dem Einweichen verbleibende hartnäckige Flecken können mit der CADAC | DOMETIC Soft Soak Kartáč (oddělný erhältlich) gelöst und weggebürstet werden. • Mit einem weichen Tuch abtrocknen, fertig!

#### 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.



Soft Soak Brush

### Kochmöglichkeiten

- Dies sind die verfügbaren Kochoptionen. (Bei Windschutz verwenden)
  - Grillen:** Diese Garoption ist ideal zum fettfreien Grillen von Hähnchen, Würstchen, Koteletts, Kebabs, Fisch or 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 solichem Fleisch. Die Gartemperaturen lassen sich einfach an die eigenen Bedürfnisse anpassen, indem man den Bedienknopf dreht, um die Hitze zu regulieren.
  - Braten:** Diese Option je ideální pro Pfannengerichte, Fisch, Frühstück, Pfannkuchen, Garnelen, Paella a Gemüse. Verwenden Sie für diese Art des Garens den 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 Aufnahmeplatten und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf (mindestens 180 mm Durchmesser und nicht mehr als 250 mm Durchmesser). Ein Liter Wasser kocht in etwa 6 Minuten, abhängig von den Bedingungen, der Größe des verwendeten Topfes usw. Bei Windschutz verwenden.
  - Poznámka: 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 30 ist aus hochwertigem gepresstem Aluminium gefertigt, das eine hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung ermöglicht.
  - Kaffee:** Diese Option ist ideal für die Zubereitung einer heißen Tasse Kaffee. Ideal für jede Zeit, jeden Ort, überall.

## 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, v Seifenlauge ausgewaschenes 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.
  - 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. •
- Poznámka: 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 Gerätes verlängert und die Wahrscheinlichkeit von Problemen verringert.
- Dieses Gerät erfordert keine planmäßige Wartung. • 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

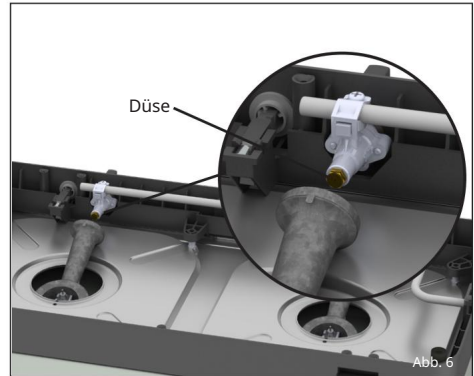
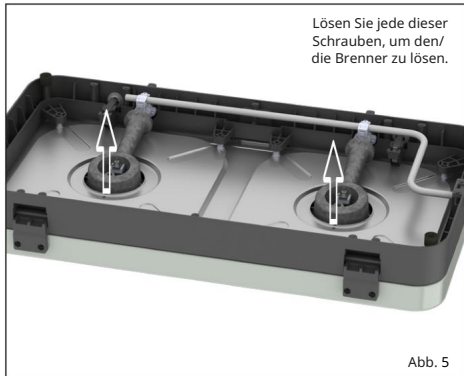
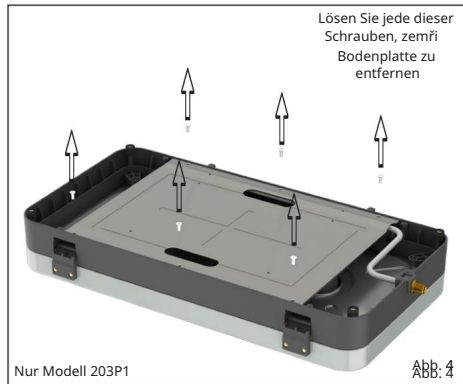
- Reinigen Sie Ihre Brenneröffnungen im Falle eines Überlaufens. • Wir empfehlen, die Düsen alle sechs (6) Monate zu reinigen oder auszutauschen, um einen dauerhaften effizienten Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten.
- Sollte das Gerät nach der Lagerung anormal funktionieren und alle Kontrollen das Problem nicht isoliert haben, kann die Düse verstopft sein. Ein verstopfter Strahl würde im Extremfall durch eine schwächere gelbliche Flamme oder gar keine Flamme angezeigt. Unter diesen Umständen ist es erforderlich, alle Fremdkörper, die sich möglicherweise im Gerät angesammelt haben, zu entfernen, zu überprüfen und gründlich zu reinigen.
- 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.

### Ersetzen einer blockierten Düse:

- Ihr Gerät ist mit einer Düse spezieller Größe ausgestattet, um die richtige Gasmenge zu regulieren. • Sollte das Loch in der Düse verstopft sein, kann dies zu einer kleinen Flamme oder gar keiner Flamme führen. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel oder einem ähnlichen Gerät zu reinigen, da dies die Öffnung beschädigen und das Gerät unsicher machen könnte. • So tauschen Sie die Düse aus: Entfernen Sie alle Kochflächen, schließen Sie den Deckel und drehen Sie das Gerät um. Schrauben Sie die Bodenplatte vorsichtig ab, indem Sie die Schrauben entfernen (Abb. 4) (nur für 203P1-Modelle). Lösen Sie die Schraube für den/die betroffenen Brenner (Abb. 5), lösen Sie den Brenner vorsichtig und lassen Sie ihn wie abgebildet padl, um die Düse freizulegen. Beachten Sie, dass der Brenner mit dem Piezokabel verbunden ist, überprüfen Sie nach dem Austausch der Düse und dem Zusammenbau, ob dieses Kabel noch angeschlossen ist. Die Düse ist jetzt auf dem Ventil zu sehen, entfernen Sie die Düse mit einem geeigneten Schraubenschlüssel (Abb. 6). Verwenden Sie keine Zange an der Düse, da dies die Düse beschädigen und unbrauchbar oder unmöglich machen kann, sie zu entfernen. Schrauben Sie die neue Düse in das Ventil. Nicht zu fest anziehen, da dies die Düse beschädigen kann. • Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um das Gerät wieder zusammenzubauen.

### Schlauch ersetzen:

- Montieren Sie den Schlauch wie in Abschnitt 2 beschrieben



## 9. Ersatzteile und Zubehör

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

Ersatzteile		Ersatzteile		Zubehör	
Artikel	Ersatzteil Nr	Artikel	Ersatzteil Nr	Artikel	Ersatzteil Nr
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Düse 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Düse 0,69 37 mbar) HM6-064 (Düse 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Záruka

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

Větrání:	2 Jahre
Kunststoffteile:	Keine Gewährleistung
Email:	2 Jahre
Druckguss:	1 rok
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.

Tato záruka je defektní na opravách nebo od Austausch von Teilen beschränkt, die bei normalem Gebrauch and normalem Service as defekt erweisen and bei der Prüfung zur Zufriedenheit von CADAC Europe BV ergeben, sindss si.

Wenden Sie sich vor der Rücksendung von Teilen a 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- nebo portofrei an den Käufer zurück.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Ausfälle nebo Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfällen, Missbrauch, Missbrauch, Änderung, falscher Anwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Instalace nebo běžná instalace nebo unsachgemäuger Warrantung od , einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch veursacht 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 nebo in der Atmosphäre werden von dieser beschränkten Garantie nicht a.

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 aussicht becklichen berkchänkrifant Einige Regionen erlauben keine Beschränkung der Dauer einer stillschweigenden Garantie, sodass diese Beschränkung möglicherweise nicht auf Sie zutrifft.

CADAC Europe BV nemá žádné zvláštní požadavky, indirekte nebo 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 je odpovědná za osobu nebo společnost, pro naši společnost Verpflichtung nebo Haftung im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, dem Abbau, der Rückgabe nebo dem Austausch ihrer Ausrübennehmen zu; 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.

## Forklaring of symboler



Genbrug af emballagemateriale! Anbring emballagematerialet i de relevante genbrugsaffaldsbeholdere, hvor det er muligt.



(klyfsikl). Brug ikke apparatet i et u-ventileret rum for at undgå at sætte livet på spil.

Hvis der der etableres flere gasapparater og/eller der kommer flere beboere til, der anvender VIGTIGT skal der sørges pro yderligere udluftning.

Læs disse

instruktioner omhyggeligt for at gøre dig fortrolig with apparatet for det tilsluttes and en gascylinder.

Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

## 1. Sikkerhedsinformace

Disse instruktioner tjener din sikkerhed og skal hjælpe dig med at undgå enhver risiko for kvæstelser og/eller beskadigelser. Všechny záruky bliver ugyldige, hvis disse instruktioner ikke følges. • Enheden

overholder BS EN 484. • Gasapparater

kræver ventilace pro effektiv ydeevne og for at sikre sikkerheden for

brugere og andre personer i umiddelbar nærhed. Brug ikke apparatet and uventileret område.

Den er kun beregnet til udendørs brug.

- Mistní, kde mŕžete najít a ziskat vice forsynet med vindue eller en dŕr, der kan åbnes helt nebo delvist under brug af enheden. Hvis der ikke er s/et vindue eller en dŕr, til at ventilere rummet, skal der for en sikkerheds skyld installeres ekstra ventilation. • Sørg for at enheden altid anvendes på et godt ventileret sted. • ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD UNGE BØRN VÆK. • Instruktionerne for éheden tages and anvendelse.
- Må kun benyttes udendørs!

### Montering og brug

Brug ikke enheden, hvis den har beskadigede eller slidte pakninger. • Benyt ikke enhed, der lækker, er beskadiget nebo ikke fungerer pålideligt. • Hånder enheden forsigtigt og tab den ikke. • Bøtjen altid apparatet på

en rychle, plán overflade. • Sørg for at det samelede

product står stabilt and ikke vipper. • Dette apparat er ikke egnet til

install eller tilslutning til en netformet gasforsyning. • Sørg for at enheden ikke anvendes and

nærheden af antændelige materialer. Minimalní sikkerhedsafstande: over enheden - 1,2 m, bagtil

og til siderne - 0,6 m. (obr. 1a) • Når der anvendes gryde, er den mindste, anbefalede

grydestørrelse 180 mm a max. grydestørrelse er 250 mm. • Brug ikke en kogeplade eller

gryde, der er større end den anbefalede

størrelse. Vores

madlavningsoverflader er specielt designet til at tillade gasforbrænding af undslippe, og lukningen af dette rum kan påvirke dette apparats ydeevne.

• Modifikátor ikke dette apparat, enhver modifikation kan være farlig. Brug den ikke til noget, den ikke

er designet til. • Flyt ikke

enheden under brug. • Efterlad aldrig

enheden uden opsyn mens den er tændt. • Under brug bliver dele

af enhedens varme (især brænderne). Undgå ve spoječnosti berøre varme dele med de bare hænder.

Det anbefales na benytte handker.

• Sørg for, alle kogeplader/grydestande er korrekt placeret, når apparatet bruges.

### Slanger

• Slange a balení na regulačníc skalách se používají pro slitage a skader pro všechny zpŕsoby použití a pro použití při sledování plynu. • Brug ikke apparatet,

hvis slangen er beskadiget eller slidt. Udskift slangen. • Vrid eller sno ikke slangen. •

Slangelængden skal være mindst

0,8 m og højst 1,2 m. Udskift slangen hvis den er beskadiget eller viser tegn på sprødhed eller revner.

### Gasbeholder

• Plynové páky se pŕipevňují pŕes slange nebo regulátor. Slangen og regulatoren kan tilsluttes en gasflaske eller en Power Pak, některé er enhed,

der tager eller flere gaspatroner. Bemærk: slange, regulátor a Power Pak páky ikke med apparatet.

• DET KAN VÆRE FARLIGT AT FORSØGE AT MONTERE ANDRE TYPER GASFLASKERE ELLER GASPATRONER (BRUGT I SAMMENHÆNG MED

POWER PAK). •

Denne rozšířený kræver slange og regulátor pro at fungere. • Må

kun bruges med en gasflaske, der ikke overstiger 500 mm and højden (ikke inclusive regulatoren) or 400 mm and ched. • Sørg for at

gasbeholderen påsættes eller udskiftes på et sted med both větrání - helst udendørs og borte fra antændingskilder som åbne

flammer and andre mennesker. •

Držte plynové prostŕedí v ohni nebo plameni. Placer ikke på komfur eller anden varm overflade. • Genopfyldelige

beholdere må kun bruges a opretstående stilling for at sikre korrekt brændstofudtag, Manglende overholdelse af dette kan

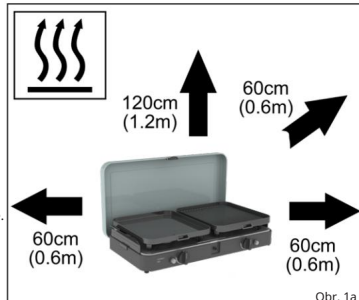
forårsage væskeudledning fra gasbeholderen, hvilket resulterer i farlige driftsforhold.

• Forsøg ikke at fjerne gasbeholderen, mens apparatet er and drift. •

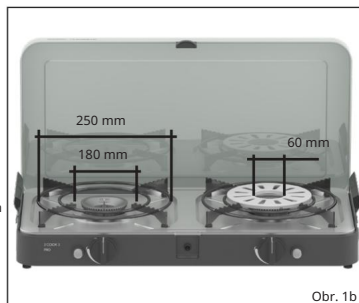
Gasbeholderen skal afbrydes fra apparatet efter brug eller under opbevaring.

### Lys tilbage l

- tilfælde af tilbage tænding (hvor flammen brænder tilbage and antænder ved dysen) skal gasforsyningen straks slukkes ved først at lukke for styringsventillen på gasbeholderen and derefter enhedsventilen. Poťe, co se plameny zapálí, je třeba regulovat a pŕedcházet. Udskift altid pakningen hvis du er i tvivl. Genantænd enheden. • Hvis flammen bliver vede med at tilbage tændende, returneres productet to dit autoriserede værksted.



Obr. 1a



Obr. 1b

DK

Utætheder

- Hvis der er en gaslækage på dit apparat (lugt af gas), skal du øjeblikkeligt slukke for gasstilførslen ved at dreje kontrolknappen med uret til "OFF"-positionen og derefter til et flammefrit sted, hvor gaslækagen kan detekteres og stoppes. Hvis du ønsker ve společnosti tjekke for gaslækager på dit apparat, skal du gøre det udenfor. Forsøg ikke at opdage gaslækager ved hjælp af en flamme; brug sæbevand.

Sådan kontrolleres, at apparatet er tilsluttet gasforsyningen på en forsvarlig måde

- Det er vigtigt at alle gasforbindelser er forbundet korrekt for at undgå gaslækager. • Den korrekte måde ve společnosti gøre det på, er ved ve společnosti smøre samlingerne med sæbevand. Hvis der dannes luftbobler, er der en lækage. Sluk omgående for gasstilførslen, ved nejrvne at lukke styringsventilen på gasbeholderen og derefter enhedens ventil. Tjek at alle forbindelser sidder godt fast. Tek igen med sæbevand. • Hvis gaslækagen bliver ved, returneres products to the forhandler forhandler až do afrøvning / reparation.

Brugsland	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	
Přístrojová kategorie	I3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Tilladte gasser	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, propan-G31 nebo blednutí		
Betjeningstryk	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Dysenummer	0,73		0,69	0,73	0,64
Beregnet forbrug	Butan - 160 g/h na hrnce (160 g/hx 2 = 320 g/vysoká)	Butan - 160 g/h na hrnce (160 g/hx 2 = 320 g/vysoká)	Butan - 160 g/h na hrnce (160 g/hx 2 = 320 g/vysoká)	Butan - 160 g/h na hrnce (160 g/hx 2 = 320 g/vysoká)	Butan - 160 g/h na hrnce (160 g/hx 2 = 320 g/vysoká)
Brutto, beregnet varmeinput	2,2 kW na brænder (2,2 kW x 2 = 4,4 kW i alt)	2,2 kW na brænder (2,2 kW x 2 = 4,4 kW i alt)	2,2 kW na brænder (2,2 kW x 2 = 4,4 kW i alt)	2,2 kW na brænder (2,2 kW x 2 = 4,4 kW i alt)	2,2 kW na brænder (2,2 kW x 2 = 4,4 kW i alt)

## Landnavn Forkortelser

AE = Forenede Arabiske Emirát	AL = Albáneec	AT = Østrig	BE = Belgíčan	CH = Švýcarsko
CZ = Česká republika	DE = Německo	DK = Dánsko	ES = španělština	FI = Finsko
FR = Frankrig	GB = Det Forenede Kongerge	GR = Grækenland	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Japonsko	KR = Korea	NL = Holandsko	NE = Norsko	PL = Polen
PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	RU = Rusko	RS = Srbsko	SI = slovinština
SK = Slovensko	SE = Sverige	TR = Kalkun	ZA = Sydafrika	

I 3B/P (30), I3+ (28-30/37) nebo I 3B/P (37), Kategorie zařízení: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH) Skub en godkendt slange på ventilens endestykke, indtil den sidder korrekt. I den anden ende monteres en passende lavtryksregulator. I3B/P(30): 30 mbar Konfigurace regulátoru pro butan nebo 30 mbar Konfigurace regulátoru pro propan 30 mbar Konfigurace regulátoru pro butan/propan.

I3B/P(37): 37 mbar Konfigurace regulátoru pro butan nebo 37 mbar Konfigurace regulátoru pro propan nebo 37 mbar Konfigurace regulátoru pro butan/propan.

I3+(28-30/37): 30mbar Butan-konfiguraceregulátor eller 37mbar Propan-konfiguraceregulátor.

Sørg igen for, at slangen sidder korrekt. Den anvendte slangetype skal overholde den relevantní EN-standard & a krav om umíštění.

I 3B/P (50) Kategorie zařízení: (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50): 50mbar Butan-konfiguraceregulátor eller 50mbar Propankonfiguraceregulátor eller 50mbar butan/propan blandingskonfiguraceregulátor.

Skrú en slange s korekcí gevindfittings a ende på ventilens venstre 1/4" BSP gevind. Fastgør en passende 50mbar lavtryksregulator on end af slangen. Den anvendte slangesamling skal overholde DIN 4815 del 2 eller tilsvarende.

## 2. Montáž a nabíjení plynu

### Tilslutning af gasforsyning •

Før enheden forbindes til en gasbeholder, skal det sikres at gummipakningen på regulatoren sidder som den skal og er i god funktionsstand.

• Pro nastavení slangu a regulátoru pro zvýšení, skalní výkop, při kontrole a nastavení je poloha „OFF“.

- Udfør denne kontrol hver gang enheden forbindes til gasbeholderen.
- Odstraňte další možnosti sledování při případném blokování.
- Sluchátka a regulátory pro zařízení.
- Sørg for, at gasforsyningen (gasforsyningen / gaspatron) er monteret på et Godt Ventilert Sted, væk fra antændelseskilder såsom åben ild og væk fra andre mennesker.
- Vrid eller sno ikke slangen. Sørg for at den trækkes væk fra enheden for at undgå forvitring beskadigelse af slangen på grund af varme.
- Sørg for at gasbeholderen holdes and opretstående stilling. Forbind til beholderen ved at skrue fast til med håndkraft indtil den sidder helt fast.
- Sørg for, at der er lavet en komplet gasforsegling (tjek for lugten af gas omkring forbindelsen). Kontroler ikke pro utætheder ved hjælp af åben ild. Brug kun varmt sæbevand påført ledene and apparatets tilslutninger. Enhver lækage vil fremstå som bobler omkring lækageområdet.
- Hvis du ikke kan udbedre gaslækagen, må enheden ikke anvendes. Kontakt na místní forhandler pro ve spočetnosti få hjælp.

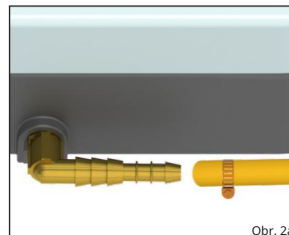
### Potlačení a nastavení plynů • Poté, co jste se

dostali do tří zařízení, kontrolujte nastavení do polohy „OFF“ nebo „vypni“ plyn. • Når du skal udskifte din tomme gasflaske, skal du sørge for, at gassen er lukket ved flaskeventilen. • Ryg ikke, mens du skifter gasflaske. • Fjern regulatoren fra den tomme gasflaske. • Fastgør regulatoren til den fulde gasflaske, instruktionerne trouba for om, hvordan man tilslutter gasforsyningen.

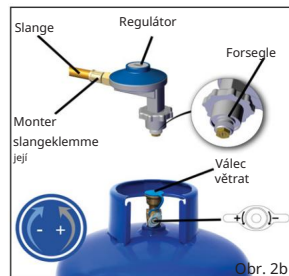
• Anvend samme pleje- og kontrolprocedurer, som hvis du monterede en ny gasflaske.

### Sådan tjekker du om din gasflaske er tom

- Nejjednodušší způsob, jak zkontrolovat, zda máte málo plynu, je zvednuti plynové láhve.
- Den nemmeste måde at kontrollere, om dit gasniveau er lavt, er at tage din gasflaske op.
- Hvis du opdager, at din gasflaske er lidt lettere end normalt, kan du veje cylinderen for at bestemme, hvor meget gas der er tilbage. De fleste cylindere har Tomvægten stemplet på halsen eller bundringen, and hvis den angivne vægt matcher vægten på din cylinder, er du løbet tør for gas. Ud fra vægtforskellen kan du så estimere den resterende mængde plyn.



Obr. 2a



Obr. 2b

## 3. Betjening af apparatet

- Når du betjener dette apparat, skal du sørge for, alle dele er i god stand, and at du har kontrolleret for eventuelle gaslækager før hver brug and tænding.
- Madlavningsoverflader kan nemt placeres and er klar til brug. Ingen montering nødvendig. • BEMÆRK VENLIGST: Sørg venligst pro at al beskyttende emballage and plastik fjernes fra enheden før den tages i brug.
- Vylepšená konstrukce s hloubkou šifky 180 mm a výškou 250 mm.

### Forholdsregler, der skal overholdes for optænding.

- Brug kun denne enhed på en fast, plan overflade.
- Po langtidsopbevaring skal apparatet efterses for insekter and edderkoppespind, der kan påvirke gasstrømmen

### Tænd apparatet with hjælp af piezo

- Det anbefales, at du fjerner alle kogeflader, når du forsøger at tænde for apparatet, for at gøre det lettere at se, hvornår brænderen er tændt.
- Pro tænde pro zařízení with hjælp f piezo-tænderen skal du trykke a dreje kontrolknappen 90° mod uret, and derefter trykke på piezo knappen for at tænde gassen (viz obr. 3). Hvis gassen ikke antændesed den første gnist, skal du dreje kontrolknappen tilbage til dens "OFF"-position. Prøv igen ved at trykke and dreje kontrolknappen mod uret and trykke på piezoknappen for at antænde gassen. Hvis gassen ikke er antændt inden for de første to til tre sekunder, skal du lukke kontrolventilen vede at the dreje kontrolknappen tilbage til dens "OFF"- position.
- Vent i 30 sekunder pro udlufte eventuel plyn, der har ophobet sig i brænderen. Gentag om nødvendigt ovenstående process, indtil flammen antændes. Flammen skal normalt Lyse inden for de første 1-2 sekunder.

### Optænding med en BBQ zapalovač

- Vedit studený start kanalizacího zařízení před horním okrajem, který se nachází na mnoha různých místech. Når du tænder et varmt apparat, anbefales det, at dette gøres ved at stikke en BBQ-lighter ind gennem et af udluftningshullerne under brænderen, indtil den er på linje med brænderen (Placer-Light IKbreren store BBænderQ) Tænd BBQ zapalovač. Mens BBQ lighteren er tændt, skal du trykke på and dreje kontrolknappen mod uret for at tænde for brænderen.



Obr

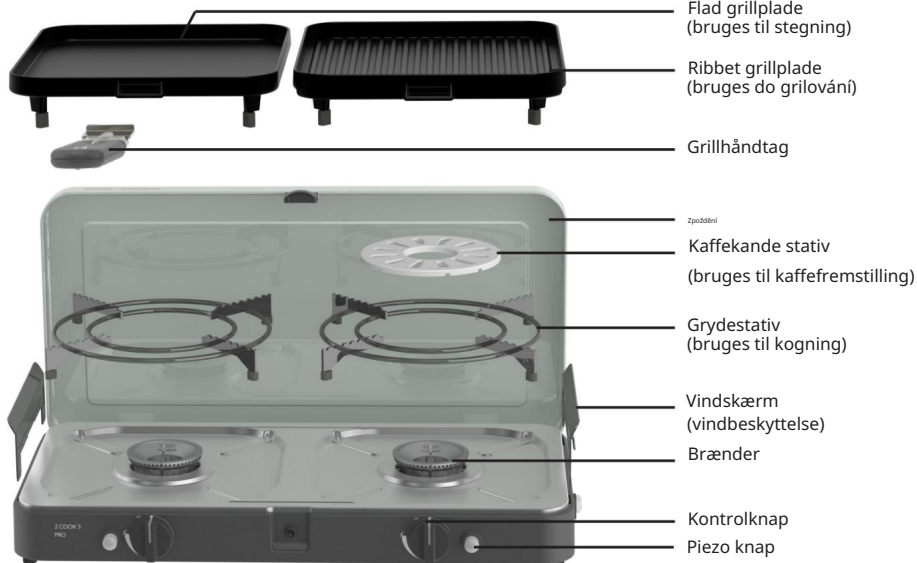
DK

Generel

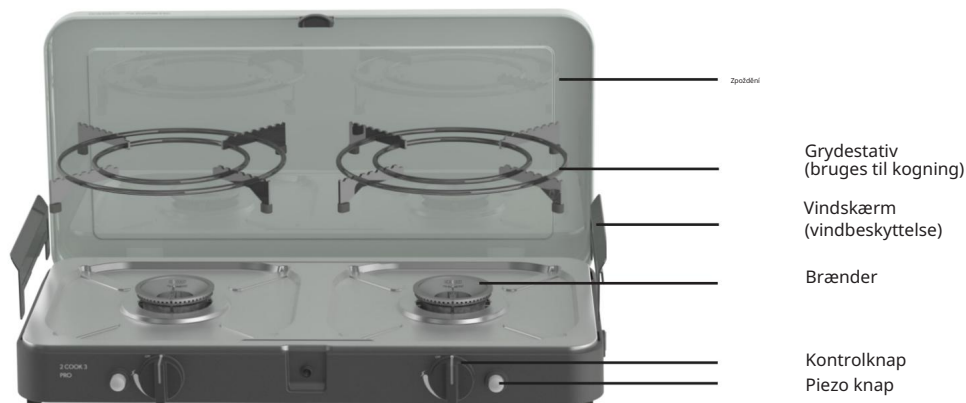
- Når apparatet er tændt, kan flammeintensiteten justeres ved at dreje kontrolknappen mod uret for at reducere flammen eller med uret for at øge flammen.
  - Ved tilberedning af mad med et højt fedtindhold, kan der opstå blusser, hvis den valgte varmeindstilling er for høj. Skulle dette ske, skru ned pro varmen, indtil opblussen ophører.
  - Flyt ikke apparatet, når det er i brug. Det er usikkert praksis at flytte apparatet, mens det er tændt, og det kan forårsage blusser.
- Poté, co se brug lukkes først reguleringsventilen på gasflasken (hvis relevant). Når flammen er suttet, lukkes regulatoringsventilen vå apparatet

## 4. Seznam komponent

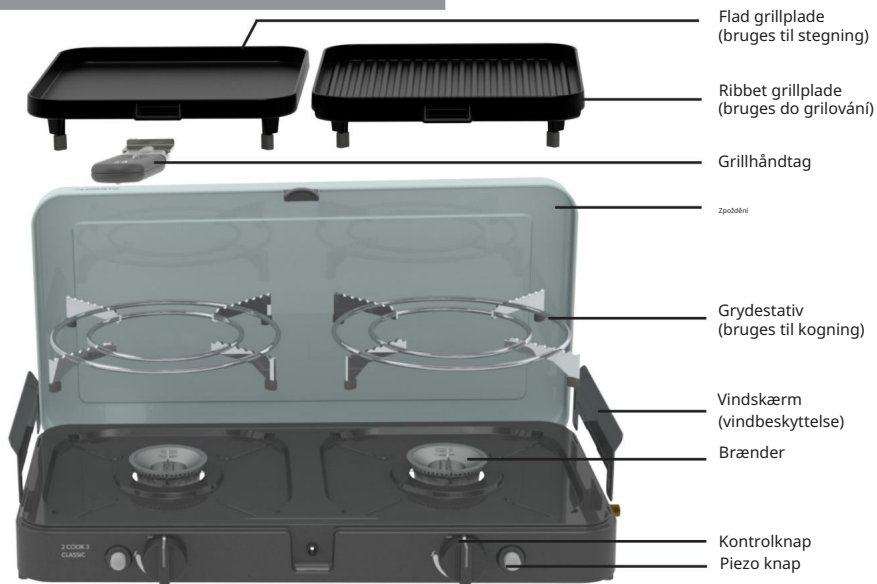
Kód produktu: 203P1-20



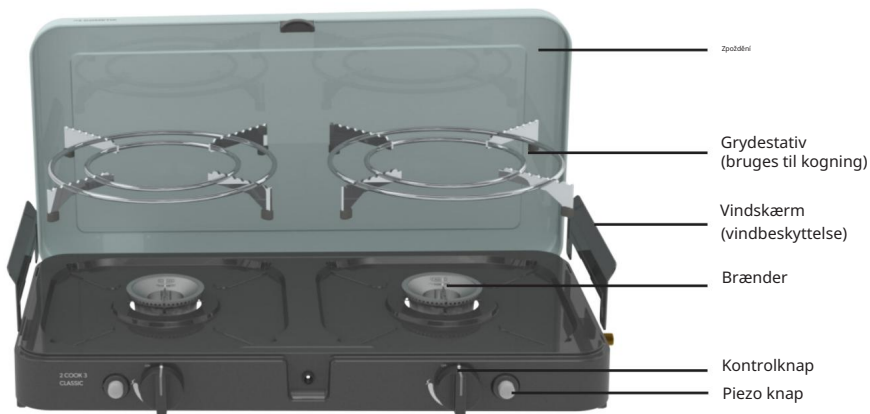
Kód produktu: 203P1-10



Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



Følgende er ikke inkluderet og sælges separat. Spørg din lokale forhandler pro tilgængelighed.



Měkké namáčení 2 Cook



Paella Pan 30  
(bruggy až paella /  
stegning)



Kaffekande stativ  
(standardní lékařský model  
203P1-20)



Ribbet grillplade  
(med håndtag)



Flad grillplade  
(med håndtag)

## 5. GreenGrill Madlavningsmuligheder

### GreenGrill Madlavning

De fleste madlavningsoverflader har vores GreenGrill-belægning. Denne keramiske belægning er fuldstændig PFOA-fri; det indeholder ingen giftige stoffer, og garanterer sundere madlavning!

#### FORBEREDELSE OG BRUG

- Pro 'krudte' din grill: Inden du bruger kogepladen første gang, kan du krydre den for at give kogeoverfladen et tyndt beskyttende lag, der forhindrer mad i at sætte sig fast. Det er ikke påkrævet, men vi anbefaler det. Det er meget nemt: Gnid rechte madolie overfladen and sæt den derefter over medium varme in 2-3 minutter. Når den er afkølet, vask kogepladen med sæbevand inden brug og smør den let med lidt olie (madolie efter eget valg, f.eks. solisikkeolie). Den er klar til at gå! • Bemærk: GreenGrill belægning leder varme bedre end produkter med en almindelig (PTFE) nonstick belægning. Vi anbefaler derfor kun at bruge 75 % af kraften af det, du er vant til. • Lad aldrig kogepladen stå på varmekilden uden olie. Påfør et tyndt lag olie med et køkkenrulle eller en børste, før du placerer kogepladen på varmekilden. Sørg for at have olieret alle dele, så med f.eks. et BBQ-gitter inkluderer også de hævede kant.
- Vi anbefaler at stege i solisikkeolie eller rapsolie på grund af det høje kogepunkt. Olivenolie kan have et relativt lavt kogepunkt, hvilket kan få ingredienserne til at klæbe til gryden eller brænde på. Vi anbefaler derfor ikke v bruge olivenolie. Tip: Påfør stuetemperatur inden stegning. Dette forhindrer ve společnosti klæber til kogepladen.
- Brug altid silikoneog/eller træredskaber, så GreenGrill-belægningen ikke beskadiges. Brug aldrig metalredskaber, da dette kan beskadige Belægningen.

#### RENGØRING

- Lad kogepladen køle af før rengøring. Ekstreme temperaturudsving kan føre til deformation af kogepladen. • GreenGrill-belægningen er „Easy Clean“. Varmt sæbevand med en blød svamp er tilstrækkeligt til at rengøre kogepladerne med GreenGrill Belægningen. Undgå skuresvampe nebo ståluld. • Hvis kogepladen har madrester fra tidligere brug, kan disse klæbe til belægningen og forårsage brune pletter. Disse steder kan ingredienser klæbe til kogepladen, fordi belægningen ikke længere kan nås. Sørg for, at disse pletter er fjernet korrekt før brug. • Ved genstridige pletter eller rester på paellapanden eller brædepanden kan du prøve at ligge i blød i varmt sæbevand natten over eller bruge "eddikemetoden": Hæld et lag eddike i gryden og varm gryden lidt op. Eddiken behøver ikke at koge og bør aldrig fordampe helt. Hæld eddiken ud af gryden, rens gryden med sæbevand og gryden er som ny. Bemærk: Opvarmning af eddike kan afgive en ubehagelig lugt. • CADAC | DOMETIC Soft Soak (selges separat) er det ideální ledsagerprodukt til at lette iblødsætning natten ptes. Når du bruger Soft Soak, anbefaler vi at placere kogeoverfladen med forsiden nedad, hvilket giver mulighed for maksimal iblødsætning og også bruger mindre vand.
- Bemærk, v hvis du bruger Soft Soak 2 Cook, kan du lægge begge riste a blød samtidigt. Pro at gøre dette skal du placere den ene gitterside opad og den anden nedad som vist på billederne. • Eventuelle genstridige pletter, der er tilbage efter iblødsætning, kan løses og børstes væk med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (samostatný samostatný)
- Tør med en blød klud, færdigt!

#### VEDLIGEHOLDELSE

- Vi anbefaler at hælde lidt olie på kogepladen efter rengøring og sprede den med køkkenpapir. Olien tætnet overfladen mod udefrakommende luft og fugt. Det sikrer også, at maden ikke brænder fast and overfladen.
- Anbring kogepladen i en plastikpose, før du lægger den a opbevaringsposen for at sikre, at opbevaringsposen forbliver ren og på pro olie.
- Opbevaringsposen forhindrer skader v GreenGrill-belægningen and di product.



Iblødsætning med Soft Soak 2 Cook (Medfølger ikke na grillu)



Soft Soak Brush

### Madlavningsmuligheder

- Tilgængelige tilberedningsmuligheder er: (Brug forrunder i tilfælde af blæsende forhold)

**Grilování:** Denne tilberedningsmulighed er ideal til to Fedtfri grilling of kylling, pølser, kotteletter, kebab, fisk eller grøntsager. Til denne type madlavning skal du bruge grillpladen.

Forsigtig: Bemærk venligst, at når du tilbereder fedt kød, kan der sprøjte noget fedt på enheden, hvilket kan forårsage opblussen. Vær forsigtig, når du håndterer sådant kød. Tilberedningstemperaturerne kan nemt justeres, så de passer til dine egne behov ved at dreje på kontrolknappen for at regular temperaturen.

**Stegning:** Denne je ideální pro røgte fritter, fisk, morgenmad, pandekager, rejer, paella a grøntsager. Til denne type madlavning skal du bruge den flyde grill. Bemærk venligst, at da den er en lav pande, er den ikke egnet til friturestegning. Nenechte se hčyčkat v rengøre overflade tilskynder til minimal brug af fedt til and madlavning.

**Kogning:** Til denne type madlavning skal du placere grydestativet i dets placeringsriller og sikre, at det sidder korrekt. Placer en passende gryde (stejně jako konec 180 mm i průměr nebo jen konec 250 mm i průměr). En liter vand vil koge på cirka 6 minutter afhængigt af forholdene, størrelsen på den brugte gryde osv. Brug forrunder a tilfælde af blæsende forhold.

Bemærk: Når du bruger små gryder, skal du ikke forsøge at bruge gryder with plastikhåndtag, da disse kan blive ekstremt varme.

**Paella:** Denne tilberedningsmulighed er ideal til at tilberede paellaer, risottoer, pastaretter, traditionel morgenmad osv. Paella Pan 30 er lavet af højvalitetsmateriale højvalitets presset aluminium, der fremragende varmefordeling and fastholdelse.

**Kaffe:** Denne mulighed er ideal til at brygge en varm kop kaffe. Ideální pro všechny, kdo chčtjí, aby vám pomohli.

## 6. Rengøring

• Det anbefales at rengøre enheden efter hver gang, den har været i brug. Dette vil forlænge enhedens levetid. • Lad apparatet køle af, før du rengør det. • Brug en fugtig klud opvredet a en opløsning af sæbevand til at rengøre udvendige overflader. • Selve enhedens korpus rengøres ved at tørre den af med en fugtig klud, om nødvendigt med lidt rengøringsmiddel på. • NEDS/ENK IKKE I VAND da det vil betyde at der kan trænge vand ind i brænderrøret og medføre at enheden ikke fungerer rigtigt. • Grillpladen er belagt med en sej, holdbar non-stick keramisk belægning, der er blevet brugt with stor succes på nogle af de bedste køkkenredskaber i verden. Ikke desto mindre kan pleje af det hjælpe dig med at nyde mange års sund, ne, non-stick madlavning. • Pánské keramické nepřilnavé a trvanlivé držáky, které umožňují pohodlné nošení. Det anbefales derfor, at der kun bruges plast- eller træredskaber ved madlavning.

• Lad altid grillen/pladen køle af, før den nedsænkes and van. • Sørg for, at der ikke kommer vand ind på brænderne eller pilot-/lysområdet. Tør apparatet helt tørt før brug. • Brug ikke slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige overfladerne. • Rengør apparatet efter hver brug. Po rengøring genbehandles kogefloden nechte med olie. • Brug ikke højtryksdampudstyr eller en vandstråle til at rengøre apparatet. • Bemærk: Ved genstridige pletter kan CADAC ovenrens bruges.

## 7. Opbevaring

• Lad altid enheden køle af og rengøres før opbevaring. • Sluk pro gasforsyningen til Apparaten, Afbryd og fjern gasforsyningen fra apparatet. • Opbevar aldrig et apparat med tilsluttet gasforsyning, dette er en usikker praksis. • Obsluha zařízení a plynu pro syntézy a ventilace všech typů z brážděných materiálů. Opbevaring af cylindere skal helst være udendørs og må IKKE være i en kælder.

## 8. Vedligeholdelse og fejlfinding

### Vedligeholdelse

• Hvis du rengør a vedligeholder dit apparat regelmæssigt, forlænges di apparats levetid, and risikoen for problemer mindskes. • Dette apparat kræver ikke planlagt vedligeholdelse. • Dette apparat må kun serviceres of a autoriseret person. •

Kontrolní regelmáássigt din gasslange and tilslutninger for tegn på utætheder, og hver gang gasflasken genfyldes eller monteres på přístroj ved hver brug.

### Fejlfinding

I tilfælde af en sprøjtende flamme eller en blokeret stråledyse:

• Rengør din brænderport i tilfælde af spild.

Vi anbefaler at rense eller udskifte dysen hver sjette (6) måned for at sikre fortsat effektiv drift af dit apparat.

• Hvis apparatet fungerer unormalt after opbevaring, or alle controller ikke har isoleret problems, can Stråledysen være blokeret. En blokeret stråledyse indikeres med en svagere gullig flamme eller slet ingen flamme i ekstreme tilfælde. Under disse omstændigheder vil det være nødvendigt at fjerne og inspicere og grundigt rengøre fremmedlegemer, der måtte have samlet sig i apparatet.

• Dette kan gøres ved at fjerne stråledysen med standardværktøj og blæse snavs fra stråledysen, alternative kan du købe nye stråledyser hos v místním butikú. Forsøg ikke at rense dysen mekanisk.

### Udskiftning ab a block jetdysen:

• Dit apparat er udstyret med en specific størrelse stråle for at regulere den korrekte mængde gas. •

Skulle hullet a stråledysen blive blokeret, can det resultere in lille flamme nebo slet ingen flamme. Forsøg ikke at rense dysen med en stift eller anden sådan enhed, da dette kan beskadige åbningen, hvilket can gore apparatet usikkert.

• Pro udskifte dysen:

Fjern eventuelle kogeflader, luk låget og vend apparatet on hovedet. Skru forsigtigt bundpanelet af ved at fjerne skrueerne (obr. 4).

Skruen til den eller de berørte brænder(e) af (obr. 5), løsn forsigtigt og slip brænderen vist for at blotlægge strålen. Bemærk at brænderen er tilsluttet piezo-kablet, efter udskiftning af strålemundstykket og genmontering skal du kontrollere, at dette kabel stadig er tilsluttet.

Nu hvor jetdysen er synlig på ventilen, skal du fjerne dysen med en passende skrueøggle (obr. 6).

Brug ikke en tang til at fjerne dysen, da dette can beskadige strålen og gore den ubrugelig nebo umulig at fjerne.

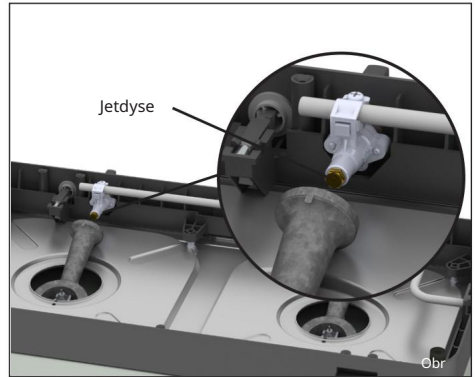
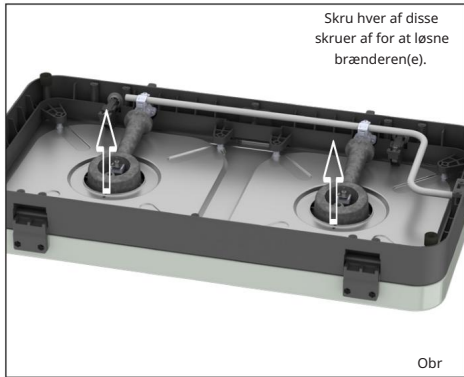
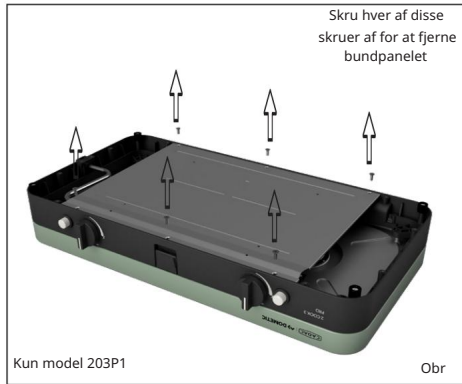
Skru den nye stråle ind i ventilen. Pokud chcete, můžete se podívat, jak je to možné.

• Prodávějte proces om pro at samle enheden igen.

### Udskiftning af slangen:

• Montringen af en slange er beskrevet a afsnit 2

DK





## 9. Reservedele og tilbehør

• Brug altid originale reservedeler da de er designet pro å gi optimalní ytlse

Reservedele		Tilbehør			
Vare	Varenr	Vare	Varenr		
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Jet 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Jet 0,69 37 mbar) HM6-064 (Jet 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Garanti

Garant CADAC Europe BV DEN OPRINDELIGE KØBER pro osobní plynové zařízení CADAC Europe BV, vždy v pátek pro fejl a materiály a fremstilling od købsdata tak følger:

Ventilátor:	2 år
Plastikdele:	Záruka 1 rok 2
Trykstøbning	roky
Emaljedele:	1 rok
Brændere:	

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

CADAC Europe BV mûže být vyrobená z vysoce kvalitního nástavce pro zařízení købsdato. DU SKAL DERFOR ALTID OPBEVARE DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.

Poskytujeme záruku až do opravy nebo údržby po odstranění, při více vadách při běžném servisu a servisu, po nedostatečných opravách, po indikaci, až po poškození CADAC Europe BVs. Chcete-li se vrátit zpět do kontaktu s kundeservice a získat informace prostřednictvím denních informací, před hledáním a brugsanvisningem. åfremt CADAC Europe BV bekræfter defekten og Godkender dit krav, nebo CADAC Europe BV vælge at udskifte delene uden beregning. Společnost CADAC Europe BV se vrátí ke køfnum, portum a fragmentum.

Denne begrænsede garanti dækker ikke fejl eller betjeningsproblemer, der skyldes uheld, misbrug, forandringer, forkert samling, vandalisme, forkert installation eller forkert eller vedligeholdelse eller service, eller undladelse af at mengeels, der skyldes uheld, misbrug, forandringer, forkert samling, vandalisme, forkert installation grænset til skader, forårsaget af insekter i brænderrør, jsem beskrevet a denne brugsanvisning.

Forvitring eller skader på grund af strenge vejforhold såsom hagl, orkaner, jordskælv, tornadoer, misfarvning på grund af udsættelse for kemikalier enten direkte eller i atmosfæren er garantiket a dægrunde garantiket.

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

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

CADAC Europe BV není k dispozici žádná osoba nebo společnost pro překročení žádný formulář pro forpligtelser nebo garanti a forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af udstyr og ingen sådanne repræsentationer er Bindende for CADAC Europe BV.

Denne garanti gælder kun for producer, solgt and detailhandelen.

For at nyde og sikre dit apparats lange levetid, skal du følge afsnittet om rengøring og vedligeholdelse i denne vejledning.

## Explicación de los símbolos



¡Reciclado de material de embalaje. Coloque el material de embalaje en los contenedores de residuos de reciclaje apropiados siempre que sea posible.

para usar al aire libre!

¡Este aparato no se puede utilizar en lugares cerrados como un balcón exterior, un porche o una zona de entretenimiento!

instrucciones de uso con cuidado para familiarizarse con el aparato antes de conectarlo al recipiente de gas.  
**Guarde estas instrucciones para futura referencia.**

## 1. Información de seguridad

Estas instrucciones son para su seguridad y para ayudarlo a evitar el riesgo de lesión y/o daño. Todas las garantías se caducarán si usted no sigue estas instrucciones.

- Zařízení je v souladu s normami BS EN 484. • Plynová zařízení využívající ventilaci pro účinnou ochranu a záruku zabezpečení uživatelů a jiných osob a médií. Žádné utilice el aparato en un área sin ventilación. Está diseñado solo para uso en exteriores. • La habitación donde se usa este aparato debería tener una ventana o una puerta que pueda abrirse total o parcialmente durante el uso. Si no hay una ventana o puerta disponible para la ventilación de la habitación, se debe instalar ventilación extra para su seguridad. • Asegúrese de usar el aparato en una zona bien ventilada. • REKLAMA: LAS PIEZAS DOSTUPNÉ PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES.

MANTENGA

A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS. • Lea estas instrucciones antes de utilizar el aparato. • ¡Usar en exteriores solamente!

### Montaje y uso •

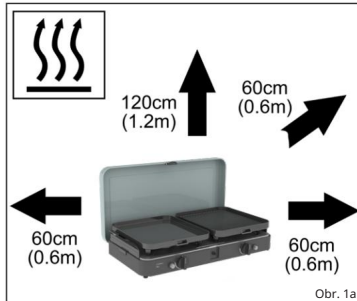
- No use el dispositivo si tiene sellos dañados o desgastados. • No utilice un aparato con pérdida, dañado o que no funcione correctamente. • Maneje el aparato con cuidado, no lo deje caer. • Siempre opere el aparato sobre una superficie firme y nivelada. • Asegúrese de que el producto armado quede estable y que no se balancee. • Este aparato no es adecuado para su instalación o conexión a un suministro de gas ředitel školy.
- Asegúrese de que el aparato se utilice lejos de materiales inflamables. Las vzdálenosti mínimas seguras syn: Sobre el aparato: 120 cm, en la parte posterior y en los lados: 60 cm (obr. 1a).
- Al usar una olla, el tamaño mínimo recomendado de la olla es de 180 mm y el tamaño máximo recomendado es de 250 mm.
- No utilice ninguna superficie de cocción u olla que sea más grande que el tamaño doporučeno. Nuestras superficies de cocción han sido diseñadas específicamente para permitir que escape la combustión de gas y el cierre de este espacio podría afectar el rendimiento de este electrodoméstico.
- No modifique este aparato, cualquier modificación puede ser peligrosa. Ne lo utilice para nada para lo que no haya sido diseñado. • No mueva el aparato mientras lo esté utilizando. • No deje nunca el aparato sin atender cuando esté encendido. • Durante el uso, las partes del aparato se calienta (particularmente el quemador). Evite tocar las partes calientes con las manos sin protección. Se recomienda el uso de manoplas de cocina. • Asegúrese de que todas las superficies de cocción/soportes para ollas estén colocados correctamente cuando utilice el aparato. • La unidad viene con un práctico estuche de transporte.

### Manguera

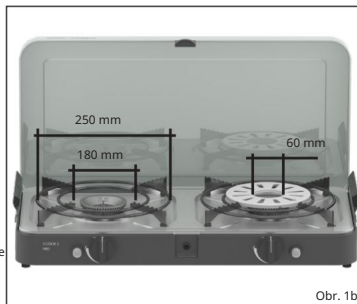
- Debe verificarse la manguera y el sello en el regulador para detectar desgaste o daños antes de cada uso y antes de la conexión con el plynový cilindro.
- Žádné utilice el aparato si la manguera está dañada o desgastada. Reemplace la manguera. • No retuerza ni aplaste la manguera. • La longitud de la manguera no debe ser menor de 0,8m y no superará 1,2m. Sustituya la manguera cuando esté dañada o muestre signos de sequedad o resquebrajamiento.

### Contenedor de gas EI

- gas se suministra a la unidad a través de una manguera y un regulador. La manguera y el regulador se pueden conectar a una botella de gas o a un Power Pak, que es un dispositivo que lleva dos o más cartuchos de gas. Poznámka: la manguera, el regulador y el Power Pak no se suministran con el aparato.
- INTENTAR AJUSTAR OTROS TIPOS DE CILINDROS DE GAS O CARTUCHOS DE GAS (UTILIZADOS JUNTO CON EL POWER PAK) PUEDE SER PELIGROSO.
- Este aparato solo debe usarse con una manguera y un regulador aprobados. • Samostatně použití s válcem plynu bez přesahu 500 mm výšky (sin incluir el regulador) a 400 mm kotvy. • Asegúrese de que el cilindro de gas esté bien fijo o cámbielo a un área bien ventilada, preferentemente en el exterior, lejos de cualquier fuente de ignición como por ejemplo, lamy abiertas y lejos de otras personas.
- Mantenga los cilindros de gas lejos del calor y las lamas. No lo coloque sobre una estufa o sobre ninguna otra superficie caliente. • Los contenedores rechargeables deben usarse solo en posición vertical para garantizar la extracción adecuada del hořlavě. El incumplimiento de esto puede causar la descarga de liquido del contenedor de gas, lo que resulta en condiciones de funcionamiento peligrosas.
- Žádný záměrný únik plynu není přesný a funkční.
- El contenedor de gas debe desconectarse del aparato después de su uso o durante el almacenamiento.



Obr. 1a



Obr. 1b

Retroceso de la llama

- En el caso de retroceso de la llama (cuando la llama retrocede y se enciende en la boquilla), apague inmediatamente el suministro de gas cerrando la válvula de control en el cilindro de gas y luego la válvula del aparato. Después de que se extinga la llama, docela el regulador y revise la condición de su sello. Sustituya el sello si tiene dudas. Vuelva a encender el aparato. Si se produkoval retrocesos de las llamas en forma persistente, devuelva el producto a su agente de reparación autorizado.

Fugas

- Si hay una pérdida en su aparato (olor a gas), apague el suministro de gas, en primer lugar en el cilindro de gas y luego en su aparato girando las perillas relevantes totalmente en el sentido de las agujas del reloj. Sáquelos afuera inmediatamente a un lugar bien ventilado y sin llamas donde se pueda detectar y detener la pérdida. Si desea revisar el aparato para ver si hay pérdidas, hágalo al aire libre. Žádný úmyslný detektor pérdidas utilizando fuego, utilice agua jabonosa.

Co komprobar que el aparato está conectado correctamente al Suministro de gas • Todas důležitě

pro todas las conexiones de gas esté correctamente conectadas para evitar cualquier pérdida de gas. • La forma correcta es empapar las juntas con agua jabonosa. Si se forman burbujas, entonces hay una pérdida de gas. Apague inmediatamente el suministro de gas, primero cerrando la válvula de control en el cilindro de gas y luego la válvula del aparato; revise que todas las conexiones estén adecuadamente ajustadas. Vuelva a revisar utilizando agua jabonosa. Pokud trvá plyn, vyrábí se a vyrábí a distribuuje společnost CADAC Europe BV pro kontrolu / opravu.

- Si persiste la fuga de gas, devuelva el producto a su distribuidor local para su inspección/repación.

Země USA	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 a ZA	AT, CH, DE & SK
Kategorie zařízení	I 3+ (28-30/37)	3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Plyny permitidos	Butano-30	Propano-G31	Butano-G30, Propano-G31 nebo mezcla	
presión de funcionamiento	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar 50 mbar
Número de la boquilla	0,73	0,69	0,73	0,64
Uso nominální	Butano - 160 g/h por quemador (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butano - 160 g/h por quemador (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butano - 160 g/h por quemador (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butano - 160 g/h por quemador (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)
Entrada de calor nominální bruta	2,2 kW por quemador (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW por quemador (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW por quemador (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW por quemador (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)

## Abreviaturas de nombres de países

AE = Emiratos Árabes Unidos	AL = Albania	AT = Rakousko	BE = Bélgica	CH = Suiza
CZ = Republica checa	DE = Alemania	DK = Dinamarca	ES = Španělsko	FI = Finsko
FR = Francia	GB = Reino Unido	GR = Řecko	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Japonsko	KR = Korea	NL = Países Bajos	NE = Noruega	PL = Polonia
PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	RU = Rusko	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Eslovaquia	SE = Suecia	TR = Turquía	ZA = Sudáfrica	

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

Empuje una manguera aprobada en la cola de la válvula hasta que esté correctamente asentada. En el otro extremo, conecte un regulador de baja presión adecuado.

I3B/P(30): Regulátor konfigura ce butanu 30 mbar nebo regulátor konfigura ce propanu 30 mbar nebo regulátor konfigura ce mezcla de butano/ propano 30 mbar.

