CADAC | DOMETIC

# SAFARI CHEF 30 COMPACT

**MODEL No: 6525L1**

Direct Pressure

UK CA

CE

Safe Appliance

## USER INSTRUCTIONS

EN | DE | DK | ES | FR | IT | NL | NO | PL | SE | SI | FI | TR

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0817 LEV8

# Explanation of Symbols

Recycling packaging material. Place the packaging material in the appropriate recycling waste bins wherever possible.

EN

CAUTION

Provide ample ventilation. This gas appliance consumes air (oxygen). Do not use this appliance in an unventilated space to avoid endangering your life. If still more gas appliances and/or occupants using gas are added to the space, additional ventilation must be provided.

IMPORTANT

Read these instructions carefully so as to familiarise yourself with the appliance before fitting the appliance to a gas cylinder. Retain these instructions for future reference.

# 1. Safety information

These instructions are for your safety and to help you avoid risk of injury and/or damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

- This appliance complies with BS EN17476:2021 and SANS 1539:2017.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for outdoor use only.
- Ensure that the appliance is used in a well-ventilated area.
- **WARNING:** ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.
- Read these instructions carefully before using the appliance.
- **FOR OUTDOOR USE ONLY!**

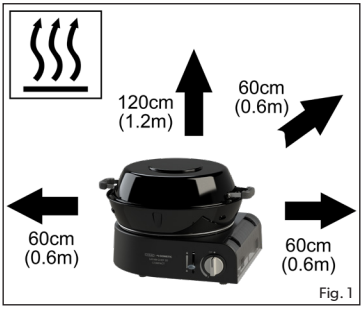


Fig. 1

**Assembly and use**

- Do not use the appliance if it has damaged or worn seals.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.
- Handle the appliance with care, do not drop it.
- Always operate the appliance on a firm level surface.
- Ensure that the assembled product is stable and does not rock.
- This appliance is not suitable for installation or connection to a reticulated gas supply.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Minimum safe distances are: Above the appliance 120cm. At the rear and sides 60cm. (fig 1)
- When using a pot, the minimum recommended pot size is 150mm and maximum recommended size is 300mm.
- Do not use any cooking surface or pot that is larger than the recommended size. Our cooking surfaces have been specifically designed to allow gas combustion to escape and the closure of this space could affect the performance of this appliance.
- Do not modify this appliance, any modification may be dangerous. Do not use it for anything for which it has not been designed.
- Do not move the appliance during use.
- Never leave the appliance unattended when lit.
- During use, parts of the appliance will become hot (particularly the burner). Avoid touching hot parts with bare hands. The use of gloves is recommended.
- Ensure the pot stand /cooking surfaces are correctly placed when using the appliance.

**Gas Container**

- This appliance uses the CADAC 220g/227g butane cartridge with nozzle valve or any other locally approved 220/227g butane cartridge with nozzle valve and complying with EN417.
- IT COULD BE HAZARDOUS TO ATTEMPT TO FIT OTHER TYPES OF GAS CARTRIDGES.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any sources of ignition such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Refillable containers are to be used only in the upright position so as to ensure proper fuel withdrawal. Failure to adhere to this may cause liquid discharge from the gas container resulting in a dangerous operating conditions.
- Do not try to remove the gas container whilst the appliance is in operation.
- The gas container must be disconnected from the appliance after use or when in storage.

**Light back**

- In the event of light back (where the flame burns back and ignites inside the burner or venturi housing), immediately turn off the gas supply by closing the appliance valve. After the flame is extinguished, remove the cannister and check the condition of the seal; replace the seal if in doubt. Re-light the appliance.
- Should the flame persistently light back, return the product to your authorized repair agent.

**Leaks**

- If there is a gas leak on your appliance (smell of gas), immediately turn off the gas supply by turning the control knob clockwise to the "OFF" position and take it into a flame free location where the gas leak may be detected and stopped. If you wish to check for gas leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect gas leaks using a flame; use soapy water.

**How to check the appliance is connected to the gas supply in a sound fashion**

- It is important that all gas connections have been correctly connected to prevent any gas leaks.
- The correct way is to smear the joint, i.e. where the gas container connects to the appliance, with soapy water. Turn the appliance control knob slightly anti-clockwise to turn the gas on. If bubbles form, then there is a gas leak. Immediately turn the gas off and disconnect the gas supply from the appliance. Check that all the connections are properly fitted. Check that the seal is in place and in good condition before connecting the gas supply. Re-check with soapy water after refitting the gas supply.
- If a gas leak persists, return the product to your local dealer for inspection/repair.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Country of Use** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Allowable gasses** | Butane | | | |
| **Gas Pressure** | Direct Pressure - Butane | | | |
| **Jet Number** | 0.48 | | | |
| **Nominal Usage** | 114 g/hr | | | |
| **Gross nom. heat input** | 1.60 kW | | | |

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

## 2. Fitting and Changing the Gas Supply

Fig. 2

Connecting the cartridge

- Open the cartridge cover (see section 4 for list of components).
- Check that the control knob is in the "off" position and that the lever is set to "unlock" (see Fig. 2).
- Note! The cartridge can only be locked if the control knob is in the "off" position.
- Check that the seal is in place and is not worn or damaged before connecting the cartridge (see Fig. 3c).
- Connect the cartridge in a horizontal position and ensure that the notch is in line with the safety guide (as shown in Fig. 3d).
- CAUTION: Ensure that the notch is facing upwards and that the safety guide is inserted in the notch.
- Lock the cartridge into place by moving the lever to the "lock gas" position (see Fig. 2).
- CAUTION: If you smell gas, refer to section 1 on how to check for a gas leak.

Disconnecting and changing the cartridge

- Before disconnecting the cartridge, check that the burner is extinguished and that the control knob is in the "off position".
- Unlock the cartridge by moving the lever to the "unlock" position (see Fig. 2).
- Open the cartridge cover and remove the cartridge in a horizontal position (as shown in Fig. 3b).
- Note! The cartridge can be removed even if it is not empty and can be stored to be used for another time.
- Change the gas cartridge outdoors and away from other people.
- To refit a previously used gas cartridge, refer to instructions above on how to connect the cartridge. Apply the same care and checking procedures as if fitting a new gas cartridge.

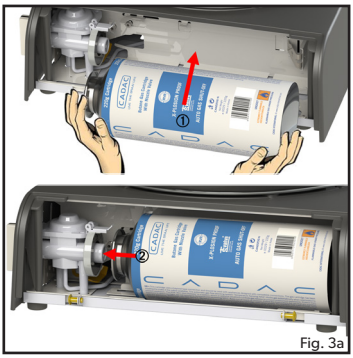


Fig. 3a

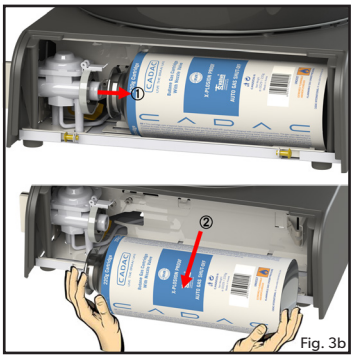


Fig. 3b

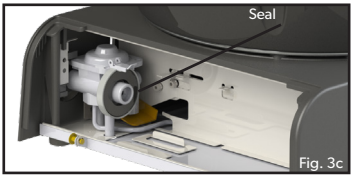


Fig. 3c

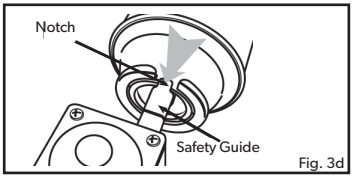


Fig. 3d

## 3. Operating the Appliance

- When operating this appliance, please take care to ensure that all parts are in good working order and that you have checked for any gas leaks before lighting the appliance with every use.
- Cooking surfaces can simply be placed and are ready to use. No assembly required.
- **PLEASE NOTE:** Please ensure all protective packaging and plastic are removed from the appliance before use.
- The appliance is designed for use with cooking vessels of not less than 150mm in diameter and not greater than 300mm in diameter.

**Precautions to observe before lighting.**

- Use this appliance only on a firm level surface.
- After prolonged storage, inspect the appliance for any insects and webs, which may affect gas flow.

***Lighting the appliance using the piezo***

- It is recommended to remove any cooking surfaces when trying to light the appliance. This way it will be easy to see the burner when it is lit.
- To light up the appliance using the piezo igniter, push and turn the control knob in an anticlockwise direction until you hear a click. If the gas does not ignite on the first spark, turn the control knob back to its "OFF" position. Try again, by pushing and turning the control knob anti-clockwise until you hear a click. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by turing the control knob back to its "OFF" position.
- Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one to two seconds.

***Lighting up using a BBQ lighter***

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

***General***

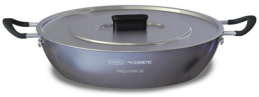
- Use the control knob to adjust the flame intensity to the desired level by turning the knob clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase the flame.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
- Do not move the appliance when in use. It is unsafe practice to move the appliance whilst lit and may cause flaring.
- When not in use remove the gas cartridge.

## 4. Component List

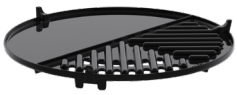
| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(F) Convenient carry bag
(included)

The following are sold seperately as optional accessories, and may not be available in all regions. Contact your local supplier for availability (see back page for contact details).



Paella Pan 30
(Paella/Frying)



BBQ 2 Plancha 30
(Grilling/Frying)

Pizza Stone Pro 30
(Pizza making)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(for easier cleaning)

Lid

Coffee Pot Stand

# 5. GreenGrill Cooking Options

## GreenGrill Cooking

Most of the cooking surfaces have our GreenGrill coating. This ceramic coating is completely PFOA-free; it contains no toxic substances, and guarentees healthier cooking!

**PREPARATION & USE**

- 'Seasoning': before using the cooking surface for the first time, you can season it to give the cooking surface a thin protective layer that prevents food from sticking. It is not required but we do recommend it. It's very easy: lightly rub cooking oil on the surface and then place over medium heat for 2 - 3 minutes. When it cools, wash the cooking surface with soapy water before use and grease it lightly with some oil (cooking oil of your choice, e.g. sunflower oil).
  It's ready to go!
- Note: GreenGrill coating conducts heat better than products with a regular (PTFE) non-stick coating. We therefore recommend using only 75% of the power of what you are used to.
- Never leave the cooking surface on the heat source without oil. Apply a thin layer of oil with a kitchen paper towel or a brush before placing the cooking surface on the heat source. Make sure you have oiled all parts, so with e.g. a BBQ grid include the raised edges as well.
- We recommend frying in sunflower oil or Rapeseed Oil because of the high burning point. Olive oil can have a relatively low burning point, which can cause the ingredients to stick to the pan or burn. We therefore do not recommend using olive oil.
  Tip: bring meat or fish to room temperature before frying. This will prevent sticking to the cooking surface.
- Always use silicone and/or wooden utensils so that the GreenGrill coating is not damaged. Never use metal utensils as this can damage the coating.

**CLEANING**

- Let the cooking surface cool down before cleaning. Extreme temperature changes can cause deformation of the cooking surface.
- The GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm soapy water with a soft sponge is sufficient for cleaning the cooking surfaces with GreenGrill coating. Avoid scouring pads or steel wool.
- If the cooking surface has food particles remaining from a previous use they can adhere to the coating, which can lead to brown spots. In these places, ingredients can stick to the cooking surface because the coating is no longer reached. Make sure that these spots are properly removed before use.
- For stubborn stains or residues, you can try the 'vinegar method' for the paella pan or chef pan: pour a layer of vinegar into the pan and heat the pan slightly. The vinegar does not have to boil and should certainly not evaporate completely. Pour the vinegar out of the pan, clean the pan with soapy water and the pan is as good as new. Note: heating vinegar can give off an unpleasant smell.
- The CADAC | DOMETIC Soft Soak (sold seperately) is the ideal companion product to facilitate overnight soaking. When using the Soft Soak, we recommend placing the cooking surface face down which allows for maximum soaking and also uses less water.
- Any stubborn stains that remain after soaking, can be loosened and brushed away using the CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (sold seperately)
- Dry with a soft cloth and you're done!

Soft Soak Brush

**MAINTENANCE**

- We recommend to add a little oil to the cooking surface after cleaning and spread it with kitchen paper
  The oil seals the surface from the outside air and moisture. It also ensures that the food does not burn into the surface.
- Place the cooking surface in a plastic bag before you put it into its storage bag so you are ensured the storage bag remains clean and oil free.
- The storage bag prevents damage to the GreenGrill coating and your product.

## Cooking Options

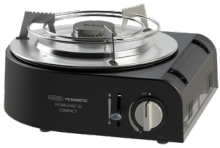
- These are the available cooking options. (Use windshields in case of windy conditions)

**Grilling:** This cooking option is ideal for fat-free grilling of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables. For this type of cooking, use the grill plate.
**Caution:** Please note that when cooking fatty meats some fat will splatter onto the unit which may cause flare-ups. Please use caution when handling such meats. The cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob to regulate the degree of heat.
**Frying:** This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, paella and vegetables. For this type of cooking, use the flat grill. Please note that being a shallow pan, it is not suitable for deep-frying. The easy clean surface encourages the minimum use of fat for healthy cooking.
**Boiling:** For this type of cooking, place the pot stand in its locator grooves ensuring that it is properly seated. Place a suitable pot (not less than 150mm diameter and not more than 300mm diameter). One liter of water will boil in approximately 6 minutes depending on the conditions, size of pot used, etc. Use windshields in case of windy conditions.
**Note:** When using small sized pots do not attempt to use pots with plastic handles as these can get extremely hot.
**Paella:** This cooking option is ideal for preparing paellas, risottos, pasta dishes, traditional breakfasts etc. The Paella Pan is made from a high quality pressed aluminium which allows for excellent heat distribution and retention.
**Pizza baking**: This cooking option is ideal for preparing pizzas, flat breads etc. The pizza stone is 12mm thick that can withstand temperatures of up to 300°C and includes a pan. The dome needs to be used in order to create the baking effect.
**Coffee**: This option is ideal for brewing a hot cup of coffee. Ideal for anytime, anywhere.

**Barbecuing**

**Frying**

**Boiling**



**Pizza baking**

**Oven dome/ Wok**

## 6. Cleaning

- It is recommended to clean your appliance after every use. This will prolong the life of your appliance.
- Allow the appliance to cool down before you clean it.
- Use a damp cloth wrung out in a solution of soapy water to clean exterior surfaces.
- To clean the stove body, simply wipe with a damp cloth using a little detergent, if necessary.
- **DO NOT IMMERSE IN WATER** as this will allow water to get into the burner tube causing the appliance to malfunction.
- 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 ceramic 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/flat plate to cool before immersing it in water.
- Make sure that no water gets onto the burners or pilot/light area. Wipe the appliance completely dry before use.
- Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- Clean the appliance 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 appliance.
- Note: For stubborn stains, CADAC oven cleaner may be used.

## 7. Storage

- Always allow the unit to cool down and be cleaned before storing.
- Turn off the gas supply to the appliance, disconnect and remove the gas supply from the appliance.
- Never store an appliance with the gas supply connected, this is an unsafe practice.
- Store the appliance and gas supply in a well-ventilated area away from combustible material. Storage of cylinders should preferably be outdoors and must NOT be in a basement.

# 8. Maintenance & troubleshooting

**Maintenance**

- If you clean and maintain your appliance on a regular basis, the life of your appliance will extend and the possibility of problems will decrease.
- We recommend the service of your appliance to be every twelve (12) months by a service agent to ensure continued efficient operation.
- This appliance must only be serviced by an authorized person.
- Check your connections regularly for any signs of leaks and every time the gas cylinder is re-filled or fitted to the appliance with every use.

**Troubleshooting**

In the case of a spattering flame or jet blockage:

- Clean your burner ports in case of an over spill.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks have not isolated the problem, the jet may be blocked. A blocked jet would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove and check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the appliance.
- Should a problem persist, we recommend contacting your local authorised service agent.

# 9. Spares and Accessories

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

## Spares

| Item | Spares no |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Spares no |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Accessories

| Item | Spares no |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Warranty

**CADAC Europe BV** hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this appliance for 2 years, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

| | |
|---|---|
| Valves: | 2 Years |
| Plastic parts: | No Warranty |
| Enamel parts: | 2 Years |
| Die-casting: | 1 Years |
| Burners: | 1 Year |

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

**CADAC Europe BV** 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 Europe BV**'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 Europe BV** confirms the defect and approves the claim, **CADAC Europe BV** will elect to replace such parts without charge. **CADAC Europe BV** 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, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual.
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 Europe BV** 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 Europe BV** 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 Europe BV**.

This Warranty applies only to products sold at retail.

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

# Erklärung der Symbole

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

DE

**VORSICHT**

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

**WICHTIG**

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

# 1. Sicherheitshinweise

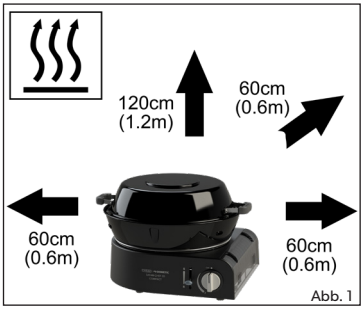


Abb. 1

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

- Dieses Gerät entspricht BS EN17476:2021.
- Gasgeräte benötigen eine Belüftung für eine effiziente Leistung und um die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten. Verwenden Sie das Gerät nicht in einem unbelüfteten Bereich. Es ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird.
- **WARNUNG:** ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.
- Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Nur im Freien benutzen!

**Montage und Verwendung**

- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder verschlissenen Dichtungen.
- Benutzen Sie kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder das nicht richtig funktioniert.
- Behandeln Sie das Gerät mit angemessener Sorgfalt; lassen Sie es nicht fallen.
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer festen, ebenen Fläche
- Achten Sie bitte darauf, dass das zusammengebaute Gerät fest steht und nicht wackelt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Installation oder den Anschluss an eine Netzgasversorgung vorgesehen
- Achten Sie darauf, dass das Gerät von allen brennbaren Materialien entfernt benutzt wird. Die Mindest-Sicherheitsabstände betragen: über dem Gerät = 1,2m, hinten und an den Seiten = 0.6m (Abb. 1).
- Die Mindestgröße für die Verwendung eines Topfes beträgt 150 mm und die Höchstgröße 300 mm.
- Verwenden Sie keine Kochfläche oder Topf, der größer als die empfohlene Größe ist. Unsere Kochflächen wurden speziell entwickelt, um das Entweichen von Verbrennungsgasen zu ermöglichen, und das Schließen dieses Raums könnte die Leistung dieses Geräts beeinträchtigen.
- Verändern Sie dieses Gerät nicht, jede Veränderung kann gefährlich sein. Verwenden Sie es nicht für etwas, wofür es nicht entwickelt wurde.
- Das Gerät während der Benutzung nicht bewegen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es angezündet ist.
- Beim Betrieb werden Teile des Gerätes heiß (besonders der Brenner). Vermeiden Sie es, heiße Teile mit bloßen Händen zu berühren. Es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Kochflächen/Topfständer richtig platziert sind, wenn Sie das Gerät verwenden.

**Gasbehälter**

- Dieses Gerät arbeite mit einer CADAC 220g/227g Butan-Kartusche mit Düsenventil (Bajonettkartusche) oder einer andere lokal zugelassene 220g/227g Butan-Kartusche mit Düsenventil, die der EN417 entspricht.
- ES KANN GEFÄHRLICH SEIN, ANDERE ARTEN VON GASKARTUSCHEN ZU MONTIEREN
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort eingesetzt oder ausgetauscht wird - vorzugsweise im Freien und entfernt von Zündquellen wie offenen Flammen und nicht in der Nähe anderer Personen.
- Den Gasbehälter nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufstellen. Nicht auf einen Ofen oder irgendeine andere heiße Oberfläche stellen.
- Nachfüllbehälter sollten nur in aufrechter Position verwendet werden, um eine ordnungsgemäße Kraftstoffentnahme zu gewährleisten. Andernfalls kann Flüssigkeit aus dem Gastank austreten, was zu gefährlichen Betriebsbedingungen führen kann.
- Versuchen Sie nicht, den Gasbehälter zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Der Gasbehälter muss nach Gebrauch oder bei Lagerung vom Gerät getrennt werden.

**Flammenrückschlag**

- Falls eine Stichflamme auftritt (die Flamme schlägt zurück und zündet sich an der Düse), die Gaszufuhr sofort mit dem Kontrollventil am Gerätschließen. Nachdem die Flamme erloschen ist, die Kartusche entfernen und den Zustand des Siegels überprüfen. Sollte es wiederholt zu solchen Flammen-Rückschlägen kommen, geben Sie das Produkt bitte Ihrem autorisierten Vertragshändler zurück.

**Undichtigkeiten**

- Wenn an Ihrem Gerät ein Gasleck auftritt (Gasgeruch), schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF" drehen, und bringen Sie es an einen flammenfreien Ort, an dem das Gasleck erkannt und gestoppt werden kann . Wenn Sie Ihr Gerät auf Gaslecks prüfen möchten, tun Sie dies im Freien. Versuchen Sie nicht, Gaslecks mit einer Flamme zu erkennen; verwenden Sie Seifenlauge.

**DE**

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Benutzungsländer** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Zulässige Gase** | Butan | | | |
| **Gasdruck** | Direktkartuschenbetrieb – Butan | | | |
| **Düsennummer** | 0.48 | | | |
| **Nennverbrauch** | 114g/hr | | | |
| **Nominale brutto Wärmeeintrag** | 1.60kW | | | |

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

## 2. Einbau und Wechsel der Gasversorgung

Abb. 2

Anschließen der Kartusche

- Öffnen Sie die Kartuschenabdeckung (siehe Abschnitt 4 für die Liste der Komponenten).
- Prüfen Sie, ob sich der Bedienknopf in der Position „Aus" befindet und der Hebel auf „Entriegeln" steht (siehe Abb. 2).
- Notiz! Die Kartusche kann nur verriegelt werden, wenn sich der Bedienknopf in der Position „Aus" befindet.
- Prüfen Sie, ob die Dichtung (Abb. 3c) vorhanden und in gutem Zustand ist, bevor Sie die Kartusche anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine beschädigte oder abgenutzte Dichtung hat.
- Verwenden Sie kein Gerät, das undicht ist, beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Schließen Sie die Kartusche waagerecht an und stellen Sie sicher, dass die Kerbe mit der Sicherheitsführung übereinstimmt (wie in Abb. 3d gezeigt).
- ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Kerbe nach oben zeigt und die Sicherheitsführung in die Kerbe eingesetzt ist.
- Arretieren Sie die Kartusche, indem Sie den Hebel in die Position „Sperrgas" bringen (siehe Abb. 2).
- VORSICHT: Wenn Sie Gas riechen, lesen Sie Abschnitt 1 zur Überprüfung auf Gaslecks.

Trennen und Wechseln der Kartusche

- Bevor Sie die Kartusche abziehen, prüfen Sie, ob der Brenner erloschen ist und sich der Drehknopf in der „Aus-Position" befindet.
- Entriegeln Sie die Kartusche, indem Sie den Hebel in die Position „Entriegeln" bringen (siehe Abb. 2).
- Öffnen Sie den Kartuschendeckel und entnehmen Sie die Kartusche in waagerechter Position (wie in Abb. 3b gezeigt).
- Notiz! Die Kartusche kann entfernt werden, auch wenn sie nicht leer ist, und kann für eine andere Zeit aufbewahrt werden.
- Wechseln Sie die Gaskartusche im Freien und fern von anderen Personen.
- Um eine zuvor verwendete Gaskartusche wieder einzusetzen, beziehen Sie sich auf die obigen Anweisungen zum Anschließen der Kartusche. Wenden Sie die gleichen Sorgfalts- und Kontrollverfahren an wie beim Einsetzen einer neuen Gaskartusche.
- Wechseln Sie die Gaskartusche in einem gut belüfteten Bereich, vorzugsweise im Freien und fern von Zündquellen, saugen Sie offene Flammen, Piloten, elektrische Feuer und von anderen Personen fern.
- Seien Sie vorsichtig, die Gaskartusche könnte heiß sein, lassen Sie die Kartusche abkühlen, bevor Sie sie entfernen. Prüfen Sie die Dichtung, bevor Sie eine neue Gaskartusche anschließen.

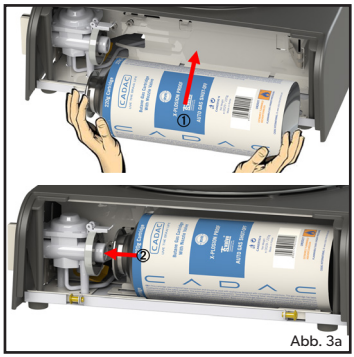


Abb. 3a

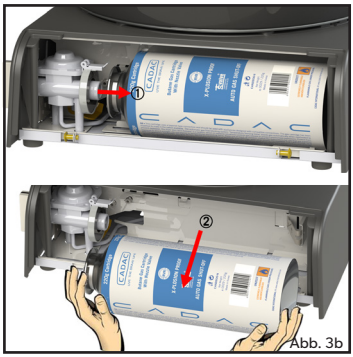


Abb. 3b

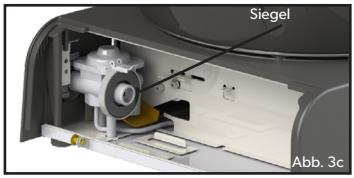



Abb. 3c

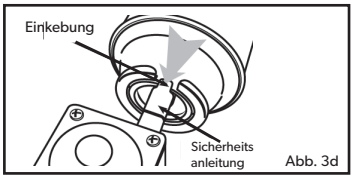



Abb. 3d

## 3. Betrieb des Geräts

- Bitte achten Sie beim Betrieb dieses Gerätes darauf, dass alle Teile in einwandfreiem Zustand sind und dass Sie das Gerät bei jedem Gebrauch auf Gaslecks überprüft haben, bevor Sie es anzünden.
- Kochflächen können einfach aufgestellt werden und sind einsatzbereit. Keine Montage erforderlich.
- **BITTE BEACHTEN:** Sorgen Sie bitte dafür, dass alle Schutzverpackungen und Plastikteile von dem Gerät vor Gebrauch entfernt worden sind.
- Das Gerät ist für Kochgeräte mit einem Durchmesser von nicht weniger als 150 mm und nicht größer als 300 mm entwickelt worden.

**Vor dem Anzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen**

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

**Zünden des Geräts mit dem Piezo**

- Um das Gerät mit der automatischen Piezo-Zündung zu zünden, öffnen Sie das Steuerventil am Gerät, indem Sie den Bedienknopf (Abb. 2) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie das Klicken der automatischen Piezo-Zündung hören, halten Sie für eine Sekunde oder gedrückt zweitens, damit Gas zum Brenner strömen kann, damit die Zündung stattfinden kann. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf erneut und halten Sie ihn gedrückt, bis der Brenner zündet. Wenn der Brenner in den ersten 5 Sekunden nicht zündet, schließen Sie das Ventil und warten Sie 30 Sekunden, bevor Sie es erneut versuchen.

**Anzünden mit einem Feuerzeug**

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

**Allgemein**

- Sobald das Gerät angezündet ist, kann die Flammenintensität eingestellt werden, indem der Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, um die Flamme zu verringern, oder im Uhrzeigersinn, um die Flamme zu erhöhen.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zu einem Aufflammen kommen, wenn die Kochstufe zu hoch gewählt ist. Drehen Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Aufflackern aufhört.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Es ist unsicher, das Gerät zu bewegen, während es angezündet ist, und kann ein Aufflackern verursachen.
- Schließen Sie nach Gebrauch zuerst das Regelventil an der Gasflasche (wenn anwendbar). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Regelventil am Gerät

DE

## 4. Komponentenliste

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(A)Deckel/Pfanne

(B) Grillrost 30

(C) Flacher Rost

(D) Topfständer

Fettauffangschale- locators

(E)Fettauffangschale

Brenner

Hitzeschild

Patronenabdeckung

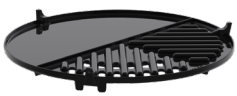
Verriegelungs- und Entriegelungshebel der Patrone

Automatische Piezo-Zündung

(F) Praktische Tragetasche (inbegriffen)

Die folgenden Oberflächen werden separat als optionales Zubehör verkauft und sind möglicherweise nicht in allen erhältlich Regionen. Wenden Sie sich bezüglich der Verfügbarkeit an Ihren örtlichen Lieferanten (Kontaktdaten siehe Rückseite).

Paella Pan 30

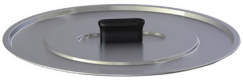


BBQ 2 Plancha 30

Pizza Stone Pro 30

Soft Soak Brush

Soft Soak 30



Deckel

Kaffeekannenständer

# 5. GreenGrill-Kochen

## GreenGrill-Kochen

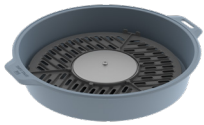
Die meisten Kochflächen haben unsere GreenGrill-Beschichtung. Diese Keramikbeschichtung ist komplett PFOA-frei; es enthält keine giftigen Substanzen und garantiert gesünderes Kochen!

**VORBEREITUNG UND VERWENDUNG**

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

**REINIGUNG**

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



Soft Soak Brush

**WARTUNG**

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

## Kochmöglichkeiten

- Dies sind die verfügbaren Kochoptionen. (Bei Wind Windschutz verwenden)

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

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

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

**Kochen:** Setzen Sie für diese Art des Kochens den Topfständer in seine Aufnahmerillen und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf (mindestens 150 mm Durchmesser und nicht mehr als 300 mm Durchmesser). Ein Liter Wasser kocht in etwa 6 Minuten, abhängig von den Bedingungen, der Größe des verwendeten Topfes usw. Bei Wind Windschutz verwenden.

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

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

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

**Kaffee**: Die ideale Option zum Aufbrühen einer Tasse Kaffee. Jederzeit und überall! Verwenden Sie für diese Option den Kaffeekannenständer.

DE

**Grillen**

**Braten**

**Kochen**

**Pizza backen**

**Deckel/Pfanne**

## 6. Reinigung

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

## 7. Lagerung

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

# 8. Wartung und Fehlerbehebung

**Wartung**

- Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig reinigen und warten, wird die Lebensdauer Ihres Geräts verlängert und die Wahrscheinlichkeit von Problemen verringert.
- Dieses Gerät erfordert keine planmäßige Wartung.
- Dieses Gerät darf nur von einer autorisierten Person gewartet werden.

**Fehlerbehebung**

Bei spritzender Flamme oder verstopfte Düse

- Reinigen Sie Ihre Brenneröffnungen im Falle eines Überlaufens.
- Sollte das Gerät nach der Lagerung anormal funktionieren und alle Kontrollen das Problem nicht isoliert haben, kann die Düse verstopft sein. Ein verstopfter Strahl würde im Extremfall durch eine schwächere gelbliche Flamme oder gar keine Flamme angezeigt. Unter diesen Umständen ist es erforderlich, alle Fremdkörper, die sich möglicherweise im Gerät angesammelt haben, zu entfernen, zu überprüfen und gründlich zu reinigen.
- Sollte ein Problem weiterhin bestehen, empfehlen wir Ihnen, sich an Ihren autorisierten Servicepartner vor Ort zu wenden.

# 9. Ersatzteile und Zubehör

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

## Ersatzteile

| Artikel | Ersatzteilnr |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Artikel | Ersatzteilnr |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Zubehör

| Artikel | Ersatzteilnr |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garantie

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

| | |
|---|---|
| Ventile: | 2 Jahre |
| Kunststoffteile: | Keine Gewährleistung |
| Emailteile: | 2 Jahre |
| Druckguss: | 1 Jahre |
| Brenner: | 1 Jahr |

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

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

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

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

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

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

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

Diese Garantie gilt nur für im Einzelhandel verkaufte Produkte.

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

# Forklaring af symboler

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

**ADVARSEL**

DK

Sørg for tilstrækkelig udluftning. Dette gasapparat forbruger ilt (oxygen). Brug ikke apparatet i et u-ventileret rum for at undgå at sætte livet på spil.

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

**VIGTIGT**

Læs disse instruktioner omhyggeligt for at gøre dig fortrolig med apparatet før det tilsluttes et en gascylinder.

Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

# 1. Sikkerhedsinformation

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

- Enheden overholder BS EN 484.
- Gasapparater kræver ventilation for effektiv ydeevne og for at sikre sikkerheden for brugere og andre personer i umiddelbar nærhed. Brug ikke apparatet i et uventileret område. Den er kun beregnet til udendørs brug.
- Sørg for at enheden altid anvendes på et godt ventileret sted.
- **ADVARSEL:** TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD UNGE BØRN VÆK.
- Læs instruktionerne før enheden tages i anvendelse.
- **Må kun benyttes udendørs!**

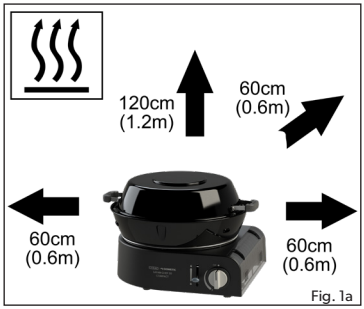


Fig. 1a

**Montering og brug**

- Brug ikke enheden, hvis den har beskadigede eller slidte pakninger.
- Benyt ikke en enhed, der lækker, er beskadiget eller ikke fungerer upåklageligt.
- Håndter enheden forsigtigt og tab den ikke.
- Betjen altid apparatet på en fast, plan overflade.
- Sørg for at det samlede produkt står stabilt og ikke vipper.
- Dette apparat er ikke egnet til installation eller tilslutning til en netformet gasforsyning.
- Sørg for at enheden ikke anvendes i nærheden af antændelige materialer. Minimum sikkerhedsafstande: over enheden - 1,2m, bagtil og til siderne - 0.6m. (fig.1)
- Når der anvendes gryde, er den mindste, anbefalede grydestørrelse 150 mm og maksimum grydestørrelse er 300 mm.
- Brug ikke en kogeplade eller gryde, der er større end den anbefalede størrelse. Vores madlavningsoverflader er specielt designet til at tillade gasforbrænding at undslippe, og lukningen af dette rum kan påvirke dette apparats ydeevne.
- Modificer ikke dette apparat, enhver modifikation kan være farlig. Brug den ikke til noget, den ikke er designet til.
- Flyt ikke enheden under brug.
- Efterlad aldrig enheden uden opsyn mens den er tændt.
- Under brug bliver dele af enheden varme (især brænderne). Undgå at berøre varme dele med de bare hænder. Det anbefales at benytte handsker.
- Sørg for, at alle kogeflader/grydestande er korrekt placeret, når apparatet bruges.

**Gasbeholder**

- Dette apparat bruger CADAC 220g/227g butanpatron med dyseventil eller enhver anden lokalt godkendt 220/227g butanpatron med dyseventil og i overensstemmelse med EN417.
- DET KAN VÆRE FARLIGT AT FORSØGE AT PASSE ANDRE TYPER GASPATRONER
- Sørg for at gasbeholderen påsættes eller udskiftes på et sted med god ventilation - helst udendørs og borte fra antændingskilder som åbne flammer og andre mennesker.
- Hold gasbeholderen borte fra varme og flamme. Placer ikke på komfur eller anden varm overflade.
- Genopfyldelige beholdere må kun bruges i opretstående stilling for at sikre korrekt brændstofudtag. Manglende overholdelse af dette kan forårsage væskeudledning fra gasbeholderen, hvilket resulterer i farlige driftsforhold.
- Forsøg ikke at fjerne gasbeholderen, mens apparatet er i drift.
- Gasbeholderen skal afbrydes fra apparatet efter brug eller under opbevaring.

**Lys tilbage**

- I tilfælde af tilbagetænding (hvor flammen brænder tilbage og antænder ved dysen), sluk omgående for gastilførslen ved at lukke for styringsventilerne på enheden. Efter at flammen er slukket, fjernes patronen og pakningens tilstand kontrolleres.
- Hvis flammen bliver ved med at tilbagetænde, returneres produktet til dit autoriserede værksted.

**Utætheder**

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

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

- Det er vigtigt at alle gasforbindelser er forbundet korrekt for at undgå gaslækager.
- Den korrekte måde at gøre det på, er ved at smøre samlingerne med sæbevand. Hvis der dannes luftbobler, er der en lækage. Sluk omgående for gastilførslen, ved først at lukke styringsventilen på gasbeholderen og derefter enhedens ventil. Tjek at alle forbindelser sidder godt fast. Tjek igen med sæbevand.
- Hvis gaslækagen bliver ved, returneres produktet til din forhandler til afprøvning / reparation.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Brugsland** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Tilladte gasarter** | Butan | | | |
| **Gastryk** | Direkte pres - Butan | | | |
| **Dysenummer** | 0.48 | | | |
| **Beregnet forbrug** | 114g/hr | | | |
| **Brutto, beregnet varmeinput** | 1.60kW | | | |

| **Landnavn Forkortelser** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Forenede Arabiske Emirater | AL = Albanien | AT = Østrig | BE = Belgien | CH = Schweiz |
| CZ = Tjekkiet | DE = Tyskland | DK = Danmark | ES = Spanien | FI = Finland |
| FR = Frankrig | GB = Det Forenede Kongerige | GR = Grækenland | HR = Kroatien | IT = Italien |
| JP = Japan | KR = Korea | NL = Holland | NO = Norge | PL = Polen |
| PT = Portugal | RO = Rumænien | RU = Rusland | RS = Serbien | SI = Slovenien |
| SK = Slovakiet | SE = Sverige | TR = Kalkun | ZA = Sydafrika | |

## 2. Montering og ændring af gasforsyningen

Tilslutning af patronen

- Åbn patronlåget (se afsnit 4 for en liste over komponenter).
- Kontroller, at betjeningsknappen er i "slukket" -position, og at håndtaget er indstillet til at "låse op" (se fig. 2).
- Bemærk! Patronen kan kun låses, hvis betjeningsknappen er i "slukket" position.
- Kontroller, at tætningen (fig. 3c) er på plads og er i god stand, før du tilslutter patronen.
- Brug ikke apparatet, hvis det har en beskadiget eller slidt tætning.
- Brug ikke et apparat, som er utæt, beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Tilslut patronen vandret, og sørg for, at hakket er i overensstemmelse med sikkerhedsguiden (som vist i fig. 3d).
- FORSIGTIG: Sørg for, at hakket vender opad, og at sikkerhedsguiden er indsat i hakket.
- Lås patronen på plads ved at flytte håndtaget til positionen "låsegas" (se fig. 2).
- FORSIGTIG: Hvis du lugter gas, se afsnit 1 om, hvordan du kontrollerer for en gaslækage.

