

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE



HANDI CHEF

MODEL 8300, 8310, 8320,
8330, 8340, 8350

CE0063
BO/5303

BELANGRIJK: Lees de ingesloten gebruiksinstructies zorgvuldig door om vertrouwd te raken met het apparaat en sluit dan pas de gasfles of gaspatroon aan. Bewaar deze instructies om ze ook in de toekomst te kunnen raadplegen.

Algemeen

- Dit toestel is onderworpen aan BS EN 521:1998
- Toestel categorie: dampdruk – Butaan.
- Dit toestel mag enkel met Camping Gas 907 (2.75 kg) Butaan Gashouder gebruikt worden.
- Het aansluiten van andere types gasflessen is gevaarlijk.
- De navulbare gasfles mag alleen in rechtopstaande positie worden gebruikt.
- In verband met de efficiënte werking van het apparaat en de veiligheid van gebruikers en andere personen in de nabijheid, mag het gasapparaat alleen op een goed geventileerde plek worden gebruikt.
- Alleen buiten gebruiken.**

Technische specificaties en omschrijving van het model

Tafel 1

| 8300, 8310, 8320, 8330, 8340, 8350 | |
|------------------------------------|--|
| Landen waar gebruikt wordt | DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH |
| Apparaatcategorie | Dampdruk – Butaan |
| Nominaal gebruik | Butaan - 180 gram / uur |
| Bruto nominale hitte-invoer | 2,47 kW |
| Inspuitstuk | 35H |
| Gaslevering: | Camping Gas 907 Butaan Gashouder |

| Afkortingen der landennamen: | | |
|------------------------------|-----------------------|----------------|
| AT = Oostenrijk | ES = Spanje | IT = Italië |
| BE = België | FI = Finland | NL = Nederland |
| CH = Zwitserland | FR = Frankrijk | NO = Noorwegen |
| DE = Duitsland | GB = Groot-Brittannië | PT = Portugal |
| DK = Denemarken | IE = Ierland | SE = Zweden |

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

Tafel 2

| | | | Skottel BBQ | BBQ | BBQ & Grill | BBQ, Skottel BBQ & Lid | BBQ, Grill & Lid | Deluxe |
|---------------------|----|--|-----------------|------|-------------|------------------------|------------------|--------|
| | | Stuknummer van bovenstukken die separaat besteld kunnen worden | 8300 | 8310 | 8320 | 8330 | 8340 | 8350 |
| Skottel BBQ | I1 | 8620 | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| Draadrooster | H1 | 8621 Slechts leverbaar als combinatie | | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grillplaat | G | | | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Keerplaat | H2 | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vetopvang | B | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Barbecue-deksel | A | 8622 | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gewone potstaander | X1 | Niet leverbaar als bovenstuk | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Brander houder | D | N/A | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Stang | F | N/A | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| De grote tas | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Keerplaat draagtas | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Skottel draagtas | | | ✓ | | | ✓ | | ✓ |
| Grillplaat draagtas | | | | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Receptenboek | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Gasfles | | | Niet ingesloten | | | | | |

Bijkomende onderdelen of toebehoren leverbaar

Tafel 3

| | | | | | |
|------------------------|------|---------------------------|------|---|--------|
| Bijkomende potstaander | 8623 | Skottel-voedsel-scheiders | 8625 | Non-stick uitwisselbaar grillplaat (Let op: dit artikel kan slechts gebruikt worden als toebehoren bij de Barbecue of als vervangingsonderdeel) | 8640-1 |
| Paella Pan | 8628 | Afdekking voor de BBQ | 8626 | | |

1. Introductie

De CADAC Handi Chef biedt vijf verschillende manieren van koken, braden en bakken – afhankelijk van het model dat werd aangeschaft (Zie Tabel 2 en Figuur 2b voor méér bijzonderheden.) De vijf manieren van voorbereiding zijn:

- Skottel BBQ:** (I1) Voor het bereiden van roerbakgroenten, pastagerechten, rijstgerechten of bijvoorbeeld een traditioneel Engels ontbijt.
- BBQ:** (H1& H2) Ideaal voor het vetvrij barbecuen van vlees, vis of groente. Dankzij de ingebouwde goot - die het vet dat tijdens het bereiden vrijkomt, afvoert en weghoudt van het voedsel - is deze methode zeer geschikt voor voedsel met een hoog vetgehalte.
- Non-Stick Reversible Grill (non-stick uitwisselbaar grillplaat):** (G) Ideaal voor het grillen van vlees of groente op het geribde oppervlak. Het platte oppervlak is geschikt voor roerbakken, pannenkoeken bakken of het bereiden van bijvoorbeeld een traditioneel Engels ontbijt. Door de antiaanbaklaag kookt u gezonder en met minder vet.
- Barbecue-deksel:** (A) In combinatie met een van bovengenoemde braadmethode ideaal voor roosteren, bakken, stoven of stomen.
- Pot Stand (onderstel voor potten):** (X1 & X2) Voor koken met gebruik van een pan. De aanbevolen pandiameter is minimaal 150 mm en maximaal 300 mm.
- Een unieke eigenschap van de Handi Chef is de uitwisselbaarheid van de verschillende braadopervlakken, waardoor u kunt kiezen uit verschillende bereidingswijzen. Men kan gemakkelijk van de éne manier van voorbereiding overgaan op een andere; hierdoor krijgt de kok ruimschoots armslag – tegen minimale kosten!

