

CADAC |  DOMETIC

# E BRAAI 40

MODEL No: 5841, 5845



MODEL: 5841



MODEL: 5845

UK  
CA



## USER INSTRUCTIONS

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

## Explanation of Symbols



### Recycling products with batteries, rechargeable batteries and light sources.

- Remove any batteries, rechargeable batteries and light sources before recycling the product
- Return defective or used batteries to your retailer or dispose of them at collection points
- Do not dispose of any batteries, rechargeable batteries or light sources with your general household waste.
- If you wish to fully dispose of the product, ask your local recycling center or specialist dealer for details about how to do this in accordance with the applicable disposal regulations.
- The product can be disposed free of charge.



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

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

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

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

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

## 1. Safety information

### 1.1 Installation and Assembly

**WARNING**

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

**CAUTION**

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

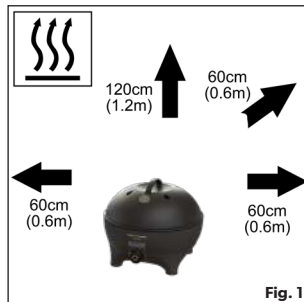


Fig. 1

### 1.2 Operation

**DANGER**

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

**WARNING**

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



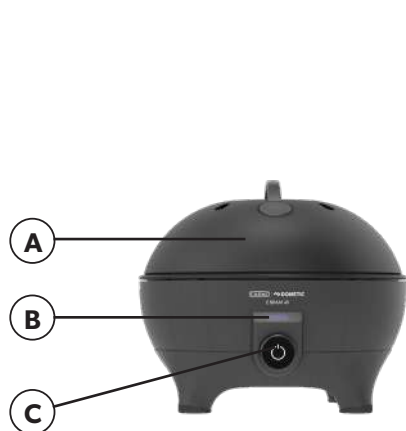
Fig. 2

**CAUTION**

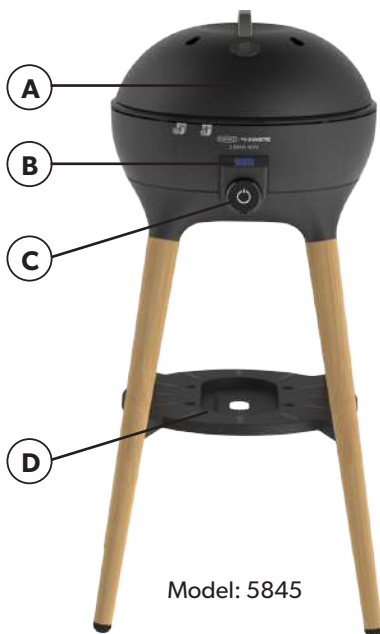
- When connecting this barbecue to a power supply, ensure that the supply voltage corresponds with the voltage rating marked on the appliance label.
- Do not exceed the wattage of the electrical socket.
- This barbecue is intended for household use. Do not use for commercial cooking. Do not use as a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

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

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

**2. Product Features**

Model: 5841



Model: 5845

**2.1 Feature Descriptions**

- A** The lid of the barbecue is high enough to provide ample room for barbecuing whole chickens and roasts.
- B** A LED screen serves as a digital thermometer displaying the cooking surface temperature until the set temperature is reached. This ensures a precise and accurate temperature reading of your barbecue.
- C** The control knob is easy to use. Push and hold to turn the unit on or off. Turn clockwise to increase the desired temperature or turn anti-clockwise to reduce the desired temperature. A quick double click switches between °F or °C.
- D** A Utility Tray provides a convenient surface to hold your condiments used during the cooking process. (supplied with Model 5845 only).



**WARNING**  
HIGH TEMPERATURE

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



### 3. Component List:



The following surfaces are not included and are sold separately:



**Grill 2 Braai 40**  
(used for Frying/grilling)



**BBQ 2 Plancha**  
(for frying/grilling)



**Pizza Stone Pro 40**  
(used for Pizza baking)



**Soft Soak 40**  
(for easier cleaning)

For best heat results when cooking, we recommend removing the flame tamer that may be found on some of our accessories. Below illustrates how to remove the flame tamer from the grid.



**NOTE:** The Pizza Stone Pro 40 is placed onto the Accessory Stand when in use.



## 4. Operating the Barbecue

### PREHEAT THE BARBECUE

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

### CONTROL BUTTON FUNCTIONS

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

### AMBIENT CONDITIONS

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

## 5. GreenGrill Cooking Options

### GreenGrill Cooking

Most of the cooking surfaces have our GreenGrill coating. This ceramic coating is completely PFOA-free, contains no toxic substances and guarantees 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 Soft Soak (sold separately) 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 Soft Soak Brush (sold separately)
- Once cleaned, dry your cooking surfaces with a soft cloth and you're done!



Soft Soak Brush

## Cooking Options

- These are the available cooking options.

**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 Accessory 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.

**Note:** When using small sized pots do not attempt to use pots with plastic handles as these can get extremely hot.

**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:** Using the accessory stand, this option is ideal for brewing a hot cup of coffee. Ideal for anytime, anywhere.

## 6. Cleaning

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

## 7. Storage

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

## 8. Returning the appliance for Repair, Service & Warranty

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









## 9. Troubleshooting

Error Code	Code Meaning	Solution
E1	Probe for Grid damaged or not connected.	Unplug your appliance and restart, if the problem continues, contact your local dealer.
E2	Probe for Grid damaged or short-circuited.	Unplug your appliance and restart, if the problem continues, contact your local dealer.
E3	Probe for Main Board damaged or not connected.	Unplug, allow the appliance to cool and then restart, if the problem continues, contact your local dealer.
E4	Probe for Main Board damaged or short-circuited.	Unplug, allow the appliance to cool and then restart, if the problem continues, contact your local dealer.





## 10. Spares & Accessories

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

### Spares

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
 Dome Handle	5610-SP001	 Dome	5840-SP001	 Fat Pan	5840-SP004
 Accessory Stand Foot	5600-SP004	 Location Pad	5610-SP006	 Glass Ring	5840-SP005
 Leg	5615-SP009	 Foot	5845-SP013	 Utility Tray	5615-SP010

### Accessories

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
 BBQ 2 Plancha 40	5610-200	 Pizza Stone Pro 40	98433	 Grill 2 Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 11. Warranty

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

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

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

CADAC 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. 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



### Recycling von Produkten mit Batterien, Akkus und Lichtquellen.

- Entfernen Sie alle Batterien, Akkus und Lichtquellen, bevor Sie das Produkt recyceln
- Geben Sie defekte oder verbrauchte Batterien bei Ihrem Händler zurück oder geben Sie diese bei Sammelstellen ab
- Entsorgen Sie Batterien, Akkus und Leuchtmittel nicht im Hausmüll.
- Wenn Sie das Produkt vollständig entsorgen möchten, erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Wertstoffhof oder Fachhändler nach den geltenden Entsorgungsvorschriften.
- Das Produkt kann kostenlos entsorgt werden.



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

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

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

## 1. Sicherheitsinformation

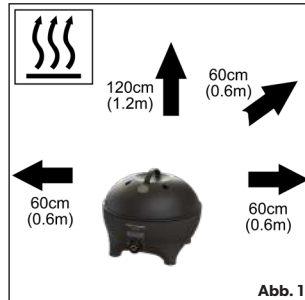
### 1.1 Installation und Montage

#### **WARNUNG**

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

#### **VORSICHT**

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



**Abb. 1**

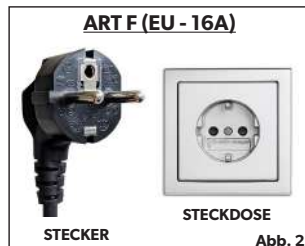
### 1.2 Betrieb

#### **ACHTUNG**

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

#### **WARNUNG**

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



**STECKER**

**STECKDOSE**

**Abb. 2**

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

**VORSICHT**

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

**1.3 Lagerung und / oder Nichtbenutzung****VORSICHT**

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

**2. Produktmerkmale**

Modell: 5841



Modell: 5845

**2.1 Funktionsbeschreibungen**

- A** Der Deckel des Grills ist hoch genug, um ausreichend Platz zum Grillen ganzer Hühner und Braten zu bieten.
- B** Ein LED-Bildschirm dient als digitales Thermometer, das die Kochflächentemperatur anzeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dies gewährleistet eine präzise und genaue Temperaturmessung Ihres Grills.
- C** Der Bedienknopf ist einfach zu bedienen. Halten Sie ihn gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu verringern. Ein schneller Doppelklick wechselt zwischen °F und °C.
- D** Das Allzwecktablett (Modell 5845) bietet die perfekte Oberfläche, auf der Sie Ihre beim Kochen verwendeten Gewürze ablegen können.



**WARNUNG**  
HOHE TEMPERATUR

**VORSICHT!**

BERÜHREN SIE DEN KÖRPER, DEN DECKEL ODER DIE HEIZSPIRALE WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT.

ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN.



### 3. Komponentenliste



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



**Grill 2 Braai 40**  
(zum Braten/Grillen)



**BBQ 2 Plancha**  
(zum Braten/Grillen)

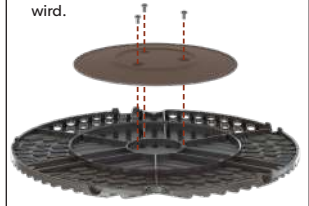


**Pizzastein Pro 40**  
(wird zum Pizzabacken verwendet)



**Soft Soak 40**  
(zur leichteren Reinigung)

Für beste Hitzeergebnisse beim Kochen empfehlen wir, den Flammenzähler zu entfernen, der sich möglicherweise auf einigen unserer Zubehörteile befindet. Unten wird gezeigt, wie der Flammenzähler aus dem Gitter entfernt wird.



**HINWEIS:** Der Pizzastein Pro 40 wird bei Gebrauch auf den Zubehörständer gestellt..



## 4. Betrieb des Grills

### Den Grill vorheizen

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

### FUNKTIONEN DER STEUERTASTE

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

### UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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

## 5. GreenGrill-Kochen

### GreenGrill-Kochen

Die meisten Kochflächen haben unsere GreenGrill-Beschichtung. Diese Keramikbeschichtung ist komplett PFOA-frei; Es besteht aus organischen Materialien und enthält daher keine giftigen Substanzen. GreenGrill garantiert gesünderes Kochen

### VORBEREITUNG UND VERWENDUNG

- „Einbrennen“: Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, können Sie es würzen, 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 starkklar!
- Hinweis: GreenGrill-Beschichtung leitet Wärme besser als Produkte mit normaler (PTFE) Antihafbeschichtung. Wir empfehlen daher, nur 75 % der gewohnten Leistung zu verwenden.
- Lassen Sie die Kochfläche niemals ohne Öl auf der Wärmequelle. Tragen Sie eine dünne Schicht Öl mit einem Küchenpapier oder einer Bürste auf, bevor Sie die Kochfläche auf die Wärmequelle legen. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Teile geölt haben, also mit z.B. Ein BBQ-Gitter umfasst auch die erhöhten Kanten.
- Aufgrund des hohen Brennpunktes empfehlen wir das Braten in 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 „Easy Clean“. 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“ anzuwenden: 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 Soft Soak (separat erhältlich) ist das ideale Begleitprodukt, um das Einweichen über Nacht zu erleichtern. Bei Verwendung des 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 Soft Soak Brush (separat erhältlich) gelöst und weggebürstet werden.
- Trocknen Sie Ihre Kochflächen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch ab, 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 den Flachgrill. 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.  
**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. Die Kuppel muss verwendet werden, um den Backeffekt zu erzeugen  
**Kaffee:** Diese Option ist ideal für die Zubereitung einer heißen Tasse Kaffee. Ideal für jede Zeit, jeden Ort, überall.

**6. Reinigung**

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

**7. Lager**

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

**8. Rücksendung des Geräts zur Reparatur, Wartung und Gewährleistung**

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






## 9. Fehlerbehebung

Fehlercode	Code Bedeutung	Lösung
E1	Sonde für Netz beschädigt oder nicht angeschlossen.	Trennen Sie Ihr Gerät vom Netz und starten Sie es neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler.
E2	Sonde für Gitter beschädigt oder kurzgeschlossen.	Trennen Sie Ihr Gerät vom Netz und starten Sie es neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler.
E3	Sonde für Mainboard beschädigt oder nicht angeschlossen.	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es dann neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler.
E4	Sonde für Hauptplatine beschädigt oder kurzgeschlossen.	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es dann neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen Händler.





## 10. Ersatzteile & Zubehör

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

### Ersatzteile

Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.
 Deckelgriff	5610-SP001	 Deckel	5840-SP001	 Fettpfanne	5840-SP004
 Zubehör Standfuß	5600-SP004	 Gummipuffer	5610-SP006	 Glasring	5840-SP005
 Bein	5615-SP009	 Fuß	5845-SP013	 Allzwecktablett	5615-SP010

### Zubehör

Artikel	Artikel-Nr.	Artikel	Artikel-Nr.	Artikel	Artikel-Nr.
 BBQ @ Plancha 40	5610-200	 Pizzastein Pro 40	98433	 Grill @ Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 11. Garantie

CADAC Europe BV garantiert dem URSPRÜNGLICHEN KÄUFER dieses CADAC Europe BV-Geräts, dass es ab dem Kaufdatum wie folgt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Verklaring van symbolen



### Recycling van producten met batterijen, oplaadbare batterijen en lichtbronnen.

- Verwijder alle batterijen, oplaadbare batterijen en lichtbronnen voordat u het product recyclet
- Lever defecte of gebruikte batterijen in bij uw winkelier of lever ze in bij inzamepunten
- Gooi geen batterijen, oplaadbare batterijen of lichtbronnen weg bij het gewone huisvuil.
- Als u het product volledig wilt afvoeren, vraag dan uw plaatselijke recyclingcentrum of gespecialiseerde dealer hoe u dit kunt doen in overeenstemming met de geldende afvalverwerkingsvoorschriften.
- Het product kan gratis worden afgevoerd.



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

Lees onderstaande informatie goed door om de veiligheid te waarborgen en materiële schade te voorkomen.

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

## 1. Veiligheidsinformatie

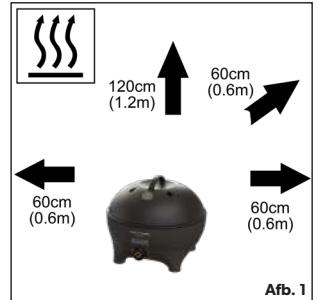
### 1.1 Installatie en montage

#### WAARSCHUWING

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

#### VOORZICHTIG

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



Afb. 1

### 1.2 Gebruik

#### GEVAAR

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

#### WAARSCHUWING

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



Afb. 2

#### TYPE F (EU - 16A)



STEKKER

STOPCONTACT

#### TYPE G (UK - 13A)



STEKKER

STOPCONTACT

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

**VOORZICHTIG**

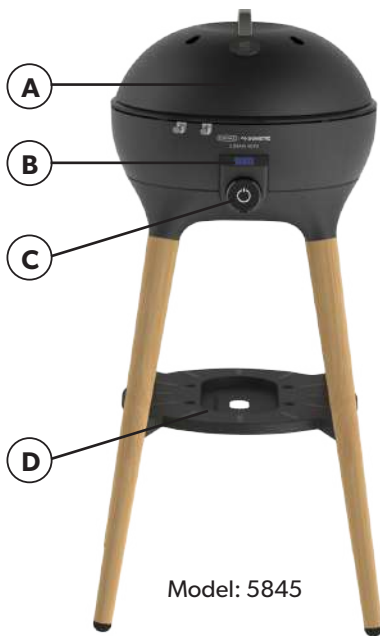
- Zorg er bij het aansluiten van deze barbecue op het elektriciteitsnet voor dat de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaatlabel staat aangegeven.
- Overschrijd het wattage van het stopcontact niet.
- Deze barbecue is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële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

**1.3 Opslag en / of niet-gebruik****VOORZICHTIG**

- Laat de barbecue afkoelen voordat deze wordt verplaatst, schoon gemaakt of opgeborgen.
- Dek de barbecue alleen af als deze is afgekoeld.