Fig. 2

Afbrydelse og udskiftning af patronen

- Inden patronen frakobles, skal du kontrollere, at brænderen er slukket, og at betjeningsknappen er i "slukket position".
- Lås patronen op ved at flytte håndtaget til positionen "oplåsning" (se fig. 2).
- Åbn patronlåget, og fjern patronen i vandret position (som vist i fig. 3b).
- Bemærk! Patronen kan tages ud, selvom den ikke er tom og kan opbevares til brug en anden gang.
- Udskift gaspatronen udendørs og væk fra andre mennesker.
- For at genmontere en tidligere brugt gaspatron, se instruktionerne ovenfor om, hvordan du tilslutter patronen. Udvis den samme pleje- og kontrolprocedure som ved montering af en ny gaspatron.
- Skift gaspatronen i et godt ventileret område, helst udendørs og væk fra enhver antændelseskilde, sug som åben ild, piloter, elektriske ild og væk fra andre mennesker.
- Vær forsigtig, gaspatronen kan være varm, lad patronen køle af, før den fjernes. Kontroller tætningen, før du tilslutter en ny gaspatron.

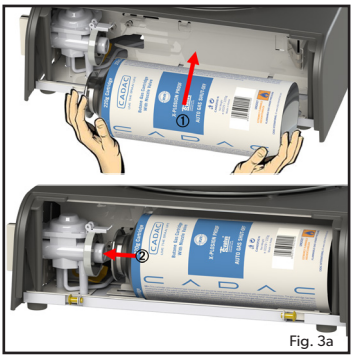


Fig. 3a

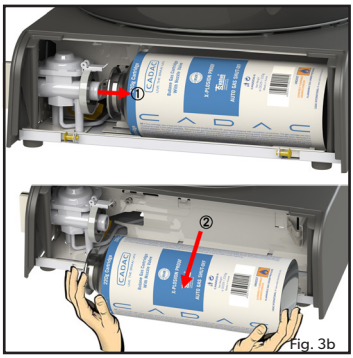


Fig. 3b

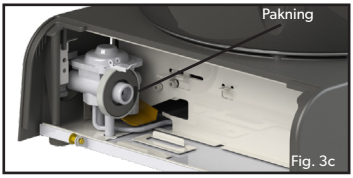


Fig. 3c

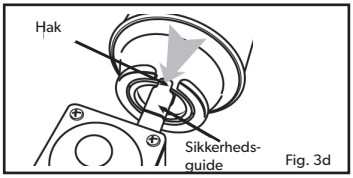


Fig. 3d

## 3. Betjening af apparatet

- Når du betjener dette apparat, skal du sørge for, at alle dele er i god stand, og at du har kontrolleret for eventuelle gaslækager før hver brug og tænding.
- Madlavningsoverflader kan nemt placeres og er klar til brug. Ingen montering nødvendig.
- **BEMÆRK VENLIGST:** Sørg venligst for at al beskyttende emballage og plastik fjernes fra enheden før den tages i brug.
- Enheden er konstrueret til brug sammen med kogebeholdere med en diameter på mindst 150 mm og højst 300 mm.

**Forholdsregler, der skal overholdes før optænding.**

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

**Tænd apparatet ved hjælp af piezo**

- Det anbefales at fjerne eventuelle kogeflader, når du prøver at tænde for apparatet. På denne måde vil det være nemt at se brænderen, når den er tændt.
- For at tænde for apparatet ved hjælp af piezo-tænderen skal du trykke og dreje kontrolknappen mod uret, indtil du hører et klik. Hvis gassen ikke antændes ved den første gnist, skal du dreje kontrolknappen tilbage til dens "OFF"-position. Prøv igen ved at trykke og dreje på kontrolknappen mod uret, indtil du hører et klik. Hvis gassen ikke er antændt i de første to til tre sekunder, skal du lukke reguleringsventilen ved at dreje kontrolknappen tilbage til sin "OFF"-position.
- Vent cirka 30 sekunder for at lade eventuel ophobet gas i brænderen slippe ud. Gentag om nødvendigt ovenstående proces, indtil flammen tænder. Flammen skal normalt lyse inden for de første et til to sekunder.

**Optænding med en BBQ lighter**

- Ved koldstart kan apparatet antændes fra toppen, inden den ønskede kogeplade monteres. Når du tænder et varmt apparat, anbefales det, at dette gøres ved at stikke en BBQ-lighter ind gennem et af udluftningshullerne under brænderen, indtil den er på linje med brænderen (Placer IKKE BBQ-lighteren gennem det store hul lige under brænderen ). Tænd BBQ lighteren. Mens BBQ lighteren er tændt, skal du trykke på og dreje kontrolknappen mod uret for at tænde for brænderen.

**Generel**

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

DK

## 4. Komponentliste

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(A) Låg/kuppel

(B) BBQ Grid
(til grillning)

(C) Fladt gitter
(til stegning)

(D) Grydestativ
(til kogning)

Fedtfad-lokalisatorer

(E) Fedt Pan

Brænder

Varmeskjold

Patronlåg

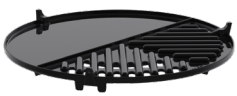
Patronlås og
oplåsningshåndtag

Automatisk Piezo -
tænding (I)

(F) Praktisk bæretaske
(inkluderet)

Følgende sælges separat som valgfrit tilbehør og er muligvis ikke tilgængelig i alle områder. Spørg din lokale leverandør om tilgængelighed (se bagsiden for kontaktoplysninger).

Paella Pan 30
(til Paella/stegning)

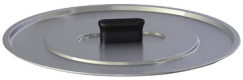


BBQ 2 Plancha 30
(til stegning/grillning)

Pizza Stone Pro 30
(til pizzabagning)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(for lettere rengøring)



Låg

Kaffekandestander

# 5. GreenGrill Madlavningsmuligheder

## GreenGrill Madlavning

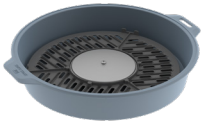
De fleste madlavningsoverflader har vores GreenGrill-belægning. Denne keramiske belægning er fuldstændig PFOA-fri; det indeholder ingen giftige stoffer, og garanterer sundere madlavning!

**FORBEREDELSE OG BRUG**

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

**RENGØRING**

- Lad kogefladen køle af før rengøring. Ekstreme temperaturudsving kan føre til deformation af kogefladen.
- GreenGrill-belægningen er "Easy Clean". Varmt sæbevand med en blød svamp er tilstrækkeligt til at rengøre kogefladerne med GreenGrill-belægningen. Undgå skuresvampe eller ståluld.
- Hvis kogefladen har madrester fra tidligere brug, kan disse klæbe til belægningen og forårsage brune pletter. Disse steder kan ingredienser klæbe til kogefladen, fordi belægningen ikke længere kan nås. Sørg for, at disse pletter er fjernet korrekt før brug.
- Ved genstridige pletter eller rester på paellapanden eller bradepanden kan du prøve at ligge i blød i varmt sæbevand natten over eller bruge "eddikemetoden": Hæld et lag eddike i gryden og varm gryden lidt op. Eddiken behøver ikke at koge og bør aldrig fordampe helt. Hæld eddiken ud af gryden, rens gryden med sæbevand og gryden er som ny. Bemærk: Opvarmning af eddike kan afgive en ubehagelig lugt.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (sælges separat) er det ideelle ledsagerprodukt til at lette iblødsætning natten over. Når du bruger Soft Soak, anbefaler vi at placere kogeoverfladen med forsiden nedad, hvilket giver mulighed for maksimal iblødsætning og også bruger mindre vand.
- Eventuelle genstridige pletter, der er tilbage efter iblødsætning, kan løsnes og børstes væk med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (sælges separat)
- Tør med en blød klud, færdig!



Soft Soak Brush

**VEDLIGEHOLDELSE**

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

## Madlavningsmuligheder

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

**Grillning:** Denne tilberedningsmulighed er ideel til fedtfri grillning af kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk eller grøntsager. Til denne type madlavning skal du bruge grillpladen.
Forsigtig: Bemærk venligst, at når du tilbereder fedt kød, kan der sprøjte noget fedt på enheden, hvilket kan forårsage opblussen. Vær forsigtig, når du håndterer sådant kød. Tilberedningstemperaturerne kan nemt justeres, så de passer til dine egne behov ved at dreje på kontrolknappen for at regulere temperaturen.
**Stegning:** Denne mulighed er ideel til rørte fritter, fisk, morgenmad, pandekager, rejer, paella og grøntsager. Til denne type madlavning skal du bruge den flade grill. Bemærk venligst, at da den er en lav pande, er den ikke egnet til friturestegning. Den nemme at rengøre overflade tilskynder til minimal brug af fedt til sund madlavning.
**Kogning**: Til denne type madlavning skal du placere grydestativet i dets placeringsriller og sikre, at det sidder korrekt. Placer en passende gryde (ikke mindre end 150 mm i diameter og ikke mere end 300 mm i diameter). En liter vand vil koge på cirka 6 minutter afhængigt af forholdene, størrelsen på den brugte gryde osv. Brug forruder i tilfælde af blæsende forhold.
**Bemærk**: Når du bruger små gryder, skal du ikke forsøge at bruge gryder med plastikhåndtag, da disse kan blive ekstremt varme.
**Paella:** Denne tilberedningsmulighed er ideel til at tilberede paellaer, risottoer, pastaretter, traditionel morgenmad osv. Paella Pan er lavet af højkvalitetsmateriale højkvalitets presset aluminium, der giver fremragende varmefordeling og fastholdelse.
**Pizzabagning**: Denne tilberedningsmulighed er ideel til tilberedning af pizzaer, flade brød osv. Pizzastenen er 12 mm tyk, der kan modstå temperaturer på op til 300°C og inkluderer en pande. Kuppelen skal bruges for at skabe bageeffekten.
**Kaffe**: Den ideelle mulighed for at brygge en kop kaffe. Når som helst hvor som helst! Brug kaffekandestativet til denne mulighed.

DK

**Grilning**

**Stegning**

**Kogning**

**Pizza bagning**

**Ovnkuppel/Woka**

## 6. Rengøring

- Det anbefales at rengøre enheden efter hver gang, den har været i brug. Dette vil forlænge enhedens levetid.
- Lad apparatet køle af, før du rengør det.
- Brug en fugtig klud opvredet i en opløsning af sæbevand til at rengøre udvendige overflader.
- Selve enhedens korpus rengøres ved at tørre den af med en fugtig klud, om nødvendigt med lidt rengøringsmiddel på.
- NEDSÆNK IKKE I VAND da det vil betyde at der kan trænge vand ind i brænderrøret og medføre at enheden ikke fungerer rigtigt.
- Grillpladen er belagt med en sej, holdbar non-stick keramisk belægning, der er blevet brugt med stor succes på nogle af de bedste køkkenredskaber i verden. Ikke desto mindre kan pleje af det hjælpe dig med at nyde mange års sund, nem, non-stick madlavning.
- Mens den keramiske non-stick belægning er meget holdbar, kan den let blive beskadiget ved brug af metalkogeredskaber. Det anbefales derfor, at der kun bruges plast- eller træredskaber ved madlavning.
- Lad altid grillen/pladen køle af, før den nedsænkes i vand.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind på brænderne eller pilot-/lysområdet. Tør apparatet helt tørt før brug.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, da de kan beskadige overfladerne.
- Rengør apparatet efter hver brug. Efter rengøring genbehandles kogefladen let med olie.
- Brug ikke højtryksdampudstyr eller en vandstråle til at rengøre apparatet.
- Bemærk: Ved genstridige pletter kan CADAC ovnrens bruges.

## 7. Opbevaring

- Lad altid enheden køle af og rengøres før opbevaring.
- Sluk for gasforsyningen til apparatet, afbryd og fjern gasforsyningen fra apparatet.
- Opbevar aldrig et apparat med tilsluttet gasforsyning, dette er en usikker praksis.
- Opbevar apparatet og gasforsyningen i et godt ventileret område væk fra brændbare materialer. Opbevaring af cylindere skal helst være udendørs og må IKKE være i en kælder.

# 8. Vedligeholdelse og fejlfinding

**Vedligeholdelse**

- Hvis du rengør og vedligeholder dit apparat regelmæssigt, forlænges dit apparats levetid, og risikoen for problemer mindskes.
- Dette apparat kræver ikke planlagt vedligeholdelse.
- Dette apparat må kun serviceres af en autoriseret person.

**Fejlfinding**

I tilfælde af en sprøjtende flamme eller en blokeret stråledyse:

- Hvis apparatet fungerer unormalt efter opbevaring, og alle kontroller ikke har isoleret problemet, kan stråledysen være blokeret. En blokeret stråledyse indikeres med en svagere gullig flamme eller slet ingen flamme i ekstreme tilfælde. Under disse omstændigheder vil det være nødvendigt at fjerne og inspicere og grundigt rengøre fremmedlegemer, der måtte have samlet sig i apparatet.
- Hvis et problem fortsætter, anbefaler vi at kontakte din lokale autoriserede serviceagent.

DK

# 9. Reservedele og tilbehør

- Bruk alltid originale reservedeler da de er designet for å gi optimal ytelse

## Reservedele

| Item | Reservedele No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Reservedele No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Tilbehør

| Item | Reservedele No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garanti

CADAC Europe BV garanterer herned DEN OPRINDELIGE KØBER af dette CADAC Europe BV gasapparat, at det er fri for fejl i materiale og fremstilling fra købsdato som følger:

| | |
|---|---|
| Ventiler: | 2 år |
| Plastikdele: | Ingen garanti |
| Trykstøbning | 1 år |
| Emaljedele: | 2 år |
| Brændere: | 1 år |

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

CADAC Europe BV kan forlange rimelige beviser for apparatets købsdato. DU SKAL DERFOR ALTID OPBEVARE DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, der viser sig at være defekte under normal brug og service og som, efter undersøgelse, indikerer, til CADAC Europe BVs tilfredshed, at de er defekte. Før returnering af dele skal du kontakte kundeservice i dit område via den information, der forefindes i din brugsanvisning. åfremt CADAC Europe BV bekræfter defekten og godkender dit krav, vil CADAC |Europe BV vælge at udskifte delene uden beregning. CADAC Europe BV returnerer delene til køber, porto og fragt betalt.

Denne begrænsede garanti dækker ikke fejl eller betjeningsproblemer, der skylder uheld, misbrug, forandringer, forkert samling, vandalisme, forkert installation eller forkert vedligeholdelse eller service, eller undladelse af at foretage normal og regelmæssig vedligeholdelse, inklusive, men ikke begrænset til skader, forårsaget af insekter i brænderrør, som beskrevet i denne brugsanvisning. Forvitring eller skader på grund af strenge vejrforhold såsom hagl, orkaner, jordskælv, tornadoer, misfarvning på grund af udsættelse for kemikalier enten direkte eller i atmosfæren er ikke dækket af denne begrænsede garanti.

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

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

CADAC Europe BV godkender ikke nogen person eller noget firma til at overtage nogen form for forpligtelser eller garanti i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af udstyr og ingen sådanne repræsentationer er bindende for CADAC Europe BV.

Denne garanti gælder kun for produkter, solgt i detailhandelen.

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

# Explicación de los símbolos

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

**PRECAUCIÓN**

¡Sólo para usar al aire libre!

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

**IMPORTANTE**

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

# 1. Información de seguridad

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

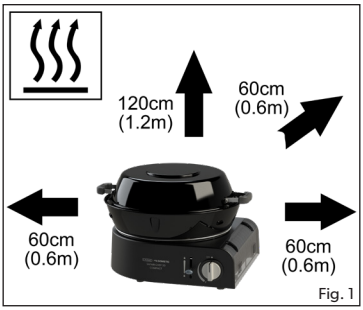


Fig. 1

- Este aparato cumple con las normas BS EN17476:2021.
- Los aparatos de gas requieren ventilación para un rendimiento eficiente y para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas en las inmediaciones. No utilice el aparato en un área sin ventilación. Está diseñado solo para uso en exteriores.
- Asegúrese de usar el aparato en una zona bien ventilada.
- **ADVERTENCIA:** LAS PIEZAS ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS.
- Lea estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
- **¡Usar en exteriores solamente!**

**Montaje y uso**

- No use el dispositivo si tiene sellos dañados o desgastados.
- No utilice un aparato con pérdida, dañado o que no funcione correctamente.
- Maneje el aparato con cuidado, no lo deje caer.
- Siempre opere el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
- Asegúrese de que el producto armado quede estable y que no se balancee.
- Este aparato no es adecuado para su instalación o conexión a un suministro de gas principal.
- Asegúrese de que el aparato se utilice lejos de materiales inflamables. Las distancias mínimas seguras son: Sobre el aparato: 120cm, en la parte posterior y en los lados: 60cm (fig. 1).
- Al usar una olla, el tamaño mínimo recomendado de la olla es de 150mm y el tamaño máximo recomendado es de 300mm.
- No utilice ninguna superficie de cocción u olla que sea más grande que el tamaño recomendado. Nuestras superficies de cocción han sido diseñadas específicamente para permitir que escape la combustión de gas y el cierre de este espacio podría afectar el rendimiento de este electrodoméstico.
- No modifique este aparato, cualquier modificación puede ser peligrosa. No lo utilice para nada para lo que no haya sido diseñado.
- No mueva el aparato mientras lo esté utilizando.
- No deje nunca el aparato sin atender cuando esté encendido.
- Durante el uso, las partes del aparato se calienta (particularmente el quemador). Evite tocar las partes calientes con las manos sin protección. Se recomienda el uso de manoplas de cocina.
- Asegúrese de que todas las superficies de cocción/soportes para ollas estén colocados correctamente cuando utilice el aparato.
- La unidad viene con un práctico estuche de transporte.

**Contenedor de gas**

- Este aparato utiliza el cartucho de butano CADAC 220g/227g con válvula de boquilla o cualquier otro cartucho de butano de 220/227g aprobado localmente con válvula de boquilla y que cumpla con EN417.
- PODRÍA SER PELIGROSO INTENTAR AJUSTAR OTROS TIPOS DE CARTUCHOS DE GAS.
- Asegúrese de que el cilindro de gas esté bien fijo o cámbielo a un área bien ventilada, preferentemente en el exterior, lejos de cualquier fuente de ignición como por ejemplo, llamas abiertas y lejos de otras personas.
- Mantenga los cilindros de gas lejos del calor y las llamas. No lo coloque sobre una estufa o sobre ninguna otra superficie caliente.
- Los contenedores recargables deben usarse solo en posición vertical para garantizar la extracción adecuada del combustible. El incumplimiento de esto puede causar la descarga de líquido del contenedor de gas, lo que resulta en condiciones de funcionamiento peligrosas.
- No intente retirar el contenedor de gas mientras el aparato está en funcionamiento.
- El contenedor de gas debe desconectarse del aparato después de su uso o durante el almacenamiento.

**Retroceso de la llama**

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

**Fugas**

- Si hay una pérdida en su aparato (olor a gas), apague el suministro de gas, en primer lugar en el cilindro de gas y luego en su aparato girando las perillas respectivas totalmente en el sentido de las agujas del reloj. Sáquelos afuera inmediatamente a un lugar bien ventilado y sin llamas donde se pueda detectar y detener la pérdida. Si desea revisar el aparato para ver si hay pérdidas, hágalo al aire libre. No intente detectar pérdidas utilizando fuego, utilice agua jabonosa.

ES

**Cómo comprobar que el aparato está conectado correctamente al suministro de gas**

- Es importante que todas las conexiones de gas estés correctamente conectadas para evitar cualquier pérdida de gas.
- La forma correcta es empapar las juntas con agua jabonosa. Si se forman burbujas, entonces hay una pérdida de gas. Apague inmediatamente el suministro de gas, primero cerrando la válvula de control en el cilindro de gas y luego la válvula del aparato; revise que todas las conexiones estén adecuadamente ajustadas. Vuelva a revisar utilizando agua jabonosa. Si persiste la pérdida de gas, devuelva el producto a su distribuidor de CADAC Europe BV para inspección / reparación.
- Si persiste la fuga de gas, devuelva el producto a su distribuidor local para su inspección/reparación.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **País de uso** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Gases permitidos** | butano | | | |
| **Presión de gas** | Presión directa - butano | | | |
| **Número de la boquilla** | 0.48 | | | |
| **Uso nominal** | 114g/hr | | | |
| **Entrada de calor nominal bruto** | 1.60kW | | | |

| **Abreviaturas de nombres de países** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Emiratos Árabes Unidos | AL = Albania | AT = Austria | BE = Bélgica | CH = Suiza |
| CZ = Republica checa | DE = Alemania | DK = Dinamarca | ES = España | FI = Finlandia |
| FR = Francia | GB = Reino Unido | GR = Grecia | HR = Croacia | IT = Italia |
| JP = Japón | KR = Korea | NL = Países Bajos | NO = Noruega | PL = Polonia |
| PT = Portugal | RO = Rumania | RU = Rusia | RS = Serbia | SI = Eslovenia |
| SK = Eslovaquia | SE = Suecia | TR = Turquía | ZA = Sudáfrica | |

## 2. Instalación y cambio del suministro de gas

Conexión del cartucho

- Abra la tapa del cartucho (consulte la sección 4 para ver la lista de componentes).
- Verifique que la perilla de control esté en la posición de "apagado" y que la palanca esté en la posición de "desbloqueo" (ver Fig. 2).
- ¡Nota! El cartucho solo se puede bloquear si la perilla de control está en la posición "apagado".
- Verifique que el sello esté en su lugar y que no esté desgastado o dañado antes de conectar el cartucho (ver Fig. 3c).
- Conecte el cartucho en posición horizontal y asegúrese de que la muesca esté alineada con la guía de seguridad (como se muestra en la Fig. 3d).
- PRECAUCIÓN: asegúrese de que la muesca esté hacia arriba y de que la guía de seguridad esté insertada en la muesca.
- Bloquee el cartucho en su lugar moviendo la palanca a la posición de "bloqueo de gas" (vea la Fig. 2).
- PRECAUCIÓN: Si huele a gas, consulte la sección 1 sobre cómo comprobar si hay una fuga de gas.

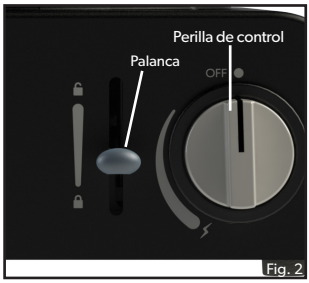


Fig. 2

Desconectar y cambiar el cartucho

- Antes de desconectar el cartucho, verifique que el quemador esté apagado y que la perilla de control esté en la posición de "apagado".
- Desbloquee el cartucho moviendo la palanca a la posición de "desbloqueo" (ver Fig. 2).
- Abra la tapa del cartucho y retire el cartucho en posición horizontal (como se muestra en la Fig. 3b).
- ¡Nota! El cartucho se puede quitar incluso si no está vacío y se puede guardar para usarlo en otro momento.
- Cambie el cartucho de gas al aire libre y lejos de otras personas.
- Para volver a colocar un cartucho de gas usado anteriormente, consulte las instrucciones anteriores sobre cómo conectar el cartucho. Aplique los mismos procedimientos de cuidado y control que si colocara un cartucho de gas nuevo.

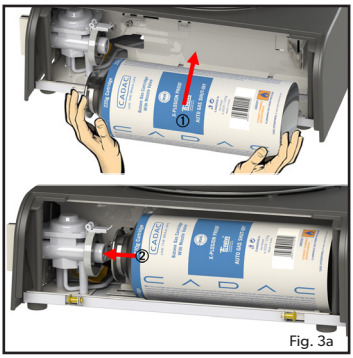


Fig. 3a

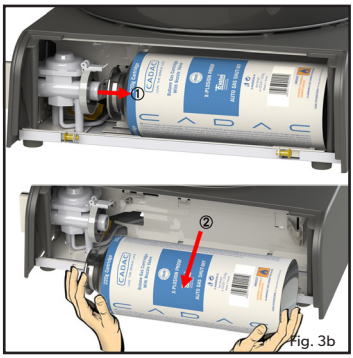


Fig. 3b

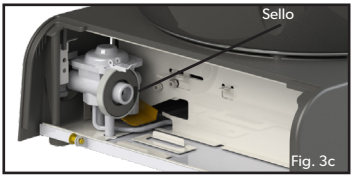


Fig. 3c

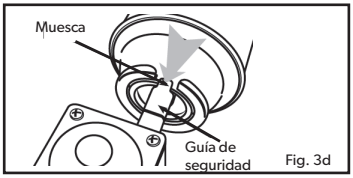


Fig. 3d

## 3. Funcionamiento del aparato

- Cuando opere este aparato, asegúrese de que todas las piezas estén en buen estado de funcionamiento y de que haya verificado que no haya fugas de gas antes de encender el aparato con cada uso.
- Las superficies de cocción se pueden colocar fácilmente y están listas para usar. No requiere montaje.
- **POR FAVOR, TENGA EN CUENTA:** asegúrese de quitarle al aparato todo el embalaje protector y el plástico antes de usarlo.
- El aparato fue diseñado para usar con recipientes de cocina que no debe ser menos de 150mm de diámetro y que no excedan los 300mm de diámetro.

**Precauciones a observar antes del encendido.**

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

***Encendiendo el dispositivo usando el piezo***

- Para encender el aparato con el encendedor piezoeléctrico, presione y gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un clic. Si el gas no se enciende con la primera chispa, gire la perilla de control a su posición "OFF". Vuelva a intentarlo, presionando y girando la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un clic. Si el gas no se ha encendido en los primeros dos o tres segundos, debe cerrar la válvula de control girando la perilla de control nuevamente a su posición "OFF".
- Espere aproximadamente treinta segundos para dejar escapar el gas acumulado dentro del quemador. Repita el proceso anterior si es necesario hasta que se encienda la llama. La llama normalmente debería encenderse dentro de los primeros uno o dos segundos.

***Encender con un encendedor de barbacoa***

- Cuando comience en frío, el electrodoméstico se puede encender desde la parte superior antes de colocar la superficie de cocción deseada en la bandeja de grasa. Cuando encienda un electrodoméstico caliente, se recomienda hacerlo metiendo un encendedor de barbacoa a través de uno de los orificios de ventilación debajo del quemador, hasta que quede alineado con el quemador (NO coloque el encendedor de barbacoa a través del orificio grande directamente debajo el quemador). Encienda el encendedor de barbacoa. Mientras el encendedor de barbacoa está encendido, presione y gire la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para encender el quemador.

***General***

- Use la perilla de control para ajustar la intensidad de la llama al nivel deseado girando la perilla hacia la derecha para disminuir la llama y hacia la izquierda para aumentar la llama.
- Cuando cocine alimentos con un alto contenido de grasa, pueden producirse destellos si el ajuste de calor seleccionado es demasiado alto. Si esto sucede, baje el fuego hasta que cese la llamarada.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Es una práctica insegura mover el aparato mientras está encendido y puede provocar que se ensanche.
- Cuando no esté en uso, retire el cartucho de gas

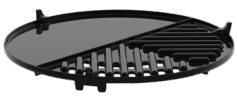
## 4. Lista de componentes

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(F) Conveniente bolsa de transporte (Incluida)

Los siguientes se venden por separado como accesorios opcionales y pueden no estar disponibles en todas las regiones. Pregunte a su proveedor local por disponibilidad (vea la página de atrás para detalles de contacto).

Paella Pan 30
(para paella/fritura)

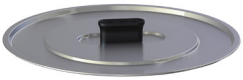


BBQ 2 Plancha 30
(para freír/a la parrilla)

Pizza Stone Pro 30
(para hornear pizza)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(para facilitar la limpieza)



Tapa

Soporte para cafetera

# 5. Opciones de cocción GreenGrill

## GreenGrill Cocinando

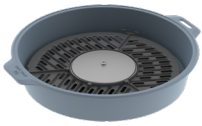
La mayoría de las superficies de cocción tienen nuestro recubrimiento GreenGrill. Este revestimiento cerámico está completamente libre de PFOA; no contiene sustancias tóxicas y garantiza una cocción más sana!

**PREPARACIÓN Y USO**

- Para 'sazonar' la superficie de cocción: antes de usar la placa de cocción por primera vez, puede sazonar para darle a la placa de cocción una fina capa protectora que evite que los alimentos se peguen. No es obligatorio pero lo recomendamos. Es muy fácil: frote ligeramente aceite de cocina en la superficie, luego colóquelo a fuego medio durante 2-3 minutos. Cuando esté fría, lave la superficie de cocción con agua jabonosa antes de usarla y engrásela ligeramente con un poco de aceite (aceite de cocina de su elección, por ejemplo, aceite de girasol). ¡Está listo para funcionar!
- Nota: El revestimiento GreenGrill conduce mejor el calor que los productos con un revestimiento antiadherente normal (PTFE). Por lo tanto, recomendamos usar solo el 75% de la potencia a la que está acostumbrado.
- Nunca deje la superficie de cocción sobre la fuente de calor sin aceite. Aplique una fina capa de aceite con una toalla de papel de cocina o un cepillo antes de colocar la superficie de cocción sobre la fuente de calor. Asegúrese de haber engrasado todas las piezas, por ejemplo, una parrilla de barbacoa también incluye bordes elevados.
- Recomendamos freír en aceite de girasol o aceite de colza debido al alto punto de ebullición. El aceite de oliva puede tener un punto de ebullición relativamente bajo, lo que puede hacer que los ingredientes se peguen a la sartén o se quemen. Por lo tanto, no recomendamos el uso de aceite de oliva. Consejo: lleve la carne o el pescado a temperatura ambiente antes de freírlos. Esto evitará que se pegue a la superficie de cocción.
- Utilice siempre utensilios de silicona y/o madera para evitar dañar el recubrimiento GreenGrill. Nunca use utensilios de metal ya que esto puede dañar el revestimiento.

**LIMPIEZA**

- Deje que la superficie de cocción se enfríe antes de limpiarla. Los cambios extremos de temperatura pueden causar la deformación de la superficie de cocción.
- El recubrimiento GreenGrill es 'Easy Clean'. El agua jabonosa tibia con una esponja suave es suficiente para limpiar las superficies de cocción con revestimiento GreenGrill. Evite los estropajos o la lana de acero.
- Si la superficie de cocción tiene restos de comida de un uso anterior, se pueden adherir al revestimiento, lo que puede provocar manchas marrones. En estos lugares, los ingredientes pueden adherirse a la superficie de cocción porque ya no se alcanza el recubrimiento. Asegúrese de que estas manchas se eliminen correctamente antes de usar.
- En el caso de manchas o residuos persistentes en la paellera o la sartén, puede intentar remojarlos durante la noche en agua jabonosa caliente o usar el "método del vinagre": vierta una capa de vinagre en la sartén y caliente ligeramente la sartén. El vinagre no tiene que hervir y ciertamente no debe evaporarse por completo. Vierta el vinagre de la sartén, limpie la sartén con agua jabonosa y la sartén estará como nueva Nota: calentar el vinagre puede desprender un olor desagradable.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (se vende por separado) es el producto complementario ideal para facilitar el remojo durante la noche. Al usar el remojo suave, recomendamos colocar la superficie de cocción boca abajo, lo que permite un remojo máximo y también usa menos agua.
- Cualquier mancha persistente que quede después del remojo se puede aflojar y quitar con el cepillo suave Para remojo CADAC | DOMETIC (se vende por separado).
- ¡Seca con un paño suave y listo



Soft Soak Brush

**MANTENIMIENTO**

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

## Opciones de cocción

- Estas son las opciones de cocción disponibles.
  **Asar a la parrilla:** esta opción de cocción es ideal para asar a la parrilla sin aceite pollo, salchichas, chuletas, kebabs, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, utilice la 'placa grill'.
  **Precaución:** Tenga en cuenta que cuando cocine carnes grasosas, un poco de grasa salpicará la unidad, lo que puede causar llamaradas Tenga cuidado al manipular este tipo de carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propios requisitos girando la perilla de control para regular el grado de calor.
  **Fritura:** Esta opción es ideal para salteados, pescados, desayunos, tortitas, gambas, paella y verduras. Utilice la parrilla plana para este tipo de cocción. Tenga en cuenta que, como sartén poco profunda, solo es adecuada para freír a poca profundidad. La superficie fácil de limpiar fomenta el uso mínimo de grasa para una cocina saludable.
  **Hirviendo:** Para este tipo de cocción, coloque el soporte de la olla en sus ranuras de ubicación asegurándose de que esté bien asentado. Use una olla adecuada (no menos de 150mm de diámetro y no más de 300mm de diámetro). Un litro de agua hervirá en aproximadamente 6 minutos dependiendo de las condiciones, tamaño de la olla utilizada, etc.
  **Nota:** Cuando use ollas de tamaño pequeño, no intente usar ollas con mangos de plástico, ya que pueden calentarse mucho.
  **Paella:** Esta opción de cocción es ideal para preparar paellas, risottos, platos de pasta, desayunos tradicionales, etc. La Paella Pan está fabricada en aluminio prensado de alta calidad que permite una excelente distribución y retención del calor.
  **Horneado de pizza**: esta opción de cocción es ideal para preparar pizzas, panes planos, etc. La piedra para pizza tiene un grosor de 12 mm que puede soportar temperaturas de hasta 300 °C e incluye una sartén. La cúpula debe usarse para crear el efecto de horneado.
  **Café**: La opción ideal para preparar una taza de café. ¡En cualquier momento, en cualquier lugar! Utilice el soporte para cafetera para esta opción.

**Barbacoa**

**Fritura**

**Hirviendo**

**Pizza horneando**

**Horno/Wok**

## 6. Limpieza

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

## 7. Almacenamiento

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

# 8. Mantenimiento y resolución de problem

**Mantenimiento**

- Si limpia y mantiene su electrodoméstico regularmente, la vida útil de su electrodoméstico se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá.
- Este aparato no requiere mantenimiento programado.
- Este aparato sólo debe ser reparado por una persona autorizada.
- Revise la manguera de gas y las conexiones con regularidad para detectar signos de fugas y cada vez que rellene el cilindro de gas o lo instale en el aparato con cada uso.

**Resolución de problemas**

En caso de salpicadura de llama o bloqueo del chorro:

- Limpie los puertos de su quemador en caso de un derrame.
- Si el aparato funciona de manera anormal después del almacenamiento y todas las comprobaciones no han aislado el problema, la boquilla de chorro puede estar bloqueada. Un chorro bloqueado se indicaría con una llama amarillenta más débil o sin llama en casos extremos. En estas circunstancias, será necesario retirar, revisar y limpiar a fondo cualquier materia extraña que se haya podido acumular en el aparato.
- Si el problema persiste, le recomendamos que se comunique con su agente de servicio autorizado local.

# 9. Repuestos y Accesorios

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

## Repuestos

| Item | Repuestos No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Repuestos No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Accesorios

| Item | Repuestos No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garantía

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

| | |
|---|---|
| Válvulas: | 2 años |
| Piezas plásticas: | Sin garantía |
| Fundido a presión | 1 año |
| Piezas esmaltadas: | 2 años |
| Quemadores: | 1 año |

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

Es posible que CADAC Europe BV le exija una prueba razonable de la fecha de compra. POR CONSIGUIENTE, USTED DEBE CONSERVAR EL COMPROBANTE DE VENTA O LA FACTURA.

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

Esta garantía limitada no cubre ninguna falla ni dificultad de funcionamiento debido a accidentes, abusos, mal uso, alteraciones, uso indebido, vandalismo, instalación o mantenimiento incorrecto o servicio incorrecto o la falta de realización del mantenimiento normal y de rutina, incluyendo aunque no limitándose solamente a daños causados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, de acuerdo con lo explicado en el manual del usuario.
El deterioro o daño debido a condiciones climáticas extremas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración provocada por la exposición a productos químicos, ya sea en forma directa o en la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existe otra garantía expresa excepto la estipulada en este documento y cualquier garantía implícita que se aplique en lo que respecta a la comerciabilidad y el buen estado, se limitan en duración al período de cobertura de esta garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación en lo que respecta al tiempo de duración de la garantía implícita, por eso es posible que esta limitación no se aplique a usted.

CADAC Europe BV no es responsable por ningún daño especial, indirecto o resultante como consecuencia. Algunas regiones no permiten la exclusión ni la limitación de los daños incidentales o resultantes como consecuencia. Por ese motivo es posible que esta limitación o exclusión no se aplique a usted.

