



LIVE THE BRAAI LIFE

CITI CHEF 50

MODEL No: 20162

28/37/50 mbar



USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE SI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0623 LEV13

CAUTION

For Outdoor use only!



This appliance may not be used in an exterior enclosed balcony, porch or entertainment area!

IMPORTANT

Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.

1. Introduction

- This appliance has been designed to be used for outdoor cooking, specifically on a patio.
- Various food types can be prepared on this appliance. The Citi Chef 50 is designed to utilize various cooking surfaces.
- Gas is supplied to the unit via a hose and regulator. The hose and regulator can be connected to a gas cylinder (Not supplied with the appliance).
- The unit is easy to switch on, and to operate (Described below in section 6) and the user can control the heat input with an adjustable valve.

2. General information

- This appliance complies with EN498:2012 and SANS 1539:2012
- This appliance may only be used with an approved hose and regulator (A 2.8kPa hose and regulator supplied with this unit in South Africa)
- **Warning:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, therefore do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for use outdoors only.
- Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 500mm in height and 350mm in width (including the regulator).
- Read the instructions before using the appliance.
- **Use outdoors only!**

Country of Use	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
Appliance Categories	I _{3+(28-30/37)}		I _{3B/P (37)}	I _{3B/P (30)}	I _{3B/P (50)}
Allowable gasses	Butane-G30	Propane-G31	Butane-G30, Propane-G31 or their mixture		
Gas Pressure	28-30 mBar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar (2.8 kPa for South Africa)	50 mbar
Jet Number (mm)	0.95		0.91	0.95	0.85
Nominal Usage	270 g/h				
Gross nom. heat input	3.7 kW				

Gas Supply Sources	An approved hose and regulator connected to a refillable gas container not exceeding 9kg and complying with local regulation in force
---------------------------	---

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

3. Safety Information

Hose

- **This appliance may only be used outdoors.**
- A hose and regulator is supplied with this appliance (South Africa Only)
- The hose must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas container.
- Do not use the appliance if it has a damaged or worn hose. Replace the hose.
- Do not use the appliance if it is leaking, damaged or which does not operate properly.

Gas Container

- Only use a cylinder that is approved by your countries regulations.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any sources of ignition such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Gas cartridges/refillable cylinders are to be used only in the upright position so as to ensure proper fuel withdrawal. Failure to adhere to this may cause liquid discharge from the gas container resulting in a dangerous operating condition.
- Do not try to remove the cylinder whilst the unit is in operation.
- The gas cylinder must be disconnected from the appliance after use or when in storage.

Assembly and use

- Use only on a firm level surface.
- Do not move the appliance during use.
- Should the Heat Shield, Fat Pan or Burner Pan become damaged in such a way that permanent contact between the Heat Shield and the Fat Pan occurs during use, do not use the appliance. Return it to your Cadac stockist for repair.
- Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm. (See Fig. 2)
- **Caution:** When using the appliance, we recommend the use of protective gloves when removing and applying the dome, as the dome handle may become hot.
- **Caution:** Accessible parts may become very hot, the use of protective gloves is recommended.
- Keep young children away from the appliance.
- **Use Outdoors Only**
- **NOTE!** If the appliance is used in windy conditions, the dome must be used as a wind shield, and placed in position as shown in Fig. 4.
- Do not modify the appliance. Modifying the appliance may be dangerous.
- Warning: Any cylinder not connected for use should not be stored within the appliance at any time.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Light back

- In the event of light back (where the flame burns back and ignites inside the burner or venturi housing), immediately turn off the gas supply by firstly closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. After the flame is extinguished, remove the regulator and check the condition of the seal; replace the seal if in doubt. Re-light the appliance as described in Section 6 below. Should the flame persistently light back, return the product to your authorised CADAC repair agent.

Leaks

- If there is a leak on your appliance (smell of gas), immediately close the control knob on the gas cylinder. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.
- The correct way is to smear the joints with soapy water. If a bubble or bubbles form then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply firstly by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water. If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection / repair.
- Check for leaks on the tailpiece of the valve and on the cylinder regulator fitting with gas open on cylinder but not open or switched on by the appliance control knob.



Fig. 1

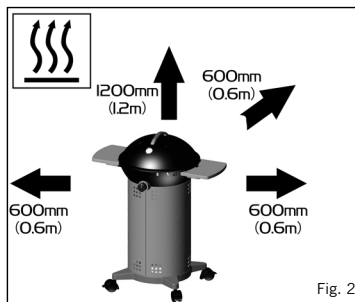


Fig. 2

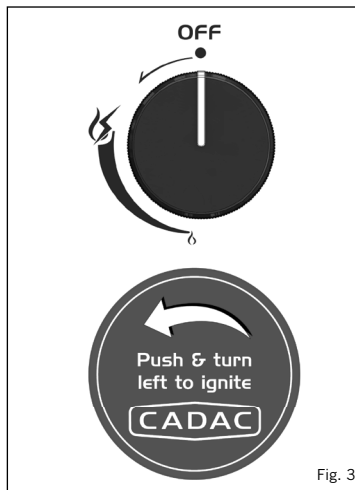


Fig. 3

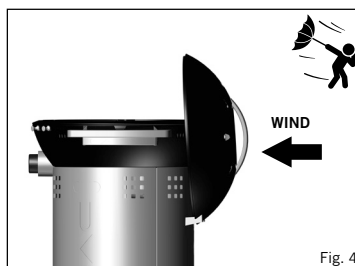
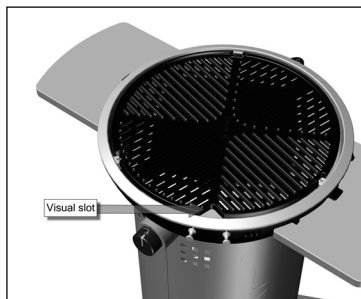


Fig. 4



Flame visibility check

- It is important to check that the flame is still burning once you have lit your appliance.
- To check for flame visibility, there is a visual slot on the BBQ grid. Flame visibility can also be viewed through the grid slots.
- For easy visibility, place the visual slot at the front (as shown).

4. Combos

Citi Chef 50 BBQ Combo (Product Code: 20162-20)

