



SAFARI CHEF 30

MODEL No: 6540H1

High Pressure



USER INSTRUCTIONS

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

Explanation of Symbols



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

CAUTION

EN

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

IMPORTANT

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

1. Safety information

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

- This appliance complies with EN521:2019 and SANS 1539:2017.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for outdoor use only.
- Ensure that the appliance is used in a well-ventilated area.
- **WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.**
- Read these instructions carefully before using the appliance.
- **FOR OUTDOOR USE ONLY!**

Assembly and use

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

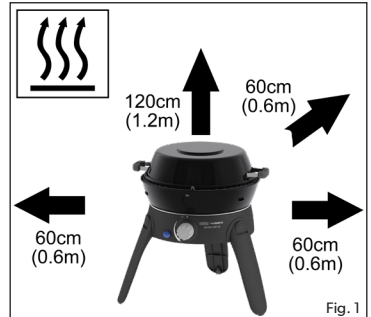


Fig. 1

Gas Container

- The appliance may only be used with a 500g or 445g threaded cartridge (model CA500 or CA445) or the same type of resealable cartridge that meets the EN417 standard.
- IT COULD BE HAZARDOUS TO ATTEMPT TO FIT OTHER TYPES OF GAS CARTRIDGES.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any sources of ignition such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Refillable containers are to be used only in the upright position so as to ensure proper fuel withdrawal. Failure to adhere to this may cause liquid discharge from the gas container resulting in a dangerous operating conditions.
- Do not try to remove the gas container whilst the appliance is in operation.
- The gas container must be disconnected from the appliance after use or when in storage.

Light back

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

Leaks

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

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

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

6540H1				
Country of Use	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Allowable gasses	Butane			
Gas Pressure	Vapour Pressure			
Jet Number	0.25			
Nominal Usage	132g/hr			
Gross nom. heat input	1.82kW			

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

2. Assembling the appliance

- WARNING:** The legs are spring loaded. Opening and closing of the legs must be done in a controlled manner to avoid personal injury or damage to your Safari Chef.
- To open the legs, turn the unit upside-down and hold the legs down while lifting each leg individually (Fig. 2c). You will hear a “click” if the leg(s) has located correctly (Fig. 2a).
- To fold the legs back, securely hold the leg and push the leg release clip down (Fig. 4b). Then push the legs in-ward to its closed position (Fig. 2c). This needs to be done sequentially to optimize space. First the right front leg (1), then the left front leg (2), and lastly the rear leg (3) (as seen in Fig. 2d).
- Before connecting the gas supply, firstly check that the appliance valve is in the off position by turning the control knob fully clockwise (See Fig. 3).
- Making sure that the gas cartridge is kept upright, screw the cartridge into the valve in a clockwise direction until it is fully engaged (Fig. 4a), hand-tighten only. If the cartridge is over-tightened, it may damage the cartridge valve.



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

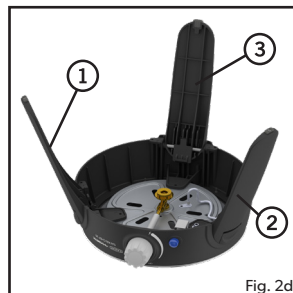


Fig. 2d

3. Connecting the gas supply and operating the appliance

Connecting the gas supply

- Before connecting the appliance to a gas cartridge, ensure that the rubber seals are in position and in good condition.
- Before connecting the gas cartridge to the appliance, check that the appliance control knob is in the "OFF" position.
- Carry out this check each time you fit the appliance to a gas cartridge.
- Blow out any dust from the gas supply opening to prevent possible blockage of the jet.
- Ensure that the gas cartridge is fitted in a well-ventilated location away from any source of ignition, such as naked flames and away from other people.
- Make sure that the gas cartridge is kept upright at all times, connect to the cartridge by screwing on hand tight until fully engaged.
- Ensure that a complete gas seal has been made (check for the smell of gas around the connection joint). Do not check for leaks with a naked flame. Use warm soapy water only, applied to the joints and connections of the appliance. Any leakage will show up as bubbles around the leakage area.
- If you cannot rectify the gas leak do not use the appliance. If you are in doubt, contact your nearest stockist.



Disconnecting and changing the gas supply

- Check that the burner is extinguished before disconnecting the gas cartridge.
- To disconnect the gas cartridge, unscrew the cartridge in a counter clockwise direction from the valve keeping the appliance in vertical position. (See Fig 4b)
- Check the seal before replacing the gas container (Fig. 4c).



Fig 4a



Fig 4b

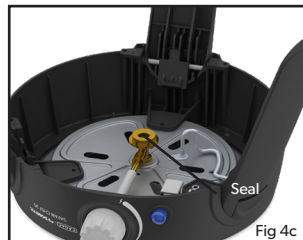


Fig 4c

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

Precautions to observe before lighting.

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

Lighting the appliance using the piezo

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

Lighting up using a BBQ lighter

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

General

- Once the appliance is lit, the flame intensity may be adjusted by turning the control knob clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase the flame.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
- Do not move the appliance when in use. It is unsafe practice to move the appliance whilst lit and may cause flaring.
- After use, ensure the control knob on your appliance is in the off position, and that the flame is extinguished before removing the cartridge.

4. Component List

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



5. GreenGrill Cooking Options

GreenGrill Cooking

Most of the cooking surfaces have our GreenGrill coating. This ceramic coating is completely PFOA-free; it contains no toxic substances, and 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 CADAC | DOMETIC 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 CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (sold separately).
- Dry with a soft cloth and you're done!



Soft Soak Brush

MAINTENANCE

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

Cooking Options

- These are the available cooking options.

Grilling: This cooking option is ideal for fat-free grilling of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables. For this type of cooking, use the grill plate.

Caution: Please note that when cooking fatty meats some fat will splatter onto the unit which may cause flare-ups. Please use caution when handling such meats. The cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob to regulate the degree of heat.

Frying: This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, paella and vegetables. For this type of cooking, use the flat grill. Please note that being a shallow pan, it is not suitable for deep-frying. The easy clean surface encourages the minimum use of fat for healthy cooking.

Boiling: For this type of cooking, place the pot stand in its locator grooves ensuring that it is properly seated. Place a suitable pot (not less than 150mm diameter and not more than 300mm diameter). One liter of water will boil in approximately 6 minutes depending on the conditions, size of pot used, etc. Use windshields in case of windy conditions

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

Paella: This cooking option is ideal for preparing paellas, risottos, pasta dishes, traditional breakfasts etc. The Paella Pan is made from a high quality pressed aluminium which allows for excellent heat distribution and retention.

Pizza baking: This cooking option is ideal for preparing pizzas, flat breads etc. The pizza stone is 12mm thick that can withstand temperatures of up to 300°C and includes a pan. The dome needs to be used in order to create the baking effect.

Coffee: The ideal option for brewing a cup of coffee. Anytime, anywhere! Make use of the coffee pot stand for this option.



Grilling



Boiling with Fat pan



Boiling with Pot stand



Coffee with pot stand and fat pan



Coffee with pot stand



Using dome as a pot



Frying with flat grid



Pizza baking



Paella with Pot stand

6. Cleaning

- It is recommended to clean your appliance after every use. This will prolong the life of your appliance.
- Allow the appliance to cool down before you clean it.
- Use a damp cloth wrung out in a solution of soapy water to clean exterior surfaces.
- To clean the stove body, simply wipe with a damp cloth using a little detergent, if necessary.
- **DO NOT IMMERSE IN WATER** as this will allow water to get into the burner tube causing the appliance to malfunction.
- The grill plate is coated with a tough durable ceramic non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Never the less, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, non-stick cooking.
- Whilst the ceramic non-stick coating is very durable, it can easily be damaged by the use of metal cooking utensils. It is therefore recommended that only plastic or wooden utensils be used when cooking.
- Always allow the grill/flat plate to cool before immersing it in water.
- Make sure that no water gets onto the burners or pilot/light area. Wipe the appliance completely dry before use.
- Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- Clean the appliance after each use. After cleaning recondition the cooking surface with a light wipe of oil.
- Do not use any high-pressure steam equipment or a water jet to clean the appliance.
- Note: For stubborn stains, CADAC oven cleaner may be used.

7. Storage

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

8. Maintenance & troubleshooting

Maintenance

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

Troubleshooting

In the case of a spattering flame or jet blockage:

- Clean your burner ports in case of an over spill.
- We recommend to clean or replace the jets every six (6) months to ensure continued efficient operation of your appliance.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks have not isolated the problem, the jet may be blocked. A blocked jet would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove and check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the appliance.
- This may be done by removing the jet using standard tools and blow any dirt from the jet, alternatively, you may purchase new jets from your local store. Do not attempt to clean the jet mechanically.

Replacing a blocked jet

- Your appliance is fitted with a specific size jet to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the jet become blocked, this may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the jet with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.
- **To replace the jet:** Remove the fat pan (Fig. 5). Gently unscrew the burner assembly (Fig. 6). Remove the three screws from the heat shield plate and remove the heat shield (Fig. 7), **taking care not to damage the piezo electrode.** The jet can now be removed using a suitable spanner (Fig. 8). Do not use pliers on the jet as this may damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not over-tighten as this may damage the jet.
- Reverse the above procedure to re-assemble the unit.



Fig. 5



Fig. 6



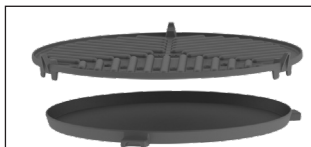
Fig. 7



Fig. 8

Packing back into the carry bag

- After use, allow your appliance to cool and fold legs of the base unit back as per instructions described above.
- Starting with the base unit first, pack the appliance into the carry bag following the number order.
- Pack the BBQ Grid and the Flat Grid into the zipper compartments located within the lid flap of the carry bag.



Pack into the zipper compartments located within the lid flap of the carry bag.



9. Spares and Accessories

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

Spares

Item	Spares No.	Item	Spares No.	Item	Spares No.
	6540-SP011		6540-SP056		Front L & R Leg 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Back Leg 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Jet 0.25 & valve)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Accessories

Item	Item No.	Item	Item No.	Item	Item No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Cover (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Warranty

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

Valves:	2 Years
Plastic parts:	No Warranty
Enamel parts:	2 Years
Burners:	1 Year

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

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

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

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not cover by this Limited Warranty.

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

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

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

This Warranty applies only to products sold at retail.

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

Erklärung der Symbole



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

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

WICHTIG

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

1. Sicherheitshinweise

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

- Dieses Gerät entspricht EN521:2019.
- Gasgeräte benötigen eine Belüftung für eine effiziente Leistung und um die Sicherheit der Benutzer und anderer Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten. Verwenden Sie das Gerät nicht in einem unbelüfteten Bereich. Es ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird.
- **WARNUNG: ZUGÄNLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.**
- Lesen Sie die Anleitungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Nur im Freien benutzen!

Montage und Verwendung

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

Gasbehälter

- Dieses Gerät darf nur mit einer 500g oder 445g wiederverschließbaren Gewinde-Einweg-Gas-Patrone (CADAC-Modell CA500, CA445) oder mit der gleichen Art einer wiederverschließbaren Gewinde-Patrone gemäß EN417 betrieben werden.
- ES KANN GEFÄHRLICH SEIN, ANDERE ARTEN VON GASKARTUSCHEN ZU MONTIEREN.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort eingesetzt oder ausgetauscht wird - vorzugsweise im Freien und entfernt von Zündquellen wie offenen Flammen und nicht in der Nähe anderer Personen.
- Den Gasbehälter nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufstellen. Nicht auf einen Ofen oder irgendeine andere heiße Oberfläche stellen.
- Nachfüllbehälter sollten nur in aufrechter Position verwendet werden, um eine ordnungsgemäße Kraftstoffentnahme zu gewährleisten. Andernfalls kann Flüssigkeit aus dem Gastank austreten, was zu gefährlichen Betriebsbedingungen führen kann.
- Versuchen Sie nicht, den Gasbehälter zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Der Gasbehälter muss nach Gebrauch oder bei Lagerung vom Gerät getrennt werden.

Flammenrückschlag

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

Undichtigkeiten

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



Abb. 1

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

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

6540H1				
Benutzungsländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Zulässige Gase	Butan			
Gasdruck	Dampfdruck			
Düsennummer	0.25			
Nennverbrauch	132g/hr			
Nominale brutto Wärmeeintrag	1.82kW			

Abkürzungen für Ländernamen

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

2. Montage-Anweisung

- **WARNUNG:** Die Standbeine stehen unter Federspannung. Das Öffnen und Schließen der Standbeine muss auf eine kontrollierte Art und Weise vorgenommen werden, um Personenverletzungen oder Schäden an Ihrem Safari Chef zu vermeiden.
- Zum Öffnen der Standbeine das Gerät kopfüber drehen und die Standbeine festhalten und dann jedes Standbein einzeln anheben (Abb. 2c). Wenn ein Standbein richtig eingesetzt ist, werden Sie ein „Klick“ hören (Abb. 2a).
- Zum Zusammenlegen die Standbeine festhalten und den Standbein-Verriegelungsclip nach unten schieben (Abb. 2b). Drücken Sie dann die Standbeine nach innen in die geschlossene Position (Abb. 2c). Dies muss nacheinander durchgeführt werden, um den Speicherplatz zu optimieren. Zuerst das rechte Vorderbein (1), dann das linke Vorderbein (2) und zuletzt das hintere Standbein (3) (Abb. 2d) einlegen.
- Vor dem Anschließen der Gaszufuhr prüfen Sie bitte zuerst, ob sich das Geräteventil in der Aus-Stellung befindet - drehen Sie den Kontrollregler vollständig im Uhrzeigersinn. (Siehe Abb. 3).
- Achten Sie darauf, den Gasbehälter aufrecht zu halten, schrauben Sie dann die Gaskartusche im Uhrzeigersinn auf das Ventil bis er fest sitzt - nur mit der Hand festziehen. Wird die Gaskartusche zu fest angezogen, kann dies das Ventil beschädigen.
- Ihr Gerät kann jetzt benutzt werden.