Raadpleeg bijgaand receptenboek met kleurenfoto's voor een aantal overheerlijke recepten die eenvoudig te bereiden zijn met de verschillende braadmethode van de Handi Chef.

2. Veiligheidsinformatie

Gas slang

- Ga na of de dichtingring op de juiste plek zit en onbeschadigd is, vóór de gastank wordt aangesloten (zie Fig.5a).
 - Gebruik dit toestel niet indien de dichtingen versleten of beschadigd zijn
 - Gebruik het toestel niet indien het lekt, als het beschadigd is, of indien het niet werkt zoals het moet.
- ### Gasfles
- Plaats of verwissel de gasfles op een goed geventileerde plaats, bij voorkeur buiten, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur, waakvlammen, elektrische haarden, en uit de buurt van andere mensen.
 - Houd gasflessen uit de buurt van warmte en vuur. Plaats de flessen niet op een fornuis of ander warm oppervlak.
 - Wil het gas op de juiste manier verbrand worden, dan moeten hervulbare cilinders slechts rechtopstaand gebruikt worden. Doet men dit niet, dan kan vloeibaar gas ontsnappen waardoor het gebruik gevaarlijk wordt
 - Nóóit proberen om de cilinder te verwijderen terwijl het toestel wordt gebruikt!
 - Na gebruik moet de gascilinder worden ontkoppeld; óók wanneer het toestel wordt opgeborgen
 - Niet voor gebruik als het gas over een grote afstand moet worden aangevoerd
- ### Montage en gebruik
- Slechts op een stevig, gelijkvloers oppervlak gebruiken!
 - Verschuif nóóit het toestel als het in gebruik is!
 - Indien het Hitteschild (Z), de Vetopvang (B) of de Branderhouder (D) beschadigd is en er geen permanent contact is tussen het hitteschild en de vetopvang tijdens het gebruik, mag u het apparaat niet gebruiken. Breng het naar uw Cadac-dealer voor reparatie. (zie Fig.2a)
 - Wanneer U de BBQ deksel (A) gebruikt, gebruik dan óók de meegeleverde handschoen! Het handvat kan heet worden!
 - Bedek de Luchtgaten in de Stang niet en verander er niets aan, aangezien dit invloed heeft op de prestaties van het product en kan leiden tot een instabiele vlam
 - Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen. De minimale veilige afstanden zijn: boven het apparaat 1,2m, en aan de achterzijde en de zijkanten 600mm (zie Fig.1).
 - Waarschuwing: Onderdelen die aangeraakt kunnen worden, worden vaak gloeiend heet; draag beschermende handschoenen!
 - Houd kinderen altijd uit de buurt
 - **Alleen buiten gebruiken**
- ### Aansteken achter
- Mocht de vlam terugslaan, zodat het gas bij het straalpijpie ontbrandt, draai dan onmiddellijk de gastoevoerregelaar op de tank dicht. Verwijder, nadat de vlam gedoofd is, de stang en ga na of de verzegeling nog goed functioneert. Als U er niet zeker van bent, vervang dan de sluitring. Steek het toestel opnieuw aan volgens het voorbeeld hierna, in Afdeling 6. Slaat de vlam nog steeds terug, raadpleeg dan een gemachtigde Cadac-agent die het werk mag verrichten.
- ### Lekken
- Indien uw apparaat lek is (gaslucht), neem het dan direct mee naar buiten naar een goed geventileerde en brandvrije omgeving, waar u het lek kunt opsporen en verhelpen. Controleer het apparaat altijd buiten op gaslekken. Probeer geen lekken op te sporen met behulp van een vlam; gebruik hiervoor zeepsop.
 - Voor het opsporen van gaslekken kunt u het beste de verbindingen insmeren met zeepsop, bijv. waar de slang aan de cilinder is bevestigd.
 - Vormen zich luchtbelletjes, dan is er een lek! Draai onmiddellijk de gastoevoerregelaar op de tank dicht. Verwijder de stang en ga na of de dichtingsring nog goed functioneert, óók aan de kant van de gastank. Niet zeker? Vervang de verzegeling!
 - Als u het gaslek niet kunt verhelpen, moet u het product terugbrengen naar uw CADAC-dealer voor inspectie/reparatie.