CADAC Europe BV no autoriza a ninguna persona ni empresa a asumir por sí misma cualquier obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, utilización, extracción, devolución o reemplazo de su equipo y cualquiera de dichas representaciones no es vinculante para CADAC Europe BV.

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

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

# Explication des symboles

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

FR

ATTENTION

Fournissez une ventilation suffisante. Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). N'utilisez pas cet appareil dans un espace non ventilé pour éviter de mettre votre vie en danger. Si d'autres appareils à gaz ou d'autres personnes utilisant du gaz sont ajoutés à l'espace en question, une ventilation supplémentaire doit être fournie.

IMPORTANT

Lisez ces instructions attentivement de manière à vous familiariser avec l'appareil avant de relier l'appareil à la bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.

# 1. Informations relatives à la sécurité

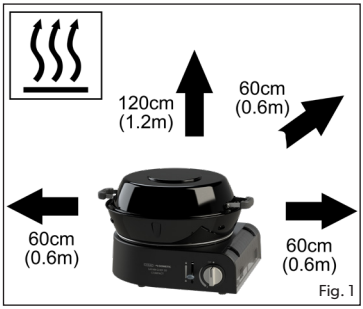


Fig. 1

Ces instructions sont destinées à assurer votre sécurité et à vous aider à éviter tout risque de blessure ou de dommage. Toutes les garanties seront nulles si vous ne suivez pas ces instructions.

- Cet appareil est conforme aux normes BS EN17476.
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour des performances efficaces et pour assurer la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité. N'utilisez pas l'appareil dans un endroit non ventilé. Il est destiné à une utilisation en extérieur uniquement.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un lieu bien ventilé.
- **AVERTISSEMENT:** LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. GARDEZ LES PETITS ENFANTS À L'ÉCART.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **Utilisez-le exclusivement en extérieur !**

**Assemblage et utilisation**

- N'utilisez pas l'appareil s'il a des joints endommagés ou usés.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Manipulez l'appareil avec soin, ne le faites pas tomber.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface ferme et plane.
- Assurez-vous que le produit assemblé est stable et ne bouge pas.
- Cet appareil ne convient pas à une installation ou à un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de toute matière inflammable. Distances de sécurité minimales : au-dessus de l'appareil : 1.2m, à l'arrière et sur les côtés : 60cm (Fig. 1).
- Lors de l'utilisation d'une marmite, la taille recommandée de celle-ci doit être comprise entre 150mm et 300mm.
- N'utilisez pas de surface de cuisson ou de casserole plus grande que la taille recommandée. Nos surfaces de cuisson ont été spécialement conçues pour permettre aux gaz de combustion de s'échapper et la fermeture de cet espace pourrait affecter les performances de cet appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil, toute modification peut être dangereuse. Ne l'utilisez pas pour quoi que ce soit pour lequel il n'a pas été conçu.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Durant l'utilisation, des pièces de l'appareil deviennent chaudes (en particulier le brûleur). Évitez de toucher les pièces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants est recommandée.
- Assurez-vous que toutes les surfaces de cuisson/supports de casseroles sont correctement placés lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est livré avec une mallette de transport pratique.

**Réservoir de gaz**

- Cet appareil utilise la cartouche de gaz butane de 220g/227g avec valve à baïonnette CADAC ou toute autre cartouche de gaz de butane 220g/227g avec valve à baïonnette approuvée localement et conforme à la norme EN417.
- IL POURRAIT ÊTRE DANGEREUX D'ESSAYER D'INSTALLER D'AUTRES TYPES DE CARTOUCHES DE GAZ.
- Assurez-vous que la bonbonne de gaz est installée ou changée dans un endroit bien aéré, de préférence à l'extérieur, loin de toute source d'ignition comme les flammes nues, les veilleuses, les feux électriques et loin des autres personnes.
- Gardez les contenants de gaz à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne pas placer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- Les contenants rechargeables doivent être utilisés uniquement en position verticale afin d'assurer un bon prélèvement de carburant. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge de liquide du réservoir de gaz, entraînant des conditions de fonctionnement dangereuses.
- N'essayez pas de retirer la cartouche de gaz lorsque l'appareil est en marche.
- La bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil après utilisation ou lors du stockage.

**Retour de Flamme**

- En cas de retour de flamme (lorsque la flamme se rallume et s'enflamme à l'intérieur du brûleur ou du venturi), coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirez la cartouche et vérifiez l'état du joint ; remplacer le joint en cas de doute. Rallumez l'appareil.
- Si la flamme se rallume de manière persistante, renvoyez le produit à votre agent de réparation agréé.

**Fuites**

- Si votre appareil présente une fuite (odeur de gaz), coupez l'alimentation en gaz, d'abord au niveau de la bouteille de gaz, puis sur votre appareil en tournant les boutons respectifs totalement dans le sens des aiguilles d'une montre. Sortez-les immédiatement dans un lieu bien ventilé et dépourvu de flamme où la fuite peut être détectée et arrêtée. Si vous souhaitez rechercher des fuites sur votre appareil, faites-le à l'extérieur. N'essayez pas de détecter les fuites à l'aide d'une flamme. Utilisez de l'eau savonneuse.

**Comment vérifier que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation en gaz**

- Il est important que tous les raccords de gaz aient été branchés correctement pour éviter toute fuite de gaz.
- La bonne manière de procéder est de frotter de l'eau savonneuse sur les joints. Si des bulles se forment, cela indique la présence d'une fuite de gaz. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz, en fermant d'abord le robinet de commande sur la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Vérifiez que tous les raccords sont bien en place. Procédez à une nouvelle vérification avec de l'eau savonneuse.
- Si la fuite de gaz persiste, renvoyez le produit à votre revendeur local pour inspection/réparation.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Pays d'utilisation** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Gaz admissibles** | Butane | | | |
| **Pression de service** | pression directe - Butane | | | |
| **Numéro de gicleur** | 0.48 | | | |
| **Utilisation nominale** | 114 g/h | | | |
| **Puissance calorifique brute nominale** | 1.60 kW | | | |

| **Abréviations des noms de pays** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Émirats Arabes Unis | AL = Albanie | AT = Autriche | BE = Belgique | CH = Suisse |
| CZ = République Tchèque | DE = Allemagne | DK = Danemark | ES = Espagne | FI = Finlande |
| FR = France | GB = Royaume-Uni | GR = Grèce | HR = Croatie | IT = Italie |
| JP = Japon | KR = Corée | NL = Pays-Bas | NO = Norvège | PL = Pologne |
| PT = Portugal | RO = Roumanie | RU = Russie | RS = Serbie | SI = Slovénie |
| SK = Slovaquie | SE = Suède | TR = Turquie | ZA = Afrique du Sud | |

## 2.Installation et changement de l'alimentation en gaz

Connexion de la cartouche

- Ouvrez le couvercle de la cartouche (voir section 4 pour la liste des composants).
- Vérifiez que le bouton de commande est en position « off » et que le levier est en position « déverrouiller » (voir Fig. 2).
- Noter! La cartouche ne peut être verrouillée que si le bouton de commande est en position « off ».
- Vérifiez que le joint est en place et qu'il n'est pas usé ou endommagé avant de connecter la cartouche (voir Fig. 3c).
- Connectez la cartouche en position horizontale et assurez-vous que l'encoche est alignée avec le guide de sécurité (comme indiqué sur la Fig. 3d).
- ATTENTION : Assurez-vous que l'encoche est orientée vers le haut et que le guide de sécurité est inséré dans l'encoche.
- Verrouillez la cartouche en place en déplaçant le levier en position « lock gas » (voir Fig. 2).
- ATTENTION : Si vous sentez une odeur de gaz, reportez-vous à la section 1 pour savoir comment rechercher une fuite de gaz.

Fig. 2

Déconnexion et changement de la cartouche

- Avant de débrancher la cartouche, vérifiez que le brûleur est éteint et que le bouton de commande est en position « arrêt ».
- Déverrouillez la cartouche en déplaçant le levier en position « déverrouillé » (voir Fig. 2)
- Ouvrez le couvercle de la cartouche et retirez la cartouche en position horizontale (comme illustré à la Fig. 3b).
- Noter! La cartouche peut être retirée même si elle n'est pas vide et peut être stockée pour être utilisée une autre fois.
- Changez la cartouche de gaz à l'extérieur et loin des autres personnes.
- Pour remettre en place une cartouche de gaz précédemment utilisée, reportez-vous aux instructions ci-dessus sur la façon de connecter la cartouche. Appliquez les mêmes procédures de soin et de contrôle que si vous installiez une nouvelle cartouche de gaz.

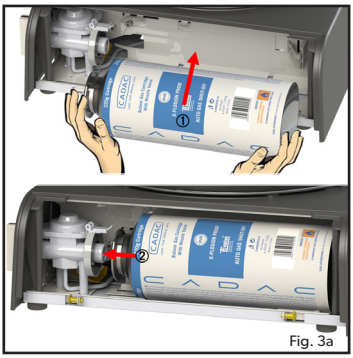


Fig. 3a

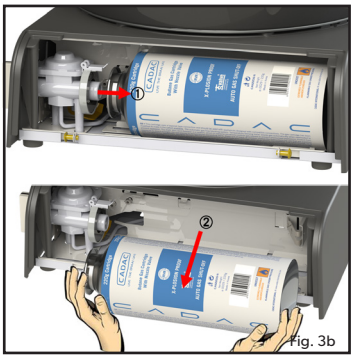


Fig. 3b

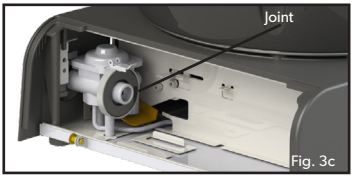


Fig. 3c

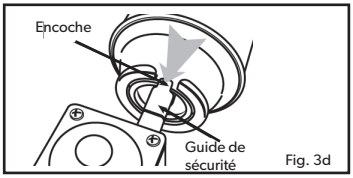


Fig. 3d

## 3. Utilisation de l'appareil

- Lors de l'utilisation de cet appareil, veillez à ce que toutes les pièces soient en bon état de fonctionnement et que vous avez vérifié l'absence de fuites de gaz avant d'allumer l'appareil à chaque utilisation.
- Les surfaces de cuisson peuvent être simplement placées et sont prêtes à l'emploi. Aucun assemblage requis.
- **REMARQUE:** Veuillez vous assurer que la totalité du plastique et de l'emballage de protection a été retirée de l'appareil avant toute utilisation.
- L'appareil est conçu pour une utilisation avec des récipients de cuisson d'un diamètre compris entre 150mm et 300mm.

**Précautions à observer avant l'allumage.**

- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface ferme et plane.
- Après un stockage prolongé, inspectez l'appareil à la recherche d'insectes et de toiles d'araignées susceptibles d'affecter le débit de gaz.

***Allumer l'appareil à l'aide du piézo***

- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Si le gaz ne s'enflamme pas à la première étincelle, remettez le bouton de commande en position "OFF". Essayez à nouveau en appuyant et en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux à trois premières secondes, vous devez fermer la soupape de commande en ramenant le bouton de commande sur sa position "OFF".
- Attendez environ trente secondes pour laisser s'échapper tout gaz accumulé dans le brûleur. Répétez le processus ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que la flamme s'allume. La flamme devrait normalement s'allumer dans la première à deux secondes.

***Allumer avec un allume-barbecue***

- Lors d'un démarrage à froid, l'appareil peut être allumé par le haut avant d'installer la surface de cuisson souhaitée sur la lèchefrite. Lorsque vous allumez un appareil chaud, il est recommandé de le faire en insérant un allume-barbecue dans l'un des orifices d'aération sous le brûleur, jusqu'à ce qu'il soit aligné avec le brûleur (NE placez PAS l'allume-barbecue dans le grand orifice directement sous le brûleur). Allumez l'allume-barbecue. Pendant que l'allume-barbecue est allumé, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur.

***Général***

- Utilisez le bouton de commande pour régler l'intensité de la flamme au niveau désiré en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme.
- Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, un flambage peut se produire si le réglage de chaleur sélectionné est trop élevé. Si cela se produit, baissez le feu jusqu'à ce que le torchage cesse.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Il est dangereux de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé et cela peut provoquer un évasement.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, retirez la cartouche de gaz

## 4. Liste des composants

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(A) Pot/Dôme

(B) Grille de barbecue (pour griller)

(C) Grille plate (pour la friture)

(D) Support de pot

Localisateurs de bacs à graisse

(E) Poêle à graisse

Brûleuse

Bouclier thermique

Couvercle de la cartouche

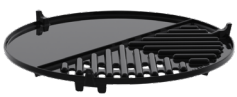
Levier de verrouillage et de déverrouillage de la cartouche

Allumage piézo automatique

(F) Sac de transport pratique (Inclus)

Les éléments suivants sont vendus séparément en tant qu'accessoires en option et peuvent ne pas être disponibles dans toutes les régions. Demandez la disponibilité à votre fournisseur local (voir la dernière page pour les coordonnées).

Paella Pan 30
(pour Paella/friture)

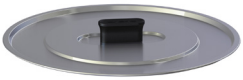


BBQ 2 Plancha 30
(pour frire/griller)

Pizza Stone Pro 30
(pour la cuisson des pizzas)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(pour un nettoyage plus facile)



Couvercle

Support à cafetière

# 5. Options de cuisson GreenGrill

## Cuisson GreenGrill

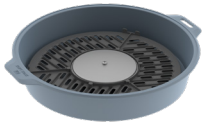
La plupart des surfaces de cuisson ont notre revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est entièrement sans PFOA ; il ne contient aucune substance toxique et garantit une cuisine plus saine !

**PRÉPARATION ET UTILISATION**

- « Assaisonnement » : avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, vous pouvez l'assaisonner pour donner à la surface de cuisson une fine couche protectrice qui empêche les aliments de coller. Ce n'est pas obligatoire mais nous le recommandons. C'est très simple : frottez légèrement l'huile de cuisson sur la surface, puis placez à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Lorsqu'elle refroidit, lavez la surface de cuisson à l'eau savonneuse avant utilisation et graissez-la légèrement avec de l'huile (huile de cuisson de votre choix, par exemple de l'huile de tournesol). C'est prêt à partir!
- Remarque : le revêtement GreenGrill conduit mieux la chaleur que les produits avec un revêtement antiadhésif ordinaire (PTFE). Nous vous recommandons donc de n'utiliser que 75% de la puissance de ce à quoi vous êtes habitué.
- Ne laissez jamais la surface de cuisson sur la source de chaleur sans huile. Appliquez une fine couche d'huile à l'aide d'un essuie-tout ou d'un pinceau avant de placer la surface de cuisson sur la source de chaleur. Assurez-vous d'avoir huilé toutes les pièces, donc avec par ex. une grille de barbecue comprend également les bords surélevés.
- Nous recommandons la friture dans de l'huile de tournesol ou de colza en raison du point de combustion élevé. L'huile d'olive peut avoir un point de combustion relativement bas, ce qui peut faire en sorte que les ingrédients collent à la poêle ou brûlent. Nous vous déconseillons donc d'utiliser de l'huile d'olive. Astuce : amener la viande ou le poisson à température ambiante avant de les faire frire. Cela évitera de coller à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des ustensiles en silicone et/ou en bois afin de ne pas endommager le revêtement GreenGrill. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car cela pourrait endommager le revêtement.

**NETTOYAGE**

- Laissez la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. Des changements extrêmes de température peuvent déformer la surface de cuisson.
- Le revêtement GreenGrill est "Easy Clean". Pour nettoyer les surfaces de cuisson revêtues de GreenGrill, utilisez simplement de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Évitez les éponges abrasives ou la laine d'acier.
- Si des particules d'aliments restent sur la surface de cuisson suite à une utilisation précédente, elles peuvent adhérer au revêtement, provoquant des taches brunes. Dans ces endroits, les ingrédients peuvent coller à la table de cuisson car le couvercle n'est plus atteint. Assurez-vous que ces taches ont été correctement éliminées avant utilisation.
- Pour les taches tenaces ou les résidus sur la poêle à paella ou la poêle du chef, vous pouvez essayer de la faire tremper toute la nuit dans de l'eau tiède savonneuse ou utiliser la "méthode du vinaigre": verser une couche de vinaigre dans la poêle et chauffer légèrement la poêle. Le vinaigre ne doit pas bouillir et surtout ne pas s'évaporer complètement. Versez le vinaigre de la casserole, nettoyez la casserole avec de l'eau savonneuse et la casserole est comme neuve. Remarque : Le vinaigre de chauffage peut dégager une odeu désagréable.
- Le CADAC | DOMETIC Soft Soak (vendu séparément) est le produit compagnon idéal pour faciliter le trempage pendant la nuit. Lorsque vous utilisez le Soft Soak, nous vous recommandons de placer la surface de cuisson face vers le bas, ce qui permet un trempage maximal et utilise également moins d'eau.
- Toutes les taches tenaces qui restent après le trempage peuvent être desserrées et brossées à l'aide de la brosse CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (vendue séparément)
- Sécher avec un chiffon doux et c'est tout!



Soft Soak Brush

**ENTRETIEN**

- Nous recommandons d'ajouter un peu d'huile sur la surface de cuisson après le nettoyage et de l'étaler avec du papier absorbant. L'huile scelle la surface de l'air extérieur et de l'humidité. Cela garantit également que les aliments ne brûlent pas dans la surface.
- Placez la surface de cuisson dans un sac en plastique avant de la mettre dans son sac de rangement afin de vous assurer que le sac de rangement reste propre et sans huile.
- Le sac de rangement évite d'endommager le revêtement GreenGrill et votre produit.

## Options de cuisson

- Voici les options de cuisson disponibles.

**Grill:** Cette option de cuisson est idéale pour griller sans huile du poulet, des saucisses, des côtelettes, des brochettes, du poisson ou des légumes. Pour ce type de cuisson, utilisez la 'plaque gril'.
**Attention:** Veuillez noter que lors de la cuisson de viandes grasses, la graisse éclabousse l'appareil, ce qui peut provoquer des poussées Soyez prudent lorsque vous manipulez ce type de viande. Les températures de cuisson sont facilement ajustées en fonction de vos propres besoins en tournant le bouton de commande pour régler le degré de chaleur.
**Frire:** Cette option est idéale pour les sautés, le poisson, le petit-déjeuner, les crêpes, les crevettes, la paella et les légumes. Utilisez le gril plat pour ce type de cuisson. Veuillez noter qu'en tant que poêle peu profonde, elle ne convient que pour la friture peu profonde. La surface facile à nettoyer encourage une utilisation minimale de matières grasses pour une cuisson saine.
**Ébullition:** Pour ce type de cuisson, placez le support de casserole dans ses rainures de positionnement en vous assurant qu'il est bien en place. Placez un pot approprié (pas moins de 150mm de diamètre et pas plus de 300 de diamètre). Un litre d'eau bout en 6 minutes environ selon les conditions, la taille de la casserole utilisée, etc.
**Remarque:** Lorsque vous utilisez des casseroles de petite taille, n'essayez pas d'utiliser des casseroles avec des poignées en plastique car elles peuvent devenir extrêmement chaudes.
**Paella:** Cette option de cuisson est idéale pour préparer des paellas, des risottos, des plats de pâtes, des petits déjeuners traditionnels, etc La Paella Pan est fabriquée à partir d'un aluminium pressé de haute qualité qui permet une excellente répartition et rétention de la chaleur.
**Cuisson des pizzas** : Cette option de cuisson est idéale pour préparer des pizzas, des pains plats, etc. La pierre à pizza de 12 mm d'épaisseur peut supporter des températures allant jusqu'à 300 °C et comprend une poêle. Le dôme doit être utilisé afin de créer l'effet de cuisson.
Café : L'option idéale pour préparer une tasse de café. N'importe quand n'importe où! Utilisez le support de cafetière pour cette option.

**Barbecue**

**Plancha**

**Ébullition**

**Pizza au four**

**Four / Dôme / Wok**

## 6. Nettoyage

- Nous vous recommandons de nettoyer votre appareil après chaque utilisation. Cela prolongera sa durée de vie.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide essoré dans une solution d'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, il vous suffit de l'essuyer avec un linge humide, avec un peu de détergent, si nécessaire.
- NE L'IMMERGEZ PAS DANS DE L'EAU, car cela laisserait entrer de l'eau dans le tube du brûleur, entraînant un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- La plaque du gril est recouverte d'un revêtement antiadhésif en céramique résistant et durable qui a été utilisé avec beaucoup de succès sur certains des meilleurs ustensiles de cuisine au monde. Néanmoins, en prendre soin peut vous aider à profiter des années supplémentaires d'une cuisson saine, facile et antiadhésive.
- Bien que le revêtement antiadhésif en céramique soit très résistant, il peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Il est donc recommandé de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois pour cuisiner.
- Laissez toujours le gril/plat plat refroidir avant de le plonger dans l'eau.
- Assurez-vous qu'aucune eau n'entre en contact avec les brûleurs ou la veilleuse/l'éclairage. Essuyez complètement l'appareil avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils pourraient endommager les surfaces.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Après le nettoyage, reconditionnez la surface de cuisson avec un léger chiffon d'huile.
- N'utilisez pas d'appareil à vapeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Remarque: Pour les taches tenaces, le nettoyant pour four CADAC peut être utilisé.

## 7. Stockage

- Laissez toujours l'appareil refroidir et être nettoyé avant de le ranger.
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil, débranchez et retirez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Ne rangez jamais un appareil avec l'alimentation en gaz branchée, c'est une pratique dangereuse.
- Rangez l'appareil et l'alimentation en gaz dans un endroit bien aéré, à l'écart des matériaux combustibles. Le stockage des bouteilles doit de préférence être à l'extérieur et ne doit PAS être dans un sous-sol.

# 8. Entretien et dépannage

**Entretien**

- Si vous nettoyez et entretenez régulièrement votre appareil, sa durée de vie se prolongera et les risques de problèmes diminueront.
- Cet appareil ne nécessite pas d'entretien programmé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par une personne autorisée.
- Vérifiez régulièrement votre tuyau de gaz et ses raccords pour tout signe de fuite et chaque fois que la bouteille de gaz est remplie ou montée sur l'appareil à chaque utilisation.

**Dépannage**

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

- Nettoyez les orifices du brûleur en cas de déversement.
- Si l'appareil fonctionne mal après le stockage et que toutes les vérifications n'ont pas isolé le problème, la buse du jet peut être bloquée. Un jet bloqué serait indiqué par une flamme jaunâtre plus faible ou pas de flamme dans les cas extrêmes. Dans ces circonstances, il sera nécessaire d'enlever, d'inspecter et de nettoyer soigneusement tout corps étranger qui pourrait s'être accumulé dans l'appareil.
- Si un problème persiste, nous vous recommandons de contacter votre agent de service agréé local.

# 9. Pièces de rechange et accessoires

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

## Pièces de rechange

| Article | Numéro d'article |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Article | Numéro d'article |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Accessoires

| Article | Numéro d'article |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garantie

CADAC Europe BV garantit par le présent document à l'ACHETEUR ORIGINAL de cet appareil à gaz CADAC Europe BV, qu'il sera exempt de défaut matériel et de fabrication à compter de la date d'achat, comme suit:

| | |
|---|---|
| Robinets: | 2 années |
| Pièces en plastique: | Aucune garantie |
| Moulage sous pression | 1 an |
| Pièces en émail: | 2 années |
| Brûleurs: | 1 an |

La garantie ne s'appliquera que si l'unité est assemblée et utilisée conformément aux instructions imprimées.

CADAC Europe BV peut demander une preuve raisonnable de votre date d'achat. AUSSI, VOUS DEVEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.

Cette garantie limitée devra être limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses en cas d'utilisation et de service normaux, et qui devront indiquer leur défectuosité lors d'un examen, à la satisfaction de CADAC Europe BV. Avant de renvoyer toute pièce, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées fournies avec votre manuel. Si CADAC Europe BV confirme la défaillance et approuve la demande, CADAC Europe BV choisira de remplacer de telles pièces sans frais CADAC Europe BV renverra les pièces à l'acheteur, transport et frais de port prépayés.

Cette Garantie limitée ne couvre aucune défaillance ni difficulté de fonctionnement due à un accident, un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une altération, un usage impropre, du vandalisme, une mauvaise installation ou un mauvais entretien ou service, ou la non réalisation de l'entretien normal et de routine, notamment, mais sans s'y limiter, des dommages causés par des insectes dans les tubes de brûleur, comme exposé dans ce manuel du propriétaire.
Une détérioration ou des dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes, telles que de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre ou des tornades, une décoloration due à une exposition à des produits chimiques soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas garantis par cette Garantie limitée.

Il n'existe aucune garantie expresse autre qu'indiqué dans le présent document et toute garantie implicite applicable de qualité marchande et d'aptitude à l'emploi est limitée en durée à la période de couverture de cette Garantie limitée écrite expresse. Certaines régions ne permettent pas de limite sur la durée d'une garantie implicite. Aussi, cette limite peut ne pas être applicable dans votre cas.

CADAC Europe BV n'est pas responsable de tout dommage spécial, indirect ou consécutif. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs. Aussi, cette limite ou cette exclusion peut ne pas être applicable dans votre cas.

CADAC Europe BV n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer toute obligation ou responsabilité de sa part en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son matériel ; et aucune représentation telle ne lie CADAC Europe BV.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

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

# Spiegazione dei simboli

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

IT

ATTENZIONE

Fornite abbondante ventilazione. Questo dispositivo a gas consuma aria (ossigeno). Non usatelo in uno spazio non ventilato, per non mettere in pericolo la vostra vita. Qualora nell'ambiente vengano introdotti altri dispositivi a gas e/o occupanti che facciano uso di gas, deve essere fornita ulteriore ventilazione.

IMPORTANTE

Leggete attentamente queste istruzioni, allo scopo di familiarizzare col dispositivo prima di applicarlo a una bombola a gas. Conservate queste istruzioni come riferimento per il futuro.

# 1. Informazioni sulla sicurezza

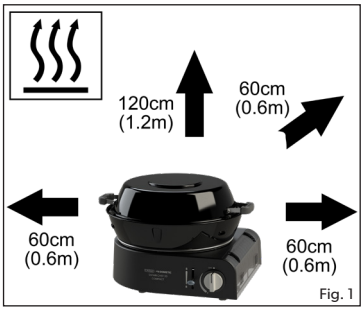


Fig. 1

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

- Questo dispositivo è conforme ai parametri BS EN17476:2021.
- Gli apparecchi a gas richiedono ventilazione per prestazioni efficienti e per garantire la sicurezza degli utenti e di altre persone nelle immediate vicinanze. Non utilizzare l'apparecchio in un'area non ventilata. È destinato esclusivamente all'uso esterno.
- Assicuratevi che il dispositivo sia utilizzato in una zona ben ventilata.
- **ATTENZIONE:** LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI.
- Prima di usare il dispositivo, leggete le istruzioni.
- **Utilizzatelo solo all'aperto!**

**Assemblaggio e utilizzo**

- Non utilizzare il dispositivo se presenta guarnizioni danneggiate o usurate.
- Non usate un dispositivo con perdite, danneggiato o in condizioni di funzionamento non appropriate.
- Maneggiate il dispositivo con attenzione; non fatelo cadere.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e stabile
- Assicuratevi che il prodotto assemblato sia stabile e non oscilli.
- Questo apparecchio non è adatto per l'installazione o il collegamento a un sistema di alimentazione del gas.
- Assicuratevi che il dispositivo sia usato a distanza da materiali infiammabili. Distanze minime di sicurezza: sopra il dispositivo - 1,2 m; dietro e ai lati - 0.6m. (fig. 1)
- Quando usate una pentola, la misura minima consigliata è di 150 mm, e la massima di 300 mm.
- Non utilizzare piani di cottura o pentole più grandi delle dimensioni consigliate. I nostri piani cottura sono stati studiati appositamente per consentire la fuoriuscita della combustione del gas e la chiusura di questo spazio potrebbe pregiudicare le prestazioni di questo apparecchio.
- Non modificare questo apparecchio, qualsiasi modifica può essere pericolosa. Non usarlo per qualcosa per cui non è stato progettato.
- Non muovete il dispositivo durante l'uso.
- Non lasciate mai il dispositivo non sorvegliato, quando è acceso.
- Durante l'uso, delle parti del dispositivo diventeranno roventi (in particolare il fornello). Evitate di toccare le parti roventi con le mani nude. Si raccomanda l'utilizzo di guanti.
- Assicurarsi che tutte le superfici di cottura/le griglie siano posizionate correttamente quando si utilizza l'apparecchio.

**Contenitore del gas**

- Questo apparecchio utilizza la cartuccia di butano CADAC da 220 g/227 g con valvola dell'ugello o qualsiasi altra cartuccia di butano approvata localmente da 220/227 g con valvola dell'ugello e conforme alla norma EN417.
- POTREBBE ESSERE PERICOLOSO TENTARE DI MONTARE ALTRI TIPI DI CARTUCCE DI GAS.
- Assicurarsi che il contenitore del gas sia montato o sostituito in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'aperto, lontano da qualsiasi fonte di accensione come fiamme libere, piloti, fuochi elettrici e lontano da altre persone.
- Tenere i contenitori del gas lontano da fonti di calore e fiamme. Non posizionare su fornelli o qualsiasi altra superficie calda.
- I contenitori ricaricabili devono essere utilizzati solo in posizione verticale in modo da garantire un corretto prelievo del carburante. La mancata osservanza di questa precauzione può causare la fuoriuscita di liquido dal contenitore del gas con conseguenti condizioni operative pericolose.
- Non tentare di rimuovere il contenitore del gas mentre l'apparecchio è in funzione.
- Il contenitore del gas deve essere scollegato dall'apparecchio dopo l'uso o durante lo stoccaggio.

**Luce indietro**

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

**Che perde**

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

**Come controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato all'alimentazione del gas**

- È importante che tutti i collegamenti del gas siano stati connessi correttamente, onde impedire perdite di gas.
- Se desiderate controllare la presenza di perdite sul vostro dispositivo, fatelo all'aperto. Non tentate di individuare perdite ricorrendo a una fiamma, ma usate dell'acqua saponata. Il modo corretto consiste nello spalmare i giunti con dell'acqua saponata. Se si formano delle bolle, c'è una perdita di gas. Spegnete immediatamente l'alimentazione del gas, chiudendo prima la valvola di controllo sulla bombola del gas, quindi quella del dispositivo; verificate che tutti i collegamenti siano appropriatamente installati. Tornate a fare una verifica con acqua saponata.
- Se c'è ancora una perdita di gas, restituite il prodotto al vostro fornitore per un controllo / una riparazione.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Paese d'uso** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Gas consentiti** | butano | | | |
| **Pressione del gas** | Pressione diretta - butano | | | |
| **Numero del beccuccio** | 0.48 | | | |
| **Uso nominale** | 114g/hr | | | |
| **Portata termica nominale lorda** | 1.60kW | | | |

| **Nomi dei paesi e abbreviazioni** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Emirati Arabi Uniti | AL = Albania | AT = Austria | BE = Belgio | CH = Svizzera |
| CZ = Repubblica Ceca | DE = Germania | DK = Danimarca | ES = Spagna | FI = Finlandia |
| FR = Francia | GB = Regno Unito | GR = Grecia | HR = Croazia | IT = Italia |
| JP = Giappone | KR = Corea | NL = Olanda | NO = Norvegia | PL = Polonia |
| PT = Portogallo | RO = Romania | RU = Russia | RS = Serbia | SI = Slovenia |
| SK = Slovacchia | SE = Svezia | TR = Tacchino | ZA = Sud Africa | |

## 2. Installazione e sostituzione dell'unità di erogazione del gas

Collegamento della cartuccia

- Aprire il coperchio della cartuccia (vedere la sezione 4 per l'elenco dei componenti).
- Verificare che la manopola di comando sia in posizione "off" e che la leva sia in posizione "unlock" (vedi Fig. 2).
- Nota! La cartuccia può essere bloccata solo se la manopola di controllo è in posizione "off".
- Verificare che la guarnizione (Fig. 3c) sia a posto e in buone condizioni prima di collegare la cartuccia.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta una guarnizione danneggiata o usurata.
- Non utilizzare un apparecchio che perde, danneggiato o che non funziona correttamente.
- Collegare la cartuccia in posizione orizzontale e assicurarsi che la tacca sia in linea con la guida di sicurezza (come mostrato in Fig. 3d).
- ATTENZIONE: assicurarsi che la tacca sia rivolta verso l'alto e che la guida di sicurezza sia inserita nella tacca.
- Bloccare la cartuccia in posizione spostando la leva in posizione "lock gas" (vedi Fig. 2).
- ATTENZIONE: Se si sente odore di gas, fare riferimento alla sezione 1 su come controllare una perdita di gas.

Fig. 2

Scollegamento e sostituzione della cartuccia

- Prima di scollegare la cartuccia, verificare che il bruciatore sia spento e che la manopola di comando sia in posizione "spento".
- Sbloccare la cartuccia spostando la leva in posizione "unlock" (vedi Fig. 2).
- Aprire il coperchio della cartuccia e rimuovere la cartuccia in posizione orizzontale (come mostrato in Fig. 3b).
- Nota! La cartuccia può essere rimossa anche se non è vuota e può essere conservata per essere utilizzata per un'altra volta.
- Sostituire la cartuccia del gas all'aperto e lontano da altre persone.
- Per rimontare una cartuccia di gas usata in precedenza, fare riferimento alle istruzioni precedenti su come collegare la cartuccia. Applicare le stesse procedure di cura e controllo come se si installasse una nuova cartuccia di gas.
- Sostituire la cartuccia del gas in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'aperto e lontano da qualsiasi fonte di accensione aspirare come fiamme libere, piloti, fuochi elettrici e lontano da altre persone.
- Fare attenzione, la cartuccia del gas potrebbe essere calda, lasciare raffreddare la cartuccia prima di rimuoverla. Controllare la tenuta prima di collegare una nuova cartuccia di gas.

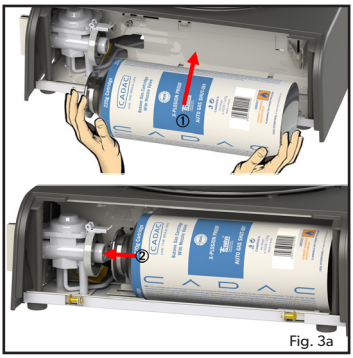


Fig. 3a

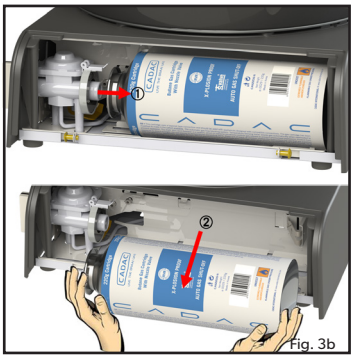


Fig. 3b

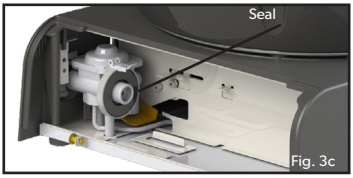


Fig. 3c

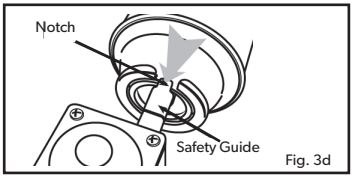


Fig. 3d

## 3. Utilizzo dell'apparecchio

- Quando si utilizza questo apparecchio, assicurarsi che tutte le parti siano in buone condizioni e di aver verificato la presenza di eventuali perdite di gas prima di ogni utilizzo e accensione.
- Le superfici di cottura possono essere semplicemente posizionate e sono pronte per l'uso. Nessun assemblaggio richiesto.
- **N.B.:** Assicuratevi che tutto l'imballo e la plastica di protezione siano rimossi dal dispositivo prima dell'uso.
- Il dispositivo è concepito per essere utilizzato con recipienti da cottura di non meno di 150 mm di diametro e di non più di 300 mm di diametro.

**Precauzioni da osservare prima dell'accensione.**

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

**Accendere l'apparecchio utilizzando il piezo**

- Si consiglia di rimuovere eventuali superfici di cottura quando si tenta di accendere l'apparecchio. In questo modo sarà facile vedere il bruciatore quando è acceso.
- Per accendere l'apparecchio utilizzando l'accenditore piezoelettrico, premere e ruotare la manopola di comando in senso antiorario fino a sentire uno scatto. Se il gas non si accende alla prima scintilla, riportare la manopola di comando in posizione "OFF". Riprova, premendo e ruotando la manopola di controllo in senso antiorario finché non si sente un clic. Se il gas non si è acceso nei primi due o tre secondi, chiudere la valvola di controllo riportando la manopola di controllo nella posizione "OFF".
- Attendere circa trenta secondi per far fuoriuscire l'eventuale gas accumulato all'interno del bruciatore. Se necessario, ripetere il processo sopra fino a quando la fiamma non si accende. La fiamma dovrebbe normalmente accendersi entro i primi uno o due secondi.

**Accendi con un accendino per barbecue**

- All'avviamento a freddo, l'apparecchio può essere acceso dall'alto prima di installare il piano cottura desiderato. Quando si accende un apparecchio caldo, si consiglia di farlo alimentando un accendino per barbecue attraverso uno dei fori di sfiato sotto il bruciatore, fino a quando non è in linea con il bruciatore. (NON posizionare l'accendino del barbecue attraverso il grande foro direttamente sotto il bruciatore.) Accendere l'accendino del barbecue. Mentre l'accendino del barbecue è acceso, premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario per accendere il bruciatore.