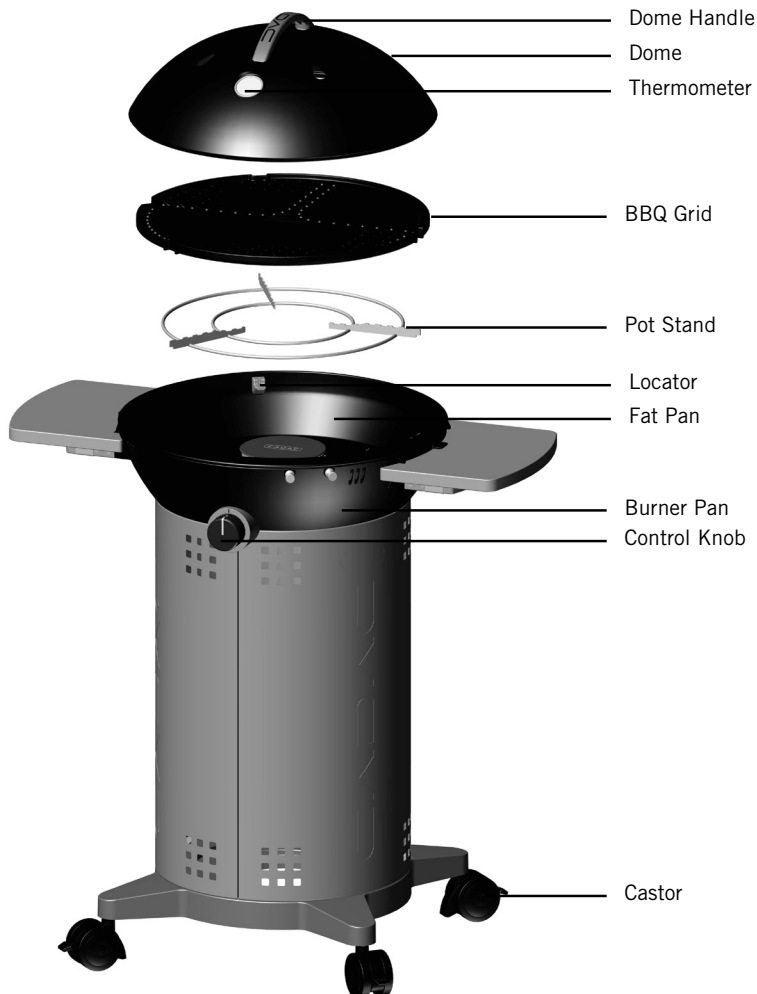


Fig. 6a

5. Fitting and Changing the Hose and Gas Cylinder

- **NOTE!** When installing the tailpiece, ensure it is held straight while tightening the tailpiece nut, in order to prevent a possible gas leak. Tighten with a suitable spanner. (Fig. 10)
- I 3B/P (30), I 3B/P (37) and I 3+ (28-30/37) Appliance categories: Fit the valve tailpiece onto the valve by screwing it on in an anti-clockwise direction. Push an approved hose onto the valve tailpiece until it is properly seated. On the other end, attach a suitable low pressure regulator (I3B/P (30) : 30 mbar G30/G31 configurations regulator; I3+(28-30/37): 28–30 mbar G30 regulator or 37 mbar G31 regulator); I3B/P(37): 37 mbar G30/G31 configurations regulators). Again making sure that the hose is well seated. The type of hose used shall comply with the relevant EN standard and local requirement. In South Africa the regulator used must comply with SANS 1537.
- I 3B/P (50) Appliance category: Screw a Hose with the correct threaded fittings on each end, onto the left hand ¼" BSP thread of the Valve. Attach a suitable 50 mbar G30/G31 low-pressure regulator on the other end of the hose. The hose used must comply with DIN 4815 part 2 or equivalent.

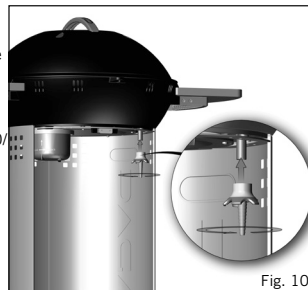


Fig. 10

- The hose length should be no less than 800mm and shall not exceed 1.5m. Check the manufacture date on the hose and replace when necessary or when national regulations require it.
- Do not twist or pinch hose. Ensure the hose does not come into contact with any surfaces that would become hot during use.
- Before fitting the regulator to a gas container, ensure that the seal on the regulator is in position and in good condition. This should be done with every connection and before every use.
- Before fitting your gas cylinder, ensure that the valves are all in the "OFF" position by turning the control knob clockwise to its stop.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any source of ignition such as naked flames or electric fires and away from other people.
- Making sure that the gas container is kept upright, screw the regulator onto the container until it is fully engaged. Hand-tighten only.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), close the cylinder valve immediately and follow the procedure to detect and stop a leak under Section 3. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside using soapy water only, which is applied to the joints. A formation of bubbles will indicate the gas leak.
- Check that all the connections are securely fitted and re-check with soapy water. If you cannot rectify the gas leak, do not use the appliance. Contact your local CADAC stockist for assistance.
- When changing a gas container, firstly close the container valve (if fitted) and then turn the control knob clockwise to its stop position.
- Ensuring that the flame is extinguished, unscrew the regulator. Refit a full container following the same precautions as described above.

6. Lighting the appliance

Precautions to observe before lighting.

- After prolonged storage, inspect the air holes in the valve cover for insects, which may affect gas flow. Inspect the inlet of the venturi for insects. After checking, refit all components into the prescribed position.

- **Use this appliance only on a firm level surface.**

Using the control knob

The control knob is fitted with two positive stop positions, one at low, and one at Ignite / High. This limits the adjustment of the flame to between these two points.

Lighting up using the Piezo Igniter

- To light up the appliance using the piezo igniter, push in and turn the control knob in an anti-clockwise direction until you hear a click. If the gas does not ignite on the first spark, push in, and turn the control knob fully clockwise. Try again, by pushing in and turning the control knob anti-clockwise until you hear a click. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by pushing in the control knob, and turning it fully clockwise. Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner pan assembly escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one or two seconds.

Lighting up using a BBQ lighter

- When starting cold, the appliance may be lit from the top prior to fitting the desired cooking surface onto the fat pan. When lighting up a hot appliance however, it is recommended that this be done by sticking barbecue lighter through one of the Vent Holes underneath the Burner, until it is in line with the burner(DO NOT place the BBQ lighter through the large hole directly underneath the burner). Ignite the BBQ lighter. Whilst the BBQ lighter is lit, push in and turn the control knob anti-clockwise to light the burner.

General

- Once the appliance is lit, the flame intensity may be adjusted by turning the valve knob anti-clockwise to reduce the flame, or clockwise to increase the flame.
- The fully closed position is at the furthest clockwise position. To rotate the valve from the fully closed position it is necessary to first depress the knob just enough to move out of the lock mechanism. While holding the knob in, turn it in an anti-clockwise direction. Once the spindle has moved out of the lock position it is no longer necessary to keep the control knob depressed and it can be rotated freely to the desired flame setting.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.

- Do not move the appliance when in use as, apart from being an unsafe practice, to move the appliance whilst lit, may cause flaring.
- After use, first close the valve on the gas container (where applicable). When the flame has extinguished, close the valve on the appliance by pushing in and turning the control knob fully clockwise.

7. Using the Appliance and its cooking surfaces

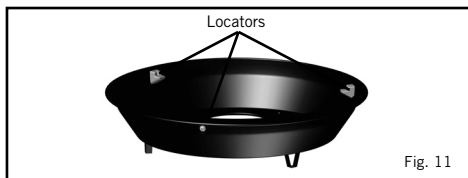
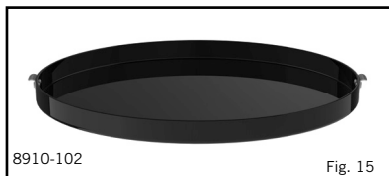


Fig. 11



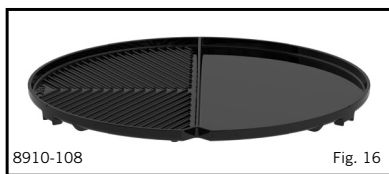
BBQ Grid (Fig. 13)

- The BBQ grid locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 11).
- Available as an additional accessory and spare
- Ceramic non-Stick coated cooking surface
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- Ideal for grilling meat, fish, chicken and vegetables
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the BBQ Grid.



Chef Pan (Fig. 15)

- The Chef Pan locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 11).
- Available as an additional accessory and spare (not included)
- Ceramic non-Stick coated cooking surface.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- **WARNING:** When pre-heating, do not use the Chef Pan on a high flame setting with the dome for more than 15 minutes as this can damage the non-stick coating and the Pan .
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Chef Pan.



BBQ @ Plancha (Fig. 16)

- The BBQ Plancha gives maximum versatility with open grill BBQ on one side and flat grill pan on the other.
- Available as an additional accessory and spare (not included)
- The ceramic coated top is easy to use and clean.
- A convenient carry bag is included.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the BBQ Plancha.