I3B/P(37): Regulátor konfigura ce butanu 37 mbar nebo regulátor konfigura ce propanu 37 mbar nebo regulátor konfigura ce mezcla de butano/ propano 37 mbar.

I3+(28-30/37): Regulátor konfigura ce butanu 30 mbar nebo regulátor konfigura ce propanu 37 mbar.

Una vez más, asegúrese de que la manguera esté correctamente asentada. El tipo de manguera utilizada deberá cumplir con la norma EN relevantní y el requisito de localización.

I 3B/P (50) Kategorie přístrojů: (AT, DE, CH, SK)

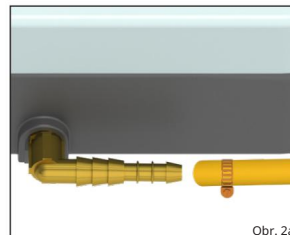
I3B/P(50): Regulátor konfigura ce butanu 50 mbar o Regulátor konfigura ce propanu 50 mbar o Regulátor konfigura ce mezcla de butano/propano 50 mbar.

Atornille una manguera con los accesorios roscados correctos en cada extremo, en la rosca izquierda de 1/4" BSP de la válvula. Připojte se k regulaci tláku 50 mbar adecuado en el extremo de la manguera. Spojení manguera s 2 ekvivalenty podle DIN 4815.

## 2. Colocación y cambio del cilindro de gas

### Conexión del suministro de gas

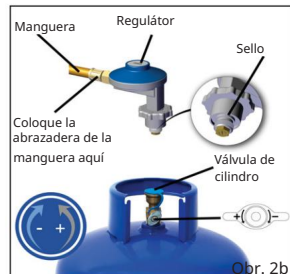
- Antes de conectar el aparato a un suministro de gas, asegúrese de que el sello de goma en el regulador esté en posición y en buenas condiciones.
- Antes de conectar la manguera y el regulador al aparato, verifique que la perilla de control del aparato esté en la posición „OFF“:
  - Realice esta comprobación cada vez que coloque el aparato en una botella de gas. • Sople el polvo de la abertura de suministro de gas para evitar un posible bloqueo del chorro. • Nainstaluje manguera y un regulador aprobados en el aparato. • Asegúrese de que el suministro de gas (cilindro de gas/cartucho de gas) esté instalado en un lugar bien ventilado lejos de cualquier fuente de ignición, como llamas abiertas y lejos de otras personas.
- No retuerza ni pellizque la manguera. Asegúrese de que esté alejado del cuerpo de la estufa para evitar el deterioro o daño de la manguera causado por el calor.
- Asegúrese de que el cilindro de gas se mantenga en posición vertical en todo momento, conéctelo al cilindro atornillándolo con la mano hasta que encaje completamente.
- Asegúrese de que se haya hecho un sell de gas completo (verifique el olor a gas alrededor de la junta de conexión). No compruebe si hay fugas con una lama desnuda. Utilice únicamente agua jabonosa templada, aplicada en las juntas y conexiones del aparato. Cualquier fuga aparecerá como burbujas alrededor del área de fuga.
- Bez použití plynu, bez použití zařízení. Si tiene dudas, póngase en contacto con su distribuidor más cercano.



Obr. 2a

### Cómo desconectar y cambiar el suministro de gas

- Después de su uso, gire la perilla de control del aparato a la posición "OFF" y cierre el suministro de plyn.
- Cuando necesite reemplazar su cilindro vacío, asegúrese de que el gas esté cerrado en la válvula del cilindro.
- Žádný výpar mientras cambia el cilindro. • Odejďte do důchodu el regulador del cilindro vacío. • Conecte el regulador al cilindro lleno, konzultujte las instrucciones anteriores sobre como conectar el plynárenský úřad.
- Aplique los mismos procedimientos de cuidado y verificación que si estuviera colocando un cilindro de gas nuevo.



Obr. 2b

### Cómo verificar si su cilindro de gas está vacío

- La manera más fácil de verificar si tiene poca gasolina es levantando su cilindro de gasolina. • Si cree que su cilindro de gas se siente un poco más liviano de lo que le gustaría, pesar el cilindro es una excelente manera de ver cuánto gas queda. La Mayoría de los cilindros tendrán el peso vacío estampado en el cuello o en el anillo del pie, y si el peso indicado en el sello y el peso de su cilindro son iguales, se quedó sin gasolina. Luego puede aproximar la cantidad de gas que le queda por la diferencia de peso.

## 3. Funcionamiento del aparato

- Cuando opere este aparato, asegúrese de que todas las piezas estén en buen estado de funcionamiento y de que haya verificado que no haya fugas de gas antes de encender el aparato con cada uso.
- Las superficies de cocción se pueden colocar fácilmente y están listas para usar. Bez nutnosti montáže. • POR FAVOR, TENGA EN CUENTA: asegúrese de quitarle al aparato todo el embalaje protector y el plástico antes de usarlo.
- El aparato fue diseñado para usar con recipientes de cocina que no debe ser mens de 180 mm de diámetro y que no excedan los 250 mm de diámetro.

### Precauciones a pozorovatel antes del encendido.

- Utilice este aparato únicamente sobre una superficie firme y nivelada. • Después de un almacenamiento prolongado, inspeccione el aparato en busca de insectos y telarañas que puedan afectar el flujo de gas.

### Encendiendo el dispositivo usando el piezo. • Se recomienda

- quitar cualquier superficie de cocción cuando se intente encender el aparato, para que sea más fácil ver cuando el quemador está encendido. • Para encender el aparato usando el encendedor piezoeléctrico, presione y gire la perilla de control 90° en sentido antihorario, luego presione el botón piezoeléctrico para encender el gas (vea la obr. 3). Sílový plyn není s ohledem na základní podmínky, gire la perilla de control nuevamente a la posición "OFF". Vuelva a intentarlo, presionando y girando la perilla de control en sentido antihorario a presionando el botón piezoeléctrico para encender el gas. Sílový plyn se nenachází v žádném případě otřesy o tři segundos, la valvula de control debe cerrarse girando la perilla de control a la posición "OFF". • Espere aproximadamente treinta segundos para dejar escapar el gas acumulado dentro del quemador. Repita el proceso anterior, si es necesario, hasta que se encienda la lama. La lama normalmente debería encenderse dentro de los primeros uno o dos segundos.

### Encendido con encendedor de barbacoa

- V době, kdy se pobaví ve všední dny, je připraveno začít s instalací před instalací na placa de cocción deseada. Cuando encienda un aparato caliente, se recomienda hacerlo insertando un encendedor de barbacoa a través de uno de los orificios de ventilación debajo del quemador hasta que quede al ras con el quemador (NO coloque el encendedor de barbacoa adorific de barbacoa just.) Enciende el encendedor de barbacoa. Mientras el encendedor de barbacoa está encendido, presione y gire la perilla de control en sentido antihorario para encender el quemador.



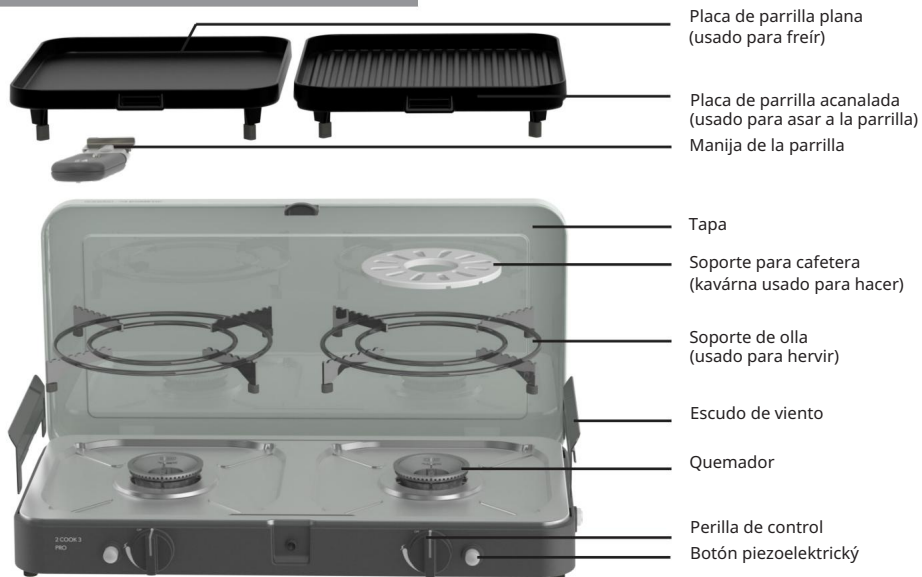
Obr

Všeobecné

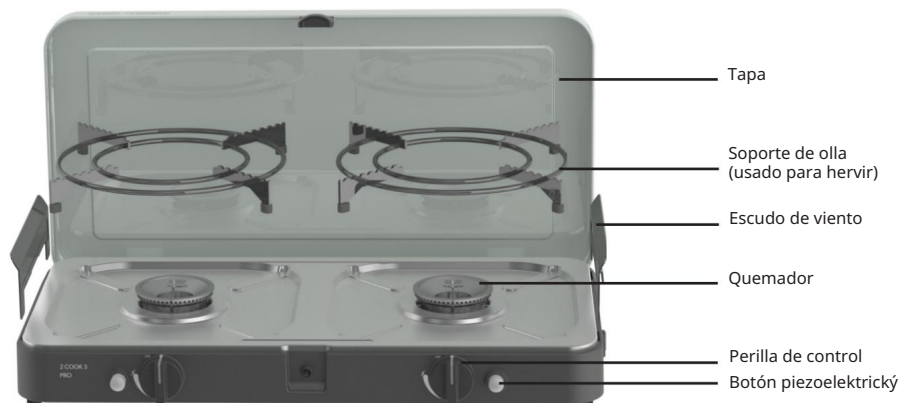
- Cuando el aparato está encendido, la intensidad de la llama se puede ajustar girando la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la llama o en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la la.
- Cuando cocine alimentos con un alto contenido de grasa, pueden ocurrir destellos si el ajuste de calor seleccionado es demasiado alto. Si esto sucede, baje el fuego hasta que se detenga la llamarada. • No mueva el aparato cuando esté en uso. Es una práctica insegura mover el aparato mientras está encendido y puede causar llamaradas. • Después del uso, primero cierre la válvula de control en el cilindro de gas (si odpovídají). Cuando la llama se apague, cierre la válvula de ovládání přístroje.

## 4. Seznam komponent

Kód produktu: 203P1-20

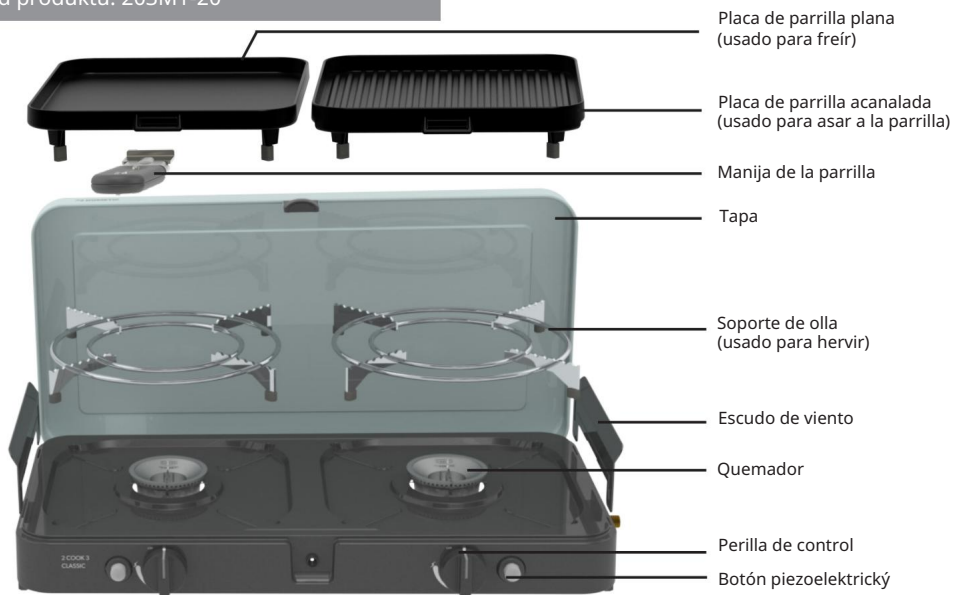


Kód produktu: 203P1-10

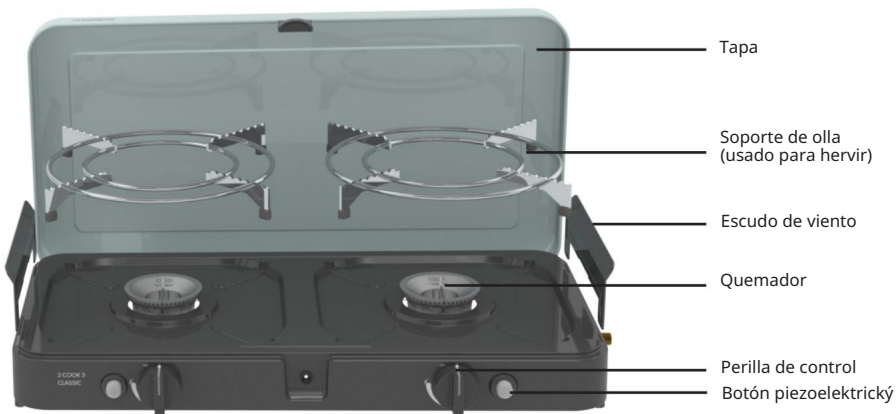


ES

Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



Los siguientes no están incluidos y se venden por separado. Předpokládáme, že místní distribuce je k dispozici.



Měkké namáčení 2 Cook

Paella Pan 30  
(použití pro paellu/  
Freír)Podpora pro kávníru  
(Estándar con  
modelo 203P1-20)Placa de parrilla  
acanalada  
(con mango de  
parrilla)Placa de parrilla  
plana  
(con mango de  
parrilla)



## 5. Opciones de cocción GreenGrill

### GreenGrill Cocinando

La Mayoría de las superficies de cocción tienen nuestro recubrimiento GreenGrill. Este revestimiento cerámico está completamente libre de PFOA; no contiene sustancias tóxicas y garantiza una cocción más sana!

#### PRÉPRAVA USO

- Para 'sazonar' la superficie de cocción: antes de usar la placa de cocción por primera vez, puede sazonar para darle a la placa de cocción una fina capa protectora que evite que los alimentos se peguen. Žádné doporučení není povinné. Je to mnoho: frote ligeramente aceite de cocina en la superficie, luego colóquelo a fuego medio durante 2-3 minutos. Cuando esté fría, lave la superficie de cocción con agua jabonosa antes de usarla y engrásela ligeramente con un poco de aceite (aceite de cocina de su elección, por ejemplo, aceite de girasol). ¡Está listo para funcionar!
- **Poznámka:** Zelené grilování přispívá k vyššímu příjmu kalorií s normálním antiadherentním účinkem (PTFE). Por lo tanto, recomendamos usar solo el 75 % de la potencia a la que está acostumbrado.
- Nunca deje la superficie de cocción sobre la fuente de calor sin aceite. Aplique una fina capa de aceite con una toalla de papel de cocina o un cepillo antes de colocar la superficie de cocción sobre la fuente de calor. Asegúrese de haber engrasado todas las piezas, por ejemplo, una parrilla de barbacoa también incluye bordes elevados.
- Recomendamos freír en aceite de girasol o aceite de colza debido al alto punto de ebullición. El aceite de oliva puede tener un punto de ebullición relativamente bajo, lo que puede hacer que los přísady se peguen a la sartén o se quemen. Z tohoto důvodu nelze doporučit použití oleje de oliva. Consejo: lleve la carne o el pescado a temperatura ambiente antes de freírlos. Esto evitará que se pegue a la superficie de cocción.
- Utilice siempre utensilios de sílica y/o madera para evitar dañar el recubrimiento GreenGrill. Nunca use utensilios de metal ya que esto puede dañar el revestimiento.

#### LIMPIEZA

- Deje que la superficie de cocción se enfríe antes de limpiarla. Los cambios extremos de temperatura pueden causar la deformación de la superficie de cocción.
- Recubrimiento GreenGrill je 'Easy Clean'. El agua jabonosa tibia con una esponja suave es suficiente para limpiar las superficies de cocción con revestimiento GreenGrill. Evite los estropajos o la lana de acero.
- Si la superficie de cocción tiene restos de comida de un uso anterior, se pueden adherir al revestimiento, lo que puede provocar manchas marrones. En estos lugares, los folderes pueden adherirse a la superficie de cocción porque ya no se alcanza el recubrimiento. Asegúrese de que estas manchas se eliminen correctamente antes de usar.
- En el caso de manchas o residuos persistentes en la paellera o la sartén, puede intentar remojarlos durante la noche en agua jabonosa caliente o usar el "método del vinagre": vierta una capa de vinagre en la sartén ligtrigna y caliente. El vinagre no tiene que hervir y ciertamente no debe evaporarse por completo. Vierta el vinagre de la sartén, limpie la sartén con agua jabonosa y la sartén estará como nueva. **Poznámka:** calentar el vinagre puede desprender un olor desagradable.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (se vende por separado) je doplňkový produkt ideální pro použití el remojo durante la noche. Al usar el remojo suave, recomendamos colocar la superficie de cocción boca abajo, lo que permite un remojo máximo y también usa menos agua. • Tenga en cuenta que en el caso de usar el Soft Soak 2 Cook, puede remojar ambas rejillas simultáneamente. Para ello, coloque una parrilla con la cara de cocción hacia arriba a la otra hacia abajo cose ve en las imágenes.
- Cualquier mancha persistente que quede después del remojo se puede aflojar y quitar con el cepillo suave Pro remojo CADAC | DOMETIC (se vende por separado). • ¡Separe con un pano suave y listo



Remojar con Soft Soak 2 Cook (Parrillas no incluidas)



Soft Soak Brush

#### MANTENIMIENTO

- Recomendamos añadir un poco de aceite a la superficie de cocción después de limpiarla y extenderla con papel de cocina. El aceite sella la superficie del aire exterior a la humedad. También asegura que la comida no se queme en la superficie.
- Coloque la superficie de cocción en una bolsa de plástico antes de colocarla en su bolsa de almacenamiento para asegurarse de que la bolsa de almacenamiento permanezca limpia y sin aceite.
- La bolsa de almacenamiento evita daños en el recubrimiento GreenGrill y en su producto.

### Opciones de cocción

- Estas son las opciones de cocción disponibles.

Asar a la parrilla: esta opción de cocción es ideal para asar a la parrilla sin aceite pollo, salchichas, chuletas, kebab, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, utilice la 'placa grill'.

Precaución: Tenga en cuenta que cuando cocine carnes grasosas, un poco de grasa salpicará la unidad, lo que puede causar llamaradas. Tenga cuidado al manipular este tipo de carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propios requisitos girando la perilla de control para regular el grado de calor.

Fritura: Esta opción es ideal para salteados, pescados, desayunos, tortitas, gambas, paella y verduras. Utilice la parrilla plana para este tipo de cocción. Tenga en cuenta que, como sartén poco profunda, solo es adecuada para freír a poca profundidad. La superficie fácil de limpiar fomenta el uso mínimo de grasa para una cocina saludable.

Hirviendo: Para este tipo de cocción, coloque el soporte de la olla en sus ranuras de ubicación asegurándose de que esté bien asentado.

Použijte una olla adecuada (bez průměru 180 mm a průměru 250 mm). Un litro de agua hervirá en aproximadamente 6 minutos dependiendo de las condiciones, tamaño de la olla utilizada atd.

**Poznámka:** Cuando použijte ollas de tamaño pequeño, no intente usar ollas con mangos de plástico, ya que pueden calentarse mucho.

**Paella:** Esta opción de cocción es ideal para přípravu pael, rizota, těstoviny, tradiční desayunos atd. La Paella Pan está fabricada en aluminio prensado de alta calidad que permite una excelente distribución y retención del calor.

**Kávárna:** Esta opción es ideal para preparar una taza de café caliente. Ideal para cualquier momento, en cualquier lugar.

## 6. Limpieza

- Se recomienda limpiar su aparato después de cada uso. Esto prolongará la vida de su aparato. • Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. • Utilice un paño húmedo
- escurrido en una solución de agua jabonosa para limpiar las superficies exteriores. • Para limpiar el cuerpo de la cocina, simplemente limpie con un paño húmedo con un poquito de detergente, si fuera necesario. • **NO DEBE SUMERGIR EN AGUA** ya que esto permitirá que el agua entre en el tubo del quemador provocando el mal funcionamiento del aparato.
- La placa de la parrilla está recubierta con un resistente recubrimiento antiadherente de cerámica duradero que se ha utilizado con gran éxito en algunos de los mejores utensilios de cocina del mundo. Sin embargo, cuidarlo puede ayudarlo a disfrutar de años adicionales de una cocina saludable, fácil y antiadherente. • Aunque el recubrimiento cerámico antiadherente es muy duradero, puede dañarse fácilmente con el uso de utensilios metálicos. Por lo tanto, se recomienda que solo se utilicen utensilios de plástico o madera para cocinar.
- Siempre permita que la parrilla/placa plana se enfríe antes de sumergirla en agua. • Asegúrese de que no entre agua en los quemadores o en el área del piloto/luz. Seque completamente el aparato antes de usarlo. • **Žádný** utilice limpiadores abrasivos ya que pueden dañar las superficies. • Limpie el aparato después de cada uso. Después de la limpieza, reacondicione la superficie de cocción ligeramente con aceite y un paño. • **Žádná** utilice ningún equipo de vapor a alta presión o un chorro de agua para limpiar el aparato. • **Poznámka:** Para las manchas difíciles, se puede usar el limpiador de hornos CADAC.

## 7. Almacenamiento

- Deje siempre que la unidad se enfríe y se limpie antes de guardarla. • Cierre el suministro de gas al aparato, desconecte y pension el el suministro de gas del aparato. • Nunca almacene un aparato con el suministro de gas conectado, esta es una practica insegura. • Guarde el aparato y el suministro de gas en un área bien ventilada lejos de materiales hořlavých látek. El almacenamiento de cilindros debe ser preferiblemente al aire libre y NO debe estar en un sótano.

## 8. Mantenimiento y resolución de problemas

### Mantenimiento Si

- Limpia y mantiene su electrodoméstico regularmente, la vida útil de su electrodoméstico se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá. • Este aparato no requiere

mantenimiento programado. • Este aparato sólo debe ser reparado por una persona autorizada. • Revise la manguera de gas y las conexiones con regularidad para detectar signos de fugas y cada vez que rellene el cilindro de gas o lo nainstalovat en el aparato con cada uso.

### Resolución de problemas En

caso de salpicadura de lama nebo bloqueo del chorro: • Limpie los puertos de su quemador en caso de un derrame. • Recomendamos limpiar nebo reemplazar la boquilla de chorro cada seis (6) meses para asegurar un funcionamiento continuo y eficiente de su electrodoméstico.

- Si el aparato funciona de manera anormal después del almacenamiento y todas las comprobaciones no han aislado el problema, la boquilla de chorro puede estar bloqueada. Un chorro bloqueado se indicaría con una llama amarillenta más débil o sin llama en casos extremos. En estas circunstancias, será necesario retirar, revisar y limpiar a fondo cualquier materia extraña que se haya podido acumular en el aparato. • Esto se puede hacer quitando la boquilla de chorro con herramientas estándar y soplando cualquier residuo de la boquilla de chorro, como alternativní, puede comprar boquillas de chorro nuevas en su tienda local. **Žádný** úmyslný limpiar la boquilla de chorro mecánicamente.

### Reemplazo de una boquilla de chorro bloqueada: • Su dispositivo

está equipado con una boquilla de chorro de tamaño especial para regular la cantidad correcta de gas.

- Si la boquilla de chorro está obstruida, es posible que haya una llama pequeña o que no haya ninguna llama. No intente limpiar la boquilla de chorro con una aguja o dispositivo podobný, ya que esto podría dañar la abertura y hacer que el dispositivo no sea seguro.

### Para reemplazar la boquilla de chorro: Retire todas

las superficies de cocción, cierre la tapa y dé la vuelta al aparato.

Desenrosque con cuidado el panel inferior quitando los tornillos (obr. 4).

Afloje el tornillo de los quemadores afectados (obr. 5), afloje con cuidado el quemador y déjelo caer como se muestra para revelar la boquilla. Tenga en cuenta que el quemador está conectado al cable piezoeléctrico, después de reemplazar la boquilla de chorro y volver a montar, verifique que este cable aún esté conectado.

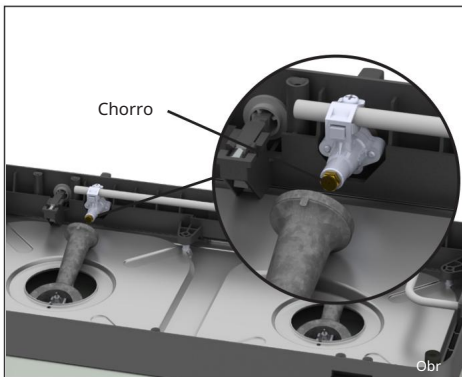
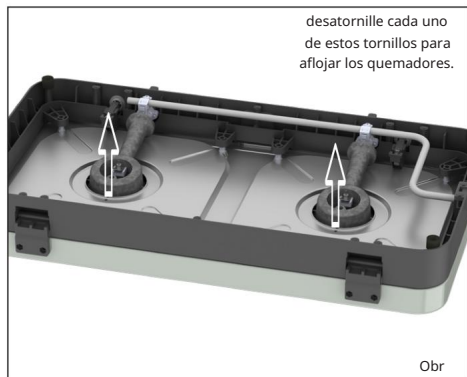
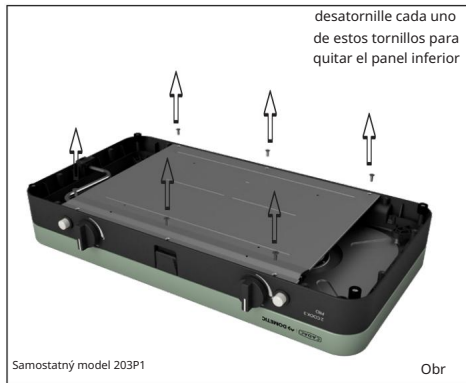
La boquilla de chorro ahora se puede ver en la válvula, použijte una llave adecuada para quitar la boquilla (obr. 6).

No use alicates en la boquilla de chorro, ya que esto puede dañar la boquilla de chorro y dejarla inutilizable o imposible de quitar.

Enrosque la nueva boquilla de chorro en la válvula. No apriete demasiado ya que esto puede dañar la boquilla de chorro. • Proceda en orden inverso para volver a montar el dispositivo.

### Reemplazo de la manguera:

- El montaje de una manguera se popisuje en la Sección 2



## 9. Repuestos y Accesorios

• Utilice siempre repuestos originales, ya que han sido diseñados para dar un rendimiento óptimo.

Repuestos				Přislúšenství	
Artículo	č. de repuesto	Artículo	č. de repuesto	Artículo	č. de accesorio
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002 (černá)		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Chorro 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Chorro 0,69 37 mbar) HM6-064 (Chorro 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Garantía

CADAC Europe BV le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL k tomuto přístroji a plynu CADAC Europe BV, que el mismo no tiene defectos en el material ni en la mano de obra, partir de la fecha de compra, de la siguiente manera:

Válvulas:	2 años
Piezas plásticas:	Záruka hřichu 1
Fundido a presión	hodina
Piezas esmaltadas:	2 hodiny
Quemadores:	1 hodina

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

Je možné pro CADAC Europe BV exija z prueba razonable de la fecha de compra. POR CONSIGUENTE, USTED DEBE CONSERVAR EL COMPROBANTE DE VENTA O LA FACTURA.

Esta garantía limitada se limitará a la reparación o el reemplazo de piezas que se compruebe que están defectuosas bajo uso y servicio normal y que al examinarlas se compruebe, para satisfacción de CADAC Europe BV, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con un zástupce de atención al cliente en su region, using the information on de contacto que se proporciona en su manual. Si CADAC Europe BV potvrzuje el defekto y aprueba el reclamo, elegirá reemplazar tales piezas sin cobrar. CADAC Europe BV le devolverá las piezas al comprador, mediante flete o por franqueo postal pagado.

Esta garantía limitada no cubre ninguna falla ni dificultad de funcionamiento debido and accidentes, abusos, mal uso, alteraciones, uso indebido, vandalismo, instalaceón o mantenimiento wrongo o la falta de implementón delun defencionamiento a normale limited solamente a daños causados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, de acuerdo con lo lo explicado en el manual del usuario.

El deterioro nebo daño debido and condiciones climáticas extremas, tales como granizo, huracanes, terremotos or tornados, la decoloración provocada por la exposición and productos químicos, ya sea en forma directa or en la atmósferada limita.

Neexistují žádné zvláštní záruky s výjimkou estipulada en este documento y cualquier garantía implícita que se aplique en lo que respektá a la comerciabilidad y el buen estado, se limitan en duración al periodo de cobertura de esta garantía porcriesto expresa. Algunas regiones no permiten la limitación en lo que respektá al tiempo de duración de la garantía implícita, por eso es posible que esta limitación no se applique a usted.

CADAC Europe BV nenese žádnou odpovědnost za zvláštní, nepřímé výsledky jako consecuencia. Algunas regiones no permiten la exclusión ni la limitación de los daños incidentales o resultantes como consecuencia. Por ese motivo es posible que esta limitación o exclusión no se aplique a usted.

CADAC Europe BV bez autorizace a ninguna persona ani empresa a asumir por sí misma cualquier obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, utilización, extracción, devolución o reemplazo de su equipo y cualaciones Europe no CADculas.

Esta garantía sólo se používá a los productos prodáváných al por menor.

Paradisfrutar y garantizar la longevidad de su producto, por favor consulte la sección de limpieza y mantenimiento de este manual del usuario.

## Explication des symboles



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

une ventilation suffisante. Cet appareil à gaz consomme de l'air (kyslík). N'utilisez pas cet appareil dans un espace non ventilé pour éviter de mettre votre vie en nebezpečí. 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.

### DŮLEŽITĚ Lisez ces

instrukce pozornost při seznámení se s oblečením a po použití s oblečením v lahvi s plynem.

Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.

## 1. Informace o příbuzných à la sécurité

Ces instructions sont destinées à surer votre sécurité et à vous aider à éviter tout risk 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 484. • Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour des performances efficaces et

pour surer 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 unique.

• La pièce dans laquelle cet appareil est utilisé doit drtí 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.

• Zajistěte, aby bylo oblečení používáno v místnosti s ventilací. • AVERTISSEMENT: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. GARDEZ LES PETITS ENFANTS À L'ÉCART. • Lisez

les instructions avant d'utiliser l'appareil. • Exkluzivní využití !

### Montáž a využití • N'utilisez pas

l'appareil s'il a des joint endommagés ou usés. • N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correction. • 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.

• Zajistěte, aby byl oděv použitelný na vzdálenost od toute matière hořlavý. Vzdálenosti de sécurité minimales : au-dessus de l'appareil : 1,2 m, à l'arrière et sur les côtés : 60 cm (obr. 1a).

• Lors de l'utilisation d'une marmite, la taille recommandée de celle-ci doit être zahrnují entre 180 mm à 250 mm.

• N'utilisez pas de surface de cuisson ou de casserole plus grande que la taille doporučeno. Nos surface de cuisson ont été spécialement conçues pour permettre aux aux de burner de s'échapper and la fermeture de cet espace pourrait affecter les performances de cet appareil.

• Ne modifiez pas cet appareil, toute modifkace 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 devinrent chaudes (en particulier le brûleur). Évitez de toucher les pièces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants est recommandée.

• Zajistěte, aby byly povrchy používány podpěry/podpory kontrolů s opravou místa pro používání zařízení. • L'appareil est livré avec une mallette de transport pratique.

### Tuyau

• Vous devez vérifier que le flexibilité 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 flexibilité. • La longueur du flexibilité doit être d'au moins 0,8m et ne doit pas dépasser 1,2m. Remplacez le flexibilité lorsqu'il est endommagé, ou présente des signes de fissures ou d'écaillages.

• Pokud není parvenez pas à corriger la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. Contacter votre fournisseur local pour obtenir de l'aide.

### Nádrž na plyn

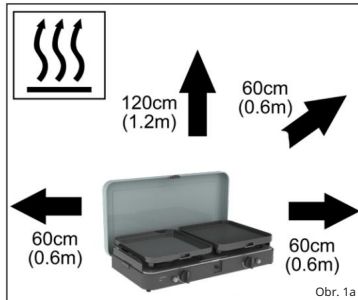
• Le gaz est fourni à l'unité via un tuyau et un régulateur. Le tuyau et le régulateur peuvent être connectés à une bouteille de gaz ou à un Power Pak, qui est un appareil qui prend deux ou plusieurs cartouches de gaz. Remarque: Le tuyau, le régulateur et le Power Pak se nezobrazuje ve čtyřech s aplikací.

• TENTER D'INSTALLER D'AUTRES TYPES DE BOUTEILLES DE GAZ OU DE CARTOUCHES DE GAZ (UTILISÉES AVEC LE POWER PAK) PEUT ÊTRE NEBEZPEČÍ.

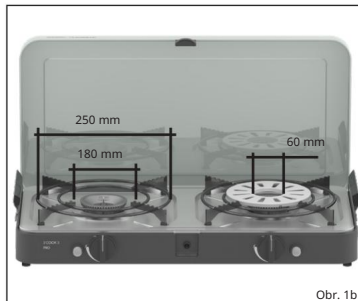
• Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un régulateur approuvés. • À n'utiliser qu'avec une bouteille de gaz ne dépassant pas 500 mm de hauteur (détendeur non compris) et 400 mm de largeur. • Assurez-vous que la bonbonne de gaz est installée ou changée dans un endroit bien aéré, de préférence 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 nerespektování de cette consigne peut entraîner une décharge de liquide du réservoir de gaz, entraînant des conditions de fonctionnement dangereuses.

• N'essayez pas de pensionner 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.



Obr. 1a



Obr. 1b

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, pensez à le détendeur et vérifiez l'état de son joint. Remplacez le joint en cas de doute. Rallumez l'appareil. Vratte se zpět do reprodukce, předejte produkt hlasujícímu agentovi autorizovaného opravy.

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. 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. Využití savonneuse l'eau.

Komentář: vérifier que l'appareil est correction raccordé à l'alimentation en gaz. Nejdůležitější

- que tous les raccords de gaz aient été branchés correction 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.
- Pokud budete chtít přetrvat, převezměte výrobek za místního prodejce kontroly/opravy.

Pay 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 a ZA	AT, CH, DE & SK
Kategorie d'appareil	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Gaz autorisés	Butan-30	Propan-G31	Butan-G30, propan-G31 nebo leur mélange		
Tlak de fonctionnement	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Numéro de gicleur	0,73		0,69	0,73	0,64
Nominální využití	Butan - 160 g/h par brûleur (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)		Butan - 160 g/h par brûleur (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h par brûleur (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h par brûleur (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)
Entrée de chaleur nominale brute	2,2 kW par brûleur (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)		2,2 kW par brûleur (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW par brûleur (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW par brûleur (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)

## Zkratky des noms de pays

AE = Émirats Arabes Unis	AL = Albánie	AT = Autriche	BE = Belgique	CH = Švýcarsko
CZ = République Tchèque	DE = Allemagne	DK = Dánsko	ES = Španělsko	FI = Finlande
FR = France	GB = Royaume-Uni	GR = Řecko	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Japonsko	KR = Corée	NL = Pays-Bas	NE = Norsko	PL = Pologne
PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	RU = Russie	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Slovaquie	SE = Suède	TR = Turquie	ZA = Afrique du Sud	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) et I 3B/P (37), Kategorie oděvů: (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 correction installé. À l'autre extrémité, fixez un régulateur de basse pression appropriée.

I3B/P(30) : Konfigurace détendeur butan 30 mbar nebo konfigurace détendeur propan 30 mbar nebo konfigurace détendeur mélange butan/propan 30 mbar.

I3B/P(37) : Konfigurace détendeur butan 37 mbar nebo konfigurace détendeur propan 37 mbar nebo konfigurace détendeur mélange butan/propan 37 mbar.

I3+(28-30/37) : Regulace konfigurací Butan 30 mbar nebo Regulace konfigurací Propan 37 mbar.

Encore une fois, sursurez-vous que le tuyau est correction installé. Le type de tuyau utilisé doit être conforme à la norme EN relevantní a aux exigences de localisation.

I 3B/P (50) Kategorie oděvů: (AT, DE, CH, SK)

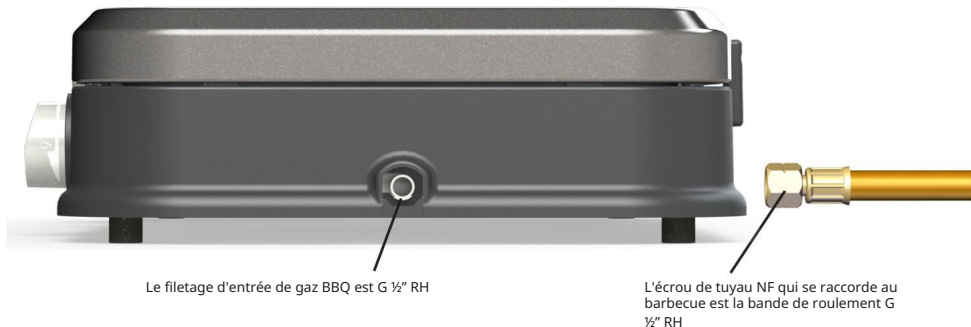
I3B/P(50) : Konfigurace détendeur butan 50 mbar nebo konfigurace détendeur propan 50 mbar nebo konfigurace détendeur mélange butan/propan 50 mbar.

Vissez un tuyau s raccords filetés koriguje à chaque extrémité, sur le filetage BSP 1/4" gauche de la vanne. Fixujte regulaci basového tlaku 50 mbar vhodných pro extrémní tuyau. Flexibilní použití doit être odpovídá normě DIN 4815 část 2 nebo ekvalentní.



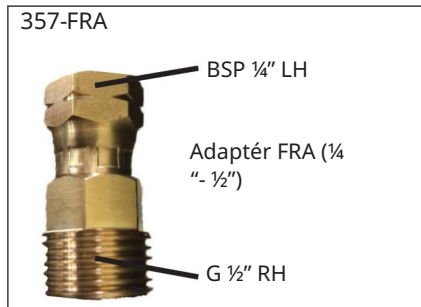
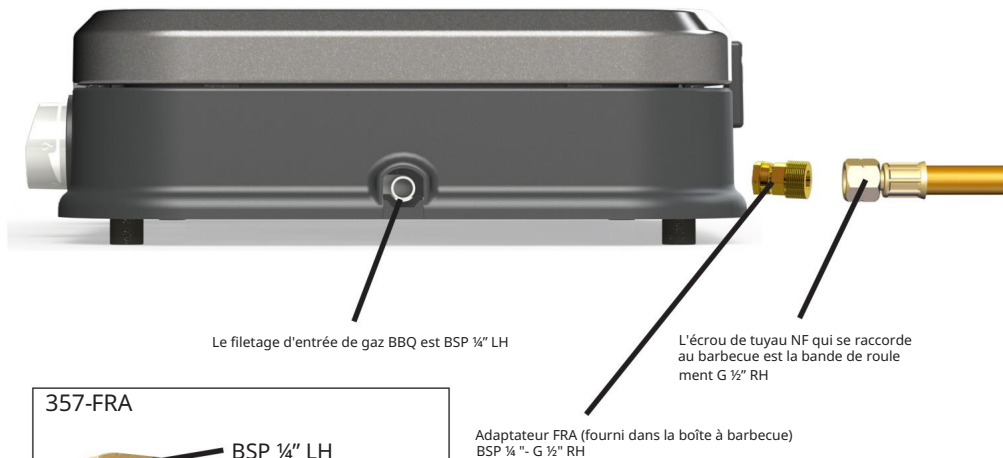
## FR systém

- Les BBQ dont les codes de produit se terminent par l'abréviation FR sont équipés d'un raccord de gaz  $\frac{1}{2}$ " main droite. • 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) à l'écrou de roulement G  $\frac{1}{2}$ " RH.
- Důležitě: avant chaque utilisation, s'assurer que la connexion (BBQ - tuyau) soit osvobozená de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.



## FRA systém

- Les BBQ dont les codes de produit se terminent par l'abréviation FRA sont équipés d'un raccord de gaz  $\frac{1}{4}$ " main gauche. • Pour utiliser un de ces barbecues, il suffit d'installer l'adaptateur fourni 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).
- Důležitě: avant chaque utilisation, s'assurer que les connexions (BBQ - adaptateur et BBQ - tuyau) soient osvobozená de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.

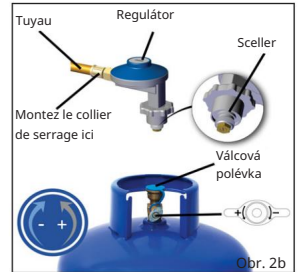


## 2. Instalace a výměna plynové láhve

### Raccordement de l'alimentation en gaz • Avant de

raccorder l'appareil à une alimentation en gaz, sursurez-vous que le joint en caoutchouc du régulateur est en place et en bon état.

- Avant de raccorder le tuyau à 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. • Installez l'appareil conformément aux instructions de l'étiquette. • 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.
- Zajistěte, aby se lahev udržovala ve svísměru d'okamžiku, připojte se k lahvi a lahev v hlavní lahvi s doplněním vody. • Assurez-vous que l'éanchéité au gaz est complète (vérifiez l'odeur de gaz autour du joint de smlouva). Ne pas vérifier les fuites avec une flamme nue. Utilisez jedinečného l'eau chaude savonneuse, appliquez la kloubech a spojeních oděvů. 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.



### Komentář 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, sursurez-vous que le gaz est fermé au robinet de la bouteille. • Ne fumez pas en changeant les bidons. • Retirez le régulateur de la bouteille vide. • Fixez le régulateur à la bouteille pleine, voir in the guidelines 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.

### Komentář 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 jejich le poids spécifié odpovídají 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. Využití de l'appareil

- 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 surface de cuisson peuvent être simplement placées et sont prêtes à l'emploi. Aucunská sestava requis.
- POZNÁMKA: Veuillez vous surer que la totalité du plastique et de l'emballage de protection anti 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 180 mm à 250 mm

### Upozornění pro pozorovatele před 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 l'appareil à l'allumer l'appareil, afin

- de mieux voir quand le brûleur est allumé.
- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo, appuyez et tournez le bouton de commande de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis appuyez sur le bouton piézo pour allumer le Fig. 3). Počkejte, až se objeví první premiéra, přepněte tlačítko do polohy „OFF“. Essayez à nouveau, en appuyant et en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire a en appuyant sur le bouton piézo pour allumer le gaz. Není to s'est pas enflammé dans les deux ou trois premières secondes, la soupape de commande doit être fermée en tournant le bouton de commande sur la 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.

### Allumer avec un allume-barbecue

- Poškození se bez obav, oblečení se skrývá v horní části instalace na povrchu země. 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 brûl (allume-barbecue dans le grand trou directement sous le brûleur). Allumez l'allume grilování. Přivěsek 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.

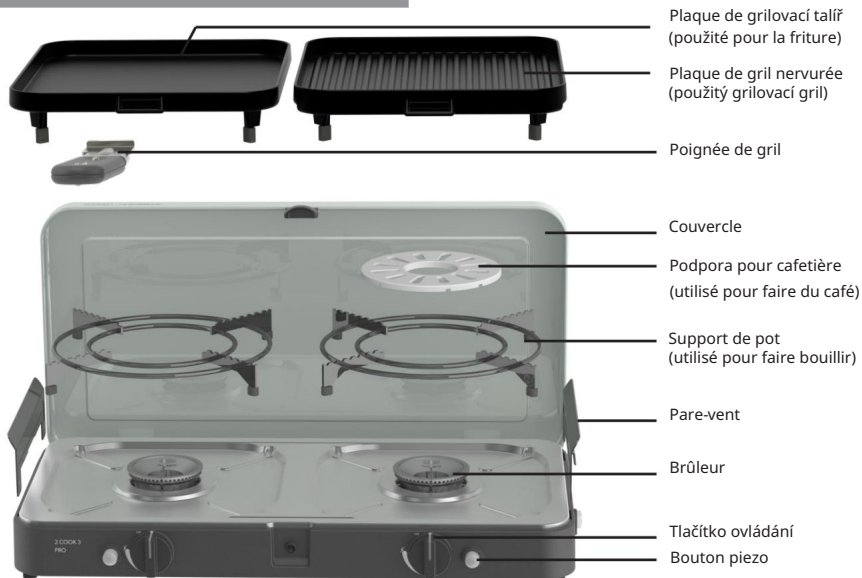


Všeobecné

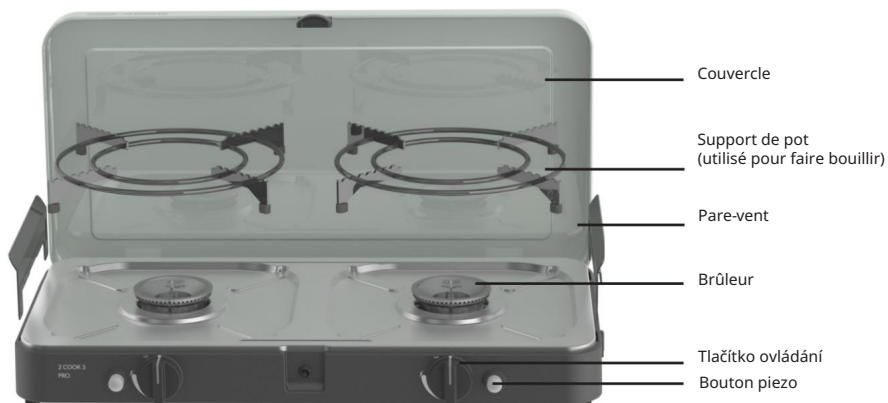
- Une fois l'appareil allumé, l'intensité de la flamme peut être réglée en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme ou dans le sens horaire pour l'augmenter.
- Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières travin, des flambées peuvent produire pro le niveau de chaleur est trop élevé. Si cela se produit, baissez le feu jusqu'à ce que les poussées s'arrêtent.
- 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

## 4. Liste des composants

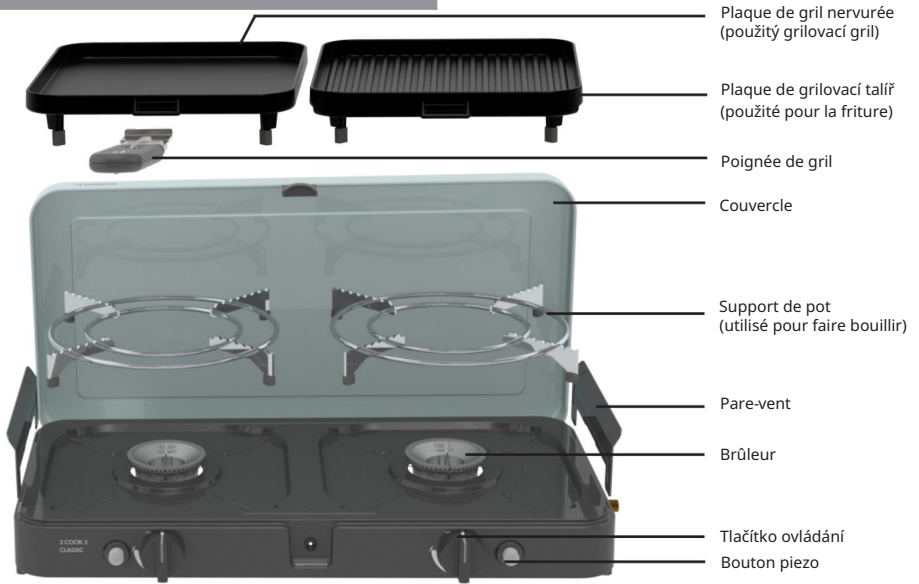
Kód produktu: 203P1-20



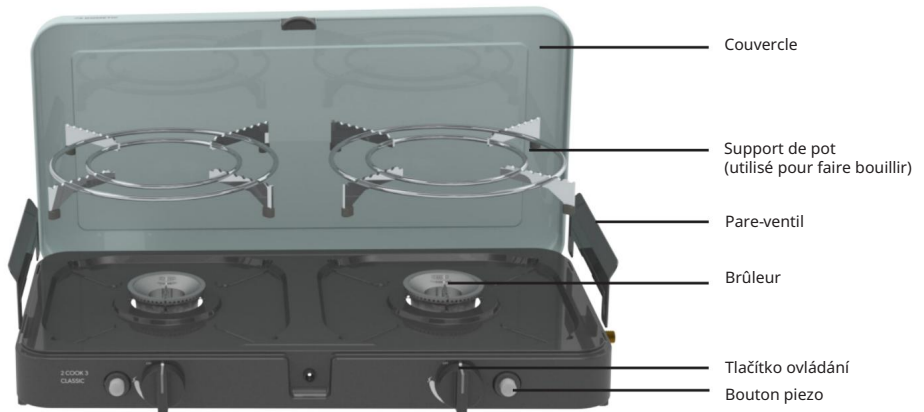
Kód produktu: 203P1 -10



Kód Produkce: 203M1-20



Kód Produkce: 203M1-10



Les éléments suivants ne sont pas inclus et sont vendus séparément. Poptávka po místním a místním poplatníkovi.



Měkké namáčení 2 Cook



Paella Pan 30  
(použité pro la paella/  
friture)



Podpora pro  
cafetière  
(Série avec  
model 203P1-20)



Plaque de grill  
nervurée  
(avec poignée grill)



Plaque de grilovací  
deska (avec poignée grill)

## 5. Možnosti nastavení GreenGrill

### Cuisson GreenGrill

Plupart des surface de cuisson ont notre revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est entièrement sans PFOA ; neni složka jedovatá a zaručená kuchyně plus saine!

#### PŘÍPRAVA A VYUŽITÍ • « Assaisonnement

» : užitek pro povrchovou úpravu pokrmů, posouvání a využí- vání, posouvání a využí- vání pohovek na jemnou ochranu pohovky, které jsou základními potravinami. Ce n'est pas obligatoire mais nous le recommandons. C'est très simple : frottez légèrement l'huile de cuisson sur la povrch, 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!

- Poznámka: le revêtement GreenGrill potrubí mieux la chaleur que les produits with 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 palovaci élevé. L'huile d'olive peut avoir un point de relationship relative 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 nebo le poisson à température ambiante avant de la faire frire. Cela évitera de coller à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des utensils en silikon et/ou en bois afin de ne pas endommager le revêtement GreenGrill. N'utilisez jamais d'ustensils en kovové auto cela pourrait endommager le revêtement.

#### NETTOYAGE

- Laissez la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. Exchanges extrêmes de température peuvent déformer la surface de cuisson.
- Le revêtement GreenGrill je „Easy Clean“. Pour nettoyer les surface de cuisson revêtues de GreenGrill, utilisez simplement de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Évitez les éponges abrasives ou laine d'acier.
- Částice potravin restent sur la surface de cuisson suite à une use précédente, elles peuvent adhérer au revêtement, provokative des taches brunes. Dans ces endroits, les ingrédients peuvent coller à la table de cuisson car le couvercle n'est plus atteint. Zajistěte, aby bylo možné využít všechny potřebné opravy.
- Pour les taches tenaces nebo les résidus sur la poêle à paella ou la poêle du chef, vous pouvez esajer de la faire tremper toute la nuit dans de l'eau tiède savonneuse ou utiliser la "météthoreinane: vous vous" 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 à la casserole est comme neuve. Remarque : Le vinaigre de chauffage peut dégager une odeur désagréable.
- Le CADAC | DOMETIC Soft Soak (vendu séparément) je 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 versus le bas, ce qui permet un trempage maximum and use également moins d'eau.
- Notez que dans le cas de l'utilisation du Soft Soak 2 Cook, vous pouvez faire tremper les deux grilles simultanément. Pour ce faire, placez une grille de cuisson face versus le haut et l'autre face versus le bas, comme indiqué sur les images. • 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 (oddělený prodej)
- 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 and 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 surer que le sac de rozsah reste propre et sans huile. • Le sac de rangement évite d'endommager le revêtement GreenGrill et votre produit.



Trempage avec le Soft Soak 2 Cook (Grills neni v ceně)



Soft Soak Brush

### Možnosti nastavení

- Dostupné možnosti volby.

Gril: 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'.

Pozor: Veuillez noter que lors de la cuisson de viandes travy, la graisse élabousse l'appareil, ce qui peut provoquer des poussées Soyey 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.

Fire: Cette option est idéale pour les sautés, le poisson, le petit-déjeuner, les crêpes, les crevettes, la paella et les légumes. Použite grilovací talíř pour ce type de cuisson. Veuillez noter qu'en tant que poêle peu profonde, elle ne convient que pour la friture peu profonde. La povrch facile à nettoyer podporuje une využití minimálních de matières travy 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 (průměr 180 mm a průměr plus 250 průměr). Un litre d'eau bout en 6 minutes environ selon les conditions, la taille de la casserole utilisée, etc.

**Poznámka:** 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 chaleur.

**Kavárna:** Cette option est idéale pour préparer une tasse de café chaud. Ideální moment, n'importe où.

## 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. • Použijte šifon vlně esoré dans une solution d'eau savonneuse pour nettoyer les povrchy 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, auto cela laisserait entrer de l'eau dans le tube du brûleur, entraînant un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- La plaque du grill est recouverte d'un revêtement antiadhésif en céramique résistant et durable qui a été utilisé avec beaucoup de succès sur les 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 grill/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. Essayez complètement l'appareil avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient endommager les povrchy. • Utilisez Nettoyez l'appareil après chaque. 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. Skladování

- Laissez toujours l'appareil refroidir et être nettoyé avant de le ranger. • Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil, débranchez et penchez l'alimentation en gaz de l'appareil. • Ne rangez jamais un appareil avec l'alimentation en gaz branchée, c'est une pratique dangereuse. • Rozsah zařízení a výživy ve vzduchu, v zásobnících pro hořlaviny. 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. • Ověření pravidel používání plynů a jejich použití nalézá tout signe de fuite à chaque fois que la bouteille de gaz est repliée ou montée sur l'appareil à chaque use.