**General**

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

## 4. Elenco dei componenti

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(F) Comoda borsa per il trasporto (incluso)

I seguenti articoli sono venduti separatamente come accessori opzionali e potrebbero non essere disponibili in tutte le regioni. Chiedi la disponibilità al tuo fornitore locale (vedi l'ultima pagina per i dettagli di contatto).

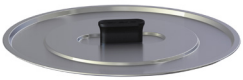
Paella Pan 30
(per la paella/frittura)

BBQ 2 Plancha 30
(per friggere/grigliare)

Pizza Stone Pro 30
(per la cottura della pizza)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(per una più facile pulizia)



Coperchio

Supporto per caffettiera

# 5. Opzioni di cottura GreenGrill

## Cucina GreenGrill

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

**PREPARAZIONE E UTILIZZO**

- Per "condire" il piano di cottura: prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta, è possibile condirlo per dare al piano di cottura un sottile rivestimento protettivo per evitare che il cibo si attacchi. Non è obbligatorio ma lo consigliamo. È così facile: strofina leggermente l'olio da cucina sulla superficie, quindi metti a fuoco medio per 2-3 minuti. Quando è fredda, lavare la superficie di cottura con acqua e sapone prima dell'uso e ungerla leggermente con un po' d'olio (olio da cucina a scelta, es. olio di semi di girasole). È pronto per partire!
- Nota: il rivestimento GreenGrill conduce il calore meglio dei prodotti con un normale rivestimento antiaderente (PTFE). Pertanto, ti consigliamo di utilizzare solo il 75% della potenza a cui sei abituato.
- Non lasciare mai il piano di cottura sulla fonte di calore senza olio. Applicare uno strato sottile di olio con carta assorbente da cucina o pennello prima di posizionare il piano di cottura sulla fonte di calore. Assicurati di aver oliato tutte le parti, ad esempio una griglia per barbecue include anche i bordi rialzati.
- Si consiglia di friggere in olio di semi di girasole o olio di colza a causa dell'alto punto di ebollizione. L'olio d'oliva può avere un punto di ebollizione relativamente basso, che può far attaccare gli ingredienti alla padella o bruciare. Pertanto, si sconsiglia l'uso di olio d'oliva Consiglio: portare la carne o il pesce a temperatura ambiente prima della frittura. Questo eviterà che si attacchi al piano di cottura.
- Utilizzare sempre utensili in silicone e/o legno per evitare di danneggiare il rivestimento GreenGrill. Non utilizzare mai utensili in metallo in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.

**PULIZIA**

- Lasciare raffreddare il piano di cottura prima di pulirlo. Sbalzi di temperatura estremi possono causare la deformazione della superficie di cottura.
- Il rivestimento GreenGrill è "Easy Clean". Per pulire le superfici di cottura con rivestimento GreenGrill è sufficiente utilizzare acqua tiepida e sapone con una spugna morbida. Evitare spugne abrasive o pagliette d'acciaio.
- Se sulla superficie di cottura sono presenti particelle di cibo rimaste da un precedente utilizzo, possono aderire al rivestimento, causando macchie marroni. In questi luoghi gli ingredienti possono attaccarsi al piano di cottura perché non si raggiunge più la copertura. Assicurarsi che questi punti siano stati rimossi correttamente prima dell'uso.
- Per macchie ostinate o residui sulla padella per paella o sulla padella da chef, puoi provare a metterli a bagno per una notte in acqua calda e sapone o utilizzare il "metodo dell'aceto": versa uno strato di aceto nella padella e scalda leggermente la padella. L'aceto non deve bollire e di certo non deve evaporare del tutto. Versare l'aceto fuori dalla padella, pulire la padella con acqua e sapone e la padella è come nuova. Nota: riscaldare l'aceto può emanare un odore sgradevole.
- Il CADAC | DOMETIC Soft Soak (venduto separatamente) è il prodotto di accompagnamento ideale per facilitare l'ammollo notturno. Quando si utilizza il Soft Soak, si consiglia di posizionare la superficie di cottura a faccia in giù, che consente il massimo ammollo e utilizza anche meno acqua.
- Eventuali macchie ostinate che rimangono dopo l'ammollo, possono essere allentate e spazzolate via con CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (venduto separatamente)
- Asciuga con un panno morbido e il gioco è fatto!

Soft Soak Brush

**MANUTENZIONE**

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

## Opzioni di cottura

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

**Grigliare:** questa opzione di cottura è ideale per grigliare senza grassi pollo, salsicce, braciole, spiedini, pesce o verdure. Per questo tipo di cottura utilizzare la piastra grill.
**Attenzione**: Si prega di notare che durante la cottura di carni grasse, un po' di grasso schizzerà sull'unità causando riacutizzazioni. Si prega di prestare attenzione quando si maneggiano tali carni. Le temperature di cottura sono facilmente regolabili in base alle proprie esigenze ruotando la manopola di controllo per regolare il grado di calore.
**Frittura:** questa opzione è ideale per fritture, pesce, colazione, frittelle, gamberi, paella e verdure. Per questo tipo di cottura utilizzare la griglia piatta. Si prega di notare che essendo una padella poco profonda, non è adatta per friggere. La superficie facile da pulire favorisce l'utilizzo minimo di grassi per una cucina sana.
**Bollitura:** per questo tipo di cottura, posizionare il supporto pentola nelle apposite fessure assicurandosi che sia posizionato correttamente. Utilizzare una pentola adatta (non inferiore a 150 mm di diametro e non superiore a 300 mm di diametro). Un litro d'acqua bolle in circa 6 minuti a seconda delle condizioni, delle dimensioni della pentola utilizzata, ecc.
**Nota**: quando si utilizzano pentole di piccole dimensioni, non provare a utilizzare pentole con manici in plastica poiché possono diventare molto calde.
**Paella:** questa opzione di cottura è ideale per preparare paella, risotti, primi piatti, colazioni tradizionali, ecc. La Paella Pan è realizzata in alluminio pressato di alta qualità che consente un'eccellente distribuzione e ritenzione del calore.
**Cottura della pizza**: questa opzione di cottura è ideale per preparare pizze, focacce, ecc. La pietra per pizza ha uno spessore di 12 mm che può resistere a temperature fino a 300°C e include una teglia. La cupola deve essere utilizzata per creare l'effetto di cottura.
**Caffè:** questa opzione è ideale per preparare una tazza di caffè calda. Ideale per ogni momento, ogni luogo.

**Per il barbecue**

**Per friggere**

**Per bollire**

**Pizza al forno**

**Calotta forno/Wok**

## 6. Pulizia

- Vi raccomandiamo di pulire il vostro dispositivo dopo ogni uso. Ciò prolungherà la sua durata in vita.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido strizzato in una soluzione di acqua saponata per pulire le superfici esterne.
- Per pulire il corpo del dispositivo, strofinatelo semplicemente con un panno umido usando un po' di detergente, se necessario.
- NON IMMERGETELO IN ACQUA, poiché ciò permetterà all'acqua di entrare nel tubo del fornello, causando il malfunzionamento del dispositivo.
- La piastra grill è rivestita con un rivestimento antiaderente in ceramica resistente che è stato utilizzato con grande successo su alcune delle migliori pentole nel mondo. Tuttavia, prendersene cura può aiutarti a goderti anni extra di cucina sana, facile e antiaderente.
- Sebbene il rivestimento antiaderente in ceramica sia molto durevole, può essere facilmente danneggiato dall'uso di utensili da cucina in metallo. È quindi consigliato di utilizzare solo utensili in plastica o legno durante la cottura.
- Lasciare sempre raffreddare la griglia/piastra piana prima di immergerla nell'acqua.
- Assicurarsi che non penetri acqua sui bruciatori o nella zona pilota/luce. Asciugare completamente il dispositivo prima dell'uso.
- Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto possono danneggiare le superfici.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Dopo la pulizia, ricondizionare leggermente il piano cottura con olio e un panno.
- Non utilizzare apparecchiature a vapore ad alta pressione o getti d'acqua per pulire l'apparecchio.
- Nota: per le macchie ostinate, è possibile utilizzare un detergente per forno CADAC.

## 7. Conservazione

- Lasciare sempre raffreddare e pulire l'unità prima di riporla.
- Interrompere l'alimentazione del gas all'apparecchio, scollegare e rimuovere l'alimentazione del gas dall'apparecchio.
- Non riporre mai un apparecchio con l'alimentazione del gas collegata, questa è una pratica non sicura.
- Conservare l'apparecchio e l'alimentazione del gas in un'area ben ventilata, lontano da materiale combustibile. Lo stoccaggio delle bombole dovrebbe essere preferibilmente all'aperto e NON in un seminterrato.

# 8. Manutenzione e risoluzione dei problemi

**Manutenzione**

- Se si pulisce e si effettua la manutenzione apparecchio regolarmente, la vita apparecchio si estenderà e la possibilità di problemi diminuirà.
- Questo apparecchio non necessita di manutenzione programmata.
- Questo apparecchio deve essere riparato solo da una persona autorizzata.
- Controllare regolarmente i collegamenti per eventuali segni di perdite e ogni volta che la bombola del gas viene ricaricata o montata sull'apparecchio ad ogni utilizzo.

**Risoluzione del problema**

In caso di schizzi di fiamma o blocco del getto:

- Pulisci le porte del bruciatore in caso di fuoriuscita.
- Se l'apparecchio funziona in modo anomalo dopo lo stoccaggio e tutti i controlli non hanno isolato il problema, l'ugello del getto potrebbe essere bloccato. Un getto bloccato sarebbe indicato da una fiamma giallastra più debole o da nessuna fiamma in casi estremi. In queste circostanze sarà necessario rimuovere, ispezionare e pulire a fondo ogni materiale estraneo eventualmente accumulato nell'apparecchio.
- Se il problema persiste, si consiglia di contattare l'agente di assistenza autorizzato locale.

# 9. Ricambi e accessori

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

## Ricambi

| Item | Pezzi di ricambio No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Pezzi di ricambio No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Accessori

| Item | Pezzi di ricambio No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garanzia

CADAC Europe BV garantisce qui all'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo dispositivo a gas CADAC Europe BV che sarà privo di difetti materiali e di manodopera a partire dalla data di acquisto, nei termini specificati di seguito:

| | |
|---|---|
| Valvole: | 2 anni |
| Parti in plastica: | Nessuna garanzia |
| Pressofusione | 1 anno |
| Parti smaltate: | 2 anni |
| Fornelli: | 1 anno |

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

CADAC Europe BV può richiede una ragionevole prova della vostra data di acquisto. DOVRESTE PERCIÒ CONSERVARE IL VOSTRO SCONTRINO O LA VOSTRA FATTURA.

Questa Garanzia limitata varrà solo per la riparazione o la sostituzione di parti che risultino difettose in normali condizioni di uso e servizio, e che, esaminate, rivelino, con piena convinzione di CADAC Europe BV, di essere difettose. Prima di restituire qualsiasi parte, contattate il rappresentante del servizio-clienti nella vostra regione usando le informazioni di contatto fornite con il manuale. Qualora CADAC Europe BV confermi la presenza del difetto e approvi la richiesta, CADAC Europe BV deciderà di sostituire tali parti senza addebitarvi le spese. CADAC Europe BV restituirà le parti all'acquirente, con le spese di trasporto o di affrancatura prepagate.

Questa Garanzia limitata non copre alcun guasto o difficoltà di funzionamento dovuti a incidente, uso improprio o errato, alterazione, applicazione impropria, vandalismo, installazione o manutenzione ovvero servizio scorretti, o mancata effettuazione della manutenzione normale e di routine, compresi, solo a titolo di esempio, danni provocati da insetti all'interno dei tubi del fornello, come illustrato in questo manuale-utente.
I deterioramenti o danneggiamenti dovuti a dure condizioni climatiche, come in caso di grandine, uragani, terremoti o tornado, nonché lo scolorimento causato dall'esposizione a sostanze chimiche, sia a contatto diretto, sia presenti nell'atmosfera, non sono coperti da questa Garanzia limitata.

Non vi sono altre garanzie espresse, tranne quelle qui esposte, e qualunque garanzia implicita applicabile di commerciabilità e idoneità ha una durata limitata al periodo di copertura di questa espressa Garanzia limitata scritta. Alcune regioni non consentono limitazioni alla durata di una garanzia implicita, nel qual caso tale limitazione non può esservi applicata.

CADAC Europe BV non è responsabile di alcun danno speciale, indiretto o consequenziale. Alcune regioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali, nel qual caso tale limitazione non può esservi applicata.

CADAC Europe BV non autorizza alcuna persona o società a contrarre per essa alcun obbligo o responsabilità in relazione alla vendita, all'installazione, all'uso, alla rimozione, alla restituzione o alla sostituzione della sua attrezzatura; e nessuna dichiarazione di tal genere è vincolante per CADAC. Europe BV

Questa Garanzia si applica solo a prodotti venduti al dettaglio.

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

# Verklaring van symbolen

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

NL

VOORZICHTIG

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

BELANGRIJK

Lees deze instructies goed door om vertrouwd te raken met het toestel voordat het toestel aangesloten wordt op de gasfles. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

# 1. Veiligheidsinformatie

Deze instructies zijn voor uw veiligheid en om risico op letsel en/of schade te voorkomen. Alle garanties vervallen indien u deze instructies niet opvolgt.

- Dit toestel voldoet aan de normen BS EN17476:2021.
- Gastoestellen hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van gebruikers en andere personen in de directe nabijheid te waarborgen. Gebruik het apparaat niet op een ongeventileerde plaats. Het is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt op een goed geventileerde plek.
- **LET OP:** TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT.
- Lees de instructies door voordat het toestel wordt gebruikt.
- Alleen buitenshuis gebruiken!

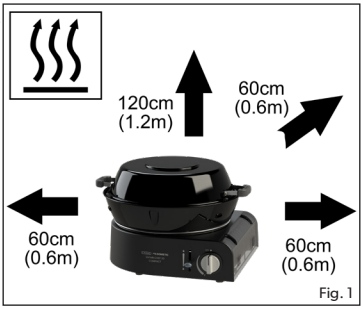


Fig. 1

**Montage en gebruik**

- Gebruik het apparaat niet als het beschadigde of versleten afdichtingen heeft.
- Gebruik geen toestel dat lekt, beschadigd is of niet goed functioneert.
- Behandel het toestel voorzichtig; niet laten vallen.
- Gebruik het apparaat altijd op een stevige, vlakke ondergrond
- Zorg ervoor dat het product stabiel is en niet kan wankelen.
- Dit toestel is niet geschikt voor installatie of aansluiting op de hoofdgastoevoer.
- Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt op afstand van brandbare materialen. Minimale veilige afstanden boven het toestel - 1,2m, aan de achterkant en zijkanten - 0.6m. (fig.1)
- Bij gebruik van een pan, is de minimum aanbevolen panmaat 150mm en de maximale panmaat 300mm.
- Gebruik geen kookoppervlak of pan die groter is dan de aanbevolen maat. Onze kookoppervlakken zijn speciaal ontworpen om gasverbranding te laten ontsnappen en te weinig ruimte kan de prestaties van dit apparaat beïnvloeden.
- Wijzig dit apparaat niet, elke wijziging kan gevaarlijk zijn. Gebruik het niet voor iets waarvoor het niet is ontworpen.
- Het toestel niet tijdens gebruik verplaatsen.
- Laat het toestel nooit zonder toezicht achter wanneer het aangestoken is.
- Tijdens gebruik, zullen delen van het toestel heet worden (vooral de brander). Voorkom het aanraken van hete delen met blote handen. Het gebruik van een ovenwant wordt aangeraden.
- Zorg ervoor dat alle kookoppervlakken/pannendragers correct zijn geplaatst wanneer u het apparaat gebruikt.

**Gasfles**

- Dit toestel werkt op een CADAC 220g/227g butaan cartridge met bajonetaansluiting of ieder ander lokaal goedgekeurde 220g/227g butaan cartridge met bajonetaansluiting dat voldoet aan de EN417-norm.
- HET KAN GEVAARLIJK ZIJN OM ANDERE SOORTEN GASPATRONEN TE PROBEREN.
- Zorg ervoor dat de gasfles op een goed geventileerde plaats wordt geplaatst of vervangen, bij voorkeur buitenshuis, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur, waakvlammen, elektrische vuren en uit de buurt van andere mensen.
- Houd gasflessen uit de buurt van hitte en vlammen. Niet op een fornuis of een ander heet oppervlak plaatsen.
- Probeer de gasfles niet te verwijderen terwijl het apparaat in werking is.
- De gasfles moet na gebruik of bij opslag worden losgekoppeld van het toestel.

**Vlamterugslag**

- In geval van vlamterugslag (wanneer de vlam terugslaat en bij de gaspit ontsteekt) onmiddellijk de gastoevoer afsluiten door eerst de afsluiter op de gasfles dicht te draaien en dan de afsluiter van het toestel. Nadat de vlam gedoofd is, de regelaar verwijderen en de staat van de afdichting controleren. Vervang bij twijfel de afdichting. Steek het toestel weer aan.
- Als het probleem aanhoudt, breng het product dan terug naar uw dealer.

**Lekken**

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

**Zo controleert u of het toestel op een degelijke manier is aangesloten op de gastoevoer**

- Het is belangrijk om alle gasaansluitingen op de juiste wijze aan te sluiten; dit voorkomt gaslekkages.
- De juiste manier is door de verbindingen in te smeren met zeepwater. Als er bellen ontstaan, is er een gaslek. Dan onmiddellijk de gastoevoer dichtdraaien, eerst door het sluiten van de afsluiter op de gasfles, en dan de afsluiter van het toestel; controleer of alle verbindingen goed gemonteerd zijn. Nog een keer controleren met zeepwater.
- Wanneer het gaslek blijft optreden het product terugsturen naar uw dealer voor inspectie / reparatie.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Land van gebruik** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Toegestane gas-soorten** | Butaan | | | |
| **Gasdruk** | Directe druk - Butaan | | | |
| **Nummer van gaspit** | 0.48 | | | |
| **Nominaal verbruik** | 114g/hr | | | |
| **Bruto nominale warmtetoevoer** | 1.60kW | | | |

| **Landnamen en afkortingen** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Verenigde Arabische Emiraten | AL = Albanië | AT = Oostenrijk | BE = België | CH = Zwitserland |
| CZ = Tsjechische Republiek | DE = Duitsland | DK = Denemarken | ES = Spanje | FI = Finland |
| FR = Frankrijk | GB = Verenigd Koninkrijk | GR = Griekenland | HR = Kroatië | IT = Italië |
| JP = Japan | KR = Korea | NL = Nederland | NO = Noorwegen | PL = Polen |
| PT = Portugal | RO = Roemenië | RU = Rusland | RS = Servië | SI = Slovenië |
| SK = Slowakije | SE = Zweden | TR = Turkije | ZA = Zuid-Afrika | |

## 3. Monteren en vervangen van de gascartridge

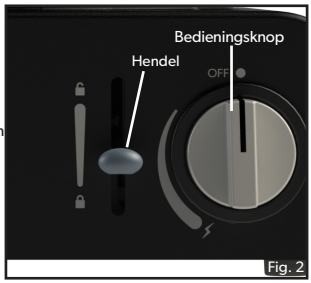


Fig. 2

De cartridge aansluiten

- Open de cartridgeklep (zie paragraaf 4 voor een lijst met componenten).
- Controleer of de bedieningsknop in de "uit"-stand staat en of de hendel op "ontgrendelen" staat (zie Fig. 2).
- Opmerking! De cartridge kan alleen worden vergrendeld als de bedieningsknop in de "uit"-stand staat.
- Controleer of de afdichting (Fig. 3c) op zijn plaats zit en in goede staat verkeert voordat u de patroon aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als het een beschadigde of versleten afdichting heeft.
- Gebruik geen apparaat dat lekt, beschadigd is of niet goed werkt.
- Sluit de cartridge in een horizontale positie aan en zorg ervoor dat de inkeping in lijn is met de veiligheidsgeleider (zoals weergegeven in Fig. 3d).
- LET OP: Zorg ervoor dat de inkeping naar boven is gericht en dat de veiligheidsgeleider in de inkeping is geplaatst.
- Vergrendel de gascartridge op zijn plaats door de hendel in de "lock gas"-stand te zetten (zie afb. 2).
- LET OP: Als u gas ruikt, raadpleeg dan paragraaf 1 over hoe u op een gaslek kunt controleren.

De cartridge loskoppelen en vervangen

- Controleer voordat u de gascartridge loskoppelt of de brander gedoofd is en of de bedieningsknop in de "uit-stand" staat.
- Ontgrendel de cartridge door de hendel in de "unlock"-stand te zetten (zie Fig. 2).
- Open de cartridgeklep en verwijder de cartridge in een horizontale positie (zoals weergegeven in Fig. 3b).
- Opmerking! De gascartridge kan worden verwijderd, zelfs als deze niet leeg is, en kan worden bewaard om een andere keer te worden gebruikt.
- Vervang de gascartridge buitenshuis en uit de buurt van andere mensen.
- Raadpleeg de bovenstaande instructies voor het opnieuw aansluiten van een eerder gebruikte gascartrdige. Pas dezelfde zorg- en controleprocedures toe als bij het plaatsen van een nieuwe gascartridge.
- Vervang de gaspatroon in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur buitenshuis en uit de buurt van ontstekingsbronnen, zoals open vuur, waakvlammen, elektrische vuren en uit de buurt van andere mensen.
- Wees voorzichtig, het gaspatroon kan heet zijn, laat het patroon afkoelen voordat u het verwijdert. Controleer de afdichting voordat u een nieuw gaspatroon aansluit.

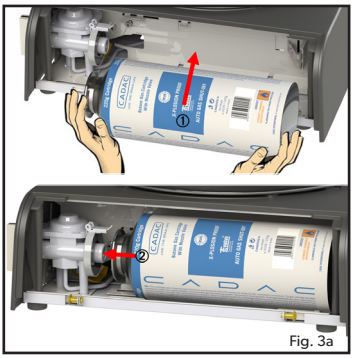


Fig. 3a

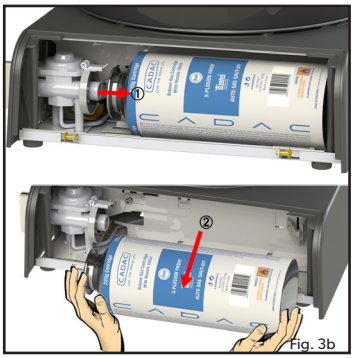


Fig. 3b

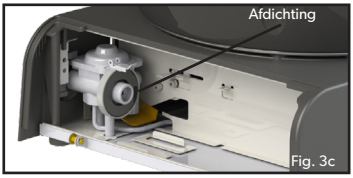


Fig. 3c

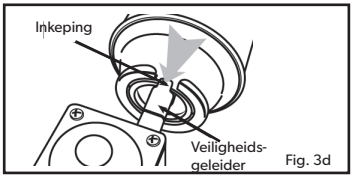


Fig. 3d

## 3. Het apparaat bedienen

- Zorg er bij het gebruik van dit apparaat voor dat alle onderdelen in goede staat verkeren en dat u bij elk gebruik op gaslekken hebt gecontroleerd voordat u het apparaat aansteekt.
- De kookvlakken kunnen eenvoudig worden gepositioneerd en zijn klaar voor gebruik. Geen montage vereist.
- **LET OP:** Zorg ervoor dat alle beschermende verpakking en plastic van het toestel verwijderd wordt voordat het in gebruik genomen wordt.
- Het toestel is ontworpen voor het gebruik van kookpannen groter dan 150 mm in diameter en niet groter dan 300 mm in diameter.

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

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

**Het apparaat aansteken met de piezo**

- Het is raadzaam om elk kookoppervlak te verwijderen wanneer u het apparaat probeert aan te steken, zodat u beter kunt zien wanneer de brander aan is.
- Om het toestel te ontsteken met de piëzo ontsteking, draait u de gaskraan op het toestel open; draai deze linksom totdat u een klik hoort. Houd hem twee seconden ingedrukt om het gas naar de brander te laten stromen. Als de brander niet ontsteekt, herhaal dan bovenstaande handeling. Als de brander na 5 seconden nog niet ontsteekt, draai dan de gaskraan dicht, wacht 30 seconden en probeer het opnieuw.
- Herhaal het bovenstaande proces indien nodig totdat de vlam ontsteekt. De vlam zou normaal gesproken binnen de eerste of twee seconden moeten ontsteken.

**Aansteken met een BBQ-aansteker**

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

**Algemeen**

- Als het apparaat eenmaal is aangestoken, kan de intensiteit van de vlam worden aangepast door de bedieningsknop tegen de klok mee te draaien om de vlam te verkleinen of in de klok mee om deze te vergroten.
- Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kunnen opflakkeringen optreden als het warmteniveau te hoog is. Als dit gebeurt, verlaag dan het vuur totdat de opflakkeringen stoppen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Het verplaatsen van het apparaat terwijl het is ingeschakeld, is gevaarlijk en kan opflakkeringen veroorzaken.
- Verwijder de gasfles als het apparaat niet wordt gebruikt.

NL

## 4. Componentenlijst

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(F) Handige draagtas
(inbegrepen)

De volgende accessoires worden afzonderlijk verkocht als optionele accessoires en zijn mogelijk niet in alle regio's verkrijgbaar. Contact uw lokale leverancier voor beschikbaarheid (zie achterpagina voor contactgegevens).

Paella Pan 30
(voor o.a. paella en (roer)bakken)

BBQ 2 Plancha 30
(om te frituren/grillen)

Pizzasteen Pro 30
(voor bijv. pizza en broodjes)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(voor eenvoudiger
schoonmaken)

Deksel

Percolatorhouder

# 5. GreenGrill kookopties

## GreenGrill Koken

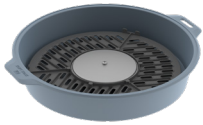
De meeste kookoppervlakken zijn bedekt met GreenGrill. Deze keramische coating is volledig PFOA-vrij; het bevat geen giftige stoffen en staat garant voor gezonder koken!

**VOORBEREIDING & GEBRUIK**

- Uw grillplaat 'inbranden': Voordat u de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, kunt u deze inbranden om de kookplaat een dunne beschermlaag te geven die voorkomt dat voedsel blijft plakken. Het is niet verplicht, maar we raden het wel aan. Het is heel eenvoudig: Wrijf het kookoppervlak in met wat olie en plaats op matig vuur gedurende 2 tot 3 minuten. Laat het kookoppervlak vervolgens afkoelen en was af met een sopje. Vet het vervolgens licht in met wat (zonnebloem)olie. Uw kookoppervlak is klaar voor gebruik!
- Let op: GreenGrill geleidt warmte beter dan producten met een reguliere (PTFE) antiaanbaklaag. We raden daarom aan om slechts 75% van het vermogen te gebruiken van wat je gewend bent.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder olie op de warmtebron staan. Breng een dun laagje olie aan met keukenpapier of een borstel voordat je het kookoppervlak op de warmtebron plaatst. Zorg ervoor dat je het complete kookoppervlak hebt geolied, dus met bijvoorbeeld ook de opstaande randjes van het BBQ rooster.
- Vanwege het hoge verbrandingspunt raden wij aan om in zonnebloemolie of koolzaadolie te bakken. Olijfolie kan een relatief laag verbrandingspunt hebben, waardoor de ingrediënten aan de pan kunnen plakken of verbranden. We raden daarom af om olijfolie te gebruiken. Tip: breng vlees of vis voor het koken op kamertemperatuur. Dit voorkomt dat het aan het kookoppervlak blijft kleven.
- Gebruik altijd siliconen en/of houten keukengerei, zodat de GreenGrill-coating niet wordt beschadigd. Gebruik nooit metalen keukengerei omdat dit de coating kan beschadigen.

**REINIGING**

- Laat het kookoppervlak afkoelen voordat u het schoonmaakt. Extreme temperatuurschommelingen kunnen vervorming van het kookoppervlak veroorzaken.
- De GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm zeepsop met een zachte spons is voldoende om de kookoppervlakken met GreenGrill-coating te reinigen. Vermijd schuursponsjes of staalwol.
- Als er voedselresten op het kookoppervlak zijn achtergebleven van een eerder gebruik, kunnen deze aan de coating hechten, wat kan leiden tot bruine vlekken. Op deze plekken kunnen ingrediënten aan het kookoppervlak blijven kleven omdat de bekleding niet meer wordt bereikt. Zorg ervoor dat deze vlekken goed zijn verwijderd voor gebruik.
- Voor hardnekkige vlekken of resten op de paella pan of chef pan kunt u proberen deze een nacht in heet zeepsop te laten weken of de 'azijnmethode' gebruiken: giet een laagje azijn in de pan en verwarm de pan lichtjes. De azijn hoeft niet te koken en mag zeker niet helemaal verdampen. Giet de azijn uit de pan, maak de pan schoon met een sopje en de pan is weer als nieuw. Let op: warme azijn kan een onaangename geur afgeven.
- De CADAC | DOMETIC Soft Soak (apart verkrijgbaar) is ideaal om 's nachts weken te vergemakkelijken. Bij gebruik van de Soft Soak raden we aan om het kookoppervlak met de bovenkant naar beneden te plaatsen, zodat je maximaal kunt weken en er ook minder water wordt verbruikt.
- Eventuele hardnekkige vlekken die na het inweken achterblijven, kunnen worden losgemaakt en weggeborsteld met de CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (apart verkrijgbaar)
- Afdrogen met een zachte doek en klaar!



Soft Soak Brush

**ONDERHOUD**

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

## Kookopties

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

**Grillen:** Deze kookoptie is ideaal voor het vetvrij grillen van kip, worstjes, karbonades, kebabs, vis of groenten. Gebruik voor deze manier van koken het BBQ rooster.
**Let op**: Houd er rekening mee dat bij het koken van vet vlees wat vet op het apparaat zal spatten, wat opflakkeringen kan veroorzaken. Wees voorzichtig bij het grillen van dergelijk vlees. De kooktemperaturen zijn eenvoudig aan uw eigen wensen aan te passen door aan de bedieningsknop te draaien om de warmtetoevoer te regelen.
**Bakken:** Deze optie is ideaal voor roerbakgerechten, vis, ontbijt, pannenkoeken, garnalen, paella en groenten. Gebruik voor dit soort bereidingen de bakplaat, Chef Pan of paella pan. Houd er rekening mee dat hij als ondiepe pan alleen geschikt is voor ondiep frituren. Het gemakkelijk te reinigen oppervlak
stimuleert een minimaal gebruik van vet voor gezond koken.
**Koken:** Hiervoor plaatst u de pandrager in de groeven zodatd deze op zijn plaats zit. Plaats een geschikte kookpot (niet minder dan 225 mm diameter en niet meer dan 450 mm diameter). Een liter water kookt in ongeveer 6 minuten, afhankelijk van de omstandigheden, de grootte van de gebruikte pan, enz.
**Opmerking**: als u een kleine kookpan gebruikt, gebruik dan geen kookpan met plastic handvatten, omdat deze extreem heet kunnen worden.
**Paella:** deze kookoptie is ideaal voor het bereiden van paella, risotto, pastagerechten, traditioneel ontbijt, enz. De paella pan is gemaakt van hoogwaardig gepersrt aluminium dat zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en -behoud.
**Pizza bakken:** Deze kookoptie is ideaal voor het bereiden van pizza's, platte broden enz. De pizzasteen is 12 mm dik, bestand tegen temperaturen tot 300°C. De deksel moet worden gebruikt om een oveneffect te creëren.
**Koffie**: Deze optie is ideaal voor het zetten van een warme kop koffie met een koffiepercolator. Gebruik hiervoor de percolatorhouder.

**Barbecueën**

**Bakken**

**Koken**

**Pizza Bakken**

**Deksel / Pan**

## 6. Schoonmaken

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

## 7. Opslag

- Laat het apparaat altijd afkoelen en maak het schoon voordat u het opbergt.
- Sluit de gastoevoer naar het toestel af, ontkoppel en verwijder de gastoevoer van het toestel.
- Berg een apparaat nooit op terwijl de gastoevoer is aangesloten, dit is niet veilig.
- Bewaar het apparaat en de gastoevoer in een goed geventileerde ruimte uit de buurt van brandbare materialen. Gasflessen dienen bij voorkeur buiten te worden opgeslagen en NIET in een kelder.

# 8. Onderhoud en probleemoplossing

**Onderhoud**

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

**Probleemoplossing**

Bij vlamspatten of verstopping van de straalpijp:

- Reinig uw branderpoorten in geval van overlopen.
- Als het apparaat zich na opslag abnormaal gedraagt en bij alle controles het probleem niet aan het licht is gekomen, kan het straalmondstuk verstopt zijn. Een geblokkeerde straal kan in extreme gevallen herkend worden aan een zwakkere gelige vlam of helemaal geen vlam. Controleer in dit geval of er geen stof, insecten, spinnewebben etc. in het apparaat zitten.
- Als een probleem aanhoudt, raden we u aan contact op te nemen met uw plaatselijke erkende serviceagent.

# 9. Reserveonderdelen en accessoires

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

## Reserveonderdelen

| Item | Reserveonderdelen No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Reserveonderdelen No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Accessoires

| Item | Reserveonderdelen No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garantie

CADAC Europe BV garandeert bij deze aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van dit CADAC Europe BV gas toestel, dat het zonder gebreken in materiaal en vakmanschap zal zijn vanaf de datum van aankoop zoals volgt:

| | |
|---|---|
| Afsluiters: | 2 jaar |
| Plastic onderdelen: | Geen garantie |
| Spuitgieten | 1 jaar |
| Emaille delen: | 2 jaar |
| Branders: | 1 jaar |

Deze garantie is alleen van toepassing als het apparaat samengesteld is en bediend wordt overeenkomstig de afgedrukte instructies.

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

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

Deze beperkte garantie dekt geen gebreken of problemen met de werking ten gevolge van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, of verzuim in het uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, inclusief maar niet gelimiteerd tot schade veroorzaakt door insecten in de brander buizen, zoals uiteengezet in deze gebruikershandleiding.
Aantasting of schade ten gevolge van barre weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring ten gevolge van blootstelling aan chemische stoffen hetzij rechtstreeks of in de atmosfeer, wordt niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere uitdrukkelijke garanties behalve zoals hierin uiteengezet en alle geldende impliciete garanties van verhandelbaarheid en geschiktheid zijn in duur gelimiteerd tot de periode van dekking van deze uitdrukkelijk schriftelijke beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe met betrekking tot hoe lang een expliciete garantie duurt, dus deze beperking is mogelijk niet op u van toepassing.

CADAC Europe BV is voor geen enkele speciale, indirecte of gevolgschade aansprakelijk. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele of gevolgschades, dus deze beperking is mogelijk niet op u van toepassing.

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

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

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

NO

# Forklaring av symboler

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

NO

ADVARSEL

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

VIKTIG

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

# 1. Sikkerhetsinformasjon

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

- Denne enhet overholder BS EN17476:2021.
- Gassapparater krever ventilasjon for effektiv ytelse og for å ivareta sikkerheten til brukere og andre personer i umiddelbar nærhet. Ikke bruk apparatet i et uventilert område. Den er kun beregnet for utendørs bruk.
- Sørg for at bruken av apparatet foregår i et godt ventilert område.
- **ADVARSEL:** UTSATTDE DELER KAN VÆRE VELDIG VARME. HOLD SMÅ BARN BORTE.
- Les instruksjonene før apparatet tas i bruk.
- **Kun for utendørs bruk!**

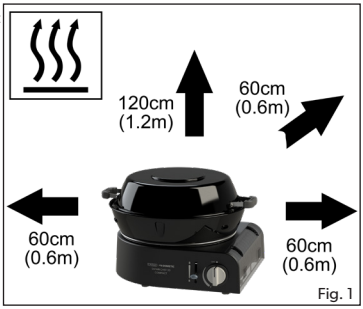


Fig. 1

**Montering og bruk**

- Ikke bruk apparatet hvis det har skadede eller slitte pakninger.
- Bruk ikke et apparat som lekker, skadet eller som ikke fungerer skikkelig.
- Vis forsiktighet i håndteringen av apparatet; ikke slipp det ned.
- Bruk alltid apparatet på en fast, jevn overflate.
- Sørg for at det monterte produktet er stabilt og at det ikke vipper.
- Dette apparatet er ikke egnet for installasjon eller tilkobling til en nettformet gassforsyning.
- Sørg for at apparatet holdes borte fra brannfarlige materialer når det er i bruk. Trygge minimumsavstander er: over apparatet - 1,2 m, på baksiden og på sidene - 0.6m. (fig.1)
- Ved bruk av gryte er minimum anbefalte grytestørrelse 150 mm og maksimum grytestørrelse er 300 mm.
- Ikke bruk en kokeplate eller gryte som er større enn anbefalt størrelse. Våre kokeoverflater er spesialdesignet for å la gassforbrenning slippe ut, og lukking av dette rommet kan påvirke ytelsen til dette apparatet.
- Ikke modifiser dette apparatet, enhver modifikasjon kan være farlig. Ikke bruk den til noe den ikke er designet for.
- Flytt ikke på apparatet når det er i bruk.
- Forlat aldri apparatet uten tilsyn når det er tent.
- Når det er i bruk vil apparatets deler bli svært varme (spesielt brenneren). Unngå å ta på varme deler med bare hender. Bruk av hansker anbefales.
- Sørg for at alle kokeflater/ grytestativer er riktig plassert når du bruker apparatet.