3. Instructies voor de Montage

- Vóór de gastank of -cilinder wordt aangesloten (Afdeling 4), nagaan of de klep (O) is gesloten. Draai de gasregelaar (L) *naar rechts* tot het stuitpunt, dan is de boel *dicht*. (zie Fig.5a)
- Vóór de Handi Chef wordt gebruikt, steeds nagaan of de rubber sluitring aan de onderkant van de klep juist geplaatst en in goede conditie is. Niet zeker? Vervangen!
- Voor het gebruik van de Barbecue, de Grill of de Potstaander: zet de druippan (B) op de vuurpan (D) en zet het gekozen bovenstuk bovenop de druippan (zie Fig.2b). In Afdeling 5 – Gebruik van het Toestel – wordt één en ander nader beschreven.

- De Schotel-Barbecue past direct op de buitenrand van de vuurpan.

- Zet het handvat voor de Barbecue-deksel (J1) éérs in elkaar en dán op de Barbecue-deksel (A) vast. Daarna kan de deksel gebruikt worden. Zet daartoe de deksel (A) met het binnendeel van het handvat (J1) omhoog op een vlakke plek neer. Klem het buitenste deel van het handvat (K2) over de binnenkant (J1) en let erop, dat de uitsparing over het uitstekende aansluitstukje van de binnenkant past. (Zie Fig.5b & c). Steek de bout door de gaten in deksel en handvat en schroef vast op de vastgelaste moer in het binnenstuk van het handvat. Vergeet niet om de sluitring onder de moer te plaatsen! Klem het handvatdopje (J2) op het dekselhandvat.
- De Barbecue-deksel kan nu gebruikt worden. Zet de deksel precies bovenop de buitenrand van de druippan, of van de Schotel-Barbecue als dié gebruikt wordt.

4. Gasfles/gaspatroon plaatsen en vervangen

- Vóór de stang aan de gashouder wordt gekoppeld, nagaan of de verzegeling juist is geplaatst en in goede conditie is.
- Plaats of vervang de gasfles op een goed geventileerde plaats, bij voorkeur buiten, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur of elektrische haarden en uit de buurt van andere mensen.
- Let erop, dat de gashouder rechtop staat; schroef dan de stang (F) in de tank of cilinder tot hij vastzit. Draai de verbinding handvast aan
- Indien uw apparaat lek is (gaslucht), neem het dan direct mee naar buiten, naar een goed geventileerde en brandvrije omgeving, waar u het lek kunt opsporen en verhelpen. Controleer het apparaat altijd buiten op gaslekken en breng zeepsop aan op de verbindingen. Als er zich bellen vormen, is er een lek.
- Controleer of alle verbindingen goed vastzitten en controleer nogmaals met zeepsop. Indien u het gaslek niet kunt verhelpen, **gebruik het apparaat dan niet**. Neem contact op met uw plaatselijke CADAC-dealer.
- Indien u een gasfles/gaspatroon wilt vervangen, sluit dan eerst de kraan op de gasfles/gaspatroon af (indien aanwezig) en draai vervolgens de Regelknop (L) met de klok mee tot aan de aanslag. De vlam moet gedoofd zijn, vóór de branderpan en het kookgedeelte kunnen worden verwijderd. Het is verstandig om daarbij ovenhandschoenen te gebruiken. Schroef de stang los. Koppel een volle gashouder aan het toestel en volg de voorzorgsmaatregelen die hierboven beschreven werden
- Zet de branderpan en het kookgedeelte weer vast

5. Gebruik van het apparaat

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

Skottel BBQ (zie Fig.9, 12 & 14)

- Gereedmaken van de Schotel-Barbecue: zet hem op de vuurpan (D) zodat de drie bevestigingspunten (V) (Fig.3) met de rand van de vuurpan overeenkomen, waardoor alles stevig vast komt te zitten.
- Uw Handi Chef Skottel BBQ is nu klaar voor gebruik.**
- U kunt de kooktemperaturen eenvoudig naar wens aanpassen door aan de Regelknop (L) te draaien, die de warmte bepaalt. De Skottel BBQ heeft verschillende warmtezones (zie Fig.4). Dat is handig omdat sommige voedselproducten sneller klaar zijn dan andere. Het voedsel dat het eerst gaar is kan dan naar de 'koelere' zones van de schotel worden geschoven zodat het warm blijft terwijl de rest verder wordt gekookt.
 - Handige optionele accessoires zijn de Skottel-voedselscheiders (I2), die u op de Skottel BBQ kunt plaatsen om voedsel dat al gaar is langs de randen te houden. Zo blijft dit voedsel warm en voorkomt u dat het uitdroogt of te gaar wordt. Zie de tabel Onderdelen en accessoires.