### Dépannage

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

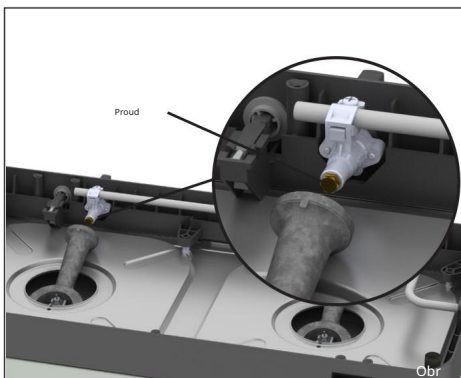
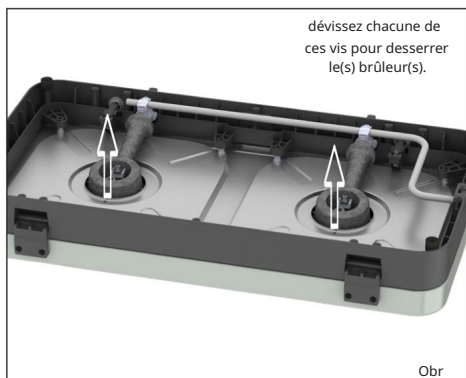
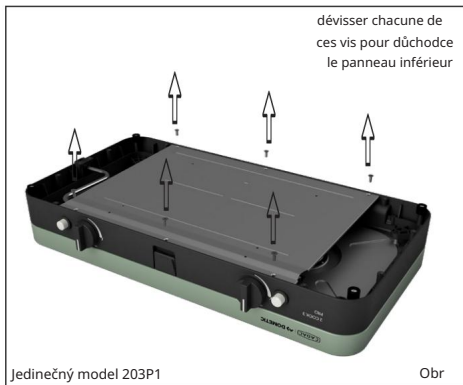
- Nettoyez les orifices du brûleur en cas de déversement.
- Nejlépe doporučenou síťový počítač nebo výměník autobusu a tryskového letadla pro šest (6) zajištění účinnosti fungování a pokračování v používání.
- Si l'appareil fonctionne mal après le stockage et que toutes les vérifications n'ont pas isolé 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 la retirant la autobus à jet à jet des outils standard and 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.

### Náhrada autobusu za proudový blok: \_\_\_\_\_

- Obložení je vybaveno autobusem tryskovým speciálním rozměrem pro správné množství plynu.
- Si la buse du jet est obstruée, il peut y avoir une petite flamme ou pas de flamme. N'essayez pas de nettoyer la buse à jet avec une aiguille ou un dispositif similaire, car cela pourrait endommager l'ouverture et rendre l'appareil nebezpečné.
- Nalijte náhradu do autobusu à jet: Retirez toutes les surfaces de cuisson, fermez le couvercle et retournez l'appareil. Dévissez soigneusement le panneau inférieur en retirant les vis (obr. 4). Desserrez la vis sur les brûleurs concernés (obr. 5), desserrez soigneusement le brûleur et laissez-le tomber comme indiqué pour révéler la buse. A noter que le brûleur est connecté au câble piézoélectrique, après avoir remplacé la buse de jet et l'avoir remonté, vérifiez que ce câble est toujours connecté. La buse à jet est visible sur le ventilateur, utilisez une clé appropriée pour détacher la autobus (obr. 6). N'utilisez pas de pinces sur la buse à tryskové auto cela pourrait endommager la buse à jet et la rendre inutilisable ou impossible à détacher. Visser la nouvelle autobus à jet sur le ventilateur. Ne pas trop serrer car cela pourrait endommager la buse du jet. • Procédez en sens inverse pour remonter l'appareil.

Náhrada du tuyau: \_\_\_\_\_

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



## 9. Pièces de rechange et accessoires

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

Kusy výměny		Doplňky			
Článek	Numéro de rechange	Článek	Numéro de rechange	Článek	Příslušenství č
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073		203P-SP012		
	203P-SP023				



## 10. Záruka

CADAC Europe BV garantuje předkládaný dokument v originále ACHETEUR od oděvu a plynu CADAC Europe BV, bez výjimky z výroby materiálů a výroby z dnešního dne, v obleku:

Robinety:	2 roky
Kusy z plastu:	Aucune záruka 1 a 2
Moulage sous pression	roky
Kusy na e-mail:	1 an
Brûleurs:	

La garantie ne s'appliquera que si l'unité est assemblée et utilisée conformément aux instrukce 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 la reparation or a auplacement of the pieces with'avèrent défectueuses in case d'utilisation and de service normalaux, et qui quid indiquer leur défectuosité lors d'unlaen Europe, CAD defecture. Předprodejce toute kus, kontaktujte zástupce servisu pro klientelu volebního regionu a koordinační poradce čtyř let s votrem manuelem. Pokud CADAC Europe BV potvrzuje selhání a schvaluje poptávku, CADAC Europe BV vybírá náhradní díly sans frais CADAC Europe BV počítá s kouskem, přepravou a přepravou v přístavu.

Cette Garantie je omezena bez poškození nebo obtíž s funkci v důsledku nehody, fialové vlastnosti, nemanipulované použití, nevhodná změna, nesprávné použití, vandalismus, mauvaise instalace nebo mauvais neoprávněné použití 'entretien normal et de rutina, notamment, mais sans s'y omezovač, des dommages causés par des insectes dans les tubes de brûleur, comme exposé dans ce manuel du propriétaire.

Une détérioration ou des dommages du à des que de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre ou des tornades, une décoloration due à une exposition à des produits à des produits chimiques, soitsand chimiques, des ouragans, des tremblements de terre ou des tornades pas garantis par cette Garantie limitée.

Neexistuje žádná aucune záruka exprese autre qu'indiqué dans le le présent document a toute garantie implicite aplikovatelné de qualité marchande et d'aptitude à l'ploi est limitée en durée à la la criode de couverture de cette Garantie jisté oblasti nejsou trvalé pas de limite sur la durée d'une garantie implicite. Aussi, cette limite peut ne pas être utiliselne dans votre cas.

CADAC Europe BV není odpovědný za tout dommage speciální, nepřímé nebo consécutif. Jisté régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limited des dommages indirects ou consécutifs. Aussi, cette limite ou cette exclusive peut ne pas être utiliselne dans votre cas.

CADAC Europe BV n'autorise aucune personne ni entreprise à adopter toute závazek 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 unique aux produits vendus au détail.

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

## Spiegazione dei simboli



Riciclaggio del materiale da imballaggio. Collocare il materiale di imballaggio negli appositi contenitori per rifiuti per il riciclaggio, ove possibile.

Potrřebné větrání. Questo dispositivo a gas consuma aria (ossigeno). Nepoužívá se v jednom spaziu non ventilato, na non-metere in pericolo la vita vita. Qualora nell'ambiente vengano introdotti altri dispositivi a gas e/o occupanti che facciano uso di gas,

deve essere fornita ulteriore ventilazione.  
**DŮLEŽITÉ**

Leggeti attentamente queste istruzioni, alle the familiarizzare col dispositivo prima di applicarlo a una bombola a gas.

Conservate queste istruzioni přícházejí referimento per il futuro.

## 1. Informazioni sulla sicurezza

Queste istruzioni sono finalizzate alla vostra sicurezza e vi aiutano a evitare il rischio di infortuni e/o danni. Tutte le le garanzie perderanno validità, se non seguirete queste istruzioni.

- Uspořádání je v souladu s normou BS EN 484.
- Gli apparecchi a gas richiedono ventilazione per prestazioni efficienti e for garanti la safety degli utenti e di altre persone inlle bezprostřední vicinane. Non utilizzare l'apparecchio in un'area non ventilata. È destinato esclusivamente all'uso esterno. • La stanza in cui questo dispositivo viene utilizzato dovrebbe avere una finestra o una porta che possano essere aperte, anche solo in parte, durante l'uso. V caso non vi siano porte o finestre disponibili per la ventilazione della stanza, per la vostra sicurezza deve essere installato un ulteriore dispositivo di ventilazione.

- Assicuratevi che il dispositivo sia utilizzato in una zona ben ventilata. • **ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI.**

Přima di usare il dispositivo, leggete le istruzioni. • Utilizzate solo all'aperto!

### Sestavení a využití

- Nevyužívání, které je dispoziční, se prezentuje garnizioni danneggiate nebo lichvářství. • Nepoužívá se v podmínkách, které nejsou k dispozici odpovídající.
- Maneggiate il dispositivo con attenzione; non fatelo cadere. • Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile • Assicuratevi che il prodotto assemblato sia stabile e non oscilli. • Questo apparecchio non è adatto per l'installazione o il collegamento a un sistema di alimentazione del gas.
- Assicuratevi che il dispositivo sia usato a distanza da materiali infiammabili. Distanze minime di sicurezza: sopra il dispositivo - 1,2 m; dietro e ai lati - 0,6m. (obr. 1a) • Quando use una pentola, la misura minima consigliata è di 180 mm, e la massima di 250 mm.
- Non utilizzare piani di cottura nebo pentole più grandi delle dimensions consigliate. já nostri piani cottura sono stati studiati appositamente persenire la fuoriuscita della burninge del gas e la chiusura di questo spazio potrebbe pregiudicare le prestazioni di questo apparecchio.

- Non modificare questo apparecchio, qualsiasi modifica può essere pericolosa. Non usarlo per qualcosa per cui non è stato progettato. • Nemoovete il dispositivo durante l'uso. • Non lasciate mai il dispositivo non sorvegliato, quando è acceso. • Durante l'uso, delle parti del dispositivo diventeranno roventi (in particolare il fornello). Evitate di toccare le parti roventi con le mani nude.

Si raccomanda l'utilizzo di guanti.

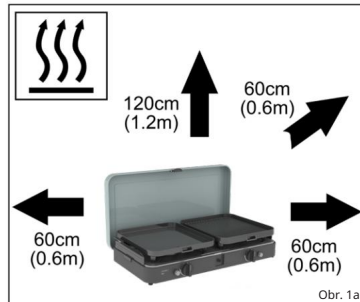
- Assicurarsi che tutte le superfici di cottura/le griglie siano posizionate correttamente quando si utilizza l'apparecchio.

### Tubo flessibile

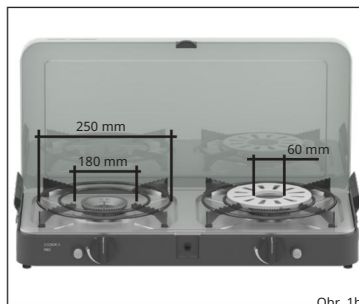
- Il tubo e la garnizione dell'erogatore devono essere controllati per verificarne l'usura o la presenza di danni, prima di ogni utilizzo a prima di collegarlo alla bombola del gas. • Non utilizzare l'apparecchio se il tubo è danneggiato nebo usurato. Sostituire il tubo. • Non aggrovigliate né pizzicate il tubo. • La lunghezza del tubo dovrebbe non essere inferiore a 0,8m né superiore a 1,2m. Sostituite il tubo quando è danneggiato o mostra segni di fragilità nebo spaccature.

### Contentore del gas II

- gas viene fornito all'unità tramite un tubo flessibile e un regolatore. Il tubo e il regolatore possono essere collegati a una bombola del gas oa un Power Pak, un dispositivo che accetta due o più cartucce di gas. Poznámka: il tubo, il regolatore e l'alimentatore non sono forniti con l'apparecchio.
- **TENTARE DI MONTARE ALTRI TIPI DI BOMBOLE DI GAS O CARTUCCE DI GAS (UTILIZZATI IN ABBINAMENTO AL POWER PAK) PUÒ ESSERE PERICOLOSO.**
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo con un tubo e un regolatore approvati. • Použití sólo s plynovou bombou bez superi il 500 mm di altezza (escluso il regolatore) a 400 mm di larghezza. • Assicurarsi che il contenitore del gas sia montato o sostituito in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'aperto, lontano da qualsiasi fonte di accensione come fiamme libere, piloti, fuochi elettrici a lontano da altre persone.
- Tenere a contenitori del gas lontano da fonti di calore e fiamme. Nejsou umístěny na fornelli nebo qualsiasi altra superficie calda.
- I contenitori ricaricabili devono essere utilizzati sólo ve vertikální pozici v modo da garantire un corretto prelievo del carburante. La mancata osservanza di questa precauzione può causare la fuoriuscita di liquido dal contenitore del gas conseguenti condizioni operativní perikolóza.
- Non tentare di rimuovere il contenitore del gas mentre l'apparecchio è in funzione.
- Il contenitore del gas deve essere scollegato dall'apparecchio dopo l'uso o durante lo stoccaggio.



Obr. 1a



Obr. 1b

TO

Luce indietro

- In caso di ritorno di fiamma (laddove la fiamma brucia all'indietro, arroventando il beccuccio), spegnete immediatamente l'alimentazione del gas chiudendo in primo luogo la valvola di controllo sulla bombola del gas e del dispositivo la valvola. Una volta che la fiamma si è estinta, rimuovete l'erogatore e controllate le condizioni della sua guarnizione e, se avete dei dubbi, sostituirla. Riaccendete il dispositivo.
- Qualora il ritorno di fiamma dovesse persistere, restituite il prodotto al vostro agente autorizzato addetto alle riparazioni.

Che perde

- Qualora ci sia una perdita sul vostro dispositivo (puzza di gas), spegnete l'alimentazione del gas, prima sulla bombola, quindi sul vostro dispositivo, girando interamente a rispettivi pomelli in senso orario. Portateli immediatamente all'esterno, in un luogo ben ventilato e senza fiamme in cui la perdita possa essere individuata e fermata. Se desiderate controllare la presenza di perdite sul vostro dispositivo, fatelo all'aperto. Non tentate di individuare perdite ricorrendo a una fiamma, ma use dell'acqua saponata.

Pojďte ovládat l'apparecchio sia correttamente collegato all'alimentazione del gas • È důležitě che tutti

a collegamenti del gas siano stati connessi correttamente, onde impedire perdite di gas. • Se desiderate controllare la presenza di perdite sul vostro dispositivo, fatelo all'aperto. Non tentate di individuare perdite ricorrendo a una

fiamma, ma usate dell'acqua saponata. Il modo corretto se skládá z nello spalmare i giunti con dell'acqua saponata. Se si forano delle bolle, c'è una perdita di gas. Spegnete immediatamente l'alimentazione del gas, chiudendo prima la valvola di controllo sulla bombola del gas, quindi quella del dispositivo; ověřit che tutti i collegamenti siano appratamente installati. Tornate a fare una verifika con acqua saponata.

- Používejte plyn, obnovte jej a obnovte jej za účelem kontroly / riparazonu.

Paese di utilizzo	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 a ZA	AT, CH, DE & SK
Kategorie dispozitiv	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Souhlas s plynem	Butano-G30	Propano-G31	Butano-G30, Propano-G31 nebo loro směs		
pressione di funzionamento	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Numero ugello	0,73		0,69	0,73	0,64
Užitečné jméno	Butano - 160 g/h na bruciatore (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)		Butano - 160 g/h na bruciatore (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butano - 160 g/h na trháni brucie (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butano - 160 g/h na trháni brucie (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)
Portata termica nominale lorda	2,2 kW na bruciatore (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)		2,2 kW na bruciatore (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na bruciatore (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na bruciatore (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)

## Nomi dei paesi e abbreviazioni

AE = Emiratská arabská jednotka	AL = Albánie	AT = Rakousko	BE = Belgie	CH = Svizzera
CZ = Repubblica Ceca	DE = Germania	DK = Danimarca	ES = Spagna	FI = Finlandia
FR = Francia	GB = Regno Unito	GR = Řecko	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Giappone	KR = Corea	NL = Holandsko	NE = Norsko	PL = Polonia
PT = Portogallo	RO = Rumunsko	RU = Rusko	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Slovákco	SE = Svezia	TR = Tacchino	ZA = Jižní Afrika	

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

Spingere un tubo omologato sull'attacco della valvola finché non è posizionato correttamente. All'altra estremità, collegare un adeguato regolatore di bassa pressione.

I3B/P(30): Regulátor v konfiguraci butanu od 30 mbar nebo konfiguraci s regulátorem propanu od 30 mbar nebo konfiguraci s různými butano/propano od 30 mbar.

I3B/P(37): Regulátor v konfiguraci butano od 37 mbar nebo regulatore configure propano od 37 mbar nebo configure s různými butano/propano od 37 mbar.

I3+(28-30/37): Regolate v konfiguraci butano 30 mbar nebo regulatore v konfiguraci propano 37 mbar.

Ancora una volta assicurandosi che il tubo sia posizionato correttamente. Il tipo di tubo utilizzato deve essere conforme alla norma EN relevantní a individuální requisito.

I 3B/P (50) Kategorie apparecchio: (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50): Regulatore v konfiguraci butano 50 mbar o Regulatore v konfiguraci propano 50 mbar o Regulatore v konfiguraci různě butano/propano 50 mbar.

Avvitare un tubo con a raccordi filettati corretti su ciascuna estremità, sulla filettatura sinistra da 1/4" BSP della valvola. Collegare un regolatore di bassa pressione da 50 mbar adatto all'estremità del tubo. Tubo flexibili použití může být v souladu s normou DIN 4815 část 2 nebo ekvivalentní.

## 2. Montaggio e cambio dell'alimentazione del gas

### Collegamento dell'alimentazione del gas - Prima di...

- collegare il dispositivo a una bombola del gas, assicuratevi che la guarnizione in Gomma dell'erogatore sia in posizione e in buone condizioni.
- Prima di collegare il tubo e il regolatore all'apparecchio, assicuratevi che la manopola di controllo dell'apparecchio sia in pozici "OFF". • Požadavek na ověření a instalaci plynu. • Rimuovete qualunque traccia di polvere dall'apertura della bombola, onde impedire la possibile

ostruzione dell'ugello.

- Collegare un tubo e un regolatore approvati all'apparecchio. • Assicurarsi che l'alimentazione del gas (bombola del gas/cartuccia del gas) sia installata in un luogo ben ventilato, lontano da qualsiasi fonte di accensione, come fiamme libere e lontano da altre persone.

- Non aggrovigliate né pizzicate il tubo. Assicuratevi che i passi lontano dal corpo del fornello, in modo da impedire deterioramenti / danneggiamenti al tubo provocati dal calore.
- Assicuratevi che la bombola del gas sia sempre tenuta in posizione verticale. Collegatela alla bombola avvitandola stretta a mano finché non sia saldamente inserita.
- Verificare che sia stata ottenuta una completa tenuta del gas (controllare l'odore di gas attorno al collegamento). Non verificare la presenza di perdite con fiamme libere. Utilizzare solo acqua calda saponata applicata alle giunzioni e ai collegamenti dell'apparecchio. Případné ztráty a prezentace se dostaly do celé oblasti della perdita.
- Není možné eliminovat ztrátu plynu, které nejsou používány v apparecchio. In caso di dubbi, contattare stringitubo il vicino.

### Disconnessione a cambio dell'alimentazione del gas

- Dopo l'uso, ruotare la manopola di comando dell'apparecchio in pozoze „OFF” a chiudere jído plyn.
- Quando è necessario sostituire la bombola vuota, assicuratevi che il gas sia chiuso alla valvola della bombola. •

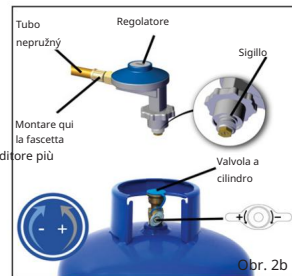
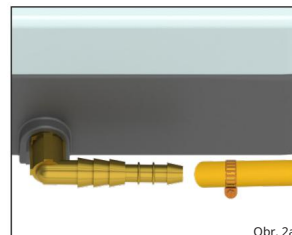
Non fumare durante la sostituzione della bombola. • Rimuovere

il regolatore dalla bombola vuota. • Collegare il regolatore

alla bombola piena, fare riferimento alle istruzioni sopra su come collegare l'alimentazione del gas. • Aplikujte postup při čištění a kontrole při montáži nové bomby z plynu.

### Přijďte si ověřit plynové bomby è vuota Il modo più semplice

- per controllare se il livello del gas è basso è sollevare la bombola del gas.
- Se trovi che la tua bombola del gas è un po' più leggera del normale, puoi pesare la bombola per determinare la quantità di gas rimasta. La maggior parte delle bottiglie ha il peso vuoto stampato sul collo o sull'anello inferiore e se il peso specificato corrisponde al peso della tua bottiglia, hai finito la benzina. Základní rozdíly mezi peso, stimare la quantità di gas rimasta



## 3. Utilizzo dell'apparecchio

- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che tutte le parti siano in buone condizioni e di aver verificato la presenza di eventuali perdite di gas prima di ogni utilizzo e Accensione. • Le superfici di cottura possono essere semplicemente posizionate e sono pronte per l'uso. Nessun assemblaggio richiesto.
- Pozn.: Assicuratevi che tutto l'imballo e la plastica di protezione siano rimossi dal dispositivo prima dell'uso.
- Il dispositivo è concepito per essere utilizzato con recipienti da cottura di non meno di 180 mm di 180 mm a di non più di 250 mm di diametro.

### Precauzioni da osservare prima dell'accensione. • Utilizzare

questo dispositivo solo su una superficie stabile e piana. • Dopo uno stoccaggio prolungato, ispezionare l'apparecchio per individuare eventuali insetti e ragnatele che potrebbero interferire con il flusso del gas.

### Accendere l'apparecchio utilizzando il piezo

• Accendere l'apparecchio utilizzando il piezo • Si consiglia di rimuovere l'eventuale piano di cottura quando si tenta di accendere l'apparecchio, per vievire meglio quando il bruciatore è přistup.

- Pro accendere l'apparecchio utilizzando l'accenditore piezo, premere e ruotare la manopola di comando di 90° in senso antiorario, quindi premere il pulsante piezo per accendere il gas (vedi Obr. 3). Seil gas non si Accende alla prima scintilla, riportare la manopola di comando in the position "OFF". Riprovare, premendo a ruotando la manopola di controllo in senso antiorario a premere il pulsante piezo on accendere il gas. Seil gas non si è acceso nei primi due o tre secondi, è nutné chiudere la valvola di controllo ruotando la manopola di controllo nella position "OFF".

- Ůzastník circa trenta secondi per rilasciare l'eventuale gas accumulato nel bruciatore. Ripetere il processo sopra, se necessario, fino a quando la fiamma non si accende. La fiamma dovrebbe normalmente accendersi entro i primi o due secondi.

### Accendi con un accendino na grilování

• All'avviamento a freddo, l'apparecchio può essere acceso dall'alto prima di installare il piano cottura desiderato. K dispozici máte přístup k přístroji, jídlo, které je podáváno s přispěvkem na grilování přijždějíci na grilování, které není v souladu s bruciatorem. (NEPOZICE l'Accendino del barbecue attraverso il grande foro direttamente sotto il bruciatore.) Accendere l'accendino del barbecue. Uplatnění grilování s přístupem, premere a ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per accendere il bruciatore.



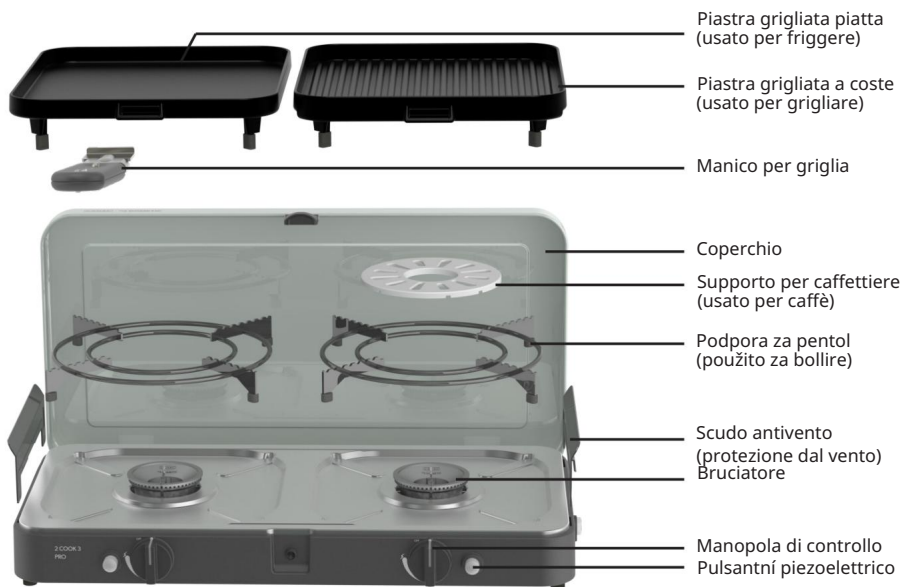
TO

Všeobecné

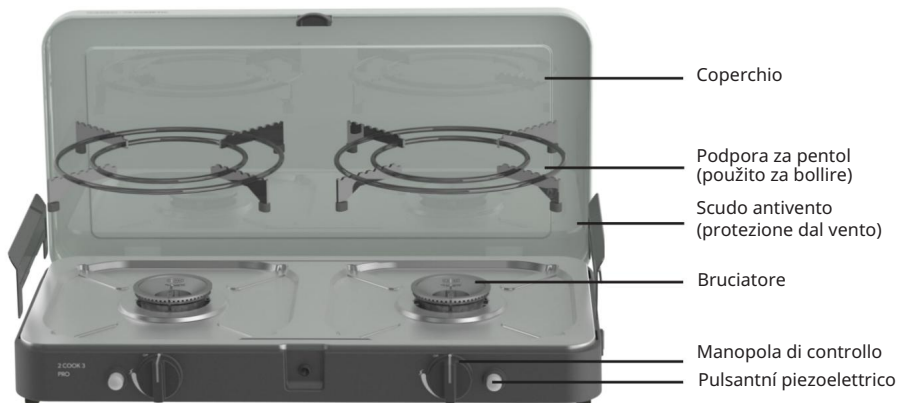
- Una volta acceso l'apparecchio, è possibile regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola di comando in senso antiorario per ridurre la fiamma nebo in senso orario per aumentare la fiamma.
- Quando si cuociono cibi con un alto contenuto di grassi, se il livello di cottura selezionato è troppo alto, possono verificarsi svasature. Se ciò dovesse accadere, abbassate il fuoco fino a quando la fiammata non cessa.
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso. Non è una pratica sicura spostare l'apparecchio mentre è acceso e potrebbe causare bagliori. • Dopo l'uso, chiudere prima la valvola di controllo sulla bombola del gas (over applicabile). Quando la fiamma si è utracená, chiudere la valvola di comando sull'apparecchio.

## 4. Elenco dei componenti

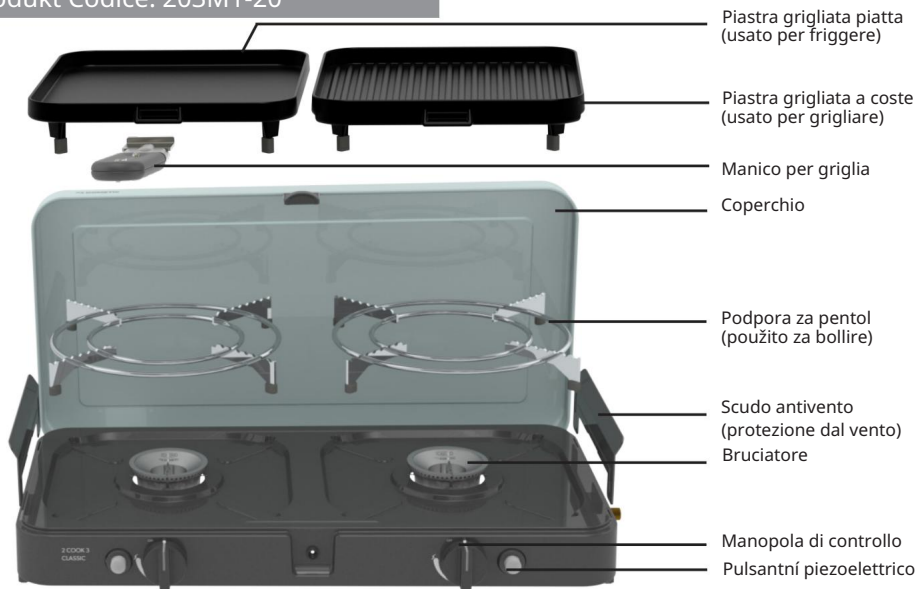
Produkt Codice: 203P1-20



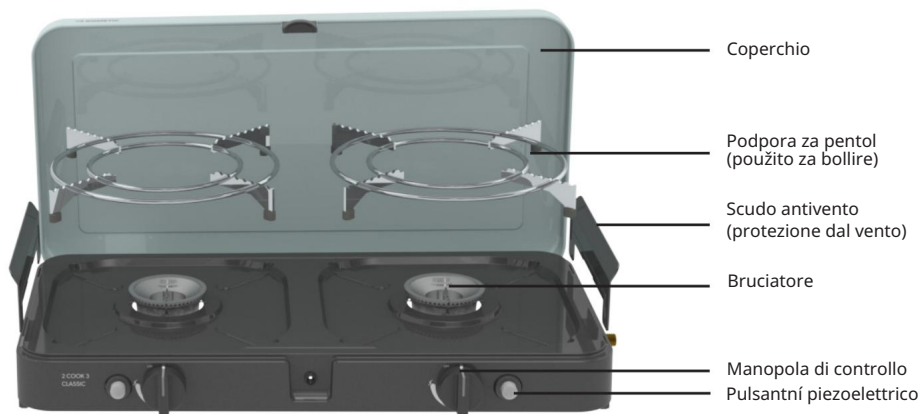
Produkt Codice: 203P1-10



Produkt Codice: 203M1-20



Produkt Codice: 203M1-10



I seguenti articoli non sono inclusi e sono venduti separatamente. K dispozici je zde místní prostředí.



Měkké namáčení 2 Cook



Paella Pan 30  
(použitě na la paella/  
frittura)



Podpora za kávu  
(Standardní model  
203P1-20)



Grigliata a coste  
(con manico gril)



Grigliata piatta  
(gril con manico)

## 5. Opzioni di cottura GreenGrill

### Kucina GreenGrill

La maggior parte delle superfici di cottura ha il nostro rivestimento GreenGrill. Questo rivestimento ceramico è completamente privo di PFOA; non contiene sostanze tossiche e garantisce una cucina più sana!

#### PRÍPRAVA A VYUŽITÍ

- Za „podmínku“ pro klavírní nitě: prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta, è possibile condirlo per dare al piano di cottura un sottile rivestimento protettivo per evitare che il cibo si attacchi. Non è obbligatorio ma lo consigliamo. È così facile: strofina leggermente l'olio da cucina sulla superficie, quindi metti a fuoco medio za 2-3 minuty. Quando è fredda, lavare la superficie di cottura con acqua e sapone prima dell'uso e ungerla leggermente con un po' d'olio (olio da cucina a scelta, es. olio di semi di girasole). È rychle za partí!
- Poznámka: GreenGrill poskytuje vysokou energetickou hodnotu pro produkty s normálním antiadernčním účinkem (PTFE). Pertanto, ti consigliamo di utilizzare solo il 75% della potenza a cui sei abituato.
- Non lasciare mai il piano di cottura sulla fonte di calore senza olio. Aplikace uno strato sottile di olio con carta assorbente da cucina nebo pennello prima di posizionare il piano di cottura sulla fonte di calore. Assicurati di aver oliato tutte le parti, ad esempio una griglia na grilování zahrnují anche i bordi rialzati.
- Si consiglia di friggere in olio di semi di girasole o olio di colza a causa dell'alto punto di ebollizione. L'olio d'oliva può avere un punto di ebollizione relativamente basso, che può far attaccare gli folderi alla padella o bruciare. Pertanto, si sconsiglia l'uso di olio d'oliva Consiglio: portare la carne nebo il pesce a temperatura ambiente prima della frittura. Questo eviterà che si attacchi al piano di cottura. • Utilizzare sempre utensili in silikon e/o legno per evitare di danneggiare il rivestimento GreenGrill. Nepoužívané kovové nádoby quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.

#### PULIZIA

- Lasciare raffreddare il piano di cottura prima di pulirlo. Sbalzi di temperatura estremi possono causare la deformazione della superficie di cottura.
- Živení GreenGrill è „Easy Clean“. Per le superfici di cottura con rivestimento GreenGrill è dostatečné využít acqua tiepida a sapone con una spugna morbida. Evitare spugne abrasive nebo pagliette d'acciaio.

- Se sulla superficie di cottura sono presenti particelle di cibo rimaste da un precedente utilizzo, possono aderire al rivestimento, causando macchie marroni. In questi luoghi gli folderi possono attaccarsi al piano di cottura perché non si raggiunge più la copertura. Assicurarsi che questi punti siano stati rimossi correttamente prima dell'uso. • Per macchie ostinate nebo residui sulla padella per paella o

sulla padella da chef, puoi provare a metterli a

bagno per una notte in acqua calda e sapone o utilizzare il "metodo dell'aceto": versa uno strato di aceto nella padella e scaldala leggermente la padella. L'aceto non deve bollire e di certo non deve evaporare del tutto. Versare l'aceto fuori dalla padella, pulire la padella con acqua e sapone e la padella è come nuova.

Poznámka: riscaldare l'aceto può emanare un odore sgradevole.

- Il CADAC | DOMETIC Soft Soak (venduto separatamente) je produktem ideálního dopravného prostředku podle potřeby. Můžete použít Soft Soak, mit přístup k umístění povrchové vrstvy a obkladu v gíu, che souhlasit s masem ammollo a používat anche meno acqua.
  - Pokud chcete použít Soft Soak 2 Cook, je možné ponořit do současného grilu. Per fare ciò posizionare una griglia con il lato di cottura rivolto verso l'alto e l'altra rivolta verso il basso come si vede nelle immagini. • Eventuali macchie ostinate che rimangono dopo l'ammollo, possono essere
- allentate e spazzolate via con
- CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (venduto separatamente)

- Asciuga con un panno morbido e il gioco è fatto!

#### MANUTENZIONE

- Si consiglia di aggiungere un po' d'olio sul piano di cottura dopo averlo pulito e sparso con carta da cucina. L'olio sigilla la superficie dall'aria esterna e dall'umidità. Garantisce inoltre che il cibo non bruci in superficie.
- Mettere il piano cottura in un sacchetto di plastica prima di riporlo nella sua custodia per garantire che la custodia rimanga pulita e priva di olio.
- La custodia impedisce danni al rivestimento GreenGrill e al prodotto.



Ammollo con Soft Soak 2 Cook  
(Griglie bez zahrnutí)



Soft Soak Brush

### Opzioni di cottura

- Queste sono le opzioni di cottura disponibili. (Utilizzare parabrezza in caso di vento)

**Grigliare:** questa opzione di cottura è ideální pro grigliare senza grassi pollo, salsicce, braciole, spiedini, pesce nebo verdure. Per questo tipo di cottura utilizzare la piastra gril.

**Upozornění:** Si prega di notare che durante la cottura di carni grasse, un po' di grasso schizzerà sull'unità causando riacquattazioni. Si prega di prestare attenzione quando si maneggiano tali carni. Le temperature di cottura sono facilmente regolabili in base alle proprie esigenze ruotando la manopola di controllo per regolare il grado di calore.

**Frittura:** questa opzione è ideale per frittura, pesce, colazione, frittelle, gamberi, paella e verdure. Per questo tipo di cottura utilizzare la griglia piatta. Si prega di notare che essendo una padella poco profonda, non è adatta per friggere. La superficie facile da pulire favorisce l'utilizzo minimo di grassi per una cucina sana.

**Bollitura:** per questo tipo di cottura, posizionare il supporto pentola nelle apposite fessure assicurandosi che sia posizionato correttamente.

Využití pentola adatta (non inferiore a 180 mm průměr a non superiore 250 mm průměr). Un litro d'acqua bolle za cca 6 minut a seconda delle condizioni, delle dimensioni della pentola utilizzata, atd.

Poznámka: Použitý pentole di piccole dimenze, nepravare a utilizzare pentole con manici in plastica poiché possono diventare molto calde.

**Paella:** questa opzione di cottura è ideale per preparare paella, risotti, primi piatti, colazioni tradizionali, atd. La Paella Pan 30 è realizzata in alluminio pressato di alta qualità che souhase un'eccellente distribuzione a ritenzione del calore.

**Caffè:** questa opzione è ideální pro přípravu na tazza di caffè calda. Ideální pro ogni momento, ogni luogo.



## 6. Pulizia

• Vi raccomandiamo di pulire il vostro dispositivo dopo ogni uso. Ciò prolungherà la sua durata in vita. •

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. •

Utilizzare un panno umido strizzato in una soluzione di acqua saponata per pulire le superfici esterne. • Na základě dispozitivního souboru je nutné použít čisticí prostředek, který je nezbytný. • NON IMMERGETELO IN ACQUA, poiché ciò permetterà all'acqua di entrare nel tubo del fornello, causando il malfunzionamento del dispositivo.

• La piastra grill è rivestita con un rivestimento antiaderente in ceramica resistente che è stato utilizzato con grande successo su alcune delle migliori pentole nel mondo. Tuttavia, prendersene cura può aiutarvi a godervi anni extra di cucina sana, facile e antiaderente. •

Sebbene il rivestimento antiaderente in ceramica sia molto durevole, può essere facilmente danneggiato dall'uso di utensili da cucina in metallo. È quindi consigliato di utilizzare solo utensili in plastica o legno durante la cottura.

• Lasciare sempre raffreddare la griglia/piastra piana prima di immergerla nell'acqua. •

Assicurarsi che non penetri acqua sui bruciatori o nella zona pilota/luce. Asciugare completamente il dispositivo prima dell'uso. •

Nepoužívané čisticí prostředky abrazivní v quanto possono danneggiare le superfici.

• Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Dopo la pulizia, ricondizionare leggermente il piano cottura con olio e un panno. •

Nevyužitě vybavení a vapore ad alta pressione o getti d'acqua per pulire l'apparecchio. • Poznámka: per le macchie ostinate, è možné použití detergentu pro CADAC.

## 7. Conservazione

• Lasciare sempre raffreddare e pulire l'unità prima di riparla. •

Interrompere l'alimentazione del gas all'apparecchio, scollegare e rimuovere l'alimentazione del gas dall'apparecchio. • Non

riporre mai un apparecchio con l'alimentazione del gas collegata, questa è una pratica non sicura. • Conservare

l'apparecchio e l'alimentazione del gas in un'area ben ventilata, lontano da materiale infiammabile. Lo stoccaggio delle

bombole dovrebbe essere preferibilmente all'aperto e NON in un seminterrato.

## 8. Manutenzione e risoluzione dei problemi

### Manutenzione

• Se si pulisce e si effettua la manutenzione apparecchio regolarmente, la vita apparecchio si estenderà e la possibilità di problemi diminuirà. •

Questo apparecchio non necessita di manutenzione programmata. •

Questo apparecchio deve essere riparato solo da una persona autorizzata. •

Controllare regolarmente il tubo del gas e le connessioni per eventuali segni di perdite e ogni volta che la bombola del gas viene riempita o montata sull'apparecchio ad ogni utilizzo.

### Risoluzione del problema In

caso di schizzi di fiamma o blocco del getto: •

Pulisci le porte del bruciatore in caso di fuoriuscita. • Si

consiglia di pulire o sostituire l'ugello del getto ogni sei (6) mesi zárkou a efektivní fungování a pokračování dell'apparecchio. • Se l'apparecchio

funziona in modo anomalo dopo lo skladem a tutti i controlli non hanno isolato il problema, l'ugello del getto potrebbe essere bloccato. Un getto

bloccato sarebbe indicato da una fiamma giallastra più debole o da nessuna fiamma in casi estremi. V queste circostanze sarà necessario

rimuovere, ispezionare e pulire a fondo ogni materiale estraneo eventualmente accumulato nell'apparecchio. • Questo può essere fatto

rimuovendo l'ugello a getto con strumenti standardní a soffiando via tutti a detriti dall'ugello a getto, alternativně je možné získat nové ugelli a

getto presso il tuo negozio locale. Non tentare di pulire meccanicamente l'ugello del getto.

### Sostituzione di un getto bloccato Il

• dispositivo è dotato di un ugello a getto di dimensioni speciali per regolare la corretta quantità di gas. •

Se l'ugello del getto è ostruito, potrebbe esserci una piccola fiamma o nessuna fiamma. Non tentare di pulire l'ugello del getto con un ago o

un dispositivo simile, poiché ciò potrebbe danneggiare l'apertura e rendere pericoloso il dispositivo.

• Per sostituire l'ugello del getto: Rimuovere eventuali piani di cottura, chiudere il coperchio e capovolgere l'apparecchio. Svitare

delicatamente il pannello inferiore togliendo le viti (obr. 4) (Solo per modelli 203P1). Svitare le vite dell/i bruciatore/i interessato/i (obr. 5),

allentare con cautela e far cadere il bruciatore come illustrato, per esporre il getto. Si noti che il bruciatore è collegato al cavo piezo, dopo aver

sostituito il getto e rimontato, verificare che questo cavo sia ancora collegato. Il getto è ora visibile sulla valvola, rimuovere il getto con

un'apposita chiave (obr. 6). Non utilizzare pinze sul getto in quanto ciò potrebbe danneggiare il getto, rendendolo inutilizzabile o

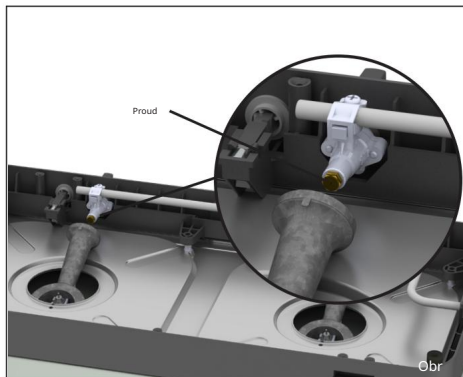
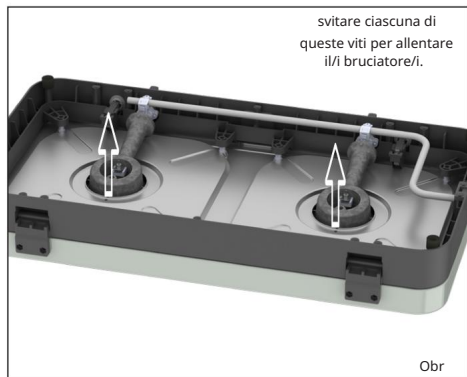
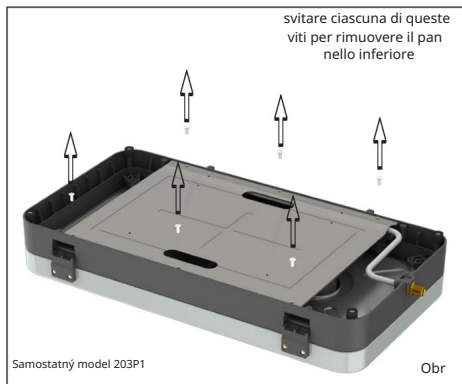
impossibile da rimuovere. Avvitare il nuovo getto nella valvola. Non serrare eccessivamente in quanto ciò potrebbe danneggiare il getto.

• Procedere in ordine inverso per rimontare il dispositivo.

### Složení tubu:



• Montaggio di un tubo è popsáná v Sezione 2

TO



## 9. Ricambi e accessori

• Utilizzare sempre ricambi originali poiché sono stati progettati per offrire prestazioni ottimali.

Ricambi		Příslušenství			
Elemento	Ricambi n.	Elemento	Ricambi n.	Elemento	Ricambi n.
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (jet 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (jet 0,69 37 mbar) HM6-064 (jet 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203-SP023				

## 10. Garanzia

CADAC Europe BV garantuje všechny ORIGINÁLNÍ ACQUIRENTE pro distribuci plynu CADAC Europe BV se používá pro vlastní difeti materiály a manodopera a pro data z acquisto, nejsou upřesněny následující:

Valvole:	2 roky
Část z plastu:	Nessuna garanzia 1
Pressofusione	anno 2
Parti smaltate:	anni 1
Fornelli:	anno

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

CADAC Europe BV se zpřístupňuje z ragionevole prova della vostra data di acquisto. DOVRESTE PERCIÒ CONSERVARE IL VOSTRO SCONTRINO O LA VOSTRA FATTURA.

Questa Garanzia limitata varrà solo per la riparazione or a sostituzione di riskantino difettose in normali condizioni for use and service, che, esaminate, rivelino, con convinzione di CADAC Europe BV, di essere difettose. Prima di restituire qualsiasi parte, contattate il rappresentante del servizio-clienti nella vostra regione useando le informazioni di contatto fornite con il manuale. Společnost Qualora CADAC Europe BV udělila prezentaci a schválila bohatému podniku, CADAC Europe BV rozhoduje o tom, zda se jedná o parti senza addebitarvi le spese. CADAC Europe BV restituirà le parti all'acquirente, con le spese di trasporto di affrancatura prepagate.

Questa Garanzia limitata non copre alcun guasto nebo difficoltà di funzionamento dovuti a incident, use improprio or errato, alterazione, applicazione impropria, vandalismo, installazione or manutenzione ovvero servis mancorretti, o manuel tenzio, complimentation, o dellatenzione, alterazione název di esempio, danni provocati da insetti all'interno dei tubi del fornello, come illustrato in questo manuale-utente.

I deterioramenti o danneggiamenti dovuti a dure condizioni climatiche, come in caso di grandine, uragani, terremoti nebo tornado, nonché lo scolorimento causato dall'esposizione a sostanze chimiche, sia a contatto diretto, damos sia co Garance presenti ne limitata.

Non-vi sono altre garanzie espresse, tranne quelle qui esposte, e qualunque garanzia implicita applicabile di obchodní a idoneità má dlouhou dobu omezenou al periodo di copertura di questa espressa Garanzia limitata scrit. Alcune regioni non-supplimentono limitazioni alla durata di una garanzia implicita, nel qual caso tale limitazione non può esservi applicata.

CADAC Europe BV není zodpovědná za speciální, indiretto nebo konsekvenci. Alcune regioni nonsensono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali, nel qual caso tale limitazione non può esservi applicata.

CADAC Europe BV není autorizována jako osoba nebo společnost a je v rozporu s danou povinností nebo odpovědností v oblasti všech prodejů, všech instalací, všech uživatelů, všech oblastí, všech restitucí nebo všech sociálních služeb; e nessuna dichiarazione di tal genere è vincolante podle CADAC. Europe BV

Questa Garanzia a aplikace sólo a produkty prodáváné s podrobnostmi.

Per poter beneficiare del vostro prodotto per lungo tempo, fate riferimento alla sezione del manuale-utente inerente alla pulizia e alla manutenzione.

## Verklaring van symbolen



Verpakkingsmateriaal recycle. Deponeer het verpakkingsmateriaal waar mogelijk in de daarvoor bestemde afvalbakken.

voor voldoende ventilatie. Dit gastoestel verbruikt lucht (zuurstof). Gebruik dit toestel niet in een ongeventileerde ruimte om gevaar voor eigen leven te voorkomen. Alleen voor gebruik buitenshuis.

**BELANGRIJK**

Lees deze instructions goed door om vertrouwd te raken met het toestel voordat het toestel aangesloten wordt op de gasfles.

Bewaar deze instructions voor toekomstige referentie.

**1. Veiligheidsinformatie**

Deze instructie zijn voor uw veiligheid en om risico op letsel en/of schade te voorkomen.

Alle garanties vervallen indien u deze instructions niet opvolgt. •

Toestel voldoet aan de normen BS EN 484. • Gastoestellen

hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking in om de veiligheid van gebruikers and andere personen in de directe nabijheid te Waarborgen. Gebruik het apparaat not op een ongeventileerde plaats. To je alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis.

• De ruimte waar dit apparaat wordt gebruikt, moet een raam of een deur hebben die tijdens gebruik kan worden geopend of gedeeltelijk kan worden geopend. Als er geen raam of deur beschikbaar is voor kamerventilatie, moet er voor uw veiligheid extra ventilatie worden geïnstalleerd. • Zorg ervoor dat het

toestel gebruikt wordt op een goed geventileerde plek. • LET OP: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT.

• Lees de Instructions door voordat het toestel wordt gebruikt. • Alleen buitenshuis gebruiken!

**Montage en gebruik •**

Gebruik het apparaat net als het beschadigde of versleten afdichtingen heeft. • Gebruik geen toestel dat lekt, beschadigd is of not goed functioneert. • Behandel het toestel voorzichtig; niet laten vallen. • Gebruik het apparaat altijd op een stevige, vlakke ondergrond • Zorg ervoor dat het product stabiel is en niet kan wankelen. • Dit toestel není součástí instalace z důvodu ochrany před hoofdgastoevoer. • Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt op afstand van brandbare materialen.

Minimální veiligte afstanden boven het toestel - 1,2m, aan de achterkant en zijkanten - 0,6m.

(obr.1a)

• Bij gebruik van een pan, je minimální 180 mm a maximální 250 mm. • Gebruik geen kookoppervlak z

pan die groter je dan de aanbevolen maat. Onze

kookoppervlakken zijn speciaal ontworpen om gasverbranding te laten ontsnappen en te weinig

ruimte kan de prestaties van dit apparaat beïnvloeden. • Wijzig dit apparaat niet, elke wijziging kan gevaarlijk zijn. Gebruik het niet voor iets waarvoor het niet is ontworpen. •

Het toestel niet tijdens gebruik verplaatsen. • Laat

het toestel nooit zonder toezicht achter wanneer het aangestoken is. • Tijdens gebruik, zullen delen van het toestel heet worden (vooral de brander). Voorkom het aanraken van hete delen met blote handen. Het gebruik van een trouwawant wordt aangeraden.

• Zorg ervoor dat alle kookoppervlakken/pannendragers správně zijn geplaatst wanneer u het apparaat gebruikt.

**Slang**

• De gas slang en afdichting op de regelaar moeten, voor elk gebruik en voor het aansluiten op de gasfles, gecontroleerd worden op slijtage z beschadiging.

• Gebruik het apparaat niet als de slang beschadigd of versleten is. Vervang de slang als deze beschadigd je z tekenen heeft van broosheid z barstenu.

• De gas slang niet afknippen of verdraaien. • Délka dodávky plynu je delší než 0,8 m a není delší než 1,2 m.

**Gasfles**

• Plynové slovo přes een slang a regelaar aan de unit toegevoerd. De slang a regelaar kunnen worden aangesloten open gasfles of een Power Pak, een apparaat waar twee of meer gaspatronen in passen. Nechte toho: Slang, regelaar en Power Pak worden niet meegeleverd met het apparaat.

• **PROBEREN OM ANDERE TYPY GASFLESSEN GASPATRONEN TE PLAATSEN (GEBRUIKT IN COMBINATIE MET POWER PAK) KAN GEVAARLIJK ZIJN. •**

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde slang en regelaar. • Alleen te gebruiken met een gasfles die niet hoger je dan 500 mm (exclusief de regelaar) a 400 mm plenum. • Zorg ervoor dat de gasfles op een goed geventileerde plaats wordt geplaatst of vervangen, bij voorkeur buitenshuis, uit de buurt van

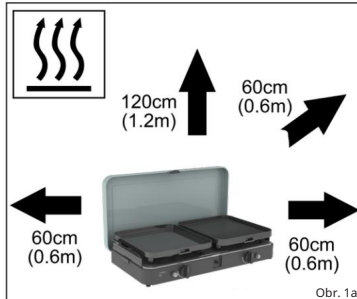
ontstekingsbronnen zoals open vuur, waakvlammen, elektrische vuren en uit de buurt van andere mensen. • Houd gasflessen uit de buurt van hitte en vlammen. Není otevéené fornuis of een ander heet oppervlak plaatsen. • Navulbare gasflessen mogen alleen rechtopstaand worden gebruikt om ervoor te zorgen date de brandstof goed kan worden afgevoerd.

Als u zich hier niet aan houdt, kan er vloeistof uit de gasfles lopen, wat kan leiden tot gevaarlijke situaties. • Probeer de gasfles niet te verwijderen terwijl het apparaat in werking is. • De gasfles moet na gebruik of bij opslag worden losgekoppeld van het toestel.

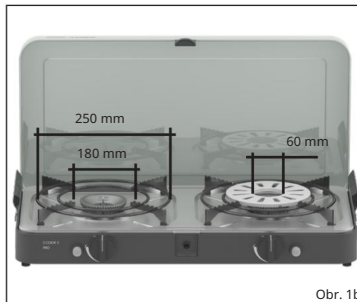
**Vlamterugslag In**

• geval van vlamterugslag (wanneer de vlam terugslaat en bij de gaspit ontsteekt) onmiddellijk de gastoevoer afsluiten door eerst de afsluiter op de gasfles dicht te draaien en dan de toestelster van het. Nadat de vlam gedoofd je, de regelaar verwijderen en de staat van zijn afdichting controleren. Vervang bij twijfel de afdichting. Steek het toestel weer aan.

• Als het probleem aanhoudt, Breng het product Dan terug at uw dealer.



Obr. 1a



Obr. 1b

Lekken

- Als er een lek in uw toestel zit (gaslicht), draai dan de gastoevoer dicht, eerst bij de gasflens en dan op uw toestel door de regelknop helemaal rechtsom te draaien. Dan onmiddellijk meenemen naar buiten naar een goed geventileerde, vlamvrije locatie waar het lek gevonden en gestopt kan worden. Als uw apparaat op gaslekken wilt controleren, doe dit dan buiten. Probeer gaslekken niet op te sporen met een vlam; gebruik hiervoor zeepwater.

Zo controleert u of het toestel op een degelijke manier is aangesloten op de gastoevoer • Het is belangrijk om alle

gasaansluitingen op de juiste wijze aan te sluiten; dit voorkomt gaslekages. • De juiste manier is door de verbindingen in te meren met zeepwater. Als er bellen ontstaan, je er een gaslek. Dan onmiddellijk de gastoevoer dichtdraaien, eerst door het sluiten van de afsluiter op de gasflens, en dan de afsluiter van het toestel; controleer of alle verbindingen goed gemonteerd zijn. Nog een keer controleren potkal zeepwater.

- Wanneer het gaslek blijft optreden het product terugsturen naar uw dealer for inspectie / reparatie.