**Gassbeholder**

- Dette apparatet bruker CADAC 220g/227g butanpatron med dyseventil eller en annen lokalt godkjent 220/227g butanpatron med dyseventil og i samsvar med EN417.
- DET KAN VÆRE FARLIG Å FORSØKE Å MONTERE ANDRE TYPER GASSPATRONER.
- Sørg for at gassbeholderen er montert eller byttet på et godt ventilert sted, fortrinnsvis utendørs, vekk fra antennelseskilder som åpen ild, piloter, elektriske branner og borte fra andre mennesker.
- Hold gassbeholdere unna varme og flammer. Ikke plasser på en komfyr eller andre varme overflater.
- Etterfyllbare beholdere skal kun brukes i oppreist stilling for å sikre riktig drivstoffuttak. Unnlatelse av å følge dette kan føre til væskeutslipp fra gassbeholderen som resulterer i farlige driftsforhold.
- Ikke prøv å fjerne gassbeholderen mens apparatet er i drift.
- Gassbeholderen må kobles fra apparatet etter bruk eller under oppbevaring.

**Blinkende flammer**

- Ved lett tilbakefall (hvor flammen brenner tilbake og tenner inne i brenneren eller venturihuset), slå umiddelbart av gasstilførselen ved å stenge apparatventilen. Etter at flammen er slukket, fjern dunken og kontroller forseglingens tilstand; skift pakningen hvis du er i tvil. Tenn apparatet på nytt.
- Dersom flammen fortsetter å gå tilbake, returnerer du produktet til din autoriserte reparatør.

**Lekkasjer**

- Dersom det er en lekkasje i apparatet ditt (gasslukt), skrus gasstilførselen av, først på gassbeholderen og deretter på apparatet ditt ved å vri de respektive knappene med urviserne fullt ut. Ta dem straks med utenfor til et godt ventilert, flammefritt område hvor lekkasjen kan avdekkes og stoppet. Dersom du ønsker å kontrollere om det finnes lekkasjer på apparatet ditt, så gjør dette utendørs. Ikke forsøk å avdekke lekkasjer ved hjelp av ild / flamme, bruk såpevann.
- Dersom gasslekkasjen vedvarer, returneres produktet til din forhandler for kontroll / reparasjon.

**Hvordan kontrollere at apparatet er koblet til gasstilførselen på en forsvarlig måte**

- Det er viktig at alle gasstilkoblinger er skikkelig tilkoblet for å forhindre enhver form for gasslekkasjer.
- Den riktige fremgangsmåten er å smøre sammenføyningene inn med såpevann. Dersom det danner seg bobler, betyr det at det finnes en gasslekkasje. Slå straks av gasstilførselen, ved først å lukke kontrollventilen på gassbeholderen og deretter apparatventilen; kontroller at alle tilkoblinger er skikkelig på plass. Kontroller en gang til med såpevann. Dersom gasslekkasjen vedvarer, returneres produktet til din forhandler for kontroll / reparasjon.
- Dersom gasslekkasjen vedvarer, returneres produktet til din forhandler for kontroll / reparasjon.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Gjelder for bruk i følgende land** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Gasser som er tillatt** | Butan | | | |
| **Gasstrykk** | Direkte press - Butan | | | |
| **Munnstykke nr** | 0.48 | | | |
| **Kalkulert forbruk** | 114g/hr | | | |
| **Brutto nominell varmetilførsel** | 1.60kW | | | |

| **Navn på land og forkortelser** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = De forente arabiske emirater | AL = Albania | AT = Østerrike | BE = Belgia | CH = Sveits |
| CZ = Tsjekkisk Republikk | DE = Tyskland | DK = Danmark | ES = Spania | FI = Finland |
| FR = Frankrike | GB = Storbritannia | GR = Hellas | HR = Kroatia | IT = Italia |
| JP = Japan | KR = Korea | NL = Nederland | NO = Norge | PL = Polen |
| PT = Portugal | RO = Romania | RU = Russland | RS = Serbia | SI = Slovenia |
| SK = Slovakia | SE = Sverige | TR = Tyrkia | ZA = Sør-Afrika | |

## 2. Tilkobling og bytte av gasstilførselen

Fig. 2

Koble til kassetten

- Åpne kassettdekselet (se avsnitt 4 for liste over komponenter).
- Kontroller at betjeningsknappen er i "av" -posisjon og at spaken er satt til "låse opp" (se fig. 2).
- Merk! Patronen kan bare låses hvis kontrollknappen er i "av" -posisjon.
- Kontroller at forseglingen (fig. 3c) er på plass og er i god stand før du kobler til patronen.
- Ikke bruk apparatet hvis det har en skadet eller slitt forsegling.
- Ikke bruk et apparat som lekker, er skadet eller som ikke fungerer som det skal.
- Koble kassetten i horisontal stilling og sørg for at hakket er i tråd med sikkerhetsguiden (som vist på fig. 3d).
- FORSIKTIG: Sørg for at hakket vender oppover og at sikkerhetsguiden er satt inn i hakket.
- Lås kassetten på plass ved å flytte spaken til posisjon "låsegass" (se fig. 2).
- FORSIKTIG: Hvis du lukter gass, se avsnitt 1 om hvordan du kontrollerer om det er en gasslekkasje.

Koble fra og bytte kassett

- Før du kobler fra kassetten, må du kontrollere at brenneren er slukket og at kontrollknappen er i "av -stilling".
- Lås opp kassetten ved å flytte spaken til "låse opp" -posisjonen (se fig. 2).
- Åpne kassettdekselet og fjern kassetten i vannrett posisjon (som vist på fig. 3b).
- Merk! Patronen kan tas ut selv om den ikke er tom og kan lagres til bruk en annen gang.
- Bytt gasspatron utendørs og borte fra andre mennesker.
- For å montere en tidligere brukt gasspatron, se instruksjonene ovenfor for hvordan du kobler kassetten. Bruk samme forsiktighets- og kontrollprosedyrer som ved montering av en ny gasspatron.
- Bytt gasspatronen i et godt ventilert område, helst utendørs og vekk fra enhver antennelseskilde, sug som åpen ild, piloter, elektrisk brann og vekk fra andre mennesker.
- Vær forsiktig, gasspatronen kan være varm, la patronen avkjøles før den tas ut. Sjekk forseglingen før du kobler til en ny gasspatron.

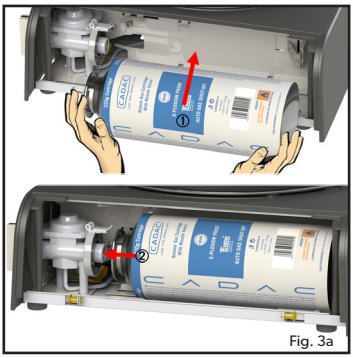


Fig. 3a

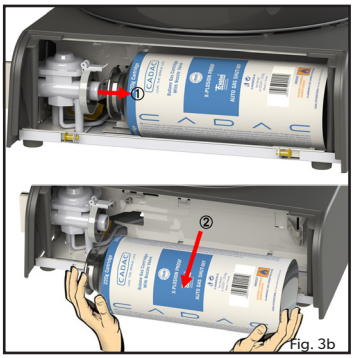


Fig. 3b

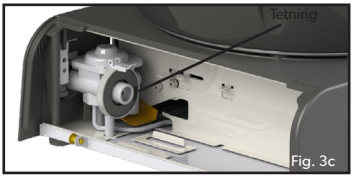


Fig. 3c

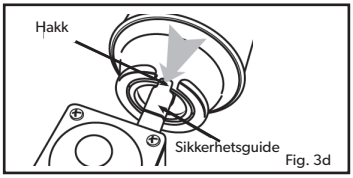


Fig. 3d

## 3. Betjening av apparatet

- Når du bruker dette apparatet, sørg for at alle deler er i god stand og at du har sjekket for gasslekkasjer før hver bruk og tenning.
- Kokeflater kan enkelt plasseres og er klare til bruk. Ingen montering nødvendig.
- **VÆR OPPMERKSOM PÅ:** Vennligst sørg for at all beskyttende innpakning og plast fjernes fra apparatet før bruk.
- Apparatet er designet for bruk med kokekar som ikke er mindre enn 150 mm i diameter og ikke større enn 300 mm i diameter.

**Forholdsregler som må følges før du slår på**

- Bruk denne enheten kun på en stabil og jevn overflate.
- Etter lengre tids lagring, inspiser enheten for insekter og spindelvev som kan hindre gassstrømmen.

**Tenning av apparatet med piezo**

- Det er tilrådelig å fjerne eventuelle kokeoverflater når du prøver å tenne apparatet, slik at du bedre kan se når brenneren er på.
- For å tenne opp apparatet ved hjelp av piezotenner, trykk og vri kontrollknappen mot klokken til du hører et klikk. Hvis gassen ikke antennes ved den første gnisten, vri kontrollknappen tilbake til "OFF"-posisjonen. Prøv igjen ved å trykke og vri på kontrollknappen mot klokken til du hører et klikk. Hvis gassen ikke har antent i løpet av de første to til tre sekundene bør du stenge kontrollventilen ved å vri kontrollknappen tilbake til "AV"-posisjonen.
- Vent ca. tretti sekunder for å la eventuell oppsamlet gass i brenneren slippe ut. Gjenta om nødvendig prosessen ovenfor til flammen tenner. Flammen skal normalt lyse i løpet av de første ett til to sekundene.

***Tenning med en BBQ lighter***

- Når du starter kald, kan apparatet tennes fra toppen før ønsket kokeoverflate monteres. Når du fyrer opp et varmt apparat, anbefales det at dette gjøres ved å stikke en BBQ-lighter gjennom et av ventilasjonshullene under brenneren, til den er på linje med brenneren (IKKE plasser BBQ-lighteren gjennom det store hullet rett under. brenneren). Tenn BBQ lighteren. Mens BBQ lighteren er tent, trykk og vri kontrollknappen mot klokken for å tenne brenneren.

**Generell**

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

NO

## 4. Komponentliste

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(A) Gryte / Lokk

(B) BBQ-rist (til grilling)

(C) Flatt rutenett (til steking)

(D) Grytestativ (For koking)

Fettpanne lokalisatorer

(E) Fettpanne

Brenner

Varmeskjold

Patrondeksel

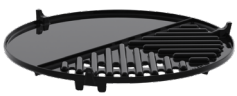
Patronlås og låse opp spaken

Automatisk Piezo-tenning

(F) Praktisk bæreveske (inkludert)

Følgende selges separat som valgfritt tilbehør, og er kanskje ikke tilgjengelig i alle regioner. Kontakt din lokale leverandør for tilgjengelighet (se baksiden for kontaktdetaljer).

Paella Pan 30
(Til Paella/grilling)

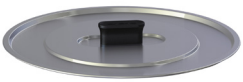


BBQ 2 Plancha
(Til steking/grilling)

Pizza Stone Pro 30
(For pizzabaking)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(For enklere rengjøring)



Lokk

Kaffekanne stativ

# 5. GreenGrill Matlagingsalternativer

## GreenGrill matlaging

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

**FORBEREDELSE OG BRUK**

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

**RENGJØRING**

- La kokeoverflaten avkjøles før rengjøring. Ekstreme temperaturendringer kan forårsake deformering av kokeoverflaten.
- GreenGrill-belegget er "Easy Clean". Varmt såpevann med en myk svamp er nok til å rengjøre koketoppene med GreenGrill-belegg. Unngå skuresvamp eller stålull.
- Hvis matrester forblir på kokeoverflaten fra tidligere bruk, kan de feste seg til belegget og resultere i brune flekker. På disse stedene kan ingrediensene feste seg til kokeoverflaten fordi belegget ikke lenger er tilgjengelig. Sørg for at disse flekkene er ordentlig fjernet før bruk.
- For gjenstridige flekker eller rester på paellapannen eller stekepannen, prøv å bløtlegge den over natten i varmt såpevann eller bruk "eddikmetoden": hell et lag eddik i pannen og varm opp pannen litt. Eddiken trenger ikke å koke og bør absolutt ikke fordampe helt. Hell eddiken ut av pannen, rengjør pannen med såpevann og pannen er som ny igjen. Merk: oppvarming av eddik kan gi en ubehagelig lukt.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (selges separat) er det ideelle følgeproduktet for å gjøre det lettere å bløtlegge over natten. Når du bruker Soft Soak, anbefaler vi at du legger kokeoverflaten med forsiden ned, noe som gir maksimal bløtlegging og bruker mindre vann.
- Eventuelle gjenstridige flekker som gjenstår etter bløtlegging, kan løsnes og børstes bort med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (selges separat)
- Tørk av med en myk klut og du er ferdig!

Soft Soak Brush

**VEDLIKEHOLD**

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

## Matlagingsalternativer

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

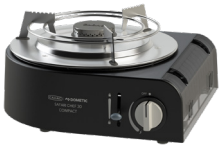
**Grilling**: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for fettfri grilling av kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk eller grønnsaker. For denne typen matlaging, bruk 'grillplaten'. / 'grill plate'
**Forsiktig**: Vær oppmerksom på at når du tilbereder fett kjøtt, vil noe fett sprute på enheten som kan forårsake oppblussing. Vær forsiktig når du håndterer slikt kjøtt. Grilltemperaturer justeres enkelt for å passe dine egne behov ved å vri på kontrollknappen for å regulere temperaturen.
**Fry**: Dette alternativet er ideelt for rørte frites, fisk, frokost, pannekaker, reker, paella og grønnsaker. Bruk den flate grillen til denne typen matlaging. Husk at som en grunn panne er den kun egnet til grunn steking. Den lett å rengjøre overflaten oppmuntrer til minimal bruk av fett for sunn matlaging.
**Koking:** For denne typen matlaging, plasser grytestativet i sporene for å sikre at det sitter riktig. Plasser en passende gryte (ikke mindre enn 150 mm i diameter og ikke mer enn 300 mm i diameter). En liter vann vil koke på ca. 6 minutter, avhengig av forholdene, størrelsen på kjelen som brukes osv.
**Merk:** Når du bruker små gryter, prøv ikke å bruke gryter med plasthåndtak, da disse kan bli ekstremt varme.
**Paella:** Dette tilberedningsalternativet er ideelt for tilberedning av paella, risotto, pastaretter, tradisjonell frokost osv. Paella Pan er laget av høykvalitets presset aluminium som gir utmerket varmefordeling og oppbevaring.
**Pizzabaking**: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for tilberedning av pizza, flatbrød etc. Pizzasteinen er 12 mm tykk som tåler temperaturer på opptil 300°C og inkluderer en panne. Kuppelen må brukes for å skape bakeeffekten.
**Kaffe**: Det ideelle alternativet for å brygge en kopp kaffe. Når som helst, hvor som helst! Bruk kaffekannenestativet for dette alternativet.

NO

**Grilling**

**Steking**

**Koking**



**Pizzabaking**

**Ovnslokk/Wok**

## 6. Rengjøring

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

## 7. Oppbevaring

- La alltid enheten avkjøles og rengjøres før oppbevaring.
- Slå av gasstilførselen til apparatet, koble fra og fjern gasstilførselen fra apparatet.
- Oppbevar aldri et apparat med gasstilførselen tilkoblet, dette er en usikker praksis.
- Oppbevar apparatet og gasstilførselen i et godt ventilert område vekk fra brennbare materialer. Oppbevaring av sylindere skal fortrinnsvis være utendørs og skal IKKE være i kjeller.

# 8. Vedlikehold og Feilsøking

**Vedlikehold**

- Hvis du rengjør og vedlikeholder apparatet regelmessig, vil levetiden til apparatet forlenges og muligheten for problemer reduseres.
- Dette apparatet krever ikke planlagt vedlikehold.
- Dette apparatet må kun vedlikeholdes av en autorisert person.
- Kontroller koblingene regelmessig for tegn på lekkasjer og hver gang gassflasken fylles på nytt eller monteres på apparatet ved hver bruk.

**Feilsøking**

I tilfelle av en sprutende flamme eller blokkering av jetdyse:

- Rengjør brennerportene i tilfelle oversøl.
- Skulle apparatet fungere unormalt etter oppbevaring og alle kontroller ikke har isolert problemet, kan stråledysen bli blokkert. En blokkert jetdyse vil indikeres med en svakere gulaktig flamme eller ingen flamme i det hele tatt i ekstreme tilfeller. Under disse omstendighetene vil det være nødvendig å fjerne og kontrollere og rengjøre alle fremmedlegemer som kan ha samlet seg i apparatet.
- Hvis et problem vedvarer, anbefaler vi at du kontakter din lokale autoriserte servicerepresentant.

# 9. Reservedeler og tilbehør

- Bruk alltid originale reservedeler da de er designet for å gi optimal ytelse.

## Reservedeler

| Item | Reservedeler No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Reservedeler No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Tilbehør

| Item | Reservedeler No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garanti

CADAC Europe BV garanterer herved overfor DEN OPPRINNELIGE KJØPEREN av dette CADAC Europe BV gassapparatet, at det vil være uten defekter i materialer og håndverksmessig utførelse fra kjøpsdato som følger:

| | |
|---|---|
| Ventiler: | 2 år |
| Plastdeler: | Ingen garanti |
| Die-casting | 1 år |
| Emaljerte deler: | 2 år |
| Brennere: | 1 år |

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

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

Denne begrensede garantien er begrenset til reparasjon eller erstatning av deler som viser seg å være defekte i vanlig bruk og service og som ved undersøkelse må vise at de, etter CADAC Europe BVs overbevisning, er defekte. Før du returnerer deler, bør du kontakte kundeservice-representanten i din region ved å benytte kontaktinformasjonen som finnes i manualen. Dersom CADAC Europe BV bekrefter defekten og godkjenner kravet, vil CADAC Europe BV velge å erstatte slike deler uten kostnad. CADAC Europe BV vil returnere deler til kjøperen med forhåndsbetalt frakt og porto.

Denne begrensede garantien dekker ikke noen uheldige utfall eller betjeningsvanskeligheter som skyldes uhell, misbruk, feil bruk, endringer, feil behandling, vandalisme, uriktig montering eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelser i å utføre normalt og rutinemessig vedlikehold, inkludert, men ikke begrenset til skade forårsaket av insekter innenfor brennerrørene, som beskrevet i denne produkthåndboken for eiere av produktet.
Forringelse eller skade som skyldes strenge værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien.

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

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

CADAC Europe BV har ikke godkjent at noen personer eller firma overtar for dem noen som helst forpliktelser eller ansvar I forbindelse med salget, monteringen, bruken, demontering, retur, eller utskifting av deres utstyr; og ingen slike representasjoner er bindende for CADAC Europe BV.

Denne garantien gjelder kun for produkter som er solgt gjennom detaljisthandel.

For å nyte og sikre lang levetid for ditt produkt, ber vi deg slå opp rengjøringen og vedlikeholdsdelen av brukerhåndboken.

# Wyjaśnienie symboli

Recykling materiałów opakowaniowych. W miarę możliwości umieść materiał opakowaniowy w odpowiednich pojemnikach na odpady recyklingowe.

PL

UWAGA

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

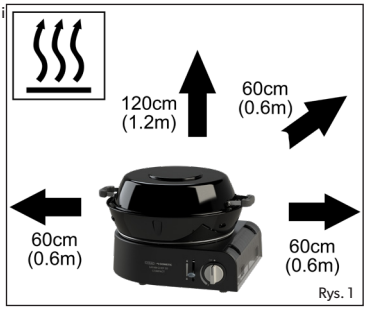
WAŻNE

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

# 1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

- Urządzenie jest zgodne z normą BS EN17476:2021.
- Urządzenia gazowe wymagają wentylacji w celu prawidłowego funkcjonowania oraz zapewnienia bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w pobliżu. Nie używaj urządzenia w niewentylowanym miejscu. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- Należy dopilnować, aby urządzenie było używane w dobrze wentylowanym miejscu
- **OSTRZEŻENIE:** DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAĆ MAŁE DZIECI Z DALA.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcje.
- **Wyłącznie do użytku na zewnątrz!**



Rys. 1

**Montaż i użytkowanie**

- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzone lub zużyte uszczelki.
- Nie należy używać urządzenia, które ma nieszczelności, jest uszkodzone lub pracuje nieprawidłowo.
- Należy ostrożnie obchodzić się z urządzeniem i nie upuszczać go.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, równej powierzchni
- Należy upewnić się, że zmontowany produkt jest stabilny i nie kołysze się.
- To urządzenie nie nadaje się do instalacji lub podłączenia do sieci gazowej
- Należy upewnić się, że urządzenie jest używane z dala od materiałów palnych. Minimalne bezpieczne odległości: nad urządzeniem - 1,2 m,z tyłu i po bokach - 0.6m. (Rys. 1)
- W przypadku korzystania z misy zaleca się, aby jej rozmiar był nie mniejszy niż 150 mm oraz nie przekraczał 300 mm.
- Nie używaj powierzchni do gotowania ani garnków większych niż zalecany rozmiar. Nasze powierzchnie do gotowania zostały specjalnie zaprojektowane, aby umożliwić ulatnianie się spalania gazu, a zamknięcie tej przestrzeni może wpłynąć na działanie tego urządzenia.
- Nie modyfikuj tego urządzenia, każda modyfikacja może być niebezpieczna. Nie używaj go do niczego, do czego nie jest przeznaczony.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy go przesuwać ani przenosić.
- Nigdy nie należy pozostawiać uruchomionego urządzenia bez opieki
- Podczas pracy urządzenia jego części nagrzewają się (szczególnie palnik). Należy unikać dotykania gorących części gołymi rękoma. Zaleca się używanie rękawic.
- Upewnij się, że wszystkie powierzchnie do gotowania/podstawki pod garnki są prawidłowo ustawione podczas korzystania z urządzenia.

**Pojemnik na gaz**

- W tym urządzeniu zastosowano wkład butanowy CADAC 220g/227g z zaworem dyszowym lub inny zatwierdzony lokalnie wkład butanowy 220/227g z zaworem dyszowym i zgodny z normą EN417.
- PRÓBA ZAMONTOWANIA INNYCH TYPÓW WKŁADÓW GAZOWYCH MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNA.
- Upewnij się, że pojemnik z gazem jest zamontowany lub wymieniony w dobrze wentylowanym miejscu, najlepiej na zewnątrz, z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak otwarty ogień, piloty, pożary elektryczne iz dala od innych osób.
- Trzymaj pojemniki z gazem z dala od źródeł ciepła i płomieni. Nie stawiaj na kuchence lub innej gorącej powierzchni.
- Pojemniki wielokrotnego użytku należy używać wyłącznie w pozycji pionowej, aby zapewnić prawidłowy pobór paliwa. Nieprzestrzeganie tego może spowodować wypływ cieczy ze zbiornika gazu, powodując niebezpieczne warunki pracy.
- Nie próbuj wyjmować pojemnika z gazem podczas pracy urządzenia.
- Pojemnik z gazem należy odłączyć od urządzenia po użyciu lub podczas przechowywania.

**Światło z powrotem**

- W przypadku płomienia wstecznego (gdzie płomień ucieka do tyłu i zapala się przy dyszy) należy w pierwszej kolejności natychmiast wyłączyć dopływ gazu, zamykając zawór regulacyjny na urządzeniu. Po zgaśnięciu płomienia należy zdjąć kartusz i sprawdzić stan uszczelki.
- Jeżeli płomień wsteczny utrzymuje się, należy oddać produkt do autoryzowanego punktu naprawczego.

**Wycieki**

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

**PL**

**Jak sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci gazowej?**

- Ważne jest, aby wszystkie połączenia gazowe zostały prawidłowo podłączone, aby zapobiec wyciekom gazu.
- Prawidłowym sposobem jest posmarowanie wodą z mydłem złącza, tj. miejsca, w którym zbiornik gazu łączy się z urządzeniem. Obróć pokrętło urządzenia lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby włączyć gaz. Jeśli tworzą się bąbelki, oznacza to wyciek gazu. Natychmiast wyłącz dopływ gazu i odłącz dopływ gazu od urządzenia. Sprawdź, czy wszystkie połączenia są prawidłowo dopasowane Przed podłączeniem dopływu gazu sprawdź, czy uszczelka jest na swoim miejscu iw dobrym stanie. Po ponownym zamontowaniu dopływu gazu sprawdź ponownie wodą z mydłem.
- Jeśli wyciek gazu utrzymuje się, należy zwrócić produkt do lokalnego sprzedawcy w celu sprawdzenia/naprawy.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Kraj użytkowania** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Dopuszczalne gazy** | butan | | | |
| **Ciśnienie gazu** | Ciśnienie bezpośrednie - butan | | | |
| **Nr dyszy** | 0.48 | | | |
| **Zużycie nominalne** | 114g/hr | | | |
| **Nominalne obciążenie cieplne brutto** | 1.60kW | | | |

| **Nazwa kraju i skrót** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Zjednoczone Emiraty Arabskie | AL = Albania | AT = Austria | BE = Belgia | CH = Szwajcaria |
| CZ = Republika Czeska | DE = Niemcy | DK = Dania | ES = Hiszpania | FI = Finlandia |
| FR = Francja | GB = Zjednoczone Królestwo | GR = Grecja | HR = Chorwacja | IT = Włochy |
| JP = Japonia | KR = Korea | NL = Holandia | NO = Norwegia | PL = Polska |
| PT = Portugalia | RO = Rumunia | RU = Rosja | RS = Serbia | SI = Słowenia |
| SK = Słowacja | SE = Szwecja | TR = Indyk | ZA = Afryka Południowa | |

## 2. Mocowanie i wymiana zbiornika na gaz

Rys. 2

Podłączanie wkładu

- Otwórz pokrywę kasety (patrz rozdział 4, aby uzyskać listę komponentów).
- Sprawdź, czy pokrętło znajduje się w pozycji „wył." i czy dźwignia jest ustawiona na „odblokowanie" (patrz rys. 2).
- Notatka! Wkład można zablokować tylko wtedy, gdy pokrętło znajduje się w pozycji „wyłączone".
- Przed podłączeniem wkładu sprawdź, czy uszczelka (rys. 3c) jest na swoim miejscu i jest w dobrym stanie.
- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzoną lub zużytą uszczelkę.
- Nie używaj urządzenia, które przecieka, jest uszkodzone lub nie działa prawidłowo.
- Podłączyć wkład w pozycji poziomej i upewnić się, że wycięcie jest w jednej linii z prowadnicą bezpieczeństwa (jak pokazano na Rys. 3d).
- UWAGA: Upewnij się, że wycięcie jest skierowane do góry i że prowadnica bezpieczeństwa jest włożona do wycięcia.
- Zablokuj nabój na miejscu, przesuwając dźwignię do pozycji „lock gas" (patrz rys. 2).
- PRZESTROGA: Jeśli wyczujesz gaz, zapoznaj się z sekcją 1 dotyczącą sprawdzania wycieku gazu.

Odłączanie i wymiana wkładu

- Przed odłączeniem wkładu sprawdź, czy palnik jest zgaszony i czy pokrętło znajduje się w pozycji „off".
- Odblokuj wkład, przesuwając dźwignię do pozycji „odblokowanej" (patrz rys. 2).
- Otwórz pokrywę wkładu i wyjmij wkład w pozycji poziomej (jak pokazano na Rys. 3b).
- Notatka! Wkład można wyjąć, nawet jeśli nie jest pusty i można go przechowywać do ponownego użycia.
- Wymieniaj wkład gazowy na zewnątrz iz dala od innych osób.
- Aby ponownie zamontować poprzednio używany nabój gazowy, zapoznaj się z powyższymi instrukcjami dotyczącymi podłączania naboju. Postępuj tak samo, jak przy zakładaniu nowego naboju gazowego.
- Wymieniaj wkład gazowy w dobrze wentylowanym miejscu, najlepiej na zewnątrz i z dala od wszelkich źródeł zapłonu, ssania otwartego ognia, pilotów, ognia elektrycznego iz dala od innych osób.
- Zachowaj ostrożność, wkład z gazem może być gorący, przed wyjęciem poczekaj, aż wkład ostygnie. Sprawdź uszczelkę przed podłączeniem nowego naboju gazowego.

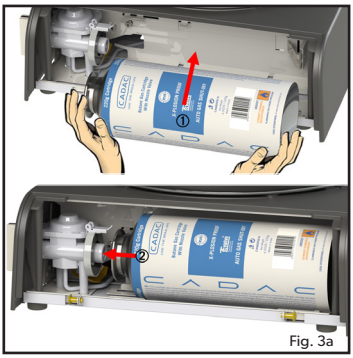


Fig. 3a

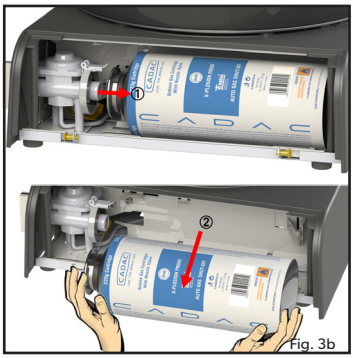


Fig. 3b

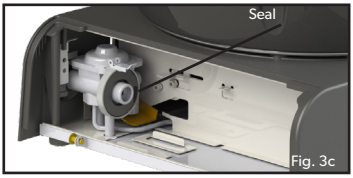


Fig. 3c

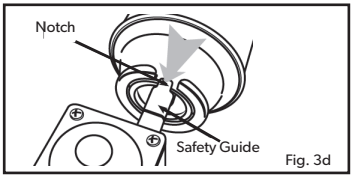


Fig. 3d

## 3. Obsługa urządzenia

- Podczas obsługi tego urządzenia upewnij się, że wszystkie części są w dobrym stanie i że przed każdym użyciem i zapłonem sprawdziłeś, czy nie ma wycieków gazu.
- Powierzchnie do gotowania można po prostu umieścić i są gotowe do użycia. Nie wymaga montażu.
- UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania prosimy upewnić się, że całe opakowanie ochronne i elementy z plastiku są usunięte z urządzenia.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do stosowania z naczyniami do gotowania o średnicy nie mniejszej od 150 mm i nieprzekraczającej 300 mm.

**Środki ostrożności, których należy przestrzegać przed użyciem.**

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

**Używanie wyłącznika piezoelektrycznego do zapalania urządzenia**

- Zaleca się usunięcie wszelkich powierzchni do gotowania podczas próby zapalenia urządzenia, aby lepiej widzieć, kiedy palnik jest włączony
- Aby rozpalić urządzenie za pomocą zapalarki piezoelektrycznej, naciśnij i obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli gaz nie zapala się przy pierwszej iskrze, przekręć pokrętło z powrotem do pozycji „OFF". Spróbuj ponownie, naciskając i obracając pokrętło w lewo, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli gaz nie zapalił się w ciągu pierwszych dwóch do trzech sekund, należy zamknąć zawór sterujący, obracając pokrętło regulacji z powrotem do pozycji „OFF".
- Odczekaj około trzydziestu sekund, aby uwolnił się gaz nagromadzony w palniku. W razie potrzeby powtórz powyższy proces, aż płomień się zapali. Płomień powinien normalnie zapalić się w ciągu pierwszej do dwóch sekund.

**Rozpalanie zapalniczką do grilla**

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

**Ogólny**

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

PL

## 4. Lista komponentów

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(A) Garnek/kopuła

(B) Siatka do grillowania (do grillowania)

(C) Misa płaska(do smażenia)

(D) Stojak na garnek (do gotowania)

Lokalizatory Misa na tłuszcz

(E) Misa na tłuszcz

Palnik

Osłona termiczna

Pokrywa kasety

Blokada wkładu i dźwignia odblokowująca

Automatyczny zapłon piezoelektryczny

(F) Wygodna torba do przenoszenia (w zestawie)

Następujące elementy są sprzedawane oddzielnie jako akcesoria opcjonalne i mogą nie być dostępne we wszystkich regionach. W sprawie dostępności prosimy o kontakt z lokalnym dostawcą (dane kontaktowe znajdują się na ostatniej stronie).

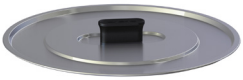
Paella Pan 30
(do Paelli/smażenia)

BBQ 2 Plancha 30
(do smażenia/grillowania)

Pizza Stone Pro 30
(do pieczenia pizzy)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(dla łatwiejszego czyszczenia)



Pokrywa

Stojak na dzbanek do kawy

# 5. Opcje gotowania GreenGrill

## Gotowanie GreenGrill

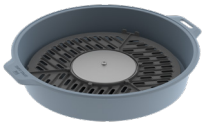
Większość powierzchni do gotowania ma naszą powłokę GreenGrill. Ta powłoka ceramiczna jest całkowicie wolna od PFOA; nie zawiera substancji toksycznych i gwarantuje zdrowsze gotowanie!

**PRZYGOTOWANIE I UŻYTKOWANIE**

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

**RENGÖRING**

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



Soft Soak Brush

**UNDERHÅLL**

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

## Opcje gotowania

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

**Grillowanie:** Ta opcja gotowania jest idealna do beztłuszczowego grillowania kurczaka, kiełbasek, kotletów, kebabów, ryb lub warzyw. Do tego typu gotowania użyj „płyty grillowej". / 'grill plate'
**Uwaga**: Należy pamiętać, że podczas gotowania tłustych mięs, na urządzenie rozpryskuje się tłuszcz, co może spowodować rozbłyski. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z takimi mięsami. Temperatury gotowania można łatwo dostosować do własnych wymagań, obracając pokrętło sterujące, aby regulować stopień ciepła.
**Smażenie:** Ta opcja jest idealna do smażenia frytek, ryb, śniadania, naleśników, krewetek, paelli i warzyw. Do tego typu gotowania używaj płaskiego grilla. Pamiętaj, że jako płytka patelnia nadaje się tylko do płytkiego smażenia. Łatwa w czyszczeniu powierzchnia oznacza, że do zdrowego gotowania potrzeba niewiele lub wcale oleju
**Gotowanie:** W przypadku tego rodzaju gotowania umieść podstawkę na garnek w rowkach ustalających, upewniając się, że jest prawidłowo osadzona. Umieść odpowiednią doniczkę (o średnicy nie mniejszej niż 150 mm i nie większej niż 300 mm). Jeden litr wody zagotuje się w około 6 minut w zależności od warunków, wielkości używanego garnka itp.
**Uwaga:** W przypadku małych garnków nie należy używać garnków z plastikowymi uchwytami, ponieważ mogą one być bardzo gorące.
**Paella:** Ta opcja gotowania jest idealna do przygotowywania paelli, risotto, dań z makaronu, tradycyjnych śniadań itp. Paella Pan jest wykonana z wysokiej jakości prasowanego aluminium, które zapewnia doskonałe rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.
**Pieczenie pizzy**: Ta opcja gotowania jest idealna do przygotowywania pizzy, płaskiego chleba itp. Kamień do pizzy ma grubość 12 mm i wytrzymuje temperatury do 300°C i zawiera patelnię. Aby uzyskać efekt pieczenia, należy użyć kopuły.
**Kawa**: Idealna opcja do zaparzania filiżanki kawy. W każdej chwili w dowolnym miejscu! W przypadku tej opcji użyj stojaka na dzbanek do kawy.

Grillowanie

Smażenie

Gotowanie

Pizza do pieczenia

Pokrywa piecyka/Wok

## 6. Czyszczenie

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

## 7. Magazynowanie

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

# 8. Konserwacja i rozwiązywanie problemów

**Utrzymanie**

- Regularne czyszczenie i konserwacja urządzenia przedłuży żywotność urządzenia i zmniejszy prawdopodobieństwo wystąpienia problemów.
- To urządzenie nie wymaga regularnej konserwacji.
- To urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez upoważnioną osobę.
- Regularnie sprawdzaj połączenia pod kątem oznak wycieku i za każdym razem, gdy butla gazowa jest ponownie używana napełniony lub przymocowany do urządzenia za każdym razem, gdy jest używany.

**Rozwiązywanie problemów**

W przypadku rozpryskującego się płomienia lub zablokowanej dyszy:

- Wyczyść porty palnika w przypadku nadmiernego rozlania.
- Jeśli urządzenie po przechowywaniu działa nieprawidłowo, a wszystkie kontrole nie wykryły problemu, może to oznaczać zablokowanie strumienia. Zablokowany strumień wskazywałby słabszy żółtawy płomień lub w ekstremalnych przypadkach brak płomienia. W takich okolicznościach konieczne będzie usunięcie, sprawdzenie i dokładne wyczyszczenie wszelkich ciał obcych, które mogły zebrać się w urządzeniu.
- Jeśli problem będzie się powtarzał, zalecamy skontaktowanie się z lokalnym autoryzowanym przedstawicielem serwisu.

PL

# 9. Części zamienne i akcesoria

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

## Części zamienne

| Item | Części zamienne No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Części zamienne No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Akcesoria

| Item | Części zamienne No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# **10.** Gwarancja

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

| | |
|---|---|
| Zawory: | 2 lat |
| Części plastikowe: | Brak gwarancji |
| Odlewanie ciśnieniowe | 1 rok |
| Części z porcelany: | 2 lat |
| Palniki: | 1 rok |

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

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

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

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje usterek ani trudności w obsłudze wynikających z wypadku, nadmiernego zużycia, niewłaściwego użycia, wprowadzenia zmiany, błędnego zastosowania, aktów wandalizmu, niewłaściwego montażu lub nieprawidłowej konserwacji bądź serwisowania, a także niewykonania normalnych i rutynowych prac konserwacyjnych, w szczególności uszkodzenia w rurach palników spowodowanego przez owady zgodnie z informacjami podanymi w niniejszej instrukcji użytkowania.
Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje zniszczeń ani uszkodzeń spowodowanych ciężkimi warunkami pogodowymi, np. gradem, huraganem, trzęsieniem ziemi lub tornadem, przebarwień spowodowanych bezpośrednim działaniem substancji chemicznych ani działaniem substancji chemicznych znajdujących się w atmosferze.

