



LIVE THE BRAAI LIFE

€ BRAAI

MODEL No: 5840

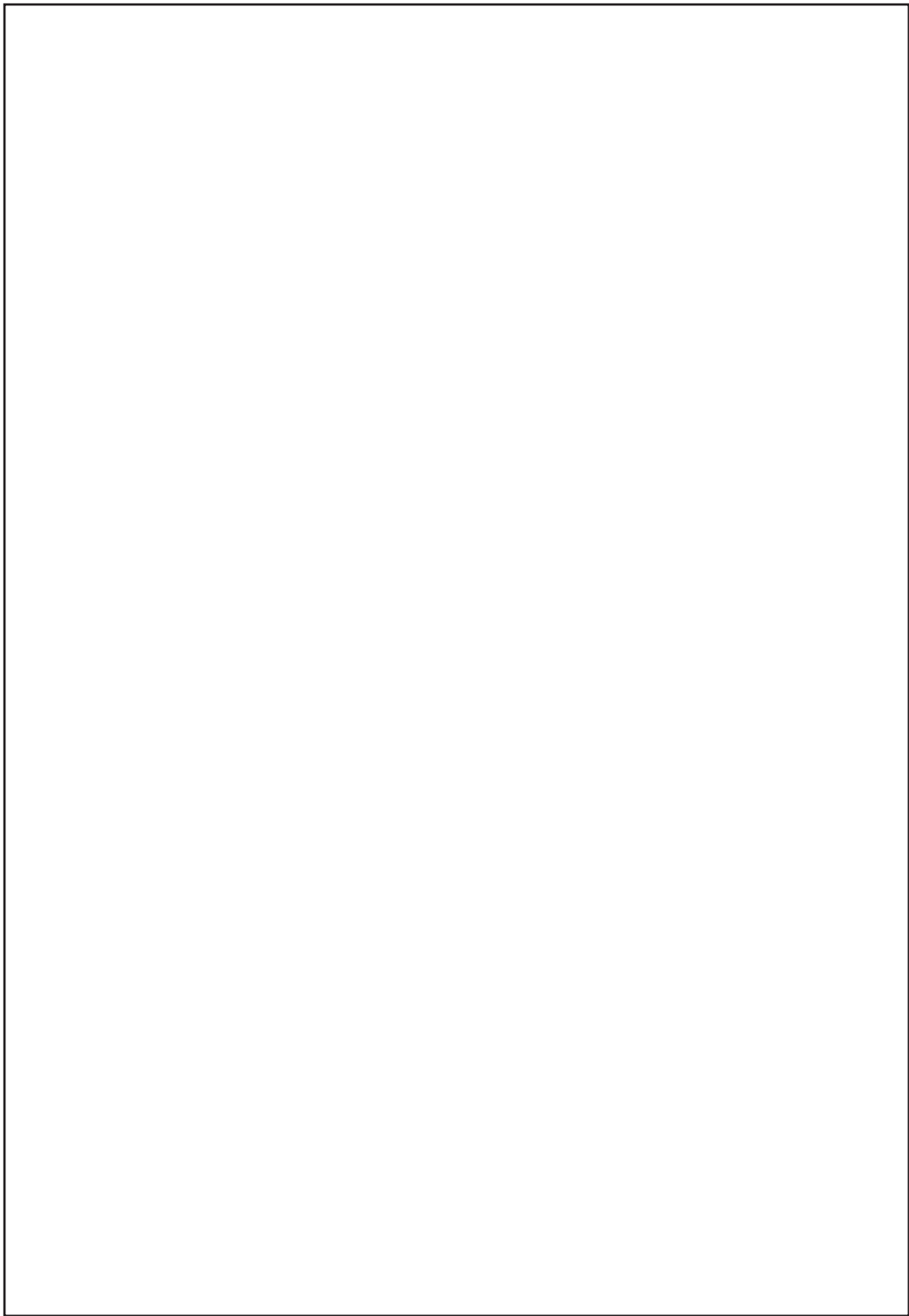


USER INSTRUCTIONS

GB DE NL FR DK SE NO IT PL ES FI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0785 LEV1



Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage.

CAUTION: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in a minor or moderate injury.

WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

DANGER: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

1. Safety information

1.1 Installation and Assembly

WARNING

- This model of barbecue is only intended for freestanding use.
- Do not use this barbecue unless all of the parts are in place and the barbecue was assembled according to the assembly instructions.

CAUTION

- To minimise the risk of property damage and/or personal injury, do not use an extension power-supply cable unless it conforms to the specifications listed in this user manual.
- If it is necessary to use an extension lead it must be connected to an earthed socket. Use only a 14-gauge cable with an earthed plug, suitable for use with outdoor barbecues. The maximum length for the extension lead is 4 meters. Keep the extension lead as short as possible. Examine the extension lead before use and replace if damaged.
- Make sure that the lead does not represent a trip hazard.
- Keep the connections dry.
- Observe all local laws and regulations when using this barbecue.

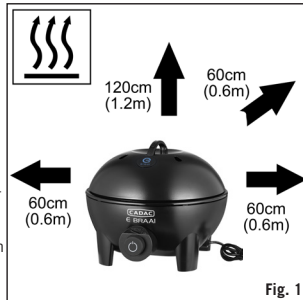


Fig. 1

1.2 Operation

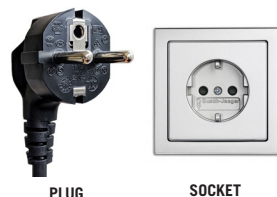
DANGER

- Use the barbecue outdoors in a well ventilated area. Do not use in a garage, building, covered walkway, tent or any other enclosed area or beneath overhead combustible construction.
- Do not use charcoal, briquettes, liquid fuel or lava rock in the barbecue.

WARNING

- Use this barbecue only as described in this user manual. Misuse may cause fire, electric shock or injury.
- This barbecue should only be connected to an earthed socket. Do not use plug adaptors.
- This barbecue should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Do not operate the barbecue if the electrical socket is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always unplug by pulling the plug. Do not pull on the cable.
- Do not use the barbecue within 3m of any body of water, such as a pool or pond.
- Do not use the barbecue within 60cm of combustible materials. Minimum safe distances are: Above the barbecue 1.2m. At the rear and sides 60cm (See Fig. 1).
- Keep the cooking area clear of flammable vapours and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and flammable/combustible materials.
- Should a grease fire occur, close the lid, turn the power button off, unplug the barbecue from the socket and leave the lid closed until the fire is extinguished. Do not use liquid to extinguish flames.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children and pets away.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the barbecue.
- The use of alcohol, prescription drugs, non-prescription drugs or illegal drugs may impair the consumer's ability to properly and safely assemble, move, store or operate the barbecue.
- The barbecue should not be used by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not leave the barbecue unattended during preheating or use. Exercise caution when using this barbecue. The entire fat pan gets hot when in use.
- Do not move the barbecue during use.
- Keep any electrical supply cable away from any heated surfaces. Follow cable management instructions.
- Locate power cable away from traffic areas. Arrange the cable so that it will not be pulled or tripped over.
- Do not use the barbecue if it is dropped or malfunctions in any manner.
- Inspect the power cable and plug regularly for any signs of damage. Do not operate the barbecue with a damaged cable or plug.
- To protect against electric shock, do not immerse the cable, plugs, probes or barbecue in water or other liquids.
- To prevent electric shock, do not spray liquid inside the barbecue.
- Operate the barbecue only on a level, heat-resistant surface.
- Use heat-resistant gloves when operating the barbecue.

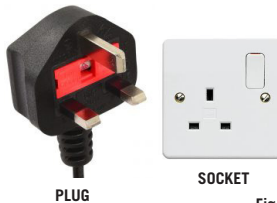
TYPE F (EU - 16A)



PLUG

SOCKET

TYPE G (UK - 13A)



PLUG

SOCKET

Fig. 2

CAUTION

- When connecting this barbecue to a power supply, ensure that the supply voltage corresponds with the voltage rating marked on the appliance label.
- Do not exceed the wattage of the electrical socket.
- This barbecue is intended for household use. Do not use for commercial cooking. Do not use as a heater.
- Do not use the barbecue in any vehicle or in any storage or cargo area of any vehicle. This includes, but is not limited to, cars, lorries, estate cars, mini-vans, sports utility vehicles, mobile homes, caravans and boats.

1.3 Storage and/or Non-use**CAUTION**

- Allow the barbecue to cool before moving, cleaning or storing it.
- Cover the barbecue only when it is cool.

2. Product Features**2.1 Feature Descriptions**

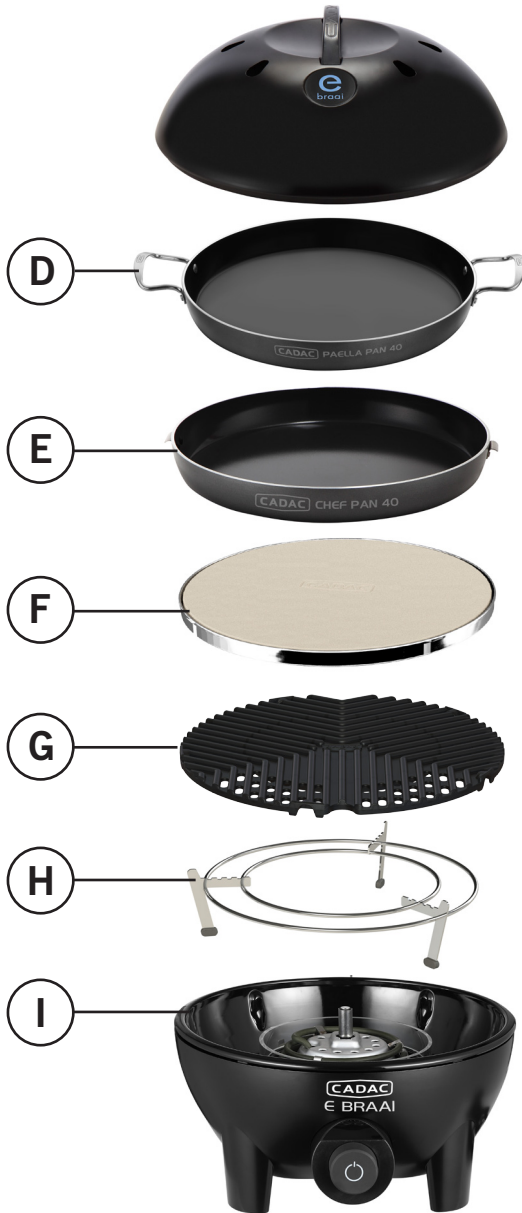
- A** The lid of the barbecue is high enough to provide ample room for barbecuing whole chickens and roasts.
- B** A LED screen serves as a digital thermometer displaying the cooking surface temperature until the set temperature is reached. This ensures a precise and accurate temperature reading of your barbecue.
- C** The control knob is easy to use. Push and hold to turn the unit on or off. Turn clockwise to increase the desired temperature or turn anti-clockwise to reduce the desired temperature. A quick double click switches between °F or °C.



WARNING
HIGH TEMPERATURE

CAUTION!
DO NOT TOUCH THE BODY, DOME OR
HEAT COIL WHILE IN USE.
ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT.

2.2 Cooking Surfaces



D PAELLA PAN 40

(Not included, optional)

- This 36cm lightweight but thick aluminium ceramic non-stick coated pan is easy to use and clean.
- Stainless steel handles allow for easy handling.
- The underside of the pan is a clear, steel machined finish.
- A convenient carry bag is included with the Paella Pan.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Paella Pan.

E CHEF PAN 40

(Not included, optional)

- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- The Chef Pan locates on the accessory stand.
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic nonstick coating.
- **WARNING:** When pre-heating, do not use the Chef Pan on a high temperature setting with the dome on for more than 15 minutes as this can damage the ceramic non-stick coating and the pan.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Chef Pan.

F PIZZA STONE PRO 40

(Not included, optional)

- 12mm thick baking stone that can withstand temperatures of up to 300°C.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the baking Stone. Please read pizza stone manual carefully before use.

G BBQ GRID

(Included)

- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- The BBQ Grid locates in the fat pan (I).
- 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.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the BBQ Grid.

H ACCESSORY STAND

(Included)

- Nickel-plated pot stand, to support most standard size pots.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Pot Stand.

I FAT PAN

(Included)

- Removable grease collector.
- Easy to clean.
- Dishwasher safe.

NOTE: Items D, E & F are placed onto item H when in use.



3. Operating the Barbecue

PREHEAT THE BARBECUE

- Push and hold in the control button (C) until the barbecue turns on, turn the control button clockwise to increase the temperature, leave for approximately 3-5 minutes at 200°C to preheat the cooking surface. Over heating without food will damage the cooking surface ceramic coating.
- Preheating the barbecue is critical to successful barbecuing. Preheating helps to prevent food from sticking to the cooking surface and gets the cooking surface hot enough to sear properly. Use a high quality cooking oil or spray for an optimal and long lasting cooking experience.

CONTROL BUTTON FUNCTIONS

- Push and hold to turn the unit on or off.
- Turn clockwise to increase the desired temperature or turn anti-clockwise to reduce the desired temperature.
- A quick double click switches between °F or °C.
- Temperature Setting: Once you have turned the control knob to set the desired temperature, release the control knob and the display will flash 3 times to confirm the set temperature. The barbecue will now begin heating until it reaches the set temperature. The display will show the progress from current temperature until it reaches the set temperature. Note that the temperature shown on the display is the set temperature selected, once food is placed on the cooking surface, the cooking temperature of your cooking surface will drop due to the food being cold. The display will still show the set temperature you set it to and will heat up until it reaches the set temperature.

AMBIENT CONDITIONS

- Barbecuing in a colder climate or at a higher altitude will extend your cooking time.
- Sustained wind will lower the barbecue's internal temperature.
- Cooking surfaces are easily interchangeable.

4. Cleaning

- Allow the barbecue to cool down before you clean it.
- Use a damp cloth wrung out in a solution of soapy water to clean the exterior area.
- The grill plate is coated with a tough durable ceramic non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Never the less, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, non-stick cooking.
- Whilst the non-stick coating is very durable, it can easily be damaged by the use of metal cooking utensils. It is therefore recommended that only plastic or wooden utensils be used when cooking.
- Always allow the grill plate to cool before immersing it in water.
- Make sure that the barbecue does not get submerged in water. Wipe the barbecue completely dry before use.
- Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- Clean the barbecue after each use. After cleaning recondition the cooking surface with a light wipe of oil.
- Do not use any high-pressure steam equipment or a water jet to clean the barbecue.
- Remove the fat from the moat of the fat pan.
- NOTE: For stubborn stains, CADAC cleaner (P/C: 8629) may be used.
- If you clean and maintain your barbecue on a regular basis, the life of your barbecue will extend and possibility of problems will decrease.

5. Storage

- Always allow the barbecue to cool down before storing.
- Always unplug by pulling the plug. Do not pull on the cable.
- Cover the barbecue only when it has cooled down.
- Always store the covered barbecue in a warm and dry place.

6. Returning the appliance for Repair, Service & Warranty

- Do not modify the barbecue. This may cause the barbecue to become unsafe. Any modifications will render the CADAC warranty null and void.
- If you cannot rectify any fault by following these instructions, contact your local CADAC distributor for advice, inspection or repair instructions.
- Please keep all proof of payments and the installation certificate for warranty purposes, if these cannot be supplied then all warranties will be considered void.
- This CADAC barbecue is guaranteed by CADAC for a period of 5 years LIMITED warranty against factory fault.




7. Spares & Accessories

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

Spares

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
 Dome Handle	5610-SP001	 Dome	5840-SP001	 Fat Pan	5840-SP004
 Accessory Stand Foot	5600-SP004	 Location Pad	5610-SP006	 Glass Ring	5840-SP005

Accessories

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
 Chef Pan 40	5610-300	 Pizza Stone Pro 40	98433	 Paella Pan 40	8600-100

8. Warranty

CADAC (Pty) Ltd hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this CADAC barbecue, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Plastic parts:	No Warranty
Enamel parts:	5 Years
Heating Coil:	2 Years
Ceramic Coated parts:	2 Years

The warranty will only apply if the unit is assembled and operated in accordance with the printed instructions.

CADAC may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to CADAC's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the customer service representative in your region using the contact information provided with your manual. If CADAC confirms the defect and approves the claim, CADAC will elect to replace such parts without charge. CADAC will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not cover by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

CADAC is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, to this limitation or exclusion may not apply to you.

CADAC does not authorize any person or company to assume for it any obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on CADAC.

This Warranty applies only to products sold at retail.

To enjoy and ensure longevity of your CADAC product, please refer to the cleaning and maintenance section of the user manual.

Lesen und befolgen Sie diese Anleitung, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sachschäden zu vermeiden.

ACHTUNG: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

1. Sicherheitsinformation

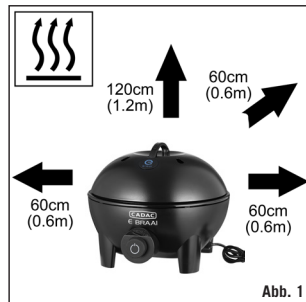
1.1 Installation und Montage

WARNUNG

- Dieses Grillmodell ist nur für den freistehenden Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie diesen Grill nur, wenn alle Teile vorhanden sind und der Grill gemäß den Montageanweisungen zusammengesetzt wurde.

VORSICHT

- Um das Risiko materiellen Schadens und / oder Körperverletzung zu verringern, darf kein Verlängerungskabel benutzt werden, es sei denn, es entspricht den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Spezifikationen.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, muss es an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur ein 14-Gauge-Kabel mit einem geerdeten Stecker, der für die Verwendung mit Elektrogrills geeignet ist. Die maximale Länge für die Verlängerungsleitung beträgt 4 Meter. Halten Sie das Verlängerungskabel so kurz wie möglich. Untersuchen Sie das Verlängerungskabel vor dem Gebrauch und ersetzen Sie es, wenn es beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel keine Stolpergefahr darstellt.
- Halten Sie die Verbindungen trocken.
- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Grills alle örtlichen Gesetze und Vorschriften.



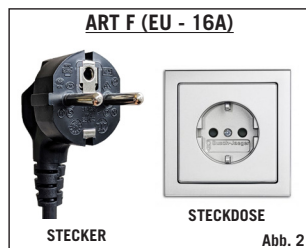
1.2 Betrieb

ACHTUNG

- Verwenden Sie den Grill im Freien an einem gut belüfteten Ort. Nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Gehwegen, Zelten oder anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Überkopfkonstruktionen verwenden.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Holzkohle, Briketts, Flüssigbrennstoffe oder Lavasteine.

WARNUNG

- Verwenden Sie diesen Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Missbrauch kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Dieser Grill sollte nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Dieser Grill sollte über ein Fehlerstromschutzgerät (RCD) mit einem Nennrestbetriebsstrom von nicht mehr als 30 mA versorgt werden.
- Betreiben Sie den Grill nicht, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Stecker heraus, indem Sie am Stecker ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Umkreis von 3m um Gewässer wie Pools oder Teiche.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Umkreis von 60cm um brennbare Materialien. Mindestabstände sind: Über dem Grill 1,2 m. Hinten und an den Seiten 60 cm (siehe Abb. 1).
- Halten Sie den Kochbereich frei von brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol usw, sowie brennbaren Materialien.
- Sollte ein Fettbrand auftreten, schließen Sie den Deckel, schalten Sie den Netzschalter aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist. Verwenden Sie keine Flüssigkeit, um Flammen zu löschen.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere fern. Nutzen Sie ggf. Ofenhandschuhe.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Grill spielen.
- Der Gebrauch von Alkohol, verschreibungspflichtigen Medikamenten, nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten oder illegalen Drogen kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß und sicher zusammenzubauen, zu bewegen, zu lagern oder zu betreiben.
- Der Grill sollte nicht von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterrichtet.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Lassen Sie den Grill während des Vorheizens oder Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diesen Grill benutzen. Die gesamte Fettpfanne wird beim Gebrauch heiß.
- Bewegen Sie den Grill während des Gebrauchs nicht.
- Halten Sie alle Stromversorgungskabel von erhitzten Oberflächen fern. Befolgen Sie die Anweisungen zur Kabelverwaltung.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht in viel belauften Bereichen. Ordnen Sie das Kabel so an, dass es nicht gezogen oder drüber gestolpert werden kann.
- Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise fehlerhaft funktioniert.
- Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Betreiben Sie den Grill nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.



- Tauchen Sie das Kabel, die Stecker, die Sonden oder den Grill zum Schutz vor elektrischem Schlag nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sprühen Sie keine Flüssigkeit in den Grill, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Betreiben Sie den Grill nur auf einer ebenen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Verwenden Sie beim Betrieb des Grills hitzebeständige Handschuhe.

VORSICHT

- Stellen Sie beim Anschließen dieses Grills an eine Stromversorgung sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Geräteetikett angegebenen Nennspannung entspricht.
- Überschreiten Sie nicht die Leistung der Steckdose.
- Dieser Grill ist für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht zum gewerblichen Kochen verwenden. Nicht als Heizung verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Fahrzeug oder in einem Lager- oder Laderaum eines Fahrzeugs. Dies umfasst, ohne darauf beschränkt zu sein, Autos, Lastkraftwagen, Kombis, Minivans, sportliche Nutzfahrzeuge, Mobilheime, Wohnwagen und Boote.

1.3 Lagerung und / oder Nichtbenutzung

VORSICHT

- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder lagern.
- Decken Sie den Grill erst ab, wenn er abgekühlt ist.

2. Produktmerkmale



2.1 Funktionsbeschreibungen

- A** Der Deckel des Grills ist hoch genug, um ausreichend Platz zum Grillen ganzer Hühner und Braten zu bieten.
- B** Ein LED-Bildschirm dient als digitales Thermometer, das die Kochflächentemperatur anzeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dies gewährleistet eine präzise und genaue Temperaturmessung Ihres Grills.
- C** Der Bedienknopf ist einfach zu bedienen. Halten Sie ihn gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu verringern. Ein schneller Doppelklick wechselt zwischen ° F und ° C.



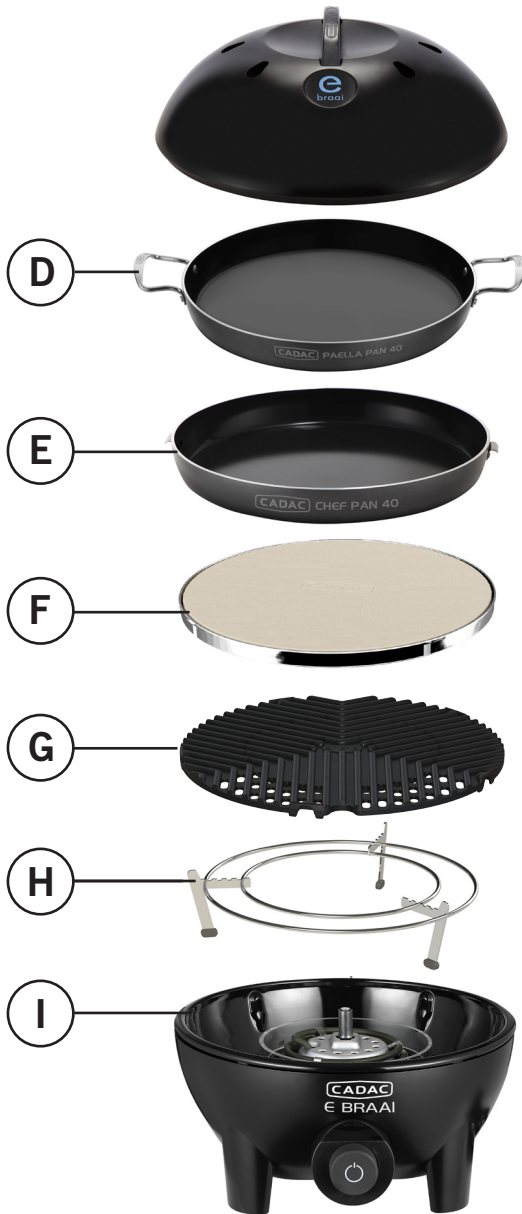
WARNUNG
HOHE TEMPERATUR

VORSICHT!