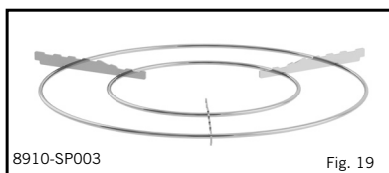
Enamel Roast Pan (Fig. 17)

- Available as an additional accessory and spare (not included)
- Porcelain enamel-coated cooking surface
- Ideal for preparing roast chicken, lamb, vegetables, etc.
- Porcelain enamel-coated cooking surface
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Roast Pan.



Pizza Stone (Fig. 18)

- Available as an additional accessory and spare (not included)
- 10mm thick baking stone that can withstand temperatures of up to 500°C
- Includes nickel-plated wire holder.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the baking Stone. Please read pizza stone manual carefully before use.



Pot Stand (Fig. 19)

- Nickel-plated pot stand, to support most standard size pots.
- Available as an additional accessory and spare.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Pot Stand.

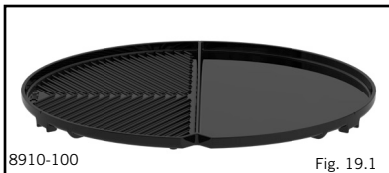


Fig. 19.1

Grill2Braai (Fig. 19.1)

- Available as an additional accessory and spare (not included).
- The Grill2Braai locates on three die-cast locators in the fat pan (Fig. 11).
- Ceramic non-Stick coated cooking surface.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- The flat half is ideal for cooking fish, breakfasts, and pancakes, whilst the ribbed half is ideal for grilling meat, fish, chicken, and vegetables.
- A convenient carry bag is included with this cooking surface.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Grill2Braai.

IMPORTANT! To ensure validity of your warranty, use only dedicated CADAC cooking surfaces

NOTE! Always use the wind shield if you use the appliance in windy conditions

8. General Maintenance

- The onus of maintaining this appliance solely rests on the consumer from date of purchase. This appliance does not require scheduled maintenance.

Replacing a Blocked Jet:

- Your Citi Chef is fitted with a specific size jet to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the jet become blocked, this may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the jet with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.
- **To replace the jet:** Pull the back panel out using the handle (Fig 20) Remove the dome, BBQ grid, pot stand and any other loose items from the appliance. Now unscrew the 3 screws from underneath the appliance as shown in Fig 21, this will loosen the burner. Now remove the burner gently by lifting it out (Fig22), NOTE that it is attached to the piezo ignition wire. DO NOT yank the burner out otherwise you risk snapping the piezo ignition wire from your appliance. Gently lay the burner to the side, this will reveal the jet (Fig 23). The jet can now be removed using a suitable spanner. Do not use pliers on the jet as this may damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not over tighten as this may damage the jet.
- Reverse the above procedure to re-assemble the unit.

Replacing the Hose:

- The fitting of a hose is described in Section 4 - Fitting and replacing the hose and gas cylinder.



Fig. 20

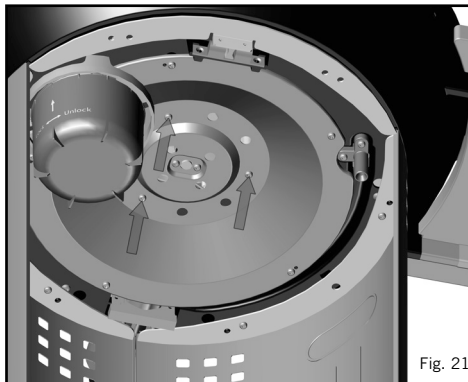
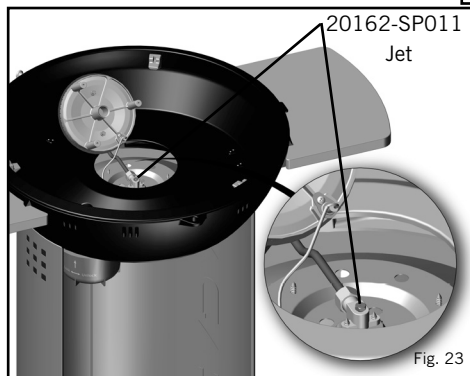
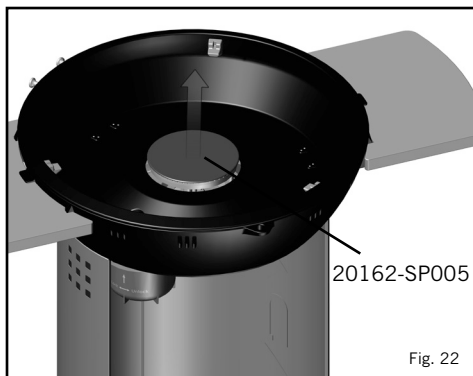


Fig. 21



9. Cleaning

- **Note:** For Parts Reference (See Section 7)
- **BBQ:** Remove the fat from the moat at the bottom of the Fat Pan. Wash the grid in warm water with non-abrasive detergent after wiping off any excess fat left after cooking.
- **BBQ Lid:** Wash the BBQ Lid in warm water using a suitable non-abrasive detergent. Do not use sharp metal objects or abrasive detergents, as this will damage the surface coating.
- **Note:** For stubborn stains, oven cleaner may be used.
Care of Ceramic non-Stick Cooking surfaces:
- The ceramic non-stick cooking surfaces are coated with a ceramic non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Nevertheless, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, ceramic non-stick cooking.
- Use only low or medium heat settings to help retain the valuable nutrients in the food and maintain the ceramic non-stick surface.
- The ceramic non-stick coating can easily be damaged by the use of metal cooking utensils.
- **Important! It is recommended that only plastic or wooden utensils be used when cooking.**
- Do not overheat the ceramic non-stick cooking surfaces and always add a little cooking oil to the surface before use.
- **Always allow the ceramic non-stick surfaces to cool before immersing it in water.**
- The ceramic non-stick coating is perfectly safe in the dishwasher, but the ceramic non-stick surface is so easy to clean that a quick hand-wash does the trick. **The use of abrasive detergents is not recommended, as this will permanently damage the ceramic non-stick surface.**
- After cleaning recondition the surface with a light wipe of vegetable oil.
- After every use, remove the fat from the fat pan and clean as described for the BBQ above.
- **Drip cup:** Turn the drip cup clockwise to unlock and remove from the BBQ. Wash in warm water using a suitable non-abrasive detergent. Do not use sharp metal objects or abrasive detergents. Turn anti-clockwise to fasten the drip cup back onto the BBQ.