Nie obowiązują żadne inne wyraźne gwarancje z wyjątkiem wymienionych w niniejszym dokumencie, a wszelkie mające zastosowanie dorozumiane gwarancje odnoszące się do przydatności handlowej i użytkowej obowiązują wyłącznie przez okres objęty niniejszą wyraźną pisemną ograniczoną gwarancją. W niektórych regionach nie jest dopuszczalne ograniczenie czasowe odnoszące się do okresu obowiązywania gwarancji dorozumianej, w związku z czym rzeczone ograniczenia czasowe mogą Państwa nie dotyczyć.
CADAC Europe BV nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód szczególnych, pośrednich lub wynikowych. W niektórych regionach nie jest dopuszczalne wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności z tytułu szkód przypadkowych lub wynikowych, w związku z czym rzeczone ograniczenia lub wyłączenia mogą Państwa nie dotyczyć.
CADAC Europe BV nie udziela żadnej osobie ani firmie upoważnienia do przyjmowania na siebie za CADAC Europe BV jakichkolwiek zobowiązań lub odpowiedzialności w odniesieniu do sprzedaży, montażu, użytkowania, usuwania, dokonywania zwrotu ani wymiany elementów wyposażenia CADAC Europe BV. Żadne z takich oświadczeń nie jest wiążące dla CADAC Europe BV.
Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów znajdujących się w sprzedaży detalicznej.

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

# Förklaring av symboler

Återvinning av förpackningsmaterial. Placera förpackningsmaterialet i lämpliga återvinningskärl där det är möjligt.

**FÖRSIKTIGHETSMÅTT**

SE

Se till att det finns riklig ventilation. Denna gasapparat förbrukar luft (syrgas). Använd inte denna apparat i ett oventilerat utrymme för att inte sätta ditt eget liv i fara. Om ytterligare gasapparater används, och/eller andra personer som använder gas tillkommer i lokalen, måste ytterligare ventilation ordnas.

**VIKTIGT**

Läs denna bruksanvisning noggrant för att bekanta dig med apparaten innan du ansluter den till en gascylinder.
Spara bruksanvisningen för att kunna konsultera den senare.

# 1. Säkerhetsinformation

Dessa anvisningar är till för din säkerhet och för att hjälpa dig undvika risk för personskador
och/eller materiella skador. Alla garantier förfaller om du inte följer dessa anvisningar.

- Denna apparat fyller kraven i BS EN17476:2021.
- Gasapparater kräver ventilation för effektiv prestanda och för att säkerställa säkerheten för användare och andra personer i närheten. Använd inte apparaten i ett oventilerat utrymme. Den är endast avsedd för utomhusbruk.
- Se till att apparaten används i ett välventilerat utrymme.
- **VARNING:** EXPONERADE DELAR KAN VARA MYCKET VARMA. HÅLL UNGA BARN BORTA.
- Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten.
- Använd endast utomhus!

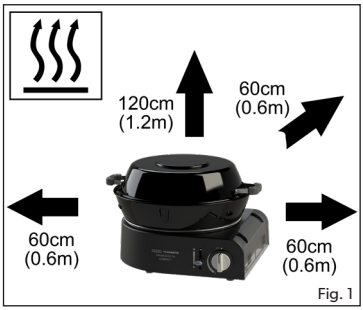


Fig. 1

**Montering och användning**

- Använd inte enheten om den har skadade eller slitna tätningar
- Använd inte en apparat som läcker, är skadad eller inte fungerar ordentligt.
- Hantera apparaten försiktigt; tappa den inte.
- Använd alltid apparaten på en stabil, jämn yta
- Se till att den sammansatta produkten är stabil och inte gungar.
- Denna apparat är inte lämplig för installation eller anslutning till ett nätverksgasförsörjning
- Se till att apparaten används på säkert avstånd från antändliga material. Minimum säkerhetsavstånd: ovanför apparaten - 1,2m, bakåt och åt sidorna - 0.6m. (Fig 1)
- Vid användning av kastrull är den minsta rekommenderade storleken 150mm i diameter och den största storleken 300mm.
- Använd inte någon kokyta eller gryta som är större än den rekommenderade storleken. Våra matlagningsytor har utformats speciellt för att tillåta gasförbränning att strömma ut och stängning av detta utrymme kan påverka denna apparats prestanda.
- Modifiera inte denna apparat, alla modifieringar kan vara farliga. Använd den inte till något som den inte är designad för.
- Flytta inte apparaten medan den är i användning.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är tänd.
- Under användandet blir delar av apparaten heta (speciellt brännaren). Undvik att vidröra heta delar med bara händerna. Användning av skyddshandskar rekommenderas.
- Se till att alla kokytor/grytställ är korrekt placerade när du använder apparaten.

**Gasbehållare**

- Denna apparat använder CADAC 220g/227g butanpatron med munstycksventil eller någon annan lokalt godkänd 220/227g butanpatron med munstycksventil och som uppfyller EN417.
- DET KAN VARA FARLIGT ATT FÖRSÖKA ATT PASSA ANDRA TYPER AV GASPATRONER.
- Se till att gasbehållaren monteras eller byts ut på en väl ventilerad plats, helst utomhus, borta från antändningskällor såsom öppen låga, piloter, elektriska eldar och borta från andra människor.
- Håll gasbehållare borta från värme och lågor. Placera inte på en spis eller någon annan het yta.
- Påfyllningsbara behållare får endast användas i upprätt läge för att säkerställa korrekt bränsleuttag. Underlåtenhet att följa detta kan orsaka vätskeutsläpp från gasbehållaren vilket resulterar i farliga driftsförhållanden.
- Försök inte att ta bort gasbehållaren medan apparaten är i drift.
- Gasbehållaren måste kopplas bort från apparaten efter användning eller vid förvaring.

**Lätt baksida**

- I händelse av baktändning (när lågan slår tillbaka och tänder vid gasmunstycket), stäng omedelbart av gastillförseln genom att stänga reglerventilen på apparaten. Efter att lågan har slocknat, ta av gasoltuben och kolla tätningsringens utseende. Om lågan fortsätter att slå tillbaka, lämna in apparaten hos din auktoriserade reparatör.

**Läckor**

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

**Hur man kontrollerar att apparaten är ansluten till gasförsörjningen på ett bra sätt**

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Användningsland** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Tillåtna gaser** | Butan | | | |
| **Gastryck** | Direkt tryck - butan | | | |
| **Munstycke nummer** | 0.48 | | | |
| **Nominell förbrukning** | 114g/hr | | | |
| **Max. nominell värmeeffekt** | 1.60kW | | | |

| **Landsnamn och Förkortningar** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Förenade arabemiraten | AL = Albanien | AT = Österrike | BE = Belgien | CH = Schweiz |
| CZ = Tjeckien | DE = Tyskland | DK = Danmark | ES = Spanien | FI = Finland |
| FR = Frankrike | GB = Storbritannien | GR = Grekland | HR = Kroatien | IT = Italien |
| JP = Japan | KR = Korea | NL = Nederländerna | NO = Norge | PL = Polen |
| PT = Portugal | RO = Rumänien | RU = Ryssland | RS = Serbien | SI = Slovenien |
| SK = Slovakien | SE = Sverige | TR = Kalkon | ZA = Sydafrika | |

## 2. Montering och Byte av Gasbehållare

<u>Anslutning av patronen</u>

- Öppna kassettluckan (se avsnitt 4 för lista över komponenter).
- Kontrollera att manöverratten är i avstängt läge och att spaken är inställd på ”upplåsning” (se fig 2).
- Notera! Patronen kan bara låsas om manöverratten är i avstängt läge.
- Kontrollera att tätningen (fig. 3c) sitter på plats och är i gott skick innan du ansluter patronen.
- Använd inte apparaten om den har en skadad eller sliten tätning.
- Använd inte en apparat som läcker, är skadad eller som inte fungerar korrekt.
- Anslut patronen i horisontellt läge och se till att skåran är i linje med säkerhetsguiden (som visas i fig. 3d).
- FÖRSIKTIGHET: Se till att skåran är vänd uppåt och att säkerhetsguiden är införd i skåran.
- Lås patronen på plats genom att flytta spaken till läget ”låsgas” (se fig. 2).
- FÖRSIKTIGHET: Om du luktar gas, se avsnitt 1 om hur du kontrollerar gasläckage.

Fig. 2

<u>Koppla bort och byta patron</u>

- Innan du kopplar ur patronen, kontrollera att brännaren är släckt och att manöverratten är i ”av -läge”.
- Lås upp patronen genom att flytta spaken till ”upplåsning” -läget (se fig 2).
- Öppna kassettluckan och ta bort patronen i horisontellt läge (som visas i fig. 3b).
- Notera! Patronen kan tas ut även om den inte är tom och kan lagras för att användas en annan gång.
- Byt gaspatron utomhus och på avstånd från andra människor.
- För att sätta tillbaka en tidigare använd gaspatron, se instruktionerna ovan om hur du ansluter patronen. Använd samma försiktighets- och kontrollprocedurer som om du monterar en ny gaspatron.
- Byt gaspatronen i ett väl ventilerat utrymme, helst utomhus och borta från alla antändningskällor sug som öppen låga, piloter, elektriska eldar och borta från andra människor.
- Var försiktig, gaspatronen kan vara varm, låt patronen svalna innan den tas bort. Kontrollera tätningen innan du ansluter en ny gaspatron.

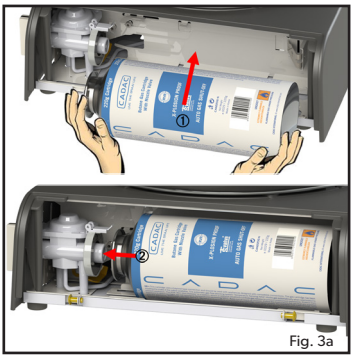


Fig. 3a

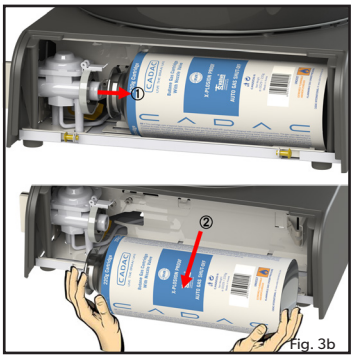


Fig. 3b

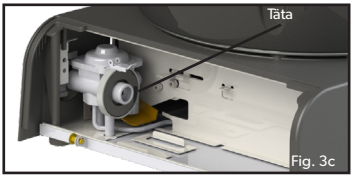


Fig. 3c

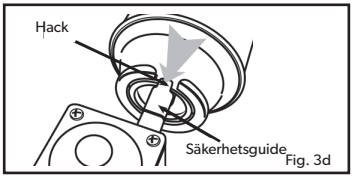


Fig. 3d

## 3. Användning av apparaten

- När du använder denna apparat, se till att alla delar är i gott skick och att du har kontrollerat för eventuella gasläckor före varje användning och tändning.
- Tillagningsytorna kan enkelt placeras och är redo att användas. Ingen montering krävs.
- **MÄRK VÄL:** Var god se till att allt skyddande förpackningsmaterial och all plast blir borttaget från apparaten innan den används.
- Apparaten är utformad för användning med kokkärl som är minst 150mm och högst 300mm i diameter.

**Försiktighetsåtgärder som ska iakttas före tändning.**

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

**Tänd apparaten med piezo**

- Det är tillrådligt att ta bort eventuella tillagningsytor när du försöker tända apparaten för att bättre se när brännaren är på.
- För att tända apparaten med piezotändaren, tryck och vrid kontrollvredet moturs tills du hör ett klick. Om gasen inte antänds vid den första gnistan, vrid tillbaka kontrollvredet till dess "OFF"-läge. Försök igen genom att trycka och vrida på kontrollratten moturs tills du hör ett klick. Om gasen inte har antänts under de första två till tre sekunderna bör du stänga kontrollventilen genom att vrida tillbaka kontrollvredet till dess "OFF"-läge.
- Vänta cirka trettio sekunder för att låta all gas som samlats in i brännaren komma ut. Upprepa ovanstående process om nödvändigt tills lågan tänds. Lågan ska normalt tändas inom de första en till två sekunderna.

**Tändning med en BBQ-tändare**

- Vid kallstart kan apparaten tändas uppifrån innan önskad tillagningsyta monteras. När du tänder en varm apparat, rekommenderas att detta görs genom att sticka en BBQ-tändare genom ett av ventilationshålen under brännaren, tills den är i linje med brännaren (Placera INTE BBQ-tändaren genom det stora hålet direkt under brännaren). Tänd BBQ-tändaren. Medan BBQ-tändaren är tänd, tryck och vrid kontrollvredet moturs för att tända brännaren.

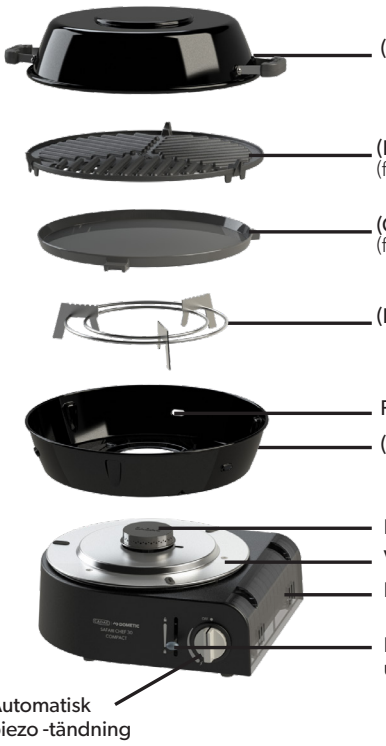
**Allmän**

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

SE

## 4. Komponentlista

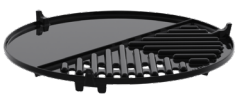
| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |



(F) Bekväm bärväska
(ingår)

Följande artiklar säljs separat som tillbehör och kanske inte är tillgängliga i alla regioner. För tillgänglighet, kontakta din lokala leverantör (se baksidan för kontaktinformation).

Paella Pan 30
(för Paella/stekning)

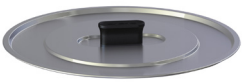


BBQ 2 Plancha 30
(för stekning/grillning)

Pizza Stone Pro 30
(för pizzabakning)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(för enklare rengöring)



Lock

Kaffekannaställ

# 5. GreenGrill Matlagningsalternativ

## GreenGrill Matlagning

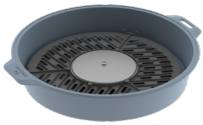
De flesta matlagningsytor har vår GreenGrill-beläggning. Denna keramiska beläggning är helt PFOA-fri; den innehåller inga giftiga ämnen och garanterar hälsosammare matlagning!

**FÖRBEREDELSE OCH ANVÄNDNING**

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

**RENGÖRING**

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



Soft Soak Brush

**UNDERHÅLL**

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

## Matlagningsalternativ

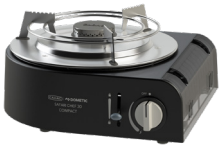
- Det här är de tillgängliga tillagningsalternativen. (Använd vindrutor vid blåsiga förhållanden)

**Grillning:** Detta tillagningsalternativ är idealiskt för fettfri grillning av kyckling, korv, kotletter, kebab, fisk eller grönsaker. För denna typ av matlagning, använd grillplattan
**Varning**: Observera att när du lagar fett kött kommer det att stänka lite fett på enheten, vilket kan orsaka uppblossningar. Var försiktig när du hanterar sådant kött. Tillagningstemperaturerna justeras enkelt för att passa dina egna behov genom att vrida på kontrollratten för att reglera värmegraden.
**Fritering**: Det här alternativet är idealiskt för röror, fisk, frukost, pannkakor, räkor, paella och grönsaker. För denna typ av matlagning, använd den platta grillen. Observera att eftersom det är en grund panna så lämpar den sig endast för ytlig pannfritering. Den lättstädade ytan uppmuntrar minimal användning av fett för hälsosam matlagning.
**Kokning**: För denna typ av matlagning, placera grytstället i sina spår och
se till att det sitter ordentligt. Placera en lämplig kruka (inte mindre
än 150 mm i diameter och inte mer än 300 mm i diameter). En liter vatten kommer att koka på cirka 6 minuter beroende på förhållandena, storleken på kastrullen som används etc.
**Obs**: När du använder små krukor, försök inte använda krukor med plasthandtag eftersom dessa kan bli extremt varma.
**Paella:** Detta tillagningsalternativ är idealiskt för att tillaga paella, risotto, pastarätter, traditionell frukost etc. Paella Pan är gjord av högkvalitativt pressat aluminium som möjliggör utmärkt värmefördelning och kvarhållning.
**Pizzabakning**: Detta tillagningsalternativ är idealiskt för att tillaga pizzor, platta bröd etc. Pizzastenen är 12 mm tjock och tål temperaturer på upp till 300°C och inkluderar en panna. Kupolen måste användas för att skapa bakeffekten.
**Kaffe**: Det perfekta alternativet för bryggning av en kopp kaffe. När som helst och var som helst! Använd kaffekannasstativet för detta alternativ.

Grillning

Stekning

Kokning



Pizza do pieczenia

Ugnshuv/Wok

## 6. Rengöring

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

## 7. Lagring

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

# 8. Underhåll & felsökning

**Underhåll**

- Om du rengör och underhåller din apparat regelbundet förlängs apparatens livslängd och risken för problem minskar.
- Denna apparat kräver inget planerat underhåll.
- Denna apparat får endast servas av en auktoriserad person.
- Kontrollera din gasslang och anslutningar regelbundet för tecken på läckage och varje gång gasflaskan fylls på eller monteras på apparaten vid varje användning.

**Felsökning**

Vid stänkande låga eller jetblockering:

- Rengör dina brännarportar vid spill.
- Om apparaten skulle fungera onormalt efter förvaring och alla kontroller inte har löst problemet, kan munstycket vara blockerat. Ett blockerat munstycke indikeras av en svagare gulaktig låga eller ingen låga alls i extrema fall. Under dessa omständigheter är det nödvändigt att ta bort och inspektera och noggrant rengöra alla främmande föremål som kan ha samlats i apparaten.
- Om ett problem kvarstår rekommenderar vi att du kontaktar din lokala auktoriserade servicerepresentant.

SE

# 9. Reservdelar och tillbehör

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

## Reservdelar

| Item | Reservdelar No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Reservdelar No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Tillbehör

| Item | Reservdelar No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garanti

CADAC Europe BV utfärdar härmed en garanti till den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av denna CADAC Europe BV-gasapparat, att den ska vara fri från fel i material och tillverkning enligt följande, räknat från inköpsdatum:

| | |
|---|---|
| Ventiler: | 2 år |
| Plastdelar: | Ingen garanti |
| Pressgjutning | 1 år |
| Emaljerade delar: | 2 år |
| Brännare: | 1 år |

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

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

Denna begränsade garanti är begränsad till reparation eller utbyte av delar som visar sig defekta vid normal användning och service, och som vid undersökning kan visas vara defekta till CADAC Europe BVs belåtenhet. Kontakta först kundservice-representanten i ditt område, med hjälp av kontaktinformationen i din handledning, innan du returnerar några delar. Om CADAC Europe BV bekräftar defekten och godkänner klagomålet, åtar sig CADAC Europe BV att byta ut byta ut sådana delar gratis. CADAC Europe BV kommer att skicka delarna till köparen inräknat frakt eller porto.

Denna begränsade garanti täcker inga fel eller funktionssvårigheter uppkomna genom olyckshändelse, missbruk, felaktigt bruk, ändringar, användning till något apparaten inte är avsedd för, vandalism, felaktig installation eller bristande underhåll eller service, eller underlåtande att utföra normalt rutinunderhåll. Denna begränsning innefattar, men är ej begränsad till, skada förorsakad av insekter i brännarrören, såsom förklaras i denna handledning.
Försämring eller skada orsakad av omilt väder, som hagel, orkan, jordskalv eller virvelstormar, liksom missfärgning orsakad av att ytor utsatts för kemikalier, vare sig direkt eller i atmosfären, täcks ej av denna Begränsade Garanti.

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

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

CADAC Europe BV ger ingen fullmakt till någon person eller firma att för dess räkning ta på sig något ansvar eller någon skyldighet i samband med försäljning, installation, bruk, borttagande, återsändande eller utbyte av dess apparatur, varför inga påståenden av denna art är bindande för CADAC Europe BV.

Denna Garanti gäller endast produkter sålda i detaljhandeln.

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

# Razlaga simbolov

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

POZOR

Poskrbite za zadostno prezračevanje. Ta plinska naprava uporablja zrak (kisik). Aparata ne uporabljajte v neprezračenem prostoru. Če še vedno več plinske naprave in / ali potniki, ki uporabljajo plin dodan prostor, je treba zagotoviti dodatno prezračevanje. Če so prostoru dodane kakršne koli naprave, ki uporabljajo plin, je treba zagotoviti dodatno prezračevanje.

POMEMBNO

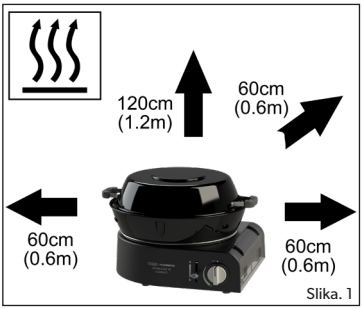
Pozorno preberite navodila, da se seznanite z napravo pred priključitvijo aparata z jeklenko.

Navodila shranite za poznejšo uporabo.

# 1. Varnostne informacije

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

- Ta naprava je v skladu z BS EN17476:2021.
- Plinske naprave potrebujejo prezračevanje za učinkovito delovanje in zagotavljanje varnosti uporabnikov in drugih v neposredni bližini. Aparata ne uporabljajte v neprezračevanem prostoru. Namenjeno je samo zunanji uporabi.
- Poskrbite, da je naprava uporabljena v prostoru z dobrim prezračevanjem.
- **OPOZORILO:** DOSTOPNI DELI SO LAHKO ZELO VROČI. DRŽITE MLAJE OTROKE PROČ.
- Cilinder plina se uporablja le v pokončnem položaju.
- Pred uporabo aparata preberite navodila.



Slika. 1

**Montaža in uporaba**

- Naprave ne uporabljajte, če ima poškodovana ali obrabljena tesnila.
- Ne uporabljajte aparata, ki pušča, je poškodovan ali ne deluje pravilno.
- Z napravo ravnajte previdno. Ne pustite, da pade.
- Napravo vedno uporabljajte na stabilni ravni površini
- Poskrbite, da je sestavljen proizvod stabilen in se ne maje.
- Ta naprava ni primerna za namestitev ali priključitev na mrežasto oskrbo s plinom
- Ta naprava ne sme biti v bližini vnetljivih materialov med uporabo. Minimalne varne razdalje so: Nad napravo 1,2 m. Na zadnji strani in ob straneh 0.6m. (Silka 1)
- Pri uporabljate lonca je minimalna priporočena velikost 150 mm in največja priporočena velikost 300mm.
- Ne uporabljajte kuhalne površine ali lonca, ki je večji od priporočene velikosti. Naše kuhalne površine so bile posebej zasnovane tako, da omogočajo izgorevanje plina in zaprtje tega prostora lahko vpliva na delovanje te naprave.
- Te naprave ne spreminjajte, vsaka sprememba je lahko nevarna. Ne uporabljajte ga za ničesar, za kar ni bil zasnovan.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- Prižganega aparata nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo se deli aparata segrejejo (predvsem gorilnik), zato se ne dotikajte vročih delov z golimi rokami. Priporočljiva je uporaba rokavic.
- Prepričajte se, da so vse kuhalne površine/stojala za lonce med uporabo naprave pravilno nameščeni.

**Posoda za plin**

- Ta naprava uporablja CADAC 220/227g butanski vložek z ventilom za šobo ali katero koli drugo lokalno odobreno kartušo 220/227g butana z ventilom za šobo in je v skladu z EN417.
- LAHKO BI BILO NEVARNO POSKUSI NAMESTITI DRUGE VRSTE PLINSKIH VLOČKOV.
- Prepričajte se, da je posoda za plin nameščena ali zamenjana na dobro prezračevanem mestu, po možnosti na prostem, stran od kakršnih koli virov vžiga, kot so odprti ogenj, piloti, električni požari in stran od drugih ljudi.
- Posode za plin hranite stran od vročine in ognja. Ne postavljajte na štedilnik ali katero koli drugo vročo površino.
- Posode, ki jih je mogoče ponovno napolniti, je treba uporabljati samo v pokončnem položaju, da zagotovite pravilen odvzem goriva. Neupoštevanje tega lahko povzroči izpust tekočine iz posode za plin, kar povzroči nevarne pogoje delovanja.
- Ne poskušajte odstraniti plinske posode, medtem ko naprava deluje.
- Posodo za plin je treba po uporabi ali med skladiščenjem odklopiti od naprave

**Lahek hrbet**

- V primeru izbruha ognja nazaj ( kjer plamen gori v nasprotno smer in se vname pri Jet), nemudoma izklopite dovod plina. To storite z zapiranjem krmilnega ventila na plinski jeklenki in nato ventil na aparatu. Ko se plamen ugasne odstranite regulator in preverite stanje svojega kuhalnika. Če ste v dvomih zamenjajte tesnilo ali pa izdelek vrnite pooblaščeni prodajalni za nadaljna navodila.

**Puščanja**

- Če pride do puščanja plina v vaši napravi (smrad po plinu), takoj izklopite dovod plina tako, da obrnete gumb za upravljanje v smeri urinega kazalca na "OFF"postavite na mesto brez plamena, kjer je mogoče zaznati in ustaviti puščanje plina. Če želite preveriti puščanje plina na vašem napravo, naredite zunaj. Ne poskušajte odkriti puščanja plina s plamenom; uporabite milnico.
- Če ne morete odpraviti puščanja plina, aparata ne uporabljajte. Za pomoč se obrnite na lokalnega dobavitelja.

**Kako preveriti, ali je naprava pravilno priključena na dovod plina**

- Pomembno je, da so vse plinske povezave pravilno priključen saj s tem preprečite uhajanje plina.
- Pravilen način je, da spoj, tj. mesto, kjer se posoda za plin poveže z aparatom, namažete z milnico. Gumb za upravljanje aparata rahlo obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da vklopite plin. Če nastanejo mehurčki, pride do puščanja plina. Takoj izklopite plin in izključite dovod plina iz naprave. Preverite, ali so vsi priključki pravilno nameščeni. Preverite, ali je tesnilo na mestu in v dobrem stanju, preden priključite dovod plina. Po ponovni namestitvi dovoda plina ponovno preverite z milnico.
- Če puščanje plina ne preneha, izdelek vrnite lokalnemu prodajalcu v pregled/popravilo.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Uporabno v državi | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| Dovoljeni plini | butan | | | |
| Tlak plina | Neposreden pritisk - butan | | | |
| Jet številka | 0.48 | | | |
| Nominalna uporaba | 114g/hr | | | |
| Nominalna bruto moč | 1.60kW | | | |

| Ime kartice države | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Združeni Arabski Emirati | AL = Albanija | AT = Avstrija | BE = Belgija | CH = Švica |
| CZ = Češka | DE = Nemčija | DK = Danska | ES = Španija | FI = Finska |
| FR = Francija | GB = Združeno kraljestvo | GR = Grčija | HR = Hrvaška | IT = Italija |
| JP = Japonska | KR = Koreja | NL = Nizozemska | NO = Norveška | PL = Poljska |
| PT = Portugalska | RO = Romunija | RU = Rusija | RS = Srbija | SI = Slovenija |
| SK = Slovaška | SE = Švedska | TR = Puran | ZA = Južna Afrika | |

## 2. Spreminjanje , montaža cevi in plinske jeklenke

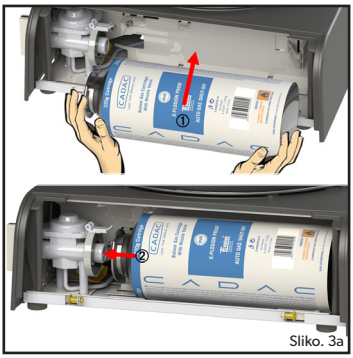
Sli. 2

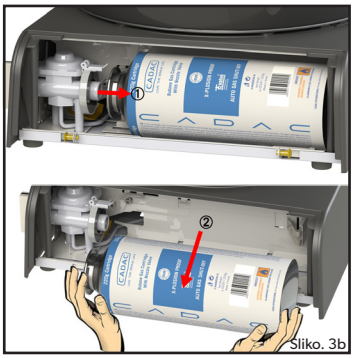
Priključitev kartuše

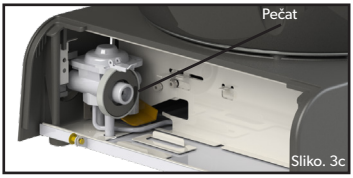
- Odprite pokrov kartuše (glejte poglavje 4 za seznam komponent).
- Preverite, ali je upravljalni gumb v položaju "izklop" in ali je ročica nastavljena na "odklepanje" (glej sliko 2).
- Opomba! Kartušo lahko zaklenete le, če je upravljalni gumb v položaju "izklopljeno".
- Pred priključitvijo kartuše preverite, ali je tesnilo (slika 3c) na mestu in v dobrem stanju.
- Ne uporabljajte aparata, če ima poškodovano ali obrabljeno tesnilo.
- Ne uporabljajte aparata, ki pušča, poškodovan ali ne deluje pravilno.
- Kartušo priključite v vodoravnem položaju in se prepričajte, da je zareza v skladu z varnostnim vodnikom (kot je prikazano na sliki 3d).
- POZOR: Prepričajte se, da je zareza obrnjena navzgor in da je varnostni vodnik vstavljen v zarezo.
- Kartušo zaklenite tako, da ročico premaknete v položaj za zaklepanje plina (glejte sliko 2).
- POZOR: Če vonjate plin, glejte poglavje 1 o tem, kako preveriti puščanje plina.

Odklop in menjava kartuše

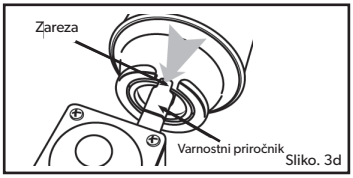
- Preden odklopite kartušo, preverite, ali je gorilnik ugasnil in ali je gumb za upravljanje v položaju "izklop".
- Odklenite kartušo s premikanjem ročice v položaj za odklepanje (glejte sliko 2).
- Odprite pokrov kartuše in jo odstranite v vodoravnem položaju (kot je prikazano na sliki 3b).
- Opomba! Kartušo lahko odstranite, tudi če ni prazna, in jo lahko shranite za uporabo še kdaj.
- Zamenjajte plinsko kartušo na prostem in stran od drugih ljudi.
- Za ponovno namestitev prej uporabljene plinske kartuše glejte zgornja navodila za priključitev kartuše. Uporabite enake postopke nege in preverjanja, kot če nameščate novo plinsko kartušo.
- Plinsko kartušo menjajte v dobro prezračevanem prostoru, po možnosti na prostem in stran od kakršnih koli virov vžiga, sesajte kot odprti ogenj, piloti, električni požari in stran od drugih ljudi.
- Bodite previdni, plinska kartuša je lahko vroča, pustite, da se ohladi, preden jo odstranite. Pred priključitvijo nove plinske kartuše preverite tesnilo.


Sliko. 3a


Sliko. 3b



Sliko. 3c



Sliko. 3d

## 3. Upravljanje naprave

- Ko uporabljate to napravo, se prepričajte, da so vsi deli v dobrem stanju in da ste pred vsako uporabo in vžigom preverili morebitno puščanje plina.
- Kuhalne površine je mogoče enostavno namestiti in so pripravljene za uporabo. Sestavljanje ni potrebno.
- **OPOZORILO:** Poskrbite, da se vsa zaščitna embalaža in plastiko odstrani iz naprave pred uporabo.
- parat je namenjen za uporabo s kuhinjsko posodo z najmanj 150 mm v premeru in največ do 300mm v premeru.

**Previdnostni ukrepi, ki jih je treba sprejeti pred razsvetljavo.**

- Napravo uporabljajte samo na stabilni ravni površini.
- Po dolgotrajnem skladiščenju preverite, ali v napravi ni žuželk in pajčevine, ki bi lahko vplivale na pretok plina.

**Vžig aparata s Piezo**

- Priporočljivo je, da odstranite vse kuhalne površine, ko poskušate prižgati aparat. Tako boste zlahka videli prižgan gorilnik.
- Za osvetlitev naprave s piezo vžigalnikom pritisnite in obračajte kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če se plin ne vžge ob prvi iskri, obrnite kontrolni gumb nazaj v položaj "OFF". Poskusite znova, tako da pritisnete in zavrtite kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če se plin ne vžge v prvih dveh do treh sekundah, morate zapreti kontrolni ventil tako, da obrnete kontrolni gumb nazaj v položaj "OFF".
- Počakajte približno trideset sekund, da morebitni plin, nakopičen v gorilniku, uide. Po potrebi ponovite zgornji postopek, dokler se plamen ne vname. Plamen bi moral običajno zasvetiti v prvi eni do dveh sekundah.

**Prižiganje z vžigalnikom za žar**

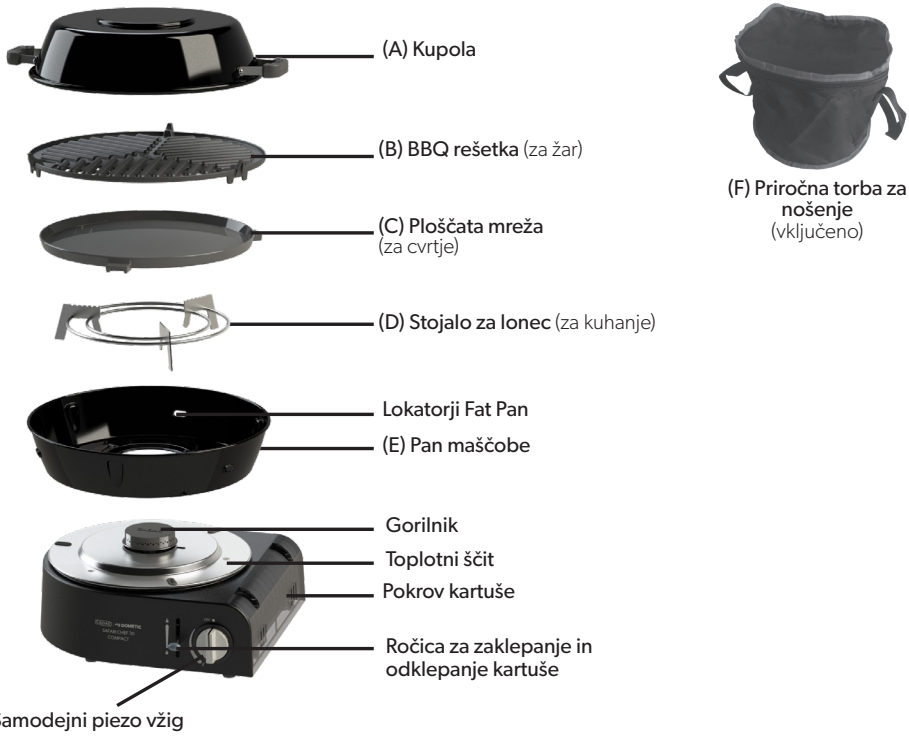
- Ob hladnem zagonu se lahko aparat vžge od zgoraj, preden namestite želeno kuhalno površino. Ko prižgete vročo napravo, je priporočljivo, da to storite tako, da vžigalnik za žar vstavite skozi eno od odprtin za odzračevanje pod gorilnikom, dokler ni v isti ravnini z gorilnikom (NE postavljajte vžigalnika za žar skozi veliko luknjo neposredno pod gorilnik). Prižgite vžigalnik za žar. Medtem ko je vžigalnik za žar prižgan, pritisnite in obrnite gumb za upravljanje v nasprotni smeri urnega kazalca, da prižgete gorilnik.

**General**

- Ko je aparat prižgan, lahko intenzivnost plamena nastavite z obračanjem gumba za upravljanje v nasprotni smeri urinega kazalca, da zmanjšate plamen, ali v smeri urinega kazalca, da povečate plamen.
- Pri kuhanju hrane z visoko vsebnostjo maščob lahko pride do sežganja, če je izbrana nastavitev toplote previsoka. Če se to zgodi, zmanjšajte toploto, dokler se gorenje ne ustavi.
- Ne premikajte aparata, medtem ko je v uporabi. Premikanje aparata, ko je vklopljeno, ni varno in lahko povzroči opekline.
- Po uporabi najprej zaprite regulacijski ventil na plinski jeklenki (kjer je primerno). Ko plamen ugasne, zaprite regulacijski ventil na napravi

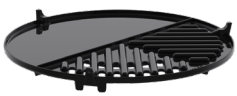
## 4. Seznam komponent

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |




Naslednji elementi se prodajajo ločeno kot dodatna oprema in morda niso na voljo v vseh regijah. Za razpoložljivost se obrnite na lokalnega dobavitelja (za kontaktne podatke glejte zadnjo stran).

Paella Pan 30
(za paello/cvrtje)



BBQ 2 Plancha 30
(za cvrtje/žar)

Pizza Stone Pro 30
(za peko pice)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(za lažje čiščenje)

pokrov

Stojalo za lonček za kavo

# 5. Možnosti kuhanja GreenGrill

## GreenGrill kuhanje

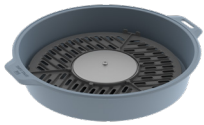
Večina kuhalnih površin ima naš premaz GreenGrill. Ta keramični premaz je popolnoma brez PFOA; ne vsebuje strupenih snovi in zagotavlja bolj zdravo kuhanje!