BBQ (zie Fig.10 & 14)

- Gereedmaken van de Barbecue: zet allereerst de druippan (B) op de vuurpan (D) en let erop, dat de uitsparingen van de druippan gelijk liggen met de bevestigingspunten (U) op de buitenrand van de vuurpan. Zet de keerplaat (H2) midden op de bodem van de Vetopvang (B) zodat deze op 5 poten staat (Fig. 2c). Plaats vervolgens het verchroomde Draadrooster (H1) in de uitsparing van de Vetopvang (B).
- Uw Handi Chef BBQ is nu klaar voor gebruik.**

Non-stick uitwisselbaar grillplaat (zie Fig.11, 13 & 14)

- Gereedmaken van de kleevrije Omkeerbare Grill: zet de druippan (B) op de vuurpan (D) en let erop, dat de uitsparingen van de druippan gelijk liggen met de bevestigingspunten (U) die in de rand van de vuurpan zijn aangebracht. Plaats de Grill-plaat (G) in de bovenste uitsparing van de druippan, zodat hij niet wiebelt – met óf de geribbelde kant, óf de vlakke kant naar boven. De grill is eenvoudig te reinigen en door de antiaanbaklaag kunt u gezonder koken met minder vet.
- Uw Handi Chef Grill is nu klaar voor gebruik.**

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

Barbecue-deksel (zie Fig.12, 13 & 14)

- De Barbecue-deksel (A) kan worden gebruikt in combinatie met de Skottel BBQ, de BBQ en de Non-Stick uitwisselbaar grillplaat. Bij gebruik met de Skottel BBQ kan het verchroomde Draadrooster (H1) op de Skottel BBQ worden geplaatst. Zo kan het voedsel hoger worden geplaatst zodat het uit het vet wordt gehouden dat tijdens het koken vrijkomt. De warmte wordt gegenereerd door de stralingswarmte van de Skottel BBQ. De deksel kan tijdens het koken gewoon op de Skottel BBQ worden geplaatst. Bij gebruik in combinatie met de BBQ of de Non-Stick uitwisselbaar grillplaat wordt de Barbecue-deksel (A) op de buitenste ring van de Vetopvang (B) geplaatst. Hierdoor wordt er een meer directe warmte gegenereerd en is het voedsel sneller gaar. Wanneer u de deksel gebruikt in combinatie met de BBQ-optie, giet dan een kopje water in de vetopvang zodat er een schonere kookomgeving ontstaat.
- Gebruik de koepel nóóit op de bovenstaande combinaties als deze op volle kracht werken! Open de gasregelaar zó ver, dat ongeveer met een halve vlam wordt gewerkt – hierdoor wordt meer dan genoeg hitte opgewekt om te kunnen koken of braden. Het toestel heeft een grote verhitingscapaciteit en het gebruik van de koepel kan onderdelen wegens oververhitting beschadigen. Als de koepel gebruikt wordt, maak dan óók gebruik van de meegeleverde handschoen, want het handvat kan heet worden!
- **Raadpleeg bijgaand receptenboek voor receptideeën om van te watertanden en “Neem uw smaakpapillen mee op avontuur”.**

Gewone Potstaander (zie Fig.2b & 14)

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

Bijkomende Potstaander (8623)

- De bijkomende Potstaander (X2) past op de binnenkant van de vuurpan, maar *niet* op de druippan. Zet de pot die U wilt gebruiken op het midden van de Potstaander. Dezelfde potgrootten kunnen gebruikt worden voor de gewone Potstaander. Dezelfde voorzorgsmaatregelen als bij de gewone Potstaander gelden aanzien van potten met kunststof-handvatten.

6. Apparaat aansteken

Veiligheidsmaatregelen vóór U het gas aansteekt

- Nóóit de branderpan (D) van de Stang (F) verwijderen als de brander nog aanstaat! (Zie Afdeling 7 – Algemeen Onderhoud)
- Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.

Aansteken met een lucifer of met de Barbecue-aansteker (Fig.6, 7 en 8)

- Steek het apparaat aan met een lucifer of barbecue-aansteker. Draai de regelaar (L) open en steek de brander (N) aan. Onder „Algemeen”, hieronder, nader uiteengezet. Bij een koude start kan het apparaat vanaf de bovenzijde worden aangestoken (zie Fig.7) voordat het gewenste braadoppervlak op de Vetopvang (B) wordt geplaatst. Indien u echter een warm apparaat aansteekt, raden wij u aan dit te doen door een lucifer of barbecue-aansteker door een van de grotere Ventilatiegaten (W) direct onder de Brander (N) te steken (zie Fig.7 & 8).