**2. Producteigenschappen**

Model: 5841



Model: 5845

**2.1 Kenmerken**

- A** Het deksel van de barbecue is hoog genoeg om voldoende ruimte te bieden voor het grillen van kip of andere braadstukken.
- B** Een LED-scherm doet dienst als digitale thermometer die de temperatuur van het kookoppervlak weergeeft, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Dit zorgt voor een nauwkeurige temperatuurmeting van je barbecue.
- C** De bedieningsknop is gemakkelijk te gebruiken. Houd ingedrukt om het apparaat in of uit te schakelen. Draai met de klok mee om de gewenste temperatuur te verhogen of tegen de klok in om de gewenste temperatuur te verlagen. Een snelle dubbelklik schakelt tussen °F of °C.
- D** Een handig dienblad biedt een handig oppervlak om uw kruiden op te slaan die tijdens het kookproces worden gebruikt. (alleen geleverd bij model 5845).



**WAARSCHUWING**  
HOGE TEMPERATUREN

**VOORZICHTIG!**

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



### 3. Componentenlijst:



De volgende oppervlakken zijn niet inbegrepen en worden apart verkocht:



**Grill 2 Braai 40**  
(Om te frituren/grillen)



**BBQ 2 Plancha**  
(Om te frituren/grillen)



**Pizzasteen Pro 40**  
(gebruikt voor pizza bakken)



**Soft Soak 40**  
(Voor eenvoudiger schoonmaken)

Voor de beste warmteresultaten tijdens het koken, raden we aan de vlamtemper te verwijderen die op sommige van onze accessoires te vinden is. Hieronder ziet u hoe u de vlamtemper van het rooster kunt verwijderen.



**OPMERKING:** De Pizza Stone Pro 40 wordt tijdens gebruik op de accessoirestandaard geplaatst.



## 4. De barbecue bedienen

### VOORVERWARMEN BARBECUE

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

### BEDIENINGSKNOP

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

### OMGEVINGSCONDITIES

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

## 5. GreenGrill kookopties

### GreenGrill Koken

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

### VOORBEREIDING & GEBRUIK

- Uw grillplaat 'kruiden': Voordat u de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, kunt u deze kruiden om de kookplaat een dunne bescherm laag te geven die voorkomt dat voedsel blijft plakken. Het is niet verplicht, maar we raden het wel aan. Het is heel eenvoudig: wrijf bakolie lichtjes op het oppervlak en zet het dan 2-3 minuten op middelhoog vuur. Was het kookoppervlak als het is afgekoeld voor gebruik met zeepsop en vet het licht in met wat olie (frituurolie naar keuze, bijv. zonnebloemolie). Het is klaar om te gaan!
- 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 u het kookoppervlak op de warmtebron plaatst. Zorg ervoor dat je alle onderdelen hebt geolied, dus met b.v. een BBQ-grill bedekt ook de opstaande randen.
- Vanwege het hoge brandpunt raden wij aan om in zonnebloemolie of koolzaadolie te bakken. Olijfolie kan een relatief laag brandpunt 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 bekleding is 'Easy Clean'. Warm zeepsop met een zachte spons is voldoende om de kookoppervlakken met GreenGrill-bekleding te reinigen. Vermijd schuursponsjes of staalwol.
- Als er voedselresten op het kookoppervlak achterblijven 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 paellapan of chefan 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: verwarmingsazijn kan een onaangename geur afgeven.
- De Soft Soak (apart verkrijgbaar) is het ideale metgezelproduct om 's nachts weken te vergemakkelijken. Bij gebruik van de Soft Soak raden we aan om het kookoppervlak met de voorkant 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 Soft Soak Brush (apart verkrijgbaar)
- Nadrogen 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 product

**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 de grillplaat.

**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 hanteren van dergelijk vlees. De kooktemperaturen zijn eenvoudig aan uw eigen wensen aan te passen door aan de bedieningsknop te draaien om de mate van warmte te regelen.

**Fry:** Deze optie is ideaal voor roerbakgerechten, vis, ontbijt, pannenkoeken, garnalen, paella en groenten. Gebruik voor dit soort bereidingen de platte grill. 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:** Voor dit type koken plaatst u de kookpanstandaard in de groeven en zorgt u ervoor dat deze op zijn plaats zit. Plaats een geschikte kookpot (niet minder dan 150 mm diameter en niet meer dan 300 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.

**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 en wordt geleverd met een pan. De koepel moet worden gebruikt om het bakeffect te creëren

**Koffie:** Deze optie is ideaal voor het zetten van een warme kop koffie. Ideaal voor elk moment, elke plaats.

**6. Schoonmaak**

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

**7. Opbergen**

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

**8. Het apparaat retourneren voor reparatie, service en garantie**

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

## 9. Probleemoplossen

Foutcode	Code Betekenis	Oplossing
E1	Sonde van het rooster beschadigd of maakt geen verbinding.	Haal de stekker van uw apparaat uit het stopcontact en start het opnieuw op. Neem contact op met uw plaatselijke dealer als het probleem zich blijft voordoen.
E2	Kortsluiting of beschadiging in de sonde van het rooster.	Haal de stekker van uw apparaat uit het stopcontact en start het opnieuw op. Neem contact op met uw plaatselijke dealer als het probleem zich blijft voordoen.
E3	Sonde van het mainboard (elektronica binnenzijde) beschadigd of maakt geen verbinding.	Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en start het opnieuw. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met uw plaatselijke dealer.
E4	Kortsluiting of beschadiging in de sonde van het mainboard (elektronica binnenzijde).	Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en start het opnieuw. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met uw plaatselijke dealer.





## 10. Reserveonderdelen en accessoires

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

### Reserveonderdelen

Item	Item nr	Item	Item nr	Item	Item nr
 Handgreep deksel	5610-SP001	 Deksel	5840-SP001	 Vetopvangbak	5840-SP004
 Voetje Accessoire Standaard	5600-SP004	 Steuntje	5610-SP006	 Glazen ring	5840-SP005
 Been	5615-SP009	 Voet	5845-SP013	 Handige lade	5615-SP010

### Accessoires

Item	Item nr	Item	Item nr	Item	Item nr
 BBQ Plancha 40	5610-200	 Pizzasteen Pro 40	98433	 Grill Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 11. Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Explication des symboles



### Produits de recyclage avec piles, piles rechargeables et sources lumineuses.

- Retirez toutes les piles, piles rechargeables et sources lumineuses avant de recycler le produit
- Rapportez les piles défectueuses ou usagées à votre revendeur ou déposez-les dans les points de collecte
- Ne jetez aucune pile, batterie rechargeable ou source lumineuse avec vos ordures ménagères.
- Si vous souhaitez éliminer entièrement le produit, demandez à votre centre de recyclage local ou à votre revendeur spécialisé des détails sur la manière de procéder conformément aux réglementations d'élimination en vigueur.
- Le produit peut être éliminé gratuitement.



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

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

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

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

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

## 1. Informations sur la sécurité

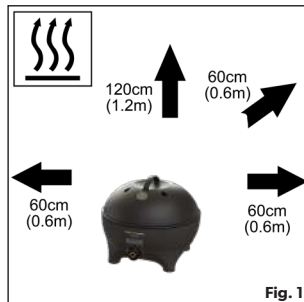
### 1.1 Installation et montage

#### AVERTISSEMENT

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

#### MISE EN GARDE

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



### 1.2 Utilisation

#### DANGER

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

#### AVERTISSEMENT

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



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

#### MISE EN GARDE

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

### 1.3 Stockage et/ou non-utilisation

#### MISE EN GARDE

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

## 2. Caractéristiques du produit



Modèle: 5841



Modèle: 5845

### 2.1 Description des fonctionnalités

- A** Le couvercle du barbecue est suffisamment haut pour permettre la cuisson de poulets entiers et de rôtis.
- B** Un écran LED fait office de thermomètre numérique et affiche la température de la surface de cuisson jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Cela garantit une lecture claire et précise de la température de votre barbecue.
- C** Le bouton de commande est simple à utiliser. Appuyez et maintenez-le enfoncé pour allumer ou éteindre l'appareil. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens antihoraire pour réduire la température. Un double clic rapide permet de basculer entre °F ou °C.
- D** Un plateau utilitaire offre une surface pratique pour contenir vos condiments utilisés pendant le processus de cuisson. (fourni uniquement avec le modèle 5845).



**AVERTISSEMENT**  
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE

#### MISE EN GARDE!

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

### 3. Liste des composants:



Les éléments suivants ne sont pas inclus et sont vendus séparément  
Demandez à votre revendeur local la disponibilité.



**Grill 2 Braai 40**  
(Pour griller / frire)



**BBQ 2 Plancha**  
(Pour griller / frire)

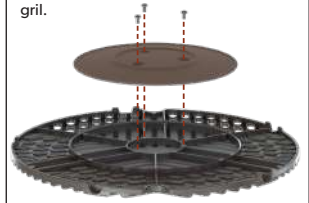


**Pierre à pizza Pro 40**  
(utilisé pour la cuisson des pizzas)



**Soft Soak 40**  
(Voor eenvoudiger schoonmaken)

Pour obtenir les meilleurs résultats de chaleur lors de la cuisson, nous vous recommandons de retirer le pare-flammes présent sur certains de nos accessoires. Vous trouverez ci-dessous comment retirer le coupe-flammes du grill.



**REMARQUE :** La Pierre à pizza Pro 40 doit être placée sur le support d'accessoires pendant l'utilisation.



## 4. Fonctionnement du barbecue

### PRÉCHAUFFAGE DU BARBECUE

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

### FONCTIONS DES TOUCHES DE COMMANDE

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

### CONDITIONS AMBIANTES

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

## 5. Options de cuisson GreenGrill

### Cuisson GreenGrill

La plupart des surfaces de cuisson ont notre revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est totalement exempt de PFOA ; Il est composé de matières organiques et ne contient donc pas de substances toxiques. GreenGrill 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 odeur désagréable.
- Le 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 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 grill'.

**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.

**Fire:** Cette option est idéale pour les sautés, le poisson, le petit-déjeuner, les crêpes, les crevettes, la paella et les légumes. Utilisez le grill 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.

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

**6. Nettoyage**

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

**7. Espace de rangement**

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

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

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


## 9. Dépannage

Code d'erreur	Code Signification	Solution
E1	Sonde pour réseau endommagé ou non connecté.	Débranchez votre appareil et redémarrez, si le problème persiste, contactez votre revendeur local.
E2	Sonde pour grille endommagée ou court-circuitée.	Débranchez votre appareil et redémarrez, si le problème persiste, contactez votre revendeur local.
E3	Sonde de la carte principale endommagée ou non connectée.	Débranchez, laissez l'appareil refroidir puis redémarrez, si le problème persiste, contactez votre revendeur local.
E4	Sonde de carte principale endommagée ou court-circuitée.	Débranchez, laissez l'appareil refroidir puis redémarrez, si le problème persiste, contactez votre revendeur local.





## 10. 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	Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article
 Poignée couvercle	5610-SP001	 Couvercle	5840-SP001	 Bac de récupération des graisses	5840-SP004
 Pied de support d'accessoire	5600-SP004	 Pavé de localisation	5610-SP006	 Anneau de verre	5840-SP005
 Jambe	5615-SP009	 Le pied	5845-SP013	 Plateau utilitaire	5615-SP010

### Accessoires

Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article
 BBQ 2 Plancha 40	5610-200	 Pierre à pizza Pro 40	98433	 Grill 2 Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 11. Garantie

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

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

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

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

Cette garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien et qui, après examen, indiquent, de manière jugée satisfaisante par CADAC Europe BV, qu'elles sont défectueuses.

Avant de retourner des pièces, contactez le représentant du service client de votre région en utilisant les coordonnées fournies avec votre manuel. Si CADAC Europe BV confirme le défaut et approuve la réclamation, CADAC Europe BV remplacera ces pièces sans frais. CADAC Europe BV retournera les pièces à l'acheteur, fret ou port payé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les difficultés d'utilisation dues à un accident, un abus, une mauvaise utilisation, une altération, une mauvaise application, le vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance ou un entretien inadéquats ou tout défaut de maintenance normale et de routine, y compris de façon non exhaustive la présence d'insectes dans les tubes du brûleur, comme indiqué dans ce manuel du propriétaire.

La détérioration ou les dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration due à l'exposition directe à des produits chimiques ou dans l'atmosphère ne sont pas couverts par cette garantie limitée.

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

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

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

Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

Pour profiter et garantir la longévité de votre produit CADAC Europe BV, veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien du manuel d'utilisation en portant une attention particulière à l'entretien des pièces en acier inoxydable.

## Forklaring af symboler



### Genbrug af produkter med batterier, genopladelige batterier og lyskilder.

- Fjern alle batterier, genopladelige batterier og lyskilder, før produktet genbruges
- Returner defekte eller brugte batterier til din forhandler eller bortskaf dem på indsamlingssteder
- Bortskaf ikke batterier, genopladelige batterier eller lyskilder sammen med almindeligt husholdningsaffald.
- Hvis du ønsker at bortskaffe produktet fuldstændigt, spørg din lokale genbrugsstation eller specialforhandler for detaljer om, hvordan du gør dette i overensstemmelse med de gældende regler for bortskaffelse.
- Produktet kan bortskaffes gratis



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

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

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

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

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

## 1. Sikkerhedsoplysninger

### 1.1 Installation og montering

#### ADVARSEL

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

#### ADVARSEL

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

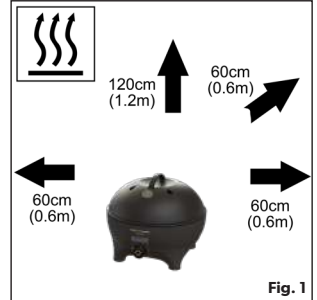


Fig. 1

### 1.2 Operation

#### FARE

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

#### ADVARSEL

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



Fig. 2

**ADVARSEL**

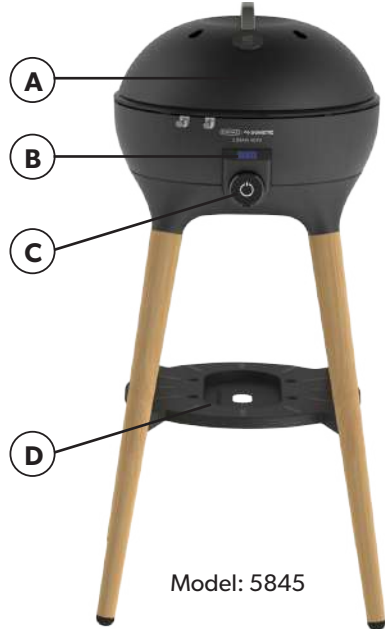
- Inden du tilslutter grillen, skal du sikre dig, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatets typeskilt.
- Stikkontakten må ikke overbelastes.
- Denne grill er beregnet til husholdningsbrug. Den må ikke bruges til erhvervs mæssig madlavning. Brug ikke grillen som varmekilde.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

**1.3 Opbevaring og/eller stilstand****ADVARSEL**

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

**2. Produktgenskaber**

Model: 5841



Model: 5845

**2.1 Funktionsbeskrivelse**

- A** Låget på grillen er højt nok til at give rigelig plads til at grille hele kyllinger og stege.
- B** Et LED-display fungerer som et digitalt termometer, der viser kogegrejets overfladetemperatur, indtil den indstillede temperatur er nået. Dette sikrer en præcis og nøjagtig temperaturaf læsning på din grill.
- C** Betjeningsknappen er nem at bruge. Tryk på knappen, og hold den inde for at tænde eller slukke for grillen. Drej knappen med uret for at øge den ønskede temperatur, eller drej knappen mod uret for at reducere den ønskede temperatur. Et hurtigt dobbeltklik skifter mellem visning i °F eller °C.
- D** En Hjelpebakke giver en praktisk overflade til at opbevare dine krydderier, der bruges under madlavningsprocessen. (leveres kun med model 5845).



**VARNING**  
HÖG TEMPERATUR

**ADVARSEL!**

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

### 3. Komponentliste:



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



Grill 2 Braai 40  
(til stegning/grillning)



BBQ 2 Plancha  
(til stegning/grillning)



Pizzasten Pro 40  
(bruges til pizzabagning)



Soft Soak 40  
(for lettere rengøring)

For at få de bedste varmeresultater ved madlavning anbefaler vi at fjerne flammehæmmeren, som kan findes på noget af vores tilbehør. Nedenfor illustreres, hvordan du fjerner flammehæmmeren fra gitteret.