BERÜHREN SIE DEN KÖRPER, DEN DECKEL ODER DIE HEIZSPIRALE WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT.
ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN.



2.2 Kochflächen

**D PAELLA PFANNE 40**

(optional)

- Diese 36cm leichte Aluminium Pfanne mit GreenGrill-Keramikbeschichtung ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen.
- Edelstahl-Griffe für eine einfache Handhabung.
- Die Unterseite der Pfanne ist eine klare, Stahl gefräste Oberfläche.
- Eine praktische Trage-/Aufbewahrungstasche ist im Lieferumfang enthalten.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Paella Pfanne.

E CHEF PFANNE 40

(optional)

- GreenGrill-Keramikbeschichtete Oberfläche
- Die Chef Pan ruht auf dem verchromten Topfständer.
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die Beschichtung beschädigen würden.
- **WARNUNG:** Benutzen Sie die Chef Pfanne beim Vorheizen nicht länger als 15 Minuten mit dem Deckel, da dies die Beschichtung und die Pfanne beschädigen kann.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung der Chef Pfanne.

F PIZZASTEIN PRO 40

(optional)

- 12mm dicker Pizzastein, der Temperaturen von bis zu 300°C standhält
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Pizzastein.

G GRILLROST

(inbegriffen)

- GreenGrill-Keramikbeschichtete Oberfläche
- Der Grillrost liegt in der Fettpfanne auf (I).
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die GreenGrill- Keramikbeschichtung beschädigen würden.
- Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Grillrostes.

H TOPFSTÄNDER

(inbegriffen)

- Verchromter Topfständer für die meisten Standard-Topfgrößen.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Topfständer.

I FETTPFANNE

(inbegriffen)

- Abnehmbare Fettpfanne.
- Einfach zu säubern.
- Spülmaschinenfest.

HINWEIS: Die Gegenstände D, E und F werden bei Verwendung auf Gegenstand H gelegt.



3. Betrieb des Grills

Den Grill vorheizen

- Halten Sie die Steuertaste (C) gedrückt, bis sich der Grill einschaltet, drehen Sie die Steuertaste im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, und lassen Sie die Kochfläche ca. 3-5 Minuten bei 200 ° C vorheizen. Überhitzung ohne Lebensmittel beschädigt die Keramikbeschichtung der Kochfläche.
- Das Vorheizen des Grills ist entscheidend für ein erfolgreiches Grillen. Durch das Vorheizen wird verhindert, dass Lebensmittel an der Kochfläche haften bleiben, und die Kochfläche wird heiß genug, um richtig zu braten. Verwenden Sie ein hochwertiges Speiseöl oder Spray für ein optimales und lang anhaltendes Kocherlebnis.

FUNKTIONEN DER STEUERTASTE

- Halten Sie gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
- Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu verringern.
- Ein schneller Doppelklick wechselt zwischen ° F und ° C.
- Temperatureinstellung: Wenn Sie den Steuerknopf gedreht haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen, lassen Sie den Steuerknopf los und die Anzeige blinkt dreimal, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen. Der Grill beginnt nun zu heizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Display zeigt den Fortschritt von der aktuellen Temperatur bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur an. Beachten Sie, dass die auf dem Display angezeigte Temperatur der eingestellten Temperatur entspricht. Sobald Lebensmittel auf die Kochfläche gelegt werden, sinkt die Kochtemperatur Ihrer Kochfläche, da die Lebensmittel kalt sind. Das Display zeigt weiterhin die eingestellte Temperatur an, auf die Sie sie eingestellt haben, und erwärmt sich, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

- Das Grillen in einem kälteren Klima oder in einer höheren Höhe verlängert Ihre Garzeit.
- Anhaltender Wind senkt die Innentemperatur des Grills.
- Kochflächen sind leicht austauschbar.

4. Reinigung

- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, das in einer Seifenwasserlösung ausgewaschen ist, um den Außenbereich zu reinigen.
- Die Grillplatte ist mit einer robusten, haltbaren GreenGrill-Keramikbeschichtung beschichtet, die mit großem Erfolg bei einigen der besten Kochgeschirrtile der Welt verwendet wurde. Wenn Sie sich jedoch darum kümmern, können Sie zusätzliche Jahre lang gesund, einfach und antihafbeschichtet kochen.
- Während die Keramikbeschichtung sehr haltbar ist, kann sie durch die Verwendung von Metallkochutensilien leicht beschädigt werden. Es wird daher empfohlen, beim Kochen nur Plastik- oder Holzutensilien zu verwenden.
- Lassen Sie die Grillplatte immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill nicht in Wasser getaucht wird. Wischen Sie den Grill vor Gebrauch vollständig trocken.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Nach der Reinigung die Kochfläche mit Öl durch leichtes Wischen einreiben.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keine Hochdruckdampfgeräte oder Wasserstrahlen.
- Entfernen Sie das Fett aus der Fettpfanne.
- HINWEIS: Bei hartnäckigen Flecken kann CADAC-Reiniger (P/C: 8629) verwendet werden.
- Wenn Sie Ihren Grill regelmäßig reinigen und warten, verlängert sich die Lebensdauer Ihres Grills und die Wahrscheinlichkeit von Problemen nimmt ab.

5. Lager

- Lassen Sie den Grill vor dem Lagern immer abkühlen.
- Ziehen Sie immer den Stecker heraus, indem Sie am Stecker ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Decken Sie den Grill erst ab, wenn er abgekühlt ist.
- Bewahren Sie den abgedeckten Grill immer an einem warmen und trockenen Ort auf.

6. Rücksendung des Geräts zur Reparatur, Wartung und Gewährleistung

- Nehmen Sie keine Änderungen am Grill vor. Dies kann dazu führen, dass der Grill unsicher wird. Durch Änderungen erlischt die Garantie und Gewährleistung.
- Wenn Sie einen Fehler nicht beheben können, indem Sie diese Anweisungen befolgen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen CADAC-Händler, um Ratschläge, Inspektionen oder Reparaturanweisungen zu erhalten.
- Bitte bewahren Sie alle Zahlungsnachweise und das Installationszertifikat für Garantiezwecke auf. Wenn diese nicht geliefert werden können, gelten alle Garantien als ungültig.
- Auf diesen CADAC-Grill gibt Cadac eine Garantie von 5 Jahren. BESCHRÄNKTE Garantie gegen Fabriksfehler.

7. Ersatzteile & Zubehör

Verwenden Sie immer Original-CADAC-Ersatzteile, da diese für eine optimale Leistung ausgelegt sind.

Ersatzteile

Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.
 Deckelgriff	5610-SP001	 Deckel	5840-SP001	 Fettpfanne	5840-SP004
 Zubehör Standfuß	5600-SP004	 Gummipuffer	5610-SP006	 Glasing	5840-SP005

Accessories

Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.
 Chef Pfanne 40	5610-300	 Pizzastein Pro 40	98433	 Paella Pfanne 40	8600-100

8. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantiert dem URSPRÜNGLICHEN KÄUFER dieses CADAC-Geräts, dass es ab dem Kaufdatum wie folgt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist:

Kunststoffteile:	keine Garantie
Emaileileile:	5 Jahre
Heizschlange:	2 Jahre
Keramikbeschichtete Teile:	2 Jahre

Die Garantie gilt nur, wenn das Gerät gemäß den gedruckten Anweisungen zusammengebaut und betrieben wird.

CADAC kann einen angemessenen Nachweis Ihres Kaufdatums verlangen. Daher sollten Sie Ihren Kaufbeleg oder Ihre Rechnung behalten.

Diese beschränkte Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen, die sich bei normalem Gebrauch und Service als fehlerhaft erweisen und bei Prüfung zur Zufriedenheit von CADAC als fehlerhaft erweisen. Wenden Sie sich vor der Rücksendung von Teilen an den Kundendienstmitarbeiter in Ihrer Region. Die Kontaktinformationen finden Sie in Ihrem Handbuch. Wenn CADAC den Defekt bestätigt und den Anspruch genehmigt, wird CADAC diese Teile kostenlos ersetzen. CADAC sendet Teile an den Käufer zurück, Fracht oder Porto vorausbezahlt.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Fehler oder Betriebschwierigkeiten ab, die auf Unfälle, Missbrauch, Änderung, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, unsachgemäße Installation oder unsachgemäße Wartung oder Instandhaltung oder auf die Nichtdurchführung normaler und routinemäßiger Wartungsarbeiten zurückzuführen sind, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die in den Brennerrohren durch Insekten verursacht wurden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Eine Verschlechterung oder Beschädigung aufgrund von Unwettern wie Hagel, Hurrikane, Erdbeben oder Tornados sowie Verfärbungen aufgrund der direkten oder chemischen Einwirkung von Chemikalien wird von dieser beschränkten Garantie nicht abgedeckt.

Es gibt keine anderen ausdrücklichen Garantien, außer wie hierin dargelegt, und alle anwendbaren impliziten Garantien für die Marktgängigkeit und Eignung sind in ihrer Dauer auf den Zeitraum der Deckung dieser ausdrücklichen schriftlichen beschränkten Garantie beschränkt. In einigen Regionen ist die Dauer einer impliziten Garantie nicht beschränkt. Daher gilt diese Einschränkung möglicherweise nicht für Sie.

CADAC haftet nicht für besondere, indirekte oder Folgeschäden. In einigen Regionen ist der Ausschluss oder die Einschränkung von Neben- oder Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung oder der Ausschluss gilt möglicherweise nicht für Sie.

CADAC ermächtigt keine Person oder Firma, für sie eine Verpflichtung oder Haftung im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, Verwendung, Entfernung, Rückgabe oder dem Austausch ihrer Ausrüstung zu übernehmen. Solche Darstellungen sind für CADAC nicht bindend.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel verkauft werden.

Um die Langlebigkeit Ihres CADAC-Produkts zu genießen und sicherzustellen, lesen Sie bitte den Abschnitt zur Reinigung und Wartung des Benutzerhandbuchs.

LET OP: Indien de richtlijnen in deze handleiding niet gevolgd worden kan dit leiden tot gevaarlijke situaties met letsel als gevolg.

1. Veiligheidsinformatie

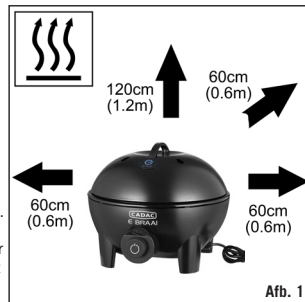
1.1 Installatie en montage

WAARSCHUWING

- Dit model barbecue is alleen bedoeld voor vrijstaand gebruik.
- Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue is gemonteerd volgens de montage-instructies.

VOORZICHTIG

- Om het risico van materiële schade en / of persoonlijk letsel te minimaliseren, mag u geen verlengsnoer gebruiken, tenzij deze voldoet aan de specificaties in deze gebruikershandleiding.
- Als het nodig is om een verlengsnoer te gebruiken, moet deze worden aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik alleen een 14-gauge kabel met een geaarde stekker, geschikt voor gebruik met barbecues buiten. De maximale lengte voor het verlengsnoer is 4 meter. Houd het verlengsnoer zo kort mogelijk. Controleer het verlengsnoer voor gebruik en vervang het indien beschadigd.
- Zorg ervoor dat het snoer geen struikelgevaar vormt.
- Houd de aansluitingen droog.
- Houd u bij het gebruik van deze barbecue aan alle lokale wet- en regelgeving.



Afb. 1

1.2 Gebruik

GEVAAR

- Gebruik de barbecue alleen buitenshuis. Niet gebruiken in een garage, tent of andere afgesloten ruimte.
- Gebruik geen houtskool, briketten, vloeibare brandstof of lavasteen in de barbecue.

WAARSCHUWING

- Gebruik deze barbecue alleen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding. Verkeerd gebruik kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Deze barbecue mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters.
- Deze barbecue moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
- Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen. De barbecue mag niet worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant of een ander gekwalificeerd persoon.
- Trek de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Trek niet aan de kabel.
- Gebruik de barbecue niet binnen een straal van 3 meter van water, zoals een zwembad of vijver.
- Gebruik de barbecue niet binnen 60 cm van brandbare materialen. Minimale veilige afstanden zijn: Boven de barbecue 1,2m. Aan de achterkant en zijkanten 60 cm (zie afb. 1).
- Houd de kookruimte vrij van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol en andere licht ontvlambare materialen.
- Mocht er een vetbrand ontstaan, sluit dan het deksel, zet de aan / uit-knop uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het deksel gesloten totdat het vuur gedoofd is. Gebruik geen vloeistof om vlammen te doven.
- Bepaalde onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de barbecue spelen.
- Het gebruik van alcohol, geneesmiddelen of drugs kan het vermogen van de consument om de barbecue correct en veilig te monteren, verplaatsen, op te slaan of te bedienen, aantasten.
- De barbecue mag niet worden gebruikt door personen met een verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Laat de barbecue onbeheerd tijdens voorverwarmen of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De hele vetpan wordt heet tijdens gebruik.
- Verplaats de barbecue niet tijdens gebruik.
- Houd elektrische voedingskabels uit de buurt van verwarmde oppervlakken. Volg de instructies voor kabelbeheer.
- Plaats het netsnoer uit de buurt van looppaden. Leg het snoer zo neer dat er niet aan wordt getrokken of erover kan worden gestruikeld.
- Gebruik de barbecue niet als deze is gevallen of als deze defect is.
- Controleer het netsnoer en de stekker regelmatig op tekenen van schade. Gebruik de barbecue niet met een beschadigde kabel of stekker.
- Dompel de kabel, stekkers, sondes of barbecue niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.



Afb. 2

- Sproei geen vloeistof in de barbecue om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik de barbecue alleen op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Gebruik hittebestendige handschoenen bij het bedienen van de barbecue

VOORZICHTIG

- Zorg er bij het aansluiten van deze barbecue op het elektriciteitsnet voor dat de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaatlabel staat aangegeven.
- Overschrijd het wattage van het stopcontact niet.
- Deze barbecue is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële doeleinden. Niet gebruiken als verwarming.
- Gebruik de barbecue niet in een voertuig of in een opslag- of laadruimte van een voertuig.

1.3 Opslag en / of niet-gebruik

VOORZICHTIG

- Laat de barbecue afkoelen voordat je hem verplaatst, schoonmaakt of opbergt.
- Dek de barbecue alleen af als deze is afgekoeld.

2. Producteigenschappen



2.1 Kenmerken

- A** Het deksel van de barbecue is hoog genoeg om voldoende ruimte te bieden voor het grillen van kip of andere braadstukken.
- B** Een LED-scherm doet dienst als digitale thermometer die de temperatuur van het kookoppervlak weergeeft, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Dit zorgt voor een nauwkeurige temperatuurmeting van je barbecue.
- C** De bedieningsknop is gemakkelijk te gebruiken. Houd ingedrukt om het apparaat in of uit te schakelen. Draai met de klok mee om de gewenste temperatuur te verhogen of tegen de klok in om de gewenste temperatuur te verlagen. Een snelle dubbelklik schakelt tussen °F of °C.

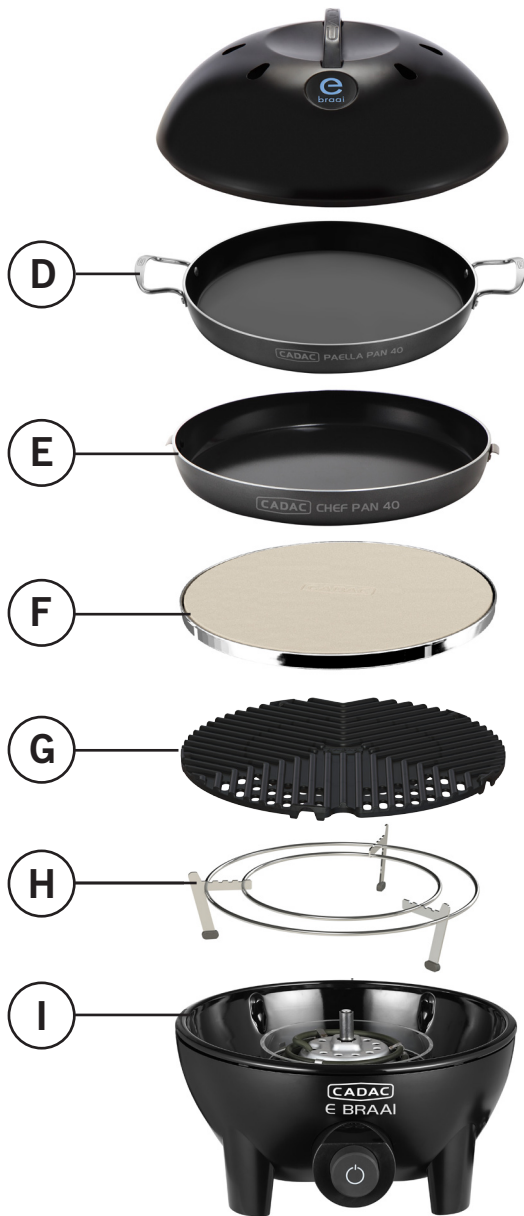


WAARSCHUWING
HOGE TEMPERATUREN

VOORZICHTIG!

RAAK HET ONDERSTEL, DE DEKSEL OF DE WARMTESPIRAAL TIJDENS GEBRUIK NIET AAN. ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN.

2.2 Kookoppervlakken



D PAELLA PAN 40

(niet meegeleverd)

- Deze lichtgewicht, aluminium pan is eenvoudig te gebruiken en schoon te maken.
- Roestvrijstalen handgrepen zorgen voor eenvoudig gebruik.
- De onderkant van de pan is een gladde, stalen afwerking.
- Een handige draagtas is inbegrepen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Paella Pan.

E CHEF PAN 40

(niet meegeleverd)

- Pan met anti-aanbaklaag.
- Gebruik de pan op de meegeleverde accessoire standaard (H).
- Gebruik geen metalen keukengerei, hiermee beschadigt u de anti-aanbaklaag.
- **WAARSCHUWING:** laat bij voorverwarmen de Chef Pan niet langer dan 15 minuten met gesloten deksel op een hoge vlam staan, hiermee kunt u de anti-aanbaklaag beschadigen.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de Chef Pan.

F PIZZASTEEN PRO 40

(niet meegeleverd)

- 12mm dikke pizzasteen bestand tegen temperaturen tot 300°C.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de pizzasteen.

G BARBECUEROOSTER

(inbegrepen)

- Rooster met GreenGrill keramische coating.
- Het barbecuerooster rust in de vetopvangbak (I).
- Gebruik geen metalen keukengerei, hiermee beschadigt u de anti-aanbaklaag.
- Ideaal voor het grillen van vlees, vis, kip en groenten.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van het barbecuerooster.

H ACCESSOIRES STANDAARD

(inbegrepen)

- Verchroomde pandrager geschikt voor de meeste standaard panmaten.
- **WAARSCHUWING:** we raden u aan ovenwanten te dragen bij gebruik van de accessoire standaard.

I VETOPVANGBAK

(inbegrepen)

- Uitneembare vetopvangbak.
- Eenvoudig schoon te maken.
- Vaatwasserbestendig.

OPMERKING: Items D, E en F worden tijdens gebruik op item H geplaatst.



3. De barbecue bedienen

VOORVERWARMEN BARBECUE

- Houd de bedieningsknop (C) ingedrukt tot de barbecue aan gaat, draai de bedieningsknop rechtsom om de temperatuur te verhogen en laat ongeveer 3-5 minuten staan op 200°C om het kookoppervlak voor te verwarmen. Oververhitting zonder voedsel zal de keramische coating van het kookoppervlak beschadigen.
- Het voorverwarmen van de barbecue is essentieel voor succesvol barbecueën. Voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het kookoppervlak blijft kleven en zorgt ervoor dat het kookoppervlak heet genoeg wordt om goed dicht te schroeien. Gebruik olie of boter van een goede kwaliteit voor het beste resultaat.

BEDIENINGSKNOP

- Houd de bedieningsknop ingedrukt om het apparaat in of uit te schakelen.
- Draai met de klok mee om de temperatuur te verhogen of tegen de klok in om de temperatuur te verlagen.
- Een snelle dubbelklik schakelt tussen °F of °C.
- Temperatuurinstelling: Nadat u aan de bedieningsknop heeft gedraaid om de gewenste temperatuur in te stellen, laat u de bedieningsknop los. Het display knippert 3 keer om de ingestelde temperatuur te bevestigen. De barbecue begint nu met verwarmen totdat hij de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het display toont de voortgang vanaf de huidige temperatuur totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Houd er rekening mee dat de temperatuur die op het display wordt weergegeven, de ingestelde temperatuur is die is geselecteerd. Zodra het voedsel op het kookoppervlak is geplaatst, zal de kooktemperatuur van uw kookoppervlak dalen doordat het voedsel koud is. Het display geeft nog steeds de ingestelde temperatuur weer waarop u het heeft ingesteld en zal opwarmen tot het de ingestelde temperatuur bereikt.

OMGEVINGSCONDITIES

- Barbecueën in een koude omgeving of op grotere hoogte verlengt uw kooktijd.
- Aanhoudende wind verlaagt de interne temperatuur van de barbecue.

4. Schoonmaak

- Laat de barbecue afkoelen voordat hij wordt schoongemaakt.
- Gebruik een vochtige doek zeepsop om de buitenkant te reinigen.
- Het BBQ rooster heeft een duurzame, keramische anti-aanbaklaag voor een langere levensduur.
- Hoewel de anti-aanbaklaag zeer duurzaam is, kan deze eenvoudig beschadigen door het gebruik van metalen kookgerei. Het wordt daarom aangeraden bij het koken alleen plastic of houten kookgerei te gebruiken.
- Laat de grillplaat altijd afkoelen voordat u deze in water onderdompelt.
- Zorg ervoor dat de barbecue niet ondergedompeld wordt in water. Veeg de barbecue voor gebruik helemaal droog.
- Gebruik geen schuurmiddelen, deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
- Maak de barbecue na elk gebruik schoon. Na het schoonmaken het kookoppervlak invetten met een dun laagje olie.
- Gebruik geen hogedrukstoomapparatuur of een waterstraal om de barbecue schoon te maken.
- Verwijder het vet uit vetopvangbak.
- OPMERKING: Voor hardnekkige vlekken kan CADAC-reiniger (Art.nr. 8629) worden gebruikt.
- Als u uw barbecue regelmatig schoonmaakt en onderhoudt, verlengt de levensduur van uw barbecue en neemt de kans op problemen af.

5. Opbergen

- Laat de barbecue altijd afkoelen voordat u deze opbergt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Trek niet aan de kabel.
- Dek de barbecue pas af als deze is afgekoeld.
- Berg de overdekte barbecue altijd op een warme en droge plek op.

6. Het apparaat retourneren voor reparatie, service en garantie

- Pas de barbecue niet aan. Hierdoor kan de barbecue onveilig worden. Elke wijziging maakt de CADAC-garantie ongeldig.
- Als u een storing niet kunt verhelpen door deze instructies te volgen, neem dan contact op met uw plaatselijke CADAC dealer voor advies, inspectie- of reparatie-instructies.
- Wij raden u aan alle betalingsbewijzen en eventuele installatie certificaten te bewaren voor garantie doeleinden. Alleen op vertoon van deze bewijsstukken kun u eventuele garantie claimen.
- Dit CADAC toestel heeft een garantietermijn van 5 jaar tegen fabrieksfouten.




7. Reserveonderdelen en accessoires

Gebruik altijd originele CADAC-reserveonderdelen, aangezien deze zijn ontworpen om optimale prestaties te leveren.

Reserveonderdelen

Item	Item nr	Item	Item nr	Item	Item nr
 Handgreep deksel	5610-SP001	 Deksel	5840-SP001	 Vetopvangbak	5840-SP004
 Voetje Accessoire Standaard	5600-SP004	 Steuntje	5610-SP006	 Glazen ring	5840-SP005

Accessoires

Item	Item nr	Item	Item nr	Item	Item nr
 Chef Pan 40	5610-300	 Pizzasteen Pro 40	98433	 Paella Pan 40	8600-100

8. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garandeert hierbij aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van dit CADAC toestel, dat het vanaf de aankoopdatum vrij zal zijn van defecten in materiaal en vakmanschap, en wel als volgt:

Kunststof onderdelen :	geen garantie
Emaillie onderdelen:	5 jaar
Verwarmingselement:	2 jaar
Keramiek gecoate onderdelen:	2 jaar

De garantie is alleen van toepassing als het apparaat is gemonteerd en bediend in overeenstemming met de instructies.