Land van gebruik	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
Kategorie van toestel	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Toegestaan gassoorten	Butaan-G30	Propan-G31	Butaan-G30, Propan-G31 z hun mengsel		
Toegestane bedrijfsdruk	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Gaspitnummer	0,73		0,69	0,73	0,64
Nominální verbruik	Butaan – 160 g/h na výrobce (160 g/ u x 2 = 320 g/u celkem)		Butaan – 160 g/h na výrobce (160 g/ u x 2 = 320 g/u celkem)	Butaan – 160 g/h na výrobce (160 g/ u x 2 = 320 g/u celkem)	Butaan – 160 g/h na výrobce (160 g/ u x 2 = 320 g/u celkem)
Hrubá jmen. příwod tepla	2,2 kW na jednoho výrobce (2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)		2,2 kW na jednoho výrobce (2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na jednoho výrobce (2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na jednoho výrobce (2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)

Landnamen en afkortingen				
AE = Verenigde Arabische Emiraten	AL = Albánie	AT = Oostenrijk	BE = België	CH = Švýcarsko
CZ = Tsjechische Republiek	DE = Holandsko	DK = Denemarken	ES = Spanje	FI = Finsko
FR = Frankrijk	GB = Verenigd Koninkrijk	GR = Řecko	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Japansko	KR = Korea	NL = Holandsko	NE = Norsko	PL = Polen
PT = Portugalsko	RO = Roemenië	RU = Rusko	RS = Servië	SI = Slovinsko
SK = Slowakije	SE = Zweden	TR = Turkije	ZA = Zuid-Afrika	

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

Duw een goedgekeurde slang op de slangpilaar totdat deze goed op zijn plaats zit. Bevestig aan het andere uiteinde een geschikte lagedrukregelaar.

I3B/P(30): 30 mbar butan/propan configuraties regelaar 30 mbar propan configuraties regelaar 30 mbar butaan/propan mengsel configuratie regelaar.

I3B/P(37): 37 mbar butaan configuratie regelaar 37 mbar propan configuraci regelaar 37 mbar butaan/propan mengsel configurace regelaar.

I3+(28-30/37): 30 mbar butaan configuraties regelaar 37 mbar propan configuraties regelaar.

Zorg er opnieuw voor dat de slang goed op zijn plaats zit. Het gebruikte type slang moet voldoen aan de relevante EN-norm en lokale wet- en regelgeving.

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

I3B/P(50): 50 mbar butan/propan configuratie regelaar 50 mbar propan configuraci regelaar 50 mbar butaan/propan mengsel configurace regelaar.

Schroef een slang met de juiste schroefdraadfittingen aan elk uiteinde op de linker 1/4" BSP-schroefdraad van het ventiel. Bevestig een geschikte lagedrukregelaar van 50 mbar aan het uiteinde van de slang. De gebruikte slang a drukregelaar moeten voldoen aan DIN 4815 deel 2 of gelijkwaardig.

## 2. De gastoevoer aansluiten en vervangen

### De gastoevoer aansluiten

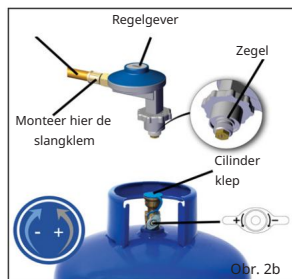
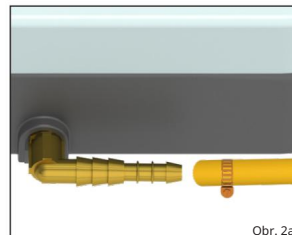
- Zorg vóórdat het toestel aangesloten wordt op een gasfles dat de rubberen afdichting op de regelaar op zijn plaats zit en in goede staat is.
- Voordat u de slang en de regelaar op het apparaat aansluit, moet u ervoor zorgen dat de bedieningsknop van het apparaat in de „OFF“-stand staat.
- Volné ovládní elke keer uit wanneer het toestel aan de gasfles aangesloten wordt.
- Blaas alle stof uit de opening van de gasfles om mogelijke blokkering van de gaspit te voorkomen.
- Bevestig een goedgekeurde slang a regelaar aan het apparaat.
- Zorg ervoor dat de gastoevoer (gasfles / gaspatron) op een goed geventileerde plaats wordt geïnstalleerd, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur en uit de buurt van andere mensen.
- De gasslang niet afknijpen of verdraaien. Zorg ervoor dat de gasslang niet te dicht bij het kooktoestel komt om beschadiging van de gasslang door hitte te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de gasfles altijd rechtop staat. Sluit de gasfles aan door deze setkal se s rukou šel obrovský slang te schroeven.
- Zorg ervoor dat er een volledige gasafdichting is gemaakt (controleer op gaslucht rond de aansluiting). Controleer niet op lekken met een open vlam. Gebruik alleen warm zeepwater, aangebracht op de verbindingen en aansluitingen van het apparaat. Een lekkage is te herkennen aan luchtballen.
- Als u het lek niet kunt herstellen, dan het toestel niet gebruiken en contact opnemen met uw prodejece plaatselijke.

### Ontkoppelen en vervangen van de gastoevoer

- Posudte sami na sebe „vypnuto“ a „vypnuto“.
- Wanneer u uw lege fles moet vervangen, zorg er dan voor dat het gas is afgesloten bij de kraan van de gasfles.
- Rook niet tijdens het vervangen van de cilinder.
- Haal de regelaar uit de lege fles.
- Monteer de regelaar op de volle fles, zie bovenstaande instructions voor het aansluiten van de gastoevoer.
- Pas dezelfde zorg- en controleprocedures toe als bij het installeren van een nieuwe gasfles.

### Hoe controleer je of je gasfles leeg je?

- De eenvoudigste manier om te controleren of het gasniveau laag is, is door de gasfles op te tillen.
- Als u merkt dat uw gasfles iets lichter is dan normaal, kunt u de fles wegen om te bepalen hoeveel gas er nog over is. Bij de meeste flessen staat het tarragewicht op de hals- of onderrand gestempeld en als het opgegeven gewicht overeenkomt met het gewicht van uw fles, heeft u geen gas meer. Op basis van het gewichtsverschil kun je inschatten hoeveel gas er nog over is.



## 3. Het apparaat gebruiken

- Zorg er bij het gebruik van dit apparaat voor dat alle onderdelen in goede staat verkeren en dat u bij elk gebruik op gaslekken hebt gecontroleerd voordat u het apparaat aansteekt.
- De kookvlakken kunnen eenvoudig worden gepositioneerd en zijn klaar voor gebruik. Geen montáž vereista.
- LET OP: Zorg ervoor dat alle beschermende verpakking en plastic van het toestel verwijderd wordt voordat het in gebruik genomen wordt.
- Het toestel je namontován pro všechny typy skříní s průměrem 180 mm a bez grater o průměru 250 mm.

### Voorzorgsmaatregelen die u moet nemen voor het aansteken.

- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Inspecteer het apparaat op langdurige opslag op insecten en spinnenwebben die de gasstroom kunnen belemmeren.

### Přístroj je vybaven piezoelektrickým zařízením.

- Het is raadzaam om elk kookoppervlak te verwijderen wanneer u het apparaat probeert aan te steken, zodat u beter kunt zien wanneer de brander aan je.
- Om het apparaat aan te steken met behulp van de piëzo-ontsteker, drukt en draait u de bedieningsknop 90° tegen de klok in en drukt u vervolgens op de piëzo-knop om het gas te ontsteken (zie obr. 3). Als het gas niet ontsteekt bij de eerste vonk, draai de bedieningsknop and terug naar de „OFF“-stand. Probeer het opnieuw door de bedieningsknop linksom in te drukken en te draaien en druk op de piëzoknop om het gas te ontsteken. Als het gas in de eerste twee twee tot drie seconden niet is ontstoken, moet u de gastoevoer sluiten door de regelknop terug naar de „OFF“-stand te draaien.
- Podívejte se, co se stane při eventuelních událostech ve značkovém opgehooptu plynových teorií. Herhaal het bovenstaande proces indien nodig totdat de vlam ontsteekt. De vlam zou normaalde gesproken binnen de eerste of twee seconden moeten ontsteken.

### Aansteken se setkal BBQ-aansteker een

- Bij een koude start kan het apparaat van bovenaf worden aangestoken voordat het gewenste kookoppervlak wordt geplaatst. Bij het aansteken van een heet apparaat is het aan te raden om dit te doen door een BBQ-aansteker door een van de ventilatiegaten onder de brander te steken, totdat deze in lijn is met de brander (Steeke de BBQ-aansteker grote gat door het eronder de brander). Steeke de barbecue aansteker aan. Terwijl de BBQ-aansteker brandt, drukt en draait u de bedieningsknop tegen de klok in om de brander aan te steken.



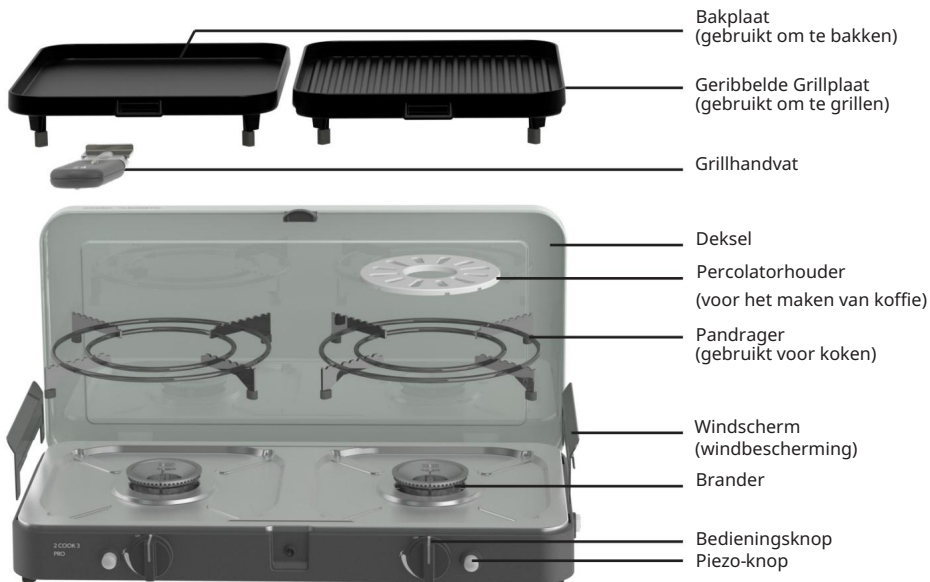


Algemeen

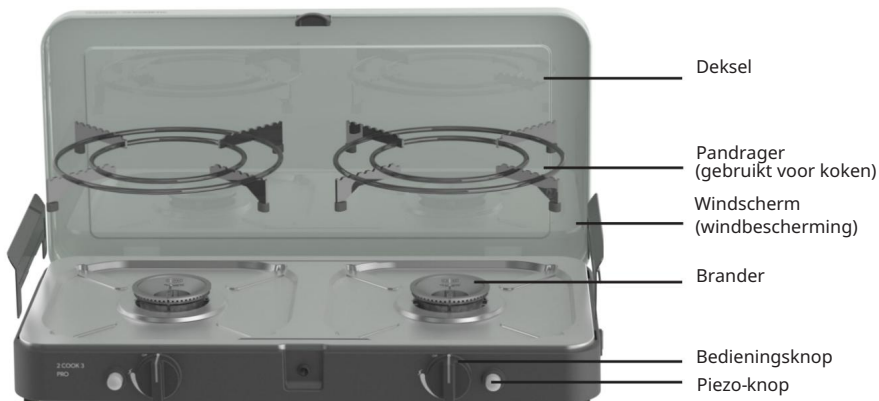
- Als het apparaat eenmaal is aangestoken, kan de intensiteit van de vlam worden aangepast door de bedieningsknop tegen de klok in te draaien om de vlam te verkleinen z met de klok mee om deze te vergroten.
  - Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kunnen opflakeringen optreden als het warmteniveau te hoog is. Stejně jako je to možné, můžete se zastavit.
  - Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Het verplaatsen van het apparaat terwijl het is ingeschakeld, is gevaarlijk en kan opflakeringen veroorzaken.
- Verwijder de gasfles of Power Pak als het apparaat niet wordt gebruikt.

## 4. Součástka

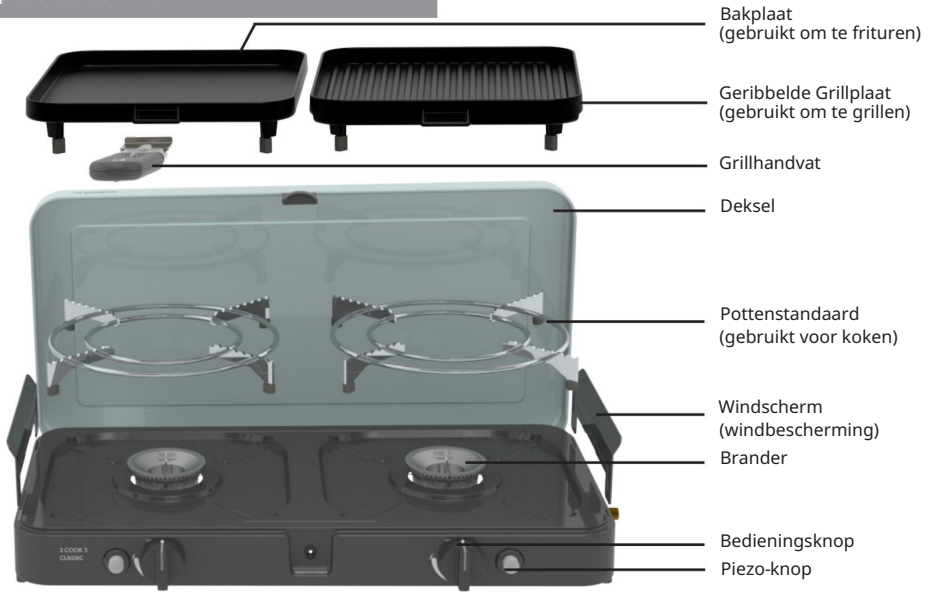
Kód produktu: 203P1-20



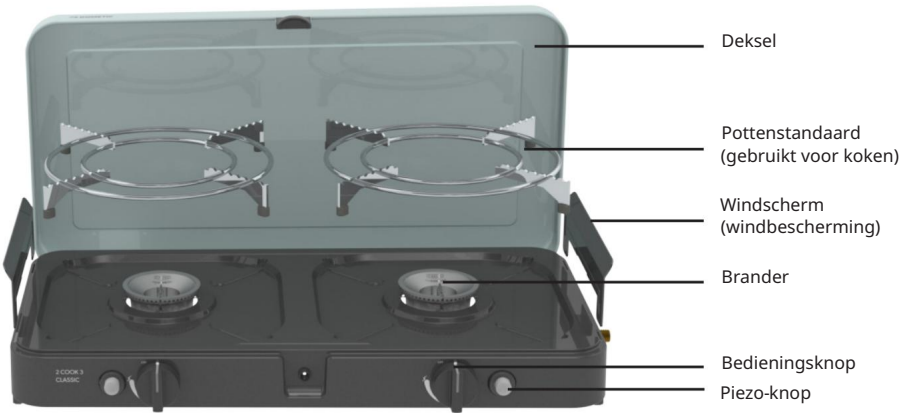
Kód produktu: 203P1-10



Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



De volgende items are not inbegrepen en worden outside verkocht. Vraag naar de beschikbaarheid bij uw místního prodejce.



Měkké namáčení 2 Cook

Paella Pan 30  
(voor oa paella en  
(roer)bakken)Percolatorhouder  
(Standardní bij model  
203P1-20I)Geribbelde  
Grillplaat  
(met grillgreep)Bakplaat  
(met grillgreep)

## 5. GreenGrill kookopties

### GreenGrill Koken

De meeste kookoppervlakken zijn voorzien van GreenGrill pvvlak. Deze keramische pvvlak is volledig PFOA-vrij; het bevat geen giftige stoffen en staat garant voor gezonder koken!

#### VOORBEREIDING & GEBRUIK • Uw

grillplaat 'inbranden': Voordat u de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, kunt u deze inbranden om de kookplaat een dunne beschermingslaag te geven die voorkomt dat voedsel blijft plakken. Het is niet verplicht, maar we raden het wel aan. Het is heel eenvoudig: Wrijf het kookoppervlak in met wat olie en plaats op matig vuur gedurende 2 tot 3 minuten. Laat het kookoppervlak vervolgens afkoelen en was af met een sopje. Vet het vervolgens licht in met wat (zonnebloem)olie. Uw kookoppervlak is klaar voor gebruik!

- Nechte to: GreenGrill geleidt teplejší a lepší produkty splňují een reguliere (PTFE) antiaanbaklaag. We raden daarom aan om slechts 75% van het vermogen te gebruiken van wat je gewend bent.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder olie op de warmtebron staan. Breng een dun laagje olie aan met keukenpapier of een borstel voordat je het kookoppervlak op de warmtebron plaatst. Zorg ervoor dat je het complete kookoppervlak hebt geolied, dus bijvoorbeeld ook de opstaande randjes van het BBQ rooster. • Vanwege het hoge verbrandingspunt raden

wij aan om in zonnebloemolie of koolzaadolie te bakken. Olijfolie kan een relatief laag verbrandingspunt hebben, waardoor de ingrediënten aan de pan kunnen plakken of verbranden. We raden daarom af om olijfolie te gebruiken. Tip: breng vlees of vis voor het koken op kamertemperatuur. Dit voorkomt dat het aan het kookoppervlak blijft kleven. • Silikonový povrch pro použití s povrchem GreenGrill, který není součástí výrobku. Gebruik nooit metalen keukengerei omdat dit de coating kan beschadigen.

#### OŽIVENÍ

- Laat het kookoppervlak afkoelen voordat u het schoonmaakt. Extrémní teplotaurschommelingen kunnen vervorming van het kookoppervlak veroorzaken. • Povrchová úprava

De GreenGrill je „Easy Clean“. Teplá voda se zeepsopem s een zachte spons is voldoende om de kookoppervlakken met GreenGrill-coating te reinigen. Vermijd schuursponsjes ze staalwol. • Als er voedselresten op het kookoppervlak zijn achtergebleven van een eerder gebruik, kunnen deze aan de coating hechten, wat kan leiden tot bruine vlekken. Op deze plekken kunnen eiwitten uit voedsel zijn achtergebleven. Hierdoor kunnen ingrediënten blijven plakken aan het kookoppervlak omdat de coating net meer beikt wordt. Zorg ervoor dat deze vlekken goed zijn verwijderd voor gebruik. • Voor hardnekkige vlekken of resten op de paella pánev šéfkuchaře pan kunt u proberen deze een nacht in heet water met zeepsop te late weken of de 'azijnmethode' gebruiken: giet een laagje azijn in de pan en verwarm de pan lichtjes. De azijn hoeft niet te koken en mag zeker niet helemaal verdampen. Giet de azijn uit de pan, maak de pan schoon met een sopje en de pan is weer als nieuw. Nechte toho: warme azijn kan een onaangename geur afgeven. • De CADAC | DOMETIC Soft Soak (kromé verkrijgbaar) je ideální om 's nachts weken te vergemakkelijken.

Bij gebruik van de Soft Soak raden we aan om het kookoppervlak met de bovenkant naar beneden te plaatsen, zodat je maximaal kunt weken en er ook minder water wordt verbruikt.

- Houd er rekening mee date u bij gebruik van de Soft Soak 2 Cook beide roosters tegelijk kunt late weken. Plaats hiervoor het ene rooster met de cookzijde naar boven en het andere naar beneden, zoals te zien is op de afbeeldingen. • Eventuele

hardnekkige vlekken die na het inweken achterblijven, kunnen worden losgemaakt en weggeborsteld met de CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (kromé verkrijgbaar) • Afdrogen met een zachte doek en klaar!

#### ONDERHOUD

- We raden aan om na het schoonmaken een beetje olie aan het kookoppervlak toe te voegen en deze met keukenpapier in te smeren. De olie sluit het oppervlak af van de buitenlucht en vocht. Het zorgt er ook voor dat het voedsel niet inbrandt aan de oppervlakte.
- Plaats het kookoppervlak in een plastic zak voordat u het in de opbergentas doet, zodat u zeker weet dat de opbergentas schoon en olievrij blijft.
- De opbergentas voorkomt schade aan de GreenGrill en uw produkt.



Weken met de Soft Soak 2 Cook (Gril niet inbegrepen)



Soft Soak Brush

### Kookopties

- Dit zijn de beschikbare kookopties. (Gebruik windschermen bij winderige omstandigheden)

**Grillen:** Deze kookoptie je ideální pro rozvřtvení grilu van kip, nejhorší jes, karbonady, kebab, vis of groenten. Gebruik voor deze manier van koken het BBQ kohout.

Let op: Houd er rekening mee dat bij het koken van vet vlees wat vet op het apparaat zal spatten, wat opflakeringen kan veroorzaken. Wees voorzichtig bij het grillen van dergelijk vlees. De kooktemperaturen zijn eenvoudig aan uw eigen wensen aan te passen door aan de bedieningsknop te draaien om de warmtetoever te regelen.

**Bakken:** Deze optie je ideální pro roerbakgerechten, vis, ontbijt, pannenkoeken, garnalen, paella en groenten. Gebruik voor dit soort bereidingen de bakplaat, šéfkuchař pánev na paella. Houd er rekening mee dat hij als ondiepe pan alleen geschikt is voor ondiep frituren. Het gemakkelijk te reinigen oppervlak stimuleert een minimaal gebruik van vet voor gezond koken.

**Koken:** Hiervoor plaatst u de pandrager in de groeven zodat deze op zijn plaats zit. Plaats een geschikte pánev (niet minder s průměrem 225 mm a méně s průměrem 450 mm). Een liter vody teče za 6 minut, afhankelijk van de omstandigheden, de grootte van de gebruikte pan, enz.

Pops: als u een kleine pan gebruikt, gebruik dan geen pan met plastic handvatten, omdat deze extreem heet kunnen worden.

**Paella:** deze kookoptie je ideální pro paella, rizoto, pastagerechten, traditionaleel ontbijt, enz. De paella pan is gemaakt van hoogwaardig geperst hliníkových chát zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en -behoud.

**Koffie:** Deze optie je ideální pro teplou kopii kofie s kofiepercolatorem. Gebruik hiervoor de percolatorhouder.

## 6. Schoonmaker

- Het wordt aanbevolen het toestel na elk gebruik schoon te maken. Dit verlengt de levensduur van het toestel. • Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. • Gebruik een vochtige doek uitgewrongen met wat zeepwater om de buitenkant van het toestel schoon te maken. • Om de behuizing van het kooktoestel schoon te maken, eenvoudigweg schoonvegen met een vochtige doek en als het nodig is met wat afwasmiddel.
- NIET ONDERDOMPELEN IN WATER omdat er dan water in de brander pijp komt, waardoor het toestel defect raakt. • Het BBQ kohout je pokrytý keramickým povlakem, který se používá pro nejlepší kookgerei. Een goede verzorging van de coating zal helpen om jarenlang te genieten van het kookoppervlak.
- Hoewel de keramische antiaanbaklaag zeer duurzaam is, kan deze gemakkelijk worden beschadigd door het gebruik van metalen keukengerei. Het wordt daarom aanbevolen om bij het koken alleen plastic of houten keukengerei te gebruiken.
- Laat kookoppervlakken altijd afkoelen voordat u deze ve vodě onderdompelt. • Zorg ervoor dat er geen water op de branders of op het waakvlamgebied komt. Veeg het apparaat voor gebruik volledig droog. • Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, aangezien deze de oppervlakken kunnen beschadigen. • Reinig het apparaat na elk gebruik. Na reiniging het kookoppervlak licht met olie insmeren. • Gebruik geen hogedrukstoomapparaat of een waterstraal om het apparaat schoon te maken. • Nechte to: Voor hardnekkige vlekken kan CADAC barbecue reiniger worden gebruikt.

## 7. Opslag

- Laat het apparaat altijd afkoelen en maak het schoon voordat u het opbergt. • Sluit de gastoevoer naar het toestel af, ontkoppel and verwijder de gastoevoer van het toestel. • Berg een apparaat nooit op terwijl de gastoevoer is aangesloten, dit is niet veilig. • Budte opatrní při používání zařízení v běžném provozu s použitím značkových materiálů. Gasflessen dienen bij voorkeur buiten te worden opgeslagen en NIET in een kelder.

## 8. Onderhoud en probleemoplossing

### Onderhoud

- Als uw apparaat regelmatig schoonmaakt en onderhoudt, verlengt u de levensduur van uw apparaat en neemt de kans op problemen af. • Dit apparaat heeft geen gepland onderhoud nodig. • Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door een bevoegd persoon. • Controleer uw gaslang en aansluitingen regelmatig op lekkage en elke keer dat de gasfles of Power Pak vervangen of opnieuw aangesloten wordt.

### Odstraňování

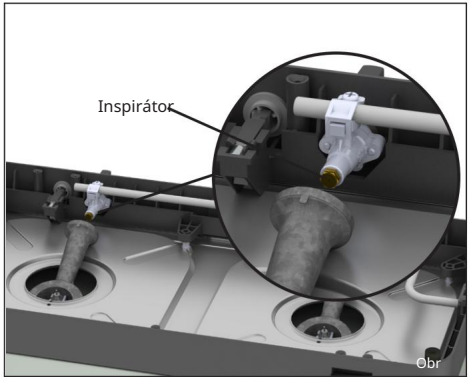
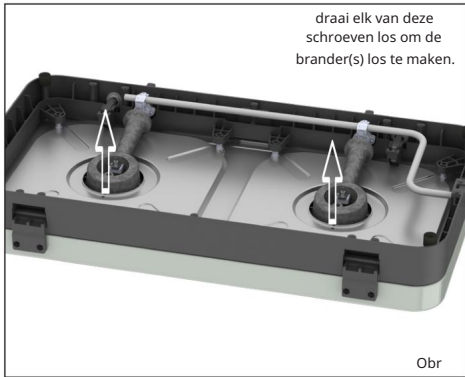
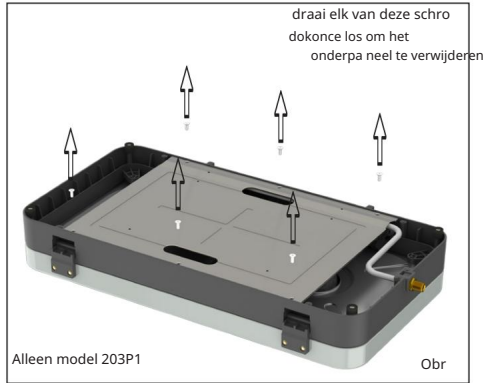
- problémů Bij vlamspatten of verstopping van de inspuiter: • Reinig uw branderpoorten in geval van overlopen. • We raden aan om de jets elke zes (6) maanden te reinigen te vervangen om een blijvende efficiënte werking van uw apparaat te garanderen.
- Als het apparaat zich na opslag abnormaal gedraagt en bij alle controles het probleem niet aan het licht is gekomen, kan het de venturi verstopt zijn. Een verstopte venturi kan in extreme gevallen herkend worden aan een zwakkere gelige vlam of helemaal geen vlam. Controleer in dit geval of er geen stof, insecten, spinnewebben atd. v het apparaat zitten. • Dit kan door de jet splní standardní gereedschap te verwijderen en eventueel vuil uit de inspuiter te blazen. U kunt ook nieuwe inspuiter kopen bij uw plaatselijke dealer. Probeer de inspuiter niet mechanisch te reinigen.

### Om een geblokkeerde inspuiter te vervangen: • Uw

- apparaat is uitgerust met een inspuiter van een bepaalde maat om de juiste hoeveelheid gas te regelen. • Als het gat in de inspuiter verstopt raakt, kan dit resulteren in een kleine vlam of helemaal geen vlam. Probeer de inspuiter net schoon te maken met een spel of iets dergelijks, omdat dit de opening kan beschadigen, waardoor het apparaat onveilig wordt. • De inspuiter vervangen: Verwijder eventuele kookoppervlakken, sluit het deksel en draai het apparaat ondersteboven. Draai het bodempaneel voorzichtig los door de schroeven te verwijderen (obr. 4) (Alleen model 203P1). Draai de schroef op de betreffende brander(s) los (obr. 5), draai de brander voorzichtig los en laat hem vallen zoals afgebeeld om de inspuiter bloot te leggen. Merk op dat de brander is aangesloten op de piëzo-kabel, controleer op het vervangen van de inspuiter and het opnieuw monteren of deze kabel nog steeds is aangesloten. De inspuiter is nu zichtbaar op het ventiel, verwijder de inspuiter met een geschikte sleutel (obr. 6). Gebruik geen tang op de inspuiter, omdat dit de inspuiter kan beschadigen, waardoor deze onbruikbaar of onmogelijk te verwijderen is. Schroef de nieuwe inspuiter v het ventiel. Není te vast aandraaien omdat dit de inspuiter kan beschadigen. • De bovenstaande procedure omgekeerd uitvoeren om het toestel weer in elkaar te zetten.


















### De slang vervangen: •

- De montage van een slang wordt beschreven in hoofdstuk 2



## 9. Reserveonderdelen en accessoires

• Gebruik altijd originele Reserveonderdelen, aangezien deze zijn ontworpen om optimale prestaties te leveren.

Reserveonderdelen		Reserveonderdelen		Doplňky	
Položka	Artikelnr. onderdeel	Položka	Artikelnr. onderdeel	Položka	Artikelnr. příslušenství
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Inspuiter 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Inspuiter 0,69 37 mbar) HM6-064 (Inspuiter 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Záruka

CADAC Europe BV garanduje, že se jedná o OORSPRONKELIJKE KOPER z dodávky CADAC Europe BV plynové toalety, který je chráněn materiálem a vakmanskem zal zijn vanaf de datum van aankoop zoals volgt:

Příspěvatel:	2 jar
Plastové podložky:	Záruka 1 rok 2
Spuutgieten	rok 1
E-mail delen:	rok
Značky:	

Deze záruka je alleen van toepassing as the apparaat samengesteld is en bediend wordt overeenkomstig de afgedrukte instructions.

CADAC Europe BV mag redelijk bewijs eisen van uw aankoopdatum. DAAROM MOET U DE KASSABON OF FACTUUR BEWAREN.

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

Deze beperkte garantie dekt geen gebreken of problemen met de werking des gevolge van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, of inmat onverkeerd gebruik in maar niet gelimiteerd tot schade veroorzaakt door insecten in de brander buizen, zoals uiteengezet in deze gebruikershandleiding.

Aantasting of schade deset gevolge van barre weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring deset gevolge van blootstelling aan chemische stoffen hetzij rechtstreeks of in de atmosfeer, wordt net begedekt door deie.

Tyto záruky platí pro všechny záruky, které se vztahují ke všem implicitním zárukám verhandelbaarheid a geschiktheid platí ve všech obdobích, kdy jsou poskytovány všechny záruky. Sommige regio's staan geen beperking toe se setkal s betrekking tot hoe lang een expliciete garantie duurt, dus deze beperking is mogelijk net op u van toepassing.

CADAC Europe BV je specializovaná společnost, nepřímá společnost gevolgschade aansprakelijk. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele of gevolgschades, dus deze beperking is mogelijk net op u van toepassing.

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

Deze záruka je alleen van toepassing op producten die verkocht worden in de detailhandel.

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

## Forklaring av symboler



Resirkulering a emballasjemateriale. Plasser emballasjematerialet a riktige søppelkasser for resirkulering der det er mulig.



Sørg pro rikelig ventilasjon. Dette gassapparatet forbruker luft (oksygen). Bruk ikke apparatet på et uventilert sted for å unngå å utsette deg selv for fare. Dersom enda flere gassapparater og/eller beboere some bruker gass kommer and tillegg på stedet, må det skaffes til veie ytterligere ventilasjon.

## VIKTIG

Les disse instruksjonene nøye slik at du kan gjøre deg kjent with apparatet før du kobler det til den tilhørende gassbeholderen.

Oppbevar disse instruksjonene til senere bruk.

## 1. Sikkerhetsinformasjon

Disse instruksjonene er til for din sikkerhet og for å bidra til at du ikke risikerer å bli skadet og/eller at noe blir ødelagt. Alle garantier blir ugyldiggjort dersom du ikke følger disse instruksjonene. •

Dette apparatet

er i samsvar med BS EN 484. • Gassapparater krever

ventilasjon for effektiv ytelse and for å ivareta sikkerheten til brukere and andre personer i umiddelbar nærhet. Ikke bruk apparatet and uventilert område. Den er kun beregnet pro utendørs bruk.

- Rommet hvor dette apparatet benyttes bør ha et vindu eller en dør jsem kan åpnes eller holdes delvis åpen ved bruk. Dersom verken vindu eller dør er tilgjengelig for å ventilere rommet, må ekstra ventilasjon installeres for sikkerheten din. • Sørg for at bruken av apparatet foregår and godt Ventilert område. • ADVARSEL: UTSATTE DELER KAN VÆRE VELDIG VARME. HOLD SMÅ BARN BORTE. • Les instruksjonene før apparatet tas i bruk. • Kun pro utendørs bruk!

### Montering og bruk

- Ikke bruk apparatet hvis det har skadete eller slitte packninger. • Bruk ikke et apparat som lekket, skadete eller som ikke fungerer skikkelig. • Vis forsiktighet i håndteringen av apparatet; ikke slipp det ned. • Bruk alltid apparatet på en fast, jevn overflate. • Sørg for at det monterte produktet er stabilt og at det ikke vipper. • Dette apparatet er ikke egnet for installasjon nebo tilkobling til en netformet gassforsyning. • Sørg for at apparatet holds borte fra brannfarlige materialer når det er i bruk. Trygge
  - minimalní savost: nad zařízením - 1,2 m, på baksiden and på sidene - 0,6 m. (obr.1a)
- Minimální tloušťka mířky je 180 mm nebo maximální tloušťka je 250 mm. • Ikke bruk en kokeplate eller gryte som er større enn anbefalt størrelse. Våre kokeoverflater er spesialdesignet for å la gassforbrenning slippe out, og lukking av dette rommet kan påvirke ytelsen til dette apparatet.
- Ikke modifikator dette apparatet, enhver modifikasjon kan være farlig. Ikke bruk den til noe den ikke er designet for. • Flytt ikke på apparatet når det er i bruk. • Forlat aldri apparatet uten tilsyn når det er stan. • Når det er i bruk vil apparatets deler bli svært varme (spesielt brenneren). Unngå å ta på varme deler med bare hender. Bruk av hansker anbefales.
- Sørg for alle kokeflater/grytestativer er riktig plassert når du bruker apparatet.

### Slange

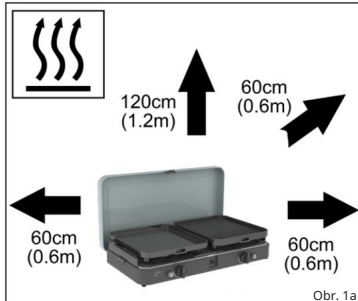
- Slangen and packningen på regulatoren må kontrolleres for slitasje eller skade før hver gangs bruk and før tilkobling til gassbeholderen. • Ikke bruk apparatet hvis slangen er skadete eller slitt. Bytt slangen. • Ikke vri eller klem slangen sammen. • Slangelengden bør ikke være mindre enn 0,8m a bør ikke overstige 1,2m. Bytt ut slangen når den er skadete eller viser tegn på sprøhet eller sprekker.

### Gassbeholder

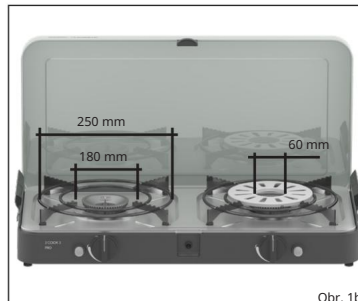
- Plynové plynu jsou zesileny prostřednictvím en slange nebo regulátoru. Slangen and regulatoren kan kobles til en gassflaske eller en Power Pak, er enhet som tar to eller flere gasspatroner. Označení: Slange, regulátor a Power Pak følger ikke med apparatet. • FORSØK Å MONTERE ANDRE TYPER GASSSYLINDRE ELLER GASSPATRONER (BRUKT SAMMEN MED POWER PAK) KAN VÆRE FARLIG. • Dette apparatet må kun brukes med en godkjent slange and regulator. • Skal kun brukes med en gassflaske jsem ikke overstiger 500 mm and høyden (ikke inkludert regulatoren) or 400 mm and ched. • Sørg for at gassbeholderen er montert eller byttet på et godt ventilert sted, fortrinnsvis utendørs, vekk fra antenneselskider som åpen ild, pilot, elektriske branner and borte fra andre mennesker.
- Držte plynu bez varu a plamene. Ikke plasser på en komfyre eller andre varme overflater. • Etterfyllebare beholdere skal kun brukes i oppreist stilling pro å sikre riktig drivstoffuttak. Unnlattelse av å følge dette kan føre til væskeutslipp fra gassbeholderen som resulterer i farlige driftsforhold. • Ikke prøv å fjerne gassbeholderen mens apparatet er and drift. • Gassbeholderen må kobles fra apparatet etter bruk eller under oppbevaring.

### Blinkende flammer

- Dersom flammen går tilbake (når flammen brenner tilbake / bakover and antenner ed dysen) stenges gasstilførselen straks aved å først stenge kontrollventilen på gassbeholderen and deretter apparatventilen. Etter at flammen er slukket fjernes regulatoren and pakningens tilstand kontrolleres. Bytt pakningen dersom du er i tvil. Tenn aparát igjen. • Dersom flammen fortsetter å gå tilbake, returner du productet til din autoriserte reparatør.



Obr. 1a



Obr. 1b

NE

Lekkasjer

- Dersom det er en lekkasje i apparatet ditt (gasslukt), skrus gassstilførselen av, først på gassbeholderen og deretter på apparatet ditt ved å vri de påslutne knappene med urviserne fullt ut. Ta dem straks med utenfor til et godt ventilert, flammefritt område hvor lekkasjen kan avdekkes og stoppet. Dersom du ønsker å kontrollere om det finnes lekkasjer på apparatet ditt, så gjør dette utendørs. Ikke forsøk å avdekke lekkasjer ved hjelp av ild / flamme, bruk såpevann. • Odolný plynový pedál, vrácené produkty do forhandleru pro kontrolu / opravu.

Howdan kontrollere at apparatet er koblet til gassstilførselen på en forsvarlig måte • Det er

viktig at alle gassstilkoblinger er skikkelig tilkoblet for å forhindre enhver form for gasslekkasjer. • Den riktige fremgangsmåten er å smøre sammenføyningene inn med såpevann. Dersom det dannes seg bobler, betyr det at det finnes en gasslekkasje. Slå straks av gassstilførselen, ved først å lukke kontrollventilen på gassbeholderen og deretter apparatventilen; kontroller at alle tilkoblinger er skikkelig på plass. Kontroller a gang a gang de čela. Dersom gasslekkasjen vedvarer, returneres products to the din forhandler for kontroll / reparasjon.

- Odolný plynový pedál, vrácené produkty do forhandleru pro kontrolu / opravu.

Gjelder pro bruk i følgende zemi	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 a ZA	AT, CH, DE & SK
Přístrojová kategorie	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Godkjente gasstyper	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, propan-G31 nebo blednutí		
Driftstrykk	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Munnstykke číslo	0,73		0,69	0,73	0,64
Kalkulert forbruk	Butan - 160 g/h na brenner (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)		Butan - 160 g/h na brenner (160 g/hx 2 = celkem 320 g/h)	Butan - 160 g/h na brenner (160 g/hx 2 = celkem 320 g/h)	Butan - 160 g/h na brenner (160 g/hx 2 = celkem 320 g/h)
Brutto varme nom. vstup	2,2 kW na brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)		2,2 kW na brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na brenner (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)

Navn på land a forkortelser				
AE = De forente arabiske emirater	AL = Albánie	AT = Østerrike	BE = Belgie	CH = Sveits
CZ = Tsjekisk Republikk	DE = Německo	DK = Dánsko	ES = Španělsko	FI = Finsko
FR = Frankrike	GB = Storbritannia	GR = Hellas	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = Japansko	KR = Korea	NL = Holandsko	NE = Norsko	PL = Polen
PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	RU = Rusko	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Slovensko	SE = Sverige	TR = Tyrkia	ZA = Sør-Afrika	

I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) nebo I 3B/P (37), Kategorie zařízení: (DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH) Skvy en godkjent slange på ventilens endestykke til den sitter ordentlig på plass. På den andre enden fester du en passende lavtryksregulator.

I3B/P(30): 30 mbar butankonfigurasjonsregulator eller 30mbar propankonfigurasjonsregulator eller 30mbar butan/propanblandingskonfigurasjonsregulator.

I3B/P(37): 37mbar butankonfigurasjonsregulator eller 37mbar propankonfigurasjonsregulator eller 37mbar butan/propanblandingskonfigurasjonsregulator.

I3+(28-30/37): 30mbar butankonfigurasjonsregulator nebo 37mbar propankonfigurasjonsregulator.

Pass igjen på at slangen sitter riktig. Slangtypen som brukes skal være i samsvar med den relevante EN-standarden og plasseringskravet.

I 3B/P (50) Kategorie zařízení: (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50): 50 mbar butankonfigurasjonsregulator eller 50mbar propankonfigurasjonsregulator eller 50mbar butan/propanblandingskonfigurasjonsregulator.

Skru en slange med riktige gjengede beslag i hver ende, på venstre 1/4" BSP-gjenge on å ventilen. Fest en passende 50mbar lavtryksregulator on end a slangen. Slangen som brukes må være i samsvar med DIN 4815 del 2 nebo tilsvarende.

## 2. Montering og endring av gassforsyningen

### Koble til gasstilførselen

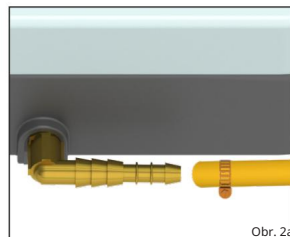
- Pro zařízení kables do plynových kotlů je možné použít gumové obaly a regulátory  
rett plass og i büh stojí.
- Pro kobler slangen and regulatoren til apparatet, controller at apparatets kontrollknapp er i "OFF"  
posisjon.
- Utfør denne kontrollen hver gang du kobler apparatet til en gassbeholder. • Blås bort  
mulig støv fra beholderåpningen for å unngå en mulig blokkering i dysen. • Koble en godkjent slange  
og regulatør til apparatet. • Sørg for at gasstilførselen  
(gassflaske / gasspatron) er installert on a godt Ventilert sted berk fra enhver antennelseskilde, åpen ild and borte  
for andre mennesker.
- Ikke vri eller klem slangen sammen. Se til at den føres bort fra hoveddelen av apparatet for å  
předcházet  
kvalitetsforringelse / skade na slangen na grunn av sterk varme. • Forviss  
deg om at gassbeholderen holdes i stående posisjon hele tiden. Koble til beholderen ved å  
skru  
stramt til for hånd til den er helt tilkoblet.
- Sørg for at det er laget en fullstendig gasstetning (sjekk om det lukter gass rundt koblingen). Ikke se  
etter  
lekkasjer med åpen ild. Bruk kun varmt såpevann som påføres skjøtene og koblingene til apparatet.  
Eventuell lekkasje vil svéråk seg som bobler rundt lekkasjeområdet.
- Dersom du ikke kan korrigere gasslekkasjen skal du ikke bruke apparatet, men kontakte din locale  
forhandler pro asistenta.

### Hvordan koble fra og endre gasstilførselen

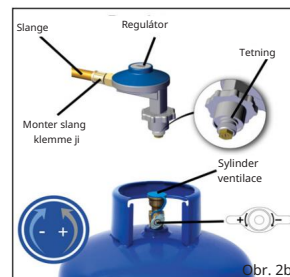
- Zkontrolujte, zda je zařízení kontrolováno do polohy „VYPNUTO“ nebo do polohy „vypnuto“. • Når du  
byter ut den tomme sylinderen, sørg for at gassen er lukket ved sylinderventilen. • Ikke røyk mens du  
byter ut sylinderen. • Fjern regulatoren fra den  
tomme flasken. • Montáž regulátoru na plný  
sylinder, je vybavena pečící troubou pro vaření plynu. • Bruk samme pleie-og overvåkingsprosedyrer som når du  
installerer en ny gassflaske.

### Hvordan sjekker du om gassflasken din er tom?

- Den enkleste måten å sjekke om gassnivået er lavt er å løfte gassflasken. • Hvis du  
merker at gassflasken din er litt lettere enn normalt, kan du veie sylinderen for å finne ut hvor mye gass som er igjen. De fleste flasker har sin egen tomvekt stemplet  
på halsen eller bunnringen, og hvis vekten som er oppført samsvarer med vekten på flasken din, er du tom for gass Basert på vektforskjellen kan du anslå somere  
hvor my



Obr. 2a



Obr. 2b

## 3. Betjening av apparatet

- Når du bruker dette apparatet, sørg for alle deller er i god stand and du har sjekket for gasslekkasjer for  
hver bruk and tenning. • Kokeflater kan  
enkelt plasseres og er klare til bruk. Ingen montering nødvendig. • VÆR OPPMERKSOM PÅ:  
Vennligst sørg for all beskyttende innpakning og plastic fjernes fra  
přístroj pro bruk.
- Apparatet er designet for bruk med kokekar som ikke er mindre enn 180 mm i prűměr og ikke  
større enn 250 mm a prűměr.

### Forholdsregler som må følges før du slår på • Bruk

denne enheten kun på en stabil og jevn overflate. • Etter lengre tids  
lagring, inspirer Enheten for insekter og spindellev som kan hindre  
gassstrømmen.

### Tenning aparatet s piezo

- Det er tilrådelig å fjerne eventuelle kokeoverflater når du prøver å tenne apparatet, slik at du  
bedre kan se når brenneren er på.
- Pro å tenne opp apparatet med piezotenner, trykk og vri kontrollknappen 90° mot klokken, og trykk deretter på piezoknappen for å tenne  
gassen (viz obr. 3). Všechny plynové antény jsou umístěny v prvních řadách, můžete je ovládat až do polohy „OFF“. Právě igien ved å trykke og dreie kontrollknappen  
mot klokken and trykke på piezoknappen for å tenne gassen. Hvis gassen ikke har antent and løpet from the first to the three sekundene, bør du stenge  
controlventilen at å (vri kontrollknappen tilbake til „OFF“-posisjon).
- Vent omtrent tretti sekunder pro å la eventuell gass jsm kan ha samlet seg a brenneren slippe ut. Gjenta prosessen trouba for etter behov til flammen tenner.  
Flammen skal normalt antennes and løpet as de første eller to sekundene.

### Tenning med en BBQ zapalovač

- Når du starter Cald, can apparatet tennes fra toppen for ønket kokeoverflate monteres. Når du fyrer opp et varmt apparat, anbefales det at det gjøres å stikke  
en BBQ-lighter gjennom and Ventilasjonshullene under brenneren, til den er på linje med brenneren (IKKE plasser under gullet BBQ-delight store). Tenn  
BBQ zapalovač. Pánské BBQ zapalovač er stan, trykk a vri kontrollknappen mot klokken pro å tenne brenneren.



Obr

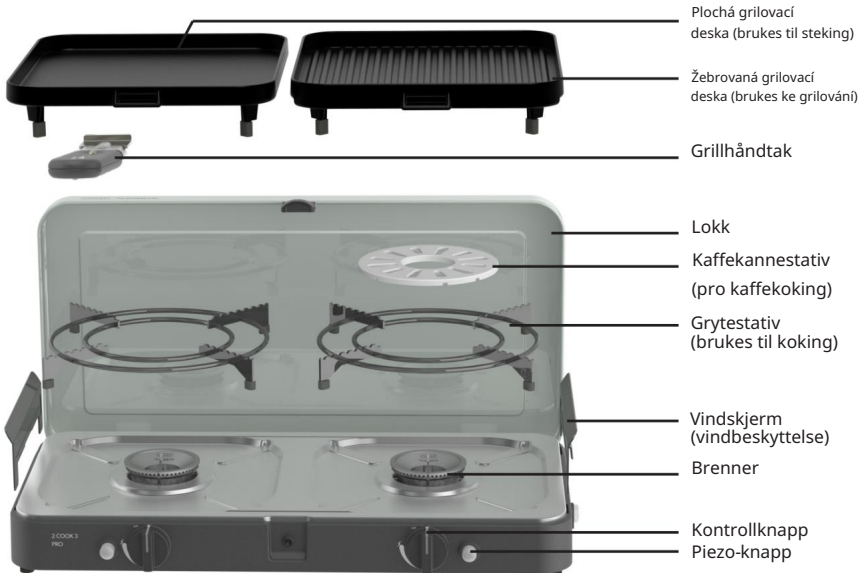
NE

Generell

- Når apparatet er stan, kan flammens intensitet justeres ved å vri kontrollknappen mot klokken for å redusere flammen eller med klokken for å øke den.
  - Når du tilbereder mat med høyt fettinnhold, kan det oppstå oppblussing hvis varmenivået er for høyt. Hvis dette skjer, reduser varmen til oppblussingene zátka. •
- Ikke flytt enheten når den er i bruk. Å flytte enheten mens den er slått på er farlig og kan forårsake oppblussing. •  
Etter bruk, lukk først gassflaskens kontrollventil (hvis den finnes). Når flammen er suttet, lukk apparatets kontrollventil

## 4. Seznam komponent

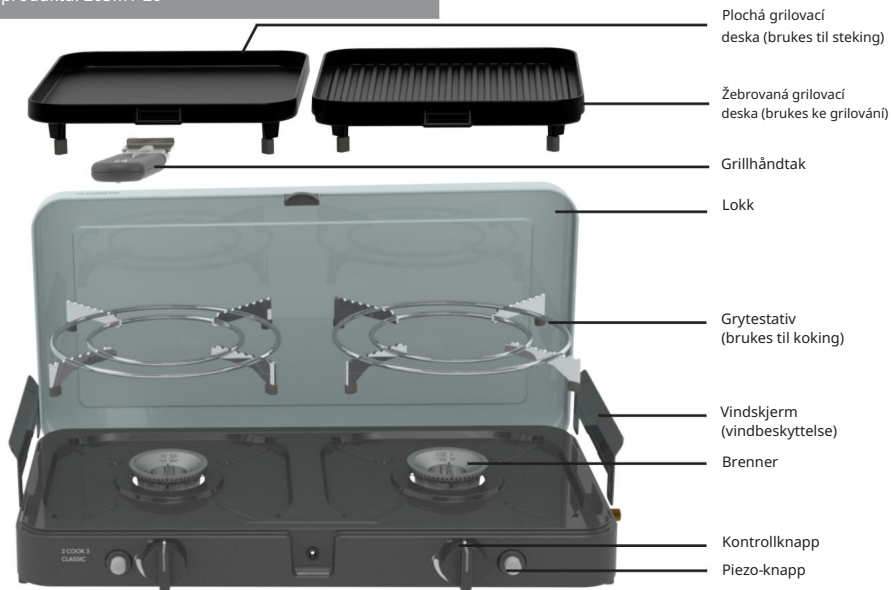
Kód produktu: 203P1-20



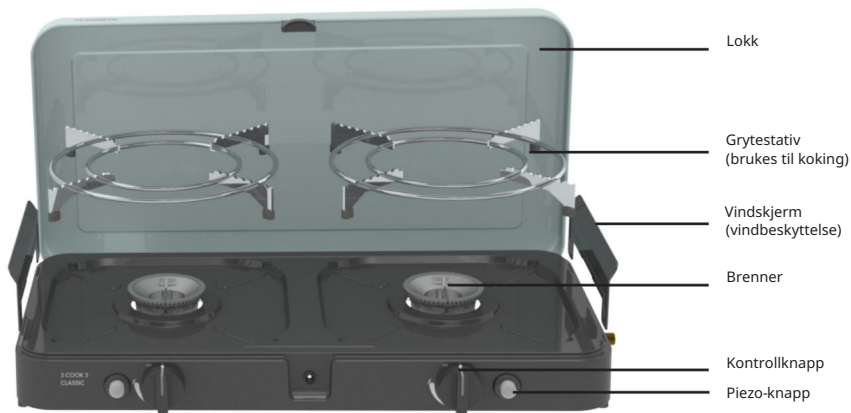
Kód produktu: 203P1-10



Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



Følgende overflater er ikke inkludert or selges separat. Sjek tilgjengeligheten med din din locale forhandler.



Mëkké namáčení 2 Cook

Paella Pan 30  
(brukt av paella /  
steking)Kaffekannestativ  
(standardní med 203P1-20-  
modellen)Ribbet grillplate  
(med grillhåndtak)Plochá grilovací  
deska (med grillhåndtak)

## 5. Alternativa GreenGrill Matlagings

### Matlaging GreenGrill

De fleste kokeoverflater har vårt GreenGrill-belegg. Dette keramiske belegget er helt PFOA-fritt; den inneholder ingen giftige stoffer, og garanterer sunnere matlaging!

#### FORBEREDELSE OG BRUK

- Pro til "krydre" grillen: før du bruker kokeoverflaten pro første gang, kan du krydre den pro å gi kokeoverflaten et tynt beskyttende lag som forhindrer at maten setter seg rychle. Det er ikke nødvendig, men vi anbefaler det. Det er veldig enkelt: gni lett matolje på overflaten og legg deretter på middels varme i 2-3 minutter. Når den er avkjølt, vask kokeoverflaten med såpevann før bruk og smør den lett med litt olje (valgfri matolje, f.eks. solsikkeolje). Den er klar til bruk! •
- Merk: GreenGrill-belegg leder varme bedre enn produkter med vanlig (PTFE) non-stick-belegg. Vi anbefaler derfor å bruke kun 75 % av kraften av det du er vant til.
- La aldri kokeoverflaten stå på varmekilden uten olje. Påfør et tynt lag olje med et kjøkkenpapir eller en børste før du legger kokeflaten på varmekilden. Pass på at du har oljet alle deler, så med f.eks. et BBQ-nett inkluderer også de hevdede kantene. • Vi anbefaler å steke i solsikkeolje eller rapsoolje på grunn av det høye kokepunktet. Olivenolje kan ha et relativt lavt kokepunkt, noe som kan føre til at ingrediensene fester seg til pannen eller brenner seg. Vi anbefaler derfor ikke bruk av olivenolje. Tip: pfineste kjøtt nebo fisk til romtemperatur pro steking. Dette vil forhindre at den fester seg til kokeoverflaten.
- Bruk alltid silikon og/eller tredraskaper slik na GreenGrill-belegget ikke blir skadet. Bruk aldri metallredskaper da dette kan skade belegget.