10. Storing and Carrying

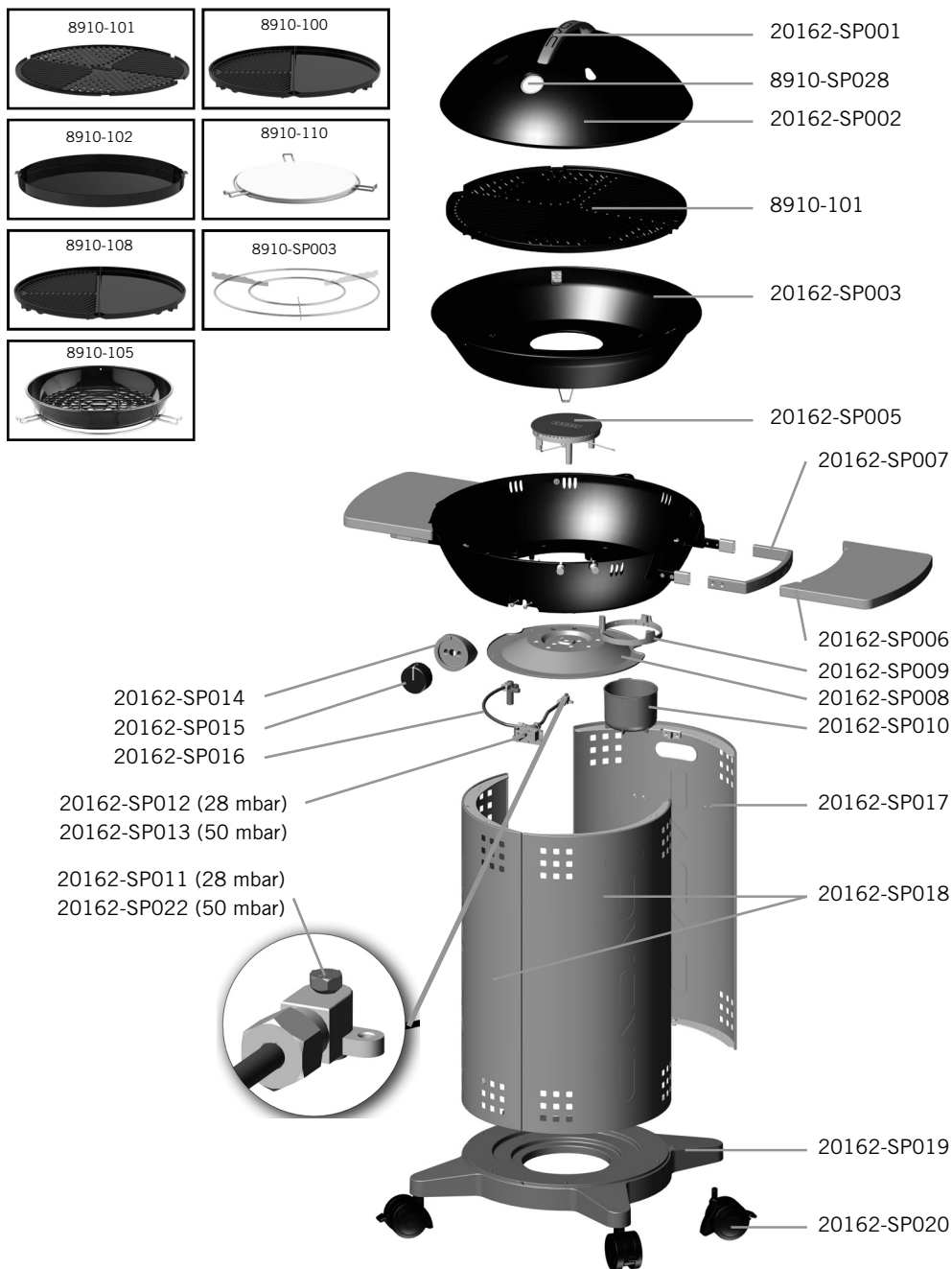
- BBQ Lid fits on the rear of the bag with the support straps that are provided.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks referred to in Sections 5 & 8 have not isolated any problem, the Venturi may be blocked. A blocked Venturi would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove the burner as described under Section 8 - general maintenance, and to check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the venturi.

11. Returning the appliance for repair or service.

- Do not modify the appliance, as this could be dangerous.
- If you cannot rectify a fault by following these instructions, contact your local CADAC distributor for details on how to return the product for attention.
- Your CADAC Citi Chef is guaranteed by CADAC for a period of 5 years against factory fault.

12. Spares and Accessories

- Always use genuine CADAC spares as they have been designed to give optimum performance.



VORSICHT

Nur im Außenbereich verwenden! Dieses Gerät darf nicht in umschlossenen Räumen (wie z. B. Balkon, Veranda oder Bewirtungsbereich) verwendet werden!



WICHTIG

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, bevor Sie den Gasbehälter anschließen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

1. Einführung

- Diese Gerät wurde für den Außenbereich, speziell für die Terrasse, entwickelt.
- Verschiedene Lebensmittel können auf diesem Gerät zubereitet werden. Der Citi Chef 50 kann mit verschiedenen Grilloberflächen genutzt werden.
- Schlauch und Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) werden an die Gasflasche angeschlossen, und Gas wird so mit dem Gerät verbunden.
- Das Gerät ist einfach einzuschalten und zu betreiben (dies wird unten in Abschnitt 6 beschrieben), und der Benutzer kann die Wärmezufuhr mit einem Regler kontrollieren.

2. Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät entspricht den Normen EN498:2012, EN484:1997 und SANS 1539:2012. BS EN 498:2012,
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler verwendet werden.
- **Warnung:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Darf nur mit einer Gasflasche verwendet werden, die nicht höher ist als 500 mm in der Höhe und 350mm in der Breite (einschließlich des Reglers).
- Gasgeräte benötigen für effiziente Leistung ausreichend Belüftung, um die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten. Deshalb darf das Gerät nicht in unbelüfteten Bereichen betrieben werden. Es ist nur zur Verwendung im Freien vorgesehen.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- **Nur im Außenbereich verwenden!**

Verwendungsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK	
Geräteklassen	I ₃ +(28-30/37)		I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (50)
Zulässige Gase	Butan-G30	Propan-G31	Butan-G30, Propan-G31 oder deren Gemisch		
Betriebsdrücke	28-30 mbar	37 mbar	37 mbar	28-30 mbar (Südafrika 2.8 kPa)	50 mbar
Anzahl Düsen (mm)	0.95		0.91	0.95	0.85
Nenn-Verbrauch	270 g/h				
Nominale Bruttowärmezufuhr	3.7 kW				

Gasversorgungsquellen	zugelassener Schlauch und Regler, an einen nachfüllbaren Gasbehälter angeschlossen (nicht mehr als 9 kg); unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften.
-----------------------	--

Landesnamen und Abkürzungen:

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

3. Sicherheitsinformationen

Schlauch

- **Dieses Gerät darf nur im Außenbereich verwendet werden.**
- Vor jeder Verwendung und vor dem Anschließen an den Gasbehälter muss der Schlauch auf Verschleißspuren oder Beschädigungen überprüft werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Schlauch beschädigt oder verschlissen ist. Tauschen Sie den Schlauch aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es Undichtigkeiten oder Beschädigungen aufweist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Gasbehälter

- Verwenden Sie nur Gasflaschen, die in Ihrem Land zugelassen sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort angeschlossen oder ausgewechselt wird, vorzugsweise im Außenbereich, fern von Entzündungsquellen wie zum Beispiel offenen Flammen, Kontrollflammen, elektrischen Heizgeräten sowie von anderen Personen.
- Gasbehälter von Hitze und Flammen fernhalten. Nicht auf einem Herd oder anderen heißen Oberflächen abstellen.
- Gaspatronen/nachfüllbare Flaschen dürfen nur in aufrechter Position verwendet werden, damit eine ordnungsgemäße Brennstoffentnahme gewährleistet ist. Nichteinhaltung kann zum Austreten von Flüssigkeit aus dem Gasbehälter führen, was gefährliche Betriebsbedingungen zur Folge haben kann.
- Versuchen Sie nicht, die Gasflasche zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Die Gasflasche muss nach dem Gebrauch und bei der Lagerung vom Gerät getrennt werden.