Abb. 2a



Abb. 2b



Abb. 2c

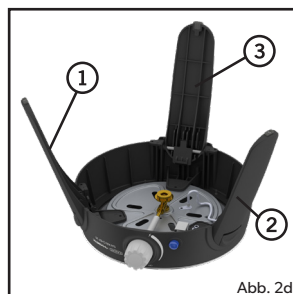


Abb. 2d

3. Betrieb des Geräts

Anschließen der Gasversorgung

- Bevor Sie das Gerät an eine Gaskartusche anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtungen richtig positioniert und in gutem Zustand sind.
- Bevor Sie die Gaskartusche an das Gerät anschließen, prüfen Sie, ob sich der Bedienknebel des Geräts in der „OFF“-Position befindet.
- Führen Sie diese Kontrolle jedes Mal durch, wenn Sie das Gerät an eine Gaskartusche anschließen.
- Staub aus der Gaszufuhröffnung ausblasen, um eine mögliche Verstopfung der Düse zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Gaskartusche an einem gut belüfteten Ort, entfernt von Zündquellen wie offenem Feuer und entfernt von anderen Personen angebracht ist.
- Achten Sie darauf, dass der Gaskartusche jederzeit aufrecht gestellt ist. Schließen Sie den Gaskartusche durch feste Verschraubung mit der Hand an, bis er voll angepasst ist.
- Stellen Sie sicher, dass eine vollständige Gasabdichtung hergestellt wurde (überprüfen Sie den Gasgeruch um die Armatur herum). Nicht mit offener Flamme auf Lecks prüfen. Verwenden Sie nur warmes Seifenwasser, das auf Gelenke und Anschlüsse des Geräts aufgetragen wird. Jedes Leck wird als Blasen um den Leckbereich herum angezeigt
- Wenn Sie das Gasleck nicht reparieren können, dann benutzen Sie das Gerät nicht sondern kontaktieren Sie Ihren örtlichen Händler für Unterstützung.



Abb 3

Trennen und Wechseln der Gasversorgung

- Prüfen Sie, ob der Brenner erloschen ist, bevor Sie die Gaskartusche abklemmen.
- Um die Gaskartusche abzutrennen, schrauben Sie die Kartusche entgegen dem Uhrzeigersinn vom Ventil ab, während Sie das Gerät in vertikaler Position halten. (Siehe Abb. 4b)
- Überprüfen Sie die Dichtung, bevor Sie den Gasbehälter austauschen (Abb. 4c).



Abb 4a



Abb 4b

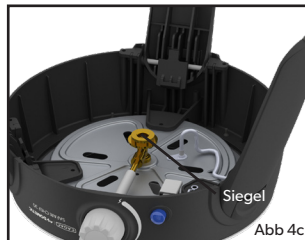


Abb 4c

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

Vor dem Anzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

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

Zünden des Geräts mit dem Piezo

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

Anzünden mit einem Feuerzeug

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

Allgemein

- Sobald das Gerät angezündet ist, kann die Flammenintensität eingestellt werden, indem der Steuerknopf gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, um die Flamme zu erhöhen, oder im Uhrzeigersinn, um die Flamme zu verringern.
- Beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zu einem Aufflammen kommen, wenn die Kochstufe zu hoch gewählt ist. Drehen Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Aufflackern aufhört.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Es ist unsicher, das Gerät zu bewegen, während es angezündet ist, und kann ein Aufflackern verursachen.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass sich der Bedienknopf Ihres Geräts in der Aus-Position befindet und dass die Flamme erloschen ist, bevor Sie die Kartusche entfernen.

4. Komponentenliste

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30



BBQ 2 Plancha 30



Pizza Stone Pro 30



Soft Soak Brush



Soft Soak 30



Deckel



Kaffeekannenständer

5. GreenGrill-Kochen

GreenGrill-Kochen

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

VORBEREITUNG UND VERWENDUNG

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

REINIGUNG

- Lassen Sie die Kochfläche vor der Reinigung abkühlen. Extreme Temperaturschwankungen können zu Verformungen der Kochfläche führen.
- Die GreenGrill-Beschichtung ist leicht zu reinigen. Warme Seifenlauge mit einem weichen Schwamm reicht aus, um die Kochflächen mit GreenGrill-Beschichtung zu reinigen. Vermeiden Sie Scheuerschwämme oder Stahlwolle.
- Wenn die Kochfläche Essensreste vom vorherigen Gebrauch aufweist, können diese an der Beschichtung haften bleiben und braune Flecken verursachen. An diesen Stellen können Zutaten an der Kochfläche haften bleiben, da die Beschichtung nicht mehr erreicht werden kann. Stellen Sie sicher, dass diese Flecken vor dem Gebrauch ordnungsgemäß entfernt werden.
- Bei hartnäckigen Flecken oder Rückständen auf der Backpfanne 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 CADAC | DOMETIC Soft Soak (separat erhältlich) ist das ideale Begleitprodukt, um das Einweichen zu erleichtern. Bei Verwendung der Soft Soak empfehlen wir, die Kochfläche mit der Vorderseite nach unten zu platzieren, was ein maximales Einweichen ermöglicht und auch weniger Wasser verbraucht.
- Nach dem Einweichen verbleibende hartnäckige Flecken können mit der CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (separat erhältlich) gelöst und weggebürstet werden.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen, fertig!



Soft Soak Brush

WARTUNG

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

Kochmöglichkeiten

- Dies sind die verfügbaren Kochoptionen.

Grillen: Diese Garoption ist ideal zum fettfreien Grillen von Hähnchen, Würstchen, Koteletts, Kebabs, Fisch oder Gemüse. Verwenden Sie für diese Art des Garens die Giddleplatte. / '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 Bedienschalter dreht, um die Hitze zu regulieren.

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

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

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

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

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

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



Grillen



Kochen mit Fettpfanne



Kochen mit Pot Stand



Kaffee mit Topfständer



Kaffeestand



Verwendung von Dome als Wok



Braten mit flachem Rost



Pizza backen



Paella mit Topfständer

6. Reinigung

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

7. Lagerung

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

8. Wartung und Fehlerbehebung

Wartung

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

Fehlerbehebung

Bei spritzender Flamme oder verstopfte Düse

- Reinigen Sie Ihre Brenneröffnungen im Falle eines Überlaufens.
- Wir empfehlen, die Düsen alle sechs (6) Monate zu reinigen oder auszutauschen, um einen dauerhaften effizienten Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten.
- Sollte das Gerät nach der Lagerung anormal funktionieren und alle Kontrollen das Problem nicht isoliert haben, kann die Düse verstopft sein. Ein verstopfter Strahl würde im Extremfall durch eine schwächere gelbliche Flamme oder gar keine Flamme angezeigt. Unter diesen Umständen ist es erforderlich, alle Fremdkörper, die sich möglicherweise im Gerät angesammelt haben, zu entfernen, zu überprüfen und gründlich zu reinigen.
- Entfernen Sie dazu die Düse mit Standardwerkzeugen und blasen Sie etwaigen Schmutz aus der Düse. Alternativ können Sie neue Düsen in Ihrem örtlichen Geschäft kaufen. Versuchen Sie nicht, die Düse mechanisch zu reinigen.

Ersetzen einer blockierten Düse:

- Ihr Gerät ist mit einer Düse spezieller Größe ausgestattet, um die richtige Gasmenge zu regulieren.
- Sollte das Loch in der Düse verstopft sein, kann dies zu einer kleinen Flamme oder gar keiner Flamme führen. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel oder einem ähnlichen Gerät zu reinigen, da dies die Öffnung beschädigen und das Gerät unsicher machen könnte.

Um die Düse auszuwechseln:

- Entfernen Sie die Fettauffangschale (Abb. 5). Entfernen Sie vorsichtig die Brenneinheit (Abb. 6). Entfernen Sie die drei Schrauben aus der Hitzeschildplatte und nehmen dann das Hitzeschild ab (Abb. 7, achten Sie darauf die Piezoelektrode nicht zu beschädigen). Die Düse kann jetzt mit einem geeigneten Schraubenschlüssel herausgenommen werden (Abb. 8). Benutzen Sie an der Düse keine Zange, da dies die Düse beschädigen oder unbrauchbar oder überhaupt nicht entfernbarmachen könnte. Schrauben Sie die neue Düse in den Gashahn. Bitte nicht überdrehen sonst wird die Düse beschädigt.
- Die Geräteeinheit kann in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden.



Abb. 5



Abb. 6



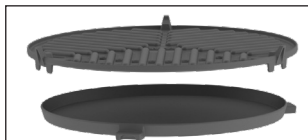
Abb. 7



Abb. 8

Zurück in die Tragetasche packen

- Lassen Sie Ihr Gerät nach Gebrauch abkühlen und klappen Sie die Beine der Basiseinheit wie oben beschrieben zurück.
- Beginnen Sie zuerst mit der Basiseinheit und packen Sie das Gerät in der Reihenfolge der Nummerierung in die Tragetasche.
- Packen Sie den Grillrost und den Grillplatte in die Reißverschlussfächer, die sich in der Deckelklappe der Tragetasche befinden.



Packen Sie es in die Reißverschlussfächer, die sich in der Deckelklappe der Tragetasche befinden.



9. Ersatzteile und Zubehör

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

Ersatzteile

Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.
	6540-SP011		6540-SP056		rechtes (R) und linkes (L) Bein 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		hinteres Bein 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Dyse 0.25 & ventil)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Zubehör

Artikel	Ersatzteilnr	Artikel	Ersatzteilnr	Artikel	Ersatzteilnr
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Abdeckhülle (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garantie

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

Ventile:	2 Jahre
Kunststoffteile:	Keine Gewährleistung
Emailteile:	2 Jahre
Brenner:	1 Jahr

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

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

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

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

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

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

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

Diese Garantie gilt nur für im Einzelhandel verkaufte Produkte.

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

Forklaring af symboler



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

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

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

VIGTIGT

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

Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

1. Sikkerhedsinformation

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

- Enheden overholder EN521:2019
- Gasapparater kræver ventilation for effektiv ydeevne og for at sikre sikkerheden for brugere og andre personer i umiddelbar nærhed. Brug ikke apparatet i et uventileret område. Den er kun beregnet til udendørs brug.
- Sørg for at enheden altid anvendes på et godt ventileret sted.
- **ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD UNGE BØRN VÆK.**
- Læs instruktionerne før enheden tages i anvendelse.
- **Må kun benyttes udendørs!**

Montering og brug

- Brug ikke enheden, hvis den har beskadigede eller slidte pakninger.
- Benyt ikke en enhed, der lækker, er beskadiget eller ikke fungerer upåklageligt.
- Håndter enheden forsigtigt og tab den ikke.
- Betjen altid apparatet på en fast, plan overflade.
- Sørg for at det samlede produkt står stabilt og ikke vipper.
- Dette apparat er ikke egnet til installation eller tilslutning til en netformet gasforsyning.
- Sørg for at enheden ikke anvendes i nærheden af antændelige materialer. Minimum sikkerhedsafstande: over enheden - 1,2m, bagtil og til siderne - 0,6m. (fig.1)
- Når der anvendes gryde, er den mindste, anbefalede grydestørrelse 150mm og maksimum grydestørrelse er 300mm.
- Brug ikke en kogeplade eller gryde, der er større end den anbefalede størrelse. Vores madlavningsoverflader er specielt designet til at tillade gasforbrænding at undslippe, og lukningen af dette rum kan påvirke dette apparats ydeevne.
- Modificer ikke dette apparat, enhver modifikation kan være farlig. Brug den ikke til noget, den ikke er designet til.
- Flyt ikke enheden under brug.
- Efterlad aldrig enheden uden opsyn mens den er tændt.
- Under brug bliver dele af enheden varme (især brænderne). Undgå at berøre varme dele med de bare hænder. Det anbefales at benytte handsker.
- Sørg for, at alle kogeplader/grydestande er korrekt placeret, når apparatet bruges.

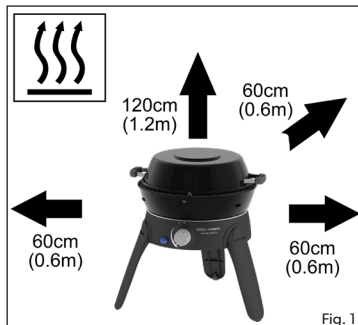


Fig. 1

Gasbeholder

- Apparatet må kun bruges med en 500g eller 445g gevindpatron (model CA500 eller CA445) eller samme type genlukkelig patron, der opfylder EN417-standarden.
- DET KAN VÆRE FARLIGT AT FØRSØGE AT PASSE ANDRE TYPER GASPATRONER
- Sørg for at gasbeholderen påsættes eller udskiftes på et sted med god ventilation - helst udendørs og borte fra antændingskilder som åbne flammer og andre mennesker.
- Hold gasbeholderen borte fra varme og flamme. Placer ikke på komfur eller anden varm overflade.
- Genopfyldelige beholdere må kun bruges i opretstående stilling for at sikre korrekt brændstofudtag. Manglende overholdelse af dette kan forårsage væskeudledning fra gasbeholderen, hvilket resulterer i farlige driftsforhold.
- Forsøg ikke at fjerne gasbeholderen, mens apparatet er i drift.
- Gasbeholderen skal afbrydes fra apparatet efter brug eller under opbevaring.

Lys tilbage

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

Utætheder

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

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

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

6540H1				
Brugsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Tilladte gasarter	Butan			
Gastryk	Damptryk			
Dysenummer	0.25			
Beregnet forbrug	132g/hr			
Brutto, beregnet varmeinput	1.82kW			

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

2. Samleanvisning

- ADVARSEL:** Benene er fjederbetjente. Åbning og lukning af benene skal ske forsigtigt for at undgå personkvestelser eller beskadigelse af din Safari Chef.
- For at åbne benene, vendes enheden på hovedet og benene holdes fast mens hvert ben trækkes ud individuelt (Fig. 2c). Du vil kunne høre et "klik" når benene sidder korrekt (Fig. 2a).
- For at kunne folde benene tilbage på en sikker måde, holdes benet fast mens benlåsens klamme trykkes ned (Fig. 2b). Derefter skubbes benene indad til lukket position (Fig. 2c). Dette skal gøres i følgende rækkefølge for at optimere pladsen. Først det forreste ben til højre (1), derefter det forreste ben til venstre (2) og til sidst det bagerste ben (3) (Fig. 2d).
- For at sætte gasbeholderen på, kontrolleres først om enhedens ventil står på OFF (FRA) ved at dreje styringsknoppen hele vejen med uret til stop (se fig. 3). Sørg for at gasbeholderen holdes i opretstående position, skru beholderen på ventilen med uret til den sidder godt fast, kun håndstrømning. Hvis beholderen overstrammes, kan det beskadige beholderventilen.
- Din enhed er nu klar til brug.