#### RENGJØRING

- La kokeoverflaten avkjøles før rengjøring. Ekstreme temperaturendringer kan forårsake deformering av kokeoverflaten. • GreenGrill-belegget er „Easy Clean“. Varmt såpevann med en myk svamp er nok til å rengjøre koketoppene med GreenGrill-belegg. Unngå skuresvamp eller stållull.
- Hvis matrester forblir på kokeoverflaten fra tidligere bruk, kan de feste seg til belegget og resultere i brune flekker. På disse stedene kan ingrediensene feste seg til kokeoverflaten fordi belegget ikke lenger er tilgjengelig. Sørg for at disse flekkene er ordentlig fjernet før bruk.
- Pro gjenstridige flekker eller rester på paellapannen eller stekepannen, prøv å bløtlegge den over natten i varmt såpevann eller bruk "eddikmetoden": hell et lag eddik i pannen og varm opp pannen litt. Eddiken trenger ikke å koke og bør absolutt ikke fordampe helt. Hell eddiken ut av pannen, rengjør pannen med såpevann og pannen er som ny igjen. Merk: oppvarming av eddik kan gi en ubehagelig lukt. • CADAC | DOMETIC Soft Soak (samostatné oddělení) je ideální pro použití s kvalitními produkty. bløtlegge over natten. Når du bruker Soft Soak, anbefaler vi at du legger kokeoverflaten med forsiden ned, noe giper make a bløtlegging and bruker mindre vann.
- Vær oppmerksom på at når du bruker Soft Soak 2 Cook, kan du legge begge ristene a bløt samtidig. Pro å gjøre dette, plasser den ene grillisiden opp, og den andre vendt nedover som vist på bildene. • Eventuelle gjenstridige flekker som gjenstår etter bløtlegging, kan løses og børstes bort med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (samostatné oddělení) • Tørk av med en myk klut og du er ferdig!

#### VEDLIKEHOLD

- Vi anbefaler å tilsette litt olje på kokeoverflaten etter rengjøring og spre den med kjøkkenpapir. Oljen forseglar overflaten fra uteluft og fuktighet. Det sørger også for at maten ikke brenner seg fast and overflaten.
- Legg kokeoverflaten i en plastpose før du legger den i oppbevaringsposen slik at du er sikker på at oppbevaringsposen forblir ren og oljefri.
- Oppbevaringsposen forhindrer skade på GreenGrill-belegget and productet ditt. • Plaats het kookoppervlak in een plastic zak voordat u het in de opbergtas doet, zodat u zeker weet dat de opbergtas schoon en olievrij blijft.
- De opbergtas voorkomt schade aan de GreenGrill en uw produkt



Bløtlegging med Soft Soak 2 Cook (Grill er ikke inkludert)



Soft Soak Brush

### Alternativa Matlagings

- Dette er de tilgjengelige matlagingsalternativene. (Bruk frontruter i tilfelle vindforhold)

**Grilování:** Dette tilberedningsalternativet er ideální pro fettfri grilování v kylling, pølsjer, koteletter, kebab, fisk nebo grønnsaker. Pro denn typn matlaging, bruk 'grillplaten'. / 'grill plate'

Forsiktig: Vær oppmerksom på at når du tilbereder fett kjøtt, vil noe fett sprute på enheten som kan forårsake oppblussing. Vær forsiktig når du håndterer slikt kjøtt. Grilltemperaturer justeres enkelt for å passe dine egne behov ved å vri på kontrollknappen for å regulere temperaturen.

**Fry:** Dette alternativet er ideální pro røtte frites, fisk, frokost, pannekaker, reker, paella a grønnsaker. Bruk den flate grillen til den typen matlaging. Husk at som en grunn panne er den kun egnet til grunn steking. Den lett å rengjøre overflaten oppmuntrer til minimal bruk av fett for sunn matlaging.

**Koking:** Pro denn typen matlaging, plasser grytestativet a sporene for å sikre at det sitter riktig. Plasser en passende gryte (stejnè jako průměr 180 mm a průměr 250 mm). En liter vann vil koke på ca. 6 minut, avhengig av forholdene, størrelsen på kjelen som brukes osv.

**Označení:** Når du bruker små gryter, prøv ikke å bruke gryter med plashåndtak, da disse kan bli ekstremt varme.

**Paella:** Dette tilberedningsalternativet er ideální pro tilberedning jako paella, rizoto, pastaretter, tradisjonell frokost osv. Paella Pan 30 er laget av høykvalitets presset aluminium gir merket varmfordeling and oppbevaring.

**Kaffe:** Dette alternativet er idealt for å brygge en varm kopp kaffe. Ideální pro når som helst, hvor jsem helst.

## 6. Rengjøring

- Det anbefales at du rengjør apparatet ditt etter hver bruk. Dette nebo forlenge livet til apparatet ditt.
  - La apparatet avkjøles før du rengjør det. •
- Bruk en fuktig klut vridd ut i en løsning av såpevann for å rengjøre de utvendige overflatene. • Pro  
 å rengjøre apparatets hoveddel kan du enkelt tørke av det med en fuktig klut med litt vaskemiddel på, dersom det er behov for det. • MÅ IKKE  
 NEDSENKES I VANN da dette kan resultere i at vann trenger inn i brennerrøret some for til funksjonssvikt and apparatet. • Grillplaten er  
 belagt med et tøft slitesterk keramisk non-stick-belegg som har blitt brukt med stor suksess på noen av de beste kokekarene i  
 verden. Likevel kan det å ta vare på det hjelpe deg å nyte ekstra år med sunn, enkel matlagning uten klebing.
- Selv om det keramiske non-stick-belegget er svært slitesterkt, kan det lett bli skadet ved bruk av metallredskaper. Det anbefales derfor at  
 det kun brukes plast- eller treskaper ved matlagning.
  - Všechny grilované/ploché talíře pro všechny typy grilů a  
 van. • Pass på at det ikke kommer vann inn på brennerne eller pilot-/lysområdet. Tørk apparatet helt tørt før bruk.
  - Ikke bruk skurende rengjøringsmidler da de kan skade overflatene. •
- Rengjør apparatet etter hver bruk. Etter rengjøring, kondisjoner koketoppen ved å tørke lett med olje. • Ikke  
 bruk høytrykksdampstyr eller vannstråle pro å rengjøre apparatet. • Merk:  
 Pro gjenstridige flekker kan CADAC ovnsrens brukes.

## 7. Oppbevaring

- Vše, co je dobré pro vás a pro různé přiležitosti. • Používejte  
 plynové střikačky s přístrojem, které lze použít pro zařízení. • Oppbevar aldri et apparat  
 med gassstilførselen tilkoblet, dette er en usikker praksis. • Oppbevar apparatet og  
 gassstilførselen and Godt Ventilert område inek fra brennbare materialer. Oppbevaring av sylindere skal fortrinnsvis  
 være utendørs og skal IKKE være i kjeller.

## 8. Vedlikehold og Feilsøking

### Vedlikehold

- Hvis du rengjør og vedlikeholder apparatet regelmessig, vil levetiden til apparatet forlenges og muligheten pro problémové reduses. •  
 Dette apparatet krever ikke planlagt vedlikehold. •  
 Dette apparatet må kun vedlikeholdes av en autorisert person. •  
 Kontrolní plynové láhve a kobligenegne regelmessig pro lekkasjer og hver gang gassflasken fylles vå nytt eller monteres på apparatet  
 ved hver bruk.

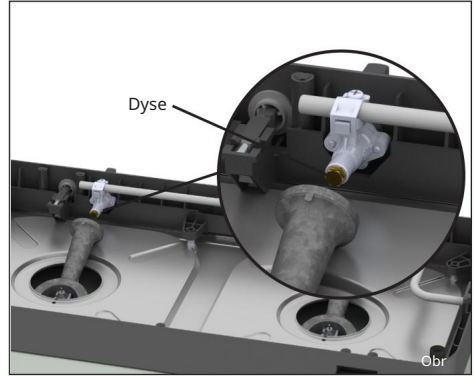
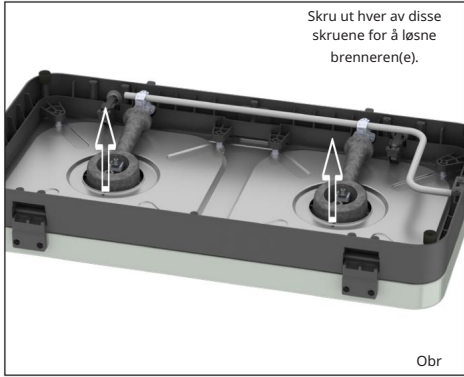
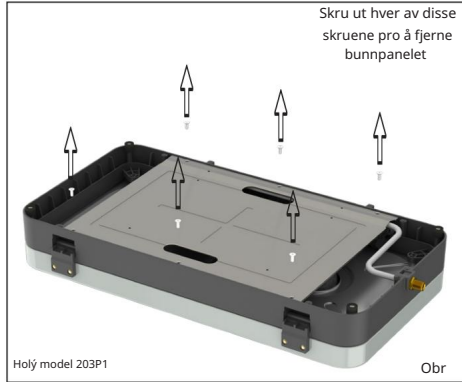
### Poškození

- a omezení plamene nebo blokování proudění: • Rengjør  
 brennerportene a tilfelle oversøl. • V případě,  
 že se jedná o rengjøre eller skifte ut dysene hver sjette (6) måned for a sikre fortsatt effektiv drift av apparatet. •  
 Skulle apparatet fungere unormalt etter oppbevaring and alle controller ikke har isolert problemet, can stråledysen bli blockkert. En blockkert  
 jetdyse vil indikeres med en svakere gulaktig flamme eller ingen flamme i det hele tatt i ekstreme tilfeller. Under disse omstendighetene vil  
 det være nødvendig å fjerne og kontrollere and rengjøre alle fremmedlegemer som kan ha samlet seg i apparatet.
  - Dette kan gjøres ved å fjerne dysen med standardverktøy and blåse smuss fra dysen, alternative kan du kjøpe nye dyser fra din locale butikk  
 Ikke prøv å rengjøre dysen mekanisk
- Bytte v blokrovém jetdyse: \_\_\_\_\_
- Přístroje jsou určeny pro regulaci regulovaných plynů. • Hvis hullet i jetdysen er blockkert, can  
 dette føre til en liten flamme eller ingen flamme i det hele tatt. Ikke prøv å rengjøre jetdysen med en nål  
 eller annen slik enhet, da dette kan skade åpningen, noe som can gjøre enheten usikker. •  
 Pro å skifte ut dysen: Fjern eventuelle kokeoverflater, lukk lokket and snu apparatet opp ned. Skru forsiktig av bunnpanelet ved å fjerne  
 skruene (obr. 4) (Holý model 203P1). Løsne skruen på passende brenner(e) (obr. 5), skru forsiktig ut and slipp brenneren jsem vist for å avsløre  
 strålen. Merk at brenneren er koblet til piezokabelen, etter at du har skiftet munestykket and satt sammen igjen, sjekk at denne kabelen  
 fortsatt er tilkoblet. Strålen er nå synlig på ventilen, fjern strålen med en passende skiftenøkkel (obr. 6). Ikke bruk tang på munestykket, da  
 dette can skade strålemunestykket and gjøre det ubrukelig eller umulig å fjerne. Skru den nye strålen inn i ventilen. Ikke stram pro mye da  
 dette can skade munestykket.
  - Gjenta prosedyren trouba pro å sette sammen enheten igjen.

### Bytte ut slangen: •

- Montering av en slange er beskrevet i avsnitt 2

NE





## 9. Reservedeler og tilbehør

• Bruk alltid originale reserveveeler da de er designet pro å gi optimalni ytelse.

Reservedeler		Tilbehør			
Punkt	Reservedeler nr.	Punkt	Reservedeler nr.		
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Dyse 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Dyse 0,69 37 mbar) HM6-064 (Dyse 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
					

## 10. Garanti

CADAC Europe BV garantuje pro DEN OPPRINNELIGE KJØPEREN od plynového zařízení CADAC Europe BV, u různých vadných materiálů a materiálů a zpráv odesílaných od výrobce:

Ventilátor:	2 år
Plastdeler:	Záruka 1 rok
Tiakové lití	2
Emaljerte deler:	roky
Brennere:	1 rok

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

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

Denne begrensede garantien er begrenset to the repairsjon nebo erstatning av deler some visiser seg å e være defekte and vanlig bruk and service and some to undersøkelse må sver at de, nebo CADAC Europe BVs overbevising, er defekt. Vracející se, bør du kontakte kundeservice-representanten i din region ved å benytte kontaktinformasjonen som finnes i manualen. Dersom CADAC Europe BV bekrefter defekten og godkjenner kravet, vil CADAC Europe BV velge å erstatte slike deler uten kostnad. CADAC Europe BV se vraci zpět do svých rukou s pevnými částmi a porty.

Denne begrensede garantien dekker ikke noen uheldige utfall eller betjeningsvanskeligheter jsem skyldes uhell, misbruk, feil bruk, endringer, feil behandling, vandalisme, uriktig montering eller feilaktig vedlikehold normalni eller služby, eller jakoúdržadomtreggedf i ert, muži ikke begrenset til skade forårsaket av insekter innenfor brennerrørene, som beskrevet i denne produkt håndboken for eiere av produktet.

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

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

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

CADAC Europe BV har ikke godkjent at noen personer eller firma overtar for dem noen som helst forpliktelser eller ansvar i forbindelse med salget, monteringen, bruken, demontering, retur, eller utskifting av deres utstyr; nebo jako zástupce společnosti CADAC Europe BV.

Denne garantien gjelder kun for producter some er solgt gjennom detaljisthandel.

Pro nový a sikre lang levetid for ditt product, be a deg slå opp rengjøringen og vedlikeholdsdelen av brukerhåndboken.

## Wyjaśnienie symboli



Recyklační materiál opakowaniowych. W miarę możliwości umieść materiał opakowaniowy w odpowiednich pojemnikach na odpady recyklingowe.

Należy zapewnić dostateczną wentylację. To urządzenie na gaz zużywa powietrze (tlen). Nie należy korzystać z tego urządzenia w miejscach pozbawionych wentylacji, gdyż mogłoby to stanowić zagrożenie dla życia. Jeżeli w pomieszczeniu znajduje się więcej urządzeń i/lub osób korzystających z gazu, wówczas należy zapewnić dodatkową wentylację.

**WAŻNE**

Proszę uważnie przeczytać niniejsze instrukcje, aby zapoznać się z urządzeniem przed podłączeniem go do butli gazowej.

Zachowaj te instrukcje do późniejszego wykorzystania.

## 1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze instrukcje służą zapewnieniu bezpieczeństwa oraz pomagają zapobiec urazom i lub uszkodzeniom. W przypadku niestosowania się do tych instrukcji wszystkie gwarancje stracą ważność. •

Urządzenie jest zgodne z normami BS EN 484. •

Urządzenia gazowe wymagają wentylacji w celu prawidłowego funkcjonowania oraz zapewnienia bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w pobliżu. Nie używaj urządzenia w niewentylowanym miejscu. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz.

• Pomieszczenie, w którym jest urządzenie, powinno mieć okno oraz drzwi, które można otworzyć całkowicie lub częściowo podczas pracy urządzenia. Jeżeli nie występują okno ani drzwi zapewniające wentylację pomieszczenia, wówczas dla bezpieczeństwa należy zainstalować dodatkową wentylację.

• Należy dopilnować, aby urządzenie było używane w dobrze wentylowanym miejscu. • **OSTRZEŻENIE: DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAĆ MAŁE DZIECI Z DALA.**

• Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcję. • Wyłącznie do użytku na zewnątrz!

### Montaż a użytkowanie

• Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzone lub zużyte uszczelki. • Nie należy używać urządzenia, które ma nieszczelności, jest uszkodzone lub pracuje nieprawidłowo.

• Należy ostrożnie obchodzić się z urządzeniem i nie upuszczać go. • Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, równej powierzchni • Należy upewnić się, że zamontowany produkt jest stabilny i nie kołysze się. • To urządzenie nie nadaje się do instalacji lub podłączenia do sieci gazowej • Należy upewnić się, że urządzenie jest używane z dala od materiałów palnych. Minimalni bezpieczne odległości: nad urządzeniem - 1,2 m, z tyłu i po bokach - 0,6m. (Rys. 1) • W przypadku korzystania z misy zaleca się, aby jej rozmiar był nie mniejszy niż 180 mm oraz nie przekraczał 250 mm.

• Nie używaj powierzchni do gotowania ani garnków większych niż zalecany rozmiar. Nasze powierzchnie do gotowania zostały specjalnie zaprojektowane, aby umożliwić ułatwienie się spalania gazu, a zamknięcie tej przestrzeni może wpłynąć na działanie tego urządzenia.

• Nie modyfikuj tego urządzenia, każda modyfikacja może być niebezpieczna. Nepoužívaj go do niczego, do czego nie jest przeznaczony. •

Podczas korzystania z urządzenia nie należy go przesuwać ani przenosić. • Nigdy nie należy pozostawiać uruchomionego urządzenia bez opieki • Podczas pracy urządzenia jego części nagrzewają się (szczególnie palnik). Należy unikać dotykania gorących części gołymi rękoma. Zaleca się używanie rękawic.

• Upewnij się, że wszystkie powierzchnie do gotowania/podstawki pod garnki są prawidłowo ustawione podczas korzystania z urządzenia.

### Waż gumowy

• Waż należy sprawdzać pod kątem zużycia lub uszkodzeń przed każdym użyciem i przed podłączeniem do zbiornika gazu. • Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony lub zużyty waży. Wymień waży. • Nie skracaj ani nie ściskać węży. • Długość węży nie powinna być mniejsza niż 0,8m i nie może przekraczać 1,2m. Wymień, gdy waży jest uszkodzony lub wykazuje oznaki kruchości lub pęknięć.

### Pojemnik na gaz

• Gaz jest dostarczany do urządzenia za pomocą węży i reduktora. Waży i reduktor można podłączyć do butli gazowej lub Power Pak, czyli urządzenia, które pobiera dwa lub więcej naboży gazowych. Uwaga: Waży, regulator a Power Pak neni są dostarczane z urządzeniem. • **PRÓBA MONTAŻU INNYCH TYPÓW BUTLI LUB NABOJÓW GAZOWYCH (UŻYTYCH W POŁĄCZENIU Z POWER PAK) MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNA.**

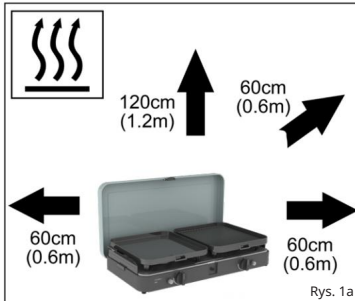
• To urządzenie może być używane wyłącznie z zatwierdzonym wężem i regulatorem. • Do użytku wyłącznie z butlą gazową, której wysokość nie przekracza 500 mm (bez reduktora) i 400 mm szerokości. • Upewnij się, że pojemnik z gazem jest zamontowany lub wymieniony w dobrze wentylowanym miejscu, najlepiej na zewnątrz, z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak otwarty ogień, piloty, pożary od elektryczne i dalas.

• Trzymaj pojemniki z gazem z dala od źródeł ciepła i płomieni. Nie stawiaj na kuchence lub innej gorącej powierzchni. • Pojemniki wielokrotnego użytku należy używać wyłącznie w pozycji pionowej, aby zapewnić prawidłowy pobór paliwa. Nieprzestrzeganie tego może spowodować wypływ cieczy ze zbiornika gazu, powodując niebezpieczne warunki pracy. • Nie próbuj wyjmować pojemnika z gazem podczas pracy urządzenia. • Pojemnik z gazem należy odłączyć od urządzenia po użyciu lub podczas przechowywania.

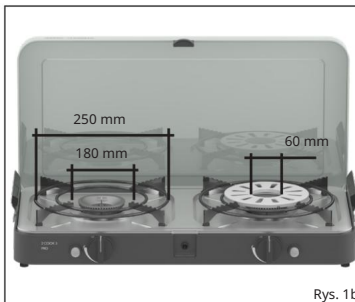
### Światło z powrotem

• W przypadku płomienia wstecznego (gdzie płomień ucieka do tyłu i zapala się przy dyszy) należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu, w pierwszej kolejności zamykając zawór regulacyjny wzdłuż butli a na. Po zgaśnięciu płomienia należy zdjąć regulator i sprawdzić stan jego uszczelki. W razie wątpliwości należy wymienić uszczelkę. Należy ponownie uruchomić urządzenie.

• Jeżeli płomień wsteczny utrzymuje się, należy oddać produkt do autoryzowanego punktu naprawczego.



Rys. 1a



Rys. 1b

Wycieki

- W przypadku nieszczelności urządzenia (zapach gazu) należy odłączyć dopływ gazu, najpierw przy butli gazowej, a następnie na urządzeniu, przekręcając odpowiednie pokrętkę do końca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Urządzenie należy natychmiast przenieść na zewnątrz w dobrze wentylowane miejsce wolne od płomienia, gdzie nieszczelność może zostać odnaleziona, a wyciek zatrzymany. Wszelkie kontrole urządzenia pod kątem nieszczelności należy wykonywać na zewnątrz. Nie należy próbować szukać nieszczelności przy użyciu płomienia, a zamiast tego należy wykorzystać w tym celu wodę z mydłem.
- Jeżeli dalej ma miejsce wyciek gazu, wówczas należy oddać produkt do sprzedawcy celem przeprowadzenia inspekcji / naprawy.

Jak sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci gazowej? • Ważne jest, aby wszystkie

połączenia gazowe zostały prawidłowo podłączone, aby zapobiec wyciekom gazu. • Prawidłowym sposobem jest posmarowanie wodą z mydłem złącza, tj. miejsca, w którym zbiornik gazu łączy się z urządzeniem. Obróć

pokrętkę urządzenia lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby włączyć gaz. Jeśli tworzą się bąbelki, oznacza to wyciek gazu. Natychmiast wyłącz dopływ gazu i odłącz dopływ gazu od urządzenia. Sprawdź, czy wszystkie połączenia są prawidłowo dopasowane. Przed podłączeniem dopływu gazu sprawdź, czy uszczelka jest na swoim miejscu iw dobrym stanie. Po ponownym zamontowaniu dopływu gazu sprawdź ponownie wodą z mydłem.

- Jeśli wyciek gazu utrzymuje się, należy zwrócić produkt do lokalnego sprzedawcy w celu sprawdzenia/naprawy.

Kraj użytkownika	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 a ZA		AT, CH, DE & SK
Kategorie urządzeń	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)		3B/P (50)
Dopuszczalne gazy	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, Propan-G31 lub ich mieszanina			
Cisnienie robocze	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Nr dyszy	0,73		0,69	0,73		0,64
Zużycie nominální	Butan - 160 g/h na palnik (160 g/h x 2 = 320 g/h łącznie)		Butan - 160 g/h na palnik (160 g/h x 2 = 320 g/h łącznie)	Butan - 160 g/h na palnik (160 g/h x 2 = 320 g/h łącznie)	Butan - 160 g/h na palnik (160 g/h x 2 = 320 g/h łącznie)	
Nominální dopływ ciepła brutto	2,2 kW na palnik (2,2 kW x 2 = 4,4 kW łącznie)		2,2 kW na palnik (2,2 kW x 2 = 4,4 kW łącznie)	2,2 kW na palnik (2,2 kW x 2 = 4,4 kW łącznie)	2,2 kW na palnik (2,2 kW x 2 = 4,4 kW łącznie)	

Nazwa kraju i skrót				
AE = Zjednoczone Emiraty Arabskie	AL = Albánia	AT = Rakousko	BE = Belgie	CH = Szwajcaria
CZ = Republika Česká	DE = Niemcy	DK = Dania	ES = Hiszpania	FI = Finlandia
FR = Francja	GB = Zjednoczone Królestwo	GR = Grecja	HR = Chorwacja	IT = Włochy
JP = Japonia	KR = Korea	NL = Holandia	NE = Norwegia	PL = Polska
PT = Portugalsko	RO = Rumunia	RU = Rosja	RS = Serbia	SI = Słowenia
SK = Słowacja	SE = Szwecja	TR = Turcja	ZA = Afryka Południowa	

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

Należy zatwierdzić wagę na końcówkę zaworu, aż zostanie prawidłowo osadzony. Z drugiej strony podłącz odpowiedni regulator niskiego ciśnienia.

I3B/P(30): 30mbar regulator s konfiguraci z butanem lub 30mbar w konfiguraci z propanem lubem 30mbar s konfiguraci z regulatorem butan/propan.

I3B/P(37) : regulator konfiguracji 37mbar butan lub regulator konfiguracji 37mbar propan lub regulator konfiguracji 37mbar butan/propan.

I3+(28-30/37) : 30mbar regulator s konfiguraci z butanem lub 37mbar s konfiguraci z propanem.

Ponownie upewnijac sie, ze wag jest prawidlowo osadzony. Rodzaj uzytego weza musi byc zgodny z odpowiednia norma EN i lokalizowac wymaganie.

I 3B/P (50) Urządzenia kategorii: (AT, DE, CH, SK)

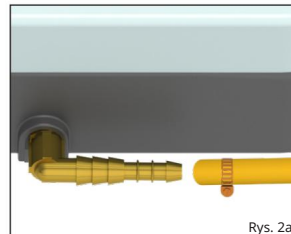
I3B/P(50): 50mbar regulator konfiguracji butan lub regulator konfiguracji 50mbar propan lub regulator konfiguracji 50mbar butan/ propan.

Nakrec wag z odpowiednimi gwintowanymi łącznikami na kazdym koncu, na lewy gwint 1/4" BSP zaworu. Podłącz odpowiedni regulator niskiego ciśnienia 50mbar na koncu weza. Zastosowany wag musi byc zgodny z norma DIN 4815 czesc 2 lub rownowazna.

## 2. Montaż i wymiana dopływu gazu

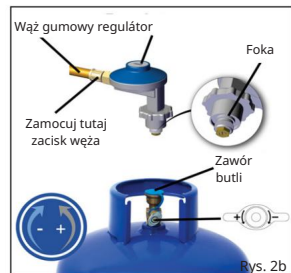
### Podłączenie dopływu gazu

- Przed podłączeniem urządzenia do butli gazowej należy upewnić się, że gumowa uszczelka regulatora znajduje się na swoim miejscu i jest w dobrym stanie.
- Przed podłączeniem węża i regulatora do urządzenia należy sprawdzić, czy pokrętko urządzenia znajduje się w pozycji „OFF”.
- Kontrolę tę należy przeprowadzić przy każdym mocowaniu urządzenia do butli gazowej. • Należy wydmuchać ewentualny kurz z otworu butli, aby zapobiec powstaniu ewentualnego zatoru w dyszy.
  - Podłącz zatwierdzony wąż i regulator do urządzenia. •
- Upewnij się, że dopływ gazu (butla/nabój z gazem) jest zainstalowany w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak otwarte płomienie, oraz z dala od innych osób.



Rys. 2a

- Węża nie należy przekręcać ani uciskać. Należy upewnić się, że jest on oddalony od korpusu paleniska, aby nie dopuścić do zniszczenia / uszkodzenia węża z przegrzania.
  - Należy upewnić się, że butla gazowa przez cały czas znajduje się w pozycji pionowej. Należy podłączyć do butli, dokręcając do końca ręcznie aż do oporu. •
- Upewnij się, że uzyskano kompletne uszczelnienie gazowe (sprawdź, czy wokół połączenia nie ma zapachu gazu). Nie sprawdzaj wycieków przy otwartym ogniu. Używaj ciepłej wody z mydłem naniesionej na złącza i połączenia urządzenia. Każdy wyciek będzie wyglądał jak bąbelki wokół obszaru wycieku.
- W przypadku braku możliwości usunięcia wycieku gazu nie należy korzystać z urządzenia. Należy natomiast skontaktować się z najbliższym sprzedawcą w celu uzyskania pomocy.



Rys. 2b

### Odlączenie i zmiana dopływu gazu

- użyciu przekręcić pokrętko urządzenia do pozycji „OFF” i zamknąć dopływ gazu. • Kiedy musisz wymienić pustą butelkę, upewnij się, że zawór butli jest zamknięty. • Nie palić podczas wymiany butli. • Wymij reduktor z pustej butli. • Podłącz reduktor do pełnej butli, zapoznaj się z powyższymi instrukcjami dotyczącymi podłączenia dopływu gazu.
- Postępuj tak samo jak przy montażu nowej butli z gazem.

### Jak sprawdzić, czy butla z gazem jest pusta?

- Najłatwiejszym sposobem sprawdzenia, czy poziom gazu jest niski, jest podniesienie butli z gazem. • Jeśli zauważysz, że Twoja butla z gazem jest nieco lżejsza niż normalnie, możesz ją zważyć, aby sprawdzić, ile pozostało gazu. Większość butelek ma własną pustą wagę wybitą na szyjce lub dolnym pierścieniu, a jeśli podana waga odpowiada wadze twojej butelki, nie masz gazu. Na podstawie różnicy wag można oszacować, ile gazu pozostało.

## 3. Obsługa urządzenia

- Podczas obsługi tego urządzenia upewnij się, że wszystkie części są w dobrym stanie i że przed każdym użyciem i zapłonem sprawdzisz, czy nie ma wycieków gazu.
- Powierzchnie do gotowania można po prostu umieścić i są gotowe do użycia. Neni wymaga montażu.
- UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania prosimy upewnić się, że całe opakowanie ochronne i elementy z plastiku są usunięte z urządzenia.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do stosowania z naczyńmi do gotowania o średnicy nie mniejszej od 180 mm a mēnēprzekraczającej 250 mm.

### Środki ostrożności, który należy przestrzegać przed użyciem.

- Używaj tego urządzenia tylko na twardej i równej powierzchni. • Po dłuższym przechowywaniu należy sprawdzić urządzenie pod kątem owadów i pajęczyn, które mogą utrudniać przepływ gazu.

### Używanie wyłącznika piezoelektrycznego do zapalania urządzenia

- Zaleca się usunięcie wszelkich powierzchni do gotowania podczas próby zapalania urządzenia, aby lepiej widzieć, kiedy palnik jest włączony
- Aby rozpalic urządzenie za pomocą zapalarki piezoelektrycznej, należy nacisnąć i obrócić pokrętko sterujące o 90° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie nacisnąć przycisk piezoelektryczny, aby zapalic gaz (patrz rys. 3). Jeśli gaz nie zapala się przy pierwszej iskrze, przekręć pokrętko z powrotem do pozycji „OFF”. Spróbuj ponownie, naciskając i obracając pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i naciskając przycisk piezoelektryczny, aby zapalic gaz. Jeśli gaz nie zapali się w ciągu pierwszych dwóch do trzech sekund, zamknij zawór kontrolny, przekręcając pokrętko z powrotem do pozycji „OFF”.
- Odczekaj około 30 sekund, aż gaz, który mógł nagromadzić się w palniku, wyparuje. W razie potrzeby powtórz powyższy proces, aż płomień się zapali. Płomień powinien zapalić się normalnie w ciągu pierwszych dwóch sekund.

### Rozpalanie zapalniczką do grilla

- W przypadku zimnego startu urządzenie można zapalić od góry przed zamontowaniem żądanej powierzchni do gotowania. Podczas zapalania gorącego urządzenia zaleca się, aby to zrobić, wkładając zapalniczkę przez jeden z otworów wentylacyjnych pod palnikiem, aż równo się z palnikiem (NIE wkładaj zapalniczki przez duży zapalniczk pod palnikiem bezpośrednio przez otwór wentylacyjny). Przy zapalanej zapalniczce do grilla wciśnij i obróć pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zapalić palnik.



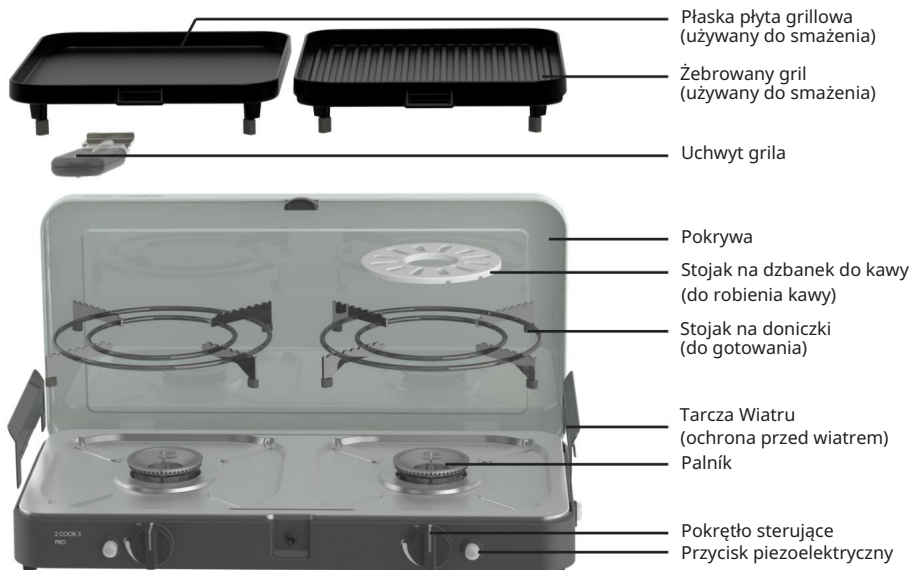
Rys. 3

Ogólny

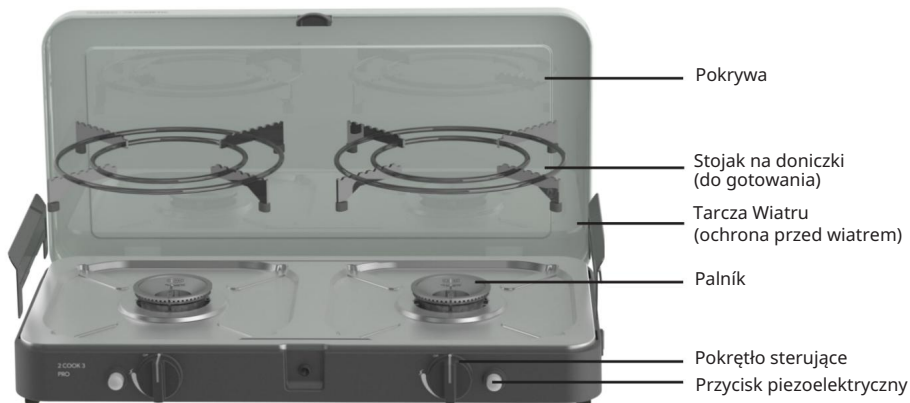
- Gdy urządzenie jest włączone, można regulować intensywność płomienia, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć płomień.
- Podczas gotowania potraw o dużej zawartości tłuszczu może to spowodować rozblyski, jeśli wybrany poziom grzania jest zbyt wysoki. Jeśli tak się stanie, zmniejsz płomień, aż rozblyski ustaną.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy. Przenoszenie sprzętu w trakcie jego użytkowania nie jest bezpieczne i może powodować flary. • Po użyciu najpierw zamknij zawór na butli z gazem (jeśli dotyczy). Gdy płomień zgaśnie, zamknij zawór sterujący na urządzeniu.

## 4. Lista komponentów

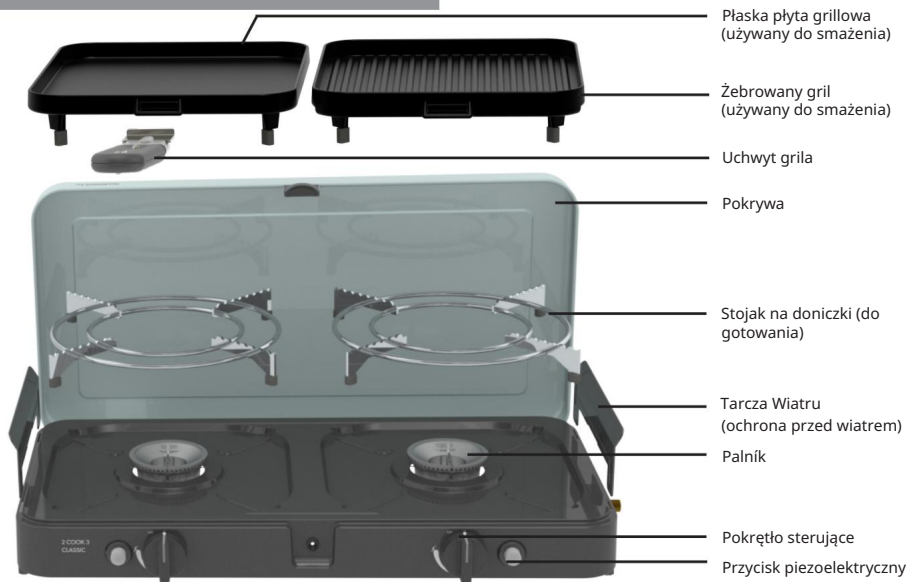
Kód produktu: 203P1-20



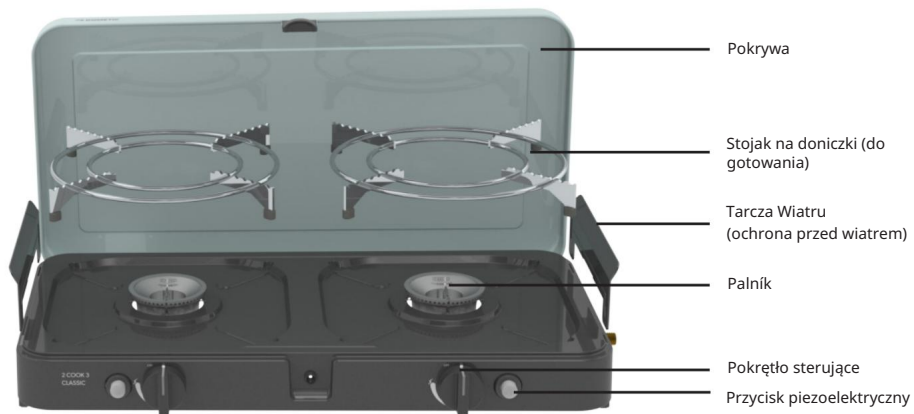
Kód produktu: 203P1-10



Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



Następujące powierzchnie nie są wliczone w cenę i są sprzedawane osobno. Sprawdź dostępność u lokalnego dystrybutora.



Měkké namáčení 2 Cook



Paella Pan 30  
(używany do Paelli/  
Smażenia)



Stojan na konvici na kávu  
(Standardní z  
Model 203P1-20)



Żebrowany grill (z  
uchwytem do grilla)



Płaska płyta  
grillowa  
(z uchwytem do  
grilla)



## 5. Opcje gotowania GreenGrill

### Gotowanie GreenGrill

Większość powierzchni do gotowania ma naszą powłokę GreenGrill. Ta powłoka ceramiczna jest całkowicie wolna od PFOA; nie zawiera substancji toksycznych i gwarantuje zdrowe gotowanie!

#### PRZYGOTOWANIE I UŻYTKOWANIE

- Aby „przyprawić” grill: przed pierwszym użyciem powierzchni do gotowania można ją przyprawić, aby uzyskać cienką warstwę ochronną, która zapobiega przywieraniu potraw. Nie jest to wymagane, ale zalecamy. To bardzo proste: lekko wetrzyj olej spożywczy na powierzchni, a następnie umieść na średnim ogniu na 2 - 3 minuty. Po ostygnięciu przed użyciem umyj powierzchnię do gotowania wodą z mydłem i lekko posmaruj ją niewielką ilością oleju (wybranego przez Ciebie oleju spożywczego, np. oleju słonecznikowego). Jest gotowy dęlat praxil! •  
Uwaga: Powłoka GreenGrill przewodzi ciepło lepiej niż produkty ze zwykłą powłoką zapobiegającą przywieraniu (PTFE). Dlatego zalecamy używanie tylko 75% mocy, do której jesteś przyzwyczajony.
- Nigdy nie pozostawiaj powierzchni do gotowania na źródle ciepła bez oleje. Natóż cienką warstwę olej za pomocą ręcznika kuchennego lub pędzla przed umieszczeniem powierzchni do gotowania na źródle ciepła. Upewnij się, że nasmarowałaś wszystkie części, więc m.in. kratka do grillowania obejmuje również podniesione krawędzie.
- Zalecamy smażenie w oleju słonecznikowym lub rzepakowym ze względu na wysoką temperaturę palenia. Oliwa z oliwek może mieć stosunkowo niską temperaturę palenia, co może powodować przyklejanie się składników do patelni lub zalecamy używania oliwy z oliwek. Wskazówka: przed smażeniem doprowadź mięso lub rybę do temperatury pokojowej. Zapobiegnie to przywieraniu do powierzchni do gotowania.
- Zawsze używaj silikonowych i/lub drawingnianych przyborów, aby nie uszkodzić powłoki GreenGrill. Nigdy nie używaj metalowych przyborów, ponieważ może to uszkodzić powłokę.

#### RENGÖRING

- Låt kokytan svalna innan rengöring. Extrema temperaturförändringar kan deformera tillagningsytan. • GreenGrill-beläggningen är „Easy Clean”. Varmt tvålatten och en mjuk svamp räcker för att rengöra GreenGrill-tallrikar. Undvik skursvampar eller stålull.
- Om matrester finns kvar på tillagningsytan från tidigare användning kan de fastna på beläggningen och orsaka bruna fläckar. I dessa områden kan ingredienserna fastna på matlagningsytan eftersom beläggningen inte längre är tillgänglig. Se till att dessa fläckar har tagits bort ordentligt före användning.
- För envisa fläckar eller rester och paellpannan nebo pannan, försök att blötlägga den över natten a varmt tvålatten eller använd ”vinägermetoden”: håll ett lager vinäger i pannan och varm pannan något. Vinägern behöver inte koka, och den ska absolut inte avdunsta helt. Häll vinägern från pannan, tvätta pannan med tvålatten och pannan blir som ny igen. Obs: Uppvärmningsvinägern kan ha en obehaglig lukt.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (säljs separat) är den idealiska komplementenprodukten för att underlätta blötläggning över natten. När du använder Soft Soak rekommenderar vi att du placerar matlagningsytan med framsidan nedåt vilket möjliggör maximal blötläggning och dessutom använder mindre vatten. • Observera att om du använder Soft Soak 2 Cook kan du blötlägga båda gallren samtidigt. För att göra det placerar du den ena matlagningsytan uppåt och den andra vänd nedåt som du ser på bilderna.
- Eventuella envisa fläckar som finns kvar efter blötläggning kan lossas och borstas bort med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (säljs separat)
- Torka av med en mjuk trasa så är det klart!

#### UNDERHÅLL

- Vi rekommenderar att du tillsätter lite olja på kokytan efter rengöring och sprider den med hushållspapper. Oljan tätar ytan från utomhusluft och fukt. Det ser också till att maten inte bränner fast i ytan.
- Placera matlagningsytan i en plastpåse innan du lägger den i förvaringspåsen så att du är säker på att förvaringspåsen förblir ren och oljefri.
- Förvaringspåsen förhindrar skador på GreenGrill-beläggningen och din product

### Opcje gotowania

- To są dostępne opcje gotowania. (Używaj szyb przednich w przypadku wietrznej pogody)

**Grillowanie:** Ta opcja gotowania jest idealna do beztuszczowego grillowania kurczaka, kiełbasek, kotletów, kebabów, ryb lub warzyw. Do tego typu gotowania użyj „płyty grillowej”. / 'grill plate' Uwaga:

Należy pamiętać, że podczas gotowania tustych mięs, na urządzenie rozpryskuje się tłuszcz, co może spowodować rozbłyski. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z takimi mięsami. Temperatury gotowania można łatwo dostosować do własnych wymagań, obracając pokrętko sterujące, aby regulować stopień ciepła.

**Smażenie:** Ta opcja jest idealna do smażenia frytek, ryb, śniadania, naleśników, krewetek, paelli i warzyw. Do tego typu gotowania używaj płaskiego grilla. Pamiętaj, że jako płytka patelnia nadaje się tylko do płytkiego smażenia. Łatwa w czyszczeniu powierzchnia oznacza, że do zdrowego gotowania potrzeba niewiele lub wcale oleju

**Gotowanie:** W przypadku tego rodzaju gotowania umieść podstawkę na garnek w rowkach ustalających, upewnij się, że umieści odpowiednią doniczkę (o średnicy nie mniejszej niż 180 mm i nie większej niż 250 mm). Jeden litr wody zagotuje się w około 6 minut w zależności od warunków, wielkości używanego garnka itp.

**Uwaga:** W przypadku małych garnków nie należy używać garnków z plastikowymi uchwyty, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

**Paella:** Ta opcja gotowania jest idealna do przygotowywania paelli, rizoto, dań z makaronu, tradycyjnych śniadań itp. Paella Pan 30 jest wykonana z wysokiej jakości prasowanego aluminium, które zapewnia doskonałe rozpraszanie i utrzymywanie ciepła.

**Kawa:** Ta opcja jest idealna do przygotowania filiżanki gorącej kawy. Idealny na każdą porę, w każdym miejscu.



## 6. Czyszczenie

- Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdym użyciu. Przedłuży na żywotność urządzenia. • Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć. • Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych używaj wilgotnej ściereczki wykręconej w roztworze wody z mydłem. • Aby wyczyścić korpus paleniska wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką, nasączając ją w razie konieczności niewielką ilością detergentu. • NIE NALEŻY ZANURZAĆ W WODZIE, ponieważ w ten sposób woda przedostanie się do rury palnika, powodując niesprawność urządzenia. • Płyta grillowa ma twardą, trwałą powłokę ceramiczną zapobiegającą przywieraniu, która jest z powodzeniem stosowana w jednym z najlepszych naczyń kuchennych na świecie. Mimo to dbanie o to może pomóc Ci czyszczyć się dodatkowymi latami zdrowego, łatwego gotowania bez przywierania.
- Chociaż ceramiczna powłoka zapobiegająca przywieraniu jest bardzo trwała, można ją łatwo uszkodzić przy użyciu metalowych przyborów. Dlatego zaleca się, aby do gotowania używać wyłącznie plastikowych lub Drwianianych przyborów.
- Zawsze pozwól grillowi/płaskiej płycie ostygnąć przed zanurzeniem go w wodzie. • Upewnij się, że do palników nie dostała się woda. Przed użyciem wytrzyj urządzenie do sucha. • Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie. • Wyczyść urządzenie po każdym użyciu. Po oczyszczeniu kondycjonować powierzchnie do gotowania, przecierając je lekko olejem i szmatką.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj urządzeń parowych pod wysokim ciśnieniem ani strumienia wody. • Uwaga: W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników CADAC.

## 7. Magazynowanie

- Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć i wyczyść je przed przechowywaniem. • Wyłączyć dopływ gazu do urządzenia, odłączyć i odłączyć dopływ gazu od urządzenia. • Nigdy nie przechowuj urządzenia z podłączonym dopływem gazu, jest to niebezpieczna praktyka. • Przechowuj urządzenie i dopływ gazu w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od materiałów palnych. Przechowywanie butli powinno być na zewnątrz i NIE może znajdować się w piwnicy.

## 8. Konserwacja i rozwiązywanie problemów

### Utrzymanie

- Regularne czyszczenie a konserwacja urządzenia przedłuży żywotność urządzenia a zmniejszy prawdopodobieństwo wystąpienia problemów.
- To urządzenie nie wymaga regularnej konserwacji. • Chcete-ili sprawdzenie może być serwisowane wyłącznie przez upoważnioną osobę.
- Regularnie sprawdzaj przewód gazowy i połączenia pod kątem oznak wycieków oraz za każdym razem, gdy butla gazowa jest ponownie napełniana lub mocowana do urządzenia przy każdym użyciu.

### Rozwiązywanie problemów

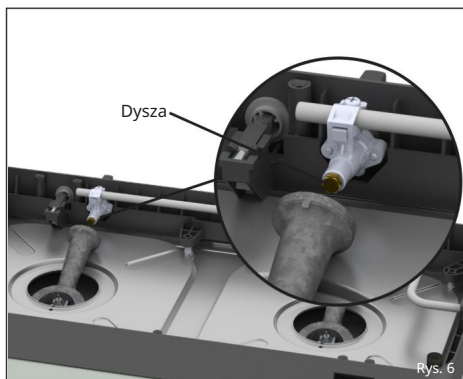
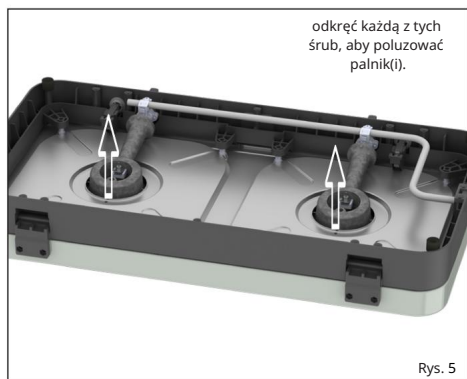
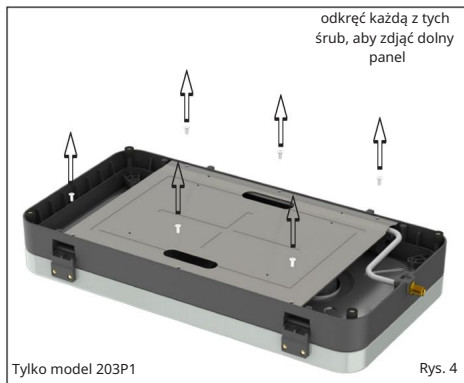
- W przypadku rozpryskującego się płomienia lub zablokowanej dyszy:
  - Wyczyść porty palnika w przypadku nadmiernego rozlania. • Zalecamy czyszczenie lub wymianę dysz co sześć (6) miesięcy, aby zapewnić ciągłą i wydajną pracę urządzenia. • Jeśli urządzenie po przechowywaniu działa nieprawidłowo, a wszystkie kontrole nie wykryły problemu, może to oznaczać zablokowanie strumienia. Zablokowany strumień wskazywałby słabszy żółtawy płomień lub w ekstremalnych przypadkach brak płomienia. W takich okolicznościach konieczne będzie usunięcie, sprawdzenie i dokładne wyczyszczenie wszelkich ciał obcych, które mogły zebrać się w urządzeniu.
- Można to zrobić usuwając dyszę standardowymi narzędziami i wydmuchując z niej brud, alternatywnie można kupić nowe dysze w miśtni sklepy. Nie próbuj czyścić dyszy mechanicznie.

### Wymiana zablokowanej dyszy strumieniowej •

- Twoje urządzenie jest wyposażone w dyszę o określonej wielkości, aby regulować odpowiednią ilość gazu. • Jeśli otwór w dyszy jest zatkany, może spowodować mały płomień lub brak płomienia. Nie próbuj czyścić dyszy szpilką lub innym podobnym narzędziem, ponieważ może to uszkodzić otwór, co może spowodować, że urządzenie będzie niebezpieczne. • Aby wymienić dyszę: Usun wszelkie powierzchnie do gotowania, zamknij pokrywę i odwróć urządzenie do góry nogami. Delikatnie odkręć dolny panel wykręcając śruby (rys. 4). (Tylko model 203P1). Odkręć śrubę odpowiedniego palnika (-ów) (rys. 5), ostrożnie poluzować i opuścić palnik jak pokazano na rysunku, aby odsłonić strumień. Zwróć uwagę, że palnik jest podłączony do przewodu piezoelektrycznego, po wymianie dyszy i ponownym złożeniu należy sprawdzić, czy przewód jest nadal podłączony. Strumień jest teraz widoczny na zaworze, usuń strumień odpowiednim kluczem (rys. 6). Nie używaj szczyptic do wyjmowania strumienia, ponieważ może to uszkodzić strumień, czyniąc go bezużytecznym lub niemożliwym do usunięcia. Nakręć nową dyszę na zawór. Nie dokręcaj zbyt mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie strumienia. • Odwróć powyższą procedurę, aby ponownie złożyć jednostkę.



### Wymiana węża •

Mocowanie węża opisano w Rozdziale 2



## 9. Części zamienne i akcesoria

• Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych, ponieważ zostały one zaprojektowane tak, aby zapewnić optymalną wydajność.

Części zamienne				Akcesoria	
Przedmiot	Nr części zamien- nych	Przedmiot	Nr części zamien- nych	Przedmiot	Nr części zamien- nych
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Dysza 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Dysza 0,69 37 mbar) HM6-064 (Dysza 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Gwarancja

CADAC Europe BV niniejszym oświadcza wobec PIERWOTNEGO NABYWCY niniejszego urzędowania CADAC Europe BV na gaz, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych a wykonawczych w następujących okresach od dnia zakupu

Zawory:	2 lat
Części plastikowe:	Brak gwarancji
Odlewanie ciśnieniowe	1 rok
Części z porcelanu:	2 lat
Palniki:	1 rok

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

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

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

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

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

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

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

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

Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów znajdujących się w sprzedaży detalicznej.

Aby móc cieszyć się trwałością produktu, należy stosować się do zapisów punktu dotyczącego czyszczenia i konserwacji w instrukcji użytkowania.

## Označení symbolu



Återvinning z förpackningsmaterialu. Placera förpackningsmaterialet i lämpliga återvinningskärl där det är möjligt.

att det finns riktig ventilace. Denna gasapparat förbrukar luft (syrgas). Använd inte denna apparat i ett oventilerat utrymme för att inte sätta ditt eget liv i fara. Om ytterligare gasapparater används, och/eller andra personer is använder gas tillkommer and lokalen, måste ytterligare Ventilation Ordnas.

### VIKTIGT

Läs denna bruksanvisning noggrant för att bekanta dig with apparaten innan du ansluter den till en gascylinder.

Spara bruksanvisningen för att kunna konsultera den senare.

## 1. Säkerhetsinformace

Dessa anvisningar är till för din säkerhet och för att hjälpa dig undvika risk för personkador

och/eller materiella skador. Alla garantier förfaller om du inte följer dessa anvisningar.

- Apparaten fyller kraven i BS EN 484.
- Gasapparater kräver ventilation för effektiv prestanda och för att säkerställa säkerheten för användare och andra personer i närheten. Använd inte apparaten and ett oventilerat utrymme. Den är endast avsedd för utomhusbruk.
- Rummet där denna apparat används måste ha ett fönster eller en dörr som kan hållas helt eller delvis öppen under användandet. Om det inte finns ett fönster eller en dörr som kan användas pro ventilaci, mnoho dalšich instalaci ventilace pro egen säkerhet. • Se till att apparaten används i ett välventilerat utrymme. • VÁROVÁNÍ: EXPONÁRADE DELAR KAN VARA MYCKET VARMA. HÁLL UNGA STodola BORTA.
- Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten. • Använd endast utomhus!