Aufbau und Verwendung

- Nur auf festem, ebenem Untergrund betreiben.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden.
- Wenn Hitzeschild, Fettpfanne oder Brennerpfanne derart beschädigt werden, dass beim Betrieb permanenter Kontakt zwischen dem Hitzeschild und der Fettpfanne entsteht, darf das Gerät nicht verwendet werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu Ihrem CADAC-Vertriebshändler.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien betrieben wird. Mindestsicherheitsabstände: über dem Gerät 1,2 m. Hinten und an den Seiten 600 mm. (Siehe Abb. 2)
- **Vorsicht:** Wenn das Gerät in Betrieb ist, empfehlen wir die Verwendung von Schutzhandschuhen beim Abnehmen und Aufsetzen des Deckels. Der Handgriff des Deckels kann heiß werden.
- **Vorsicht:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Es wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu verwenden.
- Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- **Nur im Außenbereich verwenden**
- **HINWEIS!** Wenn das Gerät bei windigem Wetter verwendet wird, muss der Deckel als Windschutz genutzt und in eine Position wie in Abb. 4 dargestellt gebracht werden.

Flammenrückschlag

- Im Falle eines Flammenrückschlags (wenn die Flamme zurückschlägt und sich das Gas im Brenner oder Venturigehäuse entzündet), müssen Sie sofort das Gas abdrehen, indem Sie zuerst das Regelventil am Gasbehälter und anschließend das Ventil am Gerät schließen. Wenn die Flamme erloschen ist, den Regler entfernen und den Zustand der Dichtung prüfen. Im Zweifelsfall die Dichtung erneuern. Entzünden Sie das Gerät wieder, wie untenstehend in Abschnitt 6 beschrieben. Falls die Flamme nach wie vor zurückschlägt, ist das Gerät zu einem autorisierten CADAC-Reparaturdienst zu bringen.

Lecks

- Im Falle eines Lecks an Ihrem Gerät (Gasgeruch) sofort den Drehknopf an der Gasflasche schließen. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks prüfen wollen, machen Sie dies bitte im Freien. Versuchen Sie nicht, Lecks mit Hilfe einer Flamme ausfindig zu machen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser.
- Bestreichen Sie die Verbindungsstellen mit Seifenwasser. Wenn sich Blasen bilden, deutet dies auf ein Gasleck hin. Drehen Sie die Gasversorgung sofort ab, indem Sie zuerst das Regelventil am Gasbehälter und anschließend das Ventil am Gerät schließen. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf ordnungsgemäßen Zustand. Prüfen Sie erneut mit Seifenwasser. Wenn weiterhin ein Gasleck auftritt, bringen Sie das Gerät zur Inspektion/Reparatur zu Ihrem autorisierten CADAC-Fachhändler.
- Überprüfen Sie die Anlage auf Lecks am Schlauchstutzen beim Ventil und am Regler der Gasflasche. Dabei ist der Gashahn an der Flasche geöffnet, der Regler am Gerät jedoch geschlossen.



Abb. 1

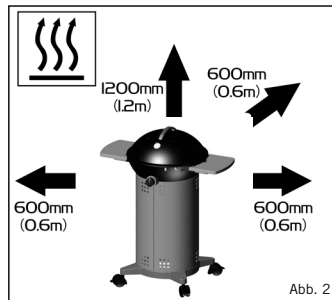


Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

4. Kombinationen

Citi Chef 50 BBQ Grill (Produktcode: 20162-20)

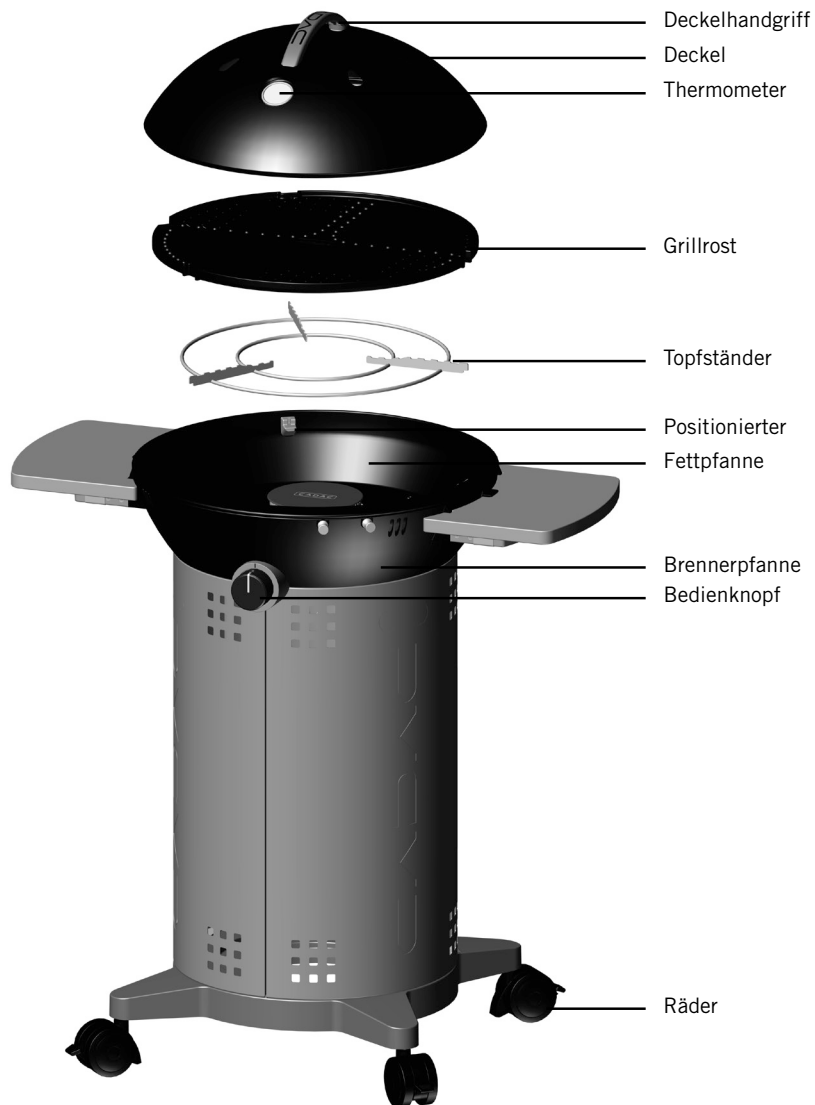


Abb. 5a

5. Anbringen und Auswechseln des Schlauchs und der Gasflasche

- Geräteklasse I 3B/P (50): Schrauben Sie einen Schlauch mit korrekten Gewindeanschlüssen an beiden Enden auf das viertelzöllige BSP Linksgewinde am Ventil. Bringen Sie am anderen Ende des Schlauchs einen geeigneten 50 mbar Niederdruck-Regler an. Die Schlauchleitung verwendet werden, müssen mit DIN 4815 Teil 2 oder gleichwertig erfüllen.
- Die Schlauchlänge soll nicht weniger als 800 mm betragen und 1,5 m nicht übersteigen. Prüfen Sie das Verfallsdatum am Schlauch und ersetzen Sie ihn falls erforderlich bzw. wenn nationale Vorschriften dies vorschreiben.
- Den Schlauch nicht verdrehen oder quetschen. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht in Kontakt mit Oberflächen kommt, die beim Betrieb heiß werden.
- Bevor Sie den Regler an einen Gasbehälter anschließen, müssen Sie sicherstellen, dass die Dichtung am Regler guten Sitz hat und in gutem Zustand ist. Dies muss bei jedem Anschließen und vor jeder Verwendung geschehen.
- Bevor Sie die Gasflasche anschließen, stellen Sie sicher, dass alle Ventile geschlossen sind. Drehen Sie dazu den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Stellen Sie sicher, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort angeschlossen oder ausgewechselt wird, vorzugsweise im Außenbereich, fern von Entzündungsquellen wie zum Beispiel offenen Flammen, Kontrollflammen, elektrischen Heizgeräten sowie von anderen Personen.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter in aufrechter Position ist, und schrauben Sie den Regler auf den Behälter, bis er vollständig befestigt ist. Nur handfest anziehen.
- Im Falle eines Lecks an Ihrem Gerät (Gasgeruch) sofort den Drehknopf am Gasbehälter schließen und das in Abschnitt 3 beschriebenen Verfahren zum Aufspüren und Schließen von Lecks ausführen. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen wollen, müssen Sie dies im Freien mit Seifenwasser tun, welches auf die Verbindungen aufgebracht wird. Bilden sich Blasen, so deutet dies auf ein Gasleck hin.
- Überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse fest angezogen sind, und wiederholen Sie die Prüfung mit der Seifenlauge. Falls Sie das Gasleck nicht ausfindig machen können, darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren CADAC-Vertriebshändler.
- Wenn Sie einen Gasbehälter auswechseln, schließen Sie zunächst das Ventil am Behälter (falls montiert), und drehen Sie dann den Bedienknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme erloschen ist, und schrauben Sie den Regler ab. Schließen Sie einen vollen Behälter an. Beachten Sie dabei die oben beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen.