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

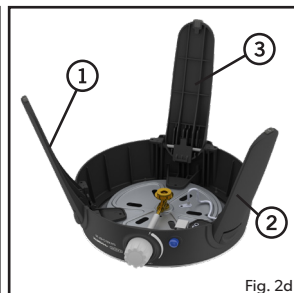


Fig. 2d

3. Tilslutning af gasforsyningen og betjening af apparatet

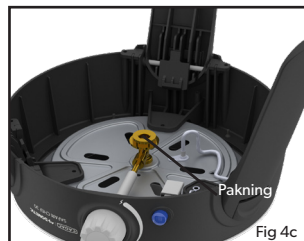
Tilslutning af gasforsyning

- Før du tilslutter apparatet til en gaspatron, skal du sikre dig, at gummipakningerne er på plads og i god stand.
- Før du tilslutter gaspatronen til apparatet, skal du kontrollere, at apparatets kontrolknop er i positionen "OFF".
- Udfør denne kontrol, hver gang du monterer apparatet på en gaspatron.
- Blæs eventuelt støv ud af gasforsyningsåbningen for at forhindre eventuel blokering af strålen.
- Sørg for, at gasforsyningen (gasflaske/gaspatron) er monteret på et godt ventileret sted væk fra enhver antændelseskilde, såsom åben ild og væk fra andre mennesker.
- Sørg for, at gasflasken hele tiden holdes oprejst, tilslut flasken ved at skrue den fast med hånden, indtil den er helt i indgreb.
- Sørg for, at der er lavet en komplet gastætning (tjek for lugten af gas omkring tilslutningssamlingen).
- Kontroller ikke for utætheder med åben ild. Brug kun varmt sæbevand, påført på apparatets samlinger og forbindelser. Enhver lækage vil vise sig som bobler omkring lækageområdet.
- Hvis du ikke kan afhjælpe gaslækagen, må du ikke bruge apparatet. Er du i tvivl, så kontakt din nærmeste forhandler.



Frakobling og ændring af gasforsyningen

- Kontroller at brænderen er slukket før du frakobler gasbeholderen.
- For at frakoble gasbeholderen skrues beholderen af ventilen. (Fig. 4b)
- Kontroller pakningen før gasbeholderen udskiftes. (Fig. 4c)



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

Forholdsregler, der skal overholdes før optænding.

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

Tænd apparatet ved hjælp af piezo

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

Optænding med en BBQ lighter

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

Generel

- Når apparatet er tændt, kan flammeintensiteten justeres ved at dreje kontrolknappen mod uret for at øge flammen eller med uret for at mindske flammen.
- Ved tilberedning af mad med et højt fedtindhold, kan der opstå blusser, hvis den valgte varmeindstilling er for høj. Skulle dette ske, skal du ned for varmen, indtil opblussen ophører.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug. Det er usikker praksis at flytte apparatet, mens det er tændt, og det kan forårsage blusser.
- Efter brug skal du sikre dig, at kontrolknappen på dit apparat er i slukket position, og at flammen er slukket, før du fjerner patronen.

4. Komponentliste

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



Låg/kuppel
(A)



Grydeholder (E)
(Til kogning)



Fedtfad (F)



Grillrist (B)
(Til grillning)



Fladt fad (C)
(Til stegning)



BBQ 2 Plancha (D)
(Til stegning/
grillning)



Piezo-tænder (G)



Bæretaske (H)

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



Paella Pan 30
(til Paella/stegning)



BBQ 2 Plancha 30
(til stegning/grillning)



Pizza Stone Pro 30
(til pizzabagning)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(for lettere rengøring)



Låg



Kaffekandestander

5. GreenGrill Madlavningsmuligheder

GreenGrill Madlavning

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

FORBEREDELSE OG BRUG

- For at 'krydre' din grill: Inden du bruger kogepladen første gang, kan du krydre den for at give kogeoverfladen et tyndt beskyttende lag, der forhindrer mad i at sætte sig fast. Det er ikke påkrævet, men vi anbefaler det. Det er meget nemt: Gnid let madolie på overfladen og sæt den derefter over medium varme i 2-3 minutter. Når den er afkølet, vask 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.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (sælges separat) er det ideelle ledsagerprodukt til at lette iblødsætning natten over. Når du bruger Soft Soak, anbefaler vi at placere kogeoverfladen med forsiden nedad, hvilket giver mulighed for maksimal iblødsætning og også bruger mindre vand.
- Eventuelle genstridige pletter, der er tilbage efter iblødsætning, kan løses og børstes væk med CADAC | DOMETIC 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:

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 røgte fritter, fisk, morgenmad, pandekager, rejer, paella og grøntsager. Til denne type madlavning skal du bruge den flade grill. Bemærk venligst, at da den er en lav pande, er den ikke egnet til friturestegning. Den nemme at rengøre overflade tilskynder til minimal brug af fedt til sund madlavning.

Kogning: Til denne type madlavning skal du placere grydestativet i dets placeringsriller og sikre, at det sidder korrekt. Placer en passende gryde (ikke mindre end 150 mm i diameter og ikke mere end 300 mm i diameter). En liter vand vil koge på cirka 6 minutter afhængigt af forholdene, størrelsen på den brugte gryde osv. Brug forruder i tilfælde af blæsende forhold.

Bemærk: Når du bruger små gryder, skal du ikke forsøge at bruge gryder med plastikhåndtag, da disse kan blive ekstremt varme.

Paella: Denne tilberedningsmulighed er ideel til at tilberede paellaer, risottoer, pastaretter, traditionel morgenmad osv. Paella Pan er lavet af høj kvalitetsmateriale høj kvalitets presset aluminium, der giver fremragende varmefordeling og fastholdelse.

Pizzabagning: Denne tilberedningsmulighed er ideel til tilberedning af pizzaer, flade brød osv. Pizzastenen er 12 mm tyk, der kan modstå temperatur på op til 300°C og inkluderer en pande. Kuppelen skal bruges for at skabe bageeffekten.

Kaffe: Den ideelle mulighed for at brygge en kop kaffe. Når som helst hvor som helst! Brug kaffekandestativet til denne mulighed.



Grillning



Kogning med fedtpande



Kogning med grydestativ



Kaffe med grydestativ



Kaffe stativ



Brug af Dome som wok



Stegning med fladt gitter



Pizzabagning



Paella med grydestativ

6. Rengøring

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

7. Opbevaring

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

8. Vedligeholdelse og fejlfinding

Vedligeholdelse

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

Fejlfinding

I tilfælde af en sprøjtede flamme eller en blokeret stråledyse:

- Rengør din brænderport i tilfælde af spild.
Vi anbefaler at rense eller udskifte dysen hver sjette (6) måned for at sikre fortsat effektiv drift af dit apparat.
- Hvis apparatet fungerer unormalt efter opbevaring, og alle kontroller ikke har isoleret problemet, kan stråledysen være blokeret. En blokeret stråledyse indikeres med en svagere gullig flamme eller slet ingen flamme i ekstreme tilfælde. Under disse omstændigheder vil det være nødvendigt at fjerne og inspicere og grundigt rengøre fremmedlegemer, der måtte have samlet sig i apparatet.
- Dette kan gøres ved at fjerne stråledysen med standardværktøj og blæse snavs fra stråledysen, alternativt kan du købe nye stråledyser hos din lokale butik. Forsøg ikke at rense dysen mekanisk.

Udskiftning af tilstoppet dyse:

- Din Safari Chef er monteret med dyser af en specifik størrelse for at kunne regulere til korrekt mængde gas.
- Hvis hullet i dysen bliver blokeret, kan det medføre mindre flamme eller slet ingen flamme. Forsøg ikke at rengøre dysen med en nål eller lignende, da det kan beskadige åbningen og gøre enheden farlig.
- Sådan udskiftes dysen: Fjern fedtfadet (fig. 5). Skru forsigtigt brænderanordningen af (fig.6). Fjern de tre skruer fra varmeskjoldets plade og fjern varmeskjoldet (fig. 7), idet det sikres at piezoelektroden ikke beskadiges. Dysen kan nu fjernes med en passende tang (fig. 8). Brug ikke tænger på dysen, da det vil kunne beskadige dysen og gøre den ubrugelig eller umulig at fjerne. Skru den nye dyse på ventilen. Overspænd ikke, da dette vil kunne beskadige dysen.
- Gå frem i omvendt rækkefølge for at samle enheden igen.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Pakning tilbage i bæretasken

- Efter brug, lad dit apparat køle af og fold benene på basisenheden tilbage som beskrevet ovenfor.
- Start med baseenheden først, pak apparatet i bæretasken efter nummerrækkefølgen.
- Pak BBQ-gitteret og det flade gitter ind i lynlåsrummene, der er placeret inden i bæretaskens lågklap.



9. Reservedele og tilbehør

- Brug altid originale reservedele da de er designet for å gi optimal yttelse

Reservedele

Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.
	6540-SP011		6540-SP056		Foran L & R Ben 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Tilbage Ben 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Dyse 0.25 & ventil)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Tilbehør

Item	Reserve dele No.	Item	Reserve dele No.	Item	Reserve dele No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Dække over (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garanti

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

Ventiler:	2 år
Plastikdele:	Ingen garanti
Emaljedele:	2 år
Brændere:	1 år

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

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

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

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

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

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

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

Denne garanti gælder kun for produkter, solgt i detailhandelen.

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

Explicación de los símbolos



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

PRECAUCIÓN

¡Sólo para usar al aire libre!

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

IMPORTANTE

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

1. Información de seguridad

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

- Este aparato cumple con las normas EN521:2019.
- Los aparatos de gas requieren ventilación para un rendimiento eficiente y para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas en las inmediaciones. No utilice el aparato en un área sin ventilación. Está diseñado solo para uso en exteriores.
- La habitación donde se usa este aparato debería tener una ventana o una puerta que pueda abrirse total o parcialmente durante el uso. Si no hay una ventana o puerta disponible para la ventilación de la habitación, se debe instalar ventilación extra para su seguridad.
- Asegúrese de usar el aparato en una zona bien ventilada.
- **ADVERTENCIA: LAS PIEZAS ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS.**
- Lea estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
- **¡Usar en exteriores solamente!**

Montaje y uso

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

Contenedor de gas

- El aparato solo se puede utilizar con un cartucho roscado de 500 g o 445 g (modelo CA500 o CA445) o el mismo tipo de cartucho resellable que cumpla con la norma EN417.
- **PODRÍA SER PELIGROSO INTENTAR AJUSTAR OTROS TIPOS DE CARTUCHOS DE GAS.**
- Asegúrese de que el cilindro de gas esté bien fijo o cámbielo a un área bien ventilada, preferentemente en el exterior, lejos de cualquier fuente de ignición como por ejemplo, llamas abiertas y lejos de otras personas.
- Mantenga los cilindros de gas lejos del calor y las llamas. No lo coloque sobre una estufa o sobre ninguna otra superficie caliente.
- Los contenedores recargables deben usarse solo en posición vertical para garantizar la extracción adecuada del combustible. El incumplimiento de esto puede causar la descarga de líquido del contenedor de gas, lo que resulta en condiciones de funcionamiento peligrosas.
- No intente retirar el contenedor de gas mientras el aparato está en funcionamiento.
- El contenedor de gas debe desconectarse del aparato después de su uso o durante el almacenamiento.

Retroceso de la llama

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

Fugas

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



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

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

6540H1				
País de uso	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Gases permitidos	Butano			
Presión de gas	Presión de vapor			
Número de la boquilla	0.25			
Uso nominal	132g/hr			
Entrada de calor nominal bruto	1.82kW			

Abreviaturas de nombres de países

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

2. Instrucciones de armado

- ADVERTENCIA:** Las patas tienen resortes. La apertura y cierre de las patas debe realizarse de forma controlada para evitar lesiones personales o daños en su Safari Chef.
- Para abrir las patas, dé vuelta la unidad y sostenga las patas hacia abajo mientras levanta cada pata individualmente (Fig. 2c). Escuchará un "clíc" si la(s) pata(s) se colocó(colocaron) correctamente (Fig. 2a).
- Para doblar las patas nuevamente, mantenga firmemente la pata y empuje la Sujeción de desenganche de la pata hacia abajo (Fig. 2b). Luego coloque las patas hacia adentro a su posición cerrada (Fig. 2c). Esto se debe hacer en forma secuencial para optimizar el espacio. Primero la Pata delantera derecha (1), después la Pata delantera izquierda (2) y por último la Pata trasera (3) (consulte la Fig. 2d).
- Antes de conectar el suministro de gas, revise primero que la válvula del aparato esté en la posición de apagado, girando la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj (consulte la Fig. 3)

Asegurándose de que el recipiente de gas quede recto, atornille el recipiente a la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede completamente enganchado, ajústelo sólo con la mano. Si el recipiente queda muy ajustado, puede dañar la válvula del mismo.

- El aparato está ahora listo para ser utilizado..



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

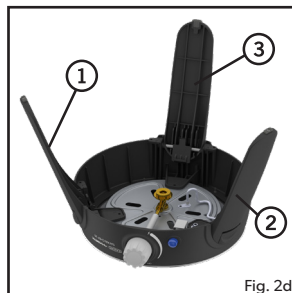


Fig. 2d

3. Conexión del suministro de gas y funcionamiento del aparato

Conexión del suministro de gas

- Antes de conectar el aparato a un suministro de gas, asegúrese de que el sello de goma en el regulador esté en posición y en buenas condiciones.
- Antes de conectar la manguera y el regulador al aparato, verifique que la perilla de control del aparato esté en la posición "OFF".
- Realice esta comprobación cada vez que coloque el aparato en una botella de gas.
- Sopla el polvo de la abertura de suministro de gas para evitar un posible bloqueo del chorro.
- Instale una manguera y un regulador aprobados en el aparato.
- Utilice únicamente el conjunto de manguera tal como se suministra para la conexión al suministro de gas.
- Asegúrese de que el suministro de gas (cilindro de gas/cartucho de gas) esté instalado en un lugar bien ventilado lejos de cualquier fuente de ignición, como llamas abiertas y lejos de otras personas.
- No retuerza ni pellizque la manguera. Asegúrese de que esté alejado del cuerpo de la estufa para evitar el deterioro o daño de la manguera causado por el calor.
- Asegúrese de que el cilindro de gas se mantenga en posición vertical en todo momento, conéctelo al cilindro atornillándolo con la mano hasta que encaje completamente.
- Asegúrese de que se haya hecho un sello de gas completo (verifique el olor a gas alrededor de la junta de conexión). No compruebe si hay fugas con una llama desnuda. Utilice únicamente agua jabonosa templada, aplicada en las juntas y conexiones del aparato. Cualquier fuga aparecerá como burbujas alrededor del área de fuga.
- Si no puede corregir la fuga de gas, no utilice el aparato. Si tiene dudas, póngase en contacto con su distribuidor más cercano.