### Montering och användning

- Använd inte enheten om den har skadade eller slitna tätningar • Använd inte en apparat som läcker, är skadad eller inte fungerar ordentligt. • Hantera apparaten försiktigt; tappa den inte. • Všechny přístroje jsou stabilní, stabilní • Sestavte do všech sammansatta produktů är stabil och inte gungar. • Denna apparat är inte lämplig för the installation eller anslutning into ett nätverksgasförsörjning • Se till att apparaten används on a säker avstånd från antändliga material. Minimální säkerhetsavstånd: ovanför apparaten - 1,2 m, bakåt och åt sidorna - 0,6 m. (Obr. 1a) • Vid användning av kastrull är den minsta rekommenderade storleken 180mm i průměr och den största storleken 250mm.
- Använd inte någon kokyta eller gryta som är större än den rekommenderade storleken. Våra matlagningssytor har utformats speciellt för att tillåta gasförbränning att strömma ut och stängning av detta utrymme kan påverka denna apparats prestanda. • Modifiera inte denna apparat, alla modifieringar kan vara farliga. Använd den inte till något som den inte är designad för. • Flytta inte apparaten medan den är i användning. • lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är tänd. • Pod användandet blir delar av apparaten heta (speciellt brännaren). Undvik att vidröra heta delar med bara händerna. Användning av skyddshandskar doporučuje. • Se till att alla kokytor/grytställ är korrekt placerade när du använder apparaten.

### Slang

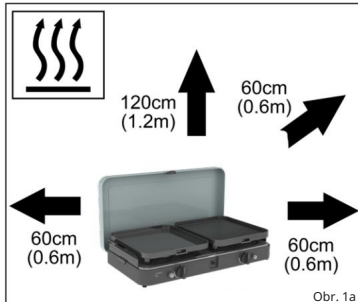
- Slangen och tätningen på reglerventilen måste kollas på slitage eller skador före varje användningstillfälle och innan du ansluter plynový provoz.
- Använd inte apparaten om slangen är skadad eller sliten. Byt ut slangen. • Vrid inte slangen, och se till att den inte blir hopklämd. • Slangens längd måste vara minst 0,8m och högst 1,2m. Byt ut slangen om den är skadad eller visar tecken på skörhet eller sprickbildning.

### Gasbehållare

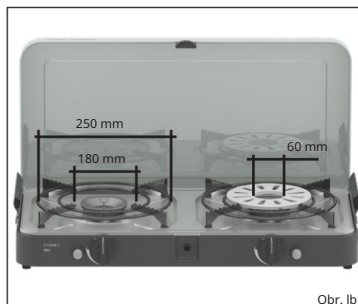
- Plynová nástavba pomocí enslangového regulátoru. Slangen och regulatorn kan kopplas till en gasflaska eller en Power Pak, jsem är enhet som tar två nebo flera gaspatroner. Obs: Slang, regulator och Power Pak medföljer inte apparaten.
- FÖRSÖK ATT MONTERA ANDRA TYPER AV GASCYLINDRE ELLER GASPATRONER (ANVÄNDS I SAMBAND MED POWER PAK) KAN VARA FARLIGT.
- Denna apparat får endast användas med en godkänd slang och regulator. • Pro endast användas med en gasflaska som inte överstiger 500 mm and höjd (exklusive regulatorn) och 400 mm and chedd. • Do at gasbehållaren monteras eller byts ut på en väl ventilerad plats, helst utomhus, borta från antändningskällor såsom öppen låga, pilot, elektriska eldar och borta från andra människor.
- Håll gasbehållare borta från värme och lågor. Placera inte på en spis eller någon annan het yta. • Påfyllningsbara behållare får endast användas i upprätt läge för att säkerställa korrekt bränsleuttag. Underlåtenhet att följa detta kan orsaka vätskeutsläpp från gasbehållaren vilket resulterar a farliga driftsförhållanden.
- Provedte inte att ta bort gasbehållaren medan apparaten är i drift. • Gasbehållaren måste kopplas bort från apparaten efter användning eller vid förvaring.

### Lätt baksida

- I händelse av baktändning (när lågan slår tillbaka och tänds vid munstycket), vrid omedelbart av gastillförseln genom att först stänga reglerventilen på gasbehållaren och därefter apparatventilen. När lågan har slocknat, ta av reglerventilen och kolla dess tätningsring. Sätt dit en ny tätningsring om du är tveksam. Tänd apparaten igen. • lämna in apparaten till en auktoriserad reparatör om lågan fortsätter att baktända.



Obr. 1a



Obr. 1b

SE

## Läckor

- Om det finns en gasläcka på din apparat (gaslukt), stäng omedelbart av gastillförseln genom att vrida kontrollvredet medurs till "OFF"-läget och ta den till en eldfri plats där gasläckan kan upptäckas och . Om du vill kontrollera om det finns gasläckor på din apparat, gör det utomhus. Försök inte att upptäcka gasläckor med en låga; använd tvålvatten.
- Om du inte kan åtgärda gasläckan, använd inte apparaten. Kontakta din locala leverantör för hjälp.

## Hur man kontrollerar att apparaten är ansluten till gasförsörjningen på ett bra sätt • Det är viktigt att alla

gasanslutningar är korrekt anslutna för att förhindra eventuella gasläckor. • Det korrekta sättet är att smörja in fogen, det vill säga där gasbehållaren ansluter till apparaten, med tvålvatten. Vrid apparatens kontrollratt något moturs för att slå på gasen. Om det bildas bubblor finns det en gasläcka. Stäng omedelbart av gasen och koppla bort gastillförseln från apparaten. Kontroly jsou uvedeny v korektách monterade. Kontrollera att tätningen är på plats och i gott skick innan du ansluter gastillförseln. Kontroly jsou vybaveny tvålvatten efter återmontering av gasförsörjningen. • Om en gasläcka kvarstår, returnera produkten till din din din locala återförsäljare för inspektion/repairation.

Användningsland	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
Přístrojová kategorie	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Tillåtna gaser	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, Propan-G31 nebo odstranění šlehaní		
Gastrýck	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Jet číslo	0,73		0,69	0,73	0,64
Nominell användning	Butan - 160 g/h na brännare (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)		Butan - 160 g/h na brännare (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h na brännare (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)	Butan - 160 g/h na brännare (160 g/hx 2 = 320 g/h celkem)
Brutto nom. varmetillförsel	2,2 kW na brännare (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)		2,2 kW na brännare (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na brännare (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)	2,2 kW na brännare (2,2 kW x 2 = 4,4 kW celkem)

## Landsnamn och Förkortningar

AE = Förenade arabemiraten AL = Albanien	AT = Österrike	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tjeckien	DE = Tyskland	DK = Danmark	ES = Spanien
FR = Frankrike	GB = Storbritannien	GR = Grekland	HR = Kroatien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederländerna	NO = Norge
PT = Portugal	RO = Rumänien	RU = Ryssland	RS = Serbien
SK = Slovakien	SE = Sverige	TR = Turkiet	ZA = Sydafrika

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

Skjut en godkänd slang på ventilslutstycket tills det sitter ordentligt. I andra änden, rychlý a lämplig lågtrycksregulator.

I3B/P(30): 30 mbar konfiguratione butanu regulátor eller 30 mbar konfiguratione propanu regulátor eller 30 mbar butan/propanblandnings konfiguratione regulátoru.

I3B/P(37): 37 mbar konfiguratione butanu regulátor eller 37 mbar konfiguratione propanu regulátor eller 37 mbar butan/propanblandnings konfiguratione regulátoru.

I3+(28-30/37): 30 mbar konfiguratione regulátoru nebo 37 mbar konfiguratione regulátoru. Återigen se till att slang sitter ordentligt. Den typ av slang som används ska överensstämma med relevant EN-standard och lokaliseringsskrav.

I 3B/P (50) Kategorie zařízení: (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50): 50 mbar konfiguratione butanu regulátor eller 50 mbar konfiguratione propanu regulátor eller 50 mbar butan/propanblandning konfiguratione regulátoru.

Skruva fast en slang med rätt gängade kopplingar i varje ände, på ventils vänstra 1/4" BSP-gänga. Fäst en lämplig 50mbar lågtrycksregulator på änden av slangen. Slangen som används måste överensstämma med DIN 4815 del 2 nebo motsvarande.



## 2. Montering och ändring av gastillförseln

### Anslutning av gasförsörjningen

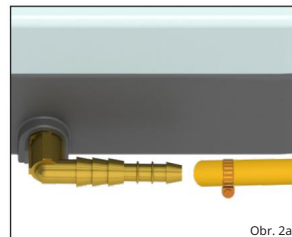
- Se till att gummitätningen på reglerventilen finns på plats och är i gott skick, innan apparaten ansluts do en gasbehållare.
- Innan du ansluter slang och regulatorn till apparaten, kontrollera att apparatens kontrollrätt är i läge "OFF".
- Kolla denna detalj varje gång du ansluter apparaten till en gasbehållare. • Blås ut eventuella dammkorn ur cylinderöppningen för att förekomma tilltäppning av munstycket. • Fäst en godkänd slang och regulator do zařízení. • Nastavit do att gastillförseln (gasflaska / gaspatron) är installerad på en väl ventilerad plats borta från alla antändningskällor, såsom öppen låga, och borta från andra människor. • Vrid inte slang, och se till att den inte blir hopklämd. Se till att den läggs undan från själva köket så att du förekommer försämrning / skada på slang, på grund av hetta. • Nastavte do att gasbehållaren alltid står i upprätt läge. Anslut cylindern genom att skruva på den stadigt för hand tills gängen sitter stadigt.
- Set till att det finns en komplett gastätning (kontrollera att det inte luktar gas runt anslutningen). Använd inte öppen låga för att kontrollera läckor. Använd varmt tvålatten på enhetens kontaktar och anslutningar. Läckage gör att bubblor uppstår runt läckageområdet. • Använd inte apparaten om du inte lyckas täta gasläckan, utan ta kontakt med din lokala försäljare för att få hjälp.

### Hur man kopplar bort och byter gastillförsel

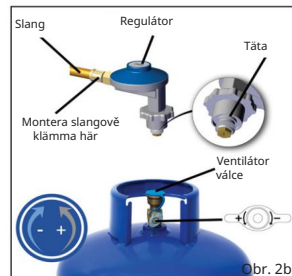
- Poté, co jste se dostali, vřid kontrollvředat dokud læget "OFF" nebo stång gastillförseln. • När du behöver byta ut en tom cylinder, se till att gasen är stängd vid cylinderventilen. • Rök inte när du byter cylindr. • Ta bort regulatorn från den tomma cylindern. • Fäst regulatorn på en full välc, se ovanstående instruktioner om hur man ansluter gastillförseln. • Utför samma skötsel- och inspektionsprocedurer som när du installerar en ny gasflaska.

### Hur kontrollerar man om gasflaskan är tom?

- Det enklaste sättet att kontrollera om gasnivån är låg är att plocka upp gasflaskan. • Om du tycker att din gasflaska är något lättare än normalt kan du väga den för att se hur mycket gas som finns kvar. De flesta flaskor har sin egen tomvikt stämplad på halsen eller bottenningen, och om vikten stämmer överens med vikten på din flaska har du ingen gas. Från skillnaden i vikt kan du uppskatta hur mycket gas som finns kvar.



Obr. 2a



Obr. 2b

## 3. Användning av apparaten

- När du använder denna apparat, se till att alla delar är i gott skick och att du har kontrollerat för eventuella gasläckor före varje användning och tändning. • Tillagningsytorna kan enkelt placeras och är redo att användas. Ingen montering krävs. • MÅRK VÅL: Var god se till att allt skyddande förpackningsmaterial och all plastic blir borttaget från apparaten innan den används.
- Zařizenı pro utvářenı pro přıpojenı k kockřřlı s minimální řıřkou 180 mm a vřřkou 250 mm i průmřr.

### Försiktighetsåtgärder som ska iakttas före tändning.

- Använd endast denna apparat på en stabil, jämn yta. • Po længvarıg förvaring, inspektera apparaten för eventuella insekter och spindelväv som kan påverka gasflödet.

### Tänd apparaten med piezo

- Det är tillrådlıgt att ta bort eventuella tillagningsytor när du försöker tända apparaten för att bättre se när brännaren är bort.
- Pro všechny přıstroje s piezotãndãren, tryck och vřid kontrollvředat 90° moturs, tryck sedan på piezoknappen för att tända gasen (viz obr. 3). Om gasen inte har antãnts inom de första tvã into the three sekunderna, rid tillbaka kontrollvředat into the dess "OFF"-lãge. Försök igen genom att trycka och vřida kontrollvředat moturs och trycka på piezoknappen för att tända gasen. Om gasen inte har antãnts under de första tvã till tre sekunderna bör du stãnga kontrollventilen genom att vřida tillbaka kontrollvředat into dess "OFF"-lãge.
- Vãnta cirka 30 sekunder tills eventuell gas som kan ha samlats i brännaren har avdunstat. Om det behövs, upprepa ovanstående process tills lågan tãnds. Lãgan ska tãndas normalt inom de första tvã sekunderna.

### Tändning med en BBQ-tãndare

- Vıdte, jak zađıt s přıstrojı, kterě jsou uppřřřn innan önskad tillagningsyta monteras. När du tãnder en varm apparat, rekommenderas att detta görs genom att sticka en BBQ-tãndare genom ett ventilshãlen under brännaren, tills den är i linje med brännaren (Placera INTE BBQ under tãndaren genom håret břreknstorã tãnd BBQ-tãndaren. Medan BBQ-tãndaren är tãnd, tryck och vřid kontrollvředat moturs för att tãnda brännaren.



Obr

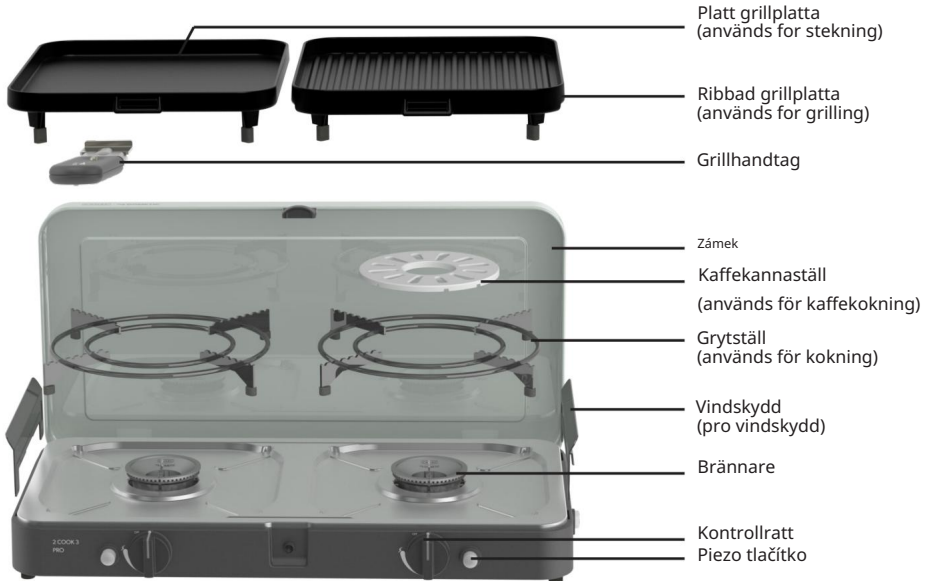
SE

Allmän

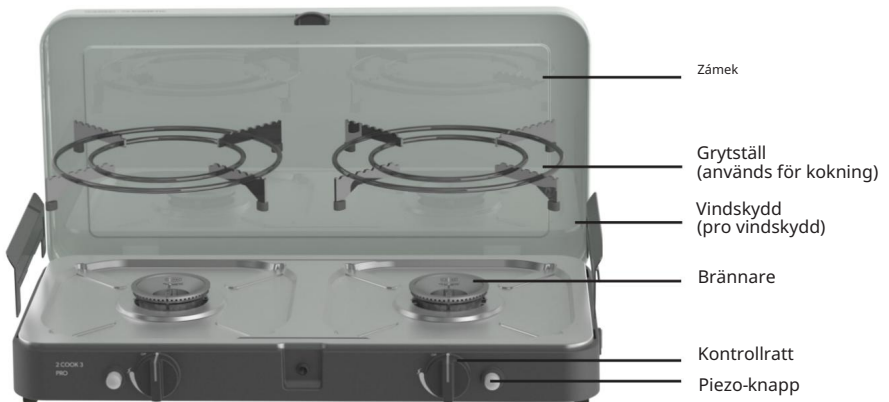
• När apparaten är tänd kan lågans intensitet justeras genom att vrida kontrollratten moturs för att minska lågan eller medurs för att öka den. • När du lagar mat med hög fetthalt kan uppblussningar uppstå om värmenivån är för hög. Om detta händer, sänk värmen tills blossen slutar. • Flytta inte enheten medan den används. Det är farligt att flytta enheten medan den är påslagen och kan orsaka uppblussning. • Po användning, stäng först gasflaskans kontrollventil (om någon). När lågan är släckt, stäng apparatens kontrollventil

## 4. Seznam komponent

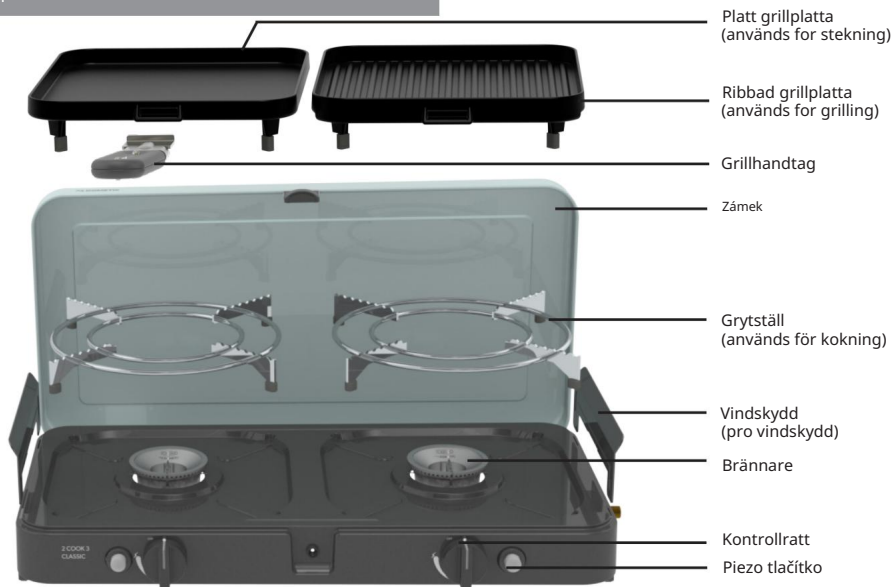
Kód produktu: 203P1-20



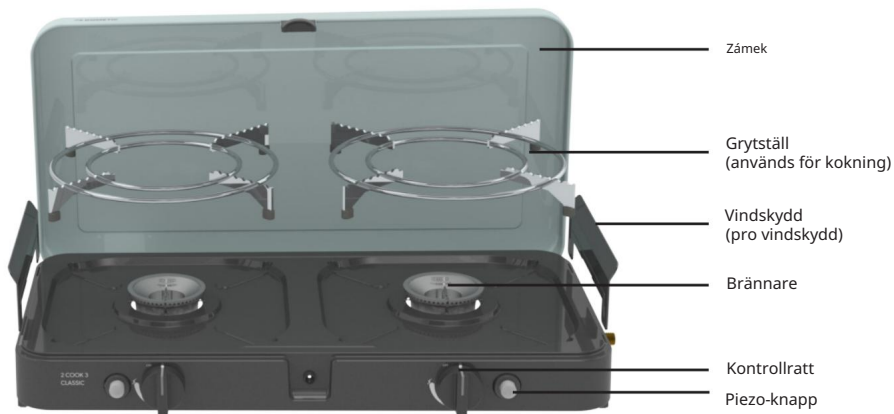
Kód produktu: 203P1-10



Kód produktu: 203M1-20



Kód produktu: 203M1-10



Följande ytor ingår inte och säljs separat. Kontrollera tillgängligheten med din lokala återförsäljare.



Měkké namáčení 2 Cook



Paella Pan 30  
(används för Paella/  
Ftering)



Kaffekannaställ  
(Standardní med  
model 203P1-20)



Ribbad grillplatta  
(med grillhandtag)



Platt grillplatta  
(med grillhandtag)

## 5. GreenGrill Matlagningsalternativ

### GreenGrill Matlagning

De flesta matlagningsytor har vår GreenGrill-beläggning. Denna keramiska beläggning är helt PFOA-fri; den innehåller inga giftiga ämnen och garanterar hälsosammare matlagning!

#### FÖRBEREDELSE OCH ANVÄNDNING

- Pro grillövning „krydda“: innan du använder tillagningsytan pro första gången kan du krydda den för att ge tillagningsytan ett tunt skyddande ležak som förhindrar att maten fastnar. Det krävs inte men vi rekommenderar det. Det är väldigt enkelt: gnid lätt matolja på ytan och ställ sedan över medelvärmes och 2-3 minuter. När den svalnar, tvätta matlagningsytan med tvålatten före användning och smörj in den lätt med lite olja (valfri matolja, t.ex. solrosolja). Den är redo att gå! • Pozor: GreenGrill-beläggning leder värme bättre än produkter med en vanlig (PTFE) nepřilnavé-beläggning. Vi rekommenderar därför att endast använda 75 % od kraften av det du är van vid. • Lämnar aldrig kokytan på värmekällan utan olja. Applicera ett tunt lager olja med en hushållspapper eller en pensel innan du placerar kokytan på värmekällan. Se till att du har oljat in alla delar, så med t.ex. ett BBQ-galler inkluderar också de upphöjda kanterna.
- Vi rekommenderar stekning a solrosolja eller rapsolja på grund av den höga kokpunkten. Olivolja kan ha en relativt låg kokpunkt, vilket kan göra att ingredienserna fastnar a pannan eller bränns. Vi rekommenderar därför inte att använda olivolja. Tip: kött eller fisk a rumstemperatur innan stekning. Detta förhindrar att den fastnar på matlagningsytan. • Använd alltid silikon-och/eller träredskap så att GreenGrill-beläggningen inte skadas. Använd aldrig metallredskap eftersom det kan skada Beläggningen.

#### RENGÖRING

- Låt kokytan svalna innan rengöring. Extrema temperaturförändringar kan deformera tillagningsytan. • GreenGrill-beläggningen är „Easy Clean“. Varmt tvålatten och en mjuk svamp räcker för att rengöra GreenGrill-tallriker. Undvik skursvampar nebo stålul.
- Om matrester finns kvar på tillagningsytan från tidigare användning kan de fastna på beläggningen och orsaka bruna fläckar. I dessa områden kan ingredienserna fastna på matlagningsytan eftersom beläggningen inte längre är tillgänglig. Se till att dessa fläckar har tagits bort ordentligt före användning.
- För envisa fläckar eller rester and paellapannan nebo pannan, försök att blötlägga den över natten a varmt tvålatten eller använd „vinägermetoden“: håll ett lager vinäger i pannan och värmer pannan något. Vinägern behöver inte koka, och den ska absolut inte avdunsta helt. Häll vinägern från pannan, tvätta pannan med tvålatten och pannan blir som ny igen. Obs: Uppvärmningsvinägern kan ha en obehaglig lukt.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (säljs separat) är den idealiska komplementprodukten för att underlätta blötläggning över natten. När du använder Soft Soak rekommenderar vi att du placerar matlagningsytan med framsidan nedåt vilket möjliggör maximal blötläggning och dessutom använder mindre vatten. • Observera att om du använder Soft Soak 2 Cook kan du blötlägga båda galler samtidigt. För att göra det placerar du den ena matlagningsytan uppåt och den andra vänder nedåt som du ser på bilderna.
- Eventuella envisa fläckar som finns kvar efter blötläggning kan lossas och borstas bort med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (säljs separat)
- Torka av med en mjuk trasa så är det klart!

#### UNDERHÅLL

- Vi rekommenderar att du tillsätter lite olja på kokytan efter rengöring och sprider den med hushållspapper. Oljan tätar ytan från utomhusluft och fukt. Det ser också till att maten inte bränner fast i ytan.
- Placera matlagningsytan i en plastpåse innan du lägger den i förvaringspåsen så att du är säker på att förvaringspåsen förblir ren och oljefri.
- Förvaringspåsen förhindrar skador på GreenGrill-beläggningen och din product



Blötläggning med Soft Soak 2 Cook (Grillar ingår ej)



Soft Soak Brush

### Matlagningsalternativ

- Det här är de tillgängliga tillagningsalternativen. (Använd vindrutor vid blåsig förhållanden)

**Grilování:** Detta tillagningsalternativ är idealiskt pro fettfri grilování a kyckling, korv, kotletter, kebab, fisk nebo grönsaker. Pro každý typ matlagning, använd grillplattan Varning: Observera att när du lagar fett kött kommer det att stänka lite fett på enheten, vilket kan orsaka uppblussningar. Var försiktig när du hanterar sådant kött. Tillagningstemperaturerna justeras enkelt för att passa dina egna behov genom att vrida på kontrollratten för att reglera värmegraden.

**Eritování:** Det här alternativet är idealiskt pro röror, fisk, frukost, pannkakor, råkor, paella och grönsaker. Pro denna typ av matlagning, använd den platta grillen. Observera att eftersom det är en grundpanna så lämpar den sig endast för ytlagning. Den lättstådande ytan uppmuntrar minimal användning av fett för hälsosam matlagning.

**Kokning:** För denna typ av matlagning, placera gryttället i sina spår och se till att det sitter ordentligt. Placera en lämplig kruk (inte mindre än 180 mm i průměr nebo inte mer än 250 mm and average). En liter vatten kommer att koka på cirka 6 minuter beroende på förhållandena, storleken på kastrullen som används etc.

Obs: När du använder små kruk, försök inte använda kruk med plashandtag eftersom dessa kan bli extremt varma.

**Paella:** Detta tillagningsalternativ är idealiskt för att tillaga paella, risotto, pastarätter, traditional frukost etc. Paella Pan 30 är gjord and high quality pressat aluminium some möjliggör utmärkt varmfördelning och kvarhållning.

**Kaffe:** Detta alternativ är idealiskt för att göra en varm kopp kaffe. Perfektní pro när som helst, var jsem helst.

## 6. Rengöring

- Vi rekommenderar att du rengör apparaten efter varje användningstillfälle. Det förlänger livet på apparaten.
- Låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Använd en fuktig trasa urvriden i en lösning av tvålvatten för att rengöra utvändiga ytor.
- För att rengöra kökets stomme, torka den ren med en fuktig trasa, eventuellt med lite diskmedel om så krävs.
- DOPPA INTE NER DEN I VATTEN, eftersom detta gör det möjligt för vatten att ta sig in i brännarröret, så att apparaten inte fungerar ordentligt.
- Grillplattan är belagd med en tuff starksark keramisk non-stick-beläggning som har använts med stor framgång på några av de bästa köksredskapen i världen. Ändå kan ta hand om det hjälpa dig att njuta av extra år av hälsosam, enkel matlagning utan vidhäftning.
- Även om den keramiska non-stick-beläggningen är mycket hållbar, kan den lätt skadas genom att använda metallredskap. Därför rekommenderas att du endast använder plast-eller träredskap för matlagning. Låt alltid grillen/plattan svalna innan den sänks ned i vatten.
- Nastaviv do att inget vatten kommer in på brännarna eller pilot-/tändområdet. Torka av apparaten helt torr för användning.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom de kan skada ytorna.
- Rengör apparaten efter varje användning. Po rengöring rekonditionera kokytan med en lätt torka av olja.
- Använd inte någon högtrycksångutrustning eller en vattenstråle för att rengöra apparaten.
- Obs: För envisa fläckar kan CADAC ugsrengörare användas.

## 7. Lagringsförfarande

- Låt alltid enheten svalna och rengöras innan den förvaras.
- Stäng av gastillförseln till apparaten, koppla ur och ta bort gastillförseln från apparaten.
- Förvara aldrig en apparat med gastillförseln ansluten, detta är en osäker praxis.
- Förvara apparaten och gastillförseln i ett välventilerat utrymme borta från brännbart material. Förvaring av cylindrar bör helst vara utomhus och får INTE finnas i en källare.

## 8. Underhåll & felsökning

### Underhåll

- Om du rengör och underhåller din apparat regelbundet förlängs apparatens livslängd och risken för problem minskar.
- Denna apparat kräver inget planerat underhåll.
- Denna apparat får endast servas av en auktoriserad osobě.
- Kontrol'ny plynových lahvı a regelbundet pro technické zabezpečení a vybavenı plynových lahvı vid varje användning.

### Felsökning

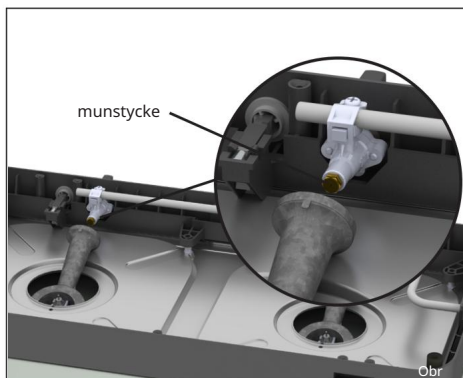
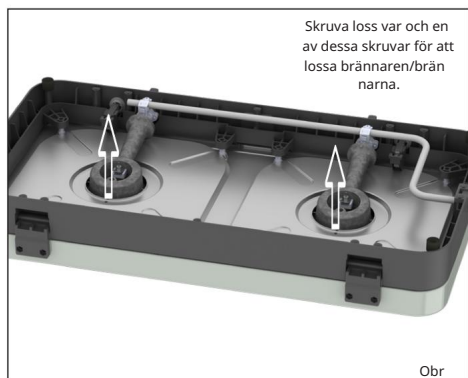
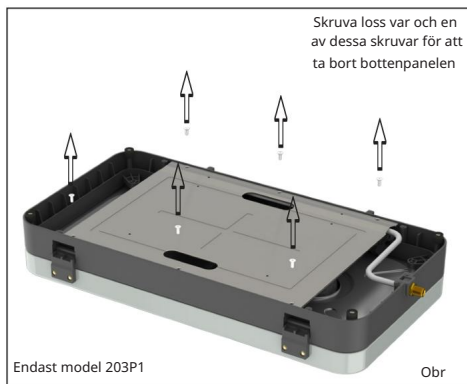
- Vidite místo nebo jetblockering:
- Rengör dina brännarportar vid únık.
- Vi rekommenderar att du rengör eller byter ut jetmunstyckena var sjätte (6) månad för att säkerställa fortsatt effektiv drift av din apparat.
- Om apparaten skulle fungera onormalt efter förvaring och alla controller inte har löst problemet, kan munstycket vara blockerat. Ett blockerat munstycke indikeras av en svagare gulaktig låga eller ingen låga alls i extrema fall. Under dessa omständigheter är det nödvändigt att ta bort och inspektera och noggrant rengöra alla främmande föremål som kan ha samlats i apparaten.
- Detta kan göras genom att ta bort strålen med vanliga verktyg och blåsa bort all smuts från strålen, eller så kan du köpa nya strålar från din mestnı butik. Försök inte att mekaniskt rengöra strålen.

### Byte a ett blockerat jetmunstycke: • Din

- apparat är utrustad med en specific Storleksstråle för att reglera rätt mängd gas.
- Om hålet a jetmunstycket är blockerat kan detta leda till en liten låga eller ingen låga alls. Chce-te-lı zıskat přıstup k jetmunstycket med en nål nebo annan sådan enhet, potě, co detta kan skada öppningen, vilket kan göra enheten osäker.
- Pro att byta ut jetmunstycket: Ta bort eventuella tillagningsytor, stäng locket och vänd apparaten upp och ner. Skruva försiktigt ztráta bottenpanelen genom att ta bort skruvarna (obr. 4) (endast modell 203P1). Skruva loss skruven för den eller de berörda brännarna (obr. 5), lossa den försiktigt och släpp brännaren enligt bilden för att exponera strålen. Observera att brännaren är ansluten till piezokabeln, efter att du har bytt ut jetmunstycket och återmonterat det, kontrollera att denna fortfarande är ansluten. Jetmunstycket kan nu ses på ventilen, ta bort jetmunstycket med en lämplig skiftnyckel (obr. 6). Inte använd en tång för att ta bort jetmunstycket, eftersom detta kan skada jetmunstycket och göra det oanvändbart eller omöjligt att ta bort. Skruva i det nya jetmunstycket ventilen. Dra inte åt för mycket eftersom det kan skada jetmunstycket.
- Upprepa ovanstående procedure för att återmontera enheten.

### Byte av slang:

- Instalace ve slangu beskrivs a avsnitt 2.



## 9. Reservdelar och tillbehör

• Använd alltid äkta reservar efter the Har utformats for att ge optimalní prestanda.

Reservdelar		Reservdelar		Tillbehör	
Artikel	Reservdelar nr.	Artikel	Reservdelar nr.	Artikel	Reservdelar nr.
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (munstycke 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (munstycke 0,69 37 mbar) HM6-064 (munstycke 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Garanti

CADAC Europe BV poskytuje záruku až do URSPRUNGLIGA KÖPAREN v den CADAC Europe BV-gasapparatt, att.

Ventilator:	2 år
Plastdelar:	Záruka 1 rok
Pressgjutning	2
Emaljerade delar:	roky
Brännare:	1 rok

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

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

Denně begränsade garanti är begränsad into the reparation eller out byte is clear some visas a defekty vid Normální anverning och service, och some vid undershoking can visas as a failure to CADAC Europe BVs belåtenhet. Kontakt a zástupce kundservice-representanten a ditt område, med hjälp at contactinformationen a din handling, innan du returnerar några delar. Na CADAC Europe BV došlo k defektu nebo poškození klagomålet, stejně jako u CADAC Europe BV byta ut byta ut sådana delar gratis. CADAC Europe BV kommer att skicka delarna till köparen inräknat frakt eller porto.

Denna begränsade garanti täcker inga fel eller funktionssvårigheter uppkomna genom olyckshändelse, missbruk, felaktigt bruk, ändringar, användning till något apparaten inte är avsedd för, vandalism, ateller underwear under installation, eller brill normální rutinunderhåll. Denna begränsning innefattar, men är ej begränsad till, skada förorsakad av insekter and brännrörens, såsom förklaras a denna handledning.

Försämring eller skada orsakad av omilt väder, som hagel, orkan, jordskalv eller virvelstormar, liksom missfärgning orsakad av att ytor utsatts för kemikalier, vare sig direkt eller i atmosfären, täcks ej Garance.

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

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

CADAC Europe BV ger ingen fullmakt till någon person nebo firma att för dess räkning ta på sig något ansvar eller någon skyldighet i samband med försäljning, installation, bruk, borttagande, återsändeande av des eller app na umění är bindande pro CADAC Europe BV.

Denna Garanti Gäller endast produkter sålda and detaljhandeln.

För att njuta av och säkerställa en lång livslängd för din produkt, se avsnittet om rengöring och underhåll i användarmanualen.



## Razlaga simbolov



Recikliranje embalaže. Embalažni material odložite v ústeckém zaboynike za recikliranje odpadkov, kjer koli je to mogoče.

**SI POZOR** Poskrbite za zadostno prezračevanje. Ta plinska naprava uporablja

zrak (kisik). Aparata ne uporabljajte v neprežračenem prostoru. Če še vedno več plinske naprave in / ali potniki, ki uporabljajo plin dodan prostor, je treba zagotoviti dodatno prezračevanje. Če so prostoru dodane kakršne koli naprave, ki uporabljajo plin, je treba zagotoviti dodatno prezračevanje.

**POMEMBNO**

Pozorno preberite navodila, da se seznanite z napravo pred priključitvijo aparata z jeklenko.

Navodila shranite za poznejšo uporabo.

## 1. Varnostne informacije

Ta navodila so za vašo varnost in v izogib nevarnosti poškodb. Če se navodilom ne sledi natančno, garancija ne velja.

- Aparat je v skladu z BS EN 484.
- Plinske naprave potrebujejo prezračevanje za učinkovito delovanje in zagotavljanje varnosti uporabnikov in drugih v neposredni bližini. Aparata ne uporabljajte v neprežračenem prostoru. Namenjeno je samo zunanji uporabi.
- Prostor, kjer je naprava uporabljena mora imeti okno ali vrata, ki se lahko odpre in je/ so delno odprti med uporabo. Če v prostoru ni okna ali vrat, je zaradi varnosti dodatno prezračevanje potrebno namestiti.
- Poskrbite, da je naprava uporabljena v prostoru z dobrim prezračevanjem.
- **OPOZORILO: DOSTOPNI DELI SO LAHKO ZELO VROČI. DRŽITE MLAJJE OTROKE PROČI.**
- Cilinder plina se uporablja le v pokončnem položaju. • Pred uporabo aparata preberite navodila.

### Montaža in uporaba

Naprave ne uporabljajte, če ima poškodovaná ali obrabljena tesnila. • Ne uporabljajte aparata, ki pušča, je poškodovan ali ne deluje pravilno. • Z napravo ravnajte previdno. Ne pustite, da pade. • Napravo vedno uporabljajte na stabilni ravni površini • Poskrbite, da je sestavljen proizvod stabilen in se ne maha. • Ta naprava ni primerna za namestitvev ali priključitev na mrežasto oskrbo s plinom • Ta naprava ne sme biti v bližini vnetljivih materialov med uporabo. Minimalni varne razdalje so:

- Nad napravo 1,2 m. Na zadnji strani v ob straneh 0,6m. (Slika 1a)
- Pri uporabljanju lonca je minimalni priporočena velikost 180 mm in največja priporočena velikost 250 mm.
- Ne uporabljajte kuhalne površine ali lonca, ki je večji od priporočene velikosti. Naše kuhalne površine so bile posebej zasnovane tak, da omogočajo izogrevanje plina in zaprtje tega prostora lahko vpliva na delovanje te naprave.
- Te naprave ne spreminjajte, vsaka sprememba je lahko nevarna. Ne uporabljajte ga za ničesar, za kar ni bil zasnovan.
- Napravite ne premikajte med uporabo. • Prizganega aparata nikoli ne puščajte brez nadzora. • Med uporabo se deli aparata segrejejo (predvsem gorilnik), zato se ne dotikajte vročih delov z golimi rokami. Priporočljiva je uporaba rokavic.
- Prepričajte se, da so vse kuhalne površine/stojala za lonce med uporabo naprave pravilno nameščeni.

### Cev

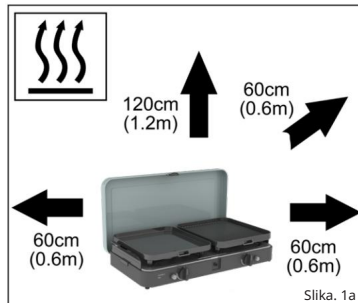
- Pred vsako uporabo in pred priključitvijo na posodo za plin je treba cev preveriti glede obrabe ali poškodb. • Aparata ne uporabljajte, če je cev poškodovaná ali obrabljena. Zamenjajte cev. • Ne zvijajte ali poškodujte cevi. • Dolžina cevi ne sme biti manjša od 0,8m, in ne sme presegati 1,2m. Cev je potrebno zamenjati, ko je poškodovana ali kaže znake krhkosti ali razpok.

### Posoda za plin

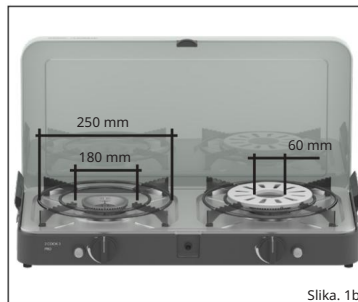
- Plin se v enoto dovaja preko cevi in regulatorja. Cev in regulator lahko priključite na plinsko jeklenko ali Power Pak, ki je naprava, ki sprejme dve ali več plinskih kartuš. Opomba: Cev, regulator v Power Pak niso dobavljeni z aparatom.
- **POSKUS NAMESTITVEV DRUGIH VRST PLINSKIH JEKLEN ALI PLINSKIH KARTUŠ (KI SE UPORABLJAJO V POVEZAVI Z POWER PAK) JE LAHKO NEVAREN.**
- To napravo smete uporabljati samo z odobreno cevjo in regulatorjem. • Za uporabo samo s plinsko jeklenko, ki ne presega 500 mm v višino (brez regulatorja) in 400 mm v širino. • Prepričajte se, da je posoda za plin nameščena ali zamenjana na dobro prezračevanem mestu, po možnosti na prostem, stran od kakršnih koli virov vžiga, kot so odprti ogenj, piloti, električni požari in stran od drugih ljudi. • Posode za plin hranite stran od vročine in ognja. Ne postavljajte na štedilnik ali katero koli drugo vročo površino. • Posode, ki jih je mogoče ponovno napolniti, je treba uporabljati samo v pokončnem položaju, da zagotovite pravilen odzov goriva. Neupoštevanje tega lahko povzroči izpust tekočine iz posode za plin, kar povzroči nevarne pogoje delovanja.
- Pokud chcete odstraniti plinske posode, medtem ko naprava deluje. • Posoda za plin je treba po uporabi ali med skladiščenjem odklopiti od naprave

### Lahek hrbet

- V primeru vrnitve svetlobe (ko plamen gori nazaj in se vžge v notranjosti gorilnika ali venturijevega ohišja), takoj izklopite dovod plina tako, da najprej zaprete regulacijski ventil na plinski jeklenki in nato ventil naprave. Ko plamen ugasne, odstranite regulator in preverite stanje tesnila; zamenjajte tesnilo, če ste v dvouh. Ponovno prižgite napravo.
- Če plamen vztrajno gori, izdelek vrnite pooblaščenemu serviserju.



Slika. 1a



Slika. 1b

Puščanja

- Če pride do puščanja plina v vaši napravi (smrad po plinu), takoj izklopite dovod plina tako, da obrnete gumb za upravljanje v smeri močiga kazalca na "OFF" postavite na mesto brez plamena, kjer je mogoče zaznati in ustaviti puščanje plina. Če želite preveriti puščanje plina na vašem napravo, naredite zunaj. Ne poskušajte odkriti puščanja plina s plamenom; uporabite milnico. • Če ne morete odpraviti puščanja plina, aparata ne uporabljajte. Za pomoč se obrnite na lokalnega dobavitelja.

Kako preveriti, ali je naprava pravilno priključena na dovod plina

- Pomembno je, da so vse plinske povezave pravilno priključene saj s tem preprečite uhajanje plina. • Pravilen način je, da spoj, tj. mesto, kjer se posoda za plin poveže z aparatom, namažete z milnico. Gumb za upravljanje aparata rahlo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da vklopite plin. Če nastanejo mehurčki, pride do puščanja plina. Takoj izklopite plin in izključite dovod plina iz naprave. Preverite, ali so vsi priključki pravilno nameščeni. Preverite, ali je tesnilo na mestu in v dobrem stanju, preden priključite dovod plina.
- Po ponovni namestitvi dovoda plina ponovno preverite z milnico.
- Če puščanje plina ne preneha, izdelek vrnite lokalnemu prodajalcu v pregled/popravilo.

Uporabno v državi	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
Kategorije naprave	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Dovoljeni plini	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, Propan-G31 ali njihova mešanica		
Tlak plina	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Številka brizgalne šobe	0,73		0,69	0,73	0,64
Nazivna uporaba	Butan - 160 g/h na gorilniku (160g/hx 2 = 320g/h skupaj)		Butan - 160 g/h na gorilniku (160g/hx 2 = 320g/h skupaj)	Butan - 160 g/h na gorilniku (160g/hx 2 = 320g/h skupaj)	Butan - 160 g/h na gorilniku (160g/hx 2 = 320g/h skupaj)
Bruto nom. vnos toplote	2,2kW na gorilniku (2,2kW x 2 = 4,4kW skupaj)		2,2kW na gorilniku (2,2kW x 2 = 4,4kW skupaj)	2,2kW na gorilniku (2,2kW x 2 = 4,4kW skupaj)	2,2kW na gorilniku (2,2kW x 2 = 4,4kW skupaj)

Ime karte države				
AE = Združeni Arabski Emirati	AL = Albanije	AT = Avstrija	BE = Belgije	CH = Švica
CZ = Češka	DE = Nemčija	DK = Danska	ES = Španjolsko	FI = Finsko
FR = Francija	GB = Združeno kraljestvo	GR = Grčija	HR = Hrvaška	IT = Italije
JP = Japonska	KR = Koreja	NL = Nizozemsko	NE = Norveška	PL = Poljska
PT = Portugalska	RO = Rumunsko	RU = Rusko	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Slovenka	SE = Švedska	TR = Turan	ZA = Južni Afrika	

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

Potisnite odobreno cev na zadnji del ventila, dokler ni pravilno nameščen. Na drugem koncu pritrdite ustrezen regulator nizkega tlaka.

I3B/P(30) : regulator konfiguracije butana 30mbar ali regulator konfiguracije propana 30mbar ali regulator konfiguracije mešanice butana/propana 30mbar.

I3B/P(37) : regulator konfiguracije butana 37mbar ali regulator konfiguracije propana 37mbar ali regulator konfiguracije mešanice butana/propana 37mbar.

I3+(28-30/37) : regulator konfiguracije butana 30mbar ali regulator konfiguracije propana 37mbar.

Ponovno se prepričajte, da je cev pravilno nameščena. Vrsta uporabljene cevi mora biti v skladu z ustreznim standardom EN in zahtevo za lokacijo.

I 3B/P (50) Kategorije zaženi: (AT, DE, CH, SK)

I3B/P(50) : regulator konfiguracije butana 50mbar ali regulator konfiguracije 50mbar propana ali regulator konfiguracije mešanice butana/propana 50mbar.

Priprite cev s pravilnem navojnimi priključki na vsakem koncu na levi 1/4" BSP navoj ventila. Na konci cevi pritrdite ustrezen 50mbar nizkotlačni regulator. Uporabljeni cevni sklop mora biti v skladu z DIN 4815, del 2 ali enakovrednim.

## 2. Montaža v menjavě dovoda plina

### Priključitev dovoda plina

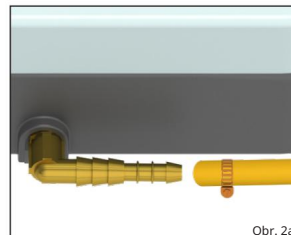
- Pred priključitvijo aparata na plinsko jeklenko, poskrbite, da je gumijasto tesnilo na regulatorju v praviem položaju in v dobrem stanju.
  - Preden priključite cev in regulator na aparat, preverite, ali je upravljalni gumb naprave je v položaju "VPNUTO".
  - To preverjanje opravite vsakič, ko napravo namestite na plinsko jeklenko.
  - Izpihajte prah iz odprtine za dovod plina, da preprečite morebitno zamašitev šobe. • Na aparat priključite odobreno cev v regulatoru.
  - Prepričajte se, da je oskrba s plinom (plinska jeklenka/plinska kartuša) nameščena na dobro prezračevanem mestu, stran od kakršnega koli vira vžiga, kot je odprti ogenj, in stran od drugih ljudi.
  - Ne zvijajte ali poškodujte cevi. Zagotovite, da cev ani nesposredno v bližini ognja, da bi preprečili poškodbe cevi zaradi vročine. •
- Poskrbite, da je jeklenka ves čas v pokončnem položaju. Jeklenko povežite s privijanjem tesnil na strani, dokler se popolnoma ne prilega.
- Prepričajte se, da je plinsko tesnilo dobro (preverite vonj po plinu okoli priključka). Ne preverjajte puščanja z odprtim ognjem. Uporabljajte samo toplo milnico, ki jo nanesete na spoje in priključke aparata. Morebitno puščanje se bo pokazalo kot mehurčki okoli območja puščanja.
  - Če ne morete odpraviti uhajanja plina aparata ne uporabljate, ampak obrnite na lokalnega trgovca za pomoč.

### Odklop in zamenjava dovoda plina • Po

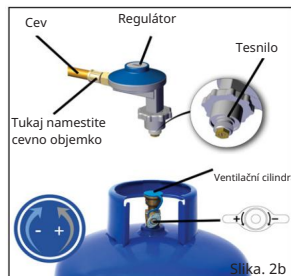
uporabi obrnite gumb za upravljanje aparata v položaj "OFF" in zaprite dovod plina. • Ko morate zamenjati prazno jeklenko, se prepričajte, da je plin zaprt na ventilu jeklenke. • Med menjavo jeklenke ne kadite. • Odstranite regulator iz praznega cilindra. • Regulator pritrđite na polno jeklenko, glejte zgornja navodila, jako priključiti dovod plina. • Izvedite enake postopke nege in preverjanja kot pri nameščanju nove plinske jeklenke.

### Jak preveriti, ali je plinska jeklenka prazna?

- Najlažji način, da preverite, ali je nivo plina nizek, je dvig plinske jeklenke. • Če menite, da je vaša plinska jeklenka nekoliko lažja kot običajno, jo lahko stehate in vidite, koliko plina je ostalo. Večina jeklenk ima na vratu ali spodnjem obroču vtisnjeno lastno prazno težo in če se teža ujema s težo vaše steklenice, nimate plina. Iz razlike v teži lahko ocenite, koliko plina je ostalo.



Obr. 2a



Slika. 2b

## 3. Upravljanje naprave

- Ko uporabljate to napravo, se prepričajte, da so vsi deli v dobrem stanju in da ste pred vsako uporabo in vžigom preverili morebitno puščanje plina.
- Kuhalne površine je mogoče enostavno namestiti in so pripravljene za uporabo. Sestavljanje ni potrebno.
- **OPOZORILO:** Poskrbite, da se vsa zaščitna embalaža in plastiko odstrani iz naprave pred uporabo.
- parat je namenjen za uporabo s kuhinjsko posodo z najmanj 180 mm v premeru in največ do 250mm v premeru.

Previdnostni ukrepi, ki jih je treba sprejeti pred razsvetljavo.

- Napravo uporabljajte samo na stabilni ravni površini. • Po dolgotrajnem skladiščenju preverite, ali v napravi ni žuželk in pajčevine, ki bi lahko vplivale na pretok plina.

### Vžig aparata s Piezo

Priporočljivo je, da odstranite vse kuhalne površine, ko poskušate prižgati aparat, da bolje vidite, kdaj je gorilnik vklopljen.

- Če želite napravo prižgati s piezo vžigom, pritisnite in obrnite gumb za upravljanje za 90° v nasprotni smeri urnega kazalca, nato pritisnite piezo gumb, da vžgete plin (glejte sliko 3). Če se plin ne vžge ob prvi iskre, obrnite gumb za upravljanje nazaj v položaj "OFF". Poskusite znova, tako da pritisnete in zavrtite upravljalni gumb v nasprotni smeri urnega kazalca in pritisnete piezo gumb, da vžgete plin. Če se gorilnik ne vžge v prvih dveh do treh sekundah, zaprite regulacijski ventil tako, da obrnete krmilni gumb nazaj v položaj "OFF". • Počakajte približno 30 sekund, dokler plin, ki se je morda nabral v gorilniku, ne izhlapi. Po potrebi ponovite zgornji postopek, dokler se plamen ne vname. Plamen naj bi se običajno vžgal v prvih dveh sekundah.

### Prižiganje z vžigalnikom za žar

- Ob hladnem zagonu se lahko aparat vžge od zgoraj, preden namestite zeleno kuhhalno površino. Ko prižgete vročo napravo, je priporočljivo, da to storite tako, da vžigalnik za žar vstavite skozi eno od odprtin za odzračevanje pod gorilnikom, dokler ni v isti ravnini z gorilnikom (NE postavljajte vžigalnika za žar skozi veliko luknjo neposredno pod gorilnik). Prižgite vžigalnik za žar. Medtem ko je vžigalnik za žar prižgan, pritisnite in obrnite gumb za upravljanje v nasprotni smeri urnega kazalca, da prižgete gorilnik.



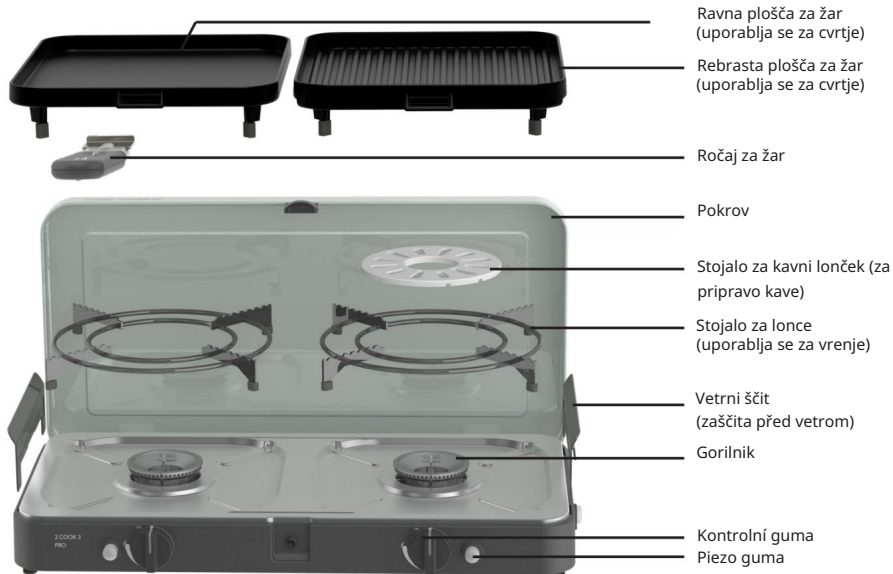
Slika. 3

Všeobecné

- Ko je aparat prižgan, lahko intenzivnost plamene nastavite z obratnem gumba za upravljanje v nasprotni smeri močiga kazalca, da zmanjšate plamen, ali v smeri uriga kazalca, da povečate plamen.
- Pri kuhanju hrane z visoko vsebnostjo maščob lahko pride do sežganja, že je izbrana nastavev toplote previsoka. Če se to zgodi, zmanjšajte toploto, dokler se gorenje ne ustavi.
- Ne premikajte aparata, medtem ko je v uporabi. Premikanje aparata, ko je vklopljeno, ni varno in lahko povzroči opekline. • Po uporabi najprej zaprite regulacijski ventil na plinski jeklenki (kjer je primerno). Ko plamen ugasne, zaprite regulacijski ventil napravi

## 4. Seznam komponent

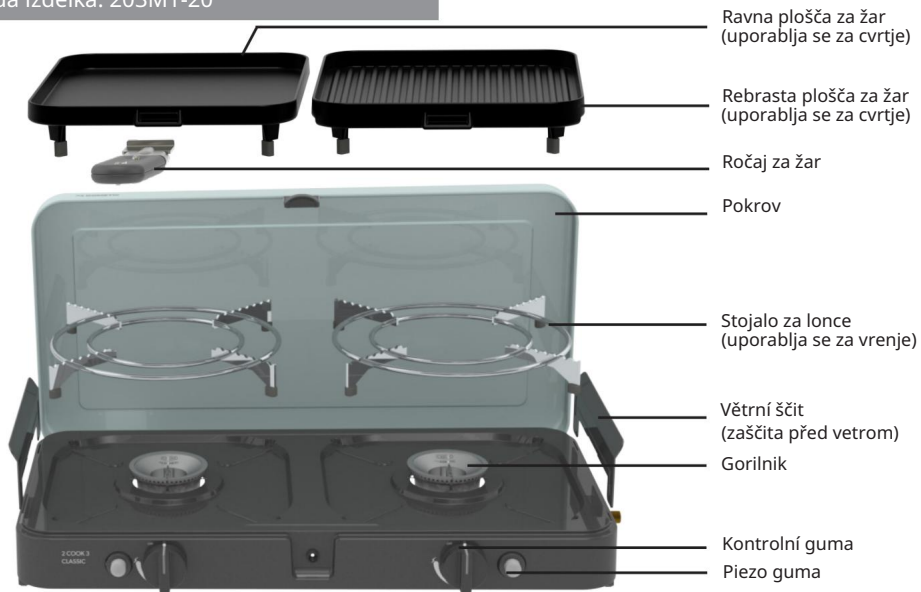
Koda izdelka: 203P1-20



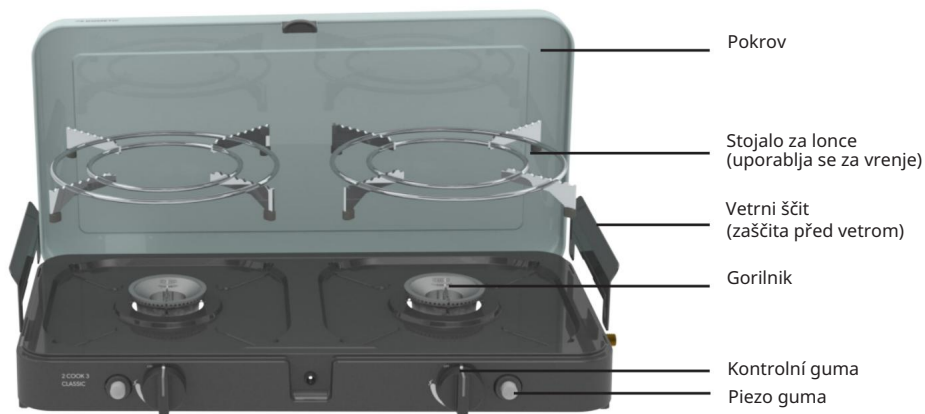
Koda izdelka: 203P1-10



Koda izdelka: 203M1-20



Koda izdelka: 203M1-10



Naslednje površine niso vključene in se prodajajo ločeno. Preverite razpoložljivost pri vašem lokalnem prodajalcu.