**BEMÆRK:** Pizzasten Pro 40 placeres på tilbehørsstativet, når det er i brug.



## 4. Betjening af grillen

### FORVARME GRILLEN

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

### BETJENINGSKNAPPENS FUNKTIONER

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

### OMGIVENDE BETINGELSER

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

## 5. GreenGrill Madlavningsmuligheder

### GreenGrill Madlavning

De fleste madlavningsoverflader har vores GreenGrill-belægning. Denne keramiske belægning er fuldstændig PFOA-fri; Den består af organiske materialer og indeholder derfor ingen giftige stoffer. GreenGrill 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 kogepladen 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 kogepladen stå på varmekilden uden olie. Påfør et tyndt lag olie med et køkkenrulle eller en børste, før du placerer kogepladen på varmekilden. Sørg for at have oliet 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 kogepladen køle af før rengøring. Ekstreme temperaturudsving kan føre til deformation af kogepladen.
- GreenGrill-belægningen er "Easy Clean". Varmt sæbevand med en blød svamp er tilstrækkeligt til at rengøre kogepladerne med GreenGrill-belægningen. Undgå skuresvampe eller ståluld.
- Hvis kogepladen har madrester fra tidligere brug, kan disse klæbe til belægningen og forårsage brune pletter. Disse steder kan ingredienser klæbe til kogepladen, fordi belægningen ikke længere kan nås. Sørg for, at disse pletter er fjernet korrekt før brug.
- Ved genstridige pletter eller rester på paellapanden eller 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.
- 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 løses og børstes væk med Soft Soak Brush (sælges separat)
- Tør med en blød klud, færdig!

### VEDLIGEHOLDELSE

- Vi anbefaler at hælde lidt olie på kogepladen efter rengøring og sprede den med køkkenpapir. Olien tætnet overfladen mod udefrakommende luft og fugt. Det sikrer også, at maden ikke brænder fast 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.



Soft Soak Brush

## 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 fritrestegning. 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.

**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:** Denne mulighed er ideel til at brygge en varm kop kaffe. Ideel til enhver tid, ethvert sted, hvor som helst.

## 6. Rengøring

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

## 7. Opbevaring

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

## 8. Indlevering af grillen til reparation, vedligehold og garantireparation

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










## 9. Fejlfinding

Fejlkode	Kode Betydning	Løsning
E1	Probe for gitter beskadiget eller ikke tilsluttet.	Tag stikket ud af apparatet, og genstart, hvis problemet fortsætter, skal du kontakte din lokale forhandler.
E2	Probe til gitter beskadiget eller kortsluttet.	Tag stikket ud af apparatet, og genstart, hvis problemet fortsætter, skal du kontakte din lokale forhandler.
E3	Probe til hovedkort beskadiget eller ikke tilsluttet.	Tag stikket ud, lad apparatet køle af, og genstart derefter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte din lokale forhandler.
E4	Probe til hovedkort beskadiget eller kortsluttet.	Tag stikket ud, lad apparatet køle af, og genstart derefter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte din lokale forhandler.





## 10. Reservedele & tilbehør

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

### Reservedele

Vare	Varenr	Vare	Varenr	Vare	Varenr
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Kuppelhåndtag		Kuppel		Fette Pan	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Tilbehørsfod		Placeringsplade		Glasing	
	5615-SP009		5845-SP013		5615-SP010
Ben		Fod		Hjælpebakke	

### Tilbehør

Vare	Varenr	Vare	Varenr	Vare	Varenr
	5610-200		98433		5610-400
BBQ 2 Plancha 40		Pizza Sten Pro 40		Grill 2 Braai 40	
	5610-900				
Soft Soak 40					



## 11. Garanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Förklaring av symboler



### Återvinning av produkter med batterier, laddningsbara batterier och ljuskällor.

- Ta bort alla batterier, uppladdningsbara batterier och ljuskällor innan du återvinner produkten
- Lämna in defekta eller använda batterier till din återförsäljare eller kassera dem på insamlingsställen
- Släng inte några batterier, uppladdningsbara batterier eller ljuskällor tillsammans med ditt vanliga hushållsavfall.
- Om du vill kassera produkten helt, fråga din lokala återvinningscentral eller special-iståterförsäljare för detaljer om hur du gör detta i enlighet med tillämpliga avfallshandlingsregler.
- Produkten kan kasseras kostnadsfritt.



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

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

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

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

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

## 1. Säkerhetsinformation

### 1.1 Installation och montering

#### VARNING

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

#### FÖRSIKTIG

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

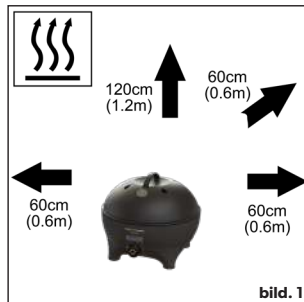


bild. 1

### 1.2 Drift

#### FARA

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

#### FÖRSIKTIG

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



bild. 2

**FÖRSIKTIG**

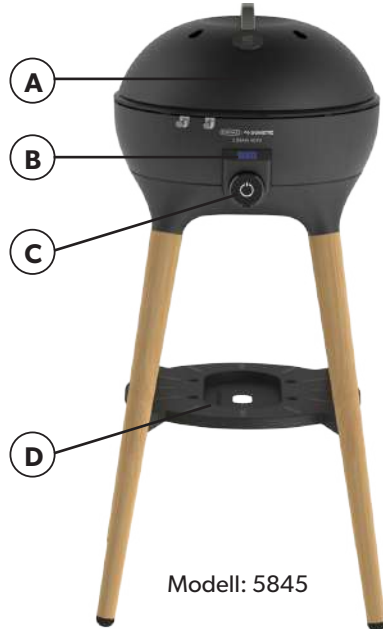
- När du ansluter grillen till en strömförsörjning, se till att matningsspänningen överensstämmer med spänningen som anges på apparatens etikett.
- Överskrid inte eluttagets max Watt/Ampere.
- Denna grill är avsedd för hushållsbruk. Använd inte för kommersiell matlagning. Använd inte som värmare.
- Använd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

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

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

**2. Produktfunktioner**

Modell: 5841



Modell: 5845

**2.1 Funktionsbeskrivningar**

- A** Grillens lock är tillräckligt högt för att ge gott om plats för att grilla hela kycklingar och stek.
- B** En LED-skärm fungerar som en digital termometer som visar aktuell tillagningstemperatur tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Detta säkerställer en precis och exakt temperaturavläsning av din grill.
- C** Kontrollreglaget är lätt att använda. Tryck och håll för att slå på eller stänga av enheten. Vrid medurs för att öka önskad temperatur eller vrid moturs för att sänka önskad temperatur. Ett snabbt dubbelklick växlar mellan °F eller °C.
- D** En redskapsbricka ger en bekväm yta för dig att placera dina kryddor som används under matlagningen (levereras endast med modell: 5845)

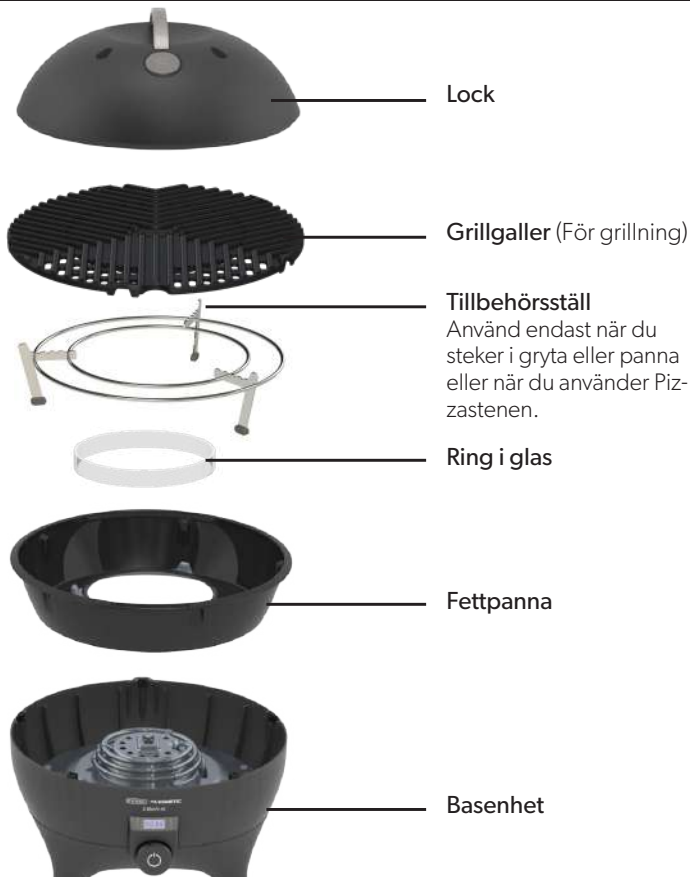


**VARNING**  
HÖG TEMPERATUR

**FÖRSIKTIG!**

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

### 3. Komponentlista:



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



**Grill 2 Braai 40**  
(används för stekning/grillning)



**BBQ 2 Plancha**  
(används för stekning/grillning)



**Pizza Stone Pro 40**  
(används för pizzabakning)



**Soft Soak 40**  
(för enklare rengöring)

För bästa värmeresultat vid matlagning, vi rekommenderar att du tar bort flamtämjaren som kan finnas på några av våra Tillbehör. Nedan illustrerar hur man tar bort flamtämjaren från galleret.



**NOTE:** Pizza Stone Pro 40 är placerad på tillbehörsstället när det används.



## 4. Använda grillen

### FÖRVÄRMA GRILLEN

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

### KONTROLLFUNKTIONER

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

### OMGIVANDE TEMPERATURER

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

## 5. GreenGrill Matlagningsalternativ

### GreenGrill Matlagning

De flesta matlagningsytor har vår GreenGrill-beläggning. Denna keramiska beläggning är helt PFOA-fri; den är gjord av organiska material och innehåller därför inga giftiga ämnen. GreenGrill 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 medelvärmes i 2-3 minuter. När den svalnar, tvätta matlagningsytan med tvålvatten före användning och smörj i 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.
- Lämn aldrig kokyten på värmekällan utan olja. Applicera ett tunt lager olja med en hushållsapper eller en pensel innan du placerar kokyten 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 kokyten svalna innan rengöring. Extrema temperaturförändringar kan deformera tillagningsytan.
- GreenGrill-beläggningen är "Easy Clean". Varmt tvålvatten och en mjuk svamp räcker för att rengöra GreenGrill-tallriker. 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 enisa fläckar eller rester i paellapannan eller pannan, försök att blötlägga den över natten i varmt tvålvatten eller använd "vinägermetoden": håll ett lager vinäger i pannan och varm pannan något. Vinägern behövs inte koka, och den ska absolut inte avdunsta helt. Håll vinägern från pannan, tvätta pannan med tvålvatten och pannan blir som ny igen. Obs: Uppvärmningsvinägern kan ha en obehaglig lukt.
- 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 enisa fläckar som finns kvar efter blötläggning kan lossas och borstas bort med Soft Soak Brush (säljs separat)
- Torka av med en mjuk trasa så är det klart!

### UNDERHÅLL

- Vi rekommenderar att du tillsätter lite olja på kokyten efter rengöring och sprider den med hushållsapper. 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



Soft Soak Brush

## 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 uppblussningar. Var försiktig när du hanterar sådant kött. Tillagningstemperaturerna justeras enkelt för att passa dina egna behov genom att vrida på kontrollratten för att reglera värmegraden.

**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.

**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:** Detta alternativ är idealiskt för att göra en varm kopp kaffe. Perfekt för när som helst, var som helst.

## 6. Rengöring

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

## 7. Förvaring

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

## 8. Återlämnande av apparaten för reparation, service och garanti

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






## 9. Felsökning

Felkod	Betydelse av kod	Solution
E1	Sond för nät skadad eller inte ansluten.	Koppla ur apparaten och starta om, kontakta din lokala återförsäljare om problemet kvarstår.
E2	Sond för nät skadad eller kortsluten.	Koppla ur apparaten och starta om, kontakta din lokala återförsäljare om problemet kvarstår.
E3	Sond för huvudkort skadad eller inte ansluten.	Koppla ur, låt apparaten svalna och starta sedan om. Om problemet kvarstår kontaktar du din lokala återförsäljare.
E4	Sond för huvudkortet skadad eller kortsluten.	Koppla ur, låt apparaten svalna och starta sedan om. Om problemet kvarstår kontaktar du din lokala återförsäljare.







## 10. Reservdelar och tillbehör

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

### Reservdelar

Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Handtag till lock		Lock		Fettuppsamlare	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Tillbehörsfot		Location Pad		Glasing	
	5615-SP009		5845-SP013		5615-010
Ben		Fot		Redskapsbricka	

### Tillbehör

Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer	Artikel	Artikelnummer
	5610-200		98433		5610-400
BBQ  Plancha 40		Pizza sten Pro 40		Grill  Braai 40	
	5610-900				
Soft Soak 40					



## 11. Garanti

CADAC Europe BV garanterar härmed den ORIGINALA KÖPAREN av denna CADAC Europe BV-grill att den är fri från material- och tillverkningsfel från inköpsdatum enligt följande:

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

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

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

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

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

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

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

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

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i detaljhandeln.

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

## Forklaring av symboler



### Resirkulering av produkter med batterier, oppladbare batterier og lyskilder.

- Fjern eventuelle batterier, oppladbare batterier og lyskilder før du resirkulerer produktet
- Returner defekte eller brukte batterier til forhandleren eller kast dem på innsamlingssteder
- Ikke kast batterier, oppladbare batterier eller lyskilder sammen med vanlig husholdningsavfall.
- Hvis du ønsker å avhende produktet fullstendig, spør ditt lokale resirkuleringscenter eller spesialforhandler for detaljer om hvordan du gjør dette i henhold til gjeldende avhendingsforskrifter.
- Produktet kan kasseres gratis.



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

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

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

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

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

## 1. Sikkerhetsinformasjon

### 1.1 Installasjon og montering

#### ADVARSEL

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

#### FORSIKTIGHET

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

### 1.2 Operasjon

#### FARE

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

#### ADVARSEL

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

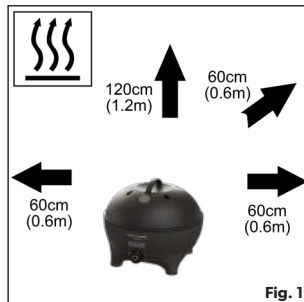


Fig. 1



Fig. 2

**FORSIKTIGHET**

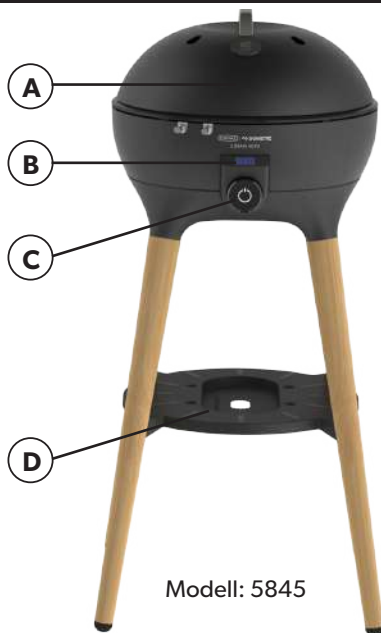
- Når du kobler denne grillen til en strømforsyning, må du forsikre deg om at forsyningsspenningen samsvarer med spenningen som er merket på apparatetiketten.
- Ikke overskrid effekten til stikkkontakten.
- Denne grillen er beregnet på husholdningsbruk. Ikke bruk til kommersiell matlaging. Ikke bruk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

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

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

**2. Produktfunksjoner**

Modell: 5841



Modell: 5845

**2.1 Funksjonsbeskrivelser**

- A** Lokket på grillen er høyt nok til å gi god plass til å grille hele kyllinger og steker.
- B** En LED-skjerm fungerer som et digitalt termometer som viser koketemperaturen til den innstilte temperaturen er nådd. Dette sikrer en nøyaktig og nøyaktig temperaturavlesning av grillen.
- C** Kontrollbryteren er enkel å bruke. Trykk og hold inne for å slå enheten på eller av. Drei med klokken for å øke ønsket temperatur eller vri mot klokken for å redusere ønsket temperatur. Et raskt dobbeltklikk bytter mellom °F eller °C.
- D** Et redskapsbrett gir en praktisk overflate for deg å plassere krydder brukt under matlaging (leveres kun med modell: 5845)



**ADVARSEL**  
HØY TEMPERATUR

**FORSIKTIGHET!**

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



### 3. Komponentliste:



Følgende overflater er ikke inkludert og selges separat. Sjekk tilgjengeligheten med din lokale forhandler.