**PRIPRAVA IN UPORABA**

- Za pripravo žara: pred prvo uporabo kuhalne površine jo lahko začinite, da kuhalni površini nanesete tanko zaščitno plast, ki preprečuje sprijemanje hrane. Ni obvezen, vendar ga priporočamo. Zelo enostavno je: po površini rahlo vtrite jedilno olje in nato za 2-3 minute postavite na zmeren ogenj. Ko se ohladi, kuhalno površino pred uporabo sperite z milnico in jo rahlo namažite z oljem (jedilno olje po vaši izbiri, npr. sončnično olje). Pripravljeno je!
- Opomba: prevleka GreenGrill bolje prevaja toploto kot izdelki z običajnim (PTFE) neoprijemljivim premazom. Zato priporočamo uporabo le 75 % moči tistega, na kar ste vajeni.
- Kuhalne površine na viru toplote nikoli ne puščajte brez olja. Preden kuhalno površino postavite na vir toplote, s kuhinjsko papirnato brisačo ali čopičem nanesite tanko plast olja. Prepričajte se, da ste vse dele naoljili, zato z npr. rešetka za žar vključuje tudi dvignjene robove.
- Priporočamo cvrtje v sončničnem olju ali repičnem olju zaradi visoka temperatura gorenja. Oljčno olje ima lahko relativno nizko točko gorenja, kar lahko povzroči, da se sestavine primejo na ponev ali zažgejo. Zato ne priporočamo uporabe olivnega olja. Nasvet: meso ali ribe pred cvrtjem segrejte na sobno temperaturo. To bo preprečilo lepljenje kuhalne površine.
- Vedno uporabljajte silikonske in/ali lesene pripomočke, da se prevleka GreenGrill ne poškoduje. Nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, saj lahko poškodujete premaz.

**ČIŠČENJE**

- Pustite, da se kuhalna površina ohladi pred čiščenjem. Ekstremne temperaturne spremembe lahko povzročijo deformacijo kuhalne površine.
- Prevleka GreenGrill je „Easy Clean". Za čiščenje kuhalnih površin s premazom GreenGrill zadostuje topla milna voda z mehko gobico. Izogibajte se čistilnim blazinicam ali jekleni volni.
- Če na kuhalni površini ostanejo delci hrane iz prejšnje uporabe, se lahko prilepijo na premaz, kar lahko povzroči rjave lise. Na teh mestih se lahko sestavine prilepijo na kuhalno površino, ker premaz ni več dosegljiv. Pred uporabo se prepričajte, da so te madeže pravilno odstranjene.
- Za trdovratne madeže ali ostanke na ponvi za paello ali kuharsko posodo jih lahko poskusite čez noč namočiti v vročo milnico ali uporabite »metodo kisa«: v ponev nalijte plast kisa in ponev rahlo segrejte. Kisuni treba zavreti in zagotovo ne sme popolnoma izhlapeti. Iz ponve vlijemo kis, ponev očistimo z milnico in ponev je kot nova. Opomba: segrevanje kisa lahko odda neprijeten vonj.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (na prodaj posebej) je idealen spremljevalni izdelek za lažje namakanje čez noč. Ko uporabljate Soft Soak, priporočamo, da kuhalno površino postavite s sprednjo stranjo navzdol, kar omogoča maksimalno namakanje in porabi manj vode.
- Morebitne trdovratne madeže, ki ostanejo po namakanju, lahko zrahljate in odstranite s krtačo CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (na prodaj posebej)
- Posušite z mehko krpo in končali ste!



Soft Soak Brush

**VZDRŽEVANJE**

- Priporočamo, da kuhalno površino po čiščenju dodamo malo olja in jo namažemo s kuhinjskim papirjem. Olje ščiti površino pred zunanjim zrakom in vlago. Prav tako zagotavlja, da hrana ne zagori na površino.
- Kuhalno površino položite v plastično vrečko, preden jo položite v vrečko za shranjevanje, da boste zagotovili, da bo vrečka za shranjevanje ostala čista in brez olja.
- Vrečka za shranjevanje preprečuje poškodbe prevleke GreenGrill in vašega izdelka.

## Možnosti kuhanja

- To so razpoložljive možnosti kuhanja. (V primeru vetrovnih razmer uporabite vetrobranska stekla)

**Pečenje na žaru:** Ta možnost je idealna za pečenje piščanca, klobas, kotletov, kebabov, rib ali zelenjave na žaru brez olja. Za to vrsto kuhanja uporabite grill ploščo.
**Opozorilo**: Upoštevajte, da se pri kuhanju mastnega mesa lahko na aparat razprši nekaj maščobe, kar lahko povzroči plamen. Bodite previdni pri ravnanju s takšnim mesom. Z obračanjem gumba za nadzor toplote lahko enostavno prilagodite temperaturo kuhanja, da ustreza vašim zahtevam.
**Cvrtje:** ta možnost je idealna za pomfrit, ribe, zajtrk, palačinke, kozice, paello in zelenjavo. Za to vrsto kuhanja uporabite ploščat žar. Upoštevajte, da je ponev plitva in je primerna samo za plitvo cvrtje. Enostavno čiščenje površine spodbuja minimalno uporabo maščobe za zdravo kuhanje.
**Vrenje:** Za to vrsto kuhanja postavite stojalo za lonec v njegove reže in se prepričajte, da je pravilno nameščeno. Postavite primeren lonec (premer najmanj 150 mm in ne več kot 300 mm). En liter vode bo zavrel v približno 6 minutah, odvisno od pogojev, velikosti uporabljene posode itd.
**Opomba**: Za majhne lonce ne poskušajte uporabljati loncev s plastičnimi ročaji, saj se lahko zelo segrejejo.
**Paella:** Ta možnost kuhanja je idealna za kuhanje paelle, rižote, testenin, tradicionalnih zajtrkov itd. Paella Pan je izdelana iz visokokakovostnega stisnjenega aluminija, ki omogoča odlično porazdelitev in zadrževanje toplote.
**Peka pice**: Ta možnost kuhanja je idealna za pripravo pic, kruhov itd. Kamen za pico je debel 12 mm in lahko prenese temperature do 300°C in vključuje ponev. Za ustvarjanje učinka pečenja je treba uporabiti kupolo
**Kava:** ta možnost je idealna za pripravo vroče skodelice kave. Popoln za kadarkoli in kjerkoli.

**Pečenje na žaru**

**Cvrtje**

**Kuhanje**

**Peka pice**

**Wok**

## 6. Čiščenje

- Priporočljivo je, da se aparat čist po vsaki uporabi. To bo podaljšalo življenjsko dobo aparata.
- Pustite, da se naprava ohladi, preden jo očistite.
- Za čiščenje zunanjih površin uporabite vlažno krpo, ožeto v raztopini milnice.
- Za čiščenje peči,le to preprosto obrišite z vlažno krpo. Po potrebi lahko uporabite malo detrgenta.
- Aparata NE potopiti v vodo, saj bo to povzročilo okvaro gorilnika.
- Plošča za žar je prevlečena s trpežnim, trpežnim keramičnim premazom proti sprijemanju, ki je bil z velikim uspehom uporabljen v nekaterih najboljših posodah na svetu. Kljub temu vam lahko skrb zanj pomaga, da uživate v dodatnih letih zdravega in enostavnega kuhanja.
- Keramična prevleka proti sprijemanju je zelo trpežna, vendar se lahko zlahka poškoduje z uporabo kovinskih pripomočkov. Zato je priporočljivo, da pri kuhanju uporabljate samo plastično ali leseno posodo.
- Vedno pustite, da se žar/plošča ohladi, preden gapotopite v vodo.
- Prepričajte se, da voda ne pride na gorilnike ali pilotsko/svetilno območje. Pred uporabo aparat popolnoma obrišite do suhega.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo površine.
- Aparat očistite po vsaki uporabi. Po čiščenju ponovno obdelajte kuhalno površino z rahlim obrišite oljem.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte visokotlačne parne opreme ali vodnega curka.
- Opomba: Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečice CADAC

## 7. Skladiščenje

- Vedno pustite, da se enota ohladi in jo očistite, preden jo shranite.
- Izklopite dovod plina v napravo, odklopite in odstranite dovod plina iz aparata.
- Naprave nikoli ne shranjujte s priključenim dovodom plina, to ni varna praksa.
- Napravo in dovod plina hranite v dobro prezračevanem prostoru, stran od vnetljivih materialov. Skladiščenje plinskih jeklenk naj bo po možnosti na prostem in NE v kleti.

# 8. Vzdrževanje in odpravljanje težav

**Vzdrževanje**

- Če aparat redno čistite in vzdržujete, se bo življenjska doba aparata podaljšala in možnost težav se bo zmanjšala.
- Ta naprava ne potrebuje načrtovanega vzdrževanja.
- To napravo sme servisirati samo pooblaščena oseba.
- Redno preverjajte vašo plinsko cev in priključke, ali so znaki puščanja in vsakič, ko se plinska jeklenka pri vsaki uporabi ponovno napolni ali namesti na aparat.

**Odpravljanje težav**

V primeru brizganja plamena ali zamašitve šobe:

- Očistite odprtine gorilnika v primeru prevelikega razlitja.
- Če naprava za shranjevanje ne deluje normalno in vsi pregledi niso odpravili težave, je morda blokirana. Za zamašeno šobo bi bil značilen šibkejši rumenkast plamen ali v skrajnih primerih brez plamena. V teh okoliščinah boste morali odstraniti in pregledati ter temeljito očistiti vse tujke, ki so se morda nabrale v napravi.
- Če težave ne odpravite, priporočamo, da se obrnete na lokalnega pooblaščenega serviserja.

# 9. Rezervni deli in dodatki

- Vedno uporabljajte originalne rezervne dele, saj so zasnovani tako, da zagotavljajo optimalno delovanje.

## Rezervni deli

| Item | Rezervni deli No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Item | Rezervni deli No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Dodatki

| Item | Rezervni deli No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garancija

CADAC Europe BV jamči za prvotnega kupca tega plina aparata CADAC Europe BV za 2 leti, da bo brez napak v materialu in izdelavi od dneva nakupa, kot sledi:

| | |
|---|---|
| Ventili: | 2 leti |
| Plastični deli: | brez garancije |
| Tlačno litje | 1 leto |
| Emajlirani deli: | 2 leti |
| Gorilnik: | 1 leto |

Garancija bo veljala samo, če je enota sestavljena in deluje v skladu s tiskanimi navodili.

CADAC Europe BV lahko zahteva primerno dokazilo o datumu nakupa. Zato morate ohraniti svoj račun.

Garancija velja za popravilo ali zamenjavo delov. Pred korščenjem garancije mora CADAC Europe BV predstavnik potrditit okvaro pri normalni uporabi in upoštevanjem navodil.Pred vrnitvijo delov, se obrnite na predstavnika za podpore strankam v vaši regiji. Kontaktne podatke najdete v svojem priročniku ali pa pokličite.

V primeru da CADAC Europe BV potrdi napako in odobri zahtevek, bo CADAC Europe BV zamenjal poškodovane dele brezplačno in jih vrnil kupcu.

Ta omejena garancija ne zajema okvar ali težav poslovanja zaradi nesreče, zlorabe, nepravilne uporabe, vandalizem, nepravilne namestitve, neustreznega vzdrževanja ali neizpolnjevanje normalnega in rednega vzdrževanja, vključno z, vendar ne omejeno na škodo, ki jo povzroča žuželke znotraj cevi gorilnika, kot je določeno v priročniku.
Poslabšanje ali škodo zaradi težkih vremenskih razmer, kot so toča, orkani, potresi in tornadi, razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam bodisi neposredno ali v ozračju, se ne pokriva s to garancijo.

Za ta izdelek velja samo zgoraj opisana garancija. Nekatere regije ne dovoljujejo omejitev, kako dolgo traja vključena garancija.

CADAC Europe BV ni odgovorna za kakršno koli posebno, posredno ali posledično škodo. Nekatere regije ne dovoljujejo izključitve ali omejitve naključne ali posledične škode, vendar pa ta omejitev ali izključitev morda ne velja za vas.

CADAC Europe BV ne dovoljuje nobeni osebi ali podjetju, da prevzame kakršno koli obveznosti ali odgovornosti v zvezi s prodajo, montažo, uporabo, odstranjevanjem, zamenjavo ali zamenjavo njegove opreme.
Ta garancija velja samo za izdelke, ki se prodajajo v maloprodaji.

Če želite uživati in zagotoviti dolgo življenjsko dobo vašega izdelka, si oglejte navodila o čiščenju in vzdrževanju.

# Symbolien selitykset

Pakkausmateriaalit kierrätykseen. Sijoita pakkausmateriaali sopiviin kierrätysastioihin aina kun mahdollista.

**VAROITUS**

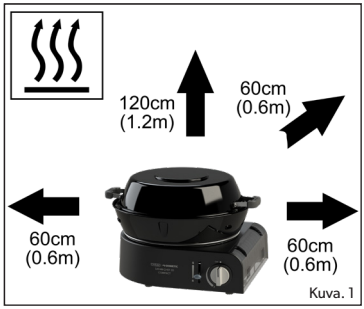
Varmista riittävä ilmanvaihto. Tämä kaasulaite kuluttaa ilmaa (happea). Älä käytä tätä laitetta huonon ilmanvaihdon omaavassa tilassa, jotta et vaarantaisi henkeäsi. Jos tilaan lisätään enemmän kaasua käyttäviä kaasulaitteita ja/tai oleskelijoita, on tilaan järjestettävä lisätuuletus.

**TÄRKEÄÄ**

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, jotta tutustut laitteeseen ennen sen kytkemistä kaasusäiliöön.

Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

# 1. Turvallisuustieto



Kuva. 1

Nämä ohjeet ovat turvallisuutesi vuoksi ja auttavat välttämään loukkaantumis- ja/tai vaurioriskiä. Kaikki takuut raukeavat, jos näitä ohjeita ei noudateta.

- Tämä grilli on standardien BS EN17476:2021 mukainen.
- Kaasulaitteet vaativat ilmanvaihdon toimiakseen tehokkaasti ja varmistaakseen käyttäjien ja muiden sivullisten turvallisuuden. Älä käytä laitetta tuulettamattomassa tilassa. Se on tarkoitettu vain ulkokäyttöön.
- Varmista, että laitetta käytetään hyvin ilmastoidussa tilassa.
- **VAROITUS:** LAITE VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA. PIDÄ ETÄ PIENISTÄ LAPSISTA.
- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
- Vain ulkokäyttöön!

**Kokoaminen ja käyttö**

- Älä käytä laitetta, jos sen tiivisteet ovat vaurioituneet tai kuluneet.
- Älä käytä laitetta, joka vuotaa, vaurioitunut tai joka ei toimi kunnolla
- Käsittele laitetta varovasti, älä tiputa sitä.
- Käytä laitetta aina vakaalla, tasaisella alustalla
- Varmista, että koottu tuote on vakaa eikä keinu.
- Tämä laite ei sovellu asennettavaksi tai liitettäväksi verkkomaiseen kaasunsyöttöön
- TVarmista, että laitetta käytetään etäällä syttyvistä materiaaleista. Pienimmät turvaetäisyydet ovat: Laitteen yläpuolella 1,2m. Takana ja sivuilla 0.6m (Kuva 1).
- Käytettäessä kattilaa pienin suositeltu halkaisija on 150 mm ja suurin 300mm.
- Älä käytä keittotasoa tai kattilaa, joka on suositeltua kokoa suurempi. Keittopinnamme on suunniteltu erityisesti mahdollistamaan kaasun palaminen, ja tämän tilan sulkeminen voi vaikuttaa tämän laitteen toimintaan
- Älä muuta tätä laitetta, sillä kaikki muutokset voivat olla vaarallisia. Älä käytä sitä mihinkään, mihin sitä ei ole suunniteltu.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen palaessa.
- Käytön aikana laitteen osat kuumenevat (erityisesti poltin). Vältä koskettamasta kuumia osia paljain käsin. Käsineiden käyttö on suositeltavaa.
- Varmista, että kaikki keittopinnat/kattilatelineet on asetettu oikein, kun käytät laitetta.

**Kaasusäiliö**

- Tämä laite käyttää CADAC 220g/227g butaanipatruunaa, jossa on suutinventtiili, tai mitä tahansa muuta paikallisesti hyväksyttyä 220/227g butaanipatruunaa, jossa on suutinventtiili ja joka on EN417:n mukainen.
- VOI OLLA VAARALLISTA YRITTÄMINEN MUUN TYYPPIIDEN KAASUPATRUUNOJEN ASENTAMINEN.
- Varmista, että kaasusäiliö asennetaan tai vaihdetaan hyvin ilmastoituun paikkaan, mieluiten ulkona, etäällä kaikista sytytyslähteistä, kuten avotulesta, lentäjästä, sähköpaloista ja kaukana muista ihmisistä.
- Pidä kaasusäiliöt poissa lämmöstä ja liekeistä. Älä aseta liesille tai muulle kuumalle pinnalle.
- Uudelleen täytettäviä säiliöitä saa käyttää vain pystyasennossa, jotta polttoaineen poisto voidaan varmistaa asianmukaisesti. Jos tätä ohjetta ei noudateta, kaasusäiliöstä voi vuotaa nestettä, mikä voi johtaa vaarallisiin käyttöolosuhteisiin.
- Älä yritä poistaa kaasusäiliötä laitteen ollessa käynnissä.
- Kaasusäiliö on irrotettava laitteesta käytön jälkeen tai varastoinnin aikana.

**Kevyt selkä**

- Jos liekki palaa takaisin ja syttyy polttimen tai venturikotelon sisällä, katkaise kaasun syöttö välittömästi sulkemalla laitteen venttiili. Kun liekki on sammunut, irrota säiliö ja tarkista tiivisteen kunto; vaihda tiiviste, jos olet epävarma. Sytytä laite uudelleen.
- Jos liekki syttyy jatkuvasti takaisin, palauta tuote valtuutetulle korjaamolle.

**Vuotoja**

- Jos laitteessasi on kaasuvuoto (kaasun haju), katkaise välittömästi kaasun syöttö kääntämällä säädintä myötäpäivään "OFF"-asentoon ja vie se liekkittömään paikkaan, jossa kaasuvuoto voidaan havaita ja pysähtyi. Jos haluat tarkistaa, onko laitteessasi kaasuvuotoja, tee se ulkona. Älä yritä havaita kaasuvuotoja liekillä; käytä saippuavettä.
- Jos et pysty korjaamaan kaasuvuotoa, älä käytä laitetta. Ota yhteyttä paikalliseen toimittajaan saadaksesi apua.

**Kuinka tarkistaa, että laite on liitetty kaasunsyöttöön kunnolla**

- On tärkeää, että kaikki kaasuliitännät on kytketty oikein kaasuvuodojen estämiseksi.
- Oikea tapa on sivellä saippuavedellä liitoskohta, eli kohta, jossa kaasusäiliö liittyy laitteeseen. Käännä laitteen säätönuppia hieman vastapäivään kaasun kytkemiseksi päälle. Jos muodostuu kuplia, kyseessä on kaasuvuoto. Katkaise kaasu välittömästi ja irrota kaasunsyöttö laitteesta. Tarkista, että kaikki liitännät ovat kunnolla kiinni. Tarkista, että tiiviste on paikoillaan ja hyvässä kunnossa ennen kaasunsyötön liittämistä. Tarkasta uudelleen saippuavedellä kaasunsyötön asennuksen jälkeen.
- Jos kaasuvuoto jatkuu, palauta tuote paikalliselle jälleenmyyjälle tarkastusta/korjausta varten.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Käyttömaa** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **Sallitut kaasut** | Butaani | | | |
| **Kaasupaine** | Suora paine - butaani | | | |
| **Suutinnumero** | 0,48 | | | |
| **Nimelliskulutus** | 114 g/t | | | |
| **Nimellisteho** | 1,60 kW | | | |

| **Maan nimet ja lyhenteet** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Yhd. Arabiemiraatit | AL = Albania | AT = Itävalta | BE = Belgia | CH = Sveitsi |
| CZ = Tsekki | DE = Saksa | DK = Tanska | ES = Espanja | FI = Suomi |
| FR = Ranska | GB = Iso-Britannia | GR = Kreikka | HR = Kroatia | IT = Italia |
| JP = Japani | KR = Korea | NL = Hollanti | NO = Norja | PL = Puola |
| PT = Portugali | RO = Romania | RU = Venäjä | RS = Serbia | SI = Slovenia |
| SK = Slovakia | SE = Ruotsi | TR = Turkki | ZA = Etelä-Afrikka | |

## 2. Kaasupatruunan asentaminen ja vaihtaminen

Kuva. 2

Kasetin liittäminen

- Avaa kasetin kansi (katso osaluettelo osasta 4).
- Tarkista, että säätönuppi on ”off” -asennossa ja että vipu on ”auki” (katso kuva 2).
- Merkintä! Kasetti voidaan lukita vain, jos säätönuppi on ”off” -asennossa.
- Tarkista, että tiiviste (kuva 3c) on paikoillaan ja hyvässä kunnossa ennen patruunan liittämistä.
- Älä käytä laitetta, jos sen tiiviste on vaurioitunut tai kulunut.
- Älä käytä laitetta, joka vuotaa, vaurioitunut tai joka ei toimi kunnolla.
- Liitä patruuna vaakasuoraan asentoon ja varmista, että lovi on turvaohjaimen linjassa (kuten kuvassa 3d).
- VAROITUS: Varmista, että lovi osoittaa ylöspäin ja että turvaohjain on asetettu loveen.
- Lukitse patruuna paikalleen siirtämällä vipu lukituskaasun asentoon (katso kuva 2).
- VAROITUS: Jos haistat kaasua, katso kappale 1, miten kaasuvuoto tarkistetaan.

Kasetin irrottaminen ja vaihtaminen

- Ennen kuin irrotat patruunan, tarkista, että poltin on sammunut ja että säätönuppi on “off” -asennossa.
- Avaa kasetin lukitus siirtämällä vipu “lukituksen avaus” -asentoon (katso kuva 2).
- Avaa kasetin kansi ja poista kasetti vaakasuorassa asennossa (kuten kuvassa 3b).
- Merkintä! Kasetti voidaan poistaa, vaikka se ei olisi tyhjä, ja se voidaan säilyttää käytettäväksi toisen kerran.
- Vaihda kaasupatruuna ulkona ja kaukana muista ihmisistä.
- Jos haluat asentaa aiemmin käytetyn kaasupatruunan takaisin, katso yllä olevat ohjeet patruunan liittämisestä. Noudata samaa varovaisuutta ja tarkistusmenettelyä kuin uuden kaasupatruunan asentamisessa.
- Vaihda kaasupatruuna hyvin tuuletetussa tilassa, mieluiten ulkona ja etäällä kaikista sytytyslähteistä, kuten avotulesta, piloteista, sähköpaloista ja kaukana muista ihmisistä.
- Ole varovainen, kaasupatruuna voi olla kuuma, anna patruunan jäähtyä ennen kuin poistat sen. Tarkista tiiviste ennen uuden kaasupatruunan liittämistä.

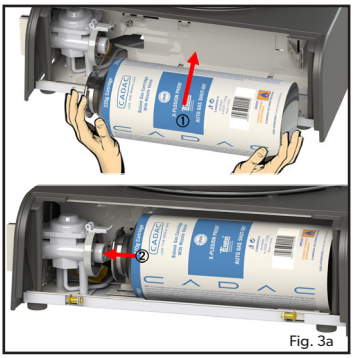


Fig. 3a

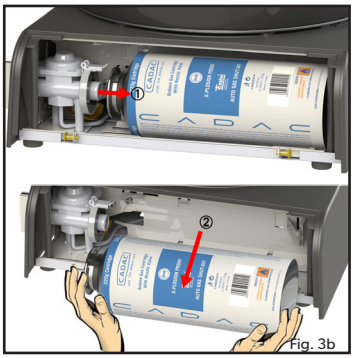


Fig. 3b

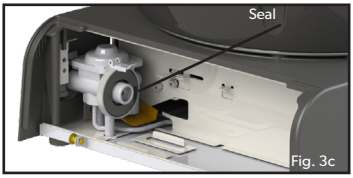


Fig. 3c

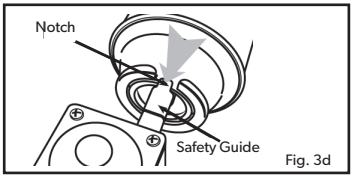


Fig. 3d

## 3. Laitteen käyttö

- Kun käytät tätä laitetta, varmista, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa ja että olet tarkastanut kaasuvuodot ennen jokaista käyttöä ja sytytystä.
- Grillilevyt voidaan yksinkertaisesti asettaa ja ne ovat käyttövalmiita. Ei vaadi kokoonpanoa.
- **HUOMAUTUS:** Varmista, että kaikki suojapakkaukset ja muovi on poistettu laitteesta ennen käyttöä.
- Laite on suunniteltu käytettäväksi keittoastioiden kanssa, joiden halkaisija on vähintään 150 mm ja enintään 300 mm.

**Noudata näitä varotoimia ennen sytytystä.**

- Käytä tätä laitetta vain vakaalla, tasaisella alustalla.
- Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen tarkasta yksikkö hyönteisten ja hämähäkinverkkojen varalta, jotka voivat vaikuttaa kaasun virtaukseen.

**Laitteen pietsosytytys**

- On suositeltavaa poistaa kaikki keittopinnat, kun yrität sytyttää laitetta. Näin poltin on helppo nähdä sen palaessa.
- Sytytä laite pietsosytyttimellä painamalla ja kääntämällä säätönuppia vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Jos kaasu ei syty ensimmäisestä kipinästä, käännä säätönuppi takaisin OFF-asentoon. Yritä uudelleen painamalla ja kääntämällä säätönuppia vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Jos kaasu ei ole syttynyt ensimmäisten kahden tai kolmen sekunnin aikana, sulje ohjausventtiili kääntämällä säätönuppi takaisin OFF-asentoon.
- Odota noin 30 sekuntia, jotta polttimeen kertynyt kaasu pääsee poistumaan. Toista yllä oleva prosessi tarvittaessa, kunnes liekki syttyy. Liekin tulisi yleensä syttyä ensimmäisen tai kahden sekunnin aikana.

**Sytytys grillinsytyttimellä**

- Kylmäkäynnistystä varten laite voidaan sytyttää ylhäältä ennen halutun keittolevyn asentamista. Kun sytytät kuumaa laitetta, on suositeltavaa työntää grillin sytytin yhden polttimen alla olevista tuuletusaukoista, kunnes se on polttimen linjassa (ÄLÄ työnnä sytytintä suoraan alla olevan suuren reiän läpi). Sytytä grillin sytytin. Kun grillin sytytin on päällä, paina ja käännä säätönuppia vastapäivään polttimen sytyttämiseksi

**Kenraali**

- Kun laite on sytytetty, liekin voimakkuutta voidaan säätää kääntämällä säätönuppia vastapäivään vähentääksesi liekkiä tai myötäpäivään lisätäksesi sitä.
- Runsaasti rasvaisia ruokia kypsennettäessä saattaa esiintyä leimahduksia, jos lämpötila on liian korkea. Jos näin tapahtuu, vähennä lämpöä, kunnes liekit sammuvat.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä. Laitteen siirtäminen sen ollessa päällä on vaarallista ja voi aiheuttaa liekkejä.
- Sulje käytön jälkeen ensin sylinterin ohjausventtiili (jos varusteena). Kun liekki on sammunut, sulje laitteen säätöventtiili

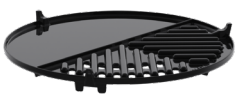
## 4. Komponenttiluettelo

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(F) Kätevä kantolaukku
(mukana)

Seuraavat tuotteet myydään erikseen valinnaisina lisävarusteina, eivätkä ne välttämättä ole saatavilla kaikilla alueilla. Pyydä saatavuutta paikalliselta toimittajalta (katso yhteystiedot takasivulta).

Paella Pan 30
(paellalle/paistamiseen)

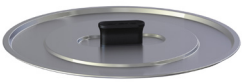


BBQ 2 Plancha 30
(paistamiseen/grillaukseen)

Pizza Stone Pro 30
(pizzan leivontaan)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(siivouksen helpottamiseksi)



Kansi

Kahvipannu jalustaa

# 5. GreenGrill-keittovaihtoehdot

## GreenGrill ruoanlaitto

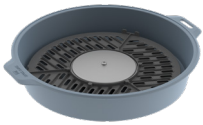
Useimmissa keittopinnoissa on GreenGrill-pinnoite. Tämä keraaminen pinnoite on täysin PFOA-vapaa; se ei sisällä myrkyllisiä aineita ja takaa terveellisemmän ruoanlaiton!

**VALMISTELU JA KÄYTTÖ**

- Grillin "maustaminen": Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäistä kertaa, voit maustaa sen niin, että se muodostaa ohuen suojakerroksen keittotasolle estämään ruoan tarttumista. Se ei ole pakollista, mutta suosittelemme sitä. Se on erittäin helppoa: hiero kevyesti ruokaöljyä pintaan ja laita sitten keskilämmölle 2-3 minuutiksi. Poista, anna jäähtyä ja pese saippuavedellä. Voitele se kevyesti öljyllä (valitsemasi ruokaöljy, esim. auringonkukkaöljy) ennen käyttöä. Se on valmis lähtöön!
- Huomautus: GreenGrill-pinnoite johtaa lämpöä paremmin kuin tuotteet, joissa on tavallinen (PTFE) tarttumaton pinnoite. Siksi suosittelemme käyttämään vain 75 % tehosta, johon olet tottunut.
- Älä koskaan jätä keittotasoa lämmönlähteelle ilman öljyä. Levitä ohut kerros öljyä talouspaperilla tai siveltimellä ennen kuin asetat keittotason lämmönlähteelle. Varmista, että olet öljyänyt kaikki osat niin, että esimerkiksi BBQ-grillissä on myös kohotetut reunat.
- Suosittelemme paistamista auringonkukkaöljyssä tai rypsiöljyssä sen korkean palamispisteen vuoksi. Oliiviöljyllä voi olla suhteellisen alhainen palamispiste, mikä voi saada ainekset tarttumaan pannuun tai palamaan. Siksi emme suosittele oliiviöljyn käyttöä. Vinkki: ota liha tai kala huoneenlämpöön ennen paistamista. Tämä estää tarttumisen keittotasoon.
- Käytä aina silikoni- ja/tai puisia keittiövälineitä estääksesi GreenGrill-pinnoitteen vaurioitumisen. Älä koskaan käytä metallityökaluja, koska ne voivat vahingoittaa pinnoitetta.

**PUHDISTUS**

- Anna keittotason jäähtyä ennen puhdistamista. Äärimmäiset lämpötilan muutokset voivat aiheuttaa keittopinnan muodonmuutoksia.
- GreenGrill-pinnoite on "Easy Clean". Lämmin saippuavesi pehmeällä sienellä riittää puhdistamaan keittopinnat GreenGrill-pinnoitteella. Vältä hankaustyynyjä tai teräsvillaa.
- Jos keittotasolla on aiemmasta käytöstä jääneitä ruokahiukkasia, ne voivat tarttua pinnoitteeseen, mikä voi aiheuttaa ruskeita pilkkuja. Näissä paikoissa ainekset voivat tarttua keittotasolle, koska pinnoitetta ei enää tavoiteta. Varmista, että nämä täplät on poistettu kunnolla ennen käyttöä.
- Jos paellapannulla tai keittopannulla on pinttyneitä tahroja tai jäämiä, voit kokeilla liottaa niitä yön yli kuumassa saippuavedessä tai käyttää "etikkamenetelmää": kaada kerros etikkaa pannulle ja kuumenna pannua hieman. Etikan ei tarvitse kiehua, eikä se saa haihtua kokonaan. Kaada etikka kattilasta, puhdista pannu saippuavedellä ja pannu on kuin uusi. Huomaa: Kuumennetusta etikasta voi tulla epämiellyttävä haju.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (myydään erikseen) on ihanteellinen lisätuote yön yli liotukseen. Soft Soakia käytettäessä suosittelemme keittopinnan asettamista etupuoli alaspäin, mikä mahdollistaa maksimaalisen liotuksen ja kuluttaa myös vähemmän vettä.
- Mahdolliset pinttyneet tahrat, jotka jäävät jäljelle liotuksen jälkeen, voidaan irrottaa ja harjata pois käyttämällä CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush -harjaa (myydään erikseen)
- Kuivaa pehmeällä liinalla ja olet valmis!



Soft Soak Brush

**HUOLTO**

- Suosittelemme lisäämään keittotasolle puhdistuksen jälkeen hieman öljyä ja levittämään sen talouspaperilla. Öljy tiivistää pinnan ulkoilmalta ja kosteudelta. Se myös varmistaa, että ruoka ei pala pintaan.
- Aseta keittotaso muovipussiin ennen kuin laitat sen säilytyspussiin, jotta säilytyspussi pysyy puhtaana ja öljyttömänä.
- Säilytyspussi estää GreenGrill-pinnoitteen ja tuotteen vahingoittumisen.

## Keittovaihtoehdot

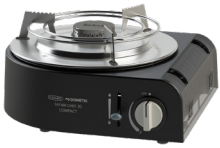
- Nämä ovat käytettävissä olevia kypsennysvaihtoehtoja. (Käytä tuulilaseja tuulisissa olosuhteissa)

**Grillaus:** Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti öljyttömään kanan, makkaran, kyljysten, kebabin, kalan tai vihannesten grillaamiseen Käytä grillilevyä tämäntyyppiseen ruoanlaittoon.
**Varoitus**: Huomaa, että kun kypsennät rasvaista lihaa, laitteeseen roiskuu rasvaa, mikä voi aiheuttaa leimahduksia. Ole varovainen käsitellessäsi tämäntyyppistä lihaa. Kypsennyslämpötiloja on helppo säätää omien tarpeidesi mukaan säätönuppia kääntämällä.
**Paistaminen:** Tämä vaihtoehto sopii ihanteellisesti paistamiseen, kalaan, aamiaiseen, pannukakkuihin, katkarapuihin, paellaan ja vihanneksiin Käytä tämäntyyppiseen ruoanlaittoon litteää grilliä. Huomaa, että koska se on matala pannu, se ei sovellu uppopaistamiseen. Helposti puhdistettava pinta kannustaa käyttämään mahdollisimman vähän rasvaa terveelliseen ruoanlaittoon.
**Keittäminen:** Tällaista ruoanlaittoa varten aseta kattila paikannusuriinsa varmistaen, että se on kunnolla paikallaan. Aseta sopiva ruukku (halkaisija vähintään 150 mm ja enintään 300 mm). Yksi litra vettä kiehuu noin 6 minuutissa riippuen olosuhteista, käytetyn kattilan koosta jne.
**Huomautus**: Kun käytät pienikokoisia kattiloita, älä yritä käyttää kattiloita, joissa on muovikahvat, koska ne voivat kuumentua erittäin kuumaksi.
**Paella:** Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti paellan, risottojen, pastaruokien, perinteisten aamiaisten jne. valmistukseen.
Paella Pan on valmistettu korkealaatuisesta puristetusta alumiinista, joka mahdollistaa erinomaisen lämmön jakautumisen ja säilytyksen.
**Pizzan leivonta**: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti pizzan, litteän leivän jne. valmistukseen. Pizzakivi on 12 mm paksu, joka kestää jopa 300°C lämpötilaa ja sisältää pannun. Kupua on käytettävä leivontavaikutelman luomiseksi
**Kahvi:** Tämä vaihtoehto on ihanteellinen kuuman kahvin valmistamiseen. Ihanteellinen mihin tahansa aikaan, missä tahansa.

**Grillaus**

**Paistaminen**

**Keittäminen**



**Pizzan leivonta**

**Uunikupu / wokki**

## 6. Puhdista

- On suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen käytön jälkeen. Tämä pidentää laitteesi käyttöikää.
- Anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sen.
- Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla, joka on puristettu saippuaveteen.
- Puhdista kiukaan runko pyyhkimällä kostealla liinalla tarvittaessa hieman pesuainetta.
- ÄLÄ UPOTA VEteen, koska se päästää vettä polttimen putkeen ja aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.
- Grillilevy on päällystetty lujalla, kestävällä keraamisella tarttumattomalla pinnoitteella, jota on käytetty suurella menestyksellä eräissä parhaista keittoastioista maailmassa. Siitä huolimatta siitä huolehtiminen voi auttaa sinua nauttimaan ylimääräisistä vuosista terveellistä, helppoa ja tarttumatonta ruoanlaittoa.
- Vaikka keraaminen tarttumaton pinnoite on erittäin kestävä, se voi helposti vaurioitua metallisten keittiövälineiden käytön seurauksena. Se on näin ollen on suositeltavaa käyttää vain muovisia tai puisia astioita ruoanlaitossa.
- Anna grillin/tasaisen levyn aina jäähtyä ennen kuin upotat sen veteen.
- Varmista, ettei polttimille tai ohjaus-/valoalueelle pääse vettä. Pyyhi laite täysin kuivaksi ennen käyttöä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa pintoja.
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Kunnostele keittotaso puhdistuksen jälkeen kevyellä öljypyyhkeellä.
- Älä käytä korkeapainehöyrylaitteita tai vesisuihkua laitteen puhdistamiseen.
- Huomautus: Pinttyneiden tahrojen poistamiseen voidaan käyttää CADAC-uuninpuhdistusainetta.