Algemeen

- De gasregelaar wordt *gesloten* door hem *naar rechts* tot het stuitpunt te draaien. *Openen* geschiedt door draaien naar *links*. Als de regelaar (L) naar rechts gedraaid wordt, wordt de vlam kleiner; draait men de knop naar links, dan wordt de vlam groter. (zie Fig.6)
- U kunt de vlam zien door het Inspectiegat (C) (Fig.2b) aan de zijkant van de Vetopvang (B).
- Indien u voedsel met een hoog vetgehalte bereidt, kunnen er bij een te hoge vlam steekvlammen ontstaan. Draai in dit geval de vlam lager tot de steekvlammen verdwijnen.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik. Dit is niet alleen gevaarlijk, maar kan ook steekvlammen veroorzaken.
- Sluit na gebruik eerst de kraan op de gasfles/gaspatroon. Wanneer de vlam gedoofd is, sluit u de kraan op het apparaat door de Regelknop (L) met de klok mee te draaien tot aan de aanslag.

7. Algemeen onderhoud

Het apparaat heeft géén vaste onderhoudsbeurten nodig.

Verstopt inspuitsstuk vervangen:

- De Handi Chef is toegerust met een straalpijpje (Q) (Fig.5a) dat de juiste hoeveelheid gas vrijstelt.
- Indien het gat in het Inspuitsstuk (M) verstopt raakt, kan de vlam te zwak worden of er helemaal geen vlam ontstaan. Maak het Inspuitsstuk (Q) niet schoon met een naald of soortgelijk voorwerp, aangezien dit de opening kan beschadigen waardoor het apparaat onveilig wordt.
- Vervanging van het straalpijpje (M): verwijder de borgschroef (Y) uit de zijkant van de Stang (F). Verwijder de klep (N) uit de onderkant van de buis, waardoor het straalpijpje (Q) vrijkomt. Draai het straalpijpje met een passende sleutel los. (Zie Fig.5a)
- Zet het nieuwe straalpijpje vast en draai het – niet ál te vast, anders beschadigt de draad! – aan met de schroef sleutel. Zet de klep in de stang terug.
- Vervang de borgschroef (Y) aan de zijkant van de stang (F) en draai vast. Zorg ervoor dat de klep en de pijp goed vastzitten.

Vervangen van dichtingen

- Er is slechts één verzegeling die kan worden vervangen, die aan de onderkant van de klep in de stang. Verwijder de dichtingsring (M1) zonder 't nestje ervan te beschadigen, zet er een nieuwe verzegeling in en ga dan na of die juist geplaatst is.

8. Reinigen

NB.: Zie Fig.2b voor onderdelen

- **Skottel BBQ:** Zet na het koken de brander op een lage vlam en vul de wok met zeepwater, zodat de kookresten losweken. Wanneer overmatig vet is verwijderd, wast u de Skottel BBQ (11) af in warm water met een geschikt, niet-schurend afwasmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen op het glasachtige, geëmailleerde oppervlak van de wok.
- **BBQ:** Verwijder het vet uit de goot aan de onderzijde van de Vetopvang (B) en reinig zoals de Skottel BBQ. Veeg overmatig vet van het Draadrooster (H1) en de keerplaat (H2) en was ze af in warm water met een niet-schurend afwasmiddel.
- **Barbecue-deksel:** Was de Barbecue-deksel (A) af in warm water met een geschikt, niet-schurend reinigingsmiddel. Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen, omdat deze het oppervlak van de deksel kunnen beschadigen.
- **NB:** Gebruik een ovenreiniger om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- **Onderhoud Non-Stick uitwisselbaar grillplaat:**
- Deze plaat heeft een coating van Xylan Quantum, een sterke en duurzame antiaanbaklaag die met veel succes al is toegepast op 's werelds beste kookgerei. Door de plaat goed te onderhouden kunt u echter nog vele jaren extra genieten van gezond, eenvoudig koken, zonder aanbakresten.
- Gebruik alleen lage of gemiddelde temperaturen, zodat de waardevolle voedingsstoffen behouden blijven en de antiaanbaklaag wordt gespaard.
- Het kleeftvrije oppervlak is buitengewoon duurzaam, maar kan door het gebruik van metalen kookgerei gemakkelijk worden beschadigd. Gebruik dus keukengereedschap van hout of van kunststof.
- Laat de kleeftvrije grill-plaat nooit oververhitten; giet er ook altijd wat olie op, voor de plaat wordt gebruikt.
- Voorkom oververhitting van de grillplaat en doe altijd een beetje olie op de plaat alvorens voedsel te bereiden.
- **Laat de grillplaat altijd eerst afkoelen voordat u deze onderdompelt in water.**
- Antiaanbaklaag kan uitstekend in de vaatwasser worden gereinigd, maar de antiaanbaklaag is zo eenvoudig te reinigen dat u dit net zo snel met de hand kunt doen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, aangezien dit de antiaanbaklaag permanent kan beschadigen.
- Smeer na het reinigen de plaat in met een klein beetje olie.
- Verwijder het vet uit de goot van de Vetopvang (B) en reinig zoals de BBQ.