**Grill 2 Braai 40**  
(brukes til steking/grilling)



**BBQ 2 Plancha**  
(brukes til steking/grilling)



**Pizza Stone Pro 40**  
(brukes til pizzabaking)



**Soft Soak 40**  
(for enklere rengjøring)

For best varmeresultat ved matlaging, vi anbefaler å fjerne flammemetmeren som kan finnes på noen av våre tilbehør. Nedenfor illustrerer hvordan du fjerner flammemetmeren fra rutenettet.



**MERK:** Pizza Stone Pro 40 plasseres på tilbehørsstativet når den er i bruk.



## 4. Betjening av grillen

### FORVARM GRILLEN

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

### FUNKSJONER FOR KONTROLLKNAPP

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

### OMGIVENDE BETINGELSER

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

## 5. GreenGrill Matlagingsalternativer

### GreenGrill matlaging

De fleste kokeoverflater har vårt GreenGrill-belegg. Dette keramiske belegget er helt PFOA-fritt; den er laget av organiske materialer og inneholder derfor ingen giftige stoffer. GreenGrill 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 treskapper 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 stullull.
- Hvis matrester forblir på kokeoverflaten fra tidligere bruk, kan de feste seg til belegget og resultere i brune flekker. På disse stedene kan ingredienser feste seg til kokeoverflaten fordi belegget ikke lenger er tilgjengelig. Sørg for at disse flekkene er ordentlig fjernet før bruk.
- For gjensidige 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.
- 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 gjensidige flekker som gjenstår etter bløtlegging, kan løses og børstes bort med Soft Soak Brush (selges separat)
- Tørk av med en myk klut og du er ferdig!

### VEDLIKEHOLD

- Vi anbefaler å tilsette litt olje på kokeoverflaten etter rengjøring og spre den med kjøkkenpapir. Oljen forseglar overflaten fra uteluft og fuktighet. Det sørger også for at maten ikke brenner seg fast 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



Soft Soak Brush

## 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

hånderer 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, paela 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.

**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:** Dette alternativet er ideelt for å brygge en varm kopp kaffe. Ideell for når som helst, hvor som helst.

## 6. Rengjøring

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

## 7. Oppbevaring

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

## 8. Returnering av apparatet for reparasjon, service og garanti

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

## 9. Feilsøking

Feil kode	Kode Betydning	Løsning
E1	Probe for rutenettet skadet eller ikke tilkoblet.	Koble fra apparatet og start på nytt. Kontakt problemet med din lokale forhandler hvis problemet vedvarer.
E2	Probe for rutenettet skadet eller kortslettet.	Koble fra apparatet og start på nytt. Kontakt problemet med din lokale forhandler hvis problemet vedvarer.
E3	Probe for hovedkort skadet eller ikke tilkoblet.	Trekk ut støpselet, la apparatet avkjøle og start deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, kontakt din lokale forhandler.
E4	Probe for hovedkort skadet eller kortslettet.	Trekk ut støpselet, la apparatet avkjøle og start deretter på nytt. Hvis problemet vedvarer, kontakt din lokale forhandler.







## 10. Reservedeler og Tilbehør

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

### Reservedeler

Punkt	Reserve nr	Punkt	Reserve nr	Punkt	Reserve nr
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Kuppelhandtak		Kuppel		Fett Panne	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Tilbehørsfot		Stedsplate		Glassring	
	5615-SP009		5845-SP013		5615-SP010
Bein		Fot		Redskapsbrett	

### Tilbehør

Punkt	Reserve nr	Punkt	Reserve nr	Punkt	Reserve nr
	5610-200		98433		5610-400
BBQ  Plancha 40		Pizza Stein Pro 40		Grill  Braai 40	
	5610-900				
Soft Soak 40					



## 11. Garanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denne garantien gjelder bare produkter som selges i detaljhandel.

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

## Spiegazione dei simboli



### **Riciclare i prodotti con batterie, batterie ricaricabili e sorgenti luminose.**

- Rimuovere eventuali batterie, batterie ricaricabili e sorgenti luminose prima di riciclare il prodotto
- Restituire le batterie difettose o usate al rivenditore o smaltirle presso i punti di raccolta
- Non smaltire batterie, batterie ricaricabili o sorgenti luminose con i rifiuti domestici generici.
- Se si desidera smaltire completamente il prodotto, chiedere al centro di riciclaggio locale o al rivenditore specializzato i dettagli su come farlo in conformità con le normative di smaltimento applicabili.
- Il prodotto può essere smaltito gratuitamente.



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

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

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

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

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

## 1. Informazioni sulla sicurezza

### 1.1 Installazione e assemblaggio

#### AVVERTIMENTO

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

#### ATTENZIONE

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

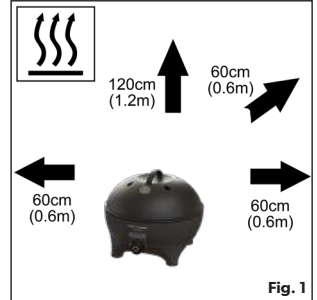


Fig. 1

### 1.2 Operazione

#### PERICOLO

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

#### AVVERTIMENTO

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



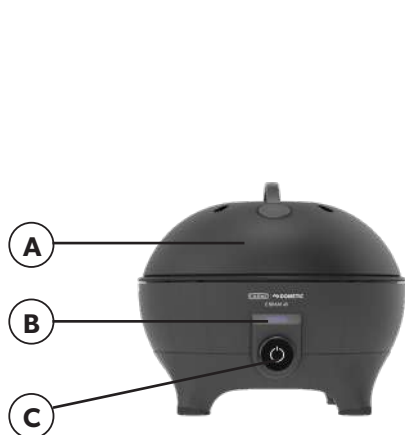
Fig. 2

**ATTENZIONE**

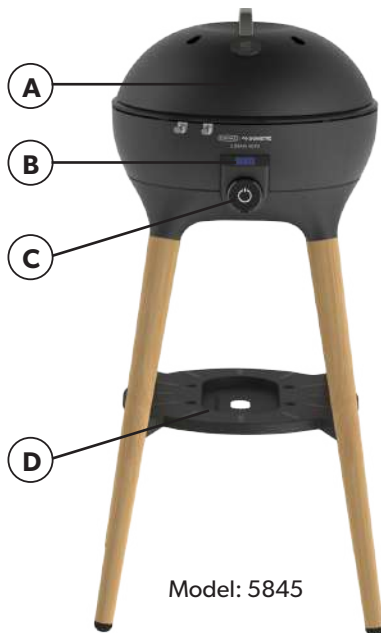
- Quando si collega questo barbecue a una presa di corrente, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione nominale indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
- Non superare la potenza della presa elettrica.
- Questo barbecue è destinato all'uso domestico. Non utilizzare per cucine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

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

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

**2. Caratteristiche del Prodotto**

Model: 5841



Model: 5845

**2.1 Descrizioni delle caratteristiche**

- A** Il coperchio del barbecue è abbastanza alto da fornire ampio spazio per cuocere polli interi e arrosti.
- B** Uno schermo LED funge da termometro digitale per visualizzare la temperatura della superficie di cottura fino al raggiungimento della temperatura impostata. Ciò garantisce una lettura precisa e accurata della temperatura del barbecue.
- C** La manopola di controllo è facile da usare. Tenere premuto per accendere o spegnere l'unità. Ruotare in senso orario per aumentare la temperatura desiderata o ruotare in senso antiorario per ridurre la temperatura desiderata. Un rapido doppio clic passa da °F a °C.
- D** Un vassoio multiuso offre una pratica superficie per posizionare le spezie utilizzate durante la cottura (in dotazione solo con il modello: 5845)

**ATTENZIONE!**

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



**AVVERTIMENTO**  
ALTA TEMPERATURA

### 3. Elenco dei componenti:



I seguenti articoli non sono inclusi e sono venduti separatamente  
Chiedi la disponibilità al tuo rivenditore locale.



**Grill 2 Braai 40**  
(usato per friggere/grigliare)



**BBQ 2 Plancha**  
(usato per friggere/grigliare)

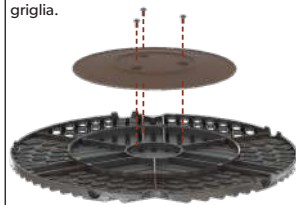


**Pizza Stone Pro 40**  
(usato per la cottura della pizza)



**Soft Soak 40**  
(per una più facile pulizia)

Per ottenere i migliori risultati di calore durante la cottura, consigliamo di rimuovere il domatore di fiamma che può essere trovato su alcuni dei nostri accessori. Di seguito viene illustrato come rimuovere il domatore di fiamma dalla griglia.



**NOTA:** Il Pizza Stone Pro 40 è posizionato sul supporto per accessori quando è in uso.



## 4. Funzionamento del barbecue

### PRERISCALDARE IL BARBECUE

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

### FUNZIONI DEI PULSANTI DI CONTROLLO

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

### CONDIZIONI AMBIENTALI

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

## 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; è realizzato con materiali organici e quindi non contiene sostanze tossiche. GreenGrill 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 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 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, bracioline, 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 riacquazioni. Si prega di prestare attenzione quando si maneggiano tali carni. Le temperature di cottura sono facilmente regolabili in base alle proprie esigenze ruotando la manopola di controllo per regolare il grado di calore.

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

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

**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.

**6. Pulizia**

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

**7. Conservazione**

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

**8. Restituzione dell'apparecchio per riparazione, assistenza e garanzia**

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










## 9. Risoluzione dei problemi

Codice di errore	Codice Significato	Soluzione
E1	Sonda per rete danneggiata o non collegata.	Scollegare l'apparecchio e riavviare, se il problema persiste, contattare il rivenditore locale.
E2	Sonda per Rete danneggiata o in corto circuito.	Scollegare l'apparecchio e riavviare, se il problema persiste, contattare il rivenditore locale.
E3	Sonda per scheda madre danneggiata o non collegata.	Scollegare, lasciare che l'apparecchio si raffreddi e poi riavviare, se il problema persiste, contattare il rivenditore locale.
E4	Sonda per scheda madre danneggiata o in corto circuito.	Scollegare, lasciare che l'apparecchio si raffreddi e poi riavviare, se il problema persiste, contattare il rivenditore locale.





## 10. Ricambi e accessori

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

### Ricambi

Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Maniglia a cupola		Cupola		Fat Pan	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Piedino per supporto accessori		Posizione Pad		Anello di vetro	
	5615-SP009		5845-SP013		5615-SP010
Gamba		Piede		Vassoio multiuso	

### Accessori

Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero	Articolo	Oggetto numero
	5610-200		98433		5610-400
BBQ Plancha 40		Pietra per pizza Pro 40		Grill Braai 40	
	5610-900				
Soft Soak 40					



## 11. Garanzia

CADAC Europe BV garantisce all'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo barbecue CADAC Europe BV che sarà esente da difetti di materiale e di lavorazione dalla data di acquisto come segue:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Questa garanzia si applica solo ai prodotti venduti al dettaglio.

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

## Wyjaśnienie symboli



### Recykling produktów z bateriami, akumulatorami i źródłami światła.

- Wyjmij wszelkie baterie, akumulatory i źródła światła przed recyklingiem produktu
- Zwróć wadliwe lub zużyte baterie do sprzedawcy lub wyrzuć je w punktach zbiórki
- Nie wyrzucaj żadnych baterii, akumulatorów ani źródeł światła do zwykłych domowych odpadów.
- Jeśli chcesz całkowicie zutylizować produkt, poproś lokalne centrum recyklingu lub wyspecjalizowanego sprzedawcę o szczegółowe informacje, jak to zrobić zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji.
- Produkt można zutylizować bezpłatnie.



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

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

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

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

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

## 1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

### 1.1 Instalacja i montaż

#### OSTRZEŻENIE

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

#### UWAGA

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

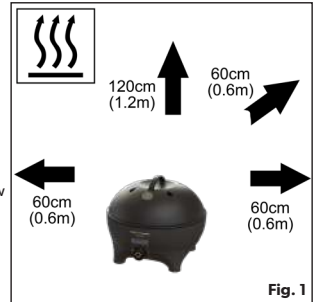


Fig. 1

### 1.2 Operacja

#### ZAGROŻENIE

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

#### OSTRZEŻENIE

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

#### RODZAJ F (EU - 16A)



WTYCZKA GNIAZDO ELEKTRYCZNE

#### RODZAJ G (UK - 13A)



WTYCZKA GNIAZDO ELEKTRYCZNE

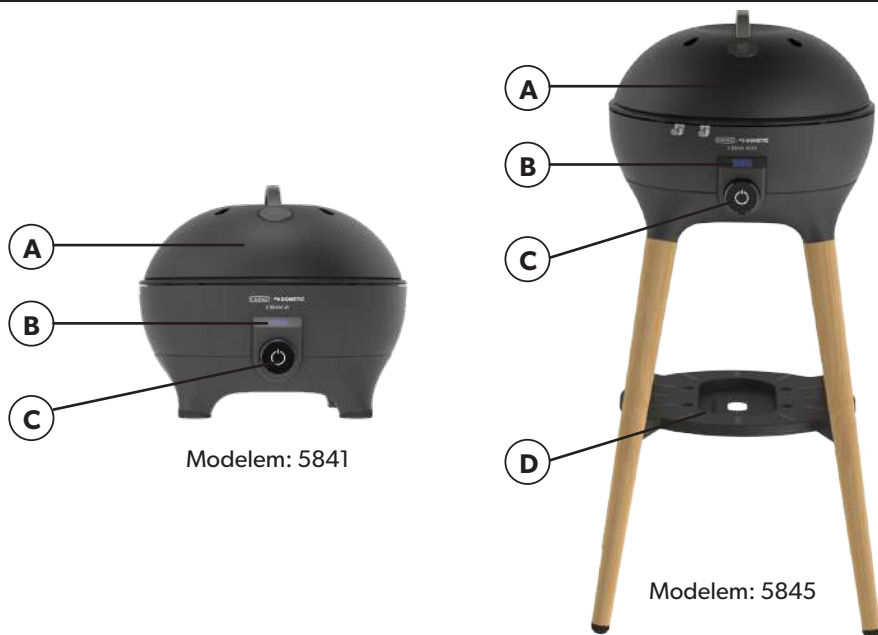
Fig. 2

**UWAGA**

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

**1.3 Przechowywanie i / lub nieużywanie****UWAGA**

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

**2. Cechy produktu**

Modelem: 5841

Modelem: 5845

**2.1 Opis funkcji**

- A** Pokrywa grilla jest wystarczająco wysoka, aby zapewnić wystarczająco dużo miejsca do grillowania całych kurczaków i pieczeni.
- B** Ekran LED służy jako cyfrowy termometr wyświetlający temperaturę powierzchni do gotowania, aż do osiągnięcia ustalonej temperatury. Zapewnia to precyzyjny i dokładny odczyt temperatury grilla.
- C** Pokrętło sterujące jest łatwe w użyciu. Naciśnij i przytrzymaj, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć żądaną temperaturę lub obróć w lewo, aby zmniejszyć żądaną temperaturę. Szybkie podwójne kliknięcie przełącza między °F lub °C.
- D** Taca na narzędzia zapewnia wygodną powierzchnię do umieszczania przypraw używanych podczas gotowania (dostarczana tylko z modelem: 5845)



**OSTRZEŻENIE**  
WYSOKA TEMPERATURA

**UWAGA!**

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



### 3. Lista komponentów



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



**Grill 2 Braai 40**  
(używany do smażenia/  
grillowania)



**BBQ 2 Plancha**  
(używany do smażenia/  
grillowania)

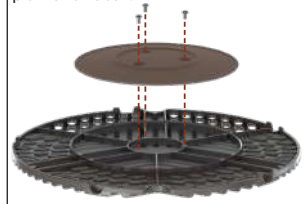


**Pizza Stone Pro 40**  
(używany do pieczenia pizzy)



**Soft Soak 40**  
(dla łatwiejszego czyszczenia)

Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas gotowania, zalecamy usunięcie poskramiacza płomieni, który można znaleźć w niektórych naszych akcesoriach. Poniżej pokazano, jak usunąć poskramiacz płomienia z siatki.