Cómo desconectar y cambiar el suministro de gas

- Verifique que se apague el quemador antes de desconectar el recipiente de gas.
- Para desconectar el recipiente de gas desenrosque el recipiente de la válvula. (Fig 4b)
- Revise el Sello antes de reemplazar el recipiente de gas. (Fig 4c)



Fig 4a



Fig 4b

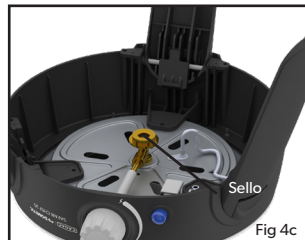


Fig 4c

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

Precauciones a observar antes del encendido.

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

Encendiendo el dispositivo usando el piezo

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

Encender con un encendedor de barbacoa

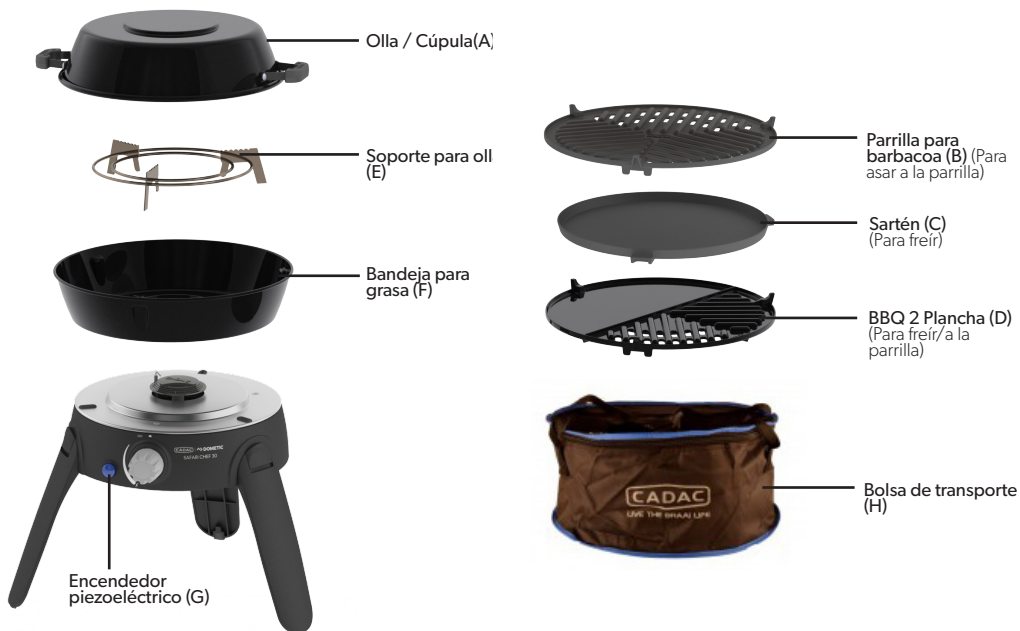
- Cuando comience en frío, el electrodoméstico se puede encender desde la parte superior antes de colocar la superficie de cocción deseada en la bandeja de grasa. Cuando encienda un electrodoméstico caliente, se recomienda hacerlo metiendo un encendedor de barbacoa a través de uno de los orificios de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

General

- Cuando el aparato está encendido, la intensidad de la llama se puede ajustar girando la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar la llama o en el sentido de las agujas del reloj para disminuir la llama.
- Cuando cocine alimentos con un alto contenido de grasa, pueden producirse destellos si el ajuste de calor seleccionado es demasiado alto. Si esto sucede, baje el fuego hasta que cese la llamarada.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Es una práctica insegura mover el aparato mientras está encendido y puede provocar que se ensanche.
- Después del uso, asegúrese de que la perilla de control de su electrodoméstico esté en la posición de apagado y que la llama se haya extinguido antes de retirar el cartucho.

4. Lista de componentes

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



5. Opciones de cocción GreenGrill

GreenGrill Cocinando

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

PREPARACIÓN Y USO

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

LIMPIEZA

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



Soft Soak Brush

MANTENIMIENTO

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

Opciones de cocción

- Estas son las opciones de cocción disponibles.

Asar a la parrilla: esta opción de cocción es ideal para asar a la parrilla sin aceite pollo, salchichas, chuletas, kebabs, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, utilice la 'placa grill'.

Precución: Tenga en cuenta que cuando cocine carnes grasosas, un poco de grasa salpicará la unidad, lo que puede causar llamaradas. Tenga cuidado al manipular este tipo de carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propios requisitos girando la perilla de control para regular el grado de calor.

Fritura: Esta opción es ideal para salteados, pescados, desayunos, tortitas, gambas, paella y verduras. Utilice la parrilla plana para este tipo de cocción. Tenga en cuenta que, como sartén poco profunda, solo es adecuada para freír a poca profundidad. La superficie fácil de limpiar fomenta el uso mínimo de grasa para una cocina saludable.

Hirviendo: Para este tipo de cocción, coloque el soporte de la olla en sus ranuras de ubicación asegurándose de que esté bien asentado. Use una olla adecuada (no menos de 150mm de diámetro y no más de 300mm de diámetro). Un litro de agua hervirá en aproximadamente 6 minutos dependiendo de las condiciones, tamaño de la olla utilizada, etc.

Nota: Cuando use ollas de tamaño pequeño, no intente usar ollas con mangos de plástico, ya que pueden calentarse mucho.

Paella: Esta opción de cocción es ideal para preparar paellas, risottos, platos de pasta, desayunos tradicionales, etc. La Paella Pan está fabricada en aluminio prensado de alta calidad que permite una excelente distribución y retención del calor.

Horneado de pizza: esta opción de cocción es ideal para preparar pizzas, panes planos, etc. La piedra para pizza tiene un grosor de 12 mm que puede soportar temperaturas de hasta 300 °C e incluye una sartén. La cúpula debe usarse para crear el efecto de horneado.

Café: La opción ideal para preparar una taza de café. ¡En cualquier momento, en cualquier lugar! Utilice el soporte para cafetera para esta opción.



(Para asar a la parrilla)



Hervir con Sartén Grasa



Hervir con soporte para ollas



Café con soporte para ollas



Puesto de café



Uso de Dome como wok



Freír con rejilla plana



horneado de pizza



Paella con soporte para ollas

6. Limpieza

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

7. Almacenamiento

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

8. Mantenimiento y resolución de problem

Mantenimiento

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

Resolución de problemas

En caso de salpicadura de llama o bloqueo del chorro:

- Limpie los puertos de su quemador en caso de un derrame.
- Recomendamos limpiar o reemplazar la boquilla de chorro cada seis (6) meses para asegurar un funcionamiento continuo y eficiente de su electrodoméstico.
- Si el aparato funciona de manera anormal después del almacenamiento y todas las comprobaciones no han aislado el problema, la boquilla de chorro puede estar bloqueada. Un chorro bloqueado se indicaría con una llama amarillenta más débil o sin llama en casos extremos. En estas circunstancias, será necesario retirar, revisar y limpiar a fondo cualquier materia extraña que se haya podido acumular en el aparato.
- Esto se puede hacer quitando la boquilla de chorro con herramientas estándar y soplando cualquier residuo de la boquilla de chorro, como alternativa, puede comprar boquillas de chorro nuevas en su tienda local. No intente limpiar la boquilla de chorro mecánicamente.

Reemplazo de la boquilla bloqueada:

- Su aparato está equipado con un surtidor de tamaño específico para regular la cantidad correcta de gas.
- Si el orificio del chorro se obstruye, esto puede dar como resultado una llama pequeña o ninguna llama. No intente limpiar el surtidor con un alfiler u otro dispositivo similar, ya que esto puede dañar el orificio, lo que podría hacer que el aparato no sea seguro.
- Para sustituir el surtidor: Retire el recogedor de grasa (Fig. 5). Desenrosque suavemente el conjunto del quemador (Fig. 6). Retire los tres tornillos de la placa de protección térmica y retire la protección térmica (Fig. 7), teniendo cuidado de no dañar el electrodo piezoeléctrico. Ahora se puede quitar el surtidor con una llave adecuada (Fig. 8). No use alicates en el surtidor, ya que esto puede dañar el surtidor, haciéndolo inutilizable o imposible de quitar. Atornille el chorro nuevo en la válvula. No apriete demasiado ya que esto puede dañar el chorro.
- Invierta el procedimiento anterior para volver a montar la unidad.



Fig. 5



Fig. 6



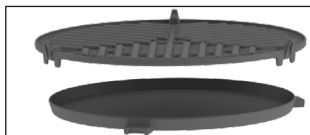
Fig. 7



Fig. 8

Volver a empaquetar en la bolsa de transporte

- Después de su uso, deje que su electrodoméstico se enfríe y pliegue las patas de la unidad base hacia atrás según las instrucciones descritas anteriormente.
- Comenzando con la unidad base primero, empaque el aparato en la bolsa de transporte siguiendo el orden numérico.
- Empaque la parrilla para barbacoa y la parrilla plana en los compartimentos con cremallera ubicados dentro de la solapa de la tapa de la bolsa de transporte..



Empaque en los compartimentos con cremallera ubicados dentro de la solapa de la tapa de la bolsa de transporte.



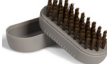
9. Repuestos y Accesorios

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

Repuestos

Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.
	6540-SP011		6540-SP056		Frente L & R pierna 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Espalda pierna 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Dyse 0.25 & ventíl)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Accesorios

Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Cubrir (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garantía

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

Válvulas:	2 años
Piezas plásticas:	Sin garantía
Piezas esmaltadas:	2 años
Quemadores:	1 año

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

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

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

Esta garantía limitada no cubre ninguna falla ni dificultad de funcionamiento debido a accidentes, abusos, mal uso, alteraciones, uso indebido, vandalismo, instalación o mantenimiento incorrecto o servicio incorrecto o la falta de realización del mantenimiento normal y de rutina, incluyendo aunque no limitándose solamente a daños causados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, de acuerdo con lo explicado en el manual del usuario.

El deterioro o daño debido a condiciones climáticas extremas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración provocada por la exposición a productos químicos, ya sea en forma directa o en la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

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

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

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

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

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

Explication des symboles



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

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

IMPORTANT

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

1. Informations relatives à la sécurité

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

- Cet appareil est conforme aux normes EN521:2019.
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour des performances efficaces et pour assurer la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité. N'utilisez pas l'appareil dans un endroit non ventilé. Il est destiné à une utilisation en extérieur uniquement.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un lieu bien ventilé.
- **AVERTISSEMENT: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. GARDEZ LES PETITS ENFANTS À L'ÉCART.**
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **Utilisez-le exclusivement en extérieur !**

Assemblage et utilisation

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

Réservoir de gaz

- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec une cartouche filetée de 500g ou 445g (modèle CA500 ou CA445) ou le même type de cartouche refermable répondant à la norme EN417.
- IL POURRAIT ÊTRE DANGEREUX D'ESSAYER D'INSTALLER D'AUTRES TYPES DE CARTOUCHES DE GAZ.
- Assurez-vous que la bonbonne de gaz est installée ou changée dans un endroit bien aéré, de préférence à l'extérieur, loin de toute source d'ignition comme les flammes nues, les veilleuses, les feux électriques et loin des autres personnes.
- Gardez les contenants de gaz à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne pas placer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- Les contenants rechargeables doivent être utilisés uniquement en position verticale afin d'assurer un bon prélèvement de carburant. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge de liquide du réservoir de gaz, entraînant des conditions de fonctionnement dangereuses.
- N'essayez pas de retirer la cartouche de gaz lorsque l'appareil est en marche.
- La bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil après utilisation ou lors du stockage.

Retour de flamme

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

Fuites

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

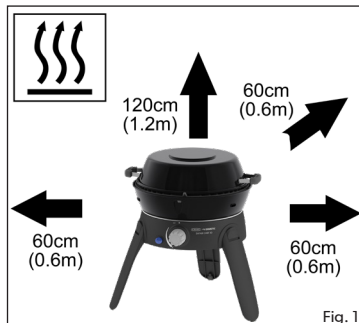


Fig. 1

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

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

6540H1				
Pays d'utilisation	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Gaz admissibles	Butane			
Pression de service	Pression de vapeur			
Numéro de gicleur	0.25			
Utilisation nominale	132g/hr			
Puissance calorifique brute nominale	1.82kW			

Abréviations des noms de pays

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

2. Instructions d'assemblage

- **AVERTISSEMENT :** Les pieds de l'appareil sont équipés de ressorts. Le pliage et le dépliage des pieds doivent être réalisés avec précaution, de façon à éviter toute blessure ou tout endommagement du Safari Chef.
- Pour déplier les pieds, mettre l'appareil à l'envers et maintenir les pieds vers le bas tout en soulevant chaque pied individuellement (Fig. 2c). Un « clic » retentira lorsque le/s pied/s sera/seront mis en place correctement (Fig. 2a).
- Pour plier les pieds en arrière, tenir solidement le pied et pousser sur la bride de libération du pied (Fig. 2b). Ensuite, pousser les pieds vers l'intérieur dans leur position de repos (Fig. 2c). Cette opération doit être réalisée dans un ordre chronologique afin d'optimiser l'espace. Commencer par le pied avant droit (1), puis le pied avant gauche (2), et finir par le pied arrière (3) (Fig. 2d).
- Avant de connecter l'alimentation en gaz, vérifier tout d'abord que le robinet de l'appareil est en position d'arrêt, en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée (voir Fig. 3).

S'assurer que la cartouche de gaz est bien en position verticale, visser manuellement celle-ci sur le robinet de la valve de gaz et ceci dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit complètement enclenchée. Un serrage excessif de la bouteille peut endommager le robinet de la cartouche de gaz.

- Votre appareil est maintenant prêt à l'emploi.



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

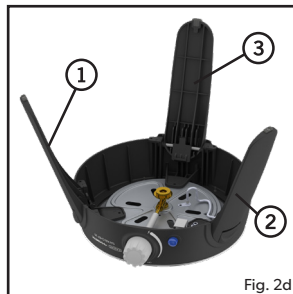


Fig. 2d

3. Raccordement de l'alimentation en gaz et fonctionnement de l'Appareil

Raccordement de l'alimentation en gaz

- Avant de raccorder l'appareil à une cartouche de gaz, assurez-vous que les joints en caoutchouc sont en place et en bon état.
- Avant de connecter la cartouche de gaz à l'appareil, vérifiez que le bouton de commande de l'appareil est en position « OFF ».
- Effectuez ce contrôle à chaque montage de l'appareil sur une cartouche de gaz.
- Soufflez la poussière de l'ouverture d'alimentation en gaz pour éviter un éventuel blocage du jet.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz (bouteille de gaz/cartouche de gaz) est installée dans un endroit bien ventilé, à l'écart de toute source d'inflammation, telle que des flammes nues et à l'écart d'autres personnes.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est maintenue verticale à tout moment, connectez-la à la bouteille en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement engagée.
- Assurez-vous que l'étanchéité au gaz est complète (vérifiez l'odeur de gaz autour du joint de raccordement). Ne pas vérifier les fuites avec une flamme nue. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse, appliquée sur les joints et les connexions de l'appareil. Toute fuite apparaîtra sous forme de bulles autour de la zone de fuite.
- Si vous ne pouvez pas remédier à la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. En cas de doute, contactez votre revendeur le plus proche.