9. Opslag en vervoer

- De Handi Chef wordt voorzien van een aantal draagtassen waarin óók alles wat met het model wordt méégeleverd gemakkelijk kan worden opgeborgen. De tassen die bij het door U aangeschafte model behoren, vindt U in Tabel 2.
- Opbergen van de Handi Chef:
- De grote tas is voor het volgende:

- Branderhouder
- Vetopvang (wordt binnen de vuurpan geplaatst)
- de leiplaat heeft een eigen tas
- de potstaander
- Draadrooster
- de Barbecue-deksel pas op de achterkant van de tas; draagriemen ervoor werden aangebracht
- het bovenstuk van de Schotel-Barbecue pas in de schotel, met de handvatten naar binnen gevouwen
- de Grill-plaat pas in de grill-tas
- berg de CADAC Handi Chef altijd op in de meegeleverde tassen, op een droge plek en het liefst los van de grond. Dit geldt vooral voor de vuurpan die in de grote tas wordt opgeborgen; hierdoor wordt voorkomen dat vuil, stof of insecten verstoppingen veroorzaken die de gastoevoer kunnen belemmeren
- Laat alles goed afkoelen, voor met het opbergen wordt begonnen!
- Mocht het toestel na een lange periode van niet-gebruiken en nadat alles werd nagegaan, zoals beschreven in de Afdelingen 2 en 4, tóch abnormaal werken – dan kunnen de luichttoevoergaten verstopt zijn. Dit blijkt dan uit de gele kleur van de vlam. Er kan in ernstige gevallen zelfs helemaal geen vlam zijn! Als dit het geval is, moeten de basisplaat en de klep (N) worden verwijderd (zie Afdeling 7) en de luchtgaten grondig nagegaan en schoongemaakt worden.

10. Apparaat retourneren voor reparatie of onderhoud

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

11. Onderdelen en accessoires (Dit hier leservestukken zitten niet bedangen)

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

| ONDERDELEN | | | |
|---------------------|---------|------------------------------------|--------|
| Inspuitstuk Nr. 35H | 9550-35 | Non-stick uitwisselbaar grillplaat | 8640-1 |

Onderdelenlijst

| | | | |
|----|--|----|-----------------------------------|
| A | Barbecue-deksel | L | Regelaar |
| B | Vetopvang | M1 | Dichting |
| C | Inspectiegat | M2 | Luchtgaten in de stang |
| D | Branderhouder | N | Brander |
| F | Stang | O | Kraan |
| G | Non-stick uitwisselbaar grillplaat | Q | Inspuitstuk |
| H1 | Draadrooster | U | Bevestigingspunten van de vuurpan |
| H2 | Keerplaat | V | Merkpunten voor de schotel |
| I1 | Skottel BBQ | W | Ventilatiegat |
| I2 | Skottel-voedselscheiders (optioneel) | X1 | Gewone potstaander |
| J1 | Handvat Barbecue-deksel | X2 | Bijkomende potstaander |
| J2 | Kapje voor het handvat | Y | Borgschroeven |
| K1 | Binnenste klamp van het handvat voor de BBQ-deksel | Z | Hitteschild |
| K2 | Buitenste klamp van het handvat voor de BBQ-deksel | | |

Producent:
 CADAC
 PO Box 43196
 Industria
 2042
 Zuid-Afrika
 Tel: +27 11 473-8600
 Fax: +27 11 474-3875
 E-mail: info@cadac.co.za

Distributeur:
 CADAC EUROPE
 Ratio 26
 6921 RW
 Duiven
 Netherlands
 Tel: +31 26 319 7740
 Fax: +31 26 319 7743
 E-mail: info@cadaceurope.nl