CADAC mag redelijk bewijs eisen van uw aankoopdatum. Bewaar daarom altijd de kassabon of faktuur.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen die defect blijken te zijn bij normaal gebruik en onderhoud en die bij onderzoek naar CADAC's tevredenheid zullen aangeven dat ze defect zijn. Neem voordat u onderdelen retourneert contact op met de klantenservice. Als CADAC het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal CADAC ervoor kiezen om dergelijke onderdelen kosteloos te vervangen. CADAC zal onderdelen franco of franco aan de koper retourneren.

Deze beperkte garantie dekt geen defecten of bedieningsproblemen als gevolg van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerde toepassing, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, of het niet uitvoeren van normaal en routineonderhoud, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door insecten in de branderbuizen, zoals beschreven in deze gebruikershandleiding.

Verslechtering of schade als gevolg van zware weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, rechtstreeks of in de atmosfeer, valt niet onder deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere uitdrukkelijke garanties behalve zoals hierin uiteengezet en alle toepasselijke impliciete garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid zijn beperkt in duur tot de dekkingsperiode van deze uitdrukkelijke schriftelijke beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe van de duur van een impliciete garantie, dus deze beperking is mogelijk niet op u van toepassing.

CADAC is niet aansprakelijk voor enige bijzondere, indirecte of gevolgschade. In sommige regio's is de uitsluiting of beperking van incidentele schade of gevolgschade niet toegestaan, zodat deze beperking of uitsluiting mogelijk niet op u van toepassing is.

CADAC machtigt geen enkele persoon of bedrijf om voor haar enige verplichting of aansprakelijkheid op zich te nemen in verband met de verkoop, installatie, gebruik, verwijdering, teruggave of vervanging van haar apparatuur; en dergelijke verklaringen zijn niet bindend voor CADAC.

Deze garantie is alleen van toepassing op producten die in de detailhandel of online worden verkocht.

Om te genieten van en een lange levensduur van uw CADAC-product te garanderen, dient u het gedeelte over reiniging en onderhoud van de gebruikershandleiding te raadplegen.

Lisez et respectez ces consignes pour garantir la sécurité et éviter les dommages matériels.

ATTENTION : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVERTISSEMENT : indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

DANGER : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

1. Informations sur la sécurité

1.1 Installation et montage

AVERTISSEMENT

- Ce modèle de barbecue est uniquement destiné à une utilisation autonome.
- N'utilisez pas ce barbecue tant que toutes les pièces ne sont pas en place et que le barbecue n'a pas été assemblé conformément aux instructions de montage.

MISE EN GARDE

- Pour minimiser le risque de dommages matériels et/ou de blessures corporelles, n'utilisez pas de rallonge de câble d'alimentation à moins qu'elle ne soit conforme aux spécifications mentionnées dans ce manuel d'utilisation.
- S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, celle-ci doit être connectée à une prise de terre. Utilisez uniquement un câble de calibre 14 avec une prise de terre, adapté à une utilisation avec des barbecues extérieurs. La longueur maximale de la rallonge est de 4 mètres. Gardez la rallonge aussi courte que possible. Examinez la rallonge avant utilisation et remplacez-la si elle est endommagée.
- Assurez-vous que le câble ne présente pas un risque de trébuchement.
- Veillez à ce que les connexions restent sèches.
- Respectez toutes les lois et réglementations locales lors de l'utilisation de ce barbecue.

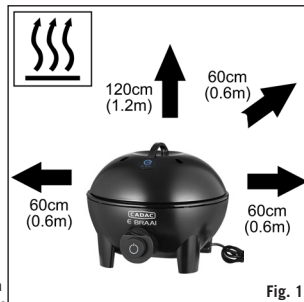


Fig. 1

1.2 Utilisation

DANGER

- Utilisez le barbecue à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, une passerelle couverte, une tente ou tout autre espace clos ou situé sous une construction combustible aérienne.
- N'utilisez pas de charbon de bois, de brique, de combustible liquide ou de pierre de lave dans le barbecue.

AVERTISSEMENT

- Utilisez ce barbecue uniquement tel que décrit dans ce manuel d'utilisation. Une utilisation incorrecte peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ce barbecue ne doit être connecté qu'à une prise de terre. N'utilisez pas d'adaptateur.
- Ce barbecue doit être alimenté par un dispositif à courant résiduel (RCD) fournissant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.
- N'utilisez pas le barbecue si la prise électrique est endommagée.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Débranchez toujours en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le câble.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 3 m d'une étendue d'eau, telle qu'une piscine ou un étang.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm de matériaux combustibles. Les distances minimales de sécurité sont les suivantes : au-dessus du barbecue : 1,2 m ; à l'arrière et sur les côtés : 60 cm (voir Fig. 1).
- Veillez à ce que la zone de cuisson soit exempte de vapeur et de liquide inflammable, tel que l'essence, l'alcool, etc., et de matériaux inflammables/combustibles.
- En cas d'incendie causé par la graisse, fermez le couvercle, éteignez le bouton d'alimentation, débranchez le barbecue de la prise et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants et les animaux domestiques.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le barbecue.
- L'usage d'alcool, de médicament sur ordonnance, de médicament en vente libre ou de drogues illégales peut nuire à la capacité du consommateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser le barbecue correctement et en toute sécurité.
- Le barbecue ne doit pas être utilisé par des personnes, y compris des enfants, ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles n'aient reçu des instructions.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou l'utilisation. Soyez prudent lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble du bac à graisse devient chaud lorsqu'il est utilisé.
- Ne déplacez pas le barbecue durant son utilisation.
- Éloignez tout câble d'alimentation électrique des surfaces chaudes. Suivez les instructions d'utilisation des câbles.
- Éloignez le câble d'alimentation des zones de circulation. Disposez le câble de manière à ce qu'il ne soit pas tiré ou ne présente pas de risque de trébuchement.
- N'utilisez pas le barbecue s'il est tombé ou en cas de dysfonctionnement de quelque manière que ce soit.



Fig. 2

- Inspectez régulièrement le câble d'alimentation et la prise pour détecter tout signe de dommage. N'utilisez pas le barbecue avec un câble ou une prise endommagé(e).
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le câble, les fiches, les sondes ou le barbecue dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour éviter tout choc électrique, ne vaporisez pas de liquide à l'intérieur du barbecue.
- Utilisez le barbecue uniquement sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation du barbecue.

MISE EN GARDE

- Lors du raccordement de ce barbecue à une alimentation électrique, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Ne dépassez pas la puissance de la prise électrique.
- Ce barbecue est destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Ne l'utilisez pas comme appareil de chauffage.

1.3 Stockage et/ou non-utilisation

MISE EN GARDE

- Laissez refroidir le barbecue avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
- Couvrez le barbecue uniquement lorsqu'il est froid.

2. Caractéristiques du produit



2.1 Description des fonctionnalités

- A** Le couvercle du barbecue est suffisamment haut pour permettre la cuisson de poulets entiers et de rôtis.
- B** Un écran LED fait office de thermomètre numérique et affiche la température de la surface de cuisson jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Cela garantit une lecture claire et précise de la température de votre barbecue.
- C** Le bouton de commande est simple à utiliser. Appuyez et maintenez-le enfoncé pour allumer ou éteindre l'appareil. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens antihoraire pour réduire la température. Un double clic rapide permet de basculer entre °F ou °C.



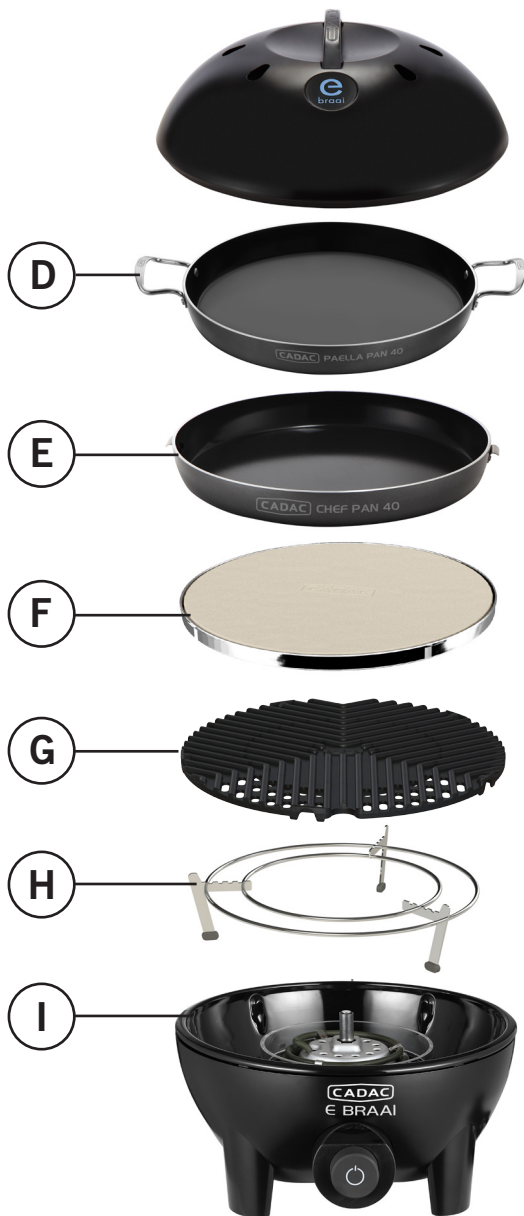
AVERTISSEMENT
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE

MISE EN GARDE!

NE TOUCHEZ PAS LE CORPS, LE COUVERCLE OU LE SERPENTIN DE CHAUFFE DURANT L'UTILISATION. LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.



2.2 Surfaces de cuisson



D PLAT À PAËLLA 40

(en option)

- Plat de 36 cm de diamètre en aluminium avec revêtement antiadhésif céramique GreenGrill, simple à utiliser et à nettoyer.
- Poignées en acier inoxydable permettant une manipulation aisée.
- Les finitions du dessous de ce plat sont en acier clair usiné.
- Un sac de transport pratique est inclus.
- **ATTENTION:** nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation du plat à paëlla.

E PLAT CHEF 40

(en option)

- Surface de cuisson avec revêtement antiadhésif céramique GreenGrill.
- Le plat Chef se positionne sur le support de casserole qui est livré avec l'appareil.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en métal car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- **ATTENTION:** lors du préchauffage, n'utilisez pas le plat Chef sur un réglage de température élevé avec le couvercle fermé pendant plus de 15 minutes car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif et le plat.
- **ATTENTION :** nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation du plat Chef.

F PIERRE À PIZZA PRO 40

(en option)

- Pierre de cuisson de 12 mm d'épaisseur résistant à une température de 300 °C maximum.
- **ATTENTION:** nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la pierre de cuisson

G GRILLE BARBECUE 40

(Inclus)

- Surface de cuisson avec revêtement antiadhésif céramique GreenGrill.
- La grille barbecue se positionne sur le bac de récupération des graisses (I).
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en métal car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- Idéale pour griller la viande, le poisson, le poulet et les légumes.
- **ATTENTION:** nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation de la grille barbecue.

H SUPPORT DE CASSEROLE

(Inclus)

- Support de casserole en acier chromé, adapté aux supports d'accessoires de diamètres standards.
- **ATTENTION:** nous recommandons d'utiliser des gants lors de la manipulation du support de casserole.

I BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES

(Inclus)

- Collecteur de graisse amovible.
- Facile à nettoyer.
- Adapté au lave-vaisselle.

REMARQUE: les éléments D, E et F sont placés sur l'élément H lorsqu'ils sont utilisés.



3. Fonctionnement du barbecue

PRÉCHAUFFAGE DU BARBECUE

- Appuyez sur le bouton de commande (C) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le barbecue s'allume, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température et laissez la surface de cuisson préchauffer à 200 °C pendant environ 3 à 5 minutes. En cas de surchauffe sans présence de nourriture, vous risquez d'endommager le revêtement en céramique de la surface de cuisson.
- Le préchauffage du barbecue est essentiel pour réussir la cuisson. Il évite que les aliments ne collent à la surface de cuisson et il permet d'obtenir une surface de cuisson suffisamment chaude pour saisir correctement. Utilisez une huile de cuisson ou un spray de haute qualité pour une expérience de cuisson optimale et durable.

FONCTIONS DES TOUCHES DE COMMANDE

- Appuyez et maintenez le bouton enfoncé pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens antihoraire pour réduire la température.
- Un double clic rapide permet de basculer entre °F ou °C.
- Réglage de la température : une fois que vous avez tourné le bouton de commande pour régler la température souhaitée, relâchez-le. L'affichage clignotera 3 fois pour confirmer la température réglée. Le barbecue commencera à chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée. L'écran affichera la progression de la température actuelle jusqu'à ce qu'elle atteigne la température réglée. Notez que la température affichée à l'écran est la température réglée telle que sélectionnée. Une fois que les aliments sont placés sur la surface de cuisson, la température de cuisson baissera en raison de la température des aliments. L'écran affichera toujours la température que vous avez réglée et le barbecue chauffera jusqu'à atteindre la température réglée.

CONDITIONS AMBIANTES

- Si vous utilisez le barbecue dans un climat plus froid ou à une altitude plus élevée, cela risque de prolonger le temps de cuisson.
- Un vent soutenu risque d'abaisser la température interne du barbecue.
- Les surfaces de cuisson sont facilement interchangeables.

4. Nettoyage

- Laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide (solution d'eau savonneuse) pour nettoyer la zone extérieure.
- La plaque de cuisson est recouverte d'un revêtement antiadhésif en céramique GreenGrill durable et résistant qui a été utilisé avec succès sur certains des meilleurs ustensiles de cuisine au monde. Néanmoins, en en prenant soin, vous pourrez profiter d'une cuisson saine, facile et antiadhésive plus longtemps.
- Bien que le revêtement antiadhésif céramique GreenGrill 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 lors de la cuisson.
- Laissez toujours refroidir la plaque de cuisson avant de la plonger dans l'eau.
- Veillez à ne pas immerger le barbecue dans l'eau. Essayez complètement le barbecue avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils peuvent endommager les surfaces.
- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. Après le nettoyage, essuyez la surface de cuisson avec un chiffon légèrement imbibé d'huile.
- N'utilisez aucun appareil à vapeur haute pression ou jet d'eau pour nettoyer le barbecue.
- Retirez la graisse du bac à graisse.
- REMARQUE : pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant CADAC (P/C : 8629).
- Si vous nettoyez et entretenez votre barbecue régulièrement, vous rallongerez sa durée de vie et éviterez les problèmes.

5. Espace de rangement

- Laissez toujours refroidir le barbecue avant de le ranger.
- Débranchez toujours en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le câble.
- Couvrez le barbecue uniquement lorsqu'il a refroidi.
- Rangez toujours le barbecue couvert dans un endroit tempéré et sec.







6. Retour de l'appareil pour réparation, entretien et garantie

- Ne modifiez pas le barbecue car il risquerait de présenter un danger. Toute modification annule la garantie CADAC.
- Si vous ne parvenez pas à corriger une panne en suivant ces instructions, contactez votre distributeur CADAC local pour obtenir des conseils ou des consignes d'inspection ou de réparation.
- Veuillez conserver tous les justificatifs de paiement et le certificat d'installation à des fins de garantie. Si vous ne pouvez pas les fournir, la garantie est considérée comme nulle et non avenue.
- Ce barbecue CADAC bénéficie d'une garantie limitée CADAC de 5 ans contre les défauts d'usine.




7. Pièces de rechange et accessoires

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

Pièces de rechange

Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article
 Poignée couvercle	5610-SP001	 Couvercle	5840-SP001	 Bac de récupération des graisses	5840-SP004
 Pied de support d'accessoire	5600-SP004	 Pavé de localisation	5610-SP006	 Anneau de verre	5840-SP005

Accessoires

Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article
 Plat Chef 40	5610-300	 Pierre à pizza Pro 40	98433	 Plat à paëlla 40	8600-100

8. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantit par la présente à l'ACHETEUR INITIAL de cet appareil à gaz CADAC qu'il sera exempt de défaut de matériaux et de fabrication à compter de la date d'achat comme suit :

Pièces en plastique :	Aucune garantie
Pièces en émail :	5 ans
Bobine de chauffage:	2 ans
Pièces revêtues de céramique:	2 ans

La garantie ne s'applique que si l'appareil est assemblé et utilisé conformément aux instructions données.

CADAC peut exiger une preuve raisonnable de votre date d'achat. PAR CONSÉQUENT, VOUS DEVEZ CONSERVER VOTRE TICKET OU VOTRE FACTURE.

Cette garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien et qui, après examen, indiquent, de manière jugée satisfaisante par CADAC, qu'elles sont défectueuses. Avant de retourner des pièces, contactez le représentant du service client de votre région en utilisant les coordonnées fournies avec votre manuel. Si CADAC confirme le défaut et approuve la réclamation, CADAC remplacera ces pièces sans frais. CADAC retournera les pièces à l'acheteur, fret ou port payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les difficultés d'utilisation dues à un accident, un abus, une mauvaise utilisation, une altération, une mauvaise application, le vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance ou un entretien inadéquats ou tout défaut de maintenance normale et de routine, y compris de façon non exhaustive la présence d'insectes dans les tubes du brûleur, comme indiqué dans ce manuel du propriétaire. La détérioration ou les dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration due à l'exposition directe à des produits chimiques ou dans l'atmosphère ne sont pas couverts par cette garantie limitée.

Il n'y a pas d'autres garanties expresses sauf celles énoncées dans les présentes et la durée des garanties implicites applicables de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique se limite à la période de couverture de cette garantie limitée écrite expresse. Certaines régions n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite. Il se peut donc que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.

CADAC n'est pas responsable des dommages spéciaux, indirects ou consécutifs. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs. Il se peut donc que cette limitation ou exclusion ne s'applique pas à votre cas.

CADAC n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer pour elle toute obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, l'enlèvement, le retour ou le remplacement de son équipement. En ce sens, aucune déclaration de ce type n'engage CADAC.

Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail. Pour profiter et garantir la longévité de votre produit CADAC, veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien du manuel d'utilisation en portant une attention particulière à l'entretien des pièces en acier inoxydable.

Læs og følg disse udsagn for at hjælpe med at sikre sikkerhed og forhindre skader på ejendom.

FORSIGTIG: Angiver en farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i en mindre eller moderat personskade.

ADVARSEL: Angiver en farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.

FARE: Angiver en farlig situation, der, hvis den ikke undgås, vil medføre død eller alvorlig personskade.

1. Sikkerhedsoplysninger

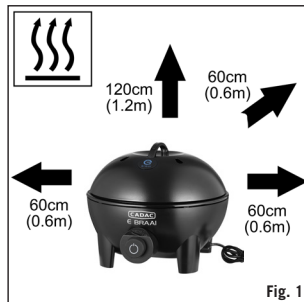
1.1 Installation og montering

ADVARSEL

- Denne grillmodel er kun beregnet til fritstående brug.
- Brug ikke denne grill, medmindre alle delene er på plads, og grillen blev samlet i henhold til monteringsvejledningen.

ADVARSEL

- For at minimere risikoen for materielle skader og / eller personskader må du ikke bruge et forlængerstrømforsyningskabel, medmindre det er i overensstemmelse med specifikationerne i denne brugervejledning.
- Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal den tilsluttes en jordet stikkontakt. Brug kun et 14-gauge kabel med et jordet stik, der er egnet til brug med udendørs grill. Den maksimale længde for forlængerledningen er 4 meter. Hold forlængerledningen så kort som muligt. Undersøg forlængerledningen inden brug, og udskift den, hvis den er beskadiget.
- Sørg for, at ledningen ikke udgør en fare for udløsning.
- Hold forbindelserne tørre.
- Overhold alle lokale love og regler, når du bruger denne grill.



1.2 Operation

FARE

- Brug grillen udendørs i et godt ventileret område. Må ikke anvendes i en garage, bygning, overdækket gangbro, telt eller andet lukket område eller under brændbar overliggende konstruktion.
- Brug ikke kul, briketter, flydende brændstof eller lavasten i grillen.

ADVARSEL

- Brug kun denne grill som beskrevet i denne brugervejledning. Misbrug kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Denne grill skal kun tilsluttes en jordet stikkontakt. Brug ikke stikadaptere.
- Denne grill skal leveres gennem en jordstrømsenhed (RCD) med en nominal reststrøm, der ikke overstiger 30 mA.
- Brug ikke grillen, hvis stikkontakten er beskadiget.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.
- Tag altid stikket ud ved at trække i stikket. Træk ikke i kablet.
- Brug ikke grillen inden for 3 m fra vand, f.eks. En pool eller en dam.
- Brug ikke grillen inden for 60 cm fra brændbare materialer. Mindste sikre afstande er: Over grillen 1,2 m. På bagsiden og siderne 60 cm (se fig. 1).
- Hold kogeområdet fri for brændbare dampe og væsker, såsom benzin, alkohol osv. Og brandfarlige / brændbare materialer.
- Hvis der opstår en fedtpand, skal du lukke låget, slukke for tænd / sluk-knappen, tage grillen ud af stikkontakten og lade låget være lukket, indtil iiden er slukket. Brug ikke væske til at slukke flammer.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn og kæledyr væk.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med grillen.
- Brug af alkohol, receptpligtig medicin, ikke-receptpligtig medicin eller ulovlige stoffer kan forringe forbrugernes evne til korrekt og sikkert at samle, flytte, opbevare eller betjene grillen.
- Grillen bør ikke bruges af personer, inklusive børn, med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktion.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Efterlad ikke grillen uden opsyn under forvarmning eller brug. Vær forsigtig, når du bruger denne grill. Hele fedtpanden bliver varm, når den er i brug.
- Flyt ikke grillen under brug.
- Hold ethvert strømforsyningskabel væk fra opvarmede overflader. Følg kabelhåndteringsinstruktionerne.
- Find strømkablet væk fra trafikområder. Arranger kablet, så det ikke trækkes eller snubles.
- Brug ikke grillen, hvis den tabes eller ikke fungerer på nogen måde.
- Undersøg strømkablet og stikket regelmæssigt for tegn på beskadigelse. Brug ikke grillen med et beskadiget kabel eller stik.
- For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke nedsænke kablet, stikkene, sonderne eller grillen i vand eller anden væske.
- For at forhindre elektrisk stød må du ikke sprøjte væske inde i grillen.
- Brug kun grillen på en jævn, varmebestandig overflade.
- Brug varmebestandige handsker, når du bruger grillen.



ADVARSEL

- Inden du tilslutter grillen, skal du sikre dig, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt.
- Stikkontakten må ikke overbelastes.
- Denne grill er beregnet til husholdningsbrug. Den må ikke bruges til erhvervsmæssig madlavning. Brug ikke grillen som varmekilde.
- Brug ikke grillen i noget køretøj eller i lastrummet eller bagagerummet på et køretøj. Dette omfatter, men er ikke begrænset til, biler, lastbiler, stationcars, minibusser, SUV'er, autocampere, campingvogne og både.

1.3 Opbevaring og/eller stilstand**ADVARSEL**

- Lad grillen køle af, før den flyttes, rengøres eller opbevares.
- Tildæk først grillen, når den er kølet helt af.

2. Produkteskaber**2.1 Funktionsbeskrivelse**

- A** Låget på grillen er højt nok til at give rigelig plads til at grille hele kyllinger og stege.
- B** Et LED-display fungerer som et digitalt termometer, der viser kogegrejets overfladetemperatur, indtil den indstillede temperatur er nået. Dette sikrer en præcis og nøjagtig temperaturlæsning på din grill.
- C** Betjeningsknappen er nem at bruge. Tryk på knappen, og hold den inde for at tænde eller slukke for grillen. Drej knappen med uret for at øge den ønskede temperatur, eller drej knappen mod uret for at reducere den ønskede temperatur. Et hurtigt dobbeltklik skifter mellem visning i °F eller °C.