Comment déconnecter et changer l'alimentation en gaz

- Vérifier que le brûleur est éteint avant de retirer la cartouche de gaz.
- Pour retirer la cartouche de gaz, dévisser celle-ci de la valve de gaz du BBQ (Fig. 4b).
- Remplacer la cartouche de gaz dans un lieu extérieur et isolé des autres personnes. (Fig 4c)



Fig 4a



Fig 4b

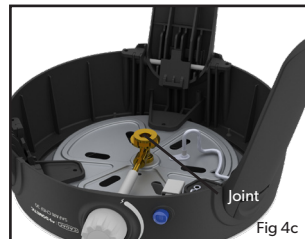


Fig 4c

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

Précautions à observer avant l'allumage.

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

Allumer l'appareil à l'aide du piézo

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

Allumer avec un allume-barbecue

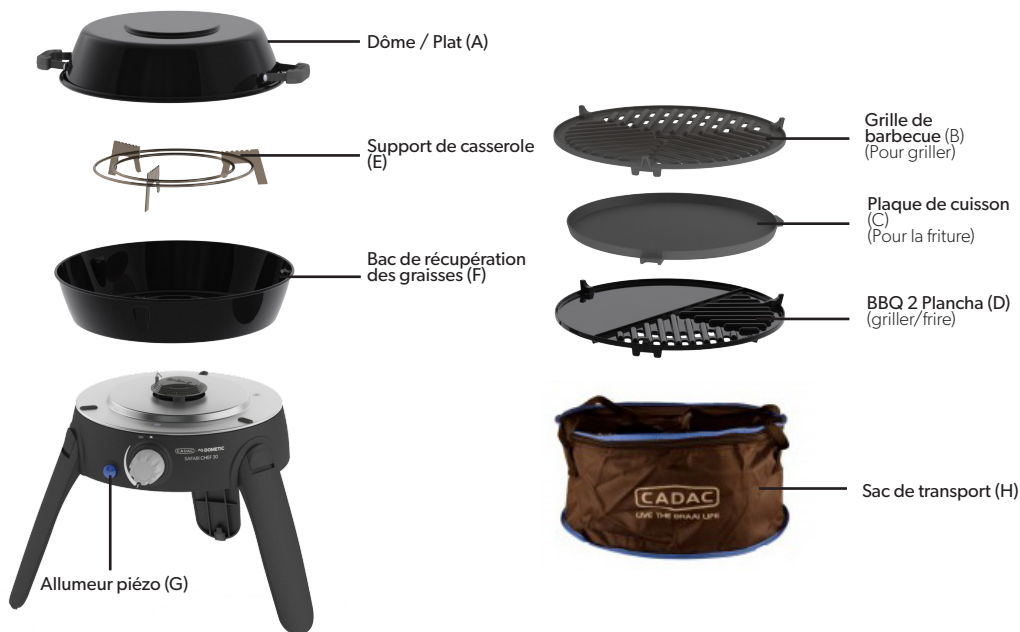
- Lors d'un démarrage à froid, l'appareil peut être allumé par le haut avant d'installer la surface de cuisson souhaitée sur la lèchefrite. Lorsque vous allumez un appareil chaud, il est recommandé de le faire en insérant un allume-barbecue dans l'un des orifices d'aération sous le brûleur, jusqu'à ce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

Général

- Lorsque l'appareil est allumé, l'intensité de la flamme peut être ajustée en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire pour augmenter la flamme ou dans le sens horaire pour diminuer la flamme.
- Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, un flambage peut se produire si le réglage de chaleur sélectionné est trop élevé. Si cela se produit, baissez le feu jusqu'à ce que le torchage cesse.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Il est dangereux de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé et cela peut provoquer un évènement.
- Après utilisation, assurez-vous que le bouton de commande de votre appareil est en position d'arrêt, et que la flamme est éteinte avant de retirer la cartouche.

4. Liste des composants

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30
(pour Paella/friture)



BBQ 2 Plancha 30
(pour frire/griller)



Pizza Stone Pro 30
(pour la cuisson des pizzas)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(pour un nettoyage plus facile)



Couvercle



Support à cafetière

5. Options de cuisson GreenGrill

Cuisson GreenGrill

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

PRÉPARATION ET UTILISATION

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

NETTOYAGE

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



Soft Soak Brush

ENTRETIEN

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

Options de cuisson

- Voici les options de cuisson disponibles.

Grill: Cette option de cuisson est idéale pour griller sans huile du poulet, des saucisses, des côtelettes, des brochettes, du poisson ou des légumes. Pour ce type de cuisson, utilisez la "plaque 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.

Paella: Cette option de cuisson est idéale pour préparer des paellas, des risottos, des plats de pâtes, des petits déjeuners traditionnels, etc. La Paella Pan est fabriquée à partir d'un aluminium pressé de haute qualité qui permet une excellente répartition et rétention de la chaleur.

Cuisson des pizzas : Cette option de cuisson est idéale pour préparer des pizzas, des pains plats, etc. La pierre à pizza de 12 mm d'épaisseur peut supporter des températures allant jusqu'à 300 °C et comprend une poêle. Le dôme doit être utilisé afin de créer l'effet de cuisson.

Café : L'option idéale pour préparer une tasse de café. N'importe quand n'importe où! Utilisez le support de cafetière pour cette option.



Pour griller



Ébullition



Ébullition



Café avec support de pot



Support à café



Utiliser Dome comme wok



Friture avec grille plate



Cuisson des pizzas



Paella avec support de pot

6. Nettoyage

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

7. Stockage

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

8. Entretien et dépannage

Entretien

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

Dépannage

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

- Nettoyez les orifices du brûleur en cas de déversement.
- Il est recommandé de nettoyer ou de remplacer la buse à jet tous les six (6) mois pour assurer un fonctionnement efficace et continu de l'appareil.
- Si l'appareil fonctionne mal après le stockage et que toutes les vérifications n'ont pas isolé le problème, la buse du jet peut être bloquée. Un jet bloqué serait indiqué par une flamme jaunâtre plus faible ou pas de flamme dans les cas extrêmes. Dans ces circonstances, il sera nécessaire d'enlever, d'inspecter et de nettoyer soigneusement tout corps étranger qui pourrait s'être accumulé dans l'appareil.
- Cela peut être fait en retirant la buse à jet avec des outils standard et en soufflant tous les débris de la buse à jet, ou vous pouvez acheter de nouvelles buses à jet dans votre magasin local. N'essayez pas de nettoyer mécaniquement la buse du jet.



Fig. 5



Fig. 6

Pour remplacer le gicleur/injecteur:

- Votre appareil est équipé d'un gicleur de taille spécifique pour réguler la bonne quantité de gaz.
- Si le trou du gicleur se bouche, cela peut produire une petite flamme ou pas de flamme du tout. N'essayez pas de nettoyer le jet avec une épingle ou un autre dispositif similaire car cela pourrait endommager l'orifice, ce qui pourrait rendre l'appareil dangereux.
- Pour remplacer le gicleur : Retirez le bac à graisse (Fig. 5). Dévissez doucement l'ensemble du brûleur (Fig. 6). Retirez les trois vis de la plaque de l'écran thermique et retirez l'écran thermique (Fig. 7), en prenant soin de ne pas endommager l'électrode piézo. Le gicleur peut maintenant être retiré à l'aide d'une clé appropriée (Fig. 8). N'utilisez pas de pinces sur le gicleur car cela pourrait endommager le gicleur et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Visser le nouveau gicleur dans la valve. Ne pas trop serrer car cela pourrait endommager le jet.
- Inversez la procédure ci-dessus pour remonter l'unité.



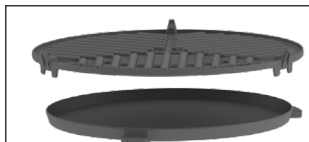
Fig. 7



Fig. 8

Rangement dans le sac de transport

- Après utilisation, laissez votre appareil refroidir et repliez les pieds de l'unité de base selon les instructions décrites ci-dessus.
- En commençant par l'unité de base, placez l'appareil dans le sac de transport en suivant l'ordre des numéros.
- Emballez la grille de barbecue et la grille plate dans les compartiments à glissière situés dans le rabat du couvercle du sac de transport.



Rangez-le dans les compartiments à fermeture éclair situés dans le rabat du couvercle du sac de transport.



9. Pièces de rechange et accessoires

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

Pièces de rechange

Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées
	6540-SP011		6540-SP056		Pied avant gauche et droit 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Pied arrière 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (jet 0.25)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Accessoires

Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Housse (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garantie

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

Robinet:	2 années
Pièces en plastique:	Aucune garantie
Pièces en émail:	2 années
Brûleurs:	1 an

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

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

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

Cette Garantie limitée ne couvre aucune défaillance ni difficulté de fonctionnement due à un accident, un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une altération, un usage impropre, du vandalisme, une mauvaise installation ou un mauvais entretien ou service, ou la non réalisation de l'entretien normal et de routine, notamment, mais sans s'y limiter, des dommages causés par des insectes dans les tubes de brûleur, comme exposé dans ce manuel du propriétaire.

Une détérioration ou des dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes, telles que de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre ou des tornades, une décoloration due à une exposition à des produits chimiques soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas garantis par cette Garantie limitée.

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

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

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

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

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

Spiegazione dei simboli



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

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

IMPORTANTE

Leggete attentamente queste istruzioni, allo scopo di familiarizzare col dispositivo prima di applicarlo a una bombola a gas.

Conservate queste istruzioni come riferimento per il futuro.

1. Informazioni sulla sicurezza

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

- Questo dispositivo è conforme ai parametri EN521:2019
- Gli apparecchi a gas richiedono ventilazione per prestazioni efficienti e per garantire la sicurezza degli utenti e di altre persone nelle immediate vicinanze. Non utilizzare l'apparecchio in un'area non ventilata. È destinato esclusivamente all'uso esterno.
- Assicuratevi che il dispositivo sia utilizzato in una zona ben ventilata.
- **ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI.**
- Prima di usare il dispositivo, leggete le istruzioni.
- **Utilizzatelo solo all'aperto!**

Assemblaggio e utilizzo

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

Contenitore del gas

- L'apparecchio può essere utilizzato solo con una cartuccia filettata da 500g o 445g (modello CA500 o CA445) o lo stesso tipo di cartuccia richiudibile conforme alla norma EN417.
- **POTREBBE ESSERE PERICOLOSO TENTARE DI MONTARE ALTRI TIPI DI CARTUCCE DI GAS.**
- Assicuratevi che il contenitore del gas sia montato o sostituito in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'aperto, lontano da qualsiasi fonte di accensione come fiamme libere, piloti, fuochi elettrici e lontano da altre persone.
- Tenere i contenitori del gas lontano da fonti di calore e fiamme. Non posizionare su fornelli o qualsiasi altra superficie calda.
- I contenitori ricaricabili devono essere utilizzati solo in posizione verticale in modo da garantire un corretto prelievo del carburante. La mancata osservanza di questa precauzione può causare la fuoriuscita di liquido dal contenitore del gas con conseguenti condizioni operative pericolose.
- Non tentare di rimuovere il contenitore del gas mentre l'apparecchio è in funzione.
- Il contenitore del gas deve essere scollegato dall'apparecchio dopo l'uso o durante lo stoccaggio.

Luci indietro

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

Che perde

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

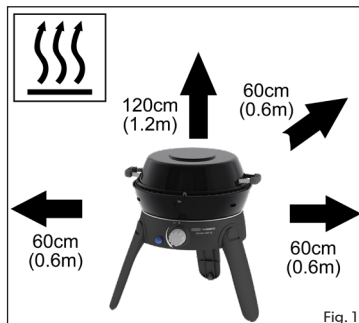


Fig. 1

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

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

6540H1				
Paese d'uso	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Gas consentiti	Butano			
Pressione del gas	Tensione di vapore			
Numero del beccuccio	0.25			
Uso nominale	132g/hr			
Portata termica nominale lorda	1.82kW			

Nomi dei paesi e abbreviazioni

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

2. Istruzioni di montaggio

- **AVVISO:** Le gambe sono regolate a molla. La loro apertura e la loro chiusura devono essere effettuate in modo controllato, per evitare di rimanere feriti o di danneggiare il vostro Safari Chef.
- Per aprire le gambe, capovolgete il dispositivo e trattenete le gambe verso il basso, mentre le sollevate una per una (Fig. 2c). Sentirete un "click" se la/le gamba/e hanno raggiunto la posizione giusta (Fig. 2a).
- Per ripiegare le gambe, tenete con fermezza la gamba e spingete giù il relativo gancetto di rilascio (Fig. 2b). Quindi spingete le gambe verso l'interno fino alla posizione di chiusura (Fig. 2c). Quest'operazione dev'essere effettuata in modo sequenziale, per ottimizzare l'uso dello spazio. Prima la gamba anteriore destra (1), quindi quella anteriore sinistra (2), e infine la gamba posteriore (3) (Fig. 2d).
- Prima di collegare l'unità di erogazione del gas, controllate innanzitutto che la valvola del dispositivo sia in posizione "off" girando completamente in senso orario il pomello di controllo (v. Fig. 3).

Assicurandovi che il contenitore del gas resti in posizione verticale, avvitate il contenitore sulla valvola in senso orario finché non è completamente innestato, e stringetelo soltanto a mano. Se il contenitore è troppo stretto, può danneggiare la relativa valvola.