## 7. Varastointi

- Anna laitteen aina jäähtyä ja puhdista se ennen varastointia.
- Katkaise laitteen kaasunsyöttö ja irrota kaasun syöttö laitteesta.
- Älä koskaan säilytä laitetta kaasunsyöttö kytkettynä, tämä ei ole turvallinen käytäntö.
- Säilytä laitetta ja kaasunsyöttöä hyvin ilmastoidussa tilassa erillään syttyvistä materiaaleista. Sylinterit tulisi mieluiten varastoida ulkona eikä sen pitäisi olla kellarissa.

# 8. Huolto ja vianetsintä

**Huolto**

- Jos puhdistat ja huollat laitetta säännöllisesti, laitteesi käyttöikä pidentyy ja ongelmien mahdollisuus vähenee.
- Tämä laite ei vaadi määräaikaista huoltoa.
- Vain valtuutettu henkilö saa huoltaa tätä laitetta.
- Tarkista kaasuletku ja liitännät säännöllisesti vuotojen varalta ja aina, kun kaasupullo täytetään tai kiinnitetään laitteeseen jokaisen käyttökerran yhteydessä.

**Vianetsintä**

Jos liekki roiskuu tai suutin tukkeutuu:

- Puhdista poltinaukot ylivuotojen varalta.
- Jos laite toimii epänormaalisti varastoinnin jälkeen ja kaikki tarkastukset eivät ole poistaneet ongelmaa, suutin voi olla tukossa. Äärimmäisissä tapauksissa tukkeutuneen suuttimen merkkinä on heikompi kellertävä liekki tai ei ollenkaan. Näissä olosuhteissa on tarpeen poistaa ja tarkistaa ja puhdistaa perusteellisesti kaikki laitteeseen mahdollisesti kertyneet vieraat esineet.
- Jos ongelma jatkuu, suosittelemme ottamaan yhteyttä paikalliseen valtuutettuun huoltoedustajaan.

# 9. Varaosat ja tarvikkeet

- Käytä aina alkuperäisiä varaosia, koska ne on suunniteltu antamaan optimaalinen suorituskyky.

## Varaosat

| Tuote | Varaosa No |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| Tuote | Varaosa No |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Lisätarvikkeet

| Tuote | Varaosa No |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Takuu

CADAC Europe BV takaa täten tämän CADAC Europe BV-kaasulaitteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE kahdeksi vuodeksi materiaali- ja valmistusvirheitä vastaan ostopäivästä lukien seuraavasti:

| | |
|---|---|
| Venttiilit: | 2 vuotta |
| Muoviosat: | Ei takuuta |
| Emaliosat: | 2 vuotta |
| Painevalu: | 1 vuotta |
| Polttimet: | 1 vuosi |

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

CADAC Europe BV 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 Europe BV vahvistaa vian ja hyväksyy vaatimuksen, CADAC Europe BV korvaa tällaiset osat veloituksetta. CADAC Europe BV palauttaa ostajat ostajalle rahti tai postimaksu maksettuna.

Tämä rajoitettu takuu ei kata virheitä tai toimintavaikeuksia, jotka johtuvat onnettomuuksista, väärinkäytöstä, laitteen muuttamisesta, vandalismista, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai tavanomaisen ja ylläpidon suorittamatta jättämisestä, mukaan lukien, mutta rajoittamatta vahinkoja, jotka aiheutuvat hyönteisistä poltinputkissa, kuten manittu tässä käyttöohjeessa.
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 Europe BV ei ole vastuussa mistään erityisistä, epäsuorista tai välillisistä vahingoista. Jotkut alueet eivät salli satunnaisten tai välillisten vaurioiden poissulkemista tai rajoittamista. Tämä rajoitus tai poissulkeminen ei välttämättä koske sinua.

CADAC Europe BV ei valtuuta ketään henkilöä tai yritystä ottamaan sille mitään velvoitteita tai vastuuta, joka liittyy laitteidensa myyntiin, asennukseen, käyttöön, käytöstä poistamiseen, palauttamiseen tai korvaamiseen; eivätkä sellaiset esitykset sido CADAC Europe BVia.

Tämä takuu koskee vain vähittäismyynnissä myytäviä tuotteita.

Nauti ja varmista tuotteesi pitkäikäisyys, kiinnitä erityistä huomiota käyttöoppaan puhdistus- ja huolto-osioon.

# Sembollerin Açıklaması

Ambalaj malzemelerinin geri dönüşümü. Ambalaj malzemesini mümkün olan her yerde uygun geri dönüşüm atık kutularına koyun.

TR

DİKKAT

Ortamın yeterince havalandırılmasını sağlayın. Bu gazlı cihaz ortamdaki havayı (oksijeni) tüketir. Hayati tehlike arz edebileceğinden dolayı bu cihazı havalandırılmayan bir ortamda kullanmayın. Alana daha fazla gazlı cihaz ve/veya gaz kullanan donanımlar eklenirse, ek havalandırma sağlanmalıdır.

ÖNEMLİ

Cihazı bir gaz tüpüne bağlamadan önce, cihazın kullanımına aşinalık kazanmak için bu talimatları dikkatlice okuyun. Bu talimatları ileride ihtiyacınız olduğunda başvurmak üzere muhafaza edin.

# 1. Güvenliğe ilişkin bilgiler

Bu talimatlar güvenliğiniz içindir ve yaralanma ve/veya maddi hasar riskinden kaçınmanıza yardımcı olur. Bu talimatlara uyulmaması durumunda, tüm garantiler geçersiz hale gelecektir.

- Bu cihaz, BS EN17476 normlarıyla uyumludur.
- Cihazın kullanılacağı ortamın yeterince havalandığından emin olun.
- **UYARI:** ERİŞİLEBİLİR KISIMLAR ÇOK YÜKSEK SICAKLIKLARA ULAŞABİLMEKTEDİR. KÜÇÜK ÇOCUKLARI UZAK TUTUN.
- Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.
- **YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIM İÇİNDİR!**

Şekil. 1

**Montaj ve kullanım**

- Contaları hasarlı veya aşınmışsa cihazı kullanmayın.
- Sızıntı yapan, hasarlı veya düzgün çalışmayan bir cihazı kullanmayın.
- Cihazı taşırken dikkatli olun, cihazı düşürmeyin.
- Cihazı daima sağlam bir zemin üzerinde kullanın.
- Montajı tamamlanan cihazın sabit olduğundan ve sallanmadığından emin olun.
- Bu cihaz, şebekeli bir gaz kaynağına kurulum veya bağlantı için uygun değildir.
- Bu cihaz kullanım sırasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır. Minimum emniyet mesafesi: Cihazın üzerinde 1.2 metre Arkasında ve yanlarında 600 mm (Bkz. Şek. 1).
- Bir tencere kullanılacaksa, tencere için önerilen minimum ebat 150 mm ve maksimum ebat 300 mm'dir.
- Önerilen boyuttan daha büyük herhangi bir pişirme yüzeyi veya tencere kullanmayın. Pişirme yüzeylerimiz, gazın yükselmesini sağlamak için özel olarak tasarlanmıştır ve bu alanın daha yakın olması cihazın performansını etkileyebilir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın, herhangi bir değişiklik tehlikeli olabilir. Cihazı kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayın.
- Cihazı kullanım sırasında yerinden hareket ettirmeyin.
- Cihazı, yanarken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Kullanım sırasında cihazın parçaları (özellikle brülör) ısınacaktır. Sıcak parçalara çıplak elle dokunmaktan kaçının. Eldiven kullanmanız tavsiye edilir.
- Tencere ayakları yerinde olmadan ve düzgün bir şekilde yerleştirilmeden cihazı kullanmayın.

**Gaz Haznesi**

- Bu cihaz, CADAC 220g/227g bayonet tipi kartuş veya yerel olarak onaylanmış 220/227g bütan-propan karışım kartuşunu kullanır.
- BAŞKA TÜR GAZ KARTUŞLARINI TAKMAYA ÇALIŞMAK TEHLİKELİ OLABİLİR.
- Gaz kabının iyi havalandırılan bir ortamda (tercihen açık havada), çıplak alev, pilot, elektrik ateşi gibi herhangi bir tutuşma kaynağından ve diğer insanlardan uzakta takıldığından veya değiştirildiğinden emin olun.
- Gaz haznelerini ısıdan ve alevden uzak tutun. Gaz haznesini ocak veya başka bir sıcak yüzey üzerine koymayın.
- Yeniden doldurulabilir tüpler, yakıtın uygun şekilde çekilmesini sağlamak için yalnızca dik konumda kullanılmalıdır. Buna uyulmaması, gaz haznesinden sıvı boşalmasına neden olarak tehlikeli çalışma koşullarına neden olabilir.
- Gaz haznesini cihaz çalışma halindeyken çıkarmaya çalışmayın.
- Gaz haznesinin bağlantısının, kullanımdan sonra veya cihaz muhafaza edileceği yere yerleştirilmeden önce kesilmesi gerekmektedir.
- Basınca duyarlı güvenlik cihazının devreye girmesi, kartuşta kritik bir basınç seviyesine ulaşıldığı anlamına gelir, bu nedenle cihaz tamamen soğumadan kullanılmamalıdır. Basınca duyarlı güvenlik cihazını atlamayın.

**Alevin geri yanması**

- Işık geri gelmesi durumunda (alevin geri yanması ve brülör veya venturi muhafazasının içinde tutuşması durumunda), cihaz vanasını kapatarak derhal gaz beslemesini kapatın. Alev söndükten sonra teneke kutuyu çıkarın ve contanın durumunu kontrol edin; şüpheniz varsa contayı değiştirin. Cihazı yeniden aydınlatın.
- Alev sürekli olarak geri yanarsa, ürünü yetkili onarım servisinize götürün.

**Kaçaklar**

- Cihazınızda gaz kaçağı (gaz kokusu) varsa, kontrol düğmesini saat yönünde "OFF" konuma çevirerek derhal gaz beslemesini kapatın ve donanımı gaz kaçağının tespit edilip durdurulabileceği alevsiz bir yere götürün. Cihazınızda gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek istiyorsanız, bu kontrolü açık havada gerçekleştirin. Gaz sızıntısını bulmak için ateş kullanmayın; sabunlu su kullanın.

**Cihazın gaz kaynağına sağlam bir şekilde bağlı olup olmadığı nasıl kontrol edilir?**

- Herhangi bir gaz sızıntısını önlemek için tüm gaz bağlantılarının doğru şekilde gerçekleştirilmesi önemlidir.
- Doğru yöntem, bağlantı yerine yani gaz haznesinin cihaza bağlandığı yere sabunlu su uygulamaktır. Gazı açmak için cihazın kontrol düğmesini hafifçe saat yönünün tersine çevirin. Köpük oluşuyorsa, gaz kapağı var demektir. Bu durumda gazı hemen kapatın ve gaz beslemesini cihazdan ayırın. Tüm bağlantıların doğru bir şekilde gerçekleştirildiğini kontrol edin. Gaz beslemesini bağlamadan önce contanın yerinde ve sağlam durumda olduğunu kontrol edin. Gaz kaynağını yeniden taktıktan sonra sabunlu su ile yeni bir kontrol gerçekleştirin.
- Gaz sızıntısı devam ederse, incelemesi/onarımı için ürünü yerel satıcınıza götürün.

| 6525L1 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Kullanıldığı ülke** | BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI | PL | BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, & ZA | AT, CH, DE & SK |
| **İzin verilen gazlar** | Bütan | | | |
| **Gaz basıncı** | Doğrudan Basınç - Bütan | | | |
| **Jet sayısı** | 0.48 | | | |
| **Nominal kullanım** | 114 g/hr | | | |
| **Brüt isim. ısı girişi** | 1.60 kW | | | |

| Ülke Adları ve Kısaltmaları | | | | |
|---|---|---|---|---|
| AE = Birleşik Arap Emirlikleri | AL = Arnavutluk | AT = Avusturya | BE = Belçika | CH = İsviçre |
| CZ = Çek Cumhuriyeti | DE = Almanya | DK = Danimarka | ES = İspanya | FI = Finlandiya |
| FR = Fransa | GB = Birleşik Krallık | GR = Yunanistan | HR = Hırvatistan | IT = İtalya |
| JP =Japonya | KR = Kore | NL = Hollanda | NO = Norveç | PL = Polonya |
| PT = Portekiz | RO = Romanya | RU = Rusya | RS = Sırbistan | SI = Slovenya |
| SK = Slovakya | SE = İsveç | TR = Türkiye | ZA = Güney Afrika | |

## 2. Gaz beslemesinin takılması ve değiştirilmesi

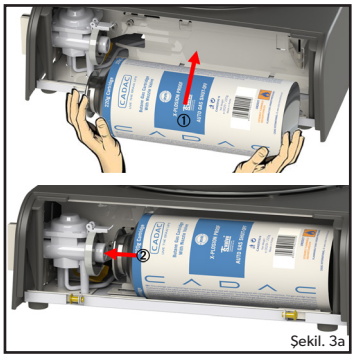
**Kartuşun bağlanması**

- Kartuş kapağını açın (bileşenlerin listesi için 4. bölüme bakın).
- Kontrol düğmesinin "OFF" konumda olduğunu ve kolun "Kilidini aç" olarak ayarlandığını kontrol edin (bkz. Şekil 2).
- Not! Kartuş yalnızca kontrol düğmesi "OFF" konumdayken kilitlenebilir.
- Kartuşu bağlamadan önce contanın yerinde olduğunu ve aşınmış veya hasarlı olmadığını kontrol edin (bkz. Şekil 3c).
- Kartuşu yatay konumda bağlayın ve çentiğin güvenlik kılavuzu ile aynı hizada olduğundan emin olun (Şekil 3d'de gösterildiği gibi).
- **DİKKAT**: Çentiğin yukarı baktığından ve güvenlik kılavuzunun çentiğe yerleştirildiğinden emin olun.
- Kolu "Kilit" konumuna getirerek kartuşu yerine kilitleyin (bkz. Şekil 2).
- **DİKKAT**: Gaz kokusu alırsanız, gaz kaçağının nasıl kontrol edileceğiyle ilgili bölüm 1'e bakın.

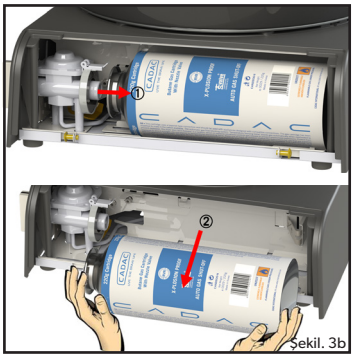
Şekil. 2

**Kartuşun çıkarılması ve değiştirilmesi**

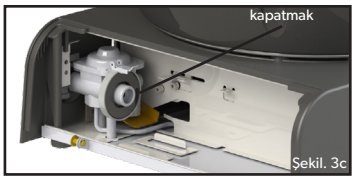
- Kartuşun çıkarılması ve değiştirilmesi
- Kartuşun bağlantısını kesmeden önce, brülörün söndüğünü ve kontrol düğmesinin "OFF" konumda olduğunu kontrol edin.
- Kolu "Kilidini aç" konumuna getirerek kartuşun kilidini açın (bkz. Şekil 2).
- Kartuş kapağını açın ve kartuşu yatay konumda çıkarın (Şekil 3b'de gösterildiği gibi).
- Not! Kartuş boş olmasa dahi çıkarılabilir ve başka bir zaman kullanılmak üzere saklanabilir.
- Gaz kartuşunu açık havada ve diğer insanlardan uzakta değiştirin.
- Daha önce kullanılmış bir gaz kartuşunu yeniden takmak için, kartuşun nasıl bağlanacağına ilişkin yukarıdaki talimatlara bakın. Yeni bir gaz kartuşu takıyormuş gibi aynı özen ve kontrol prosedürlerini uygulayın.



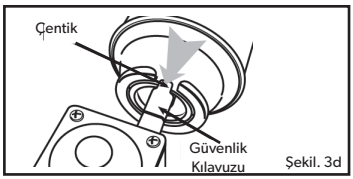
Şekil. 3a



Şekil. 3b



Şekil. 3c



Şekil. 3d

## 3. Cihazın kullanımı

- Bu cihazı çalıştırırken, lütfen tüm parçaların düzgün çalışır durumda olduğunu kontrol edin. Cihazın her kullanımında, cihazı ateşlemeden önce, herhangi bir gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun.
- Pişirme yüzeyleri kolayca yerleştirilebilir ve kullanıma hazır durumdadır. Montaj gerekmemektedir.
- LÜTFEN UNUTMAYIN: Kullanmadan önce tüm koruyucu ambalajların ve plastik elemanların cihazdan çıkarıldığından emin olun.
- Cihaz, çapı 180 mm'den az ve 250 mm'den büyük olmayan pişirme kaplarıyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

**Aydınlatmadan önce uyulması gereken önlemler.**

- Bu cihazı daima sağlam bir zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı uzun süre kullanmadığınızda, gaz akışını etkileyebilecek herhangi bir böcek veya örümcek ağı olup olmadığını kontrol edin.

**Cihazın Piezo kullanılarak ateşlenmesi**

- Cihazın ateşlenmesi sırasında tüm pişirme yüzeylerinin çıkarılmış olması tavsiye edilir. Bu şekilde, brülör yandığında görmek kolay olacaktır.
- Cihazı yakmaya çalışırken, cihaza giden gaz beslemesini açmadan önce gaz kartuşunun doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Cihazı otomatik piezo ateşlemeyi kullanarak yakmak için, otomatik piezo ateşlemenin klik sesini duyana kadar kontrol düğmesini (Şekil 2) saat yönünün tersine çevirerek cihaz üzerindeki kontrol vanasını açın, bir veya iki saniye basılı tutun. , ateşlemenin gerçekleşebilmesi için gazın brülöre akmasını sağlamak için. Brülör ateşlenmezse, kontrol düğmesini tekrar çevirin ve brülör ateşlenene kadar basılı tutun. Brülör ilk 5 saniye içinde yanmazsa, tekrar denemeden önce vanayı kapatın ve 30 saniye bekleyin.
- Alev normalde ilk bir ila iki saniye içinde yanmalıdır.

**Cihazı bir mangal çakmağı kullanarak ateşlemek**

- Soğuk çalıştırmada, cihaz, istenen pişirme yüzeyi yerleştirilmeden önce üstten ateşlenebilir. Sıcak bir cihazı yakarken, bir mangal çakmağının brülör altındaki havalandırma deliklerinden birinden içeri doğru, brülörle aynı hizaya gelene kadar sokularak brülörün ateşlenmesi tavsiye edilirir (Mangal çakmağını, brülör altındaki büyük delik içine SOKMAYIN). Mangal çakmağını ateşleyin. Mangal çakmağı yanarken, brülörü ateşlemek için kontrol düğmesine basın ve düğmeyi saat yönünün tersine çevirin.

**Genel bilgiler**

- Cihaz yandığında, alev yoğunluğu, kontrol düğmesi alevi kısmak için saat yönünün tersine veya artırmak için saat yönüne çevrilerek ayarlanabilir.
- Alev, yağ tavasının yan tarafındaki bu amaç için tasarlanmış olan Kontrol Deliğinden görülebilir.
- Yüksek yağ içeriğine sahip yiyecekleri pişirirken, seçilen ısı ayarı çok yüksekse alevlenme meydana gelebilir. Öyle bir durumda, alevlenme durana kadar ateşi kısın.
- Kullanımı sırasında cihazı yerinden oynatmayın. Cihazı yanarken hareket ettirmek güvenli değildir ve alev almasına neden olabilir.
- Kullandıktan sonra, önce gaz tüpü üzerindeki kontrol vanasını kapatın (varsa). Alev söndüğünde cihaz üzerindeki kontrol vanasını kapatın.

## 4. Bileşen listesi

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6525L1-10 | * | * | * | * | * | * |
| 6525L1-20 | * | * | | * | * | * |

(A) Tencere/Kubbe

(B) Mangal ızgarası (ızgara için)

(C) Düz ızgara ( kızartma için)

(D) Tencere Standı (Kaymak için)

Yağ Tavası bulucuları

(E) Yağ tavası

Brülör

Isı kalkanı

Kartuş Kapağı

Kartuş kilitleme ve açma kolu

Otomatik Piezo Ateşleme

(F) Kullanışlı taşıma çantası (dahil)

Aşağıdaki öğeler isteğe bağlı aksesuarlar olarak ayrıca satılır ve her bölgede bulunmayabilir. Kullanılabilirlik için lütfen yerel tedarikçinizle iletişime geçin (iletişim detayları için arka sayfaya bakın).

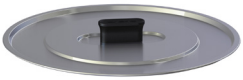
Paella Pan 30
(Paella/kızartma için)

BBQ 2 Plancha 30
(kızartma/ızgara için)

Pizza Stone Pro 30
(Pizza pişirme için)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(daha kolay temizlik için)



Kapak

cezve standı

# 5. GreenGrill Pişirme Seçenekleri

## GreenGrill ile Pişirme

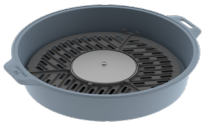
Çoğu pişirme yüzeyi GreenGrill kaplıdır. Bu seramik kaplama PFOA içermez ve toksik madde taşımaz. GreenGrill, daha sağlıklı pişirme garantisidir!

**HAZIRLIK VE KULLANIM**

- Seasoning / Polimerizasyon: Pişirme yüzeyini ilk defa kullanmadan önce, yüzeyi, besinlerin yapışmasını engelleyen ince bir koruyucu tabaka ile kaplamak için "seasoning" işlemi yapabilirsiniz. Bu işlem zorunlu olmamakla birlikte tavsiye edilir. Son derece kolaydır: Kızartma yağını yüzeye hafifçe sürün ve ardından orta ateşte 2-3 dakika bekletin. Soğuyunca, pişirme yüzeyini kullanmadan önce sabunlu suyla yıkayın ve biraz sıvı yağla (seçtiğiniz yemeklik yağ, örneğin Ayçiçek yağı) hafifçe yağlayın. Kullanıma hazırdır!
- Not: GreenGrill kaplama, ısıyı normal (PTFE) yapışmaz kaplamalı ürünlerden daha iyi iletir. Bu nedenle alışık olduğunuz sıcaklık derecesinin yalnızca %75'ini kullanmanızı öneririz.
- Pişirme yüzeyini yağ olmadan asla ısı kaynağının üzerinde bırakmayın. Pişirme yüzeyini ısı kaynağının üzerine yerleştirmeden önce bir kâğıt mutfak havlusu veya fırça ile ince bir tabaka yağ sürün. Tüm parçaları yağladığınızdan emin olun; Barbekü ızgarası, yükseltilmiş kenarları da içerir.
- Yanma noktasının yüksek olması nedeniyle besinleri Ayçiçek yağı veya kolza yağında kızartmanızı öneririz. Zeytinyağı nispeten düşük bir yanma noktasına sahiptir, bu nedenle malzemelerin tavaya yapışmasına veya yanmasına neden olabilir. Bu nedenle zeytinyağı kullanmanızı önermiyoruz. Püf noktası: Et veya balıkları kızartmadan önce oda sıcaklığına getirin. Böylece pişirme yüzeyine yapışmazlar.
- GreenGrill kaplamanın zarar görmemesi için daima silikon ve/veya ahşap mutfak gereçleri kullanın. Kaplamaya zarar verebileceğinden, asla metal mutfak araçları kullanmayın.

**TEMİZLEME**

- Temizlemeden önce pişirme yüzeyinin soğumasını bekleyin. Aşırı sıcaklık değişiklikleri pişirme yüzeyinin deformasyonuna neden olabilir.
- GreenGrill kaplama 'Easy Clean' (temizlemesi kolay) tasarımlıdır. GreenGrill kaplamalı pişirme yüzeylerini temizlemek için yumuşak sünger ve ılık sabunlu su yeterlidir. Ovma pedlerinden veya mutfak telinden kaçının.
- Pişirme yüzeyinde önceki kullanımdan kalan yiyecek parçacıkları varsa, bunlar kaplamaya yapışabilir ve bu da kahverengi lekelere neden olabilir. Bu yerlerde, kaplamaya artık ulaşılamadığı için malzemeler pişirme yüzeyine yapışabilir. Kullanmadan önce bu lekelerin düzgün şekilde çıkarıldığından emin olun.
- İnatçı lekeler veya kalıntılar için, sıcak sabunlu suda gece boyunca bekletmeyi deneyebilir veya paella tavası (paella pan) veya şef tavası (chef pan) için "sirkeleme yöntemini" kullanabilirsiniz: Tavanın dibini sirke ile kaplayın ve tavayı hafifçe ısıtın. Sirke kaynamamalı, bilhassa da buharlaşmamalıdır. Tavadaki sirkeyi dökün, tavayı sabunlu suyla yıkayın; tava yeni gibi olacaktır. Hatırlatma: Isınan sirkeden hoş olmayan bir koku yükselir.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (ayrı satılır), gece boyunca ıslatmayı kolaylaştırmak için ideal bir yardımcı üründür. Soft Soak kullanırken, maksimum ıslatma sağlayan ve ayrıca daha az su kullanan pişirme yüzeyini yüzü aşağı bakacak şekilde yerleştirmenizi öneririz.
- Suda beklettikten sonra kalan inatçı lekeler, CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (ayrı satılır) kullanılarak gevşetilebilir ve fırçalanabilir.
- Yumuşak bir bezle tavayı kurulayın. İşte bu kadar!



Soft Soak Brush

**BAKIM**

- Temizledikten sonra pişirme yüzeyine kâğıt mutfak havlusu yardımıyla biraz yağ sürmenizi öneririz. Yağ, pişirme yüzeyini dış havanın olumsuz etkilerinden ve rutubetten korur. Ayrıca yiyeceklerin yanmamasını sağlar.
- Koruyucu kılıfın temiz ve yağsız kalmasını sağlamak için pişirme yüzeyini koruyucu kılıfa koymadan önce plastik bir torbaya koyun.
- Koruyucu kılıf, GreenGrill kaplamasının ve ürününüzün zarar görmesini engeller.

## Pişirme Seçenekleri

- Bunlar mevcut pişirme seçenekleridir.
  **Izgara**: Bu pişirme seçeneği tavuk, sosis, pirzola, kebap, balık veya sebzelerin yağsız olarak ızgarası için idealdir. Bu pişirme tipi için, ızgara telini kullanın.
  **Dikkat**: Yağlı etleri pişirirken, yağın ünite üzerine sıçraması ile alevlenme oluşabileceğini unutmayın. Bu tip etleri pişirirken lütfen dikkatli olun. Pişirme sıcaklıkları, ısı derecesini ayarlamak için kontrol düğmesi çevrilerek ihtiyaca göre kolayca ayarlanabilir.
  **Kızartma**: Bu seçenek patates kızartması, balık, krep, karides, paella ve sebzeler için idealdir. Bu pişirme tipi için, düz ızgarayı kullanın. Sığ bir tava olduğu için yağ içinde kızartma için uygun olmadığını lütfen unutmayın. Kolay temizlenen yüzeyi, sağlıklı pişirme için minimum yağ kullanımını sağlar.
  **Kaynatma**: Bu pişirme tipi için, tencere standını yuvalarına yerleştirin ve tencerenin doğru bir şekilde yerleştiğinden emin olun. Uygun bir tencere seçin (çapı 150 mm'den az ve 300 mm'den fazla olmamalıdır). Koşullara, kullanılan tencerenin boyutuna vb. bağlı olarak bir litre su yaklaşık 6 dakikada kaynar.
  **Not**: Küçük boyutlu tencerelerin plastik saplı olmamalarına özen gösterin; zira aşırı derecede ısınabilirler.
  **Paella**: Bu pişirme seçeneği paella, risotto, makarna, geleneksel kahvaltılar vb. hazırlamak için idealdir. Paella Pan, mükemmel ısı dağılımı ve muhafazası sağlayan yüksek kaliteli preslenmiş alüminyumdan imal edilmiştir.
  **Pizza pişirme**: Bu pişirme seçeneği pizza, pide vb. hazırlamak için idealdir. Pizza taşı 12 mm kalınlığındadır ve 300°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilir ve bir tava/tepsi içerir. Fırın etkisi oluşturulabilmesi için kubbe kapağın kapatılması gerekir. DONDURULMUŞ GIDA ÜRÜNLERİNİ SICAK BİR PİZZA TAŞI ÜZERİNE KOYMAYIN
  **Kahve**: Bu seçenek, bir fincan sıcak kahve yapmak için idealdir. Her zaman, her yerde ideal.

**barbekü**

**Kızartma**

**Kaynamak**

**pizza pişirme**

**Fırın kubbesi/wok ile pişirme**

## 6. Temizleme

- Cihazınızı her kullanımdan sonra temizlemeniz önerilir. Böylece cihazınızın kullanım ömrü uzar.
- Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
- Dış yüzeyi temizlemek için sabunlu suyla ıslatılmış nemli bir bez kullanın.
- Ocak gövdesini temizlemek için gerekirse biraz deterjan kullanarak nemli bir bezle silin.
- Ocak gövdesini SU İÇİNE BATIRMAYIN; zira brülör içine su girebilir ve bu da cihazın arızalanmasına neden olabilir.
- Izgara plakası, dünyanın en iyi pişirme kaplarından bazılarında büyük başarı ile kullanılmış olan sağlam, dayanıklı, seramik yapışmaz bir kaplama ile kaplanmıştır. Ancak, özenli bir kullanım, sağlıklı, yapışmaz ve kolay temizlenen bu yüzeyin daha uzun yıllar kullanılmasına yardımcı olacaktır.
- Izgara telini/plakasını suya daldırmadan önce plakanın soğumasını bekleyin.
- Brülörün veya pilotun/çakmak alanının üzerine su gelmediğinden emin olun. Kullanmadan önce cihazı tamamen kurulayın.
- Yüzeylere zarar verebileceğinden aşındırıcı temizleyici maddeler kullanmayın.
- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin. Temizledikten sonra pişirme yüzeyini hafifçe yağlanmış bir bezle silin.
- Cihazı temizlemek için yüksek basınçlı buharlı donanım veya su jeti kullanmayın.
- Hatırlatma: İnatçı lekeler için fırın temizleyici kullanılabilir.

## 7. Saklama koşulları

- Cihazı muhafaza etmek üzere yerine kaldırmadan önce, daima soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- Cihaza giden gaz beslemesini kapatın, gaz bağlantısını kesin ve gaz beslemesini cihazdan ayırın.
- Bir cihazı gaz bağlantısını kesmeden asla muhafaza etmeyin; tehlike arz eder.
- Cihazı ve gaz beslemesini iyi havalandırılan ve yanıcı maddelerden uzakta bir ortamda saklayın. Tüplerin depolanması tercihen açık havada olmalıdır, tüpleri asla evinizin bodrumunda MUHAFAZA ETMEYİN.

# 8. Bakım ve sorun çözme

**Bakım**

- Cihazınızı düzenli olarak temizler ve bakımını düzenli olarak yaparsanız, daha uzun ömürlü olmasını sağlarsınız ve sorun yaşama ihtimaliniz azalır.
- Bu cihaz planlı bakım gerektirmemektedir.
- Bu cihazın onarımı yalnızca yetkili kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazınızla olan bağlantınızı herhangi bir sızıntı belirtisi açısından ve gaz tüpü her yeniden doldurulduğunda veya her kullanımda cihaza takıldığında kontrol edin.

**Sorun çözme**

Sıçrayan alev veya meme tıkanması durumunda:

- Alev sıçraması durumunda brülör memelerini temizleyin.
- Cihaz, uzun süre muhafaza edildikten sonra kullanımı durumunda, işleyiş bozukluğu arz ediyorsa, memeleri tıkanmış olabilir. Memenin tıkanmış olduğunu, sarıya çalan bir alev renginden veya aşırı tıkanma durumunda brülörün hiç alev çıkmamasından anlayabilirsiniz. Bu durumda, cihazda birikmiş olabilecek yabancı maddelerin çıkarılması, cihazın iyice temizlenmesi ve kontrol edilmesi gerekecektir.
- • Sorun devam ederse yerel yetkili servis temsilcinizle iletişime geçmenizi öneririz.

# 9. Yedek parçalar ve aksesuarlar

- Optimal performans elde etmek için, daima orijinal yedek parçalar kullanın.

## yedek parçalar

| yedek parça | Yedek No. |
|---|---|
| | 6540-SP011 |
| | 6540-SP020 |
| | 6540-SP002 |
| | 6540-SP004 |
| | 6540-SP003 |
| | 6540-SP017 |
| | 6540-SP005-V2 |
| | 6540-SP019 |

| yedek parça | Yedek No. |
|---|---|
| | 6525-SP001 |
| | 6525-SP002 |
| | 6525-SP003 |
| | 6525-SP004 |

## Aksesuarlar

| yedek parça | Yedek No. |
|---|---|
| | 98425 |
| | 6540-100 |
| | 6540-200 |
| | 6540-600 |
| | 6540-701 |
| | 8640 |
| | 203-100 |
| | 98326 |

# 10. Garanti

CADAC Europe BV, işbu belgeyle, İLK ALICI'ya, bu cihazın satın alma tarihinden itibaren malzeme ve işçilik açısından kusursuz olacağını 2 yıl garanti eder:

| | |
|---|---|
| Vanalar: | 2 Yıl |
| Plastik parçalar: | Garanti Yok |
| Emaye parçalar: | 2 Yıl |
| Döküm: | 1 Yıl |
| Brülörler: | 1 Yıl |

Garanti, yalnızca ünite yazılı talimatlara uygun olarak monte edilir ve çalıştırılırsa geçerli olacaktır.

CADAC Europe BV, satın alma tarihinize ilişkin makul bir kanıt belgesi talep edebilir. BU NEDENLE SATIN ALMA FİŞİNİZİ VEYA FATURANIZI SAKLAYIN.

Bu Sınırlı Garanti, normal kullanım ve bakım koşullarında, kusurlu olduğu kanıtlanan ve inceleme neticesinde CADAC Europe BV'ı tatmin edecek şekilde kusurlu oldukları ispatlanan parçaların onarılması veya değiştirilmesiyle sınırlı olacaktır. Herhangi bir parçayı iade etmeden önce, kılavuzunuzla birlikte teslim edilen iletişim bilgilerini kullanarak bölgenizdeki müşteri hizmetleri temsilcisiyle iletişime geçin. CADAC Europe BV kusuru onaylar ve talebi onaylarsa, bu tür parçaları ücretsiz olarak değiştirecektir. CADAC Europe BV, parçaları alıcıya navlun veya posta ücreti önceden ödenmiş olarak iade edecektir.

Bu Sınırlı Garanti, kaza, kötüye kullanım, yanlış kullanım, ürün üzerinde değişiklik, yanlış uygulama, vandalizm, yanlış kurulum veya uygunsuz bakım veya onarım veya normal ve rutin bakımın yapılmamasından kaynaklanan arızaları veya çalıştırma zorluklarını, ayrıca brülör kanalları içinde böceklerin neden olabileceği sorunları kapsamaz.
Dolu, kasırga, deprem veya hortum gibi şiddetli hava koşullarından kaynaklanan bozulma veya hasar, doğrudan veya atmosferdeki kimyasallara maruz kalma nedeniyle renk bozulması bu Sınırlı Garanti kapsamında değildir.

Burada belirtilenler dışında başka hiçbir açık garanti yoktur ve satılabilirlik ve uygunlukla ilgili geçerli tüm zımni garantiler, süre bakımından bu açıkça belirtilen Sınırlı Garanti'nin kapsamı ile sınırlıdır. Bazı bölgeler, zımni bir garantinin süresine dair bir sınırlamaya izin vermez, bu nedenle bu sınırlama sizin için geçerli olmayabilir.

CADAC Europe BV herhangi bir özel, dolaylı veya müteakip zarardan sorumlu değildir. Bazı bölgeler arızi veya müteakip hasarların hariç tutulmasına veya sınırlandırılmasına izin vermemektedir, bu sınırlama veya hariç tutma sizin için geçerli olmayabilir.
CADAC Europe BV, donanımın satışı, kurulumu, kullanımı, sökülmesi, iade edilmesi veya değiştirilmesi ile bağlantılı olarak herhangi bir kişi veya şirkete herhangi bir yükümlülük veya yükümlülük üstlenme yetkisi vermez ve bu tür temsilcilikler CADAC Europe BV açısından bağlayıcı değildir.

Bu Garanti yalnızca perakende olarak satılan ürünler için geçerlidir.

CADAC | DOMETIC

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

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

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

**CADAC | DOMETIC SOUTH AFRICA**
Front Runner Outfitter RSA
C/o Forssman Close & River Rd,
Barbecue Downs,
Kyalami, Johannesburg
+27 11 466 0155
www.frontrunneroutfitters.com/en/za/

**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 SCANDINAVIA**
Millarco International A/S
Rokhøj 26
8520 Lystrup, Denmark
Phone: +45 87 43 42 00
millarco@millarco.dk
www.millarco.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 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 FINLAND**
OY KAMA FRITID AB
Koivuhaantie 2-4 B
01510 VANTAA
00358 20 792 0310
info@kamafritid.fi

**CADAC U.A.E.**
Supreme Impex General Trading
LLC Office No. 1801-7 Latifa
Tower Sheikh Zayed Road
Dubai, UAE

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

**CADAC MONTENEGRO**
City kvart Z1L6
81000 Podgorica, Montenegro
Tel 38220671446, 38269020063
E-mail: coca@t-com.me

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

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

**CADAC SOUTH EAST EUROPE**
Bulevar oslobodjenja 285
Tel: +381 11 339 2700
Email: sinisaj@cadac.rs
www.cadac.rs

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

**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