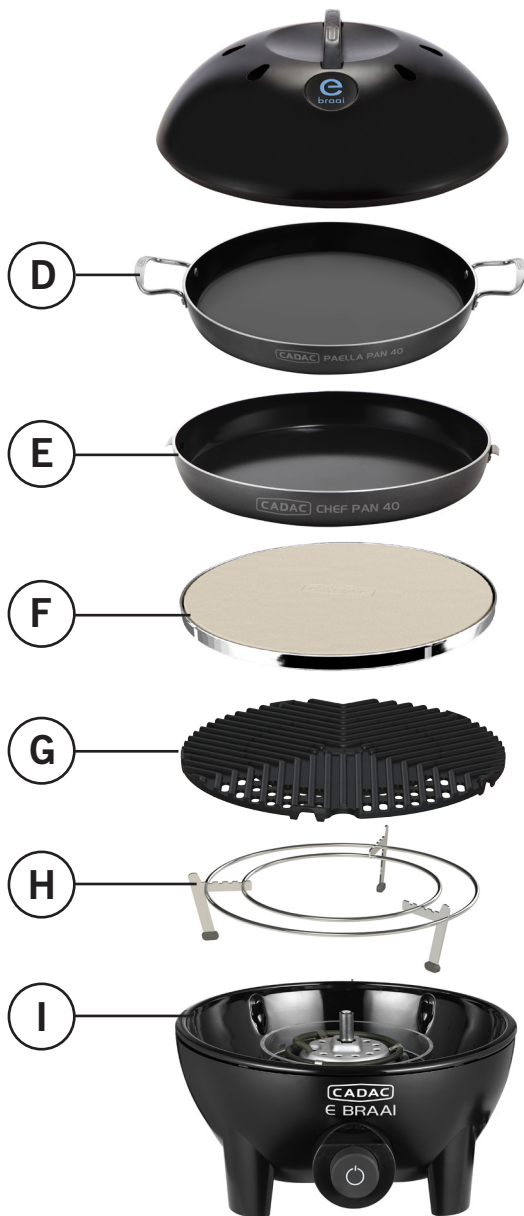
VARNING
HØJ TEMPERATUR

ADVARSEL!

RØR IKKE GRILLENS KABINET;
LÅG ELLER VARMESPOLEN, NÅR
GRILLEN BRUGES.
TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE
MEGET VARME.



2.2 Kogegrej

**D PÆLLAPANDE 40**

(Ikke inkluderet)

- Denne lette, men tykke Ø36 cm keramiske aluminiumspande med nonstickbelægning er nem at bruge og rengøre.
- Rustfrit stålhåndtag muliggør nem håndtering.
- Undersiden af panden er i bearbejdet stål.
- Der medfølger en praktisk bæretaske.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler brug af grillhandsker, når du håndterer pællapanden.

E CHEF PAN 40

(Ikke inkluderet)

- Keramisk overflade med nonstickbelægning.
- Chef Pan ligger på tilbehørsstativet.
- Brug ikke metalredskaber, da dette kan beskadige den keramiske nonstickbelægning.
- **ADVARSEL:** Under forvarmning må du ikke bruge Chef Pan på en høj varmeindstilling med låget på i mere end 15 minutter, da dette kan beskadige den keramiske nonstickbelægning og panden.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler brug af grillhandsker, når du håndterer Chef Pan.

F PIZZASTEN PRO 40

(Ikke inkluderet)

- 12 mm tyk bagesten, der tåler temperaturer op til 300 °C.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler brug af grillhandsker, når du håndterer bagestenen. Læs brugsvejledningen til pizzastenen grundigt inden brug.

G GRILLRIST

(Inkluderet)

- Grillrist med keramisk overflade med nonstickbelægning.
- Grillristen skal anbringes på drypbakken (I).
- Brug ikke metalredskaber, da dette kan beskadige den keramiske nonstickbelægning.
- Ideel til at grille kød, fisk, kylling og grøntsager.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler brug af grillhandsker, når du håndterer grillristen.

H GRYDESTATIV

(Inkluderet)

- Forniklet grydestativ, der understøtter de fleste gryder i standardstørrelse.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler brug af grillhandsker, når du håndterer grydestativet.

I FETTE PAN

(Inkluderet)

- Aftagelig fedtopsamlere.
- Let at rengøre.
- Tåler opvaskemaskine.

BEMÆRK: Elementer D, E og F placeres på emne H, når de er i brug.



3. Betjening af grillen

FORVARME GRILLEN

- Tryk betjeningsknappen (C), og hold den inde, indtil grillen tændes. Drej knappen med uret for at øge temperaturen, og lad grillen stå i ca. 3-5 minutter ved 200 °C for at forvarme kogeuret. Overophedning uden mad vil beskadige den keramiske belægning på kogeuret.
- Foropvarming af grillen er afgørende for vellykket grillning. Forvarmning hjælper med at forhindre mad i at sidde fast på kogeuret og gør kogeuret varmt nok til, at du kan brune kødet korrekt. Brug madlavningsolie eller -spray af høj kvalitet til en optimal og langvarig madlavningsoplevelse.

BETJENINGSKNAPPENS FUNKTIONER

- Tryk på betjeningsknappen, og hold den inde for at tænde eller slukke for grillen.
- Drej knappen med uret for at øge den temperaturen, eller drej mod uret for at reducere temperaturen.
- Et hurtigt dobbeltklik skifter mellem visning i °F eller °C.
- Temperaturindstilling: Når du har drejet knappen for at indstille den ønskede temperatur, skal du slippe kontrolknappen. Displayet blinker 3 gange for at bekræfte den indstillede temperatur. Grillen begynder nu at opvarme, indtil den når den indstillede temperatur. Displayet viser forløbet fra den aktuelle temperatur, indtil den indstillede temperatur opnås. Bemærk, at temperaturen, der vises på displayet, er den indstillede temperatur. Når madvarerne anbringes på kogeuret, falder temperaturen på kogeurets overflade på grund af, at maden er kold. Displayet viser stadig den indstillede temperatur, og grillen opvarmes, indtil den indstillede temperatur opnås.

OMGIVENDE BETINGELSER

- Grillning i et koldere klima eller i højere højde forlænger tilberedningstiden.
- Vedvarende vind sænker grillens interne temperatur.
- Kogeuret kan let udskiftes.

4. Rengøring

- Lad grillen køle af, før du rengør den.
- Brug en fugtig klud vredet op i sæbevand til at rengøre grillen udvendigt.
- Grillpladen er belagt med en hård, holdbar keramisk nonstickbelægning, der er blevet brugt med stor succes på noget af det bedste kogeuret i verden. Selv om nonstickbelægningen er meget holdbar, kan den let blive beskadiget, hvis du bruger metalredskaber. Det anbefales derfor, at du kun bruger plast- eller træredskaber til madlavningen.
- Lad altid grillpladen køle af, før den nedsænkes i vand.
- Sørg for, at grillen ikke nedsænkes i vand. Grillen skal være helt tør inden brug.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige overfladerne.
- Rengør grillen efter hver brug. Efter rengøring skal kogeuret plejes med en let aftørring med madolie.
- Brug ikke damprensere eller rindende vand til rengøring af grillen.
- Fjern opsamlet fedt og saft fra drypbakken.
- BEMÆRK: Du kan bruge CADAC-rengøringsmiddel (artikelnummer 8629) til genstridige pletter.
- Hvis du regelmæssigt rengør og vedligeholder din grill, forlænges dens driftslevetid, og risikoen for problemer mindskes.

5. Opbevaring

- Lad altid grillen køle af, før den opbevares.
- Tag altid stikket ud ved at trække i stikket. Træk ikke i ledningen.
- Tildæk kun grillen, når den er kølet af.
- Opbevar altid den grillen overdækket på et lunt og tørt sted.







6. Indlevering af grillen til reparation, vedligehold og garantireparation

- Undlad at modificere grillen. Dette kan medføre, at grillen bliver farlig at bruge. Enhver ændring vil medføre bortfald af CADAC-garantien.
- Hvis du ikke kan rette en fejl ved at følge disse instruktioner, skal du rådføre dig med din lokale CADAC-forhandler og eventuelt få grillen efterset eller repareret.
- Opbevar købsbeviset og installationscertifikatet med henblik på garanti. Hvis disse ikke kan fremvises, dækker garantien ikke.
- Denne CADAC-grill er i en periode på 5 år omfattet af CADACs BEGRÆNSEDE garanti mod fabriktionsfejl




7. Reservedele & tilbehør

Brug altid originale CADAC-reservedele, da de er designet til at give optimal ydelse.

Reservedele

Vare	Varenr	Vare	Varenr	Vare	Varenr
 Kuppelhåndtag	5610-SP001	 Kuppel	5840-SP001	 Fette Pan	5840-SP004
 Tilbehørsfod	5600-SP004	 Placeringsplade	5610-SP006	 Glasring	5840-SP005

Tilbehør

Vare	Varenr	Vare	Varenr	Vare	Varenr
 Chef Pan 40	5610-300	 Pizza Sten Pro 40	98433	 Paella Pan 40	8600-100

8. Garanti

CADAC (Pty) Ltd garanterer herved den OPRINDELIGE KØBER fra købsdatoen af denne CADAC-grill, at grillen er fri for materiale- og produktionsfejl som følger:

Plastdele:	Ingen garanti
Emaljedele:	5 år
Varmeflade:	2 år
Keramiske belagte dele:	2 år

Garantien gælder kun, hvis enheden er samlet og betjent i overensstemmelse med de trykte instruktioner.

CADAC kan kræve rimeligt bevis for købsdatoen. Derfor bør du gemme købsbeviset.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, der viser sig at være defekte ved normal brug og vedligehold, og som ved efterprøvning tilfredshedstillende indikerer, at de er defekte. Inden du returnerer dele, skal du kontakte kundeservicemedarbejderen i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne, der følger med din brugsvejledning. Hvis CADAC bekræfter manglen og godkender kravet, ombytter CADAC disse dele uden beregning. CADAC returnerer fragtfrit delene til køberen.

Denne begrænsede garanti dækker ikke fejl eller driftsproblemer på grund af ulykke, forkert brug, misbrug, ændringer, ikke-forskriftsmæssig brug, hæværk, forkert installation eller forkert vedligeholdelse eller service eller manglende udførelse af normal og rutinemæssig vedligeholdelse, herunder, men ikke begrænset til skader forårsaget af insekter i brænderrørene, som beskrevet i denne brugsvejledning.

Foringelse eller beskadigelse på grund af hårde vejrforhold som hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning på grund af eksponering for kemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke omfattet af denne begrænsede garanti.

Der stilles ingen andre udtrykkelige garantier end de, som er angivet heri, og eventuelle gældende underforståede garantier for salgbarhed og egnethed er begrænset til varigheden af denne udtrykkelige skriftlige begrænsede garanti. Nogle regioner tillader ikke begrænsning af, hvor længe en underforstået garanti varer, så denne begrænsning gælder muligvis ikke for dig.

CADAC er ikke ansvarlig for direkte eller indirekte skader eller følgeskader. Nogle regioner tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige skader eller følgeskader. Denne begrænsning eller udelukkelse gælder muligvis ikke for dig.

CADAC bemyndiger ikke nogen person eller virksomhed til at påtage sig nogen forpligtelse eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr; og ingen sådanne repræsentationer er bindende for CADAC.

Denne garanti gælder kun for produkter, der sælges i detailhandlen.

Läs och följ dessa uttalanden för att säkerställa säkerheten och förhindra skador på egendom.

FÖRSIKTIG: Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till en mindre eller måttlig personskada.

VARNING: Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada.

FARA: Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarlig personskada.

1. Säkerhetsinformation

1.1 Installation och montering

VARNING

- Denna grillmodell är endast avsedd för fristående användning.
- Använd inte denna grill om inte alla delarna är på plats och grillen har monterats enligt monteringsanvisningarna.

FÖRSIKTIG

- För att minimera risken för skador på egendom och / eller personskada, använd inte en förlängningskabel om den inte överensstämmer med specifikationerna i denna bruksanvisning.
- Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel måste den anslutas till ett jordat uttag. Använd endast en 14-gauge kabel med en jordad kontakt, lämplig för användning utomhusgrillar. Den maximala längden för förlängningskabeln är 4 meter. Håll förlängningskabeln så kort som möjligt. Undersök förlängningskabeln före användning och byt ut den om den är skadad.
- Se till att ledningen inte utgör en snubbelrisk.
- Håll anslutningarna torra.
- Följ alla lokala lagar och bestämmelser när du använder grillen.

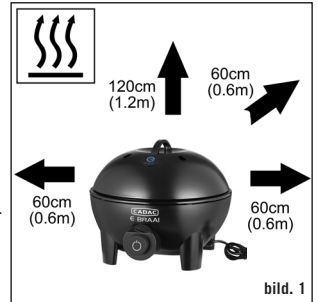


bild. 1

1.2 Drift

FARA

- Använd grillen utomhus i ett väl ventilerat utrymme. Använd inte i ett garage, byggnad, täckt gångväg, tält eller någon annan sluten yta eller under brännbar överliggande konstruktion.
- Använd inte kol, briketter, flytande bränsle eller lavasten i grillen.

FÖRSIKTIG

- Använd denna grill endast enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. Missbruk kan orsaka brand, elchock eller personskada.
- Denna grill får endast anslutas till ett jordat uttag. Använd inte stickadaptrar.
- Denna grill ska tillföras genom en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell restström som inte överstiger 30 mA.
- Använd inte grillen om eluttaget är skadat.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Dra alltid ur kontakten genom att dra i kontakten. Dra inte i kabeln.
- Använd inte grillen inom 3 meter från vatten, som en pool eller damm.
- Använd inte grillen inom 60 cm från brännbara material. Minsta säkra avstånd är: Över grillen 1,2 m. På baksidan och på sidorna 60 cm (se bild 1).
- Håll tillagningsområdet rent från lättantändliga ångor och vätskor, såsom bensin, alkohol etc. och brandfarliga / brännbara material.
- Om en fettbrand uppstår stänger du locket, stänger av strömbrytaren, kopplar bort grillen från uttaget och lämnar locket stängt tills elden slocknar. Använd inte vätska för att släcka lågor.
- Åtkomliga delar kan vara mycket heta. Håll små barn och hundjur borta.
- Barn bör övervakas så att de inte leker med grillen.
- Användning av alkohol, receptbelagda läkemedel, receptfria läkemedel eller olagliga droger kan försämra konsumentens förmåga att montera, flytta, förvara eller använda grillen korrekt och säkert.
- Grillen ska inte användas av personer, inklusive barn, med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått tillsyn eller instruktion.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Lämnna inte grillen utan uppsikt under förvärmning eller användning. Var försiktig när du använder denna grill. Hela fettpannan blir varm när den används.
- Flytta inte grillen under användning.
- Håll elkabeln borta från uppvärmda ytor. Följ instruktionerna för kabelhantering.
- Placera strömkabeln borta från trafikområden. Ordna kabeln så den inte kan dras i eller snubbla över.
- Använd inte Grillen om du tappat den eller inte fungerar korrekt på något sätt.
- Kontrollera strömkabeln och kontakten regelbundet för tecken på skador. Använd inte grillen med en skadad kabel eller kontakt.
- För att skydda mot elektrisk stöt, sänk inte ner kabeln, pluggarna, proberna eller grillen i vatten eller andra vätskor.
- För att förhindra elektrisk stöt, spraya inte vätska inuti grillen.
- Använd grillen endast på en jämn, värmebeständig yta.
- Använd värmebeständiga handskar när du använder grillen.

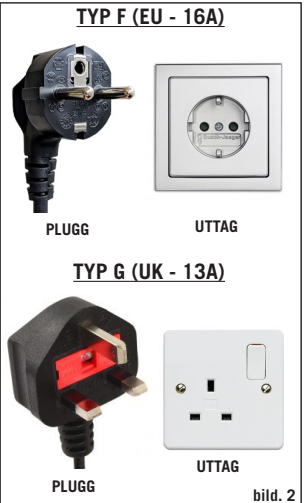


bild. 2

FÖRSIKTIG

- När du ansluter grillen till en strömförsörjning, se till att matningsspänningen överensstämmer med spänningen som anges på apparatens etikett.
- Överskrid inte eluttagets max Watt/Ampere.
- Denna grill är avsedd för hushållsbruk. Använd inte för kommersiell matlagning. Använd inte som värmare.
- Använd inte grillen i något fordon eller i någon förvaring eller lastutrymme i något fordon. Detta inkluderar, men är inte begränsat till, bilar, lastbilar, kombibilar, minibussar, sportbilar, husbilar, husvagnar och båtar.

1.3 Lagring och / eller icke-användning**FÖRSIKTIG**

- Låt grillen svalna innan du flyttar, rengör eller förvarar den.
- Täck över grillen endast när den är sval.

2. Produktfunktioner**2.1 Funktionsbeskrivningar**

- A** Grillens lock är tillräckligt högt för att ge gott om plats för att grilla hela kycklingar och stek.
- B** En LED-skärm fungerar som en digital termometer som visar aktuell tillagningstemperatur tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Detta säkerställer en precis och exakt temperaturavläsning av din grill.
- C** Kontrollreglaget är lätt att använda. Tryck och håll för att slå på eller stänga av enheten. Vrid medurs för att öka önskad temperatur eller vrid moturs för att sänka önskad temperatur. Ett snabbt dubbelklick växlar mellan °F eller °C.

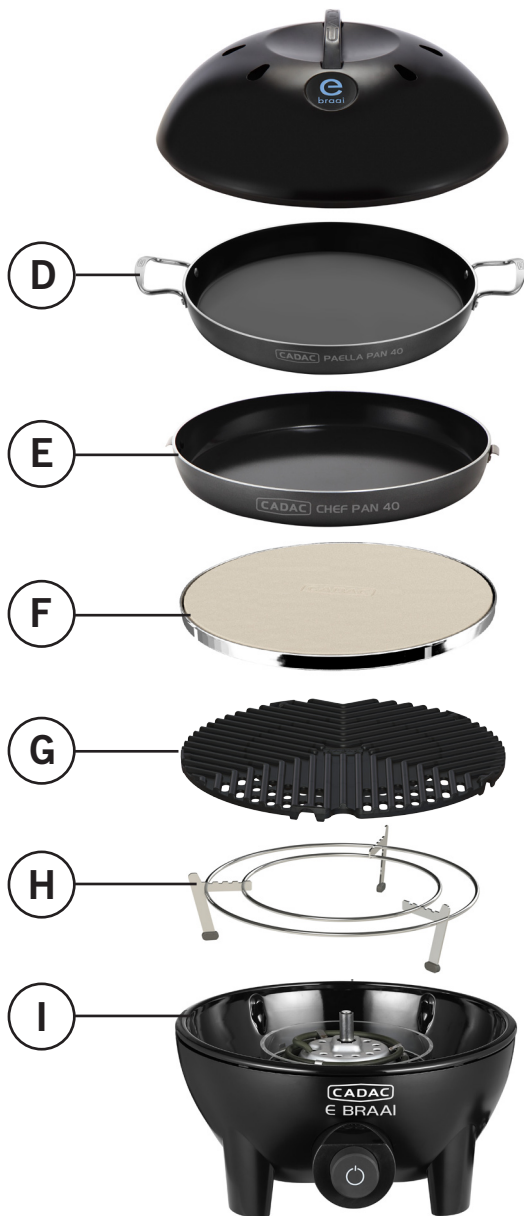


VARNING
HÖG TEMPERATUR

FÖRSIKTIG!

RÖR INTE KROPPEN, LOCKET ELLER VÄRMEELEMENTET MEDAN DEN ANVÄNDS.
ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA MYCKET VARMA.

2.2 Matlagningsytor



OBS: Artiklarna D, E och F placeras på artikel H när de används.

**D PAELLA PANN 40**

(Ingår ej)

- Denna 36 cm lätta med tjocka keramiska non-stick belagda aluminiumpanna är lätt att använda och rengöra.
- Handtag i rostfritt stål möjliggör enkel hantering.
- Undersidan av pannan är en klar stålbehandlad yta.
- En praktisk bärväska ingår i Paella Pan.
- **WARNING:** Vi rekommenderar användning av handskar vid hantering av Paella Pan.

E CHEF PAN 40

(Ingår ej)

- Keramisk non-stick belagd yta
- Chef Pan hittar på tillbehörstället.
- Använd inte köksredskap av metall eftersom det kan skada den keramiska nonstick-beläggningen.
- **WARNING:** Vid förvärmning, använd inte Chef Pan på hög flamma med locket stängt i mer än 15 minuter eftersom detta kan skada den keramiska non-stick beläggningen och pannan.
- **WARNING:** Vi rekommenderar att du använder handskar när du hanterar Chef Pan.

F PIZZA STEN PRO 40

(Ingår ej)

- 12 mm tjock baksten som tål temperaturer upp till 300 ° C.
- **WARNING:** Vi rekommenderar användning av handskar vid hantering av bakstenen. Läs pizzahandboken noggrant innan användning.

G GRILLGALLER

(Ingår)

- Keramisk non-stick belagd yta.
- Grillgallret placeras i fettpannan (I).
- Använd inte köksredskap av metall eftersom det kan skada den keramiska non-stick-beläggningen.
- Perfekt för att grilla kött, fisk, kyckling och grönsaker.
- **WARNING:** Vi rekommenderar att du använder handskar när du hanterar grillnätet.

H TILLBEHÖR

(Ingår)

- Förnicklät kastrullställ som kan användas med de flesta standard storlekarna av kastruller.
- **WARNING:** Vi rekommenderar att du använder handskar när du hanterar krukstativet.

I FED PAN

(Inkluderet)

- Avtagbar fettuppsamlare.
- Lätt att göra rent.
- Kan diskas i diskmaskin.

3. Använda grillen

FÖRVÄRMA GRILLEN

- Håll kontrollknappen (C) intryckt tills grillen slås på, vrid kontrollknappen medurs för att höja temperaturen, låt stå i ca 3-5 minuter vid 200 ° C för att förvärma tillagningsytan. Överhettning utan mat kommer att skada keramikbeläggningen.
- Förvärmning av grillen är avgörande för framgångsrik grillning. Förvärmning hjälper till att förhindra att mat fastnar på tillagningsytan och gör tillagningsytan tillräckligt varm för att steka ordentligt. Använd en högkvalitativ matolja eller spray för en optimal och långvarig matlagningsupplevelse.

KONTROLLFUNKTIONER

- Håll intryckt för att slå på eller stänga av enheten.
- Vrid medurs för att öka önskad temperatur eller vrid moturs för att sänka önskad temperatur.
- Ett snabbt dubbelklick växlar mellan ° F eller ° C.
- Temperaturinställning: När du har vridit kontrollreglaget för att ställa in önskad temperatur, släpp kontrollreglaget och displayen blinkar tre gånger för att bekräfta den inställda temperaturen. Grillen börjar nu värmas tills den når den inställda temperaturen. Displayen visar förloppet från aktuell temperatur tills den når den inställda temperaturen. Observera att temperaturen som visas på displayen är den inställda temperaturen. När maten har placerats på tillagningsytan sjunker tillagningstemperaturen på din matlagningsyta på grund av att maten är kall. Displayen visar fortfarande den inställda temperaturen som du ställt in den och värms upp tills den når den inställda temperaturen igen.

OMGIVANDE TEMPERATURER

- Att grilla i ett kallare klimat eller på högre höjder förlänger din tillagningstid.
- Ihållande vind sänker grillens inre temperatur.

- Matlagningsytorna är lätt utbytbara.

4. Rengöring

- Låt grillen svalna innan du rengör den.
- Använd en fuktig trasa med en tvålvattenlösning för att rengöra utsidan.
- Grillplattan är belagd med en tät, keramisk non-stick-beläggning som har använts med stor framgång på några av världens bästa köksredskap. Ändå kan det hjälpa dig att njuta av extra år av hälsosam, enkel, non-stick matlagning om du tar hand om den.
- Även om non-stick-beläggningen är mycket slitstark kan den lätt skadas genom att använda köksredskap av metall. Det rekommenderas därför att endast plast- eller träredskap används vid tillagning.
- Låt alltid grillplattan svalna innan du sänker ner den i vatten.
- Se till att grillen inte sänks ner i vatten. Torka av grillen helt torr före användning.
- Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eftersom det kan skada ytorna.
- Rengör grillen efter varje användning. Efter rengöring behandla tillagningsytan med lite olja.
- Använd inte högtrycksånga eller högtrycksvatten för att rengöra grillen.
- Rengör fettuppsamlaren från fett.
- OBS: För envisa fläckar kan CADAC-rengörare (P / C: 8629) användas.
- Om du rengör och underhåller din grill regelbundet förlängs grillens livslängd och risken för problem minskar.