- Il vostro dispositivo adesso è pronto per l'uso



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

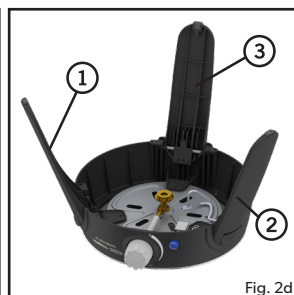


Fig. 2d

3. Collegamento del gas e funzionamento dell'apparecchio

Collegamento dell'alimentazione del gas

- Prima di collegare l'apparecchio ad una bombola di gas, assicurarsi che le guarnizioni in gomma siano in posizione e in buono stato.
- Prima di collegare la cartuccia del gas all'apparecchio, verificare che la manopola di comando dell'apparecchio sia in posizione "OFF".
- Eseguire questo controllo ogni volta che si monta l'apparecchio su una cartuccia di gas.
- Soffiare via la polvere dall'apertura di alimentazione del gas per evitare possibili ostruzioni del getto.
- Assicurarsi che l'alimentazione del gas (bombola del gas/cartuccia del gas) sia installata in un luogo ben ventilato, lontano da qualsiasi fonte di ignizione, come fiamme libere e lontano da altre persone.
- Assicurarsi che la bombola del gas sia tenuta sempre in posizione verticale, collegarla alla bombola avvitandola a mano fino a completa innesto.
- Assicurarsi che sia stata realizzata una completa tenuta del gas (controllare l'odore di gas attorno al giunto di connessione). Non controllare le perdite con una fiamma libera. Utilizzare solo acqua calda e sapone, applicata alle giunture e alle connessioni dell'apparecchio. Eventuali perdite appariranno come bolle attorno all'area di perdita.
- Se non è possibile eliminare la perdita di gas, non utilizzare l'apparecchio. In caso di dubbi, contatta il rivenditore più vicino.

Disconnessione e cambio dell'alimentazione del gas

- Prima di scollegare il contenitore del gas, controllate che il fornello sia spento.
- Per scollegare il contenitore del gas, svitate il contenitore dalla valvola.
- Prima di sostituire il contenitore del gas, controllate la chiusura.



Fig 4a



Fig 4b

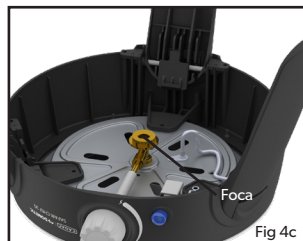


Fig 4c

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

Precauzioni da osservare prima dell'accensione.

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

Accendere l'apparecchio utilizzando il piezo

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

Accendi con un accendino per barbecue

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

General

- Quando l'apparecchio è acceso, l'intensità della fiamma può essere regolata ruotando la manopola di comando in senso antiorario per aumentare la fiamma o in senso orario per diminuirla.
- Quando si cuociono cibi con un alto contenuto di grassi, se il livello di cottura selezionato è troppo alto, possono verificarsi svasature. Se ciò dovesse accadere, abbassate il fuoco fino a quando la fiammata non cessa.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso. È una pratica pericolosa spostare l'apparecchio mentre è acceso e può causare fiammate.
- Dopo l'uso, assicurarsi che la manopola di controllo dell'apparecchio sia in posizione OFF e che la fiamma sia spenta prima di rimuovere la cartuccia.

4. Elenco dei componenti

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30
(per la paella/frittura)



BBQ 2 Plancha 30
(per friggere/grigliare)



Pizza Stone Pro 30
(per la cottura della pizza)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(per una più facile pulizia)



Coperchio



Supporto per caffettiera

5. Opzioni di cottura GreenGrill

Cucina GreenGrill

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

PREPARAZIONE E UTILIZZO

- Per "condire" il piano di cottura: prima di utilizzare il piano di cottura per la prima volta, è possibile condirlo per dare al piano di cottura un sottile rivestimento protettivo per evitare che il cibo si attacchi. Non è obbligatorio ma lo consigliamo. È così facile: strofina leggermente l'olio da cucina sulla superficie, quindi metti a fuoco medio per 2-3 minuti. Quando è fredda, lavare la superficie di cottura con acqua e sapone prima dell'uso e ungerla leggermente con un po' d'olio (olio da cucina a scelta, es. olio di semi di girasole). È pronto per partire!
- Nota: il rivestimento GreenGrill conduce il calore meglio dei prodotti con un normale rivestimento antiaderente (PTFE). Pertanto, ti consigliamo di utilizzare solo il 75% della potenza a cui sei abituato.
- Non lasciare mai il piano di cottura sulla fonte di calore senza olio. Applicare uno strato sottile di olio con carta assorbente da cucina o pennello prima di posizionare il piano di cottura sulla fonte di calore. Assicurarsi 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 scaldi leggermente la padella. L'aceto non deve bollire e di certo non deve evaporare del tutto. Versare l'aceto fuori dalla padella, pulire la padella con acqua e sapone e la padella è come nuova. Nota: riscaldare l'aceto può emanare un odore sgradevole.
- Il CADAC | DOMETIC Soft Soak (venduto separatamente) è il prodotto di accompagnamento ideale per facilitare l'ammollo notturno. Quando si utilizza il Soft Soak, si consiglia di posizionare la superficie di cottura a faccia in giù, che consente il massimo ammollo e utilizza anche meno acqua.
- Eventuali macchie ostinate che rimangono dopo l'ammollo, possono essere allentate e spazzolate via con CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (venduto separatamente)
- Asciuga con un panno morbido e il gioco è fatto!



Soft Soak Brush

MANUTENZIONE

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

Opzioni di cottura

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

Grigliare: questa opzione di cottura è ideale per grigliare senza grassi pollo, salsicce, 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 150mm di diametro e non superiore a 300mm di diametro). Un litro d'acqua bolle in circa 6 minuti a seconda delle condizioni, delle dimensioni della pentola utilizzata, ecc.

Nota: quando si utilizzano pentole di piccole dimensioni, non provare a utilizzare pentole con manici in plastica poiché possono diventare molto calde.

Paella: questa opzione di cottura è ideale per preparare paella, risotti, primi piatti, colazioni tradizionali, ecc. La Paella Pan è realizzata in alluminio pressato di alta qualità che consente un'eccellente distribuzione e ritenzione del calore.

Cottura della pizza: questa opzione di cottura è ideale per preparare pizze, focacce, ecc. La pietra per pizza ha uno spessore di 12 mm che può resistere a temperature fino a 300°C e include una teglia. La cupola deve essere utilizzata per creare l'effetto di cottura.

Caffè: l'opzione ideale per preparare una tazza di caffè. Sempre e ovunque! Utilizzare il supporto per caffettiera per questa opzione.



Grigliare



Bollire con Fat Pan



Bollire con il supporto per pentole



Caffè con supporto per pentole



Porta caffè



Utilizzo di Dome come wok



Frittura con griglia piatta



Cottura della pizza



Paella con supporto per pentole

6. Pulizia

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

7. Conservazione

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

8. Manutenzione e risoluzione dei problemi

Manutenzione

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

Risoluzione del problema

In caso di schizzi di fiamma o blocco del getto:

- Pulisci le porte del bruciatore in caso di fuoriuscita.
- Si consiglia di pulire o sostituire l'ugello del getto ogni sei (6) mesi per garantire un funzionamento efficiente e continuo dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio funziona in modo anomalo dopo lo stoccaggio e tutti i controlli non hanno isolato il problema, l'ugello del getto potrebbe essere bloccato. Un getto bloccato sarebbe indicato da una fiamma giallastra più debole o da nessuna fiamma in casi estremi. In queste circostanze sarà necessario rimuovere, ispezionare e pulire a fondo ogni materiale estraneo eventualmente accumulato nell'apparecchio.
- Questo può essere fatto rimuovendo l'ugello a getto con strumenti standard e soffiando via tutti i detriti dall'ugello a getto, in alternativa è possibile acquistare nuovi ugelli a getto presso il tuo negozio locale. Non tentare di pulire meccanicamente l'ugello del getto.

Sostituzione di un getto bloccato

- Il vostro Safari Chef è dotato di un beccuccio di una misura specifica per regolare il corretto quantitativo di gas.
- Qualora il foro nel beccuccio dovesse ostruirsi, si potrebbe avere una fiamma scarsa o del tutto assente. Non cercate di pulire il beccuccio con uno spillo o altri strumenti simili, poiché ciò potrebbe danneggiare l'orifizio, il che potrebbe renderlo poco sicuro.
- **Per sostituire il beccuccio:** Rimuovete la vaschetta per il grasso (Fig.5). Svitare dolcemente il gruppo del fornello (Fig. 6). Rimuovete le tre viti dal piatto dello schermo termico e rimuovete lo schermo termico (Fig. 7), stando attenti a non danneggiare il piezo elettrico. Il beccuccio adesso può essere rimosso usando una chiave adeguata (Fig. 8). Non usate pinze sul beccuccio, poiché questo potrebbe risultarne danneggiato, rendendolo inutilizzabile o impossibile da togliere. Avvitare il nuovo beccuccio nella valvola. Non stringetelo troppo, perché ciò potrebbe danneggiare il beccuccio.
- Invertire la suddetta procedura per riassemblare il set.



Fig. 5



Fig. 6



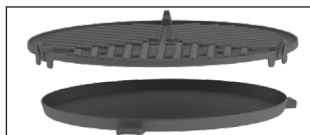
Fig. 7



Fig. 8

Imballaggio di nuovo nella borsa per il trasporto

- Dopo l'uso, lasciare che l'apparecchio si raffreddi e ripiegare le gambe dell'unità base secondo le istruzioni sopra descritte.
- Iniziando dall'unità del corpo, imballare l'apparecchio nella borsa da trasporto seguendo l'ordine numerico.
- Riponi la BBQ Grid e la Flat Grid negli scomparti con cerniera posizionati all'interno del lembo del coperchio della borsa per il trasporto.



Imballare negli scomparti con cerniera situati all'interno della patta del coperchio della borsa per il trasporto.



9. Ricambi e accessori

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

Ricambi

Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.
	6540-SP011		6540-SP056		Davanti L & R gamba 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Indietro gamba 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (il getto 0.25 & valvola)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Accessori

Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Copertina (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garanzia

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

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

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

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

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

Questa Garanzia limitata non copre alcun guasto o difficoltà di funzionamento dovuti a incidente, uso improprio o errato, alterazione, applicazione impropria, vandalismo, installazione o manutenzione ovvero servizio scorretti, o mancata effettuazione della manutenzione normale e di routine, compresi, solo a titolo di esempio, danni provocati da insetti all'interno dei tubi del fornello, come illustrato in questo manuale-utente.

I deterioramenti o danneggiamenti dovuti a dure condizioni climatiche, come in caso di grandine, uragani, terremoti o tornado, nonché lo scolorimento causato dall'esposizione a sostanze chimiche, sia a contatto diretto, sia presenti nell'atmosfera, non sono coperti da questa Garanzia limitata.

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

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

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

Questa Garanzia si applica solo a prodotti venduti al dettaglio.

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

Verklaring van symbolen



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

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

BELANGRIJK

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

Bewaar deze instructies voor toekomstige referentie.

1. Veiligheidsinformatie

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

- Dit toestel voldoet aan de normen EN521:2019
- Gastoestellen hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van gebruikers en andere personen in de directe nabijheid te waarborgen. Gebruik het apparaat niet op een ongeventileerde plaats. Het is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het toestel gebruikt wordt op een goed geventileerde plek.
- **LET OP: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT.**
- Lees de instructies door voordat het toestel wordt gebruikt.
- Alleen buitenshuis gebruiken!

Montage en gebruik

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

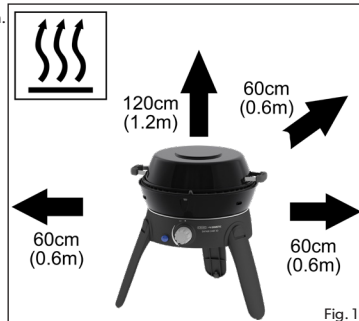


Fig. 1

Gastoevoer

- Het toestel mag alleen gebruikt worden met een 500g of 445g cartridge met schroefdraad (model CA500 of CA445) of hetzelfde type hersluitbare cartridge dat voldoet aan de EN417 norm.
- **HET KAN GEVAARLIJK ZIJN OM ANDERE SOORTEN GASPATRONEN TE PROBEREN.**
- Zorg ervoor dat de cartridge op een goed geventileerde plaats wordt geplaatst of vervangen, bij voorkeur buitenshuis, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur, waakvlammen, elektrische vuren en uit de buurt van andere mensen.
- Houd cartridge uit de buurt van hitte en vlammen. Niet op een fornuis of een ander heet oppervlak plaatsen.
- Gas cartridges mogen alleen rechtopstaand worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de brandstof goed kan worden afgevoerd. Als u zich hier niet aan houdt, kan er vloeistof uit de cartridge lopen, wat kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- Probeer de cartridge niet te verwijderen terwijl het apparaat in werking is.
- De cartridge moet na gebruik of bij opslag worden losgekoppeld van het toestel.

Vlamterugslag

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

Lekken

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

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

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

6540H1				
Land van gebruik	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Toegestane gas-soorten	Butaan			
Gasdruk	Dampdruk			
Nummer van gaspit	0.25			
Nominaal verbruik	132g/hr			
Bruto nominale warmtetoever	1.82kW			

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

2. Montage instructies

- **WAARSCHUWING:** De poten staan onder veerspanning. Het openen en dichtduwen van de poten moet op een gecontroleerde manier worden gedaan om persoonlijk letsel of schade aan uw Safari Chef te voorkomen.
- Om de poten te openen, het toestel ondersteboven keren en de poten naar beneden houden terwijl elke poot apart omhoog getild wordt (Fig. 2c). U hoort dan een "klik" wanneer de poot goed op zijn plaats zit (Fig. 2a).
- Om de poten in te klappen: de poot stevig vasthouden en de vrijgave clip van de poot naar beneden duwen (Fig. 2b). Klap vervolgens de poot naar binnen in de gesloten positie (Fig. 2c). Begin met de poot rechtsvoor (1), vervolgens de poot linksvoor (2) en tot slot de achterste poot (3) (Zie Fig. 2d).
- Voordat de gastoevoer aangesloten wordt, eerst controleren of de gaskraan van het toestel in de uit stand staat door de bedieningsknop helemaal rechtsom te draaien (zie Fig. 3).

Zorg ervoor dat de cartridge recht op wordt gehouden terwijl deze rechtsonder op het ventiel wordt geschroefd. Let op dat deze alleen handvast wordt aangedraaid. Wanneer de cartridge te vast aangedraaid wordt kan dit het ventiel van de cartridge beschadigen.

- Uw toestel is nu klaar voor gebruik.