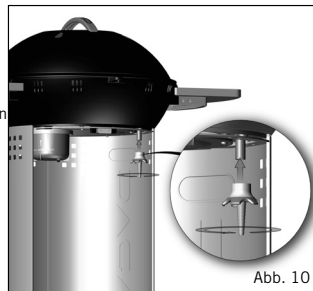


Abb. 10

6. Entzünden des Geräts

Vor dem Entzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

- Nach längerer Lagerung müssen die Luftlöcher im Ventildeckel daraufhin überprüft werden, ob der Gasstrom durch Insekten beeinträchtigt wird. Überprüfen Sie den Einlass des Venturis auf Insekten. Bringen Sie nach diesen Überprüfungen alle Komponenten wieder in ihre vorgeschriebene Position.
- **Das Gerät darf nur auf einem stabilen, ebenen Untergrund verwendet werden.**
Verwendung des Bedienknopfes
Der Bedienknopf hat zwei positive Endpositionen: Kleine Flamme und Anzünden / große Flamme. Dadurch wird die Einstellung der Flamme auf den Bereich zwischen diesen beiden Punkten eingeschränkt.
- *Entzünden mit dem Piezo-Anzünder*
Um das Gerät mit dem Piezo-Anzünder zu entzünden, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Wenn sich das Gas nicht innerhalb der ersten zwei bis drei Sekunden entzündet hat, müssen Sie das Regelventil schließen, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Warten Sie ca. dreißig Sekunden, damit Gas, das sich ggf. in der Brennerpfanne angesammelt hat, entweichen kann. Wiederholen Sie erforderlichenfalls den oben beschriebenen Vorgang, bis sich die Flamme entzündet. Die Flamme sollte sich normalerweise innerhalb der ersten ein bis zwei Sekunden entzünden.
- *Entzünden mit einem Grillanzünder*
Wenn das Gerät kalt ist, kann es von oben entzündet werden, bevor die gewünschte Kochoberfläche auf die Fettpfanne montiert wird. Beim Entzünden des Geräts im heißen Zustand wird jedoch empfohlen dies zu tun, indem ein Grillanzünder so weit durch eine der Belüftungsöffnungen unterhalb des Brenners gesteckt wird, bis er mit dem Brenner auf gleicher Höhe ist. (Stecken Sie den Grillanzünder NICHT durch die große Öffnung direkt unterhalb des Brenners.) Zünden Sie den Grillanzünder. Drücken Sie, während der Grillanzünder brennt, den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Brenner zu entzünden.

Allgemeines

- Wenn die Flamme entzündet ist, kann die Intensität der Flamme durch Drehen des Bedienknopfes eingestellt werden: gegen den Uhrzeigersinn zum Reduzieren der Flamme, bzw. mit dem Uhrzeigersinn zum Hochregeln der Flamme.
- Am Anschlag im Uhrzeigersinn ist das Ventil vollständig geschlossen. Um das Ventil aus der vollständig geschlossenen Position zu drehen, muss der Knopf zuerst so weit eingedrückt werden, dass sich die Verriegelung löst. Drehen Sie den eingedrückten Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn. Sobald die Verriegelung gelöst ist, ist es nicht mehr nötig, den Knopf gedrückt zu halten. Er kann jetzt frei bis zur gewünschten Flammeneinstellung gedreht werden.
- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zum Aufflackern kommen, wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist. Regeln Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Flackern aufhört.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Abgesehen davon, dass dies gefährlich ist, kann das Bewegen des Geräts während des Betriebs zum Aufflackern führen.
- Nach der Verwendung schließen Sie zuerst das Ventil am Gasbehälter (falls zutreffend). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Ventil am Gerät, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

7. Verwenden des Geräts und seiner Kochoberflächen

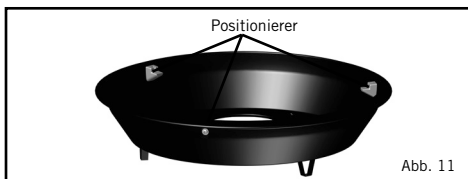


Abb. 11

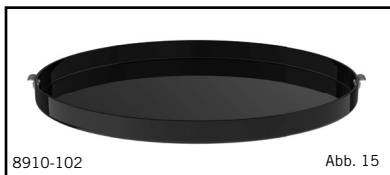


8910-101

Abb. 13

Grillrost (Abb. 13)

- Der Grillrost ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 11).
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil
- GreenGrill-Keramikbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die GreenGrill-Keramikbeschichtete beschädigen würden.
- Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des BBQ-Grills.

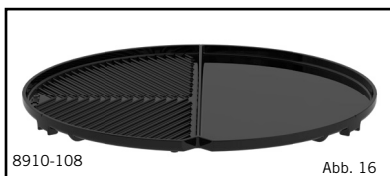


8910-102

Abb. 15

Kochpfanne (Abb. 15)

- Die Kochpfanne ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 11).
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- Antihafbeschichtete Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen würden.
- **WARNUNG:** Benutzen Sie die Kochpfanne beim Vorheizen nicht länger als 15 Minuten mit der Haube, da dies die Antihafbeschichtung und die Pfanne beschädigen kann.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Kochpfanne.



8910-108

Abb. 16

BBQ Plancha (Abb. 16)

- Der Grill Plancha sorgt für maximale Vielseitigkeit mit offenem Grill BBQ auf der einen Seite und flachen Grillpfanne auf der anderen.
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- Die keramisch beschichtete Spitze ist leicht zu bedienen und zu reinigen.
- Ein praktischer Tragetasche ist im Lieferumfang enthalten.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Grill Plancha.



8910-105

Abb. 17

Röstpfanne (Abb. 17)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- Porzellanemailierte Kochoberfläche
- Ideal zum Zubereiten von Brathähnchen, Lamm, Gemüse usw.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Röstpfanne.

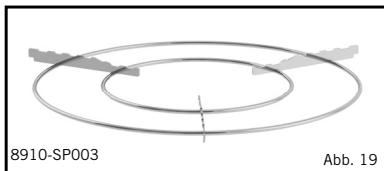


8910-110

Abb. 18

Pizzastein (Abb. 18)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- 10 mm dicker Backstein, der Temperaturen von bis zu 500°C standhält
- Mit einem Handgriff aus vernickeltem Draht
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Backsteins.

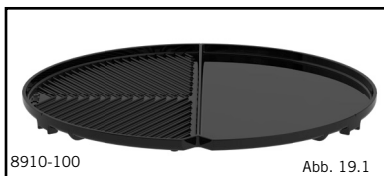


8910-SP003

Abb. 19

Topfständer (Abb. 19)

- Vernickelter Topfständer für die meisten Standard-Topfgrößen
- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Topf-Untersetzers.