Website: www.cadaceurope.com

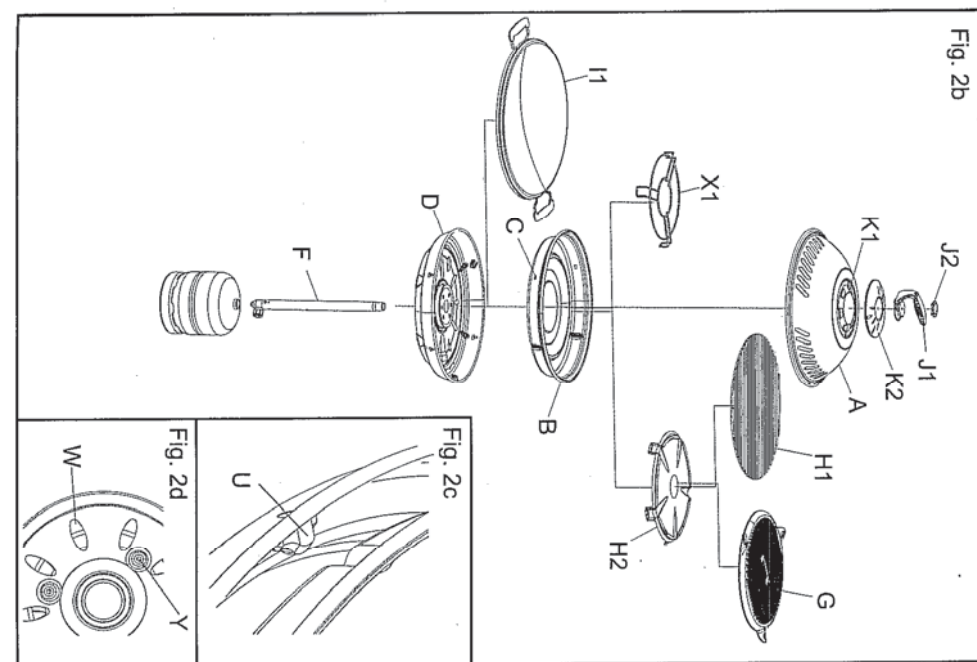
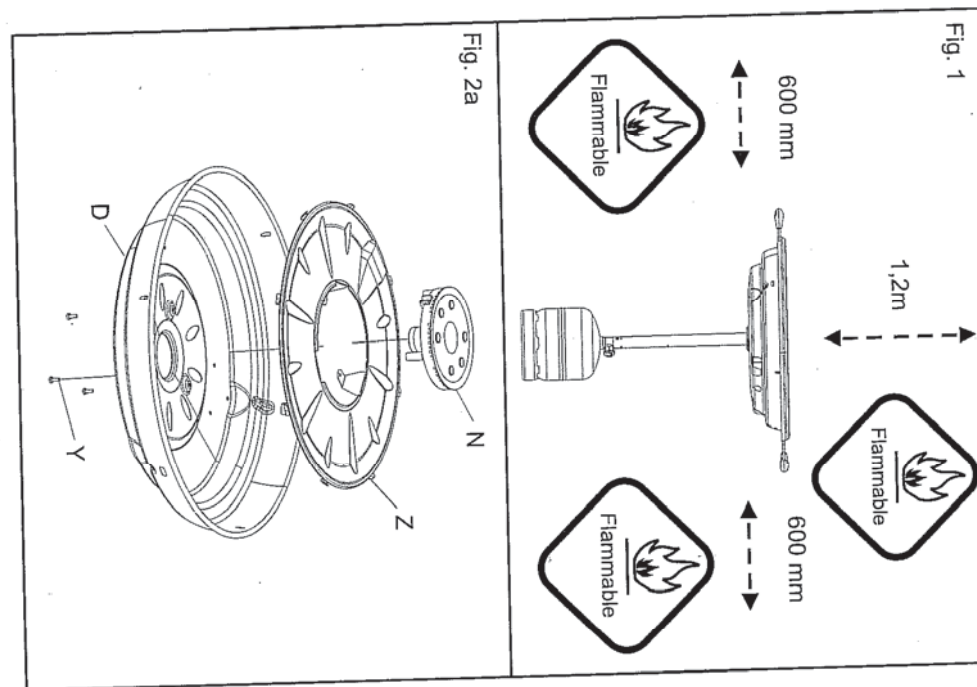