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

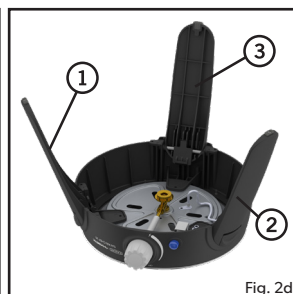


Fig. 2d

3. De gastoevoer aansluiten en het apparaat gebruiken

Sluit de gastoevoer aan

- Voordat u het apparaat op een gaspatroon aansluit, moet u ervoor zorgen dat alle rubberen afdichtingen op hun plaats zitten en in goede staat verkeren.
- Alvorens de gaspatroon op het toestel aan te sluiten, moet u ervoor zorgen dat de bedieningsknop van het toestel in de "OFF"-stand staat.
- Voer deze controle elke keer uit als het toestel op de cartridge is aangesloten.
- Blaas al het stof uit de opening van de cartridge om mogelijke verstopping van de gasstraal te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de gastoevoer (gaspatroon) in een goed geventileerde ruimte wordt geplaatst uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur en uit de buurt van andere mensen.
- Zorg ervoor dat de cartridge altijd rechtop staat. Draai de cartridge met de hand vast totdat deze volledig vastzit.
- Zorg voor een volledige gasafdichting (controleer op gasgeur rond de aansluiting). Controleer niet op lekken met open vuur. Gebruik alleen warm water met zeepsop om de aansluitingen en aansluitingen van het apparaat aan te brengen. Elke lekkage zal verschijnen als luchtbellen rond het lekgebied.
- Als u het lek niet kunt repareren, gebruik het apparaat dan niet en neem contact op met uw plaatselijke leverancier voor hulp.



Fig 3

Ontkoppelen en wijzigen van de gastoevoer

- Controleer of de brander uit is voordat de cartridge afgekoppeld wordt.
- Om de cartridge af te koppelen de cartridge van het ventiel afschroeven (Zie Fig. 4b).
- Controleer de afsluiting voordat de cartridge teruggeplaatst wordt.



Fig 4a



Fig 4b

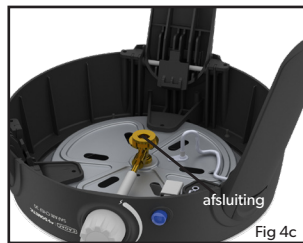


Fig 4c

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

Voorzorgsmaatregelen die u moet nemen voor het aansteken.

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

Het apparaat aansteken met de piezo

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

Aansteken met een BBQ-aansteker

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

Algemeen

- Gebruik de bedieningsknop om de intensiteit van de gasvlam op het gewenste niveau in te stellen door de knop rechthoekig te draaien voor het verminderen van de vlamgrootte en linksom om de vlam te vergroten.
- Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kunnen opflakeringen optreden als het warmteniveau te hoog is. Als dit gebeurt, verlaag dan het vuur totdat de opflakeringen stoppen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Het verplaatsen van het apparaat terwijl het is ingeschakeld, is gevaarlijk en kan opflakeringen veroorzaken.
- Verwijder de gaspatroon als het apparaat niet wordt gebruikt.

4. Componentenlijst

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



Pan/Deksel (A)



Pandrager (E)



Vetpan (F)



Piëzo-ontsteking (G)

Barbecue
rooster (B)
(Om te grillen)Bakplaat (C)
(om te bakken)BBQ 2 Plancha (D)
(Om te bakken/
grillen)

Draagtas (H)

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

Paella Pan 30
(voor o.a. paella en (roer)bakken)BBQ 2 Plancha 30
(om te frituren/grillen)Pizzasteen Pro 30
(voor bijv. pizza en broodjes)

Soft Soak Brush

Soft Soak 30
(voor eenvoudiger
schoonmaken)

Deksel



Percolatorhouder

5. GreenGrill kookopties

GreenGrill Koken

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

VOORBEREIDING & GEBRUIK

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

REINIGING

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



Soft Soak Brush

ONDERHOUD

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

Kookopties

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

Grillen: Deze kookoptie is ideaal voor het vetvrij grillen van kip, worstjes, karbonades, kebabs, vis of groenten. Gebruik voor deze manier van koken het BBQ rooster.

Let op: Houd er rekening mee dat bij het koken van vet vlees wat vet op het apparaat zal spatten, wat opklakeringen kan veroorzaken. Wees voorzichtig bij het grillen van dergelijk vlees. De kooktemperaturen zijn eenvoudig aan uw eigen wensen aan te passen door aan de bedieningsknop te draaien om de warmtetoevoer te regelen.

Bakken: Deze optie is ideaal voor roerbakgerechten, vis, ontbijt, pannenkoeken, garnalen, paella en groenten. Gebruik voor dit soort bereidingen de bakplaat, Chef Pan of paella pan. Houd er rekening mee dat hij als ondiepe pan alleen geschikt is voor ondiep frituren. Het gemakkelijk te reinigen oppervlak stimuleert een minimaal gebruik van vet voor gezond koken.

Koken: Hiervoor plaatst u de pandrager in de groeven zodat deze op zijn plaats zit. Plaats een geschikte pot (niet minder dan 150mm diameter en niet meer dan 300mm 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 pan gebruikt, gebruik dan geen kookpan met plastic handvatten, omdat deze extreem heet kunnen worden.

Paella: deze kookoptie is ideaal voor het bereiden van paella, risotto, pastagerechten, Engels ontbijt, enz. De paella pan is gemaakt van hoogwaardig geperst aluminium dat zorgt voor een uitstekende warmteverdeling en -behoud.

Pizza bakken: Deze kookoptie is ideaal voor het bereiden van pizza's, platte broden enz. De pizzasteen is 12mm dik, bestand tegen temperaturen tot 300°C. De deksel moet worden gebruikt om een oveneffect te creëren.

Koffie: Deze optie is ideaal voor het zetten van een warme kop koffie met een koffiepercolator. Gebruik hiervoor de percolatorhouder.



Grillen



Koken met pandrager en windscherm



Koken met pandrager



Percolatorhouder met windscherm



Percolatorhouder



Deksel als pan te gebruiken



Bakken met bakplaat



Pizza bakken



Pandrager met paella pan

6. Schoonmaken

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

7. Opslag

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

8. Onderhoud en probleemplossing

Onderhoud

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

Probleemplossing

Bij vlamspatten of verstopping van de inspuiter:

- Reinig uw branderpoorten in geval van overlopen.
- We raden aan om de inspuitsers elke zes (6) maanden te reinigen of te vervangen om een blijvende efficiënte werking van uw apparaat te garanderen.
- Als het apparaat zich na opslag abnormaal gedraagt en bij alle controles het probleem niet aan het licht is gekomen, kan de venturi verstopt zijn. Een verstopte venturi kan in extreme gevallen herkend worden aan een zwakkere gelige vlam of helemaal geen vlam. Controleer in dit geval of er geen stof, insecten, spinnewebben etc. in het apparaat zitten.

Dit kan door de inspuiter met standaard gereedschap te verwijderen en eventueel vuil uit de inspuiter te blazen. U kunt ook nieuwe inspuitsers kopen bij uw plaatselijke dealer. Probeer de straal niet mechanisch te reinigen.

Om een geblokkeerde inspuiter te vervangen:

- Uw apparaat is uitgerust met een inspuiter van een bepaalde maat om de juiste hoeveelheid gas te regelen.
- Als het gat in de inspuiter verstopt raakt, kan dit resulteren in een kleine vlam of helemaal geen vlam. Probeer de inspuiter niet schoon te maken met een speld of iets dergelijks, omdat dit de opening kan beschadigen, waardoor het apparaat onveilig wordt.
- De inspuiter vervangen: Verwijder de vetpan (fig. 5). Voorzichtig de brander losschroeven (fig. 6). Verwijder de drie schroeven van het hitteschild en verwijder het hitteschild (fig. 7). Zorg ervoor dat de piëzo hierbij niet beschadigt. De inspuiter kan nu verwijderd worden met behulp van een geschikte sleutel (fig. 8). Gebruik geen tang voor de inspuiter omdat dit de inspuiter kan beschadigen waardoor deze onbruikbaar wordt of onmogelijk verwijderd kan worden. Schroef de nieuwe of gereinigde inspuiter in de regelkraan. Niet te vast aandraaien omdat dit de gaspijp kan beschadigen.
- De bovenstaande procedure omgekeerd uitvoeren om het toestel weer in elkaar te zetten.



Weer inpakken in de draagtas

- Laat uw apparaat na gebruik afkoelen en klap de poten van de basiseenheid terug zoals hierboven beschreven.
- Begin eerst met de body en pak het apparaat in de draagtas volgens de nummervolgorde.
- Verpak het BBQ rooster en de bakplaat in de ritsvakken in de deksel van de draagtas.


9. Reserveonderdelen en accessoires

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

Reserveonderdelen

Item	Artikelnr. onderdeel	Item	Artikelnr. onderdeel	Item	Artikelnr. onderdeel
	6540-SP011		6540-SP056		Voorpoot L & R 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Achterpoot 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Gaspit 0.25 & klep)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Accessoires

Item	Artikelnr. accessoire	Item	Artikelnr. onderdeel	Item	Artikelnr. accessoire
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Beschermhoes (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garantie

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

Afsluiters:	2 jaar
Kunstof onderdelen:	Geen garantie
Emaillé delen:	2 jaar
Branders:	1 jaar

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

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

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

Deze beperkte garantie dekt geen gebreken of problemen met de werking ten gevolge van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, of verzuim in het uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, inclusief maar niet gelimiteerd tot schade veroorzaakt door insecten in de brander buizen, zoals uiteengezet in deze gebruikershandleiding.

Aantasting of schade ten gevolge van barre weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring ten gevolge van blootstelling aan chemische stoffen hetzij rechtstreeks of in de atmosfeer, wordt niet gedekt door deze beperkte garantie.

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

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

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

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

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

Forklaring av symboler



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

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

VIKTIG

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

1. Sikkerhetsinformasjon

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

- Denne enhet overholder EN521:2019
- Gassapparater krever ventilasjon for effektiv ytelse og for å ivareta sikkerheten til brukere og andre personer i umiddelbar nærhet. Ikke bruk apparatet i et uventilert område. Den er kun beregnet for utendørs bruk.
- Sørg for at bruken av apparatet foregår i et godt ventilert område.
- **ADVARSEL: UTSATTDE DELER KAN VÆRE VELDIG VARME. HOLD SMÅ BARN BORTE.**
- Les instruksjonene før apparatet tas i bruk.
- **Kun for utendørs bruk!**

Montering og bruk

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

Gassbeholder

- Apparatet kan kun brukes med en 500g eller 445g gjenget patron (modell CA500 eller CA445) eller samme type gjenlukkbar patron som oppfyller EN417-standard.
- DET KAN VÆRE FARLIG Å FØRSØKE Å MONTERE ANDRE TYPER GASSPATRONER.
- Sørg for at gassbeholderen er montert eller byttet på et godt ventilert sted, fortrinnsvis utendørs, vekk fra antennelseskilder som åpen ild, piloter, elektriske brenner og borte fra andre mennesker.
- Hold gassbeholderen unna varme og flammer. Ikke plasser på en komfyr eller andre varme overflater.
- Etterfyllebare beholdere skal kun brukes i oppreist stilling for å sikre riktig drivstoffuttak. Unnlattelse av å følge dette kan føre til væskeutslipp fra gassbeholderen som resulterer i farlige driftsforhold.
- Ikke prøv å fjerne gassbeholderen mens apparatet er i drift.
- Gassbeholderen må kobles fra apparatet etter bruk eller under oppbevaring.

Blinkende flammer

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

Lekkasje

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

Hvordan kontrollere at apparatet er koblet til gassstilførselen på en forsvarlig måte

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

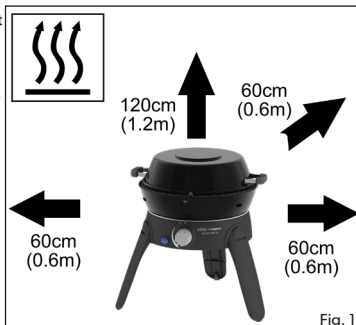


Fig. 1

6540H1				
Gjelder for bruk i følgende land	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Gasser som er tillatt	Butan			
Gasstrykk	Damptrykk			
Munnstykke nr	0.25			
Kalkulert forbruk	132g/hr			
Brutto nominell varmetilførsel	1.82kW			

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

2. Samleanvisning

- ADVARSEL:** Beina er forsynt med en fjærmekanisme. Utfelling og tilbakeføring av beina må utføres på en kontrollert måte for å unngå personskaade eller skade på Safari Chef.
- For å brette ut beina snur du enheten opp-ned og holder beina nede mens du løfter hvert bein opp hver for seg (Fig. 2c). Du vil høre et "klikk" dersom beinet/beina er kommet korrekt på plass (Fig. 2a).
- For å klikke beina på plass igjen, holder du beinet stødig og trykker beinas utslingsklemme ned (Fig. 2b). Trykk så beina innover til lukkeposisjonen (Fig. 2c). Dette må gjøres fortløpende for å optimalisere plassen. Først det høyre fremre beinet (1), så det venstre fremre beinet (2), og til slutt det bakre beinet (3) (Se Fig. 2d).
- Før du kobler til gasstilførselen, bør du først sjekke at apparatets ventil er i av-posisjon ved å vri kontrollknappen med urviserne til den stopper (Se Fig. 3).

Etter å ha forsikret deg om at gassbeholderen holdes oppe, skru du beholderen på ventilen med urviserne til den er koblet helt til, stram til kun for hånd. Dersom beholderen er skrudd for hardt til, kan det skade beholderens ventil.

- Apparatet ditt er nå klart til bruk.



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

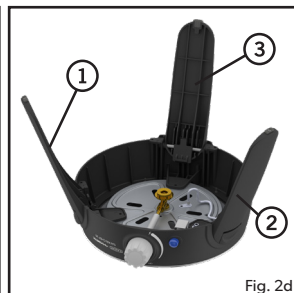


Fig. 2d

3. Betjening av apparatet

Koble til gasstilførselen

- Før du kobler apparatet til en gasspatron, sørg for at alle gummipakninger er på plass og i god stand.
- Før du kobler gasspatronen til apparatet, sørg for at apparatets kontrollknapp er i "OFF"-posisjon.
- Utfør denne kontrollen hver gang apparatet kobles til gassflasken.
- Blås alt støv ut av gassflaskeåpningen for å forhindre mulig blokkering av gasstrålen.
- Sørg for at gasstilførselen (gasspatron) er montert i et godt ventilert område installert vekk fra antennelseskilder som åpen ild og borte fra andre mennesker.
- Pass på at gassflasken alltid står oppreist. Stram gassflasken for hånd til den er helt i innlegg.
- Sørg for at det er laget en fullstendig gasstetning (sjekk for gasslukt rundt koblingen). Ikke sjekk for lekkasjer med åpen flamme. Bruk kun varmt såpevann på tilkoblingene og tilkoblingene til apparatet. Eventuell lekkasje vil vises som luftbobler rundt lekkasjeområdet.
- Hvis du ikke kan reparere lekkasjen, ikke bruk enheten og kontakt din lokale leverandør for å få hjelp.



Hvordan koble fra og endre gasstilførselen

- Kontroller at brenneren er slukket før du bryter forbindelsen til gassbeholderen.
- For å koble gassbeholderen fra skrur du beholderen løs fra ventilen.
- Kontroller pakningen før gassbeholderen byttes ut.