Měkké namáčení 2 Cook

Paella Pan 30  
(uporablja se za paello/  
cvrtje)Stojalo za kavni  
lonček  
(Standardno z  
model 203P1-20)Rebrasti žar  
(z ročajem za žar)Ploski žar  
(z ročajem za žar)

## 5. Možnosti kuhanja GreenGrill

### Kuhanje GreenGrill

Večina kuhalnih površin ima naš premaz GreenGrill. Ta keramični premaz je popolnoma brez PFOA; ne vsebuje strupenih snovi in zagotavlja bolj zdravo kuhanje!

#### PRIPRAVA V UPORABE

- Za pripravo žara: pred prvo uporabo kuhalne površine jo lahko začinite, da kuhalni površini nanesete tanko zaščitno plast, ki preprečuje sprijemanje hrane. Ni obvezen, vendar ga priporočamo. Zelo enostavno je: po površini rahlo vtirite jedilno olje in nato za 2-3 minute postavene na zmeren ogenj. Ko se ohladi, kuhavno površino pred uporabo sperite z milnico in jo rahlo namažite z oljem (jedilno olje po vaši izbiri, npr. sončnično olje). Pripravljen je! • Opomba: prevleka GreenGrill bolje prevaja toploto kot izdelki z običajnim (PTFE) neoprijemljivim premazom. Zato priporočamo uporabo le 75 % moči tistega, na kar ste vajeni.
- Kuhalne površine na viru toplote nikoli ne puščajte brez olja. Preden kuhavno površino postavite na vir toplote, s kuhinjsko papirnato brisačo ali čopičem nanesite tanko plast olja. Prepričajte se, da ste vse dele naoljili, zato z npr. rešetka za žar vključuje tudi dvignjene robove. • Priporočamo cvrtje v sončničnem olju ali repičnem olju zaradi visoka temperatura gorenja. Oljčno olje ima lahko relativno nizko točko gorenja, kar lahko povzroči, da se sestavine primejo na ponev ali zažgejo. Zato ne priporočamo uporabe olivnega olja. Nasvet: meso ali ribe pred cvrtjem segrejte na sobno temperaturo. To bo preprečilo lepljenje kuhalne površine.
- Vedno uporabljajte silikonske in/ali lesne pripomočke, da se prevleka GreenGrill ne poškoduje. Nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, saj lahko poškodujete premaz.

#### ČIŠČENJE

- Pustite, da se kuhavalna površina ohladi pred čiščenjem. Ekstremne temperaturne spremembe lahko povzročijo deformacijo kuhalne površine. • Prevleka GreenGrill je „Easy Clean“. Za čiščenje kuhalnih površin s premazom GreenGrill zadostuje topla milna voda z mehko gobico. Izogibajte se čistilnim blazinicam ali jekleni volni. • Če na kuhalni površini ostanejo delci hrane iz prejšnje uporabe, se lahko prilepijo na premaz, kar lahko povzroči rjave lise. Na teh mestih se lahko sestavine prilepijo na kuhavno površino, ker premaz ani več dosegljiv. Pred uporabo se prepričajte, da so te madeže pravilno odstranjene.
- Za trdovratne madeže ali ostanke na ponvi za paello ali kuharsko posodo jih lahko poskusite cez noč namočiti v vročo milnico ali uporabite »metodo kisa«: v ponev nalijte plast kisa in ponev rahlo segrejte. Kisuni treba zavreti in zagotovo ne sme popolnoma izhlapeti. Iz ponve vlijemo kis, ponev očistimo z milnico in ponev je kot nova. Opomba: segrevanje kisa lahko odda neprijeten vonj.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (na prodaj posebej) je idealni spremljevalni izdelek za lažje namakanje pšes noč. Ko uporabljate Soft Soak, priporočamo, da kuhavno površino postavite s sprednjo stranjo navzdol, kar omogoča maksimalno namakanje in porabi manj vode.
- Upoštevajte, da lahko v primeru uporabe Soft Soak 2 Cook obe rešetki namakate hkrati. V ta namen postavite eno stran za kuhanje navzgor, drugo pa navzdol, kot je prikazano na slikah. • Morebitne trdovratne madeže, ki ostanejo po namakanju, lahko zrahljate in odstranite s krtačo CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (na prodaj posebej) • Posušite z mehko krpo in končali ste!

#### VZDRŽEVANJE

- Priporočamo, da kuhavno površino po čiščenju dodamo malo olja in jo namažemo s kuhinjskim papirjem.
- Olje ščiti površino pred zunanjim zrakom in vlago. Prav tako zagotavlja, da hrana ne zagori na površino.
- Kuhavno površino položite v plastično vrečko, preden jo položite v vrečko za shranjevanje, da boste zagotovili, da bo vrečka za shranjevanje ostala čista in brez olja.
- Vrečka za shranjevanje preprečuje poškodbe prevleke GreenGrill in vašega izdelka.



Namakanje s Soft Soak 2 Cook (Žari niso vključeni)



Soft Soak Brush

### Možnosti kuhanja

- To tak razpoložljive možnosti kuhanja. (V primeru vetrovnih razmer uporabite vetrobranska stekla)

**Pečenje na žaru:** Ta možnost je idealni za pečenje piščanca, klobas, kotletov, kebabov, rib ali zelenjave na žaru brez olja. Za to vrsto kuhanja uporabite grill ploščo.

**Pozorilo:** Upoštevajte, da se pri kuhanju mastnega mesa lahko na aparat razprši nekaj maščobe, kar lahko povzroči plamen. Bodite previdni pri ravnanju s takšnim mesom. Z obračanjem gumba za nadzor toplote lahko enostavno prilagodite temperaturo kuhanja, da ustreza vaše zahtevam.

**Cvrtje:** ta možnost je idealni za pomfrt, ribe, zajtrk, palačinke, kozice, paello in zelenjavo. Za to vrsto kuhanja uporabite ploščat žar.

Upoštevajte, da je ponev plitva in je primerna samo za plitvo cvrtje. Enostavno čiščenje površine spodbuja minimalno uporabo maščobe za zdravo kuhanje.

**Vrenje:** Za to vrsto kuhanja postavite stojalo za lonec v njegove reže in se prepričajte, da je pravilno nameščeno. Postavite primeren lonec (premer najmanj 180 mm v ne več kot 250 mm). En litr vody bo zavrel v približno 6 minut, odvisno od pogojev, velikosti uporabljene posode itd.

Opomba: Za majhne lonce ne poskušajte uporabljati loncev s plastičnimi ročaji, saj se lahko zelo segrejejo.

**Paella:** Ta možnost kuhanja je idealna za kuhanje paelle, rižote, testenin, tradicionalnih zajtrkov atd. Paella Pan 30 je izdelana iz visokokakovostnega stisnjene aluminija, ki omogoča odlično porazdelitev in zadrževanje toplote.

**Kava:** ta možnost je idealna za pripravo vroce skodelice kave. Popoln za kadarkoli in kjerkoli.

## 6. Čiščenje

- Priporočljivo je, da se aparat čisti po vsaki uporabi. To bo podaljšalo življenjsko dobo aparata. •
- Pustite, da se naprava ohladi, preden jo očistite. • Za čiščenje zunanjih površin uporabite vlažno krpo, ožeto v raztopini milnice. • Za čiščenje peči, le to preprosto obrišite z vlažno krpo. Po potrebi lahko uporabite malo detrgenta. • Aparata NE potopiti v vodo, saj bo to povzročilo okvaro gorilnika. • Plošča za žar je preplečena s trpežnim, trpežnim keramičnim premazom proti sprijemanju, ki je bil z velikim uspehom uporabljen v nekaterih najboljših posodah na svetu. Kljub temu vam lahko skrbi zanj pomaga, da uživate v dodatnih letih zdravega in enostavnega kuhanja. • Keramična prevleka proti sprijemanju je zelo trpežna, vendar se lahko zlahka poškoduje z uporabo kovinskih pripomočkov. Zato je priporočljivo, da pri kuhanju uporabljate samo plastično ali leseno posodo. • Vedno pustite, da se žar/plošča ohladi, preden gapotopite v vodo. • Prepričajte se, da voda ne pride na gorilnike ali pilotsko/svetilno območje. Pred uporabo aparat popolnoma obrišite do suhega. • Ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo površino. • Aparat očistite po vsaki uporabi. Po čiščenju ponovno obdelajte kuhalno površino z rahlim obrišite oljem. • Za čiščenje aparata ne uporabljajte visokotlačne parne opreme ali vodnega curka. • Opomba: Za trodruvne madeže lahko uporabite čistilo za pečice CADAC

## 7. Skladiščenje

- Vedno pustite, da se enota ohladi in jo očistite, preden jo shranite. •
- Izklopite dovod plina v napravo, odklopite in odstranite dovod plina iz aparata. •
- Naprave nikoli ne shranjujte s priključnim dovodom plina, to ni varna praksa. •
- Napravo in dovod plina hranite v dobro prezračevanem prostoru, stran od vnetljivih materialov. Skladiščenje plinskih jeklen naj bo po možnosti na prostem v NE v kleti.

## 8. Vzdrževanje in odpravljanje težav

### Vzdrževanje

- Če aparat redno čistite in vzdržujete, se bo življenjska doba aparata podaljšala in možnost težav se bo zmanjšala. • Ta naprava ne potrebuje načrtovanega vzdrževanja. • To napravo sme servisirati samo pooblaščen oseba. • Redno preverjajte vašo plinsko cev in priključke, ali so znaki puščanja in vsakič, ko se plinska jeklenka pri vsaki uporabi ponovno napolni ali námestiti na aparat.

### Odpravljanje težav V

- primeru brizganja plamena ali zamašitve šobe: • Očistite odprtine gorilnika v primeru prevelikega razlitja. • Priporočamo, da očistite ali zamenjate šobe vsakih šest (6) mesecev, da zagotovite nadaljnje učinkovito delovanje vaših naprav. • Če naprava za shranjevanje ne deluje normalno in vsi pregledi niso odpravili težave, je morda blokirana. Za zamašeno šobo bi bil značilen šibkejši rumenkast plamen ali v skrajnih primerih brez plamena. V teh okoliščinah bote morali odstraniti in pregledati ter temeljito očistiti vse tuje, ki so se morda nabrale v napravi. • To lahko storite tako, da odstranite šobo s standardnim orodjem in izpihate morebitno umazanijo iz šobe, nove šobe lahko kupite v lokalni trgovini. Ne poskušajte mehansko očistiti šobe.

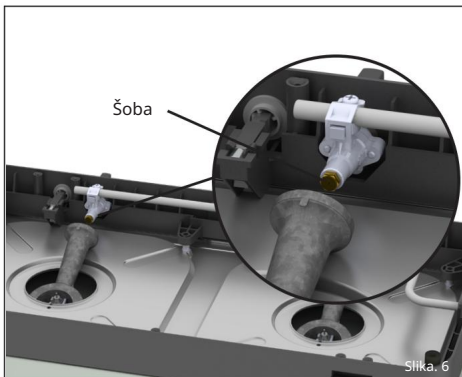
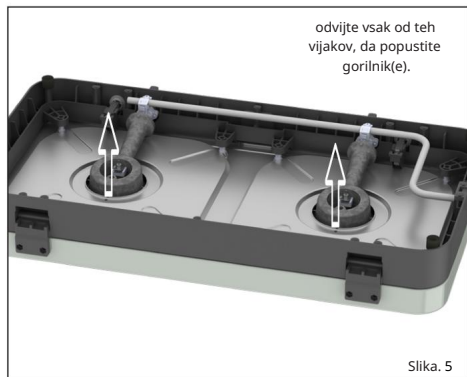
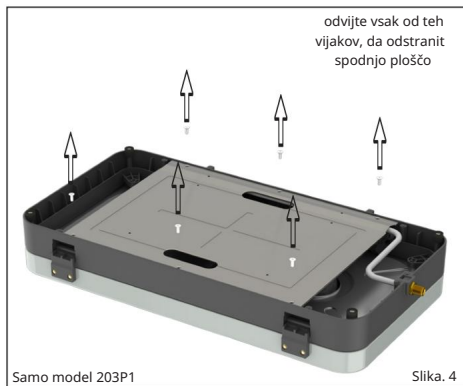
### Zamenjava zamašene šobe:

- Vaša naprava je opremljena s šobo določene velikosti za uravnavanje pravilne količine plina. • Če se luknja v brizgalni šobi zamaši, lahko povzroči majhen plamen ali pa ga sploh ni. Ne poskušajte očistiti šobe za curke z zatičem ali drugo podobno napravo, saj lahko poškodujete odprtino, kar lahko povzroči nevarno delovanje naprave. • Za zamenjavo brizgalne šobe: Odstranite vse kuhalne površine, zaprite pokrov in obrnite aparat na glavo. Nežno odvijte spodnjo ploščo, tak se da odstranit vijake (slika 4) (samo za modele 203P1). Odvijte vijak prizadetega(-ih) gorilnika(-ov) (slika 5), previdno popustite in spustite gorilnik, kot je prikazano, da razkrijete šobo za curke. Upoštevajte, da je gorilnik priključen na piezo kabel, po zamenjavi šobe za curke in ponovnem sestavljanju preverite, ali je ta kabel še vedno priključen. Sedaj je na ventilu vidna šoba za brizganje, odstranite šobo s primernim ključem (slika 6). Ne uporabljajte klešč za brizgalno šobo, saj lahko to poškoduje šobo za curek, zaradi česar je neuporabna ali nemogoče odstraniti. Privijte novo šobo v ventil. Ne zategnite preveč, ker lahko poškodujete šobo za curke. • Obrnite zgornji postopek, da ponovno sestavite enoto.

### Zamenjava cevi:












- Namestitev cevi je opisana v 2. Razdelku





## 9. Rezervni deli in dodatki

• Vedno uporabljajte originalne rezervne dele, saj so zasnovani tako, da zagotavljajo optimalno delovanje.

Rezervni lahúdky		Dodatki			
Artikel	Rezervni deli št.	Artikel	Rezervni deli št.	Artikel	Rezervni deli št.
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Šoba 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Šoba 0,69 37 mbar) HM6-064 (Šoba 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				

## 10. Garancija

CADAC Europe BV jamči za prvotni kupca tega plina aparata CADAC Europe BV za 2 leti, da bo brez napak v materialu in izdelavi ode dneva nakupa, kot sledi:

Ventilace:	2 leti
Plastové lahúdky:	brez garancije 1
Tiskno litje	leto 2
Emajlirani lahúdky:	leto 1
Gorilnik:	leto

Garancija bo veljala samo, že je enota sestavljena in deluje ve skladu s tiskanimi navodili.

CADAC Europe BV lahko zahteva primerno dokazilo o datumu nakupa. Zato morate ohraniti svůj račun.

Garancija velja za popravilo ali zamenjavo delov. Před korščenjem garancije mora CADAC Europe BV představte okvaro při normálním uporabi in upoštevanjem navodil. Před vrnitvijo delov, se obrnite na představu za podporu strankam v vaši regiji. Kontaktné podatke najdete ve svem priručniku ali pa pokličite.

V primeru da CADAC Europe BV potrdi napako v odobri zahtevek, bo CADAC Europe BV zamenjal poškodované dele brezplačno v jih vrnil kupcu.

Ta omejena garancija ne zajema okvar ali težav poslovanja zaradi nesreče, zlorabe, nepravilne uporabe, vandalizem, nepravilne namestitve, neustreznega vzdrževanja ali neizpolnjevanje normalnega in rednega vzdrževanja, vključno z, jovzeno z, nadaro neškodi, poškodil se škodo nika, to je določeno v priručniku.

Poslabšanje ali škodo zaradi težkih vremenskih razmer, kot so toča, orkani, potresi in tornadi, razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam bodisi neposredno ali v ozračju, se ne pokriva s to garancijo.

Za ta izdelek velja samo zgoraj opisana garancija. Nekatere regije ne dovoljujejo omejitev, jako dolgo traja vključena garancija.

CADAC Europe BV ani odgovorna za kakršno koli posebno, posredno ali posledično škodo. Nekatere regije ne dovoljujejo izključitve ali omejitve naključne ali posledične škode, vendar pa ta omejitev ali izključitev morda ne velja za vas.

CADAC Europe BV ne dovoljuje nobeni osebi ali podjetju, da prevzame kakršno koli obveznosti ali odgovornosti v zvezi s prodajo, montažo, uporabo, odstranjevanjem, zamenjavo ali zamenjavo njegove opreme.

Ta garancija velja samo za izdelke, ki se prodajajo v maloprodaji.

Če želite uživati in zagotoviti dolgo življenjsko dobo vašega izdelka, si oglejte navodila o čiščenju in vzdrževanju.

## Symbolická sada



Pakkausmateriaalit kierrätykseen. Sijoita pakkausmateriaali sopiviin kierrätysastioihin aina kun mahdollista.

Varmista riittävä ilmanvaihto. Tämä kaasulaite kuluttaa ilmaa (happea). Älä käytä tätä laitetta huonon ilmanvaihdon omaavassa tilassa, jotta et vaarantaisi henkeäsi. Jos tilaan lisätään enemmän kaasua käyttäviä kaasulaitteita ja/tai oleskelijoita, na tilaan järjestettävä lisätuuletus.

### TÄRKEÄÄ Lue

nämä käyttöohjeet huolellisesti, jotta tutustut laitteeseen ennen sen kytkemistä kaasusäiliöön.

Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

## 1. Turvallisuustieto

Nämä ohjeet ovat turvallisuuteksi vuoksi ja auttavat välttämään loukkaantumisia- ja/tai vaurioitumisia. Kaikki takuut raukeavat, jos näitä ohjeita ei noudateta. • Tämä laite podle normy EN484.

- Kaasulaitteet vaativat ilmanvaihdon toimiakseen tehokkaasti ja varmistaakseen käyttäjien a muiden sivullisten turvallisuuden. Älä käytä laitetta tuuletamattomassa tilassa. Se na tarkoitettu marné ulkokäyttöön.
- Huoneessa, jossa tätä laitetta käytetään, tulee olla ikkuna tai ovi, joka voidaan avata tai osittain avata käytön aikana. Jos huoneessa ei ole ikkuna tai ovea ilmanvaihtoa varten, na turvallisuuteksi vuoksi asennettava lisätuuletus.
- Varmista, että laitetta käytetään hyvin ilmastoidussa tilassa. • VAROITUS: LAITE VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA. PIDÄ ETÄ PIENISTÄ LAPSISTA. • Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. • Marný ulkokäyttöön!

### Kokoaminen a käyttö

- Älä käytä laitetta, jos sen tiivisteet ovat vaurioituneet tai kuluneet. • Älä käytä laitetta, joka vuotaa, vaurioitunut tai joka ei toimi kunnolla. • Käsittele laitetta varovasti, älä tiputa sitä. • Käytä laitetta aina vakaalla, tasaisella alustalla. • Varmista, että koottu tuote on vakaa eikä keinu. • Tämä laite ei sovellu asennettavaksi tai liitettäväksi verkkomaiseen kaasusyöttöön. • Varmista, että laitetta käytetään etäällä syttyistä materiaaleista. Pienimmät turvaetäisyydet ovat: Laitteen yläpuolella 1,2m. Takana a sivuilla 0,6 m (Kuva 1a).
- Käytettäessä kattilaa pienuosittelun halkaisija na 180 mm a suurin 250 mm. • Älä käytä keittotasoa tai kattilaa, joka na suositeltua kokoa suurempi. Kelttopinnamme on suunniteltu erityisesti mahdollistamaan kaasun palaminen, ja tämän tilan sulkeminen voi vaikuttaa tämän laitteen toimintaan
- Älä muuta tätä laitetta, sillä kaikki muutokset voivat olla vaarallisia. Älä käytä sitä mihinkään, mihin sitä ei ole suunniteltu.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana. • Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen palaessa. • Käytön aikana laitteen osat kuumentuvat (erityisesti poltint). Vältä koskettamista kuumia osia paljain käsin. Käsieneiden käyttö na suositeltavaa. • Cihazi kullannirken tüm pişirme yüzeylerin/encere sehpalarmın doğru yerleştilirdiğinden emin olun.

### Letku

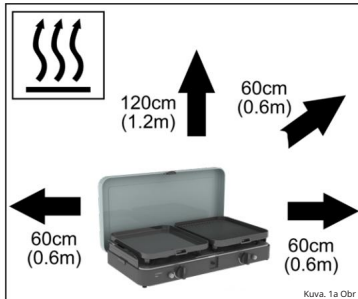
- Letku ja tiiviste on tarkistettava kulumisen tai vaurioiden varalta ennen jokaista käyttöä ja ennen kuin liität sen kaasusäiliöön. • Älä käytä laitetta, jos letku na vaurioitunut tai kulunut. Vaihda letku. • Älä kierrä tai purista letkua. • Letkun pituuden on oltava vähintään 0,8m ja enintään 1,2m. Tarkista letkun kunto ja valmistuspäivämäärä ja vaihda tarvittaessa tai kun kansalliset määräykset sitä vaativat tai siinä na hauraita kohtia tai halkeamia.

### Kaasusäiliö

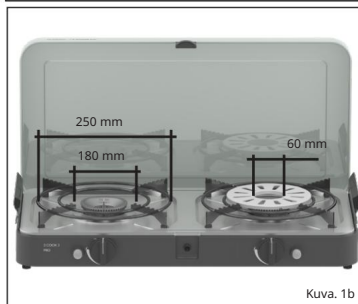
- Kaasu syötetään yksikköön letkun ja säätimen kautta. Letku ja säädin voidaan liittää kaasupullon tai Power Pakiin, joka on laite, joka kestä ä kaksi tai useampia kaasupatruneita. Huomautus: Letku, säädintä ja virtalähdettä ei toimiteta laitteen mukana.
- MUUN TYYPIIEN KAASUSYLINTEREIDEN TAI KAASUPATRUUNIEN (KÄYTETÄÄN POWER PAKIN KANSSA) ASENNUSYRITYS VOI OLLA VAARALLISTA.
- Tätä laitetta saa käyttää vain hyväksytyt letkun ja säätimen kanssa. • Saa käyttää vain kaasupullon kanssa, jonka korkeus ei ylitä 500 mm (ilman säädintä) a 400 mm leveä. • Varmista, että kaasusäiliö asennetaan tai vaihdetaan hyvin ilmastoituu paikkaan, mieluiten ulkona, etäällä kaikista syttöislähteistä, kuten avotulosta, lentäjästä, sämiästä jahkohpala
- Pidä kaasusäiliöt poissa lämmöstä ja liekeistä. Älä aseta liesille tai muulle kuumalle pinnalle. • Uudelleen täytettäviä säiliöitä saa käyttää vain pystyasennossa, jotta polttoaineen poisto voidaan varmistaa asianmukaisesti. Jos tätä ohjetta ei noudateta, kaasusäiliöstä voi vuotaa nestettä, mikä voi johtaa vaarallisiin käyttöolosuhteisiin.
- Älä yritä poistaa kaasusäiliötä laitteen ollessa käynnissä. • Kaasusäiliö na irrotettava laitteesta käytön jälkeen tai varastoinnin aikana.

### Kevyt selkä

- Jos liekki palaa takaisin ja sytty polttimen tai venturikotelon sisällä, katkaise välittömästi kaasusyöttö sulkemalla ensin kaasupullon ohjausventtiili ja sitten laitteen venttiili. Kun liekki on sammunut, irrota säädin ja tarkista tiivisteiden kunto; vaihda tiiviste, jos olet epävarma. Sytytä laite uudelleen. • Jos liekki sytty jatkuvasti takaisin, palauta tuote valtuutetulle korjaamolle.



Kuva. 1a Obr



Kuva. 1b

FI

Vuotoja

• Jos laitteessasi on kaasuvuoto (kaasun hajua), katkaise välittömästi kaasun syöttö kääntämällä säädintä myötöpäivään "OFF"-asentoon ja vie se liekittömään paikkaan, pyytössä jasuvatyaya. Jos haluat tarkistaa, onko laitteessasi kaasuvuotoja, tee se ulkona. Älä yritä havaita kaasuvuotoja liekillä; käytä saippuavettä. • Jos et pysty korjaamaan kaasuvuotoa, älä käytä laitetta. Ota yhteyttä paikalliseen toimittajaan saadaksesi apua.

Kuinka tarkistaa, että laite on liitetty kaasusyöttöön kunnolla

• On tärkeää, että kaikki kaasuliitännät on kytketty oikein kaasuvuotojen estämiseksi. • Oikea tapa nä on siveillä saippuavedellä liitoskohta, eli kohta, jossa kaasusäiliö liittyy laitteeseen. Käännä laitteen säätönuppia hieman vastapäivään kaasun kytkemiseksi päälle. Jos muodostuu kuplia, kyseessä on kaasuvuoto. Katkaise kaasu välittömästi ja irrota kaasusyöttö laitteesta. Tarkista, että kaikki liitännät ovat kunnolla kiinni. Tarkista, että tiiviste on paikoillaan ja hyvässä kunnossa ennen kaasusyötön liittämistä. Tarkasta uudelleen saippuavedellä kaasusyötön asennuksen jälkeen. • Jos kaasuvuoto jatkuu, palauta tuote paikalliselle jälleenmyyjälle tarkastusta/korjausta varten.

Käyttömaa	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
Laitteiden luokat	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)	3B/P (50)
Sallitut kaasut	Butaani-G30	Propani-G31	Butaani-G30, Propani-G31 tai niiden seos		
Kaasunpaine	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Suuttimen numero	0,73		0,69	0,73	0,64
Nimellinen käyttö	Butaani - 160 g/t na poltin (160 g/tx 2 = 320 g/t yhteensä)		Butaani - 160 g/t na poltin (160 g/tx 2 = 320 g/t yhteensä)	Butaani - 160 g/t na poltin (160 g/tx 2 = 320 g/t yhteensä)	Butaani - 160 g/t na poltin (160 g/tx 2 = 320 g/t yhteensä)
Brutto nim. lämmön syöttö	2,2 kW na poltin (2,2 kW x 2 = 4,4 kW yhteensä)		2,2 kW na poltin (2,2 kW x 2 = 4,4 kW yhteensä)	2,2 kW na poltin (2,2 kW x 2 = 4,4 kW yhteensä)	2,2 kW na poltin (2,2 kW x 2 = 4,4 kW yhteensä)

## Maan nimet a lyhenteet

AE = Yhd. Arabiemiraatit	AL = Albánie	AT = Itävalta	BE = Belgie	CH = Sveitsi
CZ = Tsekki	DE = Saksa	DK = Tanska	ES = Španělsko	FI = Suomi
FR = Ranska	GB = Iso-Británie	GR = Kreikka	HR = Chorvatsko	IT = Itálie
JP = japonština	KR = Korea	NL = Hollanti	NE = Norja	PL = Puola
PT = portugalština	RO = Rumunsko	RU = Venäjä	RS = Srbsko	SI = Slovinsko
SK = Slovensko	SE = Ruotsi	TR = Turkki	ZA = Etelä-Afrika	

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

Työnää hyväksytyä letkua venttiiliin takakappaleeseen, kunnes se on kunnolla paikoillaan. Kiinnitää toiseen päähän sopiva matalapainesäädin.

I3B/P(30) : 30 mbar:n butaanikoonpanon säädin tai 30 mbar:n propaanikoonpanon säädin tai 30 mbar:n butaani/ propaaniseoksen säädin.

I3B/P(37) : 37 mbar:n butaanikoonpanon säädin tai 37 mbar:n propaanikonfiguraatioiden säädin tai 37 mbar:n butaani/ propaaniseoksen säädin.

I3+(28-30/37): 30 mbar butaanikoonpanojen säädin tai 37 mbar propaanikoonpanojen säädin.

Varmista vielä kerran, että letku on kunnolla paikoillaan. Käytettävän letkun tyyppi on oltava asiaankuuluvan EN-standardin a paikannusvaatimuksen mukainen.

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

I3B/P(50) : 50 mbar:n butaanikonfiguraatioiden säädin tai 50 mbar:n propaanikoonpanojen säädin tai 50 mbar:n butaani/ propaaniseoksen säädin.

Ruuvaa letku, jossa na oikeat kierrellitimet molemmissa päissä, venttiiliin vasempaan 1/4" BSP-kierteeseen. Kiinnitää sopiva 50 mbar matalapainesäädin letkun päähän. Käytettävän letkukoonpanon on oltava standardin DIN 4815 osan 2 tai vastaavan mukainen.

## 2. Kaasusyötön asennus ja vaihto

### Kaasusyötön liittäminen

Ennen kuin liität laitteen kaasusyöttöön, varmista, että säätimen kumitiiviste on paikoillaan ja hyvässä kunnossa.

• Ennen kuin liität letkun ja säätimen laitteeseen, tarkista, että laitteen säätönuppi on „OFF”-asennossa.

• Suorita tämä tarkistus aina, kun asennat laitteen kaasupulloon.

• Puhalla kaikki poly kaasusyöttöaukosta estääksesi suihkun mahdollisen tukkeutumisen. • Kiinnitä hyväksytyt letku ja säädin laitteeseen. • Varmista, että kaasun syöttö (kaasupullo/kaasupatruuna) on asennettu hyvin ilmastoituun paikkaan, joka on kaukana kaikista sytytyslähteistä, kuten avotulesta, ja kaukana muista ihmisistä. • Älä väännä tai purista letkua. Varmista, että se on ohjattu pois uunin rungosta, jotta estetään lämmön aiheuttama letkun huononeminen/vaurioituminen.

• Varmista, että kaasupullo on aina pystyasennossa, kytke kaasupulloon ruuvaamalla käsin tiukalle, kunnes se on täysin kiinni.

• Varmista, että on tehty täydellinen kaasutiiviste (tarkista kaasun hajua liitoksen ympäriltä). Älä tarkista vuotojen varalta avotulella. Käytä vain lämmintä saippuavettä, joka on levitetty laitteen liitoksiin ja liitäntöihin. Kaikki vuodot näkyvät kuplina vuotoalueen ympärillä.

• Jos et pysty korjaamaan kaasuvuotoa, älä käytä laitetta. Jos olet epävarma, ota yhteyttä lähimpään jälleenmyyjään.

### Kaasusyötön irrottaminen ja vaihtaminen

• Käännä käytön jälkeen laitteen säätönuppi OFF-asentoon a sulje kaasun syöttö. • Kun

vaihdat tyhjää pulloa, varmista, että kaasupullon venttiili on kiinni • Älä tupakoi

sylinterin vaihdon aikana. • Irrota säädin

tyhjästä sylinteristä. • Kiinnitä säädin

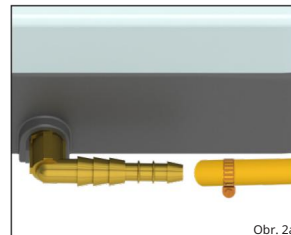
tyhteen sylinteriin, katso yllä olevista ohjeista, kuinka kaasusyöttö kytketään. • Noudata samoja hoito- ja tarkastustoimenpiteitä kuin uutta kaasupulloa asentaessasi.

### Kuinka tarkistaa, onko kaasupullo tyhjä

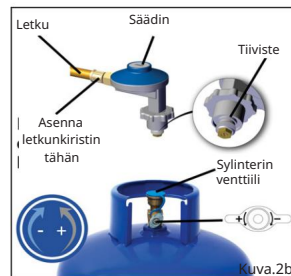
Helpoin tapa tarkistaa, onko kaasusi vähissä, on nostaa kaasupullo. • Jos

kaasupullosi tuntuu mielestäsi hieman kevyemmältä kuin haluaisit, pullon punnitseminen on loistava tapa nähdä, kuinka paljon kaasua on jäljellä.

Useimmissa sylintereissä tyhjä paino on leimattu joko kaula- tai jalkarenkakaaseen, ja jos leimassa ilmoitettu paino ja sylinterin paino ovat samat, kaasua loppuu. Tämän jälkeen voit arvioida jäljellä olevan kaasun määrän painoeron perusteella.



Obr. 2a



Kuva.2b

## 3. Laitteen käyttö

• Kun käytät tätä laitetta, varmista, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa ja että olet tarkastanut kaasuvuodot ennen jokaista käyttöä ja sytytystä.

• Grillilevyt voidaan yksinkertaisesti asettaa ja ne ovat käyttövalmiita. Ei vaadi kokoonpanoa. •

**HUOMAUTUS:** Varmista, että kaikki suojaosat ja muovit on poistettu laitteesta ennen käyttöä.

• Laitte on suunniteltu käytettäväksi keittoastioiden kanssa, joiden halkaisija on vähintään 180 mm ja průmär 250 mm.

### Noudata näitä varotoimia ennen sytytystä

• Käytä laitetta vain vakaalla, tasaisella alustalla. • Pitkäaikaisen

varastoinnin jälkeen tarkasta yksikkö hyönteisten ja hämähäkinverkköjen varalta, jotka voivat vaikuttaa kaasun virtaukseen.

### Laitteen pietsosytytys

• Na suositeltavaa poistaa kaikki keittopinnat, kun sytytät laitetta, jotta näet paremmin, kun poltin on päällä.

• Kytke laite päälle pietsosytyttimellä painamalla säätönuppia sisään ja kääntämällä 90° vastapäivään ja painamalla sitten pietsopainiketta kaasun

sytyttämiseksi (Katso kuva 3). Jos kaasua ei syty ensimmäisestä kipinästä, käännä säätönuppi asentoon "OFF" ja yritä uudelleen työntämällä

säätönuppia sisään ja kääntämällä sitä vastapäivään ja vastattatänän ja yrität pieamalla si. Jos kaasua ei syty ensimmäisen kahden tai kolmen

sekunnin aikana, sulje ohjausventtiili kääntämällä säätönuppi takaisin "OFF"-asentoon. • Odota noin 30 sekuntia, kunnes

polttimeen mahdollisesti kertynyt kaasu on haihtunut. Tarvittaessa toista yllä oleva toimenpide, kunnes

liekki syttyy. Normälinä léky souvisej s rúznými zpúsoy.

### Sytytys grillinsytyttimellä

• Kylmäkäynnistystä varten laite voidaan sytyttää ylhäältä ennen halutun keittolevyn asentamista. Kun sytytät kuuma laitetta, on suositeltavaa työntää

grillin syytin yhden polttimen alla olevista tuuletusaukoista, kunnes se on polttimen linjassa (ÄLÄ työnnä syytintä suoraan alla olevan suurempi

rei). Syytät grillin syytin. Kun grillin syytin on päällä, paina ja käännä säätönuppia vastapäivään polttimen syyttämiseksi



Kuva. 3

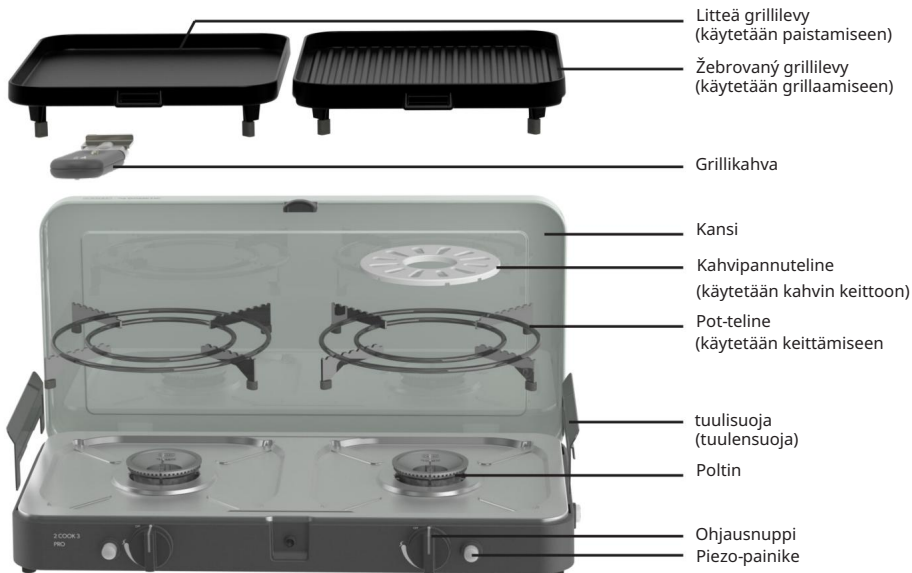
FI

Kenraali

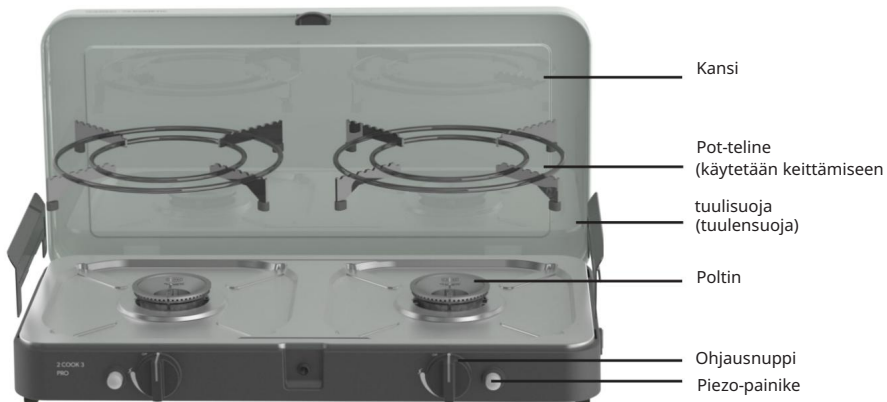
- Kun laite on sytytetty, liekin voimakkuutta voidaan säätää kääntämällä säätönuppia vastapäivään vähentääksesi liekkiä tai myötäpäivään lisätäksesi sitä.
- Runsaasti rasvaisia ruokia kypsennettäessä saattaa esiintyä leimahduksia, jos lämpötila on liian korkea. Jos näin tapahtuu, vähennä lämpöä, kunnes liekit sammuvat.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä. Laitteen siirtäminen sen ollessa päällä on vaarallista ja voi aiheuttaa liekkejä.
- Sulje käytön jälkeen ensin sylinterin ohjausventtiili (jos varusteena). Kun liekki on sammunut, sulje laitteen säätöventtiili

## 4. Komponentit

Jednotka motoru: 203P1-20

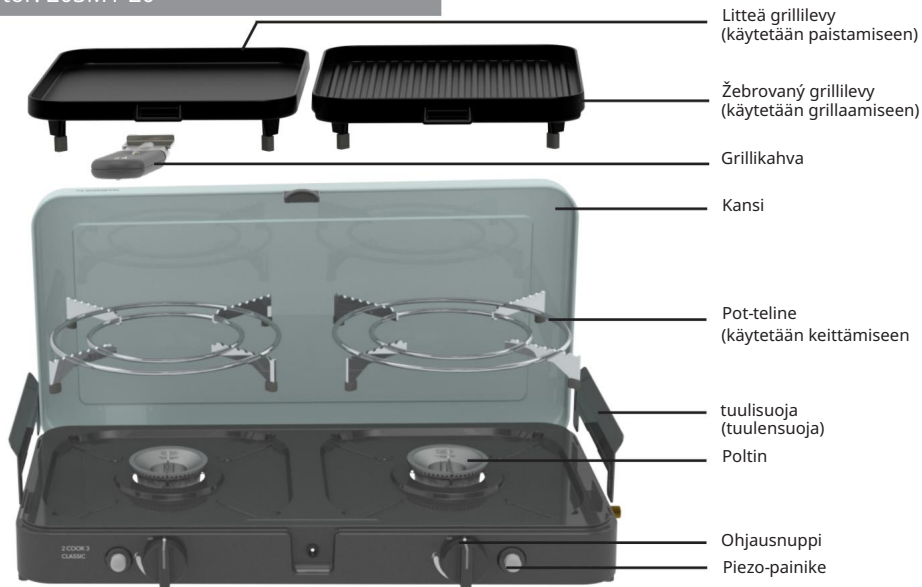


Jednotka motoru: 203P1-10

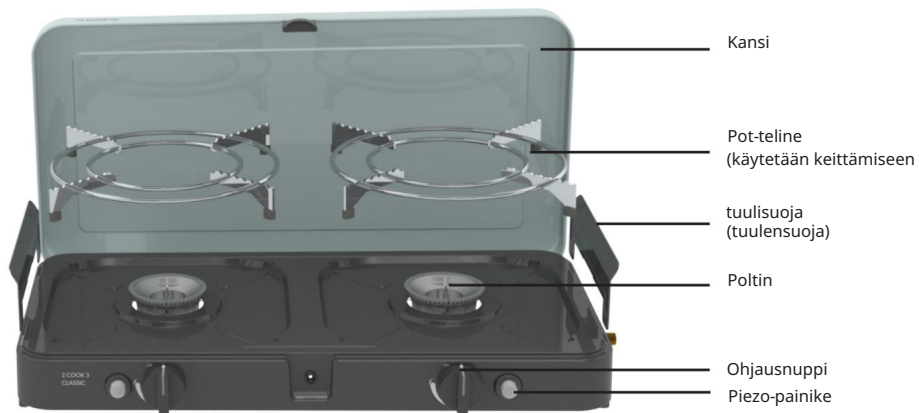




## Motor: 203M1-20



## Motor: 203M1-10



Seuraavat pinnat eivät sisälly toimitukseen ja myydään erikseen. Tarkista saatavuus paikalliselta myyjältä.



Mékké namáčení 2 Cook



Paella Pan 30  
(käytetään paellaan/  
paistamiseen)



Kahvipannuteline  
(Vakiovarusteina  
203P1-20 malli)



Žebrovaný grillilevy  
(grillikahvalla)



Liteä grillilevy  
(grillikahvalla)

## 5. GreenGrill-keittovaihtoehdot

### GreenGrill ruoanlaitto

Useimmissa keittopinnoissa na GreenGrill-pinnoite. Tämä keraaminen pinnoite na täysin PFOA-vapaa; se ei sisällä myrkyllisiä aineita ja takaa terveellisemmän ruoanlaiton!

#### VALMISTELU JA KÄYTTÖ

- Grillin „maustaminen”: Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäistä kertaa, voit maustaa sen niin, että se muodostaa ohuen suojakerroksen keittotasolle estämään ruoan tarttumista. Se ei ole pakollista, mutta suosittelemme sitä. Podiövejte se na näpövedü: hiero kevyesti ruokaöljyä pintaan ja laita sitten keskilämmölle 2-3 minuutiksi. Poista, anna jäähtyä ja pese saippuavedellä. Voitele se kevyesti öljyllä (valitsemasi ruokaöljy, esim. auringonkukkaöljy) ennen käyttöä. Podiövejte se na valmis lähtöön! • Huomautus: GreenGrill-pinnoite johtaa lämpöä paremmin kuin tuotteet, joissa on tavallinen (PTFE) tarttumaton pinnoite. Siksi suosittelemme käyttämään vain 75 % tehosta, johon olet tottunut.
- Älä koskaan jätä keittotasoa lämmönlähteelle ilman öljyä. Levitä ohut kerros öljyä talouspaperilla tai siveltimellä ennen kuin asetat keittotason lämmönlähteelle. Varmista, että olet öljänyt kaikki osat niin, että esimerkiksi BBQ-grillissä on myös kohotetut reunat.
- Suosittelemme paistamista auringonkukkaöljyssä tai rypsiöljyssä sen korkean palamispisteen vuoksi. Oliiviöljyllä voi olla suhteellisen alhainen palamispiste, mikä voi saada ainekset tarttumaan pannuun tai palamaan. Siksi emme suosittele oliiviöljyn käyttöä. Vinkki: ota liha tai kala huoneenlämpöön ennen paistamista. Tämä estää tarttumisen keittotasoon.
- Käytä aina silikonin- ja/tai puisia keittävälineitä estääksesi GreenGrill-pinnoitteen vaurioitumisen. Älä koskaan käytä metalliökaluja, koska ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

#### PUHDISTUS

- Anna keittotason jäähtyä ennen puhdistamista. Äärimmäiset lämpötilan muutokset voivat aiheuttaa keittopinnan muodonmuutoksia. • GreenGrill-pinnoite na „Easy Clean”. Lämmin saippuavesi pehmeällä sienellä riittää puhdistamaan keittopinnat GreenGrill-pinnoitteella. Vältä hankaustyynyjä tai teräsvillaa.
- Jos keittotasolla on aiemmasta käytöstä jääneitä ruokahiukkasia, ne voivat tarttua pinnoitteeseen, mikä voi aiheuttaa ruskeita pilkkuja. Näissä paikoissa ainekset voivat tarttua keittotasolle, koska pinnoitetta ei enää tavoiteta. Varmista, että nämä täplät on poistettu kunnolla ennen käyttöä.
- Jos paellapannulla tai keittopannulla on pintyneitä tahrjoja tai jäämiä, voit kokeilla liottaa niitä yön yli kuumassa saippuavedessä tai käyttää ”etikamenetelmää”: kaada kerros etikkaa pannulle ja kuuma pannu hieman. Etikan ei tarvitse kiehua, eikä se saa haihtua kokonaan. Kaada etikka kattilasta, puhdisti pannu saippuavedellä ja pannu on kuin uusi. Huomaa: Kuumennetusta etikasta voi tulla epämiellyttävä hajua.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (myydään erikseen) na ihanteellinen lisätuote yön yli liotukseen. Soft Soakia käytettäessä suosittelemme keittopinnan asettamista etupuoli alaspäin, mikä mahdollistaa maksimaalisen liotuksen a kuluttaa myös vähemmän vettä.
- Huomaa, että jos käytät Soft Soak 2 Cookia, voit liottaa molemmat ritilät samanaikaisesti. Aseta näin yksi ritilä keittopuoli ylöspäin ja toinen alaspäin, kuten kuvista näkyy.
- Mahdolliset pintyneet tahrat, jotka jäävät jäljelle liotuksen jälkeen, vidaan irrottaa ja harjata pois käyttämällä CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush -harjaa (myydään erikseen) • Kuivaa pehmeällä liinalla ja olet valmis!

#### HUOLTO

- Suosittelemme lisäämään keittotasolle puhdistuksen jälkeen hieman öljyä ja levittämään sen talouspaperilla. Öljy tiivistää pinnan ulkoilmalta ja kosteudelta. Se myös varmistaa, että ruoka ei pala pintaan.
- Aseta keittotaso muovipussiin ennen kuin laitat sen säilytuspussiin, jotta säilytuspussi pysyy puhtaana ja öljyttömänä.
- Säilytuspussi estää GreenGrill-pinnoitteen a tuotteen vahingoittumisen.

### Keittovaihtoehdot

- Nämä ovat käytettävissä olevia kypsennysvaihtoehtoja. (Käytä tuulilaseja tuulisissa olosuhteissa)

Grill: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti öljyttömään kanan, makkaran, kyljysten, kebabin, kalan tai vihannesten grillaamiseen Käytä grillilevyä tämänyyppiseen ruoanlaitto

Varoitus: Huomaa, että kun kypsennät rasvaista lihaa, laitteeseen roiskuu rasvaa, mikä voi aiheuttaa leimahduksia. Ole varovainen käsitellessäsi tämänyyppistä lihaa. Kypsennyslämpötiloja on helppo säätää omien tarpeidesi mukaan säätönuppia kääntämällä.

Paistaminen: Tämä vaihtoehto sopii ihanteellisesti paistamiseen, kalaan, aamiaiseen, pannukakkuihin, katkarapuihin, paellaa a vihanneksiin Käytä tämänyyppiseen ruoanlaittoon litteää grilliä. Huomaa, että koska se on matala pannu, se ei sovellu uppopaistamiseen. Helposti puhdistettava pinta kannustaa käyttämään mahdollisimman vähän rasvaa terveelliseen ruoanlaittoon.

Keittäminen: Tällaista ruoanlaittoa varten aseta kattila paikannusuriinsa varmistaen, että se on kunnolla paikallaan. Aseta sopiva ruukku (halkaisija vähintään 180 mm a enintään 250 mm). Yksi litra vettä kiehuu noin 6 minuutissa riippuen olosuhteista, käytetyn kattilan koosta jne. Huomautus: Kun käytät pienikokoisia kattiloita, älä yritä käyttää kattiloita, joissa on muovikahvat, koska ne voivat kuumentua erittäin kuumaksi.

Paella: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti paellan, risottojen, pastaruokien, perinteisten aamiaisten jne. valmistukseen.

Paella Pan 30 na valmistettu korkealaatuisesta puristetusta alumiinista, joka mahdollistaa erinomaisen lämmön jakautumisen ja säilytyksen.

Kahvi: Tämä vaihtoehto on ihanteellinen kuuman kahvin valmistamiseen. Ihanteellinen mihin tahansa aikaan, missä tahansa.



Liotos Soft Soak 2 Cookilla  
(Grillit eivät sisälly hintaan)



Soft Soak Brush

## 6. Puhdistus

- Na suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen käytön jälkeen. Tämä pidentää laitteesi käyttöikää. • Anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sen. • Puhdistaa ulkopinnat kostealla liinalla, joka on puristettu saippuaveteen. • ÄLÄ Puhdistaa kiukaan runko pyyhkimällä kostealla liinalla tarvittaessa hieman pesuainetta. • ÄLÄ UPOTA Veteen, koska se päästää vettä polttimen putkeen ja aiheuttaa laitteen toimintahäiriön. • Grillilevy on päällystetty lujalla, kestäväällä keramisella tarttumattomalla pinnoitteella, jota on käyretty suurella menestyksellä eräissä parhaista keittoastioista maailmassa. Siitä huolimatta siitä huolehtiminen voi auttaa sinua nauttimaan ylimääräisistä vuosista terveellistä, helppoa ja tarttumattomaa ruoanlaittoa.
- Vaikka keraaminen tarttumaton pinnoite on erittäin kestävä, se voi helposti vaurioitua metallisten keittövälineiden käytön seurauksena. Se on näin ollen on suositeltavaa käyttää marnä muovisia tai pussia astioita ruoanlaitossa.
- Anna grillin/tasaisen levyn aina jäähtyä ennen kuin upotat sen veteen. • Varmista, ettei polttimille tai ohjaus-/valoalueelle pääse vettä. Pyyhi laite täysin kuivaksi ennen käyttöä. • Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa pintoja. • Puhdistaa laite jokaisen käytön jälkeen. Kunnostelet keittotasoa puhdistuksen jälkeen kevyellä öljypyyhkeellä. • Älä käytä korkeapainehöyrylaitteita tai vesisuihkua laitteen puhdistamiseen. • Huomautus: Pinttyneiden tahrojen poistamiseen voidaan käyttää CADAC-uunipuhdistusainetta.

## 7. Varastointi

- Anna laitteen aina jäähtyä ja puhdistaa se ennen varastointia. • Katkaise laitteen kaasunsyöttö ja irrota kaasun syöttö laitteesta. • Älä koskaan säilytä laitetta kaasunsyöttö kytkettynä, tämä ei ole turvallinen käytäntö. • Säilytä laitetta ja kaasunsyöttöä hyvin ilmastoidussa tilassa erillään syttyvistä materiaaleista. Syntierit tulisi mieluiten varastoida ulkona eikä sen pitäisi olla kellarissa.

## 8. Huolto ja vianetsintä

### Huolto

- Jos puhdistat ja huollat laitetta säännöllisesti, laitteesi käyttöikä pidentyy ja ongelmien mahdollisuus vähenee. • Tämä laite ei vaadi määräaikaista huoltoa. • Vain valtuutettu henkilö saa huoltaa tätä laitetta. •

Tarkista kaasuletku ja liitännät säännöllisesti vuotojen varalta ja aina, kun kaasupullo täytetään tai kiinnitetään laitteeseen jokaisen käyttökerran yhteydessä.