Fig. 9 Model 8300

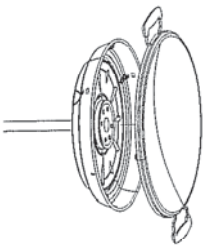


Fig. 10 Model 8310

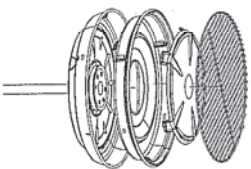


Fig. 11 Model 8320

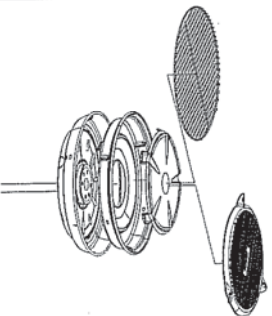


Fig. 12 Model 8330

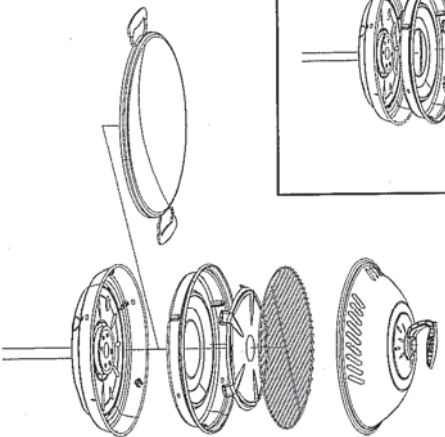


Fig. 13 Model 8340

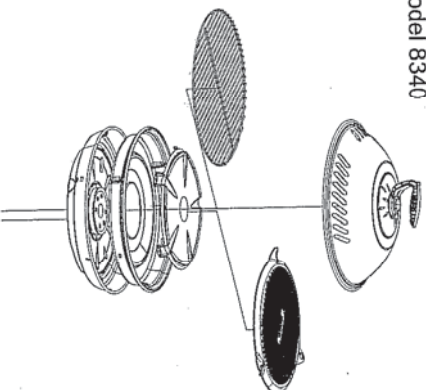


Fig. 14 Model 8350

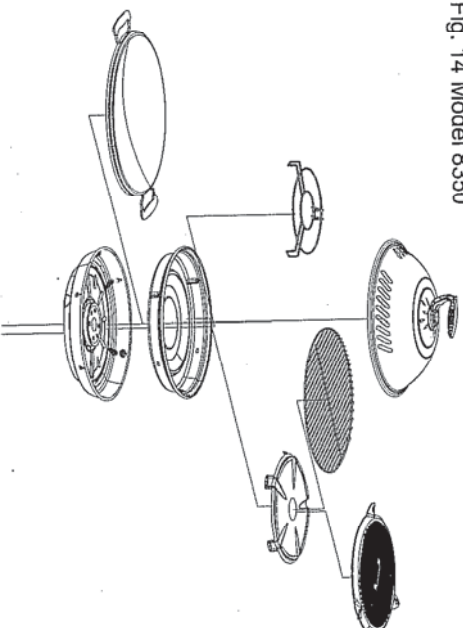


Fig. 3

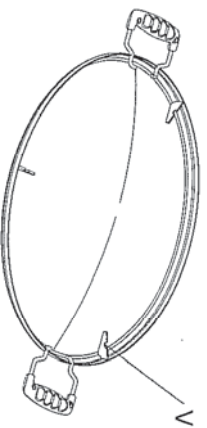


Fig. 4

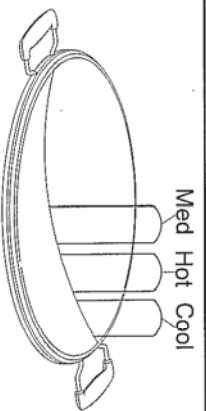


Fig. 5a

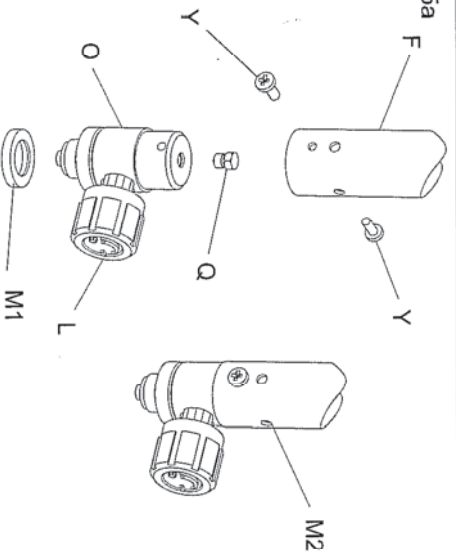


Fig. 5b

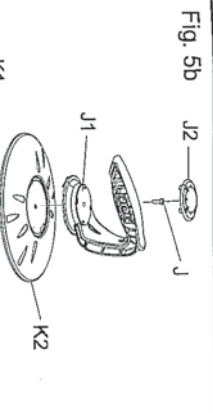


Fig. 5c

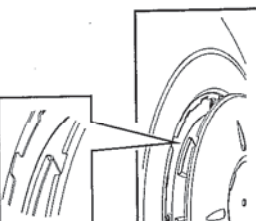


Fig. 6



Fig. 7

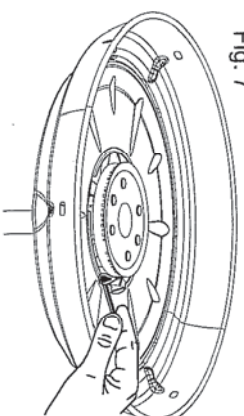


Fig. 8