**UWAGA:** Pizza Stone Pro 40 jest umieszczona na stojaku na akcesoria, gdy jest używany.



## 4. Obsługa grilla

### ROZGRZEWAĆ GRILLA

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

### FUNKCJE PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH

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

### WARUNKI OTOCZENIA

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

## 5. Opcje gotowania GreenGrill

### Gotowanie GreenGrill

Większość powierzchni do gotowania ma naszą powłokę GreenGrill. Ta powłoka ceramiczna jest całkowicie wolna od PFOA; jest wykonany z materiałów organicznych i dlatego nie zawiera substancji toksycznych. GreenGrill 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. Natóż cienką warstwę oleju za pomocą ręcznika kuchennego lub pedzla przed umieszczeniem powierzchni do gotowania na źródle ciepła. Upewnij się, że nasmarowałaś wszystkie części, więc m.in. kratka do grillowania obejmuje również podniesione krawędzie.
- Zalecamy smażenie w oleju słonecznikowym lub rzepakowym ze względu na wysoką temperaturę palenia. Oliwa z oliwek może mieć stosunkowo niską temperaturę palenia, co może powodować przyklejanie się składników do patelni lub 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 kokyten svalna innan rengöring. Extrema temperaturförändringar kan deformera tillagningsytan.
- GreenGrill-beläggningen är "Easy Clean". Varmt tvålatten och en mjuk svamp räcker för att rengöra GreenGrill-tallrikar. Undvik skursvampar eller stålull.
- Om matrester finns kvar på tillagningsytan från tidigare användning kan de fastna på beläggningen och orsaka bruna fläckar. I dessa områden kan ingredienserna fastna på matlagningsytan eftersom beläggningen inte längre är tillgänglig. Se till att dessa fläckar har tagits bort ordentligt före användning.
- För envisa fläckar eller rester i paellapannan eller pannan, försök att blötlägga den över natten i varmt tvålatten eller använd "vinägermetoden": håll ett lager vinäger i pannan och värn pannan något. Vinäger behöver inte koka, och den ska absolut inte avdunsta helt. Håll vinägern från pannan, tvätta pannan med tvålatten och pannan blir som ny igen. Obs: Uppvärmningsvinägern kan ha en obehaglig lukt.
- 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 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 matlagningssystemet 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 beztluszczowego grillowania kurczaka, kielbasek, 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 rozbyski. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z takimi mięsami. Temperatury gotowania można łatwo dostosować do własnych wymagań, obracając pokrętko sterujące, aby regulować stopień ciepła.

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

**Gotowanie:** W przypadku tego rodzaju gotowania umieść podstawkę na garnek w rowkach ustalających, 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 okolo 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.

**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:** Ta opcja jest idealna do przygotowania filiżanki gorącej kawy. Idealny na każdą porę, w każde miejsce.

**6. Czyszczenie**

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

**7. Przechowywanie**

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

**8. Zwrot urządzenia do naprawy, serwisu i gwarancji**

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

## 9. Rozwiązywanie problemów

Kod błędu	Kod Znaczenie	Rozwiązanie
E1	Sonda sieci jest uszkodzona lub niepodłączona.	Odłącz urządzenie i uruchom ponownie, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.
E2	Sonda do sieci uszkodzona lub zwarta.	Odłącz urządzenie i uruchom ponownie, jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.
E3	Sonda płyty głównej uszkodzona lub niepodłączona.	Odłącz, pozwól urządzeniu ostygnąć, a następnie uruchom ponownie, jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.
E4	Sonda płyty głównej uszkodzona lub zwarta.	Odłącz, pozwól urządzeniu ostygnąć, a następnie uruchom ponownie, jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.

## 10. Części zamienne i akcesoria

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

### Części zamienne

Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr
 Uchwyt kopuły	5610-SP001	 Kopuła	5840-SP001	 Fat Pan	5840-SP004
 Stojak na akcesoria	5600-SP004	 Lokalizacja Pad	5610-SP006	 Szklany pierścień	5840-SP005
 Noga	5615-SP009	 Stopa	5845-SP013	 Taca narzędziowa	5615-SP010

### Akcesoria

Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr	Pozycja	Przedmiot nr
 BBQ Plancha 40	5610-200	 Kamień do pizzy Pro 40	98433	 Grill Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 11. Gwarancja

CADAC Europe BV gwarantuje ORYGINALNEMU KUPUJĄCEMU tego grilla CADAC Europe BV, że będzie on wolny od wad materiałowych i wykonawczych od daty zakupu w następujący sposób:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Explicación de los símbolos



### Reciclaje de productos con pilas, pilas recargables y fuentes de luz.

- Retire las baterías, baterías recargables y fuentes de luz antes de reciclar el producto
- Devuelva las pilas defectuosas o usadas a su distribuidor o deséchelas en los puntos de recogida
- No se deshaga de las pilas, pilas recargables o fuentes de luz con la basura doméstica general.
- Si desea desechar el producto por completo, consulte a su centro de reciclaje local o distribuidor especializado para obtener detalles sobre cómo hacerlo de acuerdo con las normas de eliminación aplicables.
- El producto se puede desechar de forma gratuita.



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

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

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

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

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

## 1. Información de seguridad

### 1.1 Instalación y montaje

**ADVERTENCIA**

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

**PRECAUCIÓN**

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

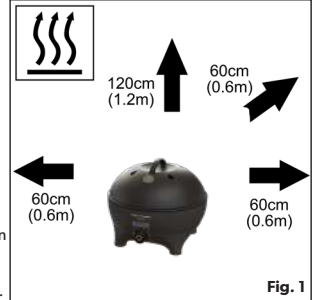


Fig. 1

### 1.2 Operación

**PELIGRO**

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

**ADVERTENCIA**

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



Fig. 2

**PRECAUCIÓN**

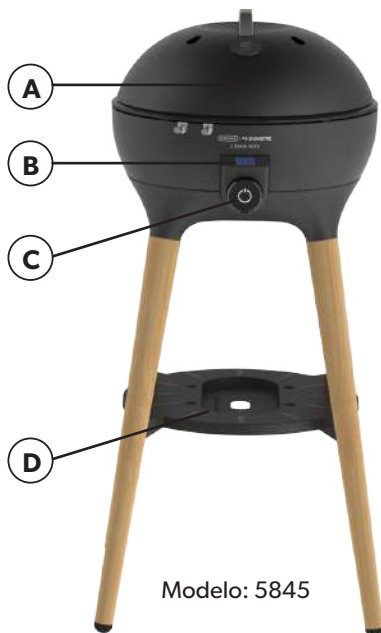
- Cuando conecte esta barbacoa a una fuente de alimentación, asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda con el voltaje nominal marcado en la etiqueta del aparato.
- No exceda la potencia de la toma de corriente.
- Esta barbacoa está diseñada para uso doméstico. No lo use para cocinar comercial.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

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

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

**2. Características del producto**

Modelo: 5841



Modelo: 5845

**2.1 Descripciones de funciones**

- A** La tapa de la barbacoa es lo suficientemente alta como para proporcionar un amplio espacio para asar pollos enteros y asados.
- B** Una pantalla LED sirve como termómetro digital que muestra la temperatura de la superficie de cocción hasta que se alcanza la temperatura establecida. Esto asegura una lectura precisa y exacta de la temperatura de su barbacoa.
- C** La perilla de control es fácil de usar. Mantenga pulsado para encender o apagar la unidad. Gire en sentido horario para aumentar la temperatura deseada o en sentido antihorario para reducir la temperatura deseada. Un rápido doble clic cambia entre °F o °C.
- D** La bandeja utilitaria brinda una superficie conveniente para colocar las especias que se usan durante la cocción (solo se suministra con el modelo: 5845)



**ADVERTENCIA**  
ALTA TEMPERATURA

**PRECAUCIÓN!**

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



### 3. Lista de componentes:



Los siguientes no están incluidos y se venden por separado. Pregunte a su distribuidor local por disponibilidad.



**Grill 2 Braai 40**  
(utilizado para freír/a la parrilla)



**BBQ 2 Plancha**  
(utilizado para freír/a la parrilla)

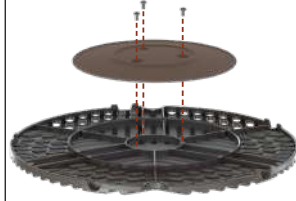


**Pizza Stone Pro 40**  
(utilizado para hornear pizza)



**Soft Soak 40**  
(para facilitar la limpieza)

Para obtener los mejores resultados de calor al cocinar, recomendamos quitar el domador de llamas que se pueden encontrar en algunos de nuestros accesorios. A continuación se ilustra cómo retire el domador de llamas de la parrilla.



**NOTA:** La Pizza Stone Pro 40 se coloca en el soporte para accesorios cuando esté en uso.



## 4. Operación de la barbacoa

### PRECALIENTA LA BARBACOA

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

### FUNCIONES DEL BOTÓN DE CONTROL

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

### CONDICIONES AMBIENTALES

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

## 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; Está compuesto por materiales orgánicos y por lo tanto no contiene sustancias tóxicas. ¡GreenGrill garantiza una cocina más saludable!

### 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.
- 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 (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.

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

## 6. Limpieza

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

## 7. Almacenamiento

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

## 8. Devolución del aparato para reparación, servicio y garantía

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

## 9. Solución de problemas

Código de error	Significado del código	Solución
E1	Sonda de red dañada o desconectada.	Desenchufe su electrodoméstico y reinicie; si el problema persiste, comuníquese con su distribuidor local.
E2	Sonda de red dañada o en cortocircuito.	Desenchufe su electrodoméstico y reinicie; si el problema persiste, comuníquese con su distribuidor local.
E3	Sonda para placa principal dañada o no conectada.	Desenchufe, deje que el aparato se enfríe y luego reinicie; si el problema persiste, comuníquese con su distribuidor local.
E4	Sonda para placa principal dañada o en cortocircuito.	Desenchufe, deje que el aparato se enfríe y luego reinicie; si el problema persiste, comuníquese con su distribuidor local.





## 10. Repuestos y accesorios

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

### Repuestos

Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No
 Manija de domo	5610-SP001	 Domo	5840-SP001	 Pan De Grase	5840-SP004
 Pie de soporte accesorio	5600-SP004	 Almohadilla de ubicación	5610-SP006	 Anillo de cristal	5840-SP005
 Pierna	5615-SP009	 Pie	5845-SP013	 bandeja utilitaria	5615-SP010

### Accesorios

Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No	Artículo	Artículo No
 BBQ 2 Plancha 40	5610-200	 Piedra para pizza Pro 40	98433	 Grill 2 Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 11. Garantía

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Symbolien selitykset



### Tuotteiden kierrätys paristoilla, ladattavilla akuilla ja valonlähteillä.

- Poista kaikki paristot, ladattavat akut ja valonlähteet ennen tuotteen kierrättämistä
- Palauta vialliset tai käytetyt paristot jälleenmyyjällesi tai toimita ne keräyspisteisiin
- Älä hävitä paristoja, ladattavia paristoja tai valonlähteitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Jos haluat hävittää tuotteen kokonaan, kysy paikalliselta kierrätyskeskukselta tai erikoismyyjältä lisätietoja siitä, miten tämä tehdään sovellettavien hävittämismääräysten mukaisesti.
- Tuote voidaan hävittää maksutta.



Pakkausmateriaalit kierrätukseen. Sijoita pakkausmateriaali sopiviin kierrätysastioihin aina kun mahdollista.

Lue ja noudata näitä ohjeita turvallisuuden varmistamiseksi ja omaisuusvahinkojen estämiseksi.

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

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

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

## 1. Turvallisuusohjeet

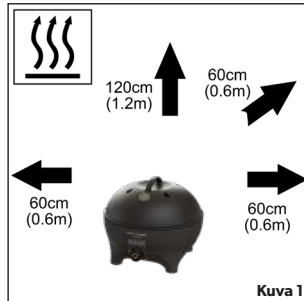
### 1.1 Asennus ja kokoaminen

#### VAROITUS

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

#### HUOMAUTUS

- Omaisuus- ja/ tai henkilövahinkoriskin minimoimiseksi älä käytä jatkojohtoa, ellei se ole tässä käyttöoppaassa lueteltujen spesifikaatioiden mukainen.
- Jos jatkojohtoa on tarpeen käyttää, se on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan. Käytä vain 3X2,5 mm<sup>2</sup> kaapelia, jossa on maadoitettu pistoke, joka sopii käytettäväksi ulkona. Jatkojohdon enimmäispituus on 4 metriä. Pidä jatkojohto mahdollisimman lyhyenä. Tarkista jatkojohto ennen käyttöä ja vaihda se, jos se on vaurioitunut.
- Varmista, että johdon veto (reitti) ei aiheuta vaaraa.
- Pidä liittännät kuivina.
- Noudata kaikkia paikallisia lakeja ja määräyksiä käyttäessäsi tätä grilliä.



Kuva 1

### 1.2 Käyttö

#### VAARA

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

#### VAROITUS

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

#### TYYPPI F (EU - 16 A)



PISTOTULPPA

PISTORASIA

#### TYYPPI G (UK - 13A)



PISTOTULPPA

PISTORASIA

**HUOMAUTUS**

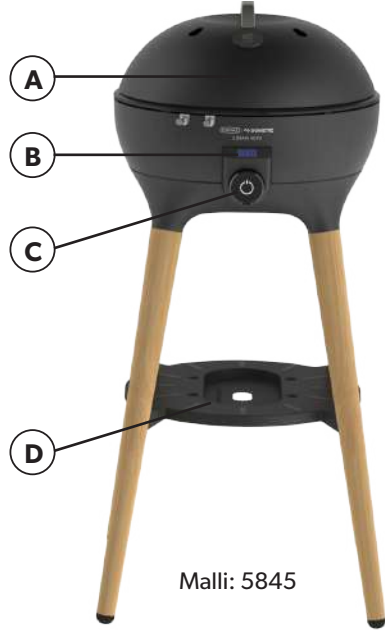
- Kun liität tämän grillin virtalähteeseen, varmista, että syöttöjännite vastaa laitteen etiketissä ilmoitettua jänniteluokitusta.
- Älä ylitä pistorasian tehoa.
- Tämä grilli on tarkoitettu kotikäyttöön. Älä käytä kaupalliseen ruoanlaittoon. Älä käytä lämmittimenä.
- Älä käytä grilliä missään ajoneuvossa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

**1.3 Säilytys ja/tai käyttämättömyys****HUOMAUTUS**

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

**2. Tuotteen ominaisuudet**

Malli: 5841



Malli: 5845

**2.1 Osien kuvaus**

- A** Grillin kansi on riittävän korkea antamaan riittävästi tilaa kokonaisten kanojen ja paistien grillaamiseen.
- B** LED-näyttö toimii digitaalisena lämpömittarina, joka näyttää paistopinnan lämpötilan, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Tämä varmistaa grillissä tarkan ja täsmällisen lämpötilan.
- C** Säätönuppia on helppo käyttää. Kytke laite päälle tai pois päältä pitämällä sitä painettuna. Käännä myötäpäivään lisätäksesi haluttua lämpötilaa tai käännä vastapäivään alentaaksesi haluttua lämpötilaa. Nopea kaksoinapsautus vaihtaa °F tai °C välillä.
- D** Utility tarjotin tarjoaa kätevän pinnan kypsennyksen aikana käytettyjen mausteiden asettamiseen (toimitetaan vain mallissa 5845)



**WARNING**  
KORKEA LÄMPÖTILA

**HUOMAUTUS!**

ÄLÄ KOSKE RUNKOON, KUPUUN TAI LÄMMITYSVASTUKSEEN KÄYTÖN AIKANA. SAAVUTETTAVAT OSAT VOIVAT OLLA HYVIN KUUMIA.

### 3. Komponenttiluettelo:



Seuraavat pinnat eivät sisälly toimitukseen ja myydään erikseen. Tarkista saatavuus paikalliselta myyjältä.