### Vianetsintä

Jos liekki roiskuu tai suutin tukkeutuu:

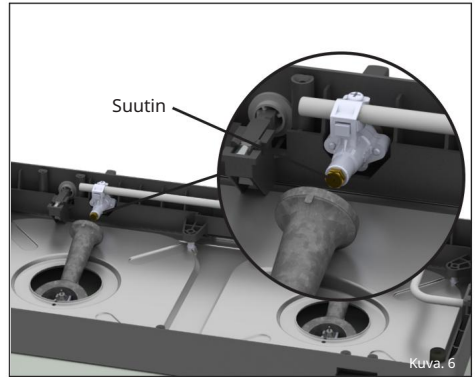
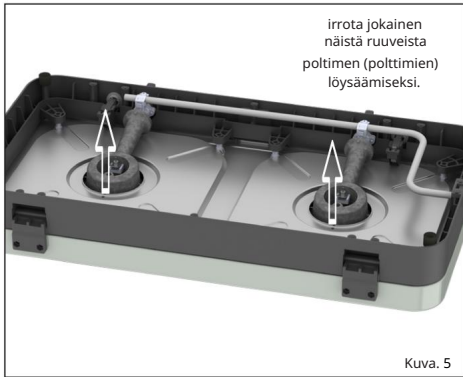
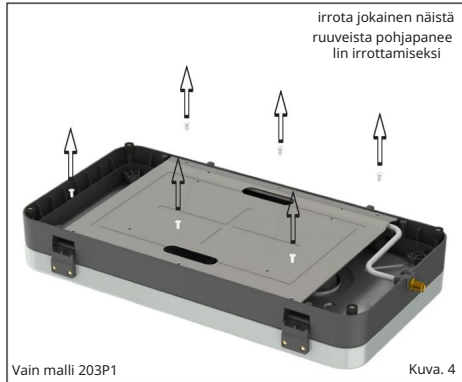
- Puhdistaa poltinaukot ylivuotojen varalta. • Suosittelemme puhdistamaan tai vaihtamaan suuttimet kuuden (6) kuukauden välein laitteen tehokkaan toiminnan varmistamiseksi. • Jos laite toimii epänormaalisti varastoinnin jälkeen ja kaikki tarkastukset eivät ole poistaneet ongelmaa, suutin voi olla tukossa. Äärimmäisissä tapauksissa tukkeutuneen suuttimen merkinä on heikompi kellertävä liekki tai ei ollenkaan. Näissä olosuhteissa on tarpeen poistaa ja tarkistaa ja puhdistaa perusteellisesti kaikki laitteeseen mahdollisesti kertyneet vieraat esineet.
- Tämä voidaan tehdä irrottamalla suuttimet tavallisilla työkaluilla ja puhaltamalla suuttimesta ilia, vaihtoehtoisesti voit ostaa uusia suuttimia paikallisesta liikkeestäsi. Älä yritä puhdistaa suutinta mekaanisesti.

### Tukkeutuneen suuttimen vaihtaminen:

- Laitteesi on varustettu tietynkokoisella suuttimella oikean kaasumäärän säätämistä varten. • Jos suuttimen reikä tukkeutuu, liekkiä voi olla vähän tai ei ollenkaan. Älä yritä puhdistaa suutinta neulalla tai muita vastaavia laitteita, koska se voi vahingoittaa aukkoa, mikä voi aiheuttaa vaaran.
- Suuttimen vaihto: Irrota kaikki keittopinnat, sulje kansi ja käännä laite ylösalaisin. Ruuvaa pohjapaneeli varovasti irti irrottamalla ruuvit (Kuva 4). Löysää vaurioituneen polttimen ruuvia (Kuva 5), löysää varovasti ja pudota poltin kuvan osoittamalla tavalla paljastaaksesi suutin. Huomaa, että poltin on kytketty pietsokaapeliin. Kun olet vaihtanut ja asentanut suuttimen, tarkista, että tämä kaapeli on edelleen kytketty. Suutin on nyt näkyvässä venttiilissä, irrota suutin sopivalla avaimella (kuva 6). Älä käytä pitkejä suuttimen irrotukseen, koska se voi vahingoittaa suutinta ja tehdä sen käyttökelvottomaksi tai mahdottomaksi poistaa. Ruuvaa uusi suutin venttiiliin. Älä kiristä liikaa, sillä se voi vahingoittaa suutinta. • Kokoa laite päinvastaisessa järjestyksessä.

### Letkun vaihto:

- Letkun asennus on kuvattu luvussa 2



## 9. Varaosat ja tarvikkeet

• Käytä aina alkuperäisiä varaosia, koska ne on suunniteltu antamaan optimaalinen suorituskyky.

Varaosat		Varaosat		Lisätarvikkeet	
Tuote	Varaosat č.	Tuote	Varaosat č.	Tuote	Varaosat č.
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (Suutin 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (Suutin 0,69 37 mbar) HM6-064 (Suutin 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP0023				

## 10. Takuu

CADAC Europe BV takaa täten tämän CADAC Europe BV-kaasulaitteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE kahdeksi vuodeksi materiaali- ja valmistusvirheitä vastaan ostopäivästä lukien seuraavasti:

Ventilace:	2 vuotta
Muoviosat:	Ei takuuta
Emaliosat:	2 vuotta
Painevalu:	1 vuotta
Polttimet:	1 vuosi

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

CADAC Europe BV saattaa vaatia kohtuullisia todisteita ostopäivästä. SIKSI OSTOKUITTI TAI -TOSITE NA SÄILYTETTÄVÄ.

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

Tämä rajoitettu takuu ei kata virheitä tai toimintavaikeuksia, jotka johtuvat onnettomuuksista, väärinkäytöstä, laitteen muuttamisesta, vandalismita, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä tayapisen taylupidoy orittamatta jättämisestä, mukaan lukien, mutta rajoittamatta vahinkoja, jotka aiheutuvat hyönteisistä poltinputkissa, kuten mainittu tässä käyttöohjeessa . Rajoitettu takuu ei kata vaikeiden sääolojen, kuten rakeista, hurrikaanista, maanjäristyksistä tai tornadoista johtuvaa laitteen huonontumista tai vaurioita, joko suoraan tai ilmakehässä kemaleale

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

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

CADAC Europe BV ei valtuuta ketään henkilöä tai yritystä ottamaan sille mitään velvoitteita tai vastuuta, joka liittyy laitteidensa myyntiin, asennukseen, käyttöön, käytvaautisenseenä; eivätkä sellaiset esitykset sido CADAC Europe BV:ia.

Tämä takuu koskee vain vähittäismyynnissä myytäviä tuotteita.

Nauti ja varmista tuotteesi pitkäikäisyys, kiinnitä erityistä huomiota käyttöoppaan puhdistus- ja huolto-osioon.

## Sembollerin Açıklaması



Ambalaj malzemelerinin geri dönüşümü. Ambalaj malzemesini mümkün olan her yerde uygun geri dönüşüm atık kutularına koyun.

Ortamın yeterince havalandırılmasını sağlayın. Bu gazlı cihaz ortamdaki havayı (oksijeni) tüketir. Hayati tehlike arz edebileceğinden dolayı bu cihazı havalandırılmayan bir ortamda kullanmayın. Alana daha fazla gazlı cihaz ve/veya gaz kullanan donanımlar eklenirse, ek havalandırma sağlanmalıdır.

### ÖNEMLİ

Cihazı bir gaz tüpüne bağlamadan önce, cihazın kullanımına aşinalık kazanmak için bu talimatları dikkatlice okuyun. Bu talimatları ileride ihtiyacınız olduğunda basurmak üzere muhafaza edin.

## 1. Güvenliğe ilişkin bilgiler

Bu talimatlar güvenliğinizi içindir ve yaralanma ve/veya maddi hasar riskinden kaçınmanıza

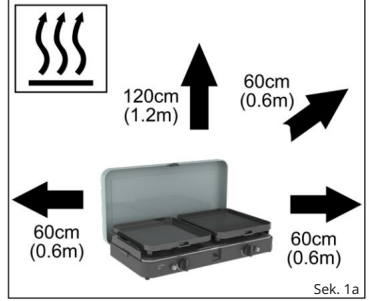
yardımcı olur. Bu talimatlara uyulmaması durumunda, tato zâruka vâm poskytne dalşı gelecektir.

• Bu cihaz, EN 484 normlarıyla uyumludur. • Gazlı cihazlar, verimli performans için havalandırma gerektirir ve kullanıcıların ve yakınlardaki diğer kişilerin güvenliği için cihaz havalandırılmayan bir ortamda kullanılmamalıdır. Bu cihaz, yalnızca açık ortamda kullanılacak şekilde tasarlanmıştır. • Bu cihazın kullanıldığı ortam, kullanım sırasında açılabilen veya kısmen açılabilen bir

Pencere veya kapıya sahip olmalıdır. Oda havalandırması için uygun Pencere veya kapı yoksa güvenliğinizi için ekstra havalandırma sağlanmalıdır. • Cihazın kullanılacağı ortamın yeterince havalandığından emin olun. • UYARI: ERIŞİLEBİLİR KISIMLAR ÇOK YÜKSEK SICAKLIKLARA ULAŞABİLMEKTEDİR.

KÜÇÜK ÇOCUKLARI UZAK TUTUN. •

Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun. • YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIM İÇİNDİR!



Sek. 1a

### Montaj ve kullanım •

Contaları hasarlı veya aşınmışsa cihazı kullanmayın.

• Sızıntı yapan, hasarlı veya düzgün çalışmayan bir cihazı kullanmayın. • Cihazı taşıırken dikkatli olun, cihazı düşürmeyin. • Cihazı daima sağlam bir zemin üzerinde kullanın. • Montajı tamamlanan cihazın sabit olduğundan ve sallanmadığından emin olun. • Bu cihaz, şebekeli bir gaz kaynağına kurulum veya bağlantı için uygun değildir. • Bu cihaz kullanım sırasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır. Minimální emniyet mesafesi: Cihazın üzerinde 1,2 met Arkasında a yanlarında 600 mm (Bkz. Şek. 1a). • Bir tencere kullanılacaksa, tencere için önerilen minimální ebat 180 mm a maximální ebat 250 mm'smër.

• Önerilen boyuttan daha büyük herhangi bir pişirme yüzeyi veya tencere kullanmayın.

Pişirme yüzeylerimiz, gazın yükselmesini sağlamak için özel olarak tasarlanmıştır ve bu alanın daha yakın olması cihazın performansını etkileyebilir. • Sıfırvy klíž, ktery lze snadno odstranit. Cihazı

kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayın. •

Cihazı kullanım sırasında yerinden hareket ettirmeyin. • Cihazı, yanarken asla gözetimsiz bırakmayın. • Kullanım sırasında cihazın parçaları (özellikle brülör) ısınacaktır. Sıcak parçalara çıplak elle dokunmaktan kaçının. Eldiven kullanmanız tavsiye edilir.

• Tencere ayakları yerinde olmadan ve düzgün bir şekilde yerleştirilmeden cihazı kullanmayın.

### Hortum

• Hortumu gaz haznesine bağlamadan önce ve cihazı her kullanımdan önce, hortumda herhangi bir hasar veya yırtılma olup olmadığını kontrolünü edin.

• Hortum hasarlı veya aşınmışsa cihazı kullanmayın. Hortumu değiştirin. • Hortumu sıkıştırmayın, ezmeyin veya kıvrımayın. • Hortum uzunluğu

0,6 m'den az olmamalı ve 1,2 m'yi geçmemelidir. Hortum hasar gördüğünde veya kırılma veya çatlama ibareleri gösterdiğinde değiştirilmelidir.

### Gaz Haznesi

• Cihazı bir hortum ve regülatör vasıtasıyla gaz verir. Hortum ve regülatör, bir gaz şişesine veya iki veya daha fazla gaz kartuşu alan bir cihaz olan Power Pak'a bağlanabilir. Ne: Hortum, regülatör ve Power Pak cihazla birlikte verilmemektedir.

• BAŞKA TÜRLERDE GAZ TÜPLERİ VEYA GAZ KARTUŞLARI (POWER PAK İLE BİRLİKTE KULLANILIR) TAKMAYA ÇALIŞMAK TEHLİKELİ OLABİLİR. • Bu cihaz yalnızca onaylanmış bir hortum ve regülatör ile kullanılmalıdır. • Cihaz, yalnızca yüksekliği

500 mm'yi (regülatör hariç) ve genişliği 400 mm'yi geçmeyen bir gaz tüpü ile kullanılmalıdır. • Gaz kabının iyi havalandırılan bir ortamda

(tercihen açık havada), çıplak alev, pilot, elektrik ateşi gibi herhangi bir tutuşma kaynağından ve

diğer insanlardan uzaktaki olduğundan veya değiştirildiğinden emin olun. • Gaz

haznelerinin ısıdan ve alevden uzak tutun. Gaz haznesini ocak veya başka bir sıcak yüzey üzerine koymayın. • Yeniden doldurulabilir

tüpler, yakıtın uygun şekilde çekilmesini sağlamak için yalnızca dik konumda kullanılmalıdır. Bunu uyulmaması, gaz

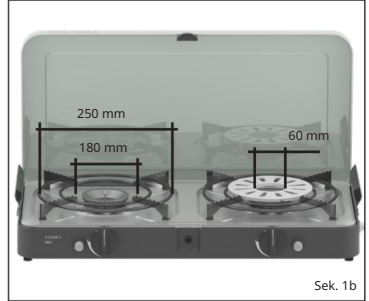
haznesinden sıvı boşalmasına neden olarak tehlikeli çalışma koşullarına neden olabilir.

• Gaz haznesini cihaz çalışma halindeyken çıkarmaya çalışmayın. • Gaz

haznesinin bağlantısının, kullanımdan sonra veya cihaz muhafaza edileceği yere yerleştirilmeden önce kesilmesi gerekmektedir.

### Alevin geri yanması

• Alevin geri gelmesi durumunda (alevin brülör veya ventürü muhafazası içinde tekrar yanması ve tutuşması durumunda), önce gaz silindiri üzerindeki kontrol vanasını ve ardından cihaz vanasını kapatarak, derhal gaz beslemesini kesin. Alev söndükten sonra regülatörü çıkarın ve contanın durumunu kontrol edin; tereddüdünüz varsa contayı değiştirin. Cihazı yeniden ateşleyin. • Alev sürekli olarak geri yanarsa, ürünü yetkili onarım servisimize götürün.



Sek. 1b



Kaçaklar

- Cihazınızda gaz kaçağı (gaz kokusu) varsa, kontrol düğmesini saat yönünde "OFF" konuma çevirerek derhal gaz beslemesini kapatın ve donanımı gaz kaçağının tespitürebilince alev Cihazınızda gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek istiyorsanız, bu kontrolü açık havada gerçekleştirin. Gaz sızıntısını bulmak için ateş kullanmayın; sabunlu su kullanın.

Cihazın gaz kaynağına sağlam bir şekilde bağlı olup olmadığı nasıl kontrol edilir?

- Herhangi bir gaz sızıntısını önlemek için tüm gaz bağlantılarının doğru şekilde gerçekleştirilmesi önemlidir. • Doğru yöntem, bağlantı yerine yeni gaz haznesinin cihaza bağlandığı yere sabunlu su uygulamaktır. Gazı açmak için cihazın kontrol düğmesini hafifçe saat yönünün tersine çevirin. Köpük oluşursa, gaz kapağı var demektir. Bu durumda gazı hemen kapatın ve gaz beslemesini cihazdan ayırın. Tüm bağlantıların doğru bir şekilde gerçekleştirildiğini kontrol edin. Gaz beslemesini bağlamadan önce contanın yerinde ve sağlam durumda olduğunu kontrol edin. Gaz kaynağını yeniden taktıktan sonra sabunlu su ile yeni bir kontrol gerçekleştirin.
- Gaz sızıntısı devam ederse, incelemesi/onarımı için ürünü yerel satıcınıza götürün.

Kullanıldığı ülke	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 a ZA	AT, CH, DE & SK
Kategorie Cihaz	I 3+ (28-30/37)		3B/P (37)	3B/P (30)
İzin verilen gazlar	Bütan-G30	Propan-G31	Bütan-G30, Propan-G31 jsou vrobreny z karışımı	
Gaz basıncı	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar
Jet sayısı	0,73		0,69	0,73
Nominální kullanım	Bütan – 160 g/saat brülör başına (toplam 160 g/sa x 2 = 320 g/sa)	Bütan – 160 g/saat brülör başına (toplam 160 g/sa x 2 = 320 g/sa)	Bütan – 160 g/saat brülör başına (toplam 160 g/sa x 2 = 320 g/sa)	Bütan – 160 g/saat brülör başına (toplam 160 g/sa x 2 = 320 g/sa)
İsı girişi brüt kapasitesi	brülör başına 2,2 kW (toplamda 2,2 kW x 2 = 4,4 kW)	brülör başına 2,2 kW (toplamda 2,2 kW x 2 = 4,4 kW)	brülör başına 2,2 kW (toplamda 2,2 kW x 2 = 4,4 kW)	brülör başına 2,2 kW (toplamda 2,2 kW x 2 = 4,4 kW)

Ülke Adları ve Kısaltmaları

AE = Birleşik Arap Emirlikleri	AL = Arnavutluk	AT = Avusturya	BE = Belçika	CH = İsviçre
CZ = Çek Cumhuriyeti	DE = Almanya	DK = Danimarka	ES = Şpanyolca	FI = Finlandiya
FR = Fransa	GB = Birleşik Krallık	GR = Yunanistan	HR = Hırvatistan	IT = İtalya
JP = Japonya	KR = Kore	NL = Hollanda	NE = Norveç	PL = Polonya
PT = Portekiz	RO = Romanya	RU = Rusya	RS = Sırbistan	SI = Slovenya
SK = Slovenya	SE = İsveç	TR = Türkiye	ZA = Güney Afrika	

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

Onaylanmış hortumu, yerine doğru şekilde oturana kadar valfin arka parçasına itin. Diğer uca uygun bir düşük basınç regülatörü takın.

I3B/P(30): 30 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 30 mbar Propan konfigürasyonlu regülatör.

I3B/P(37): 37 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 37 mbar Propan konfigürasyonlu regülatör.

I3+(28-30/37): 30 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 37 mbar Propan konfigürasyonlu regülatör.

Hortumun düzgün oturduğunu yeniden kontrol edin. Kullanılan hortum tipi, bulunulan bölgenin düzenlemelerine ve ilgili EN standartlarına uygun olmalıdır.

I 3B/P (50) Kategorie Cihaz: (AT, DE, CH)

I3B/P(50): 50 mbar Bütan konfigürasyonlu regülatör veya 50 mbar Propan konfigürasyonlu regülatör veya 50 mbar bütan/propan miks konfigürasyonlu regülatör.

Valfin sol 1/4" BSP dişine her iki ucu doğru dişi bağlantıları ile donatılmış bir hortum vidalayın. Hortumun ucuna uygun bir 50 mbar düşük basınç regülatörü takın. Kullanılan hortum donanımı, DIN 4815 bölüm 2 veya eşdeğeri ile uyumlu olmalıdır.

## 2. Gaz beslemesinin takılması ve değiştirilmesi

### Gaz kaynağının bağlanması •

Cihazı bir gaz kaynağına bağlamadan önce regülatör üzerindeki lastik contanın yerinde ve sağlam durumda olduğundan emin olun.

- Hortumu ve regülatörü cihaza bağlamadan önce cihaz kontrol düğmesinin "OFF" konumunda olduğunu kontrolni edin.
- Cihazı bir gaz kaynağına her bağladığınızda bu kontrolü gerçekleştirin. • Olası bir meme tıkanıklığını önlemek için, gaz besleme deliğindeki tozu üfleyin. • Cihaza onaylanmış bir hortum ve regülatör takın. • Gaz beslemesinin (gaz tüpü/gaz kartuşu) açık alev gibi herhangi bir ateşleme kaynağından ve diğer insanlardan uzakta ve iyi havalandırılan bir ortama yerleştirildiğinden emin olun. • Hortumu sıkırtmayın, ezmeyin veya kıvrımayın. Hortumun ısı nedeniyle bozulmasını / hasar görmesini önlemek için ocak gövdesinden uzağa yönlendirildiğinden emin olun. • Gaz tüpünün daima dik durduğundan emin olun; tüpü tam olarak yerine oturana kadar elinizle vidalayarak silindire bağlayın. • Tam bir gaz sızdırmazlığının

sağlandığından emin olun (bağlantı eklemi çevresinde gaz kokusu olup olmadığını kontrolni edin). Kaçakları çıplak ateşle test etmeyin. Yalnızca ılık sabunlu su kullanın; sabunlu suyu cihazın contalarına ve bağlantılarına uygulayın. Herhangi bir sızıntı durumunda, sızıntı alanında kabarcıklar oluşacaktır.

- Gaz kaçığı sorununu gidermeden, cihazı kullanmayın. Tereddüt etmeniz durumunda en yakın satıcıya başvurun.

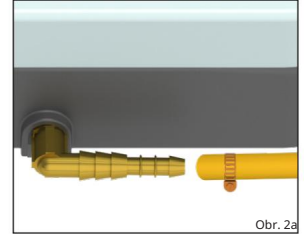
### Gaz bağlantısının kesilmesi ve gaz kaynağının değiştirilmesi •

Kullandıktan sonra cihazın kontrol düğmesini "OFF" konumuna getirin ve gaz beslemesini kapatın. • Boş tüpünüzü değiştirmeniz gerektiğinde tüp valfideki gaz çıkışının kapalı olduğundan emin olun.

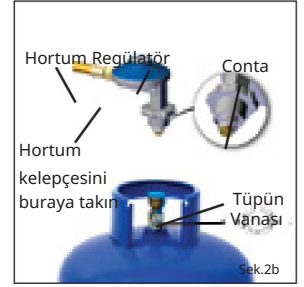
- Tüpü değiştirirken sigara kullanmayın. • Regülatörü boş tüpten ayırın. • Regülatörü dolu tüpe takın; yukarıdaki gaz kaynağının nasıl bağlanacağına ilişkin talimatlara bkz. • Yeni bir gaz tüpü takıyorsanız gibi, aynı özen ve kontrol prosedürlerini uygulayın.

### Gaz tüpünüzün boş olduğunu nasıl kontrol edersiniz?

- Gazınızın az olup olmadığını kontrol etmenin en kolay yolu gaz tüpünüzü kaldırmaktır. • Gaz tüpünüzün biraz daha hafif olduğunu düşünüyorsanız, tüpü tartmak içinde ne kadar gaz kaldığını anlamanın harika bir yoludur. Çoğu tüpün boyun veya ayak halkası üzerinde boş ağırlık bilgisi damgası bulunur. Bu damgada belirtilen ağırlık ile silindirinizin ağırlığı aynıysa, tüpünüz boşalmış demektir. Ağırlık farkından, tüp içinde kalan gaz miktarını aşağı yukarı olarak tahmin edebilirsiniz.



Obr. 2a



Sek.2b

## 3. Cihazın kullanımı

- Bu cihazı çalıştırırken, lütfen tüm parçaların düzgün çalışır durumda olduğunu kontrol edin. Cihazın her kullanımında, cihazı ateşlemeden önce, herhangi bir gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun.
- Pişirme yüzeyleri kolayca yerleştirilebilir ve kullanıma hazır durumdadır. Montaj gerekmemektedir.
- LÜTFEN UNUTMAYIN: Kullanmadan önce tüm koruyucu ambalajların ve plastik elemanların cihazdan çıkarıldığınından emin olun.
- Cihaz, çapı 180 mm'den az ve 250 mm'den büyük olmayan pişirme kaplarıyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

### Aydınlatmadan önce uyulması gereken önlemler. • Bu

cihazı daima sağlam bir zemin üzerinde kullanın. • Cihazı uzun süre kullanmadığınızda, gaz akışını etkileyebilecek herhangi bir böcek veya örümcek ağı olup olmadığını kontrol edin.

### Cihazın Piezo kullanılarak ateşlenmesi •

Cihazın ateşlenmesi sırasında tüm pişirme yüzeylerinin çıkarılması tavsiye edilir. Bu şekilde, brülör yandığında görmek kolay olacaktır. • Cihazı

Piezo ateşleyiciyi kullanarak ateşlemek için, kontrol düğmesini itin ve saat yönünün tersine 90° çevirin, ardından gazı ateşlemek için piezo düğmesine basın (bkz. Şekil). Gaz ilk kıvılcımla tutuşmazsa, kontrolni düğmesini "OFF" konumuna geri çevirin. Kontrolni düğmesini itip saat yönünün tersine çevirerek ve gazı ateşlemek için piezo düğmesine basarak tekrar deneyin. Gaz ilk iki ila üç saniye içinde ateşlenmediyse, kontrol düğmesini tekrar "OFF" konumuna çevirerek kontrol vanasını kapatmalısınız. • Brülörde biriken gazın dışarı çıkması için yaklaşık otuz saniye bekleyin. Yukarıdaki işlemi, gerekirse alev yanınca dek tekrar edin. Alev normalde ilk bir ila iki saniye içinde yanmalıdır.

### Cihazı bir mangal çakmağı kullanarak ateşlemek

- Soğuk çalıştırmada, cihaz, istenen pişirme yüzeyi yerleştirilmeden önce üstten ateşlenebilir. Sıcak bir cihazı yakarken, bir mangal çakmağının brülör altındaki havalandırma deliklerinden birinden içeri doğru, brülörle aynı hizaya gelene kadar sokularak brülörün ateşlenmesi tavsiye edilir (Mangal çakmağının de YIN). Mangal çakmağını ateşleyin. Mangal çakmağı yanarken, brülörü ateşlemek için kontrol düğmesine basın ve düğmeyi saat yönünün tersine çevirin.



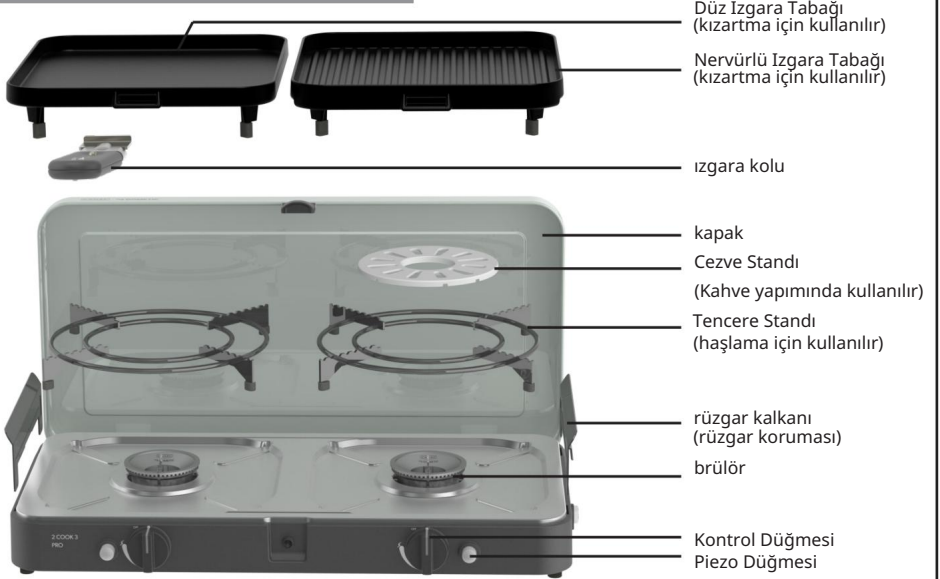
Sek. 3

Genel bilgiler

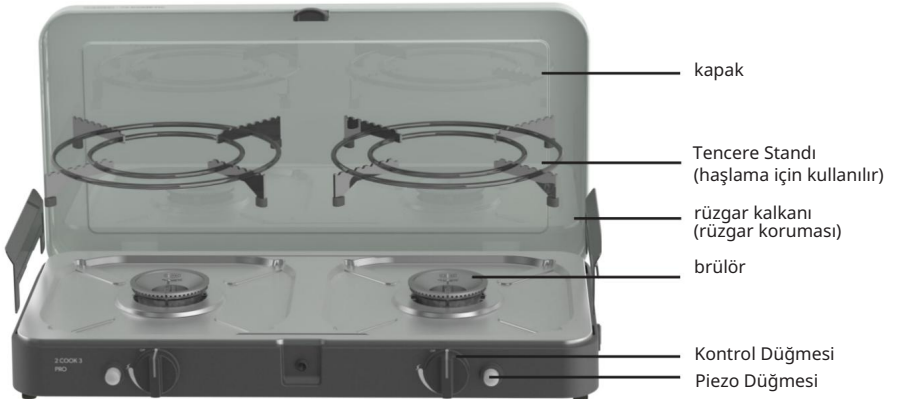
- Cihaz, alevi, kontrol butonu alevi büyütmek için saat için büyütmek veya büyütmek için saat yönünde yönlendirilerek yönlendirilir. • Yüksek yağ içeriğine sahip yiyecekleri pişirirken, seçilen ısı ayarı çok yüksekse alevlenme meydana gelebilir. Bu olursa, alevlenme durana kadar ısıyı kısın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin. Cihazı yanarken hareket ettirmek güvenli değildir ve alev almasına neden olabilir. • Kullandıktan sonra, önce gaz silindiri üzerindeki kontrol vanasını kapatın (varsa). Alev söndüğünde, cihaz üzerindeki kontrol vanasını kapatın.

## 4. Bileşen listesi

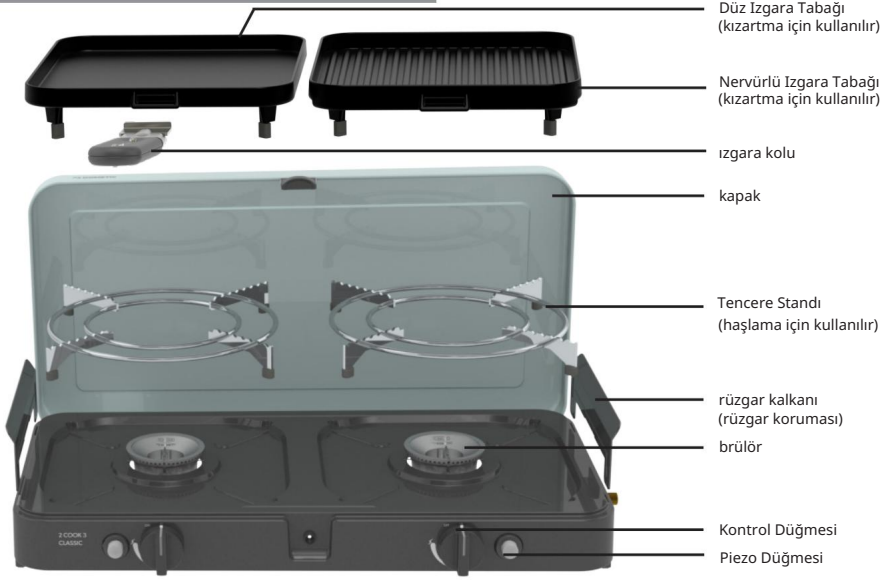
Ürün Kod: 203P1-20



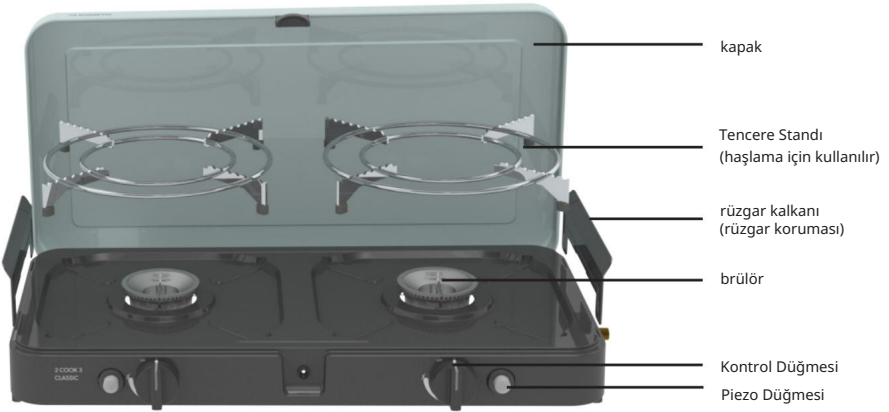
Ürün Kod: 203P1-10



Ürün Kodu: 203M1-20



Ürün Kodu: 203M1-10



Aşağıdaki yüzeyler dahil değildir ve ayrıca satılır. Yerel stokçunuzla kullanılabilirliği kontrol edin.



Měkké namáčení 2 Cook



Pánev paella 30  
(Paella/Kızartma için  
kullanılır)



Cezve Standı  
(Standardní ile  
modely 203P1-20)



Nervürlü Izgara  
Tabağı  
(ızgara saplı)



Düz Izgara Tabağı  
(ızgara saplı)

## 5. GreenGrill Pişirme Seçenekleri

### GreenGrill ile Pişirme

Pişirme yüzeylerinin çoğu GreenGrill kaplamadır. Bu seramik kaplama tamamen PFOA içermez; toksik madde içermez ve daha sağlıklı pişirmeyi garanti eder!

#### HAZIRLIK VE KULLANIM

- „Kofeni“ : Pişirme yüzeyini ilk defa kullanmadan önce, yüzeyi, besinlerin yapışmasını engelleyen ince bir koruyucu tabaka ile kaplamak için „kofeni“ işlemi yapabilirsiniz. Bu işlem zorunlu olmamakla birlikte tavsiye edilir. Son derece kolaydır: Kızartma yağını yüzeye hafifçe sürün ve ardından orta ateşte 2-3 dakika bekletin. Soğuyunca, pişirme yüzeyini kullanmadan önce sabunlu suyla yıkayın ve biraz sıvı yağla (seçtiğiniz yemeklik yağ, örneğin Ayçiçek yağı) hafifçe kullanıma hazırlar!
- Ne: GreenGrill kaplama, ısıyı normal (PTFE) yapışmaz kaplamalı ürünlerden daha iyi iletir. Ale nedenle alışık olduğunuz sıcaklık derecesinin yalnızca %75'ini kullanmanızı öneririz.
- Pişirme yüzeyini yağ olmadan asla ısı kaynağının üzerinde bırakmayın. Pişirme yüzeyini ısı kaynağının üzerine yerleştirmeden önce bir kâğıt mutfak havlusu veya fırça ile ince bir tabaka yağ sürün. Tüm parçaları yağladığınızdan emin olun; Barbekü ızgarası, yükseltilmiş kenarları da içerir.
- Yanma noktasının yüksek olması nedeniyle besinleri Ayçiçek yağı veya kolza yağında kızartmanızı öneririz. Zeytinyağı nispeten düşük bir yanma noktasına sahiptir, ale nedenle malzemelerin tavaya yapışmasına veya yanmasına neden olabilir. Bu nedenle zeytinyağı kullanmanızı önermiyoruz. Püf noktası: Et veya balıkları kızartmadan önce oda sıcaklığına getirin. Böylece pişirme yüzeyine yapışmazlar.
- GreenGrill kaplamanın zarar görmemesi için daima silikon ve/veya ahşap mutfak gereçleri kullanın. Kaplamaya zarar verebileceğinden, asla kovovü mutfak araçları kullanmayın.

#### TEMİZLEME

- Temizlemeden önce pişirme yüzeyinin soğumasını bekleyin. Aşırı sıcaklık değişiklikleri pişirme yüzeyinin deformasyonuna neden olabilir.
- GreenGrill kaplama 'Easy Clean' (temizlemesi kolay) tasarımıdır. GreenGrill kaplamalı pişirme yüzeylerini temizlemek için yumuşak sünger ve ılık sabunlu su yeterlidir. Ovma pedlerinden veya mutfak telinden kaçının.
- Pişirme yüzeyinde önceki kullanımdan kalan yiyecek parçacıkları varsa, bunlar kaplamaya yapışabilir ve bu da kahverengi lekelerle neden olabilir. Bu yerlerde, kaplamaya artık ulaşamadığı için malzemeler pişirme yüzeyine yapışabilir. Kullanmadan önce bu lekelerin düzgün şekilde çıkarıldığını emin olun. • İnatçı lekeler veya kalıntılar için, sıcak sabunlu suda gece boyunca bekletmeyi deneyebilir veya paella tavası (paella pánev) veya şef tavası (šéfkuchařská pánev) için "sirkeleme yöntemini" kullanabilirsiniz: Tavanın dibini sirke ile kaplayın ve tavayı hafifçe ısıtın. Sirke kaynamamalı, bilhassa da buharlaşmamalıdır. Tavadaki sirkeyi dökün, tavayı sabunlu suyla yıkayın; tava yeni gibi olacaktır. Hatırlatma: Isınan sirkeden hoş olmayan bir koku yükselir.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (ayrı satılır), gece boyunca ıslatmayı kolaylaştırmak için ideal bir yardımcı üründür. Soft Soak kullanırken, maksimum ıslatma sağlayan ve ayrıca daha az su kullanan pişirme yüzeyini yüzü aşağı bakacak şekilde yerleştirmenizi öneririz. • Soft Soak 2 Cook kullanılması durumunda, jeji iki ızgarayı da aynı a ıslatabileceğinizi unutmayın. Bunu yapmak için, ızgaralardan birini resimlerde görüldüğü gibi pişirme tarafı yukarı ve diğerini aşağı bakacak şekilde yerleştirin.

- Suda beklettikten sonra kalan ınatçı lekeler, CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (ayrı satılır) kullanılarak gevşetilebilir a fırçalanabilir. • Yumuşak bir bezle tavayı kurulaın. Pokraçtujte!

#### BAKIM

- Temizledikten sonra pişirme yüzeyine kâğıt mutfak havlusu yardımıyla biraz yağ sürmenizi öneririz. Yağ, pişirme yüzeyini dış havanın olumsuz etkilerinden ve rutubetten korur. Ayrıca yiyeceklerin yanmamasını sağlar.
- Koriyucu kılıfın temiz ve yağsız kalmasını sağlamak için pişirme yüzeyini koruyucu kılıfa koymadan önce plastik bir torbaya koyun.
- Koriyucu kılıf, GreenGrill kaplamanın ve ürününüzün zarar görmemesini engeller.



Soft Soak 2 Cook ile ıslatma  
(Izgarada dahil değildir)



Soft Soak Brush

### Pişirme Seçenekleri

- Bunlar mevcut pişirme seçenekleridir.

**Izgarası:** Bu pişirme seçeneği tavuk, sosis, pirzola, kebab, balık veya sebze için yağsız olarak ızgarası için idealdir. Bu pişirme tipi için, ızgarada telini kullanın.

**Dikkat:** Yağlı etleri pişirirken, yağın ünite üzerine sıçraması ile alevlenme oluşabileceğini unutmayın. Bu tip etleri pişirirken lütfen dikkatli olun. Pişirme sıcaklıkları, ısı derecesini ayarlamak için kontrol düğmesi çevrilerek ihtiyaca göre kolayca ayarlanabilir.

**Kızartma:** Bu seçenek patates kızartması, balık, krep, karides, paella ve sebzeler için idealdir. Bu pişirme tipi için, düz ızgarayı kullanın. Sığ bir tava olduğu için yağ içinde kızartma için uygun olmadığını lütfen unutmayın. Kolay temizlenen yüzeyi, sağlıklı pişirme için minimum yağ kullanımını sağlar

**Kaynatma:** Bu pişirme tipi için, tencere standını yuvalarına yerleştirin ve tencerenin doğdenemtilirleşek. Uygun bir tencere seçin (çapı 180 mm'den az ve 250 mm'den fazla olmamalıdır). Koşullara, kullanılan tencerenin boyutuna vb. bağlı olarak bir liter su yaklaşık 6 dakikada kaynar.

Ne: Küçük boyutlu tencerelerin plastik saplı olmalarına özen gösterin; zira aşırı derecede ısınabilirler.

**Paella:** Bu pişirme seçeneği paella, rizoto, makarna, geleneksel kahvaltılar vb. hazırlamak için idealdir. Paella Pan mükemmel ısı dağılımı ve muhafazası sağlayan yüksek kaliteli preslenmiş alüminyumdan imal edilmiştir.

**Kahve:** Bu seçenek, bir fincan sıcak kahve yapmak için idealdir. Jeji zaman, jeji yerde ideal.

## 6. Temizleme

- Cihazınızı her kullanımdan sonra temizlemeniz önerilir. Böylece cihazınızın kullanım ömrü uzar. • Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin. • Dış yüzeyi temizlemek için sabunlu suyla ıslatılmış nemli bir bez kullanın. • Ocak gövdesini temizlemek için gerekirse biraz deterjan kullanarak nemli bir bezle silin. • Ocak gövdesini SU İÇİNE BATIRMAYIN; zira brülör içine su girebilir ve bu da cihazın arızalanmasına neden olabilir. • Izgara plakası, dünyanın en iyi pişirme kaplarından bazılarında büyük basarı ile kullanılmış olan sağlam, dayanıklı, seramik yapışmaz bir kaplama ile kaplanmıştır. Ancak, özenli bir kullanımı, sağlıklı, yapışmaz ve kolay temizlenen bu yüzeyi daha uzun yıllar kullanılmasına yardımcı olacaktır. • Yapışmaz seramik kaplama çok dayanıklı olmakla birlikte, metal pişirme aletlerinin kullanımını durumduma kolayca zarar görebilir. bu nedenle, pişirme sırasında sadece plastik veya tahta pişirme araçlarının kullanılmasını tavsiye edilir. • Izgara telini/plakasını suya daldırmadan önce plakanın soğumasını bekleyin. • Brülörün veya pilotun/çakmak alanının üzerine su gelmediğinden emin olun. Kullanmadan önce cihazı tamamen kurulaşın. • Yüzeylere zarar verebileceğinden aşındırıcı temizleyici maddeler kullanmayın. • Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin. Temizledikten sonra pişirme yüzeyini hafifçe yağlanmış bir bezle silin. • Cihazı temizlemek için yüksek basınçlı buharlı donanım veya su jeti kullanmayın. • Hatırlatma: İnatçı lekeler için fırın temizleyici kullanılabilir.

## 7. Saklama koşulları

- Cihazı muhafaza etmek üzere yerine kaldırmadan önce, daima soğumasını bekleyin ve temizleyin. • Cihaza giden gaz beslemesini kapatın, gaz bağlantısını kesin ve gaz beslemesini cihazdan ayırın. • Bir cihazı gaz bağlantısını kesmeden asla muhafaza etmeyin; tehlike arz eder. • Cihazı ve gaz beslemesini iyi havalandırılan ve yanıcı maddelerden uzakta bir ortamda saklayın. Tüplerin depolanması tercihen açık havada olmalıdır, tüpleri asla evinizin bodrumunda MUHAFAZA ETMEYİN.

## 8. Bakım ve sorun çözme

### Bakım

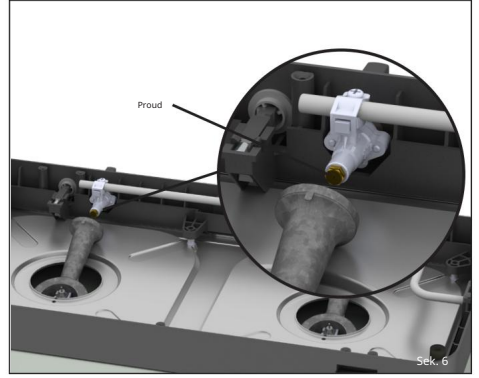
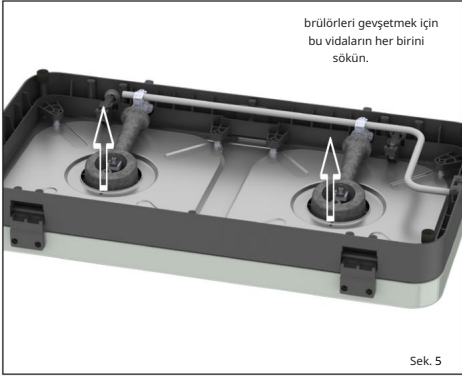
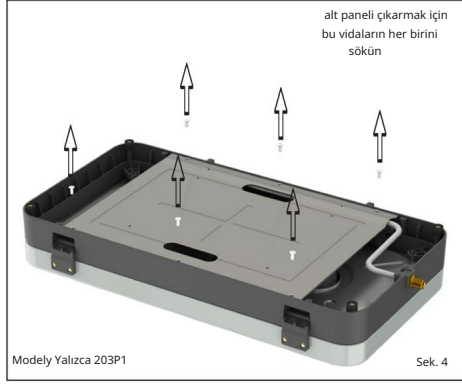
- Cihazınızı düzenli olarak temizler ve bakımını düzenli olarak yaparsanız, daha uzun ömürlü olmasını sağlarsınız ve sorun yaşama ihtimaliniz azalır.
- Sürekli verimli çalışmasını sağlamak için cihazınızın servisinin her on iki (12) ayda bir servis temsilcisi tarafından yapılmasını öneririz. • Bu cihazın onarımı yalnızca yetkili kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir. • Gaz hortumunuzu ve bağlantılarınızı herhangi bir gaz kaçağı belirtisini tespit amacıyla düzenli olarak ve gaz tüpü her yeniden doldurulduğunda veya her cihaza takıldığında kontrol ed

### Sorun çözme

- Sıçrayan alev veya meme tıkanması durumunda:
  - Alev sıçraması durumunda brülör memelerini temizleyin. • Cihazınızın daima verimli çalışmasını sağlamak için memeleri altı (6) ayda bir temizlemenizi veya değiştirmenizi öneririz. • Cihaz, uzun süre muhafaza edildikten sonra kullanımı durumunda, işleyiş bozukluğu arz ediyorsa, memeleri tıkanmış olabilir. Memenin tıkanmış olduğunu, sarıya çalan bir alev renginden veya aşırı tıkanma durumunda brülörün hiç alev çıkmamasından anlayabilirsiniz. Bu durumda, cihazda birikmiş olabilecek yabancı maddelerin çıkarılması, cihazın iyice temizlenmesi ve kontrol edilmesi gerekecektir. • Memeyi standart aletler kullanarak yuvasından çıkararak ve içindeki kiri üfleyerek tahliye ederek temizleyebilir, alternatif olarak yerel mağazanızdan yeni meme satın alabilirsiniz. Memeyi mekanik yollarla temizlemeye çalışmayın.
- Tıkanmış memenin değiştirilmesi: • Cihazınızın, doğru gaz miktarını ayarlamak için özel boyutta bir meme ile donatılmıştır. • Gaz püskürtme deliği tıkanırsa, bu durum küçük bir alev veya hiç alev olmamasına neden olabilir. Delişe zarar verebileceği ve cihazı güvensiz hale getirebileceği için memeyi iğne veya benzeri bir cihazla temizlemeye çalışmayın. • Memeyi değiştirmek için: Destek ayağının tüm parçalarını ve pişirme yüzeylerini çıkarın, destek ayağını yan çevirin. Şekil 4'da gösterildiği gibi vidaları yavaşça sökün. Valf ve kontrol düğmesi tertibatını Şekil 5'de gösterildiği gibi çıkarın, böylece memeye erişebilirsiniz. Meme artık valf üzerinde görülebilir, memeyi uygun bir anahtar kullanarak çıkarın (Şek. 6). Meme üzerinde pense kullanmayın, aksi takdirde meme zarar görebilir, bu da memeyi kullanılamaz veya çıkarılmasını imkânsız hale getirebilir. Yeni memeyi valfe takın. Memeyi aşırı sıkmayın, bu memeye zarar verebilir. • Üniteyi yeniden monte etmek için yukarıdaki prosedürü tersinden uygulayın.

### Hortumun değiştirilmesi:

Hortumun montajı Bölüm 2'de açıklanmıştır.



## 9. Yedek parçalar ve aksesuarlar

• Her zaman en iyi performansı verecek şekilde tasarlanmış orijinal yedek parçalar kullanın.

Parçalar Yedek		Aksesuarlar			
Öge	Yedek Parça No.	Öge	Yedek Parça No.		
	202-SP004		202-SP011		203-100
	202-SP012		202-SP020		203-900
	203P-SP001		203P-SP002		8640
	203P-SP003		203P-SP005		203-200
	203P-SP008		203P-SP011		203-300
	203P-SP015		203P-SP018		98326
	HM6-073 (jet 0,73 28-30 mbar) HM6-069 (jet 0,69 37 mbar) HM6-064 (jet 0,64 50 mbar)		203P-SP012		
	203P-SP023				



## 10. Garanti

CADAC Europe BV, işbu belgeyle, İLK ALICI'ya, je zahrnuto i období prodeje a jejich použití je zárukou 2 let:

Vanalar:	2 Yıl
Plastový parçal:	Garanti Yok
Parçal Emaye:	2 Yıl
Döküm:	1 Yıl
Brülörler:	1 Yıl

Garanti, yalnızca ünite yazılı talimatlara uygun olarak monte edilir ve çalıştırılırsa geçerli olacaktır.

CADAC Europe BV, alma tarihinize ilişkin makul bir kanıt belgesi talep edebilir. BU NEDENLE SATIN ALMA FİŞİNİZİ VEYA FATURANIZI SAKLAYIN.

Bu Sınırlı Garanti, normal kullanım ve bakım koşullarında, kusurlu olduğu kanıtlanan ve inceleme neticesinde CADAC Europe BV'ı tatmin edecek şekilde kusurlu oldukları ispatlanan parçaların onarılmasıyla de Herhangi bir parçayı iade etmeden önce, kılavuzunuzla birlikte teslim edilen iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki müşteri hizmetleri temsilcisiyle iletişime geçin. CADAC Europe BV kusuru onaylar ve talebi onaylarsa, ale tür parçaları ücretsiz olarak değiştirecektir. CADAC Europe BV, parçaları alıcıya navlun veya posta ücreti önceden ödenmiş olarak iade edecektir.

Bu Sınırlı Garanti, kaza, kötüye kullanım, yanlış kullanım, ürün üzerinde değişiklik, yanlış uygulama, vandalizm, yanlış kurulum veya uymasdanrutinkuzuz bakım veya veya veyaplarım ynaklanan arızaları veya çalıştırma zorluklarını, ayrıca brülör kanalları içinde böceklerin neden olabileceği sorunları kapsamaz.

Dolu, kasirga, deprem veya hortum gibi şiddetli hava koşullarından kaynaklanan bozulma veya hasar, doğrudan veya atmosferdeki kimyasallara maruz kalma nedeniyle renk bozulması bu Sınındair de Garanti kapsam

Burada belirtilenler dışında baska hiçbir açık garanti yoktur ve satılabilirlik ve uygunlukla ilgili geçerli tüm zımnı garantiler, süre bakımından bu açıkça belirtilen Sınındırını Garanti sınındırını Garanti Bazı bölgeler, zımnı bir garantinin süresine dair bir sınırlamaya izin vermez, ale nedenle bu sınırlama sizin için geçerli olmayabilir.

CADAC Europe BV herhangi bir özel, dolaylı veya müteakip zarardan sorumlu değildir. Bazı bölgeler arızı veya müteakip hasarların hariç tutulmasına veya sınırlandırılmasına izin vermemektedir, bu sınırlama veya hariç tutma sizin için geçerli olmayabilir. CADAC Europe BV, donanımın satışı, kurulumu, kullanımı, sökülmesi, iade edilmesi veya değiştirilmesi ile bağlantılı olarak herhangi bir kişi veya şirkete herhangi ümlüml yük si vermez ve bu tür temsilcilikler CADAC Europe BV açısından bağlayıcı değildir.

Bu Garanti yalnızca perakende olarak satılan ürünler için geçerlidir.



CADAC JIŽNÍ AFRIKA PO Box  
43196, Industria,  
2042 Jižní Afrika Tel: +27 11 470  
6600 E-mail:  
info@cadac.co.za  
www.cadacsa.co.za

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

CADAC MOZAMBIQUE  
Exkluzivní značka Afrika 492  
Avenida Namaacha Maputo,  
Mosambik Tel: +258 21  
406254 www.cadac.co.mz

CADAC ÍRÁN  
Robin Bazarganan Carin Co.  
Jednotka D, 6. patro, budova Negin  
Zafar, č. 1327, ulice  
Shariati, Teherán, Írán Tel: +98  
21 276 00 781 Mail:  
info@cadac.ir

CADAC CHINA  
Mistnost 807, Huayue International  
Building, No.255 Tiangao Road, South  
Yinzhou  
obchodní čtvrť, Ningbo, Čína  
Tel: +86 574  
87723937 E-mail:  
info@cadac.com.cn

CADAC ŠVÉDSKO & NORSKO KAMA  
FRITID AB 0046 36  
353700  
info@kamafritid.se

CADAC EUROPE Ratio  
26, 6921 RW Duiven Nizozemsko  
Tel: +31 26 319 7740  
E-mail: info@cadaceurope.com  
www.cadacinternational.com

CADAC SKANDINÁVIE  
Millarco International A/S Rokhøj  
26 8520  
Lystrup, Dánsko Telefon: +45  
87 43 42 00 millarco@millarco.dk  
www.millarco.com

CADAC MONTENEGRO City  
kvart Z1L6 81000  
Podgorica, Černá Hora Tel 38220671446,  
38269020063 E-mail: cocat@t-com.me

CADAC DÁNSKO Camper  
Fritid Industrivej  
11 6640  
Lunderskov, Dánsko Tel.: +45 7558  
5255 E-mail:  
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 NĚMECKO Ratio  
26, 6921 RW Duiven Nizozemsko  
Tel: +31 26 319 7740  
E-mail: info@cadaceurope.com  
www.cadacinternational.com

CADAC Česká republika  
RÖSLER Praha spol. s ro  
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 POLSKO Kamai  
Wola  
Batorska 461 32-007  
Wola Batorska Polsko Tel: +48 12 635  
1373 E-mail:  
handlowy@kamai.pl www.kamai.pl

CADAC ZAMBIA  
Exclusive Brands Africa Limited 7225A  
Kachidza Road Light  
Industrial Area Lusaka,  
Zambie Tel: +260  
211 842015 Tel: +260977  
345034 E-mail:  
info@ebagrp.com

CADAC FRANCIE Le  
Viallon, 42520 Veranne Francie  
Tel: +33  
4 74 78 13 65 E-mail:  
info@cadaceurope.com  
www.cadacinternational.com

CADAC NOVÝ ZÉLAND  
Riverlea Group (Pty) Ltd 2A  
Maui Street, Pukete, Hamilton  
3200, Nový Zéland Tel: +64 7 847  
0204 E-mail:  
sales@riverleagroup.co.nz  
www.riverleagroup.co.nz

*CADAC Spojené arabské emiráty*

Kancelář Supreme Impex General  
Trading LLC č. 1801-7 Latifa Tower  
Sheikh Zayed Road Dubaj,  
Spojené arabské emiráty

CADAC ITÁLIE  
Brunner SRL/GMBH via  
Buozzi, 8 39100  
Bolzano (Itálie)  
Tel: +39 0471 542900 E-mail:  
info@brunner.it  
www.brunnerinternational.com

CADAC JIHOVÝCHODNÍ EVROPA Bulevar  
oslobodjenja 285 Tel: +381 11  
339 2700 E-mail:  
sinisaj@cadac.rs www.cadac.rs