5. Förvaring

- Låt alltid grillen svalna innan du förvarar den.
- Dra alltid ur kontakten genom att dra i kontakten. Dra inte i kabeln.
- Täck över grillen endast när den har svalnat.
- Förvara alltid den täckta grillen på en varm och torr plats.

6. Återlämnande av apparaten för reparation, service och garanti

- Ändra inte grillen. Detta kan orsaka att grillen blir osäker. Alla ändringar gör CADAC-garantin ogiltig.
- Om du inte kan åtgärda något fel genom att följa dessa instruktioner, kontakta din lokala CADAC-distributör för råd, inspektion eller reparationsinstruktioner.
- Förvara alla betalningsbevis och installationsintyget för garantisyfte. Om dessa inte kan tillhandahållas kommer alla garantier att anses ogiltiga.
- Denna CADAC-grill garanteras av CADAC under en period av 5 års begränsad garanti mot fabriksfel.


7. Reservdelar och tillbehör

Använd alltid äkta CADAC-reservdelar eftersom de har utformats för att ge optimal prestanda.

Reservdelar

Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer
 Handtag till lock	5610-SP001	 Lock	5840-SP001	 Fettuppsamlare	5840-SP004
 Tillbehörsfot	5600-SP004	 Location Pad	5610-SP006	 Glasing	5840-SP005

Tillbehör

Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer
 Chef Pan 40	5610-300	 Pizza sten Pro 40	98433	 Paella Pan 40	8600-100

8. Garanti

CADAC (Pty) Ltd garanterar härmed den ORIGINALA KÖPAREN av denna CADAC-grill att den är fri från material- och tillverkningsfel från inköpsdatum enligt följande:

Plastdelar:	Ingen garanti
Emaljdelar:	5 år
Värmebatteri:	2 år
Keramiska belagda delar:	2 år

Garantin gäller endast om enheten är monterad och används i enlighet med de tryckta instruktionerna.

CADAC kan kräva rimligt bevis på ditt inköpsdatum. **DÅR BÖR DU HÅLLA DIN FÖRSÄLJNINGSSLIP ELLER FAKTURA.**

Denna begränsade garanti ska vara begränsad till reparation eller utbyte av delar som visar sig vara defekta vid normal användning och service och som vid granskning ska indikera att de till CADAC är nöjda. Innan du returnerar några delar, kontakta kundtjänstrepresentanten i din region med hjälp av kontaktinformationen som medföljer din handbok. Om CADAC bekräftar bristen och godkänner anspråket, väljer CADAC att ersätta sådana delar utan kostnad. CADAC returnerar delar till köparen, frakt eller porto förbetalt.

Denna begränsade garanti täcker inte fel eller driftsproblem på grund av olycka, missbruk, felaktig användning, ändring vandalism, felaktig installation eller felaktigt underhåll eller service, eller underlåtenhet att utföra normalt och rutinmässigt underhåll, inklusive men inte begränsat till skador orsakade av insekter i brännarrören, som anges i denna bruksanvisning. Försämring eller skada på grund av svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar eller tornader, missfärgning på grund av exponering för kemikalier antingen direkt eller i atmosfären täcks inte av denna begränsade garanti.

Det finns inga andra uttryckliga teckningsoptioner utom vad som anges här och alla tillämpliga underförstådda garantier för säljbarhet och lämplighet är begränsade till varaktigheten av denna uttryckliga skriftliga begränsade garanti. Vissa regioner tillåter inte begränsning av hur länge en underförstådd garanti varar, så denna begränsning kanske inte gäller dig.

CADAC ansvarar inte för några speciella, indirekta eller följdskador. Vissa regioner tillåter inte uteslutning eller begränsning av oavsiktliga eller följdskador, till denna begränsning eller uteslutning kanske inte gäller dig.

CADAC bemyndigar inte någon person eller ett företag att åta sig någon skyldighet eller ansvar i samband med försäljning, installation, användning, borttagning, retur eller byte av dess utrustning; och inga sådana representationer är bindande för CADAC.

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i detaljhandeln.

För att njuta av och säkerställa livslängden för din CADAC-produkt, se avsnittet om rengöring och underhåll i användarhandboken.

Les og følg disse uttalelsene for å sikre sikkerhet og forhindre skade på eiendom.

FORSIKTIG: Indikerer en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan føre til lettere eller moderat skade.

ADVARSEL: Indikerer en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan føre til død eller alvorlig personskade.

FARE: Indikerer en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, vil føre til død eller alvorlig personskade.

1. Sikkerhetsinformasjon

1.1 Installasjon og montering

ADVARSEL

- Denne grillmodellen er kun ment for frittstående bruk.
- Ikke bruk denne grillen med mindre alle delene er på plass og grillen ble samlet i henhold til monteringsanvisningene.

FORSIKTIGHET

- For å minimere risikoen for materielle skader og / eller personskader, bruk ikke en skjøteledningskabel med mindre den er i samsvar med spesifikasjonene oppført i denne brukerhåndboken.
- Hvis det er nødvendig å bruke en skjøteledning, må den kobles til en jordet stikkontakt. Bruk bare en 14-gauge kabel med en jordet plugg, egnet for bruk med utendørs grilling. Maksimal lengde for skjøteledningen er 4 meter. Hold skjøteledningen så kort som mulig. Undersøk skjøteledningen før bruk, og skift den ut hvis den er skadet.
- Forsikre deg om at ledningen ikke utgjør en fare for utløsning.
- Hold tilkoblingene tørre.
- Følg alle lokale lover og regler når du bruker denne grillen.

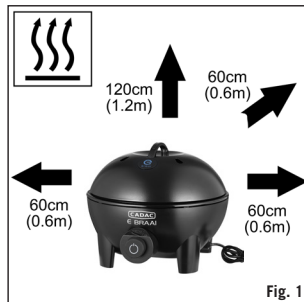


Fig. 1

1.2 Operasjon

FARE

- Bruk grillen utendørs i et godt ventilert område. Ikke bruk i en garasje, bygning, tildekket gangveg, telt eller annet lukket område eller under brennbar konstruksjon.
- Ikke bruk kull, briketter, flytende drivstoff eller lavasten i grillen.

ADVARSEL

- Bruk bare grillen som beskrevet i denne brukerhåndboken. Misbruk kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- Denne grillen skal bare kobles til en jordet stikkontakt. Ikke bruk pluggadaptere.
- Denne grillen skal tilføres gjennom en jordstrømsenhet (RCD) med en nominell reststrøm som ikke overstiger 30 mA.
- Ikke bruk grillen hvis stikkkontakten er skadet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens serviceagent eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Trekk alltid ut stikkkontakten. Ikke trekk i kabelen.
- Ikke bruk grillen innen 3 meter fra vann, for eksempel et basseng eller en dam.
- Ikke bruk grillen innen 60 cm fra brennbare materialer. Minste sikre avstander er: Over grillen 1,2 meter. På baksiden og sidene 60 cm (se fig. 1).
- Hold kokeplassen fri for brennbare damper og væsker, som bensin, alkohol osv. Og brennbare / brennbare materialer.
- Hvis det oppstår en fettbrann, lukk lokket, slå av strømknappen, trekk ut grillen fra stikkontakten og la lokket være lukket til brannen er slukket. Ikke bruk væske til å slukke flammer.
- Tilgjengelige deler kan være veldig varme. Hold små barn og kjæledyr unna.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med grillen.
- Bruk av alkohol, reseptbelagte legemidler, reseptfrie legemidler eller ulovlige stoffer kan svekke forbrukerens evne til å montere, flytte, oppbevare eller betjene grillen på riktig måte.
- Grillen skal ikke brukes av personer, inkludert barn, med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjon.
- Rengjøring og brukerveilikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke la grillen være uten tilsyn under forvarming eller bruk. Vær forsiktig når du bruker grillen. Hele fettpannen blir varm når den er i bruk.
- Ikke flytt grillen under bruk.
- Hold strømforsyningskabelen borte fra varme overflater. Følg instruksjonene for kabelhåndtering.
- Finn strømkabelen borte fra trafikkområder. Plasser kabelen slik at den ikke dras eller snubles.
- Ikke bruk grillen hvis den faller ned eller ikke fungerer på noen måte.
- Undersøk strømkabelen og støpselet regelmessig for tegn på skade. Ikke bruk grillen med en skadet kabel eller støpsel.
- For å beskytte mot elektrisk støt, må du ikke senke kabelen, plugg, sonde eller grill i vann eller andre væsker.
- Ikke spray væske inne i grillen for å forhindre elektrisk støt.
- Bruk grillen bare på en jevn, varmebestandig overflate.
- Bruk varmebestandige hansker når du bruker grillen.



Fig. 2

FORSIKTIGHET

- Når du kobler denne grillen til strømforsyning, må du forsikre deg om at forsyningsspenningen samsvarer med spenningen som er merket på apparatetiketten.
- Ikke overskrid effekten til stikkkontakten.
- Denne grillen er beregnet på husholdningsbruk. Ikke bruk til kommersiell matlaging. Ikke bruk som varmeapparat.
- Ikke bruk grillen i noe kjøretøy eller i noen lagrings- eller lasterom av noe kjøretøy. Dette inkluderer, men er ikke begrenset til, biler, vogntog, kombibiler, minibusser, sportsbiler, bobiler, campingvogner og båter.

1.3 Lagring og / eller ikke-bruk**FORSIKTIGHET**

- La grillen avkjøles før du flytter, rengjør den eller oppbevarer den.
- Dekk til grillen bare når den er kjølig.

2. Produktfunksjoner**2.1 Funksjonsbeskrivelser**

- A** Lokket på grillen er høyt nok til å gi god plass til å grille hele kyllinger og steker.
- B** En LED-skjerm fungerer som et digitalt termometer som viser koketemperaturen til den innstilte temperaturen er nådd. Dette sikrer en nøyaktig og nøyaktig temperaturavlesning av grillen.
- C** Kontrollbryteren er enkel å bruke. Trykk og hold inne for å slå enheten på eller av. Dreii med klokken for å øke ønsket temperatur eller vri mot klokken for å redusere ønsket temperatur. Et raskt dobbeltklikk bytter mellom °F eller °C.

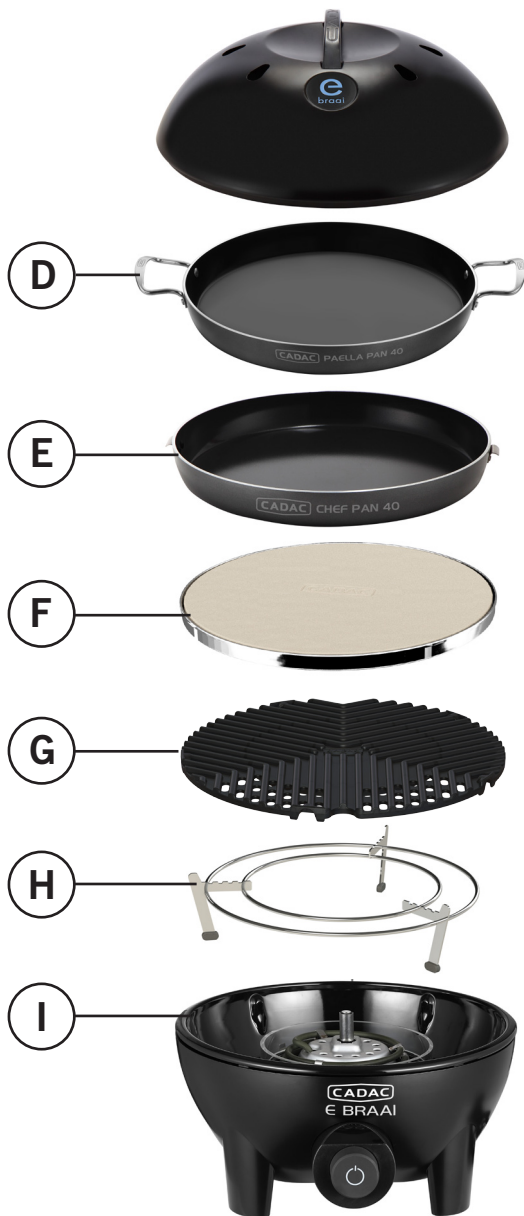


ADVARSEL
HØY TEMPERATUR

FORSIKTIGHET!

IKKE RØR KROPPEN, KUKKEN ELLER
VARMESPILLENE I BRUK.
TILJENNELIGE DELER KAN VÆRE
VELDIG VARME.

2.2 Matlagingsflater



MERK: Varene D, E og F plasseres på element H når de er i bruk.

**D PAELLA PANN 40**

(Ikke inkludert)

- Denne 36 cm lette, men tykke keramiske non-stick belagte pannen er lett å bruke og rengjøre.
- Håndtak i rustfritt stål muliggjør enkel håndtering.
- Undersiden av pannen er en klar, stålbearbeidet overflate.
- En praktisk bæreseske følger med Paella Pan.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler bruk av hansker når du håndterer Paella Pan.

E CHEF PAN 40

(Ikke inkludert)

- Keramisk non-stick belegget overflate.
- Chef Pan finner på tilbehørsstativet.
- Ikke bruk kjøkkenutstyr av metall, da dette kan skade det keramiske belegget.
- **ADVARSEL:** Ikke bruk Chef Pan på høy flammestilling med kuppelen på i mer enn 15 minutter, når dette er forvarmet, da dette kan skade det keramiske non-stick belegget og pannen.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler bruk av hansker når du håndterer Chef Pan.

F PIZZA STEIN PRO 40

(Ikke inkludert)

- 12 mm tykk bakestein som tåler temperaturer opp til 300 ° C.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler bruk av hansker når du håndterer bakstenen. Les pizza steinhåndboken nøye før bruk.

G BBQ GRID

(Inkludert)

- Keramisk non-stick belegget overflate.
- Grillristen lokaliseres i fettpannen (I).
- Ikke bruk kjøkkenutstyr av metall, da dette kan skade det keramiske belegget.
- Ideell for å grille kjøtt, fisk, kylling og grønnsaker.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler bruk av hansker når du håndterer grillristen.

H TILBEHØRSTAND

(Inkludert)

- Forniklet pottestativ for å støtte de fleste pletter i standardstørrelse.
- **ADVARSEL:** Vi anbefaler bruk av hansker når du håndterer potten.

I FETT PANNE

(Inkludert)

- Avtakbar fetttoppsamler.
- Enkel å rengjøre.
- Tåler vask i oppvaskmaskin.

3. Betjening av grillen

FORVARM GRILLEN

- Trykk på og hold inne kontrollknappen (C) til grillen slås på, vri kontrollknappen med klokken for å øke temperaturen, la stå i ca. 3-5 minutter ved 200 °C for å forvarme kokeplaten. Overoppheting uten mat vil skade overflaten.
- Forvarming av grillen er avgjørende for vellykket grilling. Forvarming hjelper til med å forhindre at mat stikker til kokeplaten og blir kokeplaten varm nok til å svi ordentlig. Bruk matolje eller spray av høy kvalitet for en optimal og langvarig matopplevelse.

FUNKSJONER FOR KONTROLLKNAPP

- Trykk og hold nede for å slå enheten på eller av.
- Drei med klokken for å øke ønsket temperatur eller vri mot klokken for å redusere ønsket temperatur.
- Et raskt dobbeltklikk bytter mellom °F eller °C.
- Temperaturinnstilling: Når du har vridd på kontrollknappen for å stille inn ønsket temperatur, slipper du kontrollknappen, og displayet vil blinke 3 ganger for å bekrefte den innstilte temperaturen. Grillen begynner nå å varme opp til den når den innstilte temperaturen. Displayet viser fremdriften fra gjeldende temperatur til den når den innstilte temperaturen. Vær oppmerksom på at temperaturen som vises på skjermen er den valgte temperaturen. Når maten er plassert på kokeplaten, vil koketemperaturen på kokeplaten falle på grunn av at maten er kald. Displayet vil fremdeles vise den innstilte temperaturen du har satt den til, og vil varme opp til den når den innstilte temperaturen.

OMGIVENDE BETINGELSER

- Grilling i et kaldere klima eller i høyere høyde vil forlenge koketiden.
- Vedvarende vind vil senke grillens indre temperatur.
- Kokeflater er lett utskiftbare.

4. Rengjøring

- La grillen avkjøles før du rengjør den.
- Bruk en fuktig klut som er vridd opp i en såpevannopløsning for å rengjøre utsiden.
- Grillplaten er belagt med et tøft, slitesterkt keramisk non-stick belegg som har blitt brukt med stor suksess på noen av de beste kokekarene i verden. Ikke desto mindre kan det å ta vare på det hjelpe deg å glede deg over ekstra år med sunn, enkel matlaging.
- Selv om non-stick belegget er veldig holdbart, kan det lett bli skadet ved bruk av metallutstyr. Det anbefales derfor at kun plast- eller treutstyr brukes når du lager mat.
- La alltid grillplaten avkjøles før du dypper den i vann.
- Forsikre deg om at grillen ikke blir nedsenket i vann. Tørk av grillen helt tørr før bruk.
- Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, da de kan skade overflatene.
- Rengjør grillen etter hver bruk. Etter rengjøring, må du koke overflaten med en lett tørke av olje.
- Ikke bruk høytrykksdamputstyr eller vannstråle til å rengjøre grillen.
- Fjern fett fra vollgraven til fettpannen.
- MERKNAD: For vanskelige flekker kan CADAC-rengjøringsmiddel (P / C: 8629) brukes.
- Hvis du rengjør og vedlikeholder grillen regelmessig, vil grillens levetid forlenge og muligheten for problemer reduseres.

5. Oppbevaring

- La alltid grillen avkjøles før du lagrer den.
- Trekk alltid ut stikkontakten. Ikke trekk i kabelen.
- Dekk til grillen bare når den er avkjølt.
- Oppbevar alltid den overbygde grillen på et varmt og tørt sted.

6. Returnering av apparatet for reparasjon, service og garanti

- Ikke modifier grillen. Dette kan føre til at grillen blir usikker. Eventuelle endringer vil gjøre CADAC-garantien ugyldig.
- Hvis du ikke kan rette opp noen feil ved å følge disse instruksjonene, kontakt din lokale CADAC-distributør for råd, inspeksjon eller reparasjonsinstruksjoner.
- Oppbevar alle betalingsbevis og installasjonssertifikatet for garantiformål. Hvis disse ikke kan leveres, vil alle garantier bli ansett som ugyldige.
- Denne CADAC-grillen er garantert av CADAC i en periode på 5 år BEGRENSET garanti mot fabrikkfeil.




7. Reservedeler og Tilbehør

Bruk alltid ekte CADAC-reservedeler ettersom de er designet for å gi optimal ytelse.

Reservedeler

Punkt	Varenr	Punkt	Varenr	Punkt	Varenr
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Kuppelhåndtak		Kuppel		Fett Panne	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Tilbehørsfot		Stedsplate		Glassring	

Tilbehør

Punkt	Varenr	Punkt	Varenr	Punkt	Varenr
	5610-300		98433		8600-100
Chef Pann 40		Pizza Stein Pro 40		Paella Pann 40	

8. Garanti

CADAC (Pty) Ltd garanterer herved til den OPPRINNELIGE KJØPEREN av denne CADAC-grillen, at den vil være fri for mangler i materiale og utførelse fra kjøpsdatoen som følger:

Plastdeler:	Ingen garanti
Emaljedelers:	5 år
Varmespiral:	2 år
Keramiske belagte deler:	2 år

Garantien gjelder bare hvis enheten er montert og betjent i samsvar med de trykte instruksjonene.

CADAC kan kreve rimelig bevis på kjøpsdatoen. DERMEN BØR DU BEHOLDE SALGSSKILEN ELLER FAKTURA.

Denne begrensede garantien skal være begrenset til reparasjon eller utskifting av deler som viser seg å være defekte ved normal bruk og service, og som ved undersøkelse skal indikere at de er defekte til CADACs tilfredshet. Før du returnerer noen deler, må du kontakte kundeservicerepresentanten i din region ved hjelp av kontaktinformasjonen som følger med håndboken. Hvis CADAC bekrefter mangelen og godkjenner kravet, vil CADAC velge å erstatte slike deler uten kostnad. CADAC vil returnere deler til kjøper, frakt eller porto på forhånd.

Denne begrensede garantien dekker ikke feil eller driftsvansker på grunn av ulykke, misbruk, misbruk, endring, feil anvendelse, hærverk, feil installasjon eller feil vedlikehold eller service, eller manglende utførelse av normalt og rutinemessig vedlikehold. Føringelse eller skade på grunn av alvorlige værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, dekkes ikke av denne begrensede garantien.

Det er ingen andre uttrykkelige garantier bortsett fra som angitt her, og alle gjeldende underforståtte garantier for salgbarhet og egnethet er begrenset i varighet til dekkingsperioden for denne uttrykkelige skriftlige garantien. Noen regioner tillater ikke begrensning av hvor lenge en underforstått garanti varer, så denne begrensningen gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC er ikke ansvarlig for spesielle, indirekte eller følgeskader. Noen regioner tillater ikke ekskludering eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader. Denne begrensningen eller ekskluderingen gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC tillater ikke noen person eller selskap å påta seg noen forpliktelse eller ansvar i forbindelse med salg, installasjon, bruk, fjerning, retur eller utskifting av utstyret; og ingen slike representasjoner er bindende for CADAC.

Denne garantien gjelder bare produkter som selges i detaljhandel.

For å oppnå og sikre lang levetid for CADAC-produktet ditt, se avsnittet om rengjøring og vedlikehold i brukerhåndboken.

Leggere e seguire queste dichiarazioni per garantire la sicurezza e prevenire danni alla proprietà.

ATTENZIONE: indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni lievi o moderate.

AVVERTENZA: indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare la morte o lesioni gravi.

PERICOLO: indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provocherà morte o lesioni gravi.

1. Informazioni sulla sicurezza

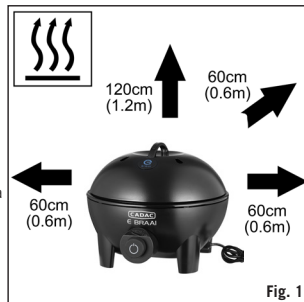
1.1 Installazione e assemblaggio

AVVERTIMENTO

- Questo modello di barbecue è inteso solo per uso indipendente.
- Non utilizzare questo barbecue a meno che tutte le parti non siano a posto e il barbecue non sia stato assemblato secondo le istruzioni di montaggio.

ATTENZIONE

- Per ridurre al minimo il rischio di danni alla proprietà e / o lesioni personali, non utilizzare una prolunga del cavo di alimentazione a meno che non sia conforme alle specifiche elencate in questo manuale dell'utente.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, collegarlo a una presa con messa a terra. Utilizzare solo un cavo calibro 14 con una spina con messa a terra, adatto per l'uso con barbecue all'aperto. La lunghezza massima della prolunga è di 4 metri. Tenere il cavo di prolunga il più corto possibile. Esaminare la prolunga prima dell'uso e sostituirla se danneggiata.
- Assicurarsi che l'elettrocablaggio non rappresenti un pericolo di inciampo.
- Mantenere asciutti i collegamenti.
- Rispettare tutte le leggi e le normative locali quando si utilizza questo barbecue.



1.2 Operazione

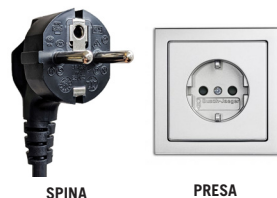
PERICOLO

- Utilizzare il barbecue all'aperto in un'area ben ventilata. Non utilizzare in un garage, edificio, passaggio pedonale coperto, tenda o qualsiasi altra area chiusa o sotto una struttura combustibile sopraelevata.
- Non utilizzare carbone, bricchette, carburante liquido o roccia lavica nel barbecue.