**Grill 2 Braai 40**  
(käytetään paistamiseen/  
grillaamiseen)



**BBQ 2 Plancha**  
(käytetään paistamiseen/  
grillaamiseen)

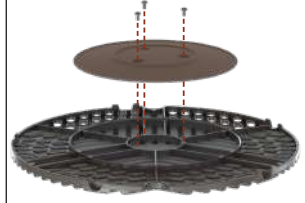


**Pizza Stone Pro 40**  
(käytetään pizzan leivontaan)



**Soft Soak 40**  
(siivouksen helpottamiseksi)

Parhaan lämpötuloksen saavuttamiseksi ruoanlaitossa suosittelemme irrottamaan liekin kesyttäjän, joka saattaa olla joissakin lisävarusteissamme. Alla havainnollistaa, kuinka liekkivaimennin irrotetaan ritilästä.



**HUOMAA:** Pizza Stone Pro 40 on asetettu lisävarustelineeseen käytön aikana.



## 4. Grillin käyttö

### ESIKUUMENNA GRILLI

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

### SÄÄTÖPAINIKKEEN TOIMINNOT

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

### YMPÄRISTÖOLOT

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

## 5. GreenGrill-keittovaihtoehdot

### GreenGrill ruoanlaitto

Useimmissa keittopinnoissa on GreenGrill-pinnoite. Tämä keraaminen pinnoite on täysin vapaa PFOA:sta; se on valmistettu orgaanisista materiaaleista, joten se ei sisällä myrkyllisiä aineita. GreenGrill 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 öljjänyt 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 metalliökaluja, 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 hankautyynyjä 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 "etikamenetelmää": kaada kerros etikkaa pannulle ja kuumenna pannua hieman. Etikan ei tarvitse kiehua, eikä se saa haihtua kokonaan. Kaada etikka kattilasta, puhdista pannu saippuvedellä ja pannu on kuin uusi. Huomaa: Kuumennetusta etikasta voi tulla epämiellyttävä haju.
- 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 Soft Soak Brush -harjaa (myydään erikseen)
- Kuivaa pehmeällä liinalla ja olet valmis!

### HUOLTO

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



Soft Soak Brush

## 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 grillileiväyä 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 uoppaistamiseen. Helposti puhdistettava pinta kannustaa käyttämään mahdollisimman vähän rasvaa terveelliseen ruoanlaittoon.

**Keittäminen:** Täällä ruoanlaittoa varten aseta kattila paikannusuriinsa varmistuen, 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.

**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 leivontavaihtelun luomiseksi

**Kahvi:** Tämä vaihtoehto on ihanteellinen kuuman kahvin valmistamiseen. Ihanteellinen mihin tahansa aikaan, missä tahansa.

## 6. Puhdistus

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

## 7. Säilytys

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

## 8. Laitteen palauttaminen korjausta, huoltoa ja takuuta varten

- Älä tee muutoksia grilliin. Se voi muuttaa grillin vaaralliseksi. Kaikki muutokset mitätöivät takuun.
- Jos et pysty korjaamaan vikaa noudattamalla näitä ohjeita, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään neuvoja, tarkastus- tai korjausohjeita varten.
- Säilytä kaikki maksusositteet ja asennustodistus takuuta varten. Jos niitä ei voida toimittaa, kaikki takuut katsotaan mitätöimiksi.
- Tälle arbeculle myönnetään 5 vuoden RAJOITETTU takuu tehdasviran varalta.

## 9. Ongelmien karttoittaminen

Virhekoodi	Koodi Merkitys	Ratkaisu
E1	Verkkoanturi vaurioitunut tai sitä ei ole kytketty.	Irrota laite verkkovirrasta ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.
E2	Ruudun anturi vaurioitunut tai oikosulussa.	Irrota laite verkkovirrasta ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.
E3	Emolevyn anturi vaurioitunut tai sitä ei ole kytketty.	Irrota pistoke pistorasiasta, anna laitteen jäähtyä ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.
E4	Emolevyn anturi vaurioitunut tai oikosulussa.	Irrota pistoke pistorasiasta, anna laitteen jäähtyä ja käynnistä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.





## 10. Varaosat & tarvikkeet

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

### Varaosat

Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.
 Kuvun kahva	5610-SP001	 Kupu	5840-SP001	 Rasvapannu	5840-SP004
 Kattilapidikkeen jalka	5600-SP004	 Kohdistin	5610-SP006	 Lasirengas	5840-SP005
 Jalka	5615-SP009	 Jalka	5845-SP013	 Utility tarjotin	5615-SP010

### Tarvikkeet

Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.	Tuote	Varaosa No.
 BBQ Plancha 40	5610-200	 Pizza Stone Pro 40	98433	 Grill Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 9. Takuu

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

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

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

CADAC 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, väärinkäytöksistä, väärinkäytöstä, laitteen muuttamisesta, väärinkäytöstä, vandalismita, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai tavanomaisen ja ylläpidon suorittamatta jättämisestä.

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

Muita nimenomaisia takuita ei ole, paitsi tässä esitetyllä tavalla. Kaikki sovellettavat myytävyyttä ja kuntoa koskevat sisältyvät takuut ovat voimassa vain tämän nimenomaisen kirjallisen rajoitetun takuun voimassaoloajan. Jotkut alueet eivät salli takuun keston rajoittamista, joten tämä rajoitus ei välttämättä koske sinua.

CADAC 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 BV:ä.

Tämä takuu koskee vain vähittäismyynnissä myytäviä tuotteita.

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

## Sembollerin Açıklaması



### Piller, şarj edilebilir piller ve ışık kaynakları ile geri dönüşüm ürünleri.

- Ürünü geri dönüştürmeden önce pilleri, şarj edilebilir pilleri ve ışık kaynaklarını çıkarın.
- Arızalı veya kullanılmış pilleri satıcınıza iade edin veya toplama noktalarında imha edin.
- Pilleri, şarj edilebilir pilleri veya ışık kaynaklarını genel ev atıklarınızla birlikte atmayın.
- Ürünü tamamen elden çıkarmak istiyorsanız, bunun nasıl yapılacağına ilişkin ayrıntılar için geçerli imha yönetmeliklerine göre yerel geri dönüşüm merkezimize veya uzman satıcınıza danışın.
- Ürün ücretsiz olarak imha edilebilir.



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

Daha fazla emniyet sağlamak ve maddi hasarın önüne geçmek için, bu talimatları dikkatlice okuyun ve anlayın.

**DİKKAT:** Önlenmediği takdirde küçük veya orta derecede yaralanmayla sonuçlanabilecek tehlikeli bir durumu belirtir.

**UYARI:** Önlenmediği takdirde ölüm veya ciddi yaralanma ile sonuçlanabilecek tehlikeli bir durumu belirtir.

**TEHLİKE:** Önlenmediği takdirde ölüm veya ciddi yaralanma ile sonuçlanacak tehlikeli bir durumu belirtir.

## 1 Güvenlik Bilgileri

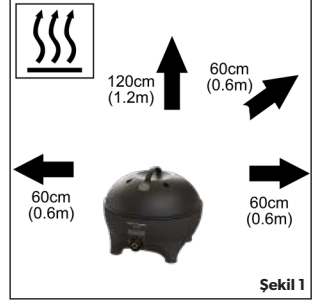
### 1.1 Kurulum ve Montaj

#### DİKKAT

- Bu barbekü modeli yalnızca desteksiz kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu barbeküyü, tüm parçalar yerinde olmadıkça ve montaj talimatlarına göre monte edilmedikçe kullanmayın.

#### DİKKAT

- Maddi hasar ve/veya kişisel yaralanma riskini en aza indirmek için, bu kullanım kılavuzunda listelenen özelliklere uymayan uzatma güç kaynağı kablosu kullanmayın.
- Uzatma kablosu kullanılması gerekiyorsa, topraklı bir prize bağlanmalıdır. Sadece açık hava barbekülerinde kullanıma uygun, topraklı fişli 14 gauge kablo kullanın. Uzatma kablosu için maksimum uzunluk 4 metredir. Uzatma kablosunu mümkün olduğunca kısa tutun. Uzatma kablosunu kullanmadan önce inceleyin ve hasarlıysa değiştirin.
- Uzatma kablosunun takılma tehlikesi oluşturmadığından emin olun.
- Kablo ıslanmamalıdır.
- Bu barbeküyü kullanırken tüm yerel yasa ve yönetmeliklere uyun.



Şekil 1

### 1.2 Kullanım

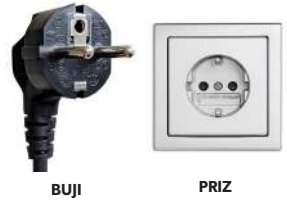
#### TEHLİKE

- Barbeküyü açık havada ve iyi havalandırılan bir alanda kullanın. Garajda, binada, üstü kapalı geçitte, çadırdaki veya başka herhangi bir kapalı alanda veya yanıcı yapıların altında kullanmayın.
- Mangalda kömür, briket, sıvı yakıt veya lav taşı kullanmayın.

#### UYARI

- Bu barbeküyü yalnızca bu kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanın. Yanlış kullanım yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
- Bu barbekü yalnızca topraklı bir prize bağlanmalıdır. Fiş adaptörleri kullanmayın.
- Bu barbekü, nominal artık çalışma akımı 30 mA'yı aşmayan bir artık akım cihazı (RCD) aracılığıyla sağlanmalıdır.
- Elektrik prizi hasarlıysa barbeküyü çalıştırmayın.
- Besleme kablosu hasarlıysa, herhangi bir tehlikenin önlenmesi için üretici, bakım servisi veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Fişi prizden çıkarırken, daima fişin gövdesinden kavrayın. Fişi kablodan çekerek çıkarmayın.
- Barbeküyü havuz veya gölet gibi herhangi bir su birikintisinin 3 metreden fazla yakınında kullanmayın.
- Barbeküyü yanıcı maddelerin 60 santimetreden fazla yakınında kullanmayın. Minimum emniyet mesafesi: Barbekünün 1.2 metre üzerinde Arkasında ve yanlarında 60 cm (Bkz. Şek. 1).
- Benzin, alkol vb. gibi yanıcı buhar ve sıvıları ve alev alabilen/yanıcı maddeleri pişirme alanından uzak tutun.
- Bir yağ parlaması meydana gelirse, kapağı kapatın, güç düğmesini kapalı konuma getirin, barbekünün fişini prizden çekin ve alev sönece kadar kapağı kapalı bırakın. Alevleri söndürmek için sıvı kullanmayın.
- Erişilebilir kısımlar çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilmektedir. Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Çocukların barbekü ile oynamalarına dikkat edilmelidir.
- Alkol, reçeteli ilaçlar, reçetesiz ilaçlar veya yasa dışı uyuşturucuların kullanımı, tüketicinin barbeküyü düzgün ve güvenli bir şekilde monte etme, taşıma, saklama veya çalıştırma becerisini olumsuz yönde etkileyebilir.
- Barbekü gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almadıkları sürece zihinsel yetenekleri zayıf, fiziksel duyu kaybı veya tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Barbekünün temizliği ve bakımı, çocuklar tarafından ancak bir yetişkin gözetimi altında yapılmalıdır.
- Ön ısıtma veya kullanım sırasında barbeküyü gözetimsiz bırakmayın. Bu barbeküyü kullanırken dikkatli olun. Yağ haznesi kullanım sırasında ısınır.
- Kullanım sırasında barbeküyü hareket ettirmeyin.
- Herhangi bir elektrik besleme kablosunu ısıtılmış yüzeylerden uzak tutun. Kabloyla ilişkin talimatlara uyun.
- Güç kablosunu geçiş alanlarında bırakmayın. Kabloyu, çekilmeyecek veya takılmayacak şekilde yerleştirin.
- Barbekü düşürülürse veya herhangi bir şekilde arızalanırsa kullanmayın.
- Güç kablosunu ve fişini herhangi bir hasar belirtisine karşı düzenli olarak inceleyin. Barbeküyü hasarlı kablo veya fişle çalıştırmayın.
- Elektrik çarpması riskine karşı, kabloyu, fişleri, probuları veya barbeküyü suya veya diğer sıvılara batırmayın.
- Elektrik çarpması riski arz edebileceğinden, barbekünün içine sıvı püskürtmeyin.
- Barbeküyü yalnızca düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeyde çalıştırın.
- Barbeküyü çalıştırırken ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.

#### TIP F (EU - 16A)



#### TIP G (UK - 13A)



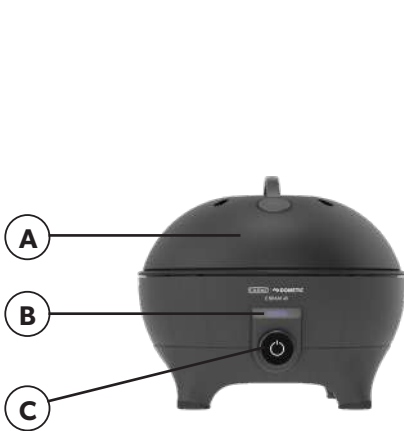
Şekil 2

**DİKKAT**

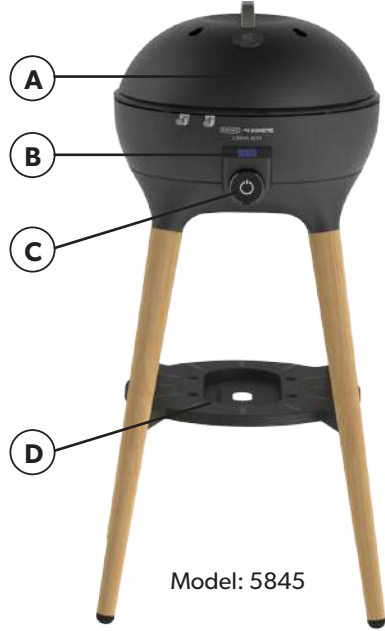
- Bu barbeküyü bir güç kaynağına bağlarken, besleme voltajının cihaz etiketinde belirtilen voltaj değerine uygun olduğundan emin olun.
- Elektrik prizinin watt değerini aşmayın.
- Bu barbekü evsel kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanmayın. Bir ısıtıcı olarak kullanmayın.
- Barbeküyü herhangi bir araç içinde veya herhangi bir aracın herhangi bir deposunda veya kargo alanında kullanmayın. Buna otomobiller, kamyonlar, pikaplar, mini-vanlar, spor amaçlı araçlar, mobil evler, karavanlar ve tekneler dahildir, ancak bunlarla sınırlı değildir.

**1.3 Depolama ve/veya kullanmama****DİKKAT**

- Barbeküyü taşımadan, temizlemeden veya saklamadan önce soğumasını bekleyin.
- Barbekünün kapağını ancak soğuduğunda kapatın.

**2. Fonksiyonlar**

Model: 5841



Model: 5845

**2.1 Fonksiyon tanımları**

- A** Barbekü kapağı, bütün bir tavuk ve kızartmaların pişirilebilmesi için yeterli alan sağlayacak kadar yüksektir.
- B** LED ekran, ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar pişirme yüzeyi sıcaklığını gösteren dijital bir termometre görevi görür. Bu, barbekünüzün sıcaklık değerinin kesin ve doğru olarak okumasını sağlar.
- C** Kontrol düğmesinin kullanımı kolaydır. Üniteyi açmak veya kapatmak için düğmeyi basılı tutun. Sıcaklığı artırmak için saat yönünde çevirin veya sıcaklığı azaltmak için saat yönünün tersine çevirin. Hızlı bir çift tıklama °F veya °C arasında geçiş sağlar.
- D** Yardımcı tepsi, pişirme sırasında kullanılan baharatları yerleştirmek için uygun bir yüzey sağlar (yalnızca model 5845'te bulunur)



**UYARI**  
YÜKSEK SICAKLIK

**DİKKAT!**

KULLANIM ESNASINDA GÖVDEYE,  
KUBBEYE VEYA ISITICI BATARYAYA  
DOKUNMAYIN.  
ERİŞİLEBİLİR KISIMLAR ÇOK YÜKSEK  
SICAKLIKLARA ULAŞABİLMEKTEDİR.

### 3. Bileşen Listesi:



Aşağıdaki yüzeyler dahil değildir ve ayrıca satılır. Yerel stokunuzla kullanılabilirliği kontrol edin.