8910-100

Abb. 19.1

Grill @ Braai (Abb. 19.1)

- Verfügbar als zusätzliches Zubehör und Ersatzteil (nicht im Lieferumfang)
- Der Grill 2 Braai ruht auf drei Druckguss-Positionierern in der Fettpfanne (Abb. 11).
- GreenGrill-Keramikbeschichtung Kochoberfläche
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen würden.
- Die flache Hälfte ist ideal zum Zubereiten von Fisch, Frühstück und Pfannkuchen geeignet, während die gerippte Hälfte ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse geeignet ist.
- Diese Kochoberfläche wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des **Grill @ Braai**.

- **WICHTIG!** Benutzen Sie nur die vorgesehenen CADAC-Kochoberflächen, um die Gültigkeit der Garantie nicht zu gefährden.
- **HINWEIS!** Verwenden Sie immer den Windschutz, wenn Sie das Gerät bei windigen Wetter benutzen.

8. Allgemeine Wartung

- Die Last der Wartung dieses Geräts liegt ab dem Tag des Kaufs einzig beim Verbraucher. Dieses Gerät bedarf keiner planmäßigen Wartung.
- Austausch einer verstopften Düse:
- Ihr Citi Chef ist mit einer Düse in spezieller Größe ausgestattet, um die korrekte Gasmenge zu regulieren.
- Verstopft die Bohrung in der Düse, kann dies dazu führen, dass sich nur eine kleine oder gar keine Flamme bildet. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel o. Ä. zu reinigen, da dies die Bohrung beschädigen und den sicheren Betrieb des Geräts gefährden könnte.
- Um die Düse zu tauschen ziehen Sie die Rückwand mit dem Griff heraus (abb. 20). Entfernen Sie den Deckel, das Grillrost, den Topfständer sowie die anderen losen Gegenstände aus dem Gerät. Schrauben Sie nun die 3 Schrauben unterhalb des Gerätes ab, wie in Abb. 21 gezeigt, dadurch wird der Brenner gelöst. Entfernen Sie den Brenner vorsichtig, indem Sie ihn herausnehmen (Abb. 22). **HINWEIS,** der Piezodräht ist am Brenner befestigt, bitte vorsichtig herausnehmen, ohne den Piezodräht zu beschädigen. Legen Sie den Brenner vorsichtig zur Seite (Abb. 23). Die Düse kann nun mit einem geeigneten Schraubenschlüssel entfernt werden. Verwenden Sie keine Zange, um die Düse nicht zu beschädigen. Schrauben Sie die neue Düse ein. Achtung, nicht zu fest drehen, um die Düse nicht zu beschädigen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Austausch des Schlauchs
- Das Anbringen eines Schlauchs wird in Abschnitt 5 - Anbringen und Auswechseln des Schlauchs und der Gasflasche - beschrieben.



Abb. 20

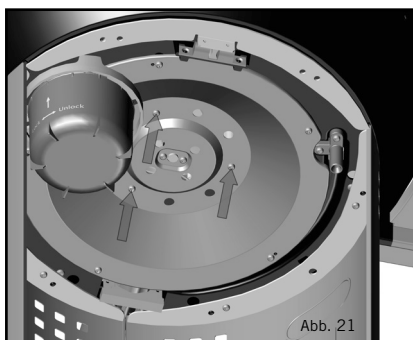


Abb. 21

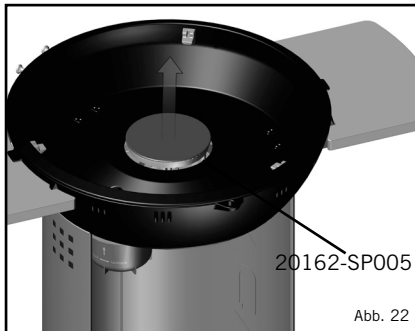


Abb. 22

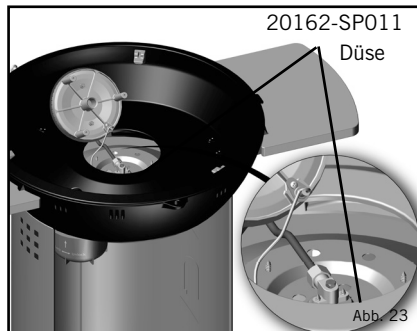


Abb. 23

9. Reinigung

- **Hinweis:** Zu den Komponenten und ihrer Bezeichnung (siehe Abschnitt 7)
- **Grillrost:** Entfernen Sie das Fett aus der Rinne im Boden der Fettpfanne. Wischen Sie nach dem Kochen verbliebenes überschüssiges Fett ab mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel in warmem Wasser.
- **Deckel:** Waschen Sie den BBQ-Deckel mit einem geeigneten nicht scheuernden Reinigungsmittel in warmem Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Metall-Gegenstände oder Scheuermittel, denn diese würde die Oberflächenbeschichtung beschädigen.
- **Hinweis:** Für hartnäckige Flecken kann Ofenreiniger verwendet werden.
- Pflege der keramikbeschichteten Kochoberflächen:
- Die Kochoberflächen sind mit einer speziellen Keramikbeschichtung beschichtet, der mit großem Erfolg bei einigen der weltbesten Kochgeräte verwendet wird. Dennoch kann sorgfältige Behandlung Ihnen zusätzliche Jahre gesunden, problemlosen, anbrennfreien Kochens schenken.
- Verwenden Sie nur niedrige oder mittlere Hitzeinstellungen, um die wertvollen Nährstoffe in den Nahrungsmitteln zu erhalten und die antihafbeschichteten Kochoberflächen instand zu halten.
- Die Keramikbeschichtung kann durch die Verwendung metallener Kochutensilien leicht beschädigt werden.
- **HINWEIS! Es wird empfohlen, zum Kochen nur Utensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden.**
- Überhitzen Sie die antihafbeschichteten Kochoberflächen nicht, und tragen Sie vor der Verwendung immer ein wenig Speiseöl auf die Oberfläche auf.
- **Lassen Sie die keramikbeschichteten Oberflächen immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.**
- Die Keramikbeschichtung ist absolut Geschirrpülfest, aber die keramikbeschichtete Oberfläche ist so einfach zu reinigen, dass eine schnelle Handwäsche es auch tut. **Die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel wird nicht empfohlen, weil dadurch die Keramikbeschichtung dauerhaft beschädigt wird.**
- Nach dem Reinigen die Oberfläche durch Bestreichen mit etwas Pflanzenöl auffrischen.
- Nach jeder Verwendung das Fett aus der Fettpfanne entfernen und diese, wie oben für das BBQ beschrieben, reinigen.
- Fettauffangschale: Drehen Sie die Fettauffangschale im Uhrzeigersinn um diese zu entsperren, entfernen Sie diese. Waschen Sie die Fettauffangschale in warmen Seifenwasser. Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände oder Scheuermittel. Drehen Sie die Fettauffangschale gegen den Uhrzeigersinn, um die Fettauffangschale wieder auf dem Grill zu befestigen.