AVVERTIMENTO

- Utilizzare questo barbecue solo come descritto in questo manuale utente. Un uso improprio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questo barbecue deve essere collegato solo a una presa con messa a terra. Non utilizzare adattatori per spine.
- Questo barbecue deve essere alimentato tramite un dispositivo a corrente residua (RCD) con una corrente di funzionamento residua nominale non superiore a 30 mA.
- Non utilizzare il barbecue se la presa elettrica è danneggiata.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate allo stesso modo per evitare pericoli.
- Scollegare sempre tirando la spina. Non tirare il cavo.
- Non utilizzare il barbecue a una distanza inferiore a 3 m da qualsiasi specchio d'acqua, come una piscina o uno stagno.
- Non utilizzare il barbecue entro 60 cm da materiali combustibili. Le distanze minime di sicurezza sono: 1,2 m sopra il barbecue. Sul retro e sui lati 60 cm (vedere Fig. 1).
- Tenere l'area di cottura lontana da vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcol, ecc. E materiali infiammabili / combustibili.
- In caso di incendio di grasso, chiudere il coperchio, spegnere il pulsante di accensione, scollegare il barbecue dalla presa e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco non si è spento. Non utilizzare liquidi per estinguere le fiamme.
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli e gli animali domestici.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il barbecue.
- L'uso di alcol, farmaci da prescrizione, farmaci non soggetti a prescrizione o droghe illegali può compromettere la capacità del consumatore di montare, spostare, conservare o utilizzare il barbecue in modo corretto e sicuro.
- Il barbecue non deve essere utilizzato da persone, compresi i bambini, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non lasciare il barbecue incustodito durante il preriscaldamento o l'uso. Fare attenzione quando si utilizza questo barbecue. L'intera leccarda diventa calda quando è in uso.
- Non spostare il barbecue durante l'uso.
- Tenere il cavo di alimentazione elettrica lontano da qualsiasi superficie riscaldata. Segui le istruzioni per la gestione dei cavi.
- Posizionare il cavo di alimentazione lontano dalle aree di traffico. Disporre il cavo in modo che non venga tirato o inciampato.
- Non utilizzare il barbecue se è caduto o non funziona in alcun modo.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e la spina per rilevare eventuali segni di danneggiamento. Non utilizzare il barbecue con un cavo o una spina danneggiati.
- Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine, le sonde o il barbecue in acqua o altri liquidi.
- Per evitare scosse elettriche, non spruzzare liquidi all'interno del barbecue.
- Utilizzare il barbecue solo su una superficie piana e resistente al calore.
- Utilizzare guanti resistenti al calore durante il funzionamento del barbecue.

GENERE F (EU - 16A)



GENERE G (UK - 13A)

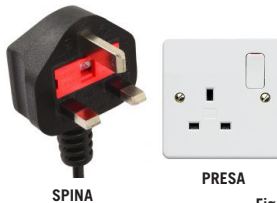


Fig. 2

ATTENZIONE

- Quando si collega questo barbecue a una presa di corrente, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione nominale indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non superare la potenza della presa elettrica.
- Questo barbecue è destinato all'uso domestico. Non utilizzare per cucine commerciali. Non utilizzare come riscaldatore.
- Non utilizzare il barbecue in alcun veicolo o in qualsiasi deposito o area di carico di qualsiasi veicolo. Ciò include, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, automobili, autocarri, station wagon, minivan, SUV, camper, roulotte e barche.

1.3 Conservazione e/o non utilizzo**ATTENZIONE**

- Lasciar raffreddare il barbecue prima di spostarlo, pulirlo o riporlo.
- Coprite il barbecue solo quando è freddo.

2. Caratteristiche del Prodotto**2.1 Descrizioni delle caratteristiche**

- A** Il coperchio del barbecue è abbastanza alto da fornire ampio spazio per cuocere polli interi e arrosti.
- B** Uno schermo LED funge da termometro digitale per visualizzare la temperatura della superficie di cottura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Ciò garantisce una lettura precisa e accurata della temperatura del barbecue.
- C** La manopola di controllo è facile da usare. Tenere premuto per accendere o spegnere l'unità. Ruotare in senso orario per aumentare la temperatura desiderata o ruotare in senso antiorario per ridurre la temperatura desiderata. Un rapido doppio clic passa da °F a °C.



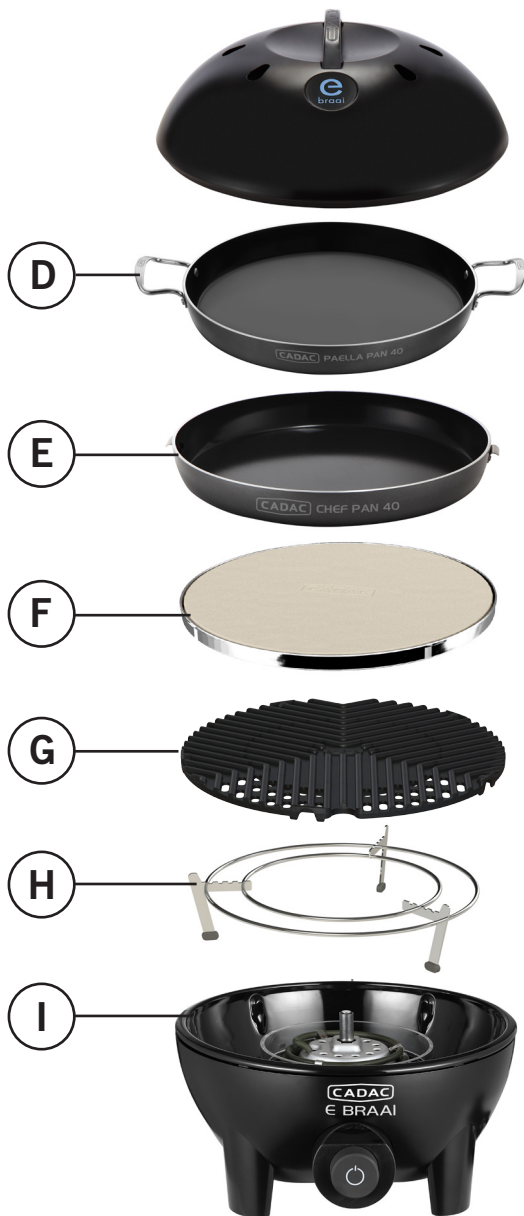
AVVERTIMENTO
ALTA TEMPERATURA

ATTENZIONE!

NON TOCCARE IL CORPO, LA CUPOLA O LA BATTERIA DI CALORE DURANTE L'USO. LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE.



2.2 Superfici di cottura



D PAELLA PAN 40

(Non incluso)

- Questa padella antiaderente in ceramica di alluminio leggera ma spessa da 36 cm è facile da usare e da pulire.
- Le maniglie in acciaio inossidabile consentono una facile manipolazione.
- La parte inferiore della pentola è una finitura trasparente in acciaio.
- Una comoda borsa per il trasporto è inclusa con la padella per paella.
- **ATTENZIONE:** Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la padella per paella.

E CHEF PAN 40

(Non incluso)

- Superficie di cottura rivestita in ceramica antiaderente.
- Lo Chef Pan si trova sul supporto degli accessori.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente in ceramica.
- **AVVERTENZA:** durante il preriscaldamento, non utilizzare la padella Chef su una fiamma alta con la cupola accesa per più di 15 minuti poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente in ceramica e la padella.
- **ATTENZIONE:** Si consiglia di utilizzare i guanti durante la manipolazione della Chef Pan.

F PIASTRA DA PIZZA PRO 40

(Non incluso)

- Pietra refrattaria spessa 12 mm in grado di resistere a temperature fino a 300 ° C.
- **ATTENZIONE:** Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la Pietra refrattaria. Leggere attentamente il manuale della pietra per pizza prima dell'uso.

G GRIGLIA PER BARBECUE

(Incluso)

- Superficie di cottura rivestita in ceramica antiaderente.
- La griglia per barbecue si trova nella leccarda (I).
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente in ceramica.
- Ideale per grigliare carne, pesce, pollo e verdure.
- **AVVERTENZA:** si consiglia di utilizzare i guanti quando si maneggia la griglia per barbecue.

H SUPPORTO ACCESSORI

(Incluso)

- Supporto per pentole nichelato, per sostenere la maggior parte dei vasi di dimensioni standard.
- **AVVERTENZA:** si consiglia l'uso di guanti durante la manipolazione del supporto per pentole.

I FAT PAN

(Incluso)

- Raccogliatore di grasso rimovibile.
- Facile da pulire.
- Lavabile in lavastoviglie.

NOTA: gli elementi D, E ed F vengono posizionati sull'elemento H quando in uso.



3. Funzionamento del barbecue

PRERISCALDARE IL BARBECUE

- Premere e tenere premuto il pulsante di controllo (C) fino a quando il barbecue si accende, ruotare il pulsante di controllo in senso orario per aumentare la temperatura, lasciare per circa 3-5 minuti a 200 ° C per preriscaldare la superficie di cottura. Il surriscaldamento senza cibo danneggerà il rivestimento ceramico della superficie di cottura.
- Il preriscaldamento del barbecue è fondamentale per il successo del barbecue. Il preriscaldamento aiuta a evitare che il cibo si attacchi alla superficie di cottura e rende la superficie di cottura abbastanza calda da rosolare correttamente. Utilizzare un olio da cucina o uno spray di alta qualità per un'esperienza di cottura ottimale e duratura.

FUNZIONI DEI PULSANTI DI CONTROLLO

- Tenere premuto per accendere o spegnere l'unità.
- Ruotare in senso orario per aumentare la temperatura desiderata o ruotare in senso antiorario per ridurre la temperatura desiderata.
- Un rapido doppio clic passa da ° F a ° C.
- Impostazione della temperatura: dopo aver ruotato la manopola di controllo per impostare la temperatura desiderata, rilasciare la manopola di controllo e il display lampeggerà 3 volte per confermare la temperatura impostata. Il barbecue inizierà ora a riscaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Il display mostrerà il progresso dalla temperatura corrente fino a raggiungere la temperatura impostata. Notare che la temperatura visualizzata sul display è la temperatura impostata selezionata, una volta che il cibo è stato posizionato sul piano di cottura, la temperatura di cottura del piano di cottura si abbasserà a causa del freddo del cibo. Il display mostrerà ancora la temperatura impostata su cui è stata impostata e si riscalderà fino a raggiungere la temperatura impostata.

CONDIZIONI AMBIENTALI

- Il barbecue in un clima più freddo o ad un'altitudine più elevata allungherà il tempo di cottura.
- Il vento sostenuto abbasserà la temperatura interna del barbecue.
- Le superfici di cottura sono facilmente intercambiabili.

4. Pulizia

- Lascia raffreddare il barbecue prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido strizzato in una soluzione di acqua saponosa per pulire l'area esterna.
- La piastra grill è rivestita con un rivestimento antiaderente ceramico resistente e durevole che è stato utilizzato con grande successo su alcune delle migliori pentole al mondo. Tuttavia, prendersene cura può aiutarti a goderti anni in più di cucina sana, facile e antiaderente.
- Sebbene il rivestimento antiaderente sia molto resistente, può essere facilmente danneggiato dall'uso di utensili da cucina in metallo. Si consiglia pertanto di utilizzare solo utensili di plastica o di legno durante la cottura.
- Lasciare sempre raffreddare la piastra grill prima di immergerla nell'acqua.
- Assicurarsi che il barbecue non venga immerso nell'acqua. Asciugare completamente il barbecue prima dell'uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto potrebbero danneggiare le superfici.
- Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo. Dopo la pulizia ricondizionare il piano di cottura con un leggero velo d'olio.
- Non utilizzare apparecchiature a vapore ad alta pressione o un getto d'acqua per pulire il barbecue.
- Rimuovere il grasso dal fossato della leccarda.
- NOTA: per le macchie ostinate, è possibile utilizzare il detergente CADAC (P / C: 8629).
- Se si pulisce e si effettua regolarmente la manutenzione del barbecue, la durata del barbecue si allungherà e la possibilità di problemi diminuirà.

5. Conservazione

- Lasciare sempre raffreddare il barbecue prima di riporlo.
- Scollegare sempre tirando la spina. Non tirare il cavo.
- Coprire il barbecue solo quando si è raffreddato.
- Conservare sempre il barbecue coperto in un luogo caldo e asciutto.

6. Restituzione dell'apparecchio per riparazione, assistenza e garanzia

- Non modificare il barbecue. Ciò potrebbe rendere pericoloso il barbecue. Qualsiasi modifica renderà nulla la garanzia CADAC.
- Se non è possibile correggere alcun guasto seguendo queste istruzioni, contattare il distributore CADAC locale per consigli, ispezione o istruzioni di riparazione.
- Si prega di conservare tutte le prove di pagamento e il certificato di installazione per motivi di garanzia, se non possono essere forniti, tutte le garanzie saranno considerate nulle.
- Questo barbecue CADAC è garantito da CADAC per un periodo di 5 anni di garanzia LIMITATA contro i guasti di fabbrica.


7. Ricambi e accessori

Utilizzare sempre ricambi originali CADAC poiché sono stati progettati per fornire prestazioni ottimali.

Ricambi

Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Maniglia a cupola		Cupola		Fat Pan	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Piedino per supporto accessori		Posizione Pad		Anello di vetro	

Accessori

Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero
	5610-300		98433		8600-100
Chef Pan 40		Pietra per pizza Pro 40		Paella Pan 40	

8. Garanzia

CADAC (Pty) Ltd garantisce all'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo barbecue CADAC che sarà esente da difetti di materiale e di lavorazione dalla data di acquisto come segue:

Parti in plastica:	nessuna garanzia
Parti smaltate:	5 anni
Batteria di riscaldamento:	2 anni
Parti rivestite in ceramica:	2 anni

La garanzia si applica solo se l'unità è assemblata e utilizzata in conformità con le istruzioni stampate.

CADAC potrebbe richiedere una prova ragionevole della data di acquisto. PERTANTO, DOVRESTI CONSERVARE IL TUO SLIP DI VENDITA O LA FATTURA.

La presente garanzia limitata sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione di parti che si dimostrano difettose in condizioni di utilizzo e servizio normali e che, in base a un esame, indicheranno, con soddisfazione di CADAC, che sono difettose. Prima di restituire qualsiasi parte, contattare il rappresentante del servizio clienti nella propria regione utilizzando le informazioni di contatto fornite con il manuale. Se CADAC conferma il difetto e approva il reclamo, CADAC sceglierà di sostituire tali parti gratuitamente. CADAC restituirà le parti all'acquirente, con spedizione preparata.

La presente garanzia limitata non copre eventuali guasti o difficoltà operative dovuti a incidenti, abuso, uso improprio, alterazione, applicazione errata, atti vandalici, installazione impropria o manutenzione o assistenza impropri o mancata esecuzione della manutenzione normale e ordinaria.

Il deterioramento o i danni dovuti a condizioni meteorologiche avverse come grandine, uragani, terremoti o tornado, lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche sia direttamente che nell'atmosfera, non sono coperti dalla presente garanzia limitata.

Non ci sono altre garanzie espresse ad eccezione di quanto stabilito nel presente documento e qualsiasi garanzia implicita applicabile di commerciabilità e idoneità ha una durata limitata al periodo di copertura della presente Garanzia limitata scritta espressa. Alcune regioni non consentono la limitazione della durata di una garanzia implicita, quindi questa limitazione potrebbe non essere applicabile.

CADAC non è responsabile per danni speciali, indiretti o consequenziali. Alcune regioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali, questa limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

CADAC non autorizza alcuna persona o azienda ad assumersi per essa alcun obbligo o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, utilizzo, rimozione, restituzione o sostituzione delle proprie apparecchiature; e nessuna di queste dichiarazioni è vincolante per CADAC.

Questa garanzia si applica solo ai prodotti venduti al dettaglio.

Per godere e garantire la longevità del prodotto CADAC, fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione del manuale utente.

Przeczytaj i przestrzegaj tych oświadczeń, aby zapewnić bezpieczeństwo i zapobiec zniszczeniu mienia.

PRZESTROGA: Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

OSTRZEŻENIE: Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

NIEBEZPIECZENSTWO: Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.

1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

1.1 Instalacja i montaż

OSTRZEŻENIE

- Ten model grilla jest przeznaczony wyłącznie do użytku wolnostojącego.
- Nie używaj tego grilla, jeśli wszystkie części nie są na swoim miejscu, a grill został zmontowany zgodnie z instrukcją montażu.

UWAGA

- Aby zminimalizować ryzyko uszkodzenia mienia i / lub obrażeń ciała, nie należy używać przedłużacza przewodu zasilającego, chyba że jest on zgodny ze specyfikacjami wymienionymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, należy go podłączyć do uziemionego gniazdka. Należy używać wyłącznie kabla o przekroju 14 AWG z uziemioną wtyczką, nadającego się do stosowania przy grillach na świeżym powietrzu. Maksymalna długość przedłużacza to 4 metry. Przedłużacz powinien być jak najkrótszy. Sprawdź przedłużacz przed użyciem i wymień, jeśli jest uszkodzony.
- Upewnij się, że przewód nie stwarza ryzyka potknięcia.
- Dbaj o to, aby połączenia były suche.
- Podczas korzystania z tego grilla należy przestrzegać wszystkich lokalnych praw i przepisów.

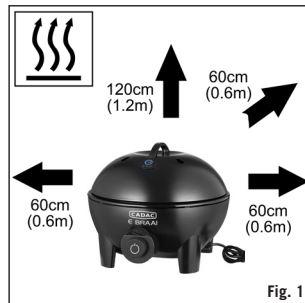


Fig. 1

1.2 Operacja

ZAGROŻENIE

- Używaj grilla na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używaj w garażu, budynku, zadaszkowym przejściu, namiocie ani w żadnym innym zamkniętym obszarze lub pod konstrukcją palną nad głową.
- Do grilla nie wolno używać węgla drzewnego, brykietów, paliw płynnych ani kamieni lawowych.

OSTRZEŻENIE

- Z tego grilla należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użycie może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Grill należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka. Nie używaj adapterów wtyczek.
- Grill powinien być zasilany przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.
- Nie uruchamiaj grilla, jeśli gniazdko elektryczne jest uszkodzone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Zawsze odłączaj, ciągnąc za wtyczkę. Nie ciągnij za kabel.
- Nie używaj grilla w promieniu 3 m od jakiegokolwiek zbiornika wodnego, takiego jak basen lub staw.
- Nie używaj grilla w promieniu 60 cm od materiałów palnych. Minimalne bezpieczne odległości to: 1,2 m nad grillami. Z tyłu i po bokach 60 cm (patrz rys. 1).
- Utrzymuj obszar gotowania z dala od łatwopalnych oparów i cieczy, takich jak benzyna, alkohol itp., Oraz łatwopalnych / łatwopalnych materiałów.
- W przypadku pożaru tłuszczy zamknij pokrywę, wyłącz przycisk zasilania, wyjmij grill z gniazdka i pozostaw pokrywę zamkniętą do momentu zgaśnięcia ognia. Nie używaj cieczy do gaszenia płomieni.
- Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci i zwierzęta z daleka.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się grillami.
- Używanie alkoholu, leków na receptę, narkotyków bez recepty lub narkotyków może osłabić zdolność konsumenta do prawidłowego i bezpiecznego montażu, przenoszenia, przechowywania lub obsługi grilla.
- Grill nie powinien być używany przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są pod nadzorem lub poinstruowane.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru podczas podgrzewania lub użytkowania. Zachowaj ostrożność podczas korzystania z tego grilla. Podczas pracy cała patelnia nagrzewa się.
- Nie przesuwaj grilla podczas użytkowania.
- Kabel zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi ułożenia kabli.
- Umieść kabel zasilający z dala od obszarów ruchu. Ułóż kabel tak, aby nie można go było ciągnąć ani pociągnąć o niego.
- Nie używaj grilla, jeśli został upuszczony lub w jakikolwiek sposób działa nieprawidłowo.
- Regularnie sprawdzaj kabel zasilający i wtyczkę pod kątem oznak uszkodzenia. Nie używaj grilla z uszkodzonym kablem lub wtyczką.
- Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie zanurzaj kabla, wtyczek, sond ani grilla w wodzie lub innych płynach.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie rozpylaj płynu do wnętrza grilla.
- Grill należy używać tylko na równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Podczas obsługi grilla należy używać rękawic odpornych na ciepło.

RODZAJ F (EU - 16A)



WTYCZKA

GNIAZDKO ELEKTRYCZNE

RODZAJ G (UK - 13A)



WTYCZKA

GNIAZDKO ELEKTRYCZNE

Fig. 2

UWAGA

- Podłączając grill do źródła zasilania, upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu znamionowemu podanemu na etykiecie urządzenia.
- Nie przekraczaj mocy gniazdka elektrycznego.
- Ten grill jest przeznaczony do użytku domowego. Nie używać do gotowania komercyjnego. Nie używać jako grzejnika.
- Nie używaj grilla w żadnym pojeździe ani w jakimkolwiek miejscu magazynowym lub ładunkowym jakiegokolwiek pojazdu. Obejmuje to między innymi samochody, ciężarówki, samochody typu kombi, minivany, samochody sportowe, przyczepy kempingowe, przyczepy kempingowe i łodzie.

1.3 Przechowywanie i / lub nieużywanie

UWAGA

- Pozwól grillowi ostygnąć przed przeniesieniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Przykryj grilla tylko wtedy, gdy ostygnie.

2. Cechy produktu



2.1 Opis funkcji

- A** Pokrywa grilla jest wystarczająco wysoka, aby zapewnić wystarczająco dużo miejsca do grillowania całych kurczaków i pieczeni.
- B** Ekran LED służy jako cyfrowy termometr wyświetlający temperaturę powierzchni do gotowania, aż do osiągnięcia ustawionej temperatury. Zapewnia to precyzyjny i dokładny odczyt temperatury grilla.
- C** Pokrętło sterujące jest łatwe w użyciu. Naciśnij i przytrzymaj, aby wyłączyć lub wyłączyć urządzenie. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć żądaną temperaturę lub obróć w lewo, aby zmniejszyć żądaną temperaturę. Szybkie podwójne kliknięcie przełącza między °F lub °C.



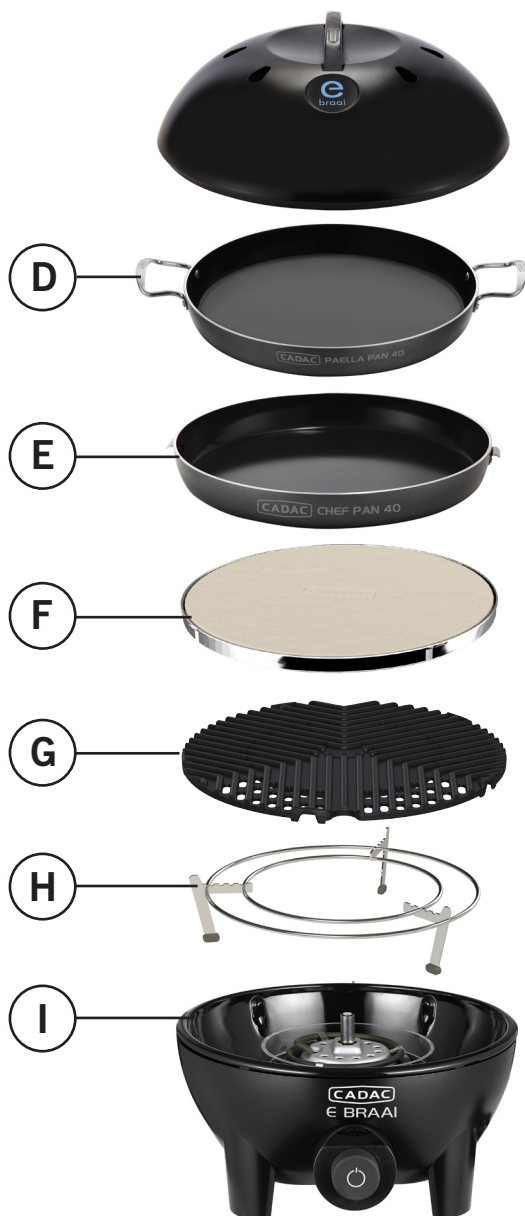
OSTRZEŻENIE
WYSOKA TEMPERATURA

UWAGA!