**Grill 2 Braai 40**  
(Kızartma/izgara için kullanılır)



**BBQ 2 Plancha**  
(Kızartma/izgara için kullanılır)

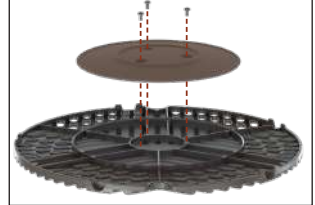


**Pizza Stone Pro 40**  
(Pizza pişirme için kullanılır)



**Soft Soak 40**  
(daha kolay temizlik için)

Pişirme sırasında en iyi ısı sonuçları için bazı aksesuarlarımızda bulunabilecek alev terbiyecisi çıkarmanızı öneririz. Aşağıda alev terbiyecisi izgaradan nasıl çıkarılacağı gösterilmektedir.



**NOT:** Pizza Stone Pro 40 kullanılmıyken Aksesuar Standına takın.



## 4. Barbekünün kullanılması

### BARBEKÜNÜN ÖN ISITMASI

- Kontrol düğmesini (C) barbekü açılana kadar basılı tutun, sıcaklığı artırmak için kontrol düğmesini saat yönünde çevirin, pişirme yüzeyini önceden ısıtmak için 200°C'de yaklaşık 3-5 dakika bekletin. Besin maddesi olmadan aşırı ısıtma, pişirme yüzeyinin seramik kaplamasının zarar görmesine neden olur.
- Barbekünün önceden ısıtılması, başarılı bir pişirme için önemlidir. Ön ısıtma, yiyeceklerin pişirme yüzeyine yapışmasını önlemeye yardımcı olur ve pişirme yüzeyini doğru bir pişirme için yeterli sıcaklık seviyesine getirir. Optimum ve uzun süreli pişirme deneyimi için yüksek kaliteli bir yemeklik yağ veya sprey kullanın.

### KONTROL DÜĞMESİ FONKSİYONLARI

- Ünitelyi açmak veya kapatmak için basılı tutun.
- Düğmeyi, sıcaklığı artırmak için saat yönünde çevirin veya sıcaklığı azaltmak için saat yönünün tersine çevirin.
- Hızlı bir çift tıklama °F veya °C arasında geçiş sağlar.
- Sıcaklık Ayarı: İstenilen sıcaklığı ayarlamak için, kontrol düğmesini çevirdikten sonra serbest bırakın; ekran ayarlanan sıcaklığı onaylamak için 3 kez yanıp sönecektir. Barbekü simdi ayarlanan sıcaklığa ulaşılana kadar ısınmaya başlar. Mevcut sıcaklıktan ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar olan ilerleme ekranda görülmelidir. Ekranda gösterilen sıcaklığın seçilen ayar sıcaklığı olduğunu unutmayın; besinler pişirme yüzeyine yerleştirildiğinde, besinlerin soğuk olması nedeniyle, pişirme yüzeyinizin pişirme sıcaklığı düşebilecektir. Ekran, ayarladığınız ayar sıcaklığını göstermeye devam edecek ve barbekü ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar ısınacaktır.

### ORTAM KOŞULLARI

- Daha soğuk bir iklimde veya daha yüksek bir rakımda pişirme süreniz uzayabilir.
- Sürekli rüzgar barbekünün iç sıcaklığını düşürür.
- Pişirme yüzeyleri kolaylıkla değiştirilebilir.

## 5. GreenGrill Pişirme Seçenekleri

### GreenGrill ile Pişirme

Pişirme yüzeylerinin çoğu GreenGrill kaplamadır. Bu seramik kaplama PFOA içermez; organik malzemelerden yapılmıştır ve bu nedenle toksik madde taşımaz. GreenGrill daha sağlıklı bir pişirmenin garantisidir!

### HAZIRLIK VE KULLANIM

- "Seasoning" : 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 Ayçiçeği 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 noktasını yüksek olması nedeniyle besinleri Ayçiçeği 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, ala 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) tasarımıdır. GreenGrill kaplamalı pişirme yüzeylerini temizlemek için yumuşak sünger ve ılık sabunlu su yeterlidir. Ovma pedlerinden veya mutfak telinden kaçının.
- Pişirme yüzeyinde önceki kullanımdan kalan yiyecek parçacıkları varsa, bunlar kaplamaya yapışabilir ve bu da kahverengi lekelerle neden olabilir. Bu yerlerde, kaplamaya artık ulaşmadığı için malzemeler pişirme yüzeyine yapışabilir. Kullanmadan önce bu lekelerin düzgün şekilde çıkarıldığınıza 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.
- Soft Soak (ayrı satılır), gece boyunca ısıtmayı kolaylaştırmak için ideal bir yardımcı üründür. Soft Soak kullanırken, maksimum ısıtma sağlayan ve ayrıca daha az su kullanan pişirme yüzeyini yüzü aşağı bakacak şekilde yerleştirmenizi öneririz.
- Suda beklettikten sonra kalan inatçı lekeler, Soft Soak Brush (ayrı satılır) kullanılarak gevşetilebilir ve fırçalanabilir.
- Yumuşak bir bezle tavayı kurulayın. İşte bu kadar!

### 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 yapışmamasını sağlar.
- Koruyucu kılıfın temiz ve yağsız kalmasını sağlamak için pişirme yüzeyini koruyucu kılıfa koymadan önce plastik bir torbaya koyun.
- Koruyucu kılıf, GreenGrill kaplamanın ve ürününüzün zarar görmesini engeller.



Soft Soak Brush

## Pişirme Seçenekleri

- Bunlar mevcut pişirme seçenekleridir.

**Izgara:** Bu pişirme seçeneği tavuk, sosis, pizola, kebab, 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.

**Pizza pişirme:** Bu pişirme seçeneği pizza, pide vb. hazırlamak için idealdir. Pizza taşı 12 mm kalınlığındadır, 300°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilir ve bir tava içerir. Pişirme efekti oluşturmak için kubbenin kullanılması gerekir.

**Kahve:** Bu seçenek, bir fincan sıcak kahve yapmak için idealdir. Her zaman, her yerde ideal.

## 6. Temizleme

- Barbeküyü temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
- Dış alanı temizlemek için sabunlu suyla ıslatılmış nemli bir bez kullanın.
- 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. Yapışmaz kaplama çok dayanıklı olmakla birlikte, metal pişirme aletlerinin kullanımı durumunda kolayca zarar görebilir. Bu nedenle, pişirme sırasında sadece plastik veya tahta pişirme araçlarının kullanılmasını tavsiye edilir.
- Izgara plakasını suya daldırmadan önce plakanın soğumasını bekleyin.
- Barbekünün suya batmadığından emin olun. Kullanmadan önce barbeküyü tamamen kurulaştırın.
- Yüzeylere zarar verebileceğinden aşındırıcı temizleyici maddeler kullanmayın.
- Barbeküyü her kullanımdan sonra temizleyin. Temizledikten sonra pişirme yüzeyini hafifçe yağlanmış bir bezle silin.
- Barbeküyü temizlemek için yüksek basınçlı buharlı donanım veya su jeti kullanmayın.
- Kalbur yüzeyinin oluklarında biriken yağı temizleyin.
- NOT: İnatçı lekeler için, CADAC temizleyici (P/C: 8629) kullanılabilir.
- Barbekünüzü düzenli olarak temizler ve bakımını düzenli olarak yaparsanız, daha uzun ömürlü olmasını sağlarsınız ve sorun yaşama ihtimaliniz azalır.

## 7. Saklama koşulları

- Barbeküyü muhafaza edeceğinize yerine yerleştirmeden önce daima soğumaya bırakın.
- Fişi prizden çıkarırken, daima fişin gövdesinden kavrayın. Fişi kablodan çekerek çıkarmayın.
- Barbekünün kapağını ancak soğuduğunda kapatın.
- Kapalı barbeküyü daima soğuk olmayan ve kuru bir yerde saklayın.

## 8. 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.
- Lütfen tüm ödeme belgelerini ve kurulum sertifikasını garanti amacıyla saklayın, bunların sağlanamaması durumunda tüm garantiler geçersiz sayılacaktır.
- Bu arkebü, fabrika hatasına karşı 5 yıl SINIRLI garanti kapsamındadır.

## 9. Sorun giderme

Hata kodu	Kod Anlamı	Çözüm
E1	Izgara probu hasarlı veya bağlı değil	Cihazınızın fişini çekin ve yeniden başlatın, sorun devam ederse yerel bayinizle iletişime geçin.
E2	Izgara probu hasarlı veya kısa devre	Cihazınızın fişini çekin ve yeniden başlatın, sorun devam ederse yerel bayinizle iletişime geçin.
E3	Anakart için prob hasarlı veya bağlı değil.	Cihazınızın fişini çekin ve yeniden başlatın, sorun devam ederse yerel bayinizle iletişime geçin.
E4	Anakart için prob hasarlı veya kısa devre.	Cihazınızın fişini çekin ve yeniden başlatın, sorun devam ederse yerel bayinizle iletişime geçin.





## 10. Yedek parçalar ve aksesuarlar

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

### Yedek parçalar

Ürün	Yedek Parça No	Ürün	Yedek Parça No	Ürün	Yedek Parça No
 Kubbe kulpu	5610-SP001	 Kubbe	5840-SP001	 Yağ tavası	5840-SP004
 Aksesuar standı ayağı	5600-SP004	 Yerleştirme yüzeyi	5610-SP006	 Bardak halkası	5840-SP005
 Bacak	5615-SP009	 Ayak	5845-SP013	 Yardımcı tepsi	5615-SP010

### Aksesuarlar

Ürün	Yedek Parça No	Ürün	Yedek Parça No	Ürün	Yedek Parça No
 BBQ 2 Plancha 40	5610-200	 Pizza Stone Pro 40	98433	 Grill 2 Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 11. Garanti

CADAC Europe BV, işbu belgeyle, bu CADAC Europe BV barbeküsünün İLK ALICI'ya, malzeme açısından kusursuz olacağını garanti eder. ve işçilik satın alma tarihinden itibaren aşağıdaki gibidir:

Plastik parçalar:	Garanti Yok
Emaye parçalar:	5 Yıl
Isıtma Bataryası:	2 Yıl
Seramik Kaplı parçalar:	2 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 bilgilerinizi 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 çalışma 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 zımnı garantiler, süre bakımından bu açıkça belirtilen Sınırlı Garanti'nin kapsamı ile sınırlıdır. Bazı bölgeler, zımnı 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 arızı veya müteakip hasarların hariç tutulmasına veya sınırlandırılmasına izin vermemektedir, bu sınırlama veya hariç tutma sizin için geçerli olmayabilir.

CADAC Europe BV, donanımın satışı, kurulumu, kullanımı, sökülmesi, iade edilmesi veya değiştirilmesi ile bağlantılı olarak herhangi bir kişi veya şirkete herhangi 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 Europe BV ürününüzün keyfini çıkarmak ve uzun ömürlü olmasını sağlamak için lütfen kullanım kılavuzunun temizlik ve bakım bölümüne bakın.

## Razlaga simbolov



### Recikliranje izdelkov z baterijami, polnilnimi baterijami in viri svetlobe.

- Preden izdelek reciklirate, odstranite vse baterije, polnilne baterije in vire svetlobe
- Okvarjene ali rabljene baterije vrnite prodajalcu ali jih odvrzite na zbirnih mestih
- Baterij, baterij za ponovno polnjenje ali svetlobnih virov ne odvrzite med običajne gospodinjne odpadke.
- Če želite izdelek v celoti zavreči, povprašajte lokalni center za recikliranje ali specializiranega prodajalca za podrobnosti o tem, kako to storiti v skladu z veljavnimi predpisi o odstranjevanju.
- Izdelek lahko brezplačno oddate.



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

Preberite in upoštevajte te izjave, da zagotovite varnost in preprečite materialno škodo.

**POZOR:** Označuje nevarno situacijo, ki bi lahko povzročila manjšo ali srednje težko poškodbo, če se ji ne izognete.

**OPOZORILO:** Označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči smrt ali resne poškodbe, če se ji ne izognete.

**NEVARNOST:** Označuje nevarno situacijo, ki bo, če se ji ne izognete, povzročila smrt ali resne poškodbe.

## 1. Varnostne informacije

### 1.1 Namestitev in montaža

#### OPOZORILO

- Ta model žara je namenjen samo za prostostoječo uporabo.
- Ne uporabljajte tega žara, razen če so vsi deli nameščeni in če žar ni bil sestavljen v skladu z navodili za montažo.

#### POZOR

- Da zmanjšate tveganje lastninske škode in/ali telesnih poškodb, ne uporabljajte podaljška napajalnega kabla, razen če je v skladu s specifikacijami, navedenimi v tem uporabniškem priročniku.
- Če je treba uporabiti podaljšek, mora biti ta priključen na ozemljeno vtičnico. Uporabljajte samo kabel kalibra 14 z ozemljenim vtičem, primeren za uporabo z žari na prostem. Največja dolžina podaljška je 4 metre. Podaljšek naj bo čim krajši. Pred uporabo preglejte podaljšek in ga zamenjajte, če je poškodovan.
- Prepričajte se, da kabel ne predstavlja nevarnosti spotika.
- Povezave naj bodo suhe.
- Pri uporabi tega žara upoštevajte vse lokalne zakone in predpise.

### 1.2 Delovanje

#### NEVARNOST

- Žar uporabljajte na prostem v dobro prezračnem prostoru. Ne uporabljajte v garaži, zgradbi, pokritem prehodu, šotoru ali katerem koli drugem zaprtem prostoru ali pod nadzemno gorljivo konstrukcijo.
- V žaru ne uporabljajte oglja, briketov, tekočega goriva ali lave.

#### OPOZORILO

- Ta žar uporabljajte le tako, kot je opisano v tem uporabniškem priročniku. Nepravilna uporaba lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbo.
- Ta žar lahko priključite le na ozemljeno vtičnico. Ne uporabljajte vtičnih adapterjev.
- Ta žar mora biti napajen prek naprave za diferenčni tok (RCD), katere nazivni preostali obratovalni tok ne presega 30 mA.
- Ne uporabljajte žara, če je električna vtičnica poškodovana.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Vedno izklopite tako, da povlecete za vtič. Ne vlecite za kabel.
- Žara ne uporabljajte v razdalji 3 m od katerega koli vodnega telesa, kot je bazen ali ribnik.
- Ne uporabljajte žara v razdalji 60 cm od vnetljivih materialov. Minimalne varne razdalje so: Nad žarom 1,2 m. Zadaj in ob straneh 60 cm (glej sliko 1).
- V kuhalnem prostoru naj ne bo vnetljivih hlapov in tekočin, kot so bencin, alkohol itd., ter vnetljivih/vnetljivih materialov.
- Če pride do požara masčobe, zaprite pokrov, izklopite gumb za vklop, izvlecite žar iz vtičnice in pustite pokrov zaprt, dokler ogenj ne ugasne. Ne uporabljajte tekočine za gašenje plamenov.
- Dostopni deli so lahko zelo vroči. Majhne otroke in hišne ljubljence hranite proč.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z žarom.
- Uporaba alkohola, zdravil na recept, zdravil brez recepta ali prepovedanih drog lahko zmanjša sposobnost potrošnika, da pravilno in varno sestavi, premakne, shrani ali upravlja žar.
- Žara ne smejo uporabljati osebe, vključno z otroki, z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali poučeni.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
- Med predgretjem ali uporabo ne puščajte žara brez nadzora. Pri uporabi tega žara bodite previdni. Med uporabo se celotna posoda za masčobo segreje.
- Žara med uporabo ne premikajte.
- Električni napajalni kabel hranite stran od vročih površin. Sledite navodilom za upravljanje kablov.
- Postavite napajalni kabel stran od prometnih območij. Kabel namestite tako, da ga ne boste potegnili ali se ob njem ne boste spotaknili.
- Ne uporabljajte žara, če vam pade na tla ali če je na kakršen koli način okvarjen.
- Redno pregledujte napajalni kabel in vtič glede znakov poškodb. Ne uporabljajte žara s poškodovanimi kablom ali vtičem.
- Za zaščito pred električnim udarom ne potaplajte kabla, vtičev, sond ali žara v vodo ali druge tekočine.
- Da preprečite električni udar, ne pršite tekočine v notranjost žara.
- Žar uporabljajte samo na ravni površini, odporni na vročino.
- Pri delu z žarom uporabljajte rokavice, odporne na vročino.