10. Aufbewahrung und Transport

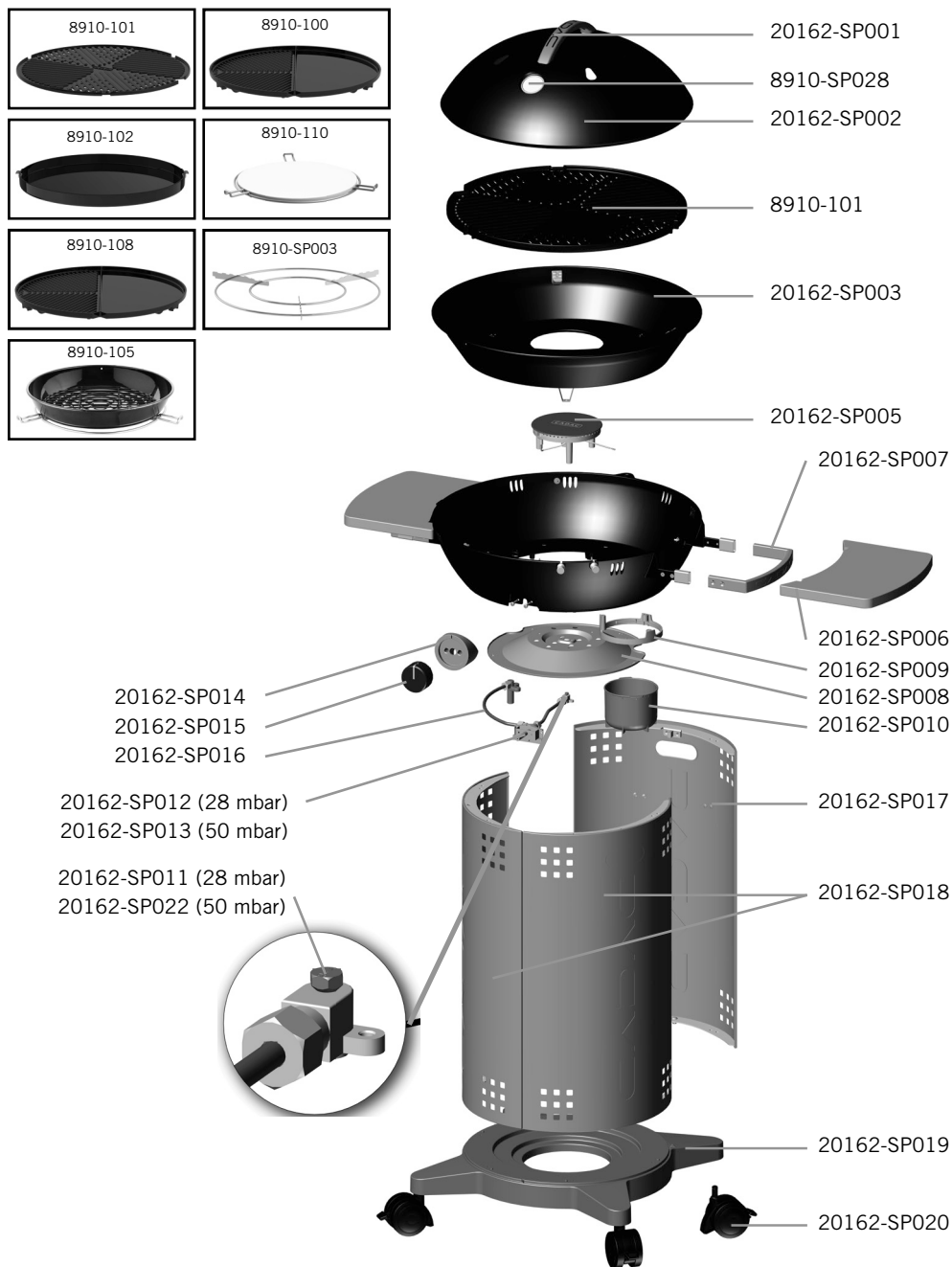
- Sollte das Gerät nach der Aufbewahrung unnormal arbeiten und alle in den Abschnitten 5 und 8 aufgeführten Prüfungen nicht die Ursache des Problems aufgezeigt haben, kann das Venturi blockiert sein. Ein blockiertes Venturi würde sich in einer schwächeren gelblichen Flamme oder in extremen Fällen darin äußern, dass überhaupt keine Flamme brennt. Unter diesen Umständen wird es erforderlich sein, den Brenner wie in Abschnitt 8 - Allgemeine Wartung - beschrieben, auszubauen und eventuelle Verschmutzungen, die sich im Venturi angesammelt haben, gründlich zu beseitigen.

11. Das Gerät zur Reparatur oder zur Inspektion einliefern

- Modifizieren Sie das Gerät nicht, denn das könnte gefährlich sein.
- Wenn es nicht gelingt, einen Fehler anhand dieser Anleitung zu beheben, erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen CADAC-Vertriebshändler danach, wie das Produkt zur Reparatur eingeliefert werden kann.
- Ihr CADAC Carri Chef wird von CADAC mit einer Garantie von 5 Jahren gegen werksseitige Fehler geliefert.

12. Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie immer Originalersatzteile von CADAC, denn diese sind für optimale Funktion ausgelegt.



**CADAC INTERNATIONAL**

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

CADAC UK

1 Open Barn
Backridge Farm Business Centre
Twitter Lane, Bashall Eaves
Clitheroe, BB7 3LQ, UK
Tel: +44 333 200 0363
Email: info@cadacuk.com
www.cadacinternational.com

CADAC NEW ZEALAND

Riverlea Group (Pty) Ltd
2A Maui Street, Pukete,
Hamilton 3200, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Email: sales@riverleagroup.co.nz
www.riverleagroup.co.nz

CADAC IRAN

Robin Bazarganan Carin Co.
Unit D, 6th Floor, Negin Zafar
Building, No.1327,
Shariati Street, Tehran, Iran
Tel: +98 21 276 00 781
Mail: info@cadac.ir

CADAC MALAYSIA

Katrin BJ SDN BHD (90816-M)
No 12, Jalan TP2, Taman
Perindustrian SIME UEP,
47600 Subang Jaya, Selangor
Darul, Ehsan, Malaysia.
Tel (603) 8023 3939
info@katrinbj.com

CADAC MOZAMBIQUE

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

CADAC MONTENEGRO

Cetinjski put bb, novi City
kvart, zg.1, lokal 6
81101 Podgorica, Monte Negro
Tel. +38269020063
Email: ccca@t-com.me

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Email: info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC SCANDINAVIA

Millarco International A/S
Rokhøj 26
8520 Lystrup, Denmark
Phone: +45 87 43 42 00
millarco@millarco.dk
www.millarco.com

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC DENMARK

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

CADAC CHINA

Room 807, Huayue International
Building, No.255 Tiangao Road,
South
Yinzhou business district,
Ningbo, China
Tel: +86 574 87723937
Email: info@cadac.com.cn

CADAC U.A.E.

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

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel :+852 2554 9088
Email: info@everythingunderthesun.com.hk
www.everythingunderthesun.com.hk

CADAC GERMANY

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Email: info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC SOUTH EAST EUROPE

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

CADAC ISRAEL

Chagim
PO.box 8122819
Hayarden 13, Yavne, Israel
Tel: +972-73-2595666
Email: grill@i-berman.co.il

CADAC SAUDI ARABIA

Noble Ventures
34 Ibn Saad Al Kathib Street,
Khalidiya,
Jeddah, 21435,
Kingdom of Saudi Arabia
info@nobleventures.com

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 SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

CADAC FRANCE

Le Viallon, 42520 Veranne
France
Tel: +33 4 74 78 13 65
Email : info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC USA

50 Mountain View Road
Warren, NJ, 07059
Tel: 908 604 0677
Email: cadacusa@yahoo.com

CADAC KOREA

Suite 502 Pika Bldg.
Hogye-Dong, Anyang-Si,
Gyeonggi-Do, South Korea
Tel: +82 31 427 5466
cadackorea@gmail.com

CADAC ITALY

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

CADAC ZAMBIA

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

CADAC FINLAND

OY KAMA
00358 207920 310
info@kamafritid.fi