NIE DOTYKAĆ OBUDOWY,
KOPUŁKI ANI CEWKI CIEPŁEJ
PODCZAS UŻYWANIA.
DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ
BARDZO GORĄCE.



2.2 Powierzchnie do gotowania

**D PAELLA PAN 40**

(Nie zawarty)

- Ta 36 cm lekka, ale gruba aluminiowa patelnia z nieprzywierającą powłoką ceramiczną jest łatwa w użyciu i czyszczeniu.
- Uchwyty ze stali nierdzewnej zapewniają łatwą obsługę.
- Spód patelni jest przezroczysty, obróbiony maszynowo ze stali.
- Wygodna torba do przenoszenia jest dołączona do patelni do paelli.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi patelni do paelli zalecamy używanie rękawiczek.

E CHEF PAN 40

(Nie zawarty)

- Ceramiczna powierzchnia do gotowania z nieprzywierającą powłoką.
- Patelnia szefa kuchni umieszczana jest na stojaku na akcesoria.
- Nie używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ spowoduje to uszkodzenie ceramicznej powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania wstępnego nie należy używać patelni Chef na wysokim ogniu z włączoną kopułą przez ponad 15 minut, ponieważ może to uszkodzić ceramiczną powłokę nieprzywierającą i patelnię.
- **OSTRZEŻENIE:** Zalecamy używanie rękawiczek podczas obsługi patelni.

F KAMIENIA DO PIZZY PRO 40

(Nie zawarty)

- Kamień do pieczenia o grubości 12 mm, odporny na temperatury do 300 ° C.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy z kamieniem do pieczenia zalecamy używanie rękawiczek. Przed użyciem przeczytaj uważnie instrukcję kamienia do pizzy.

G GRILL GRID

(w zestawie)

- Ceramiczna powierzchnia do gotowania z nieprzywierającą powłoką.
- Ruszt do grillowania zostanie umieszczony na patelni na tłuszcz (I).
- Nie używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ spowoduje to uszkodzenie nieprzywierającej powłoki ceramicznej.
- Idealny do grillowania mięsa, ryb, kurczaka i warzyw.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas obsługi rusztu do grillowania zalecamy używanie rękawiczek.

H STOJAK NA AKCESORIA

(w zestawie)

- Niklowany stojak na garnki do obsługi większości standardowych rozmiarów garnków.
- **OSTRZEŻENIE:** Zalecamy używanie rękawic podczas obsługi stojaka na garnki.

I FAT PAN

(w zestawie)

- Wyjmowany pojemnik na tłuszcz.
- Łatwe do czyszczenia.
- Można myć w zmywarce.

UWAGA: Elementy D, E i F są umieszczane na elemencie H, gdy są używane.



3. Obsługa grilla

ROZGRZEWAĆ GRILLA

- Wciśnij i przytrzymaj przycisk sterujący (C), aż grill się włączy, obróć pokrętło w prawo, aby zwiększyć temperaturę, pozostaw na około 3-5 minut w 200 ° C, aby wstępnie nagrzać powierzchnię do gotowania. Przegrzanie bez jedzenia spowoduje uszkodzenie powłoki ceramicznej powierzchni gotowania.
- Wstępne podgrzanie grilla ma kluczowe znaczenie dla udanego grillowania. Podgrzewanie wstępne zapobiega przywieraniu potraw do powierzchni do gotowania i sprawia, że powierzchnia do gotowania jest wystarczająco gorąca, aby umożliwić prawidłowe przypieczenie. Użyj wysokiej jakości oleju lub sprayu do gotowania, aby uzyskać optymalne i długotrwałe doznania kulinarne.

FUNKCJE PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH

- Naciśnij i przytrzymaj, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
- Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć żądaną temperaturę lub obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć żądaną temperaturę.
- Szybkie podwójne kliknięcia przełącza między ° F lub ° C.
- Ustawianie temperatury: Po obróceniu pokrętła sterującego w celu ustawienia żądanej temperatury, zwolnij pokrętło, a wyświetlacz zamiga 3 razy, aby potwierdzić ustawioną temperaturę. Grill zacznie się teraz nagrzewać, aż osiągnie ustawioną temperaturę. Wyświetlacz pokaże postęp od aktualnej temperatury do osiągnięcia ustawionej temperatury. Zwróć uwagę, że temperatura pokazana na wyświetlaczu jest ustawioną temperaturą, która została wybrana, po umieszczeniu potrawy na powierzchni do gotowania temperatura gotowania na powierzchni grzewczej spadnie, ponieważ potrawa jest zimna. Wyświetlacz nadal będzie pokazywał ustawioną temperaturę i będzie się nagrzewał, aż osiągnie ustawioną temperaturę.

WARUNKI OTOCZENIA

- Grillowanie w chłodniejszym klimacie lub na większej wysokości przedłuży czas gotowania.
- Utrzymujący się wiatr obniża temperaturę wewnątrz grilla.

4. Czyszczenie

- Przed czyszczeniem poczekaj, aż grill ostygnie.
- Użyj wilgotnej szmatki, wyciśniętej w roztworze wody z mydłem, aby wyczyścić zewnętrzne powierzchnie.
- Płyta grillowa jest pokryta wytrzymałą, trwałą, nieprzywierającą powłoką ceramiczną, która z powodzeniem jest stosowana w jednych z najlepszych naczyń kuchennych na świecie. Niemniej jednak dbanie o nie może pomóc Ci cieszyć się dodatkowymi latami zdrowego, łatwego i nieprzywierającego gotowania.
- Chociaż powłoka nieprzywierająca jest bardzo trwałą, można ją łatwo uszkodzić przy użyciu metalowych przyborów kuchennych. Dlatego zaleca się, aby podczas gotowania używać wyłącznie plastikowych lub drewnianych przyborów.
- Przed zanurzeniem płyty grillowej w wodzie zawsze pozwól jej ostygnąć.
- Uważaj, aby grill nie został zanurzony w wodzie. Przed użyciem wytrzyj grill całkowicie do sucha.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.
- Wyczyść grill po każdym użyciu. Po wyczyszczeniu powierzchnię gotowania należy odświeżyć, lekko przetrzeć olejem.
- Do czyszczenia grilla nie używać wysokociśnieniowych urządzeń parowych ani strumienia wody.
- Usuń tłuszcz z fosi patelni.
- UWAGA: W przypadku uporczywych plam można użyć środka czyszczącego CADAC (P / C: 8629).
- Jeśli regularnie czyszczysz i konserwujesz grill, jego żywotność wydłuży się, a prawdopodobieństwo problemów zmniejszy się.

5. Przechowywanie

- Przed schowaniem grilla zawsze pozwól mu ostygnąć.
- Zawsze odłączaj, ciągnąc za wtyczkę. Nie ciągnij za kabel.
- Przykryj grill dopiero po ostygnięciu.
- Zadaszony grill zawsze przechowuj w ciepłym i suchym miejscu.

6. Zwrot urządzenia do naprawy, serwisu i gwarancji

- Nie modyfikuj grilla. Może to spowodować, że grill stanie się niebezpieczny. Wszelkie modyfikacje spowodują unieważnienie gwarancji CADAC.
- Jeśli nie możesz usunąć żadnej usterki postępując zgodnie z tymi instrukcjami, skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem CADAC w celu uzyskania porady, przeglądu lub instrukcji naprawy.
- Prosimy o zachowanie wszystkich dowodów wpłat i świadectwa instalacji w celach gwarancyjnych. Jeśli nie można ich dostarczyć, wszystkie gwarancje zostaną uznane za nieważne.
- Grill CADAC posiada 5-letnią OGRANICZONĄ gwarancję na wady fabryczne.




7. Części zamienne i akcesoria

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

Części zamienne

Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr
 Uchwyt kopuły	5610-SP001	 Kopuła	5840-SP001	 Fat Pan	5840-SP004
 Stojak na akcesoria	5600-SP004	 Lokalizacja Pad	5610-SP006	 Szklany pierścień	5840-SP005

Akcesoria

Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr
 Chef Pan 40	5610-300	 Kamień do pizzy Pro 40	98433	 Paella Pan 40	8600-100

8. Gwarancja

CADAC (Pty) Ltd gwarantuje ORYGINALNEMU KUPUJĄCEMU tego grilla CADAC, że będzie on wolny od wad materiałowych i wykonawczych od daty zakupu w następujący sposób:

Części plastikowe:	brak gwarancji
Części emaliowane:	5 lat
Cewka grzewcza:	2 lat
Części pokryte powłoką ceramiczną:	2 lat

Gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy urządzenie zostanie zmontowane i obsługiwane zgodnie z wydrukowaną instrukcją.

CADAC może wymagać uzasadnionego dowodu daty zakupu. **NALEŻY ZATRZYMAĆ POŚLIZG SPRZEDAŻY LUB FAKTURĘ.**

Niniejsza Ograniczona Gwarancja ogranicza się do naprawy lub wymiany części, które okażą się wadliwe podczas normalnego użytkowania i obsługi i które po zbadaniu wykażą, ku satysfakcji CADAC, że są one wadliwe. Przed zwrotem jakichkolwiek części skontaktuj się z przedstawicielem obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych w instrukcji. Jeżeli CADAC potwierdzi wadę i zaakceptuje reklamację, CADAC zdecyduje się na bezpłatną wymianę takich części. CADAC zwróci części kupującemu po opłaceniu kosztów transportu lub wysyłki.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje żadnych usterek ani trudności w obsłudze spowodowanych wypadkiem, nadużyciem, niewłaściwym użyciem, zmianą, niewłaściwym zastosowaniem, wandalizmem, nieprawidłową instalacją lub niewłaściwą konserwacją lub serwisem, ani też brakiem wykonywania normalnej i rutynowej konserwacji.

Pogorszenie lub uszkodzenie spowodowane trudnymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwienia spowodowane narażeniem na chemikalia bezpośrednio lub w atmosferze nie są objęte niniejszą ograniczoną gwarancją.

Nie ma innych wyraźnych gwarancji, z wyjątkiem tych określonych w niniejszym dokumencie, a wszelkie mające zastosowanie dorozumiane gwarancje dotyczące wartości handlowej i przydatności są ograniczone czasowo do okresu obowiązywania niniejszej wyraźnej pisemnej ograniczonej gwarancji. Niektóre regiony nie zezwalają na ograniczenie czasu obowiązywania dorozumianej gwarancji, więc to ograniczenie może Cię nie dotyczyć.

CADAC nie ponosi odpowiedzialności za żadne szczególne, pośrednie lub wtórne szkody. Niektóre regiony nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody przypadkowe lub wynikowe, to ograniczenie lub wyłączenie może nie mieć zastosowania do Ciebie.

CADAC nie upoważnia żadnej osoby ani firmy do przyjmowania na siebie jakichkolwiek zobowiązań lub odpowiedzialności w związku ze sprzedażą, instalacją, użytkowaniem, usunięciem, zwrotem lub wymianą jej wyposażenia; i żadne takie oświadczenia nie są wiążące dla CADAC.

Lea y siga estas declaraciones para ayudar a garantizar la seguridad y evitar daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría resultar en una lesión leve o moderada.

ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

PELIGRO: Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

1. Información de seguridad

1.1 Instalación y montaje

ADVERTENCIA

- Este modelo de barbacoa solo está diseñado para uso independiente.
- No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su lugar y la barbacoa se haya armado de acuerdo con las instrucciones de montaje.

PRECAUCIÓN

- Para minimizar el riesgo de daños a la propiedad y / o lesiones personales, no utilice un cable de alimentación de extensión a menos que cumpla con las especificaciones enumeradas en este manual del usuario.
- Si es necesario utilizar un cable de extensión, debe conectarse a una toma de tierra. Utilice solo un cable de calibre 14 con un enchufe con toma de tierra, adecuado para usar con barbacoas al aire libre. La longitud máxima del cable de extensión es de 4 metros. Mantenga el cable de extensión lo más corto posible. Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado.
- Asegúrese de que el cable no represente un peligro de tropiezo.
- Mantenga las conexiones secas.
- Observe todas las leyes y regulaciones locales cuando utilice esta barbacoa.

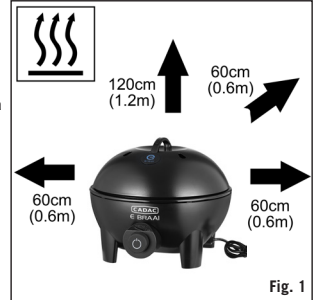


Fig. 1

1.2 Operación

PELIGRO

- Utilice la barbacoa al aire libre en un área bien ventilada. No lo use en un garaje, edificio, pasarela cubierta, carpa o cualquier otra área cerrada o debajo de una construcción combustible elevada.
- No utilice carbón vegetal, briquetas, combustible líquido o piedra volcánica en la barbacoa.

ADVERTENCIA

- Utilice esta barbacoa solo como se describe en este manual de usuario. El mal uso puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Esta barbacoa solo debe conectarse a una toma de tierra. No utilice adaptadores de enchufe.
- Esta barbacoa debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) que tenga una corriente de funcionamiento residual nominal que no exceda los 30 mA.
- No utilice la barbacoa si la toma de corriente está dañada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Desenchufe siempre tirando del enchufe. No tire del cable.
- No utilice la barbacoa a menos de 3 m de cualquier cuerpo de agua, como una piscina o un estanque.
- No utilice la barbacoa a menos de 60 cm de materiales combustibles. Las distancias mínimas de seguridad son: 1.2 m por encima de la barbacoa. En la parte trasera y laterales 60cm (Ver Fig. 1).
- Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales inflamables / combustibles.
- Si se produce un incendio por grasa, cierre la tapa, apague el botón de encendido, desenchufe la barbacoa del tomacorriente y deje la tapa cerrada hasta que se extinga el fuego. No use líquido para extinguir llamas.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la barbacoa.
- El uso de alcohol, medicamentos recetados, medicamentos sin receta o drogas ilegales puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar, mover, almacenar u operar la barbacoa de manera adecuada y segura.
- La barbacoa no debe ser utilizada por personas, incluidos niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- No deje la barbacoa desatendida durante el precalentamiento o el uso. Tenga cuidado al utilizar esta barbacoa. Toda la bandeja de grasa se calienta cuando está en uso.
- No mueva la barbacoa durante su uso.
- Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico alejado de superficies calientes. Siga las instrucciones de administración de cables.
- Coloque el cable de alimentación lejos de las áreas de tráfico. Disponga el cable de modo que no se tire ni se tropiece con él.
- No utilice la barbacoa si se cae o funciona mal de alguna manera.
- Inspeccione el cable de alimentación y el enchufe con regularidad para detectar cualquier signo de daño. No opere la barbacoa con un cable o enchufe dañado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, las sondas o la barbacoa en agua u otros líquidos.
- Para evitar descargas eléctricas, no rocíe líquido dentro de la barbacoa.
- Utilice la barbacoa solo en una superficie nivelada resistente al calor.
- Utilice guantes resistentes al calor cuando opere la barbacoa.



Fig. 2

PRECAUCIÓN

- Cuando conecte esta barbacoa a una fuente de alimentación, asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda con el voltaje nominal marcado en la etiqueta del aparato.
- No exceda la potencia de la toma de corriente.
- Esta barbacoa está diseñada para uso doméstico. No lo use para cocinar comercial. No lo use como calentador.
- No utilice la barbacoa en ningún vehículo ni en ningún área de almacenamiento o carga de ningún vehículo. Esto incluye, pero no se limita a, automóviles, camiones, vehículos familiares, minivans, vehículos deportivos utilitarios, casas móviles, caravanas y barcos.

1.3 Almacenamiento y / o no uso**PRECAUCIÓN**

- Deje que la barbacoa se enfríe antes de moverla, limpiarla o guardarla.
- Cubra la barbacoa solo cuando esté fría.

2. Características del producto**2.1 Descripciones de funciones**

- A** La tapa de la barbacoa es lo suficientemente alta como para proporcionar un amplio espacio para asar pollos enteros y asados.
- B** Una pantalla LED sirve como termómetro digital que muestra la temperatura de la superficie de cocción hasta que se alcanza la temperatura establecida. Esto asegura una lectura precisa y exacta de la temperatura de su barbacoa.
- C** La perilla de control es fácil de usar. Mantenga pulsado para encender o apagar la unidad. Gire en sentido horario para aumentar la temperatura deseada o en sentido antihorario para reducir la temperatura deseada. Un rápido doble clic cambia entre °F o °C.

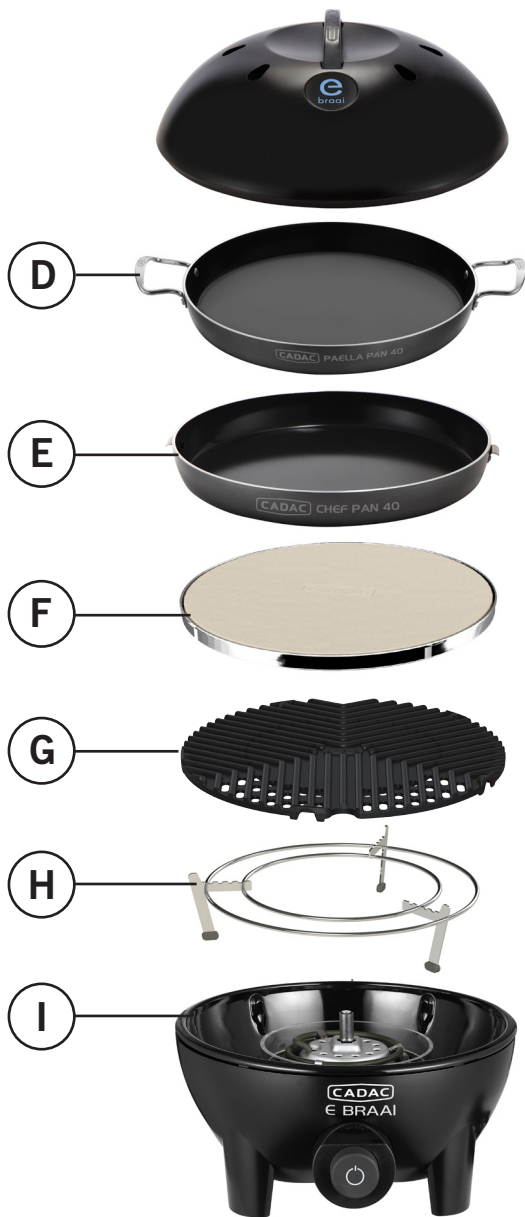
**PRECAUCIÓN!**

NO TOQUE EL CUERPO, EL DOMO O LA BOBINA DE CALOR MIENTRAS ESTÉ EN USO.
LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES.



ADVERTENCIA
ALTA TEMPERATURA

2.2 Superficies de cocción



D PAELLA PAN 40

(No incluido)

- Esta sartén con revestimiento antiadherente de cerámica de aluminio, ligera pero gruesa, de 36 cm es fácil de usar y limpiar.
- Los mangos de acero inoxidable permiten un fácil manejo.
- La parte inferior de la sartén tiene un acabado mecanizado de acero transparente.
- Se incluye una cómoda bolsa de transporte con la paellera.
- **ADVERTENCIA:** Recomendamos el uso de guantes al manipular la Paella.

E CHEF PAN 40

(No incluido)

- Superficie de cocción de cerámica con revestimiento antiadherente.
- El Chef Pan se ubica en el soporte de accesorios.
- No use utensilios de cocina de metal, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente de cerámica.
- **ADVERTENCIA:** Al precalentar, no use la sartén Chef a fuego alto con el domo encendido durante más de 15 minutos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de cerámica y la sartén.
- **ADVERTENCIA:** Recomendamos el uso de guantes al manipular el Chef Pan.

F PIEDRA PARA PIZZA PRO 40

(No incluido)

- Piedra para hornear de 12 mm de espesor que puede soportar temperaturas de hasta 300 °C.
- **ADVERTENCIA:** Recomendamos el uso de guantes al manipular la piedra para hornear. Lea atentamente el manual de la piedra para pizza antes de usar

G PARRILLA DE BARBACOA

(Incluido)

- Superficie de cocción de cerámica con revestimiento antiadherente.
- La parrilla de barbacoa se ubica en la bandeja de grasa (I).
- No use utensilios de cocina de metal, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente de cerámica.
- Ideal para asar carne, pescado, pollo y verduras.
- **ADVERTENCIA:** Recomendamos el uso de guantes al manipular la parrilla para barbacoa.

H SOPORTE ACCESORIO

(Incluido)

- Soporte para macetas niquelado, para soportar la mayoría de macetas de tamaño estándar.
- **ADVERTENCIA:** Recomendamos el uso de guantes al manipular el soporte para ollas.

I PAN DE GRASA

(Incluido)

- Colector de grasa extraíble.
- Fácil de limpiar.
- Aptas para el lavavajillas.

NOTA: Los elementos D, E y F se colocan en el elemento H cuando están en uso.



3. Operación de la barbacoa

PRECALIENTA LA BARBACOA

- Mantenga presionado el botón de control (C) hasta que se encienda la barbacoa, gire el botón de control en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura, déjelo durante aproximadamente 3-5 minutos a 200 ° C para precalentar la superficie de cocción. El sobrecalentamiento sin alimentos dañará el revestimiento cerámico de la superficie de cocción.
- Precalentar la barbacoa es fundamental para cocinar correctamente. El precalentamiento ayuda a evitar que los alimentos se peguen a la superficie de cocción y hace que la superficie de cocción se caliente lo suficiente como para dorarla correctamente. Utilice aceite de cocina o spray de alta calidad para una experiencia de cocción óptima y duradera.

FUNCIONES DEL BOTÓN DE CONTROL

- Mantenga pulsado para encender o apagar la unidad.
- Gire en sentido horario para aumentar la temperatura deseada o en sentido antihorario para reducir la temperatura deseada.
- Un rápido doble clic cambia entre ° F o ° C.
- Ajuste de temperatura: una vez que haya girado la perilla de control para configurar la temperatura deseada, suelte la perilla de control y la pantalla parpadeará 3 veces para confirmar la temperatura establecida. La barbacoa comenzará a calentarse hasta que alcance la temperatura establecida. La pantalla mostrará el progreso desde la temperatura actual hasta que alcanza la temperatura establecida. Tenga en cuenta que la temperatura que se muestra en la pantalla es la temperatura establecida seleccionada, una vez que se colocan los alimentos en la superficie de cocción, la temperatura de cocción de la superficie de cocción bajará debido a que los alimentos están fríos. La pantalla seguirá mostrando la temperatura establecida a la que lo configuró y se calentará hasta que alcance la temperatura establecida.

CONDICIONES AMBIENTALES

- Asar a la parrilla en un clima más frío o a mayor altitud prolongará el tiempo de cocción.
- El viento sostenido reducirá la temperatura interna de la barbacoa.
- Las superficies de cocción son fácilmente intercambiables.

4. Limpieza

- Deje que la barbacoa se enfríe antes de limpiarla.
- Utilice un paño húmedo escurrido en una solución de agua jabonosa para limpiar el área exterior.
- La placa de la parrilla está recubierta con un revestimiento antiadherente de cerámica resistente y 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 cocina saludable, fácil y antiadherente.
- Si bien el revestimiento antiadherente es muy duradero, puede dañarse fácilmente con el uso de utensilios de cocina de metal. Por lo tanto, se recomienda que solo se utilicen utensilios de plástico o madera al cocinar.
- Deje siempre que la placa de la parrilla se enfríe antes de sumergirla en agua.
- Asegúrese de que la barbacoa no se sumerja en agua. Seque la barbacoa completamente antes de usarla.
- No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden dañar las superficies.
- Limpiar la barbacoa después de cada uso. Después de limpiar, reacondicione la superficie de cocción con un paño suave de aceite.
- No utilice ningún equipo de vapor de alta presión o chorro de agua para limpiar la barbacoa.
- Retire la grasa del foso de la bandeja de grasa.
- NOTA: Para manchas rebeldes, se puede utilizar el limpiador CADAC (P / C: 8629).
- Si limpia y mantiene su barbacoa con regularidad, la vida útil de su barbacoa se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá.