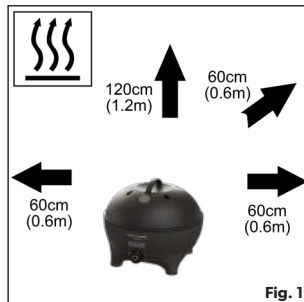


Fig. 1

#### TIP F (EU - 16A)



PLUG

VTIČNICA

#### TIP G (UK - 13A)



PLUG

VTIČNICA

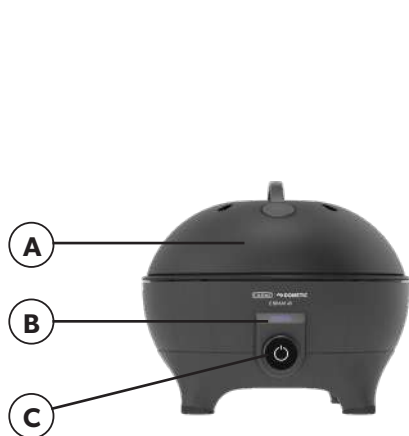
Fig. 2

**POZOR**

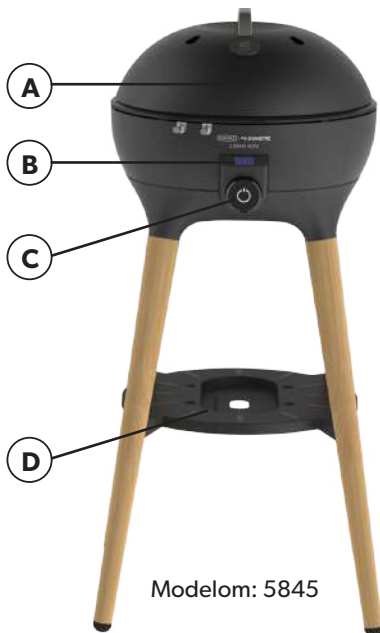
- Pri priključitvi tega žara na električno omrežje se prepričajte, da napajalna napetost ustreza nazivni napetosti, označeni na nalepki naprave.
- Ne prekoračite moči električne vtičnice.
- Ta žar je namenjen uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte za komercialno kuhanje. Ne uporabljajte kot grelec.
- Ne uporabljajte žara v nobenem vozilu ali v katerem koli skladiščnem ali tovornem prostoru katerega koli vozila. To vključuje, vendar ni omejeno na avtomobile, tovornjake, karavane, mini kombije, športna terenska vozila, mobilne hišice, počitniške prikolice in čolne.

**1.3 Shranjevanje in/ali neuporaba****POZOR**

- Pustite, da se žar ohladi, preden ga premaknete, očistite ali shranite.
- Žar pokrijte šele, ko se ohladi.

**2. Lastnosti izdelka**

Modelom: 5841



Modelom: 5845

**2.1 Opisi funkcij**

- A** Pokrov žara je dovolj visok, da nudi dovolj prostora za peko celih piščancev in pečenč.
- B** LED zaslon služi kot digitalni termometer, ki prikazuje temperaturo kuhalne površine, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. To zagotavlja natančno in natančno odčitavanje temperature vašega žara.
- C** Kontrolni gumb je enostaven za uporabo. Pritisnite in držite, da vklopite ali izklopite enoto. Obrnite v desno, da povečate zeleno temperaturo, ali zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da zmanjšate zeleno temperaturo. Hiter dvojni klik preklopi med °F ali °C.
- D** Dodatni pladenj nudi priročno površino za shranjevanje vaših začimb, uporabljenih med postopkom kuhanja. (dobavljeno samo z modelom 5845).



**OPOZORILO**  
VISOKA TEMPERATURA

**POZOR!**  
MED UPORABO SE NE  
DOTIKAJTE TELO, KOLOPE ALI  
GRELNE TULJAVE. DOSTOPNI  
DELI SO LAHKO ZELO VROČI.

### 3. Seznam komponent:



Naslednje površine niso vključene in se prodajajo ločeno:



**Grill 2 Braai 40**  
(uporablja se za cvrtje/žar)



**BBQ 2 Plancha**  
(za cvrtje/žar)



**Pizza Stone Pro 40**  
(uporablja se za peko pic)



**Soft Soak 40**  
(for easier cleaning)

Za najboljše toplotne rezultate pri kuhanju, mi priporočamo, da odstranite krotilec plamena ki jih lahko najdete na nekaterih naših dodatki. Spodaj je prikazano, kako odstranite krotilec plamena z mreže.



**OPOMBA:** Pizza Stone Pro 40 je nameščena na stojalo za dodatno opremo, ko je v uporabi.



## 4. Uporaba žara

### Priprava žara

- Pritisnite in držite gumb za upravljanje (C), dokler se žar ne vklopi, obrnite gumb za upravljanje v smeri urinega kazalca, da povečate temperaturo, pustite približno 3-5 minut pri 200°C, da se kuhalna površina predgreje. Prekomerno segrevanje brez hrane poškoduje keramično prevleko kuhalne površine.
- Predgretje žara je ključnega pomena za uspešno peko na žaru. Predgretje pomaga preprečiti prijemanje hrane na kuhalno površino in dovolj segreje kuhalno površino, da se pravilno zapeče. Za optimalno in dolgotrajno kuharsko izkušnjo uporabite visokokakovostno jedilno olje ali sprej.

### Funkcije kontrolnih gumbov

- Pritisnite in držite za vklop ali izklop enote.
- Obrnite v desno, da povečate zeleno temperaturo, ali zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, da zmanjšate zeleno temperaturo.
- Hiter dvojni klik preklopi med °F ali °C.
- Nastavitev temperature: Ko zavrtite kontrolni gumb, da nastavite zeleno temperaturo, spustite kontrolni gumb in zaslon bo 3-krat utripnil, da potrdi nastavljen temperaturo. Žar se bo zdaj začel segrevati, dokler ne doseže nastavljenе temperature. Na zaslonu bo prikazan napredek od trenutne temperature do dosežene nastavljenе temperature. Upoštevajte, da je temperatura, prikazana na zaslonu, izbrana nastavljenа temperatura; ko hrano položite na kuhalno površino, bo temperatura kuhalne površine padla, ker je hrana hladna. Na zaslonu bo še vedno prikazana nastavljenа temperatura, ki ste jo nastavili, in se bo segrel, dokler ne doseže nastavljenе temperature.

### Okoljski pogoji

- Peka na žaru v hladnejšem podnebnju ali na višji nadmorski višini bo podaljšala čas kuhanja.
- Dolgotrajen veter bo znižal notranjo temperaturo žara.
- Kuhalne površine so enostavno zamenljive.

## 5. Možnosti kuhanja GreenGrill

### GreenGrill kuhanje

Večina kuhalnih površin ima naš premaz GreenGrill. Ta keramična prevleka je popolnoma brez PFOA; izdelan je iz organskih materialov in zato ne vsebuje strupenih snovi. GreenGrill 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 obvezno, 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. Kisi ni 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.
- Soft Soak (na prodaj posebej) je idealen spremljevalni izdelek za lažje namakanje čez noč. Ko uporabljate Soft Soak, priporočamo, da kuhalno površino postavite s srednjo stranjo navzdol, kar omogoča maksimalno namakanje in porabi manj vode.
- Morebitne trdovratne madeže, ki ostanejo po namakanju, lahko zrahljate in odstranite s krtačo Soft Soak Brush (na prodaj posebej)
- Posušite z mehko krpo in končali ste!

### VZDRŽEVANJE

- Priporočamo, da kuhalno površino po čiščenju dodamo malo olja in jo namažemo s kuhinjskim papirjem. Olje štiti 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.



Soft Soak Brush

## 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.

**Peka pice:** Ta možnost kuhanja je idealna za pripravo pic, kruhov itd. Kamen za pico je debel 12 mm in lahko prenese temperaturo 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.

## 6. Čiščenje

- Pustite, da se žar ohladi, preden ga očistite.
- Za čiščenje zunanosti uporabite vlažno krpo, ožeto v raztopini milne vode.
- Plošča za žar je prevlečena s trdno trepžno keramično prevleko proti prijemanju, ki je bila z velikim uspehom uporabljena na nekaterih najboljših kuhinjskih posodah na svetu. Kljub temu pa vam lahko skrb zanj pomaga, da uživate v dodatnih letih zdravega, enostavnega kuhanja brez prijemanja.
- Čeprav je premaz proti sprijemanju zelo vzdržljiv, ga lahko zlahka poškodujete z uporabo kovinskih kuhinjskih pripomočkov. Zato je priporočljivo, da pri kuhanju uporabljate le plastično ali leseno posodo.
- Vedno pustite, da se plošča za žar ohladi, preden jo potopite v vodo.
- Pazite, da se žar ne potopi v vodo. Žar pred uporabo popolnoma obrišite do suhega.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo površine.
- Očistite žar po vsaki uporabi. Po čiščenju pripravite kuhhalno površino z lahkim obrisom olja.
- Za čiščenje žara ne uporabljajte visokotlačne parne opreme ali vodnega curka.
- Odstranite maščobo iz jarka pekača.
- OPOMBA: Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo CADAC (P/C: 8629).
- Če boste svoj žar redno čistili in vzdrževali, se bo življenjska doba vašega žara podaljšala in možnost težav zmanjšala.

## 7. Shranjevanje

- Pred shranjevanjem žar vedno pustite, da se ohladi.
- Ko izvlecite vtič iz vtičnice, ne vlecite za kabel.
- Žar pokrijemo šele, ko se ohladi.
- Pokrit žar vedno hranite na toplem in suhem mestu.

## 6. Vrnitev naprave v popravilo, servis in garancijo

- Ne spreminjajte žara. To lahko povzroči, da žar postane nevaren. Zaradi morebitnih sprememb bo garancija razveljavljena.
- Če z upoštevanjem teh navodil ne morete odpraviti nobene napake, se za nasvet, pregled ali navodila za popravilo obrnite na svojega lokalnega distributerja.
- Za namene garancije shranite vsa dokazila o plačilih in potrdilo o namestitvi; če jih nih ni mogoče predložiti, bodo vse garancije šteti za nično.
- Popravila te naprave smejo izvajati samo pooblaščen osebe.
- Za ta žar velja 5-letna OMEJENA garancija proti tovarniški napaki.

## 8. Odpravljanje težav

Napačna koda	Koda Pomen	Rešitev
E1	Sonda za omrežje je poškodovana ali ni priključena.	Izključite napravo in jo znova zaženite; če se težava nadaljuje, se obrnite na lokalnega prodajalca.
E2	Sonda za mrežo je poškodovana ali v kratkem stiku.	Izključite napravo in jo znova zaženite; če se težava nadaljuje, se obrnite na lokalnega prodajalca.
E3	Sonda za glavno ploščo je poškodovana ali ni povezana.	Odklopite napravo, pustite, da se ohladi, in jo znova zaženite; če se težava nadaljuje, se obrnite na lokalnega prodajalca.
E4	Sonda za glavno ploščo je poškodovana ali v kratkem stiku.	Odklopite napravo, pustite, da se ohladi, in jo znova zaženite; če se težava nadaljuje, se obrnite na lokalnega prodajalca.





## 7. Rezervni deli in dodatki

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

### Rezervni deli

Postavka	Rezervna št.	Postavka	Rezervna št.	Postavka	Rezervna št.
 Ročaj kupole	5610-SP001	 kupola	5840-SP001	 Mastna ponev	5840-SP004
 Noga za stojalo za dodatke	5600-SP004	 Lokacijska ploščica	5610-SP006	 Stekleni prstan	5840-SP005
 noga	5615-SP009	 Stopalo	5845-SP013	 Pladenj za pripomočke	5615-SP010

### Dodatki

Postavka	Rezervna št.	Postavka	Rezervna št.	Postavka	Rezervna št.
 BBQ 2 Plancha 40	5610-200	 Pizza Stone Pro 40	98433	 Grill 2 Braai 40	5610-400
 Soft Soak 40	5610-900				



## 9. Garancija

CADAC Europe BV s tem jamči PRVOTNEMU KUPCU tega žara, da bo od datuma nakupa brez napak v materialu in izdelavi, kot sledi:

Plastični deli:	Brez garancije
Emajlirani deli:	5 let
Grelna spirala:	2 leti
Keramično prevlečeni deli:	2 leti

Garancija velja le, če je enota sestavljena in se uporablja v skladu z natisnjenimi navodili.

CADAC Europe BV lahko zahteva razumno dokazilo o vašem datumu nakupa. ZATO OBDRŽITE SVOJ PRODAJNI LIST ALI RAČUN.

Ta omejena garancija je omejena na popravilo ali zamenjavo delov, ki se pri normalni uporabi in servisiranju izkažejo za okvarjene in pri pregledu, v zadovoljstvo CADAC Europe BV, pokažejo, da so okvarjeni. Pred vračilom katerega koli dela se obrnite na predstavnika službe za stranke v vaši regiji s pomočjo kontaktnih podatkov, ki ste jih dobili z vašim priročnikom. Če CADAC Europe BV potrdi napako in odobri zahtevek, se bo CADAC Europe BV odločil za brezplačno zamenjavo takih delov. CADAC Europe BV bo kupcu vrnil dele s predplačanim prevozom ali poštnino.

Ta omejena garancija ne pokriva nobenih okvar ali težav pri delovanju zaradi nesreče, zlorabe, napačne uporabe, spremembe, napačne uporabe, vandalizma, nepravilne namestitve ali neustreznega vzdrževanja ali servisa ali neizvajanja običajnega in rednega vzdrževanja. Ta omejena garancija ne krije poslabšanja ali poškodb zaradi hudih vremenskih razmer, kot so toča, orkani, potresi ali tornadi, spremembe barve zaradi izpostavljenosti kemikalijam neposredno ali v ozračju.

Ni drugih izrecnih garancij, razen tistih, ki so navedene v tem dokumentu, vsa veljavna implicitna jamstva glede primernosti za prodajo in primernosti pa so omejena na obdobje kritja te izrecne pisne omejene garancije. Nekatere regije ne dovoljujejo omejitve trajanja implicitne garancije, zato ta omejitev morda ne velja za vas.

CADAC Europe BV ni odgovoren za nobeno posebno, posredno ali posledično škodo. Nekatere regije ne dovoljujejo izključitve ali omejitve naključne ali posledične škode, zato ta omejitev ali izključitev morda ne velja za vas.

CADAC Europe BV ne pooblašča nobene osebe ali podjetja, da zanj prevzame kakršno koli obveznost ali odgovornost v zvezi s prodajo, namestitvijo, uporabo, odstranitvijo, vračilom ali zamenjavo njegove opreme; in nobena taka zastopanja niso zavezujoča za CADAC Europe BV.

Ta garancija velja le za izdelke, ki se prodajajo v maloprodaji.

Če želite uživati in zagotoviti dolgo življenjsko dobo vašega izdelka CADAC Europe BV, si oglejte poglavje o čiščenju in vzdrževanju uporabniškega priročnika.

**CADAC SOUTH AFRICA**

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

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

**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 CHINA**

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

**CADAC SWEDEN & NORWAY**

KAMA FRITID AB  
 0046 36 353700  
 info@kamafritid.se

**CADAC EUROPE**

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

**CADAC SCANDINAVIA**

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

**CADAC MONTENEGRO**

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

**CADAC DENMARK**

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

**CADAC ZIMBABWE**

Exclusive Brands Africa  
 Unit 8 Birkenhead Park  
 43 Josiah Chinamano Street  
 Belmont, Bulawayo  
 Tel: +263 971 740 (Bul)  
 Tel: +263 479 2564 (Har)  
 www.cadac.co.zw

**CADAC GERMANY**

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

**CADAC Czech Rep.**

RÖSLER Praha spol. s r.o.  
 K Horkám 19/21  
 102 00 Praha 10 Česká republika  
 Tel: +420 267 188 011  
 Email: info@rosler.cz  
 www.rosler.cz

**CADAC FINLAND**

OY KAMA FRITID AB  
 Koivuhaantie 2-4 B  
 01510 VANTAA  
 00358 20 792 0310  
 info@kamafritid.fi

**CADAC POLAND**

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

**CADAC ZAMBIA**

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

**CADAC FRANCE**

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

**CADAC NEW ZEALAND**

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

**CADAC U.A.E.**

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

**CADAC ITALY**

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

**CADAC SOUTH EAST EUROPE**

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