5. Almacenamiento

- Deje siempre que la barbacoa se enfríe antes de guardarla.
- Desenchúfe siempre tirando del enchufe. No tire del cable.
- Cubra la barbacoa solo cuando se haya enfriado.
- Guarde siempre la barbacoa cubierta en un lugar cálido y seco.

6. Devolución del aparato para reparación, servicio y garantía

- No modifique la barbacoa. Esto puede hacer que la barbacoa se vuelva insegura. Cualquier modificación anulará la garantía de CADAC.
- Si no puede rectificar alguna falla siguiendo estas instrucciones, comuníquese con su distribuidor CADAC local para recibir instrucciones, inspección o reparación.
- Conserve todos los comprobantes de pago y el certificado de instalación para fines de garantía; si no se pueden proporcionar, todas las garantías se considerarán nulas.
- Esta barbacoa CADAC está garantizada por CADAC por un período de 5 años de garantía LIMITADA contra fallas de fábrica.

7. Repuestos y accesorios

Utilice siempre repuestos originales CADAC, ya que han sido diseñados para ofrecer un rendimiento óptimo.

Repuestos

Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No
 Manija de domo	5610-SP001	 Domo	5840-SP001	 Pan De Grase	5840-SP004
 Pie de soporte accesorio	5600-SP004	 Almohadilla de ubicación	5610-SP006	 Anillo de cristal	5840-SP005

Accesorios

Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No
 Chef Pan 40	5610-300	 Piedra para pizza Pro 40	98433	 Paella Pan 40	8600-100

8. Garantía

CADAC (Pty) Ltd garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa CADAC que estará libre de defectos de materiales y mano de obra a partir de la fecha de compra de la siguiente manera:

Piezas de plástico:	sin garantía
Piezas esmaltadas:	5 años
Bobina de calentamiento:	2 años
Piezas revestidas de cerámica:	2 años

La garantía solo se aplicará si la unidad se ensambla y se opera de acuerdo con las instrucciones impresas.

CADAC puede requerir una prueba razonable de su fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR SU FACTURA O FICHA DE VENTA.

Esta Garantía limitada se limitará a la reparación o reemplazo de piezas que resulten defectuosas bajo el uso y servicio normales y que al examinarlas indicarán, a satisfacción de CADAC, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el representante de servicio al cliente de su región utilizando la información de contacto proporcionada con su manual. Si CADAC confirma el defecto y aprueba el reclamo, CADAC optará por reemplazar dichas piezas sin cargo. CADAC devolverá las piezas al comprador, con flete o franqueo pagado.

Esta Garantía limitada no cubre fallas o dificultades operativas debidas a accidentes, abuso, uso indebido, alteración, aplicación incorrecta, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o servicio inadecuado, o falta de mantenimiento normal y de rutina. El deterioro o daño debido a condiciones climáticas severas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o en la atmósfera, no está cubierto por esta Garantía limitada.

No existen otras garantías expresas excepto las que se establecen en este documento y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad e idoneidad tiene una duración limitada al período de cobertura de esta Garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

CADAC no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o consecuente. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes; esta limitación o exclusión puede no aplicarse en su caso.

CADAC no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de su equipo; y ninguna de estas representaciones son vinculantes para CADAC.

Esta garantía se aplica solo a los productos vendidos al por menor.

Para disfrutar y asegurar la longevidad de su producto CADAC, consulte la sección de limpieza y mantenimiento del manual del usuario.

Lue ja noudata näitä ohjeita turvallisuuden varmistamiseksi ja omaisuusvahinkojen estämiseksi.

HUOMAUTUS: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, ellei sitä huomioida.

VAROITUS: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, ellei sitä huomioida.

VAARA: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, ellei sitä huomioida.

1. Turvallisuusohjeet

1.1 Asennus ja kokoaminen

VAROITUS

- Tämä grilli on tarkoitettu vain vapaasti seisovaan käyttöön.
- Älä käytä tätä grilliä, elleivät kaikki osat ole paikoillaan ja grilli ole koottu asennusohjeiden mukaisesti.

HUOMAUTUS

- Omaisuus- ja/tai henkilövahinkoriskin minimoimiseksi älä käytä jatkojohtoa, ellei se ole tässä käyttöoppaassa lueteltujen spesifikaatioiden mukainen.
- Jos jatkojohtoa on tarpeen käyttää, se on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan. Käytä vain 3X2,5 mm² kaapelia, jossa on maadoitettu pistoke, joka sopii käytettäväksi ulkona. Jatkojohdon enimmäispituus on 4 metriä. Pidä jatkojohto mahdollisimman lyhyenä. Tarkista jatkojohto ennen käyttöä ja vaihda se, jos se on vaurioitunut.
- Varmista, että johdon veto (reitti) ei aiheuta vaaraa.
- Pidä liitännät kuivina.
- Noudata kaikkia paikallisia lakeja ja määräyksiä käyttäessäsi tätä grilliä.



Kuva 1

1.2 Käyttö

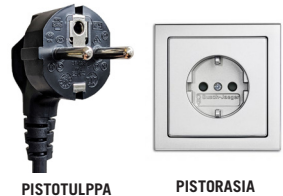
VAARA

- Käytä grilliä ulkona hyvän ilmanvaihdon omaavissa tiloissa. Älä käytä tallissa, rakennuksissa, katetuilla alueilla, teltassa tai muissa suljetuissa tiloissa tai syttyvien rakenteiden alla.
- Älä käytä grillissä hiiliä, brikettejä, nestemäisiä polttoaineita tai laavakiviä.

VAROITUS

- Käytä tätä grilliä vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla. Väärinkäyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
- Tämä grilli tulee kytkä vain maadoitettuun pistorasiaan. Älä käytä sovitimia.
- Tämä grilli tulisi kytkä vikavirtasuojalaitteen kautta, jonka nimellinen laukaisuvirta on enintään 30 mA.
- Älä käytä grilliä, jos pistorasia tai -tulppa on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Irrota pistoke aina vetämällä pistokkeesta. Älä vedä kaapelista.
- Älä käytä grilliä 3 metrin säteellä mistään vesimuodostumasta, kuten uima- tai piha-allas.
- Älä käytä grilliä alle 0,60 m säteellä palavista materiaaleista. Pienimmät turvalliset etäisyydet ovat: Grilliin yläpuolella 1,20 m. Takana ja sivuilla 0,60 m (katso kuva 1).
- Pidä keittoalue vapaana syttyvistä höyryistä ja nesteistä, kuten bensiini, alkoholi jne., ja syttyvistä / palavista materiaaleista.
- Jos rasvapalo syttyy, sulje kansi, sammuta virta, irrota grilli pistorasiasta ja jätä kansi kiinni, kunnes tulipalo on sammunut. Älä käytä nestettä liekkien sammuttamiseen.
- Saavutettavat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset ja lemmikit poissa.
- Lapsia tulisi valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki grillin kanssa.
- Alkoholin, reseptilääkkeiden, reseptittömien lääkkeiden tai laittomien huumeidien käyttö voi heikentää kuluttajan kykyä koota, siirtää, varastoida tai käyttää grilliä oikein ja turvallisesti.
- Grilliä eivät saa käyttää henkilöt, mukaan lukien lapset, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heille ole annettu ohjausta tai opastusta.
- Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Älä jätä grilliä ilman valvontaa esikuumentuksen tai käytön aikana. Ole varovainen käyttäessäsi tätä grilliä. Koko rasvapannu kuumenee käytön aikana.
- Älä siirrä grilliä käytön aikana.
- Pidä kaikki virtajohdot poissa kuumentetuista pinnoista. Noudata kaapelinhallintaohjeita.
- Sijoita virtajohto kauas liikennealueilta. Sijoita kaapeli niin, ettei sitä vedetä tai siihen kompastuta.
- Älä käytä grilliä, jos se putoaa tai jos se toimii väärin.
- Tarkista virtajohto ja pistoke säännöllisesti vaurioiden varalta. Älä käytä grilliä vaurioituneella kaapelilla tai pistokkeella.
- Älä upota kaapelia, pistokkeita, antureita tai grilliä veteen tai muihin nesteisiin suojautuaksesi sähköiskulta.
- Älä suihkuta nestettä grillin sisään sähköiskun välttämiseksi.
- Käytä grilliä vain tasaisella, kuumuutta kestäväällä alustalla.
- Käytä grilliä käyttäessäsi lämmönkestäviä käsiineitä.

TYYPPI F (EU - 16 A)



PISTOTULPPA

PISTORASIA

TYYPPI G (UK - 13A)



PISTOTULPPA

PISTORASIA

HUOMAUTUS

- Kun liität tämän grillin virtalähteeseen, varmista, että syöttöjännite vastaa laitteen etiketissä ilmoitettua jänniteluokitusta.
- Älä ylitä pistorasian tehoa.
- Tämä grilli on tarkoitettu kotikäyttöön. Älä käytä kaupalliseen ruoanlaittoon. Älä käytä lämmittimenä.
- Älä käytä grilliä missään ajoneuvossa tai ajoneuvon varasto- tai tavaratilassa. Tähän sisältyvät muun muassa autot, kuorma-autot, farmariautot, pikkubussit, urheiluautot, matkailuautot, matkailuvaunut ja veneet.

1.3 Säilytys ja/tai käyttämättömyys**HUOMAUTUS**

- Anna grillin jäähtyä ennen sen siirtämistä tai säilyttämistä.
- Peitä grilli vain, kun se on kunnolla jäähtynyt.

2. Tuotteen ominaisuudet**2.1 Osien kuvaus**

A Grillin kansi on riittävän korkea antamaan riittävästi tilaa kokonaisten kanojen ja paistien grillaamiseen.

B LED-näyttö toimii digitaalisena lämpömittarina, joka näyttää paistopinnan lämpötilan, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Tämä varmistaa grillisi tarkan ja täsmällisen lämpötilan.

Säätönuppia on helppo käyttää. Kytke laite päälle tai pois päältä pitämällä sitä painettuna. Käännä myötäpäivään lisätäksesi haluttua lämpötilaa tai käännä vastapäivään alentaaksesi haluttua lämpötilaa. Nopea kaksoinsapsaus vaihtaa ° F tai ° C välillä.



WARNING
KORKEA LÄMPÖTILA

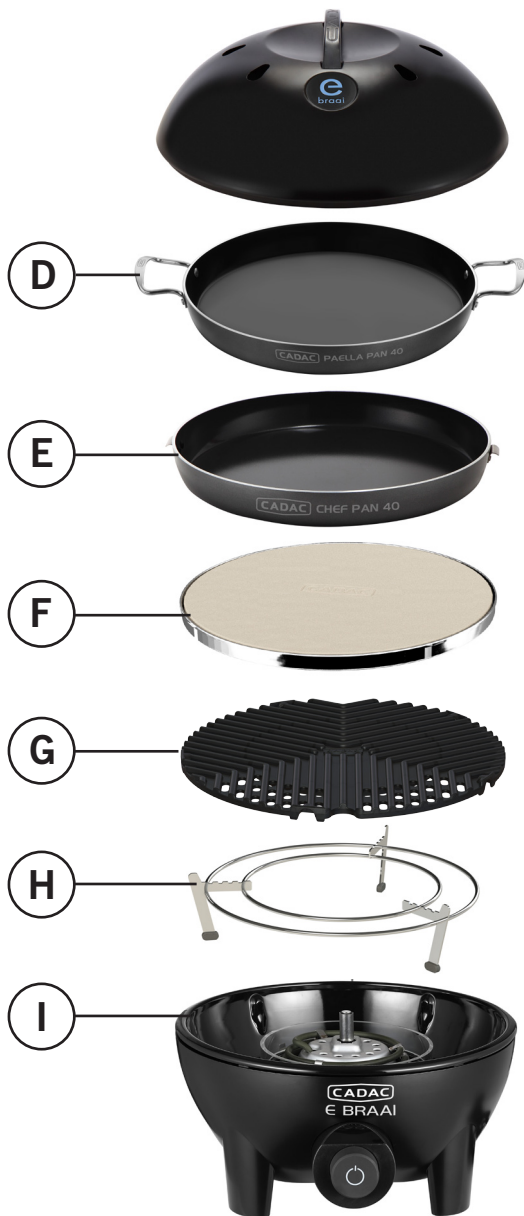
HUOMAUTUS!

ÄLÄ KOSKE RUNKOON, KUPUUN TAI LÄMMITYSVASTUKSEEN KÄYTÖN AIKANA.

SAAVUTETTAVAT OSAT VOIVAT OLLA HYVIN KUUMIA.



2.2 Paistopinnat



HUOMAUTUS: Kohteet D, E ja F sijoitetaan kohtaan H, kun niitä käytetään.

**D PAELLA PANNU 40**

(Ei sisälly)

- Tätä 36 cm kevyttä paksua alumiinikeraamisella tarttumattomalla pinnoitteella varustettua pannua on helppo käyttää ja se on helppo puhdistaa.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat mahdollistavat helpon käsittelyn.
- Pannun alapuoli on kirkas, teräksellä työstetty pinta.
- Paella Pannun mukana toimitetaan kätevä kantolaukku.
- VAROITUS: Suosittelemme käsineiden käyttöä käsitellessäsi Paella pannua.

E CHEF PAN 40

(Ei sisälly)

- Keraaminen tarttumaton pinnoite.
- Chef Pan laitetaan kattilapidikkeeseen.
- Älä käytä metallisia keittövälaineitä, koska se vahingoittaa keraamista tarttumattonta pinnoitetta.
- VAROITUS: Kun käytät esilämmitystä, älä käytä CHEF PAN-pannua korkeassa lämpötilassa, kun kupu on päällä yli 15 minuuttia, koska se voi vahingoittaa keraamista tarttumattonta pinnoitetta ja pannua.
- VAROITUS: Suosittelemme käsineiden käyttöä CHEF PAN-pannua käsiteltäessä.

F PIZZA STONE PRO 40 -pizzakivi

(Ei sisälly)

- 12 mm paksu pizza-/paistokivi, joka kestää jopa 300 °C lämpötiloja.
- VAROITUS: Suosittelemme käsineiden käyttöä käsitellessäsi pizza-/paistokiveä. Lue pizzakiven ohjekirja huolellisesti ennen käyttöä.

G BBQ PARILLA

(Sisältyy)

- Keraaminen tarttumaton pinnoite paistopinnassa.
- BBQ Grid sopii suoraan rasvapannuun (I).
- Älä käytä metallisia keittövälaineitä, koska se vahingoittaa keraamista tarttumattonta pinnoitetta.
- Ihanteellinen lihan, kalan, kanan ja vihannesten grillaukseen.
- VAROITUS: Suosittelemme käsineiden käyttöä BBQ-parillaa käsiteltäessä.

H KATTILAPIDIKE

(Sisältyy)

- Nikkelillä päällystetty pidike useimpia vakiokokoisia kattiloita varten.
- VAROITUS: Suosittelemme käsineiden käyttöä kattilapidikettä käsiteltäessä.

I RASVA PAN

(Sisältyy)

- Irrotettava rasvan kerääjä.
- Helppo puhdistaa.
- Astianpesukoneen kestävä.

3. Grillin käyttö

ESIKUUMENNA GRILLI

- Paina ohjauspainiketta (C) ja pidä sitä painettuna, kunnes grilli kytkeytyy päälle, käännä ohjauspainiketta myötäpäivään lämpötilan nostamiseksi, jätä noin 3-5 minuutiksi 200 °C:seen paistopinnan esilämmittämiseksi. Ylikuumennus ilman ruokaa vahingoittaa keittotason keraamista pintoja.
- Grillin esilämmitys on onnistuneen grillaamisen kannalta kriittistä. Esilämmitys auttaa estämään ruoan tarttumista paistopintaan ja saa sen riittävän kuumaksi ruskistamaan kunnolla. Käytä korkealaatuista ruokaöljyä tai suihketta saadakseen optimaalisen ja pitkäikäisen ruoanlaittokokemuksen.

SÄÄTÖPAINIKKEEN TOIMINNOT

- Kytke laite päälle tai pois päältä pitämällä säätöpainiketta painettuna.
- Käännä myötäpäivään nostakseen haluttua lämpötilaa tai käännä vastapäivään alentaakseen haluttua lämpötilaa.
- Nopea kaksoisnapsautus vaihtaa °F tai °C välillä.
- Lämpötilan asetus: Kun olet asettanut haluamasi lämpötilan säätönuppia kiertämällä, vapauta säätönoppi ja näyttö vilkkuu 3 kertaa vahvistukseksi asetetun lämpötilan. Grilli alkaa nyt lämmitä, kunnes se saavuttaa asetetun lämpötilan. Näyttö näyttää edistymisen nykyisestä lämpötilasta, kunnes se saavuttaa asetetun lämpötilan. Huomaa, että näytössä näkyvä lämpötila on valittu lämpötila. Kun ruoka on asetettu paistoalueelle, sen paistolämpötila laskee kylmän ruoan vuoksi. Näyttö näyttää edelleen asetetun lämpötilan, jolle asetit sen, ja lämpenee, kunnes se saavuttaa asetetun lämpötilan.

YMPÄRISTÖOLOT

- Grillaaminen kylmemmässä ilmastossa tai korkeammalla korkeudella pidentää kypsennysaikaa.
- Jatkuva tuuli laskee grillin sisäistä lämpötilaa.
- Keittopinnat ovat helposti vaihdettavissa.

4. Puhdistus

- Anna grillin jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Puhdista ulkopinta kostealla liinalla, joka on kasteltu saippuavedellä.
- Grilliparila on päällystetty kovalla kestäväällä keraamisella tarttumattomalla pinnoitteella, jota on käytetty menestyksekkäästi joissakin maailman parhaista astioista. Siitä huolimatta sen hoitaminen voi auttaa sinua nauttimaan ylimääräisistä vuosista terveellistä, helppoa ja tarttumatonta ruoanlaittoa.
- Tarttumaton pinnoite on erittäin kestävä, mutta se voi vaurioitua helposti käyttämällä metallisia keittiövälineitä. Siksi on suositeltavaa, että ruoanlaittoon käytetään vain muovisia tai puisia välineitä.
- Anna grilliparilan jäähtyä aina ennen upottamista veteen.
- Älä upota grilliä veteen. Pyyhi grilli täysin kuivaksi ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa pintoja.
- Puhdista grilli jokaisen käytön jälkeen. Puhdistuksen jälkeen hoida gillauspintoja kevyellä öljymisellä.
- Älä käytä grillin puhdistamiseen korkeapaineista höyrypesuria tai painepesuria.
- Poista rasva rasvapannusta.
- HUOMAUTUS: Vaikeissa tahoissa voidaan käyttää CADAC-puhdistusainetta (tuotenumero: 8629) tai uuninpuhdistusainetta.
- Jos puhdistat ja ylläpidät grilliäsi säännöllisesti, grillisi käyttöikä pidentyy ja ongelmien mahdollisuus vähenee.

5. Säilytys

- Anna grillin aina jäähtyä ennen varastointia.
- Irrota pistoke aina vetämällä pistokkeesta. Älä vedä kaapelista.
- Peitä grilli vain, kun se on jäähtynyt.
- Säilytä suojattua grilliä aina lämpimässä ja kuivassa paikassa.

6. Laitteen palauttaminen korjausta, huoltoa ja takuuta varten

- Älä tee muutoksia grilliin. Se voi muuttaa grillin vaaralliseksi. Kaikki muutokset mitätöivät CADAC-takuun.
- Jos et pysty korjaamaan vikaa noudattamalla näitä ohjeita, ota yhteyttä paikalliseen CADAC-jälleenmyyjään neuvoja, tarkastus- tai korjausohjeita varten.
- Säilytä kaikki maksutositteet ja asennustodistus takuuta varten. Jos niitä ei voida toimittaa, kaikki takuut katsotaan mitättömiksi.
- CADAC takaa tämän CADAC-grillin viiden vuoden RAJOITETTUUN takuuseen tehdasvirheiltä.

7. Varaosat & tarvikkeet

Käytä aina aitoja CADAC-varaosia, koska ne on suunniteltu optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi.

Varaosat

Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.
 Kuvun kahva	5610-SP001	 Kupu	5840-SP001	 Rasvapannu	5840-SP004
 Kattilapidikkeen jalka	5600-SP004	 Kohdistin	5610-SP006	 Lasirengas	5840-SP005

Tarvikkeet

Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.
 Chef Pan -pannu	5610-300	 Pizza Stone Pro 40	98433	 Paella Pannu 40	8600-100

8. Takuu

CADAC (Pty) Ltd takaa täten tämän CADAC-grillin ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE materiaali- ja valmistusvirheitä vastaan ostopäivästä lukien seuraavasti:

Muoviosat:	Ei takuuta
Pinnoitetut osat:	5 vuotta
Vastus:	2 vuotta
Keraamiset pinnoitetut osat:	2 vuotta

Takuu on voimassa vain, jos yksikkö on koottu ja sitä käytetään painettujen ohjeiden mukaisesti.

CADAC saattaa vaatia kohtuullisia todisteita ostopäivästä. SIKSI OSTOKUITTI TAI -TOSITE ON SÄILYTETTÄVÄ.

Tämä takuu rajoittuu sellaisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä sekä huollon ja tarkastuksen yhteydessä on osoitettu, että ne ovat viallisia. Ennen osien palauttamista, ota ensisijaisesti yhteyttä laitteen jälleenmyyjään tai toissijaisesti oppaassa mainittuun maahantuojaan. Jos CADAC vahvistaa vian ja hyväksyy vaatimuksen, CADAC korvaa tällaiset osat veloituksetta. CADAC palauttaa ostajat ostajalle rahti tai postimaksu maksettuna.

Tämä rajoitettu takuu ei kata virheitä tai toimintavaikeuksia, jotka johtuvat onnettomuuksista, väärinkäytöksistä, väärinkäytöstä, laitteen muuttamisesta, väärinkäytöstä, vandalismista, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai tavanomaisen ja ylläpidon suorittamatta jättämisestä.

Rajoitettu takuu ei kata vaikeiden sääolojen, kuten rakeista, hurrikaanista, maanjäristyksistä tai tornadoista johtuvaa laitteen huonontumista tai vaurioita, joko suoraan tai ilmakehässä kemikaaleille altistumisesta.

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 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 ei valtuuta ketään henkilöä tai yritystä ottamaan sille mitään veloitteita tai vastuuta, joka liittyy laitteidensa myyntiin, asennukseen, käyttöön, käytöstä poistamiseen, palauttamiseen tai korvaamiseen; eivätkä sellaiset esitykset sido CADACia.

Tämä takuu koskee vain vähittäismyynnissä myytäviä tuotteita.

Nauti ja varmista CADAC-tuotteesi pitkäikäisyys, katso käyttöoppaan puhdistus- ja huolto-osa grillin hoitoon.



LIVE THE BRAAI LIFE

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

14 Deanfield Court,
Link59 Business Park,
Clitheroe, Lancashire,
BB7 1QS
United Kingdom.
Tel: +44 (0) 333 2000363
E-mail: info@cadacuk.com
www.cadacinternational.com

CADAC MOZAMBIQUE

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

CADAC IRAN

Robin Bazargan 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 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 SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

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 MONTENEGRO

City kvart Z1L6
81000 Podgorica, Montenegro
Tel 38220671446,
38269020063
E-mail: ccca@t-com.me

CADAC DENMARK

Camper Fritid
Industrivej 11
6640 Lunderskov, Denmark
Tel.: +45 7558 5255
Email: 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 GERMANY

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

CADAC Czech Rep.

RÖSLER Praha spol. s r.o.
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 POLAND

Kamai
Wola Batorska 461
32-007 Wola Batorska Poland
Tel: +48 12 635 1373
Email: handlowy@kamai.pl
www.kamai.pl

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 FRANCE

Le Viallon, 42520 Veranne
France
Tel: +33 4 74 78 13 65
Email : info@cadaceurope.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 U.A.E.

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

CADAC ITALY

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

CADAC SOUTH EAST EUROPE

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