Fig 4a



Fig 4b

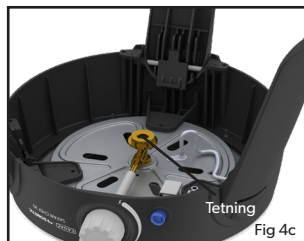


Fig 4c

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

Forholdsregler som må følges før du slår på

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

Tenning av apparatet med piezo

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

Tenning med en BBQ lighter

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

Generell

- Når apparatet er slått på, kan flammintensiteten justeres ved å vri kontrollknappen mot klokken for å øke flammen eller med klokken for å redusere flammen.
- Når du tilbereder mat med høyt fettinnhold, kan det oppstå oppblussing hvis varmenivået er for høyt. Hvis dette skjer, reduser varmen til oppblussingene stopper.
- Ikke flytt enheten når den er i bruk. Å flytte enheten mens den er slått på er farlig og kan forårsake oppblussing.
- Etter bruk, sørg for at kontrollknappen på apparatet er i av-posisjon, og at flammen er slukket før du fjerner patronen.

4. Komponentliste

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30
(Til Paella/grilling)



BBQ 2 Plancha
(Til steking/grilling)



Pizza Stone Pro 30
(For pizzabaking)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(For enklere rengjøring)



Lokk



Kaffekanne stativ

5. GreenGrill Matlagingsalternativer

GreenGrill matlaging

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

FORBEREDELSE OG BRUK

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

RENGJØRING

- La kokeoverflaten avkjøles før rengjøring. Ekstreme temperaturendringer kan forårsake deformering av kokeoverflaten.
- GreenGrill-belegget er "Easy Clean". Varmt såpevann med en myk svamp er nok til å rengjøre kokepottene med GreenGrill-belegg. Unngå skurevamp 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 gjenstridige flekker eller rester på paellapannen eller stekepannen, prøv å bløtlegge den over natten i varmt såpevann eller bruk "eddikmetoden": hell et lag eddik i pannen og varm opp pannen litt. Eddiken trenger ikke å koke og bør absolutt ikke fordampe helt. Hell eddiken ut av pannen, rengjør pannen med såpevann og pannen er som ny igjen. Merk: oppvarming av eddik kan gi en ubehagelig lukt.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (selges separat) er det ideelle følgeproduktet for å gjøre det lettere å bløtlegge over natten. Når du bruker Soft Soak, anbefaler vi at du legger kokeoverflaten med forsidene ned, noe som gir maksimal bløtlegging og bruker mindre vann.
- Eventuelle gjenstridige flekker som gjenstår etter bløtlegging, kan løses og børstes bort med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (selges separat)
- Tørk av med en myk klut og du er ferdig!



Soft Soak Brush

VEDLIKEHOLD

- Vi anbefaler å tilsette litt olje på kokeoverflaten etter rengjøring og spre den med kjøkkenpapir. Oljen 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

Matlagingsalternativer

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

Grilling: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for fettfri grilling av kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk eller grønnsaker. For denne typen matlaging, bruk 'grillplaten'. / 'grill plate'

Forsiktig: Vær oppmerksom på at når du tilbereder fett kjøtt, vil noe fett sprute på enheten som kan forårsake oppblussing. Vær forsiktig når du håndterer slikt kjøtt. Grilltemperaturer justeres enkelt for å passe dine egne behov ved å vri på kontrollknappen for å regulere temperaturen.

Fry: Dette alternativet er ideelt for rørte frites, fisk, frokost, pannekaker, reker, paella og grønnsaker. Bruk den flate grillen til denne typen matlaging. Husk at som en grunn panne er den kun egnet til grunn steking. Den lett å rengjøre overflaten oppmuntrer til minimal bruk av fett for sunn matlaging.

Koking: For denne typen matlaging, plasser grytestativet i sporene for å sikre at det sitter riktig. Plasser en passende gryte (ikke mindre enn 150mm i diameter og ikke mer enn 300mm i diameter). En liter vann vil koke på ca. 6 minutter, avhengig av forholdene, størrelsen på kjelen som brukes osv.

Merk: Når du bruker små gryter, prøv ikke å bruke gryter med plasthåndtak, da disse kan bli ekstremt varme.

Paella: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for tilberedning av paella, risotto, pastaretter, tradisjonell frokost osv. Paella Pan er laget av høykvalitets presset aluminium som gir utmerket varmfordeling og oppbevaring.

Pizzabaking: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for tilberedning av pizza, flatbrød etc. Pizzasteinen er 12 mm tykk som tåler temperaturer på opptil 300°C og inkluderer en panne. Kuppelen må brukes for å skape bakeeffekten.

Kaffe: Det ideelle alternativet for å brygge en kopp kaffe. Når som helst, hvor som helst! Bruk kaffekannenestativet for dette alternativet.



Grilling



Koking med fettpanne



Koking med grytestativ



Kaffe med grytestativ



Kaffestativ



Bruker Dome som wok



Steking med flatt rist



Pizzabaking



Paella med grytestativ

6. Rengjøring

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

7. Oppbevaring

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

8. Vedlikehold og Feilsøking

Vedlikehold

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

Feilsøking

I tilfelle av en sprutende flamme eller blokkering av jetdyse:

- Rengjør brennerportene i tilfelle oversøl.
- Vi anbefaler å rengjøre eller skifte ut dysene hver sjette (6) måned for å sikre fortsatt effektiv drift av apparatet.
- Skulle apparatet fungere unormalt etter oppbevaring og alle kontroller ikke har isolert problemet, kan stråledysen bli blokkert. En blokkert jetdys vil indikeres med en svakere gulaktig flamme eller ingen flamme i det hele tatt i ekstreme tilfeller. Under disse omstendighetene vil det være nødvendig å fjerne og kontrollere og rengjøre alle fremmedlegemer som kan ha samlet seg i apparatet.
- Dette kan gjøres ved å fjerne dysen med standardverktøy og blåse smuss fra dysen, alternativt kan du kjøpe nye dyser fra din lokale butikk
- Ikke prøv å rengjøre dysen mekanisk

Bytte av en blokkert jetdys:

- Apparatet ditt er utstyrt med en spesifikk størrelsesstråle for å regulere riktig mengde gass.
- Hvis hullet i jetdysen er blokkert, kan dette føre til en liten flamme eller ingen flamme i det hele tatt. Ikke prøv å rengjøre jetdysen med en nål eller annen slik enhet, da dette kan skade åpningen, noe som kan gjøre enheten usikker.
- **For å skifte ut dysen:** Fjern fettpannen (Fig. 5). Skru brennerenheten forsiktig løs (Fig. 6). Fjern de tre skruene fra varmeskjoldplaten og fjern varmeskjoldet (Fig. 7), samtidig som du passer på å ikke skade piezo-elektroden. Munnstykket kan nå fjernes ved hjelp av en egnet skiftenøkkel (Fig. 8). Ikke bruk nebbtang på munnstykket da dette kan skade munnstykket og gjøre det ubrukelig eller umulig å fjerne. Skru det nye munnstykket inn på ventilen. Skru ikke for hardt til da dette kan skade munnstykket.
- Gjør ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge for å sette enheten sammen igjen.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Pakkes tilbake i bæresken

- Etter bruk, la apparatet avkjøles og brett bena på baseenheten tilbake i henhold til instruksjonene beskrevet ovenfor.
- Begynn med baseenheten først, pakk apparatet inn i bæresken i henhold til nummerrekkefølgen.
- Pakk BBQ Grid og Flat Grid inn i glidelåsrommene innenfor lokkklassen på bæresken.



Pakk inn i glidelåsrommene som er plassert innenfor lokkklassen på bæresken.



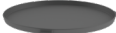
9. Reservedeler og tilbehør

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

Reservedeler

Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.
	6540-SP011		6540-SP056		Front L & R Bein 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Tilbake Bein 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (jetfly 0.25 & ventil)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Tilbehør

Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Dekke (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garanti

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

Ventiler:	2 år
Plastdeler:	Ingen garanti
Emaljerte deler:	2 år
Brennere:	1 år

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wyjaśnienie symboli



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

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

WAŻNE

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

1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

- Urządzenie jest zgodne z normą EN521:2019.
- Urządzenie gazowe wymaga wentylacji w celu prawidłowego funkcjonowania oraz zapewnienia bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w pobliżu.
- Nie używaj urządzenia w niewentylowanym miejscu. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- Należy dopilnować, aby urządzenie było używane w dobrze wentylowanym miejscu
- **OSTRZEŻENIE:** DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAĆ MAŁE DZIECI Z DALA.
- Przed rozpoczęciem do korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcję.
- **Wyłącznie do użytku na zewnątrz!**

Montaż i użytkowanie

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



Rys. 1

Pojemnik na gaz

- Urządzenie może być używane wyłącznie z gwintowanym wkładem 500 g lub 445 g (model CA500 lub CA445) lub z wkładem wielokrotnego zamykania tego samego typu, który spełnia normę EN417.
- **PRÓBA ZAMONTOWANIA INNYCH TYPÓW WKŁADÓW GAZOWYCH MOŻE BYĆ NIEBEZPIECZNA.**
- Upewnij się, że pojemnik z gazem jest zamontowany lub wymieniony w dobrze wentylowanym miejscu, najlepiej na zewnątrz, z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak otwarty ogień, piloty, pożary elektryczne i z dala od innych osób.
- Trzymaj pojemniki z gazem z dala od źródeł ciepła i płomieni. Nie stawiaj na kuchence lub innej gorącej powierzchni.
- Pojemniki wielokrotnego użytku należy używać wyłącznie w pozycji pionowej, aby zapewnić prawidłowy pobór paliwa. Nieprzestrzeganie tego może spowodować wypływ cieczy ze zbiornika gazu, powodując niebezpieczne warunki pracy.
- Nie próbuj wyjmować pojemnika z gazem podczas pracy urządzenia.
- Pojemnik z gazem należy odłączyć od urządzenia po użyciu lub podczas przechowywania.

Światło po powrocie

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

Wycieki

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

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

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

6540H1				
Kraj użytkowania	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Dopuszczalne gazy	Butane			
Cięnienie gazu	Ciężnienie pary			
Nr dyszy	0.25			
Zużycie nominalne	132g/hr			
Nominalne obciążenie cieplne brutto	1.82kW			

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

2. Instrukcje montażu

- **UWAGA:** Nogi wyposażone są w mechanizm sprężynowy. Rozkładanie i składanie nóg musi odbywać się w sposób kontrolowany, aby uniknąć obrażeń ciała lub zniszczenia urządzenia Safari Chef.
- Aby rozłożyć nogi należy postawić urządzenie do góry nogami i przytrzymując nogi podnosić każdą z nich z osobna (Rys. 2c). Przy prawidłowym rozłożeniu nogi zatrzasną się we właściwej pozycji (Rys. 2a).
- Aby złożyć nogi należy bezpiecznie przytrzymać nogę i przycisnąć zacisk zwalniający (Rys. 2b). Następnie wcisnąć nogi do wewnątrz w pozycję zamkniętą (Rys. 2c). Należy tego dokonać po kolei w celu uzyskania optymalnego wykorzystania przestrzeni. Najpierw prawą nogę (1), następnie lewą nogą (2) i jako ostatnią tylną nogę (3) (patrz Rys. 2d).
- Przed przyłączeniem dopływu gazu należy najpierw upewnić się, że zawór urządzenia jest w pozycji OFF poprzez przekręcenie do oporu pokrętki regulacyjnej zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. 3).

Upewniwszy się, że zbiornik gazu znajduje się w pozycji pionowej, przykręć zbiornik do zaworu, dokręcając do oporu ręcznie. Jeśli zbiornik jest zbyt mocno dokręcony może to spowodować uszkodzenie zaworu zbiornika.

- Urządzenie jest gotowe do użycia.



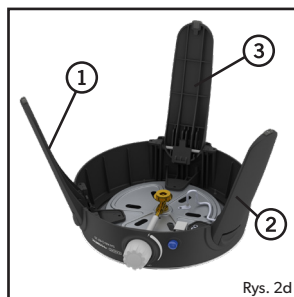
Rys. 2a



Rys. 2b



Rys. 2c



Rys. 2d

3. Podłączanie dopływu gazu i obsługa urządzenia

Podłączanie dopływu gazu

- Przed podłączeniem urządzenia do naboju gazowego upewnij się, że wszystkie uszczelki gumowe są na swoim miejscu i w dobrym stanie.
- Przed podłączeniem naboju gazowego do urządzenia należy upewnić się, że pokrętko sterujące urządzenia znajduje się w pozycji „OFF”.
- Przeprowadzaj tę kontrolę za każdym razem, gdy urządzenie jest podłączone do butli gazowej.
- Wydmuchaj cały kurz z otworu butli gazowej, aby zapobiec możliwemu zablokowaniu strumienia gazu.
- Upewnij się, że źródło gazu (nabój gazowy) jest zamontowane w dobrze wentylowanym miejscu instalować z dala od źródeł zapłonu, takich jak otwarte płomienie, oraz z dala od innych osób.
- Upewnij się, że butla z gazem jest zawsze ustawiona pionowo. Dokręć ręcznie butlę z gazem, aż do pełnego zatrzaśnięcia.
- Upewnij się, że uszczelnienie gazowe jest kompletne (sprawdź zapach gazu wokół połączenia). Nie sprawdzaj szczelności za pomocą otwartego ognia. Używaj wyłącznie ciepłej wody z mydłem do połączeń i połączeń urządzenia. Wszelkie wycieki pojawiają się jako pęcherzyki powietrza wokół obszaru wycieku.
- Jeśli nie możesz naprawić wycieku, nie używaj urządzenia i skontaktuj się z lokalnym dostawcą w celu uzyskania pomocy.



Odlączenie i zmiana dopływu gazu

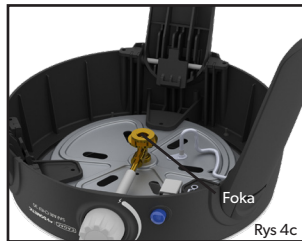
- Proszę sprawdzić, czy palnik jest wyłączony przed odlączeniem urządzenia od zbiornika na gaz.
- Proszę odlączyć zbiornik poprzez odkręcenie go od zaworu.
- Proszę sprawdzić uszczelkę przed wymianą zbiornika na gaz.



Rys 4a



Rys 4b



Rys 4c

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

Środki ostrożności, których należy przestrzegać przed użyciem.

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

Używanie wyłącznika piezoelektrycznego do zapalania urządzenia

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

Rozpalanie zapalniczką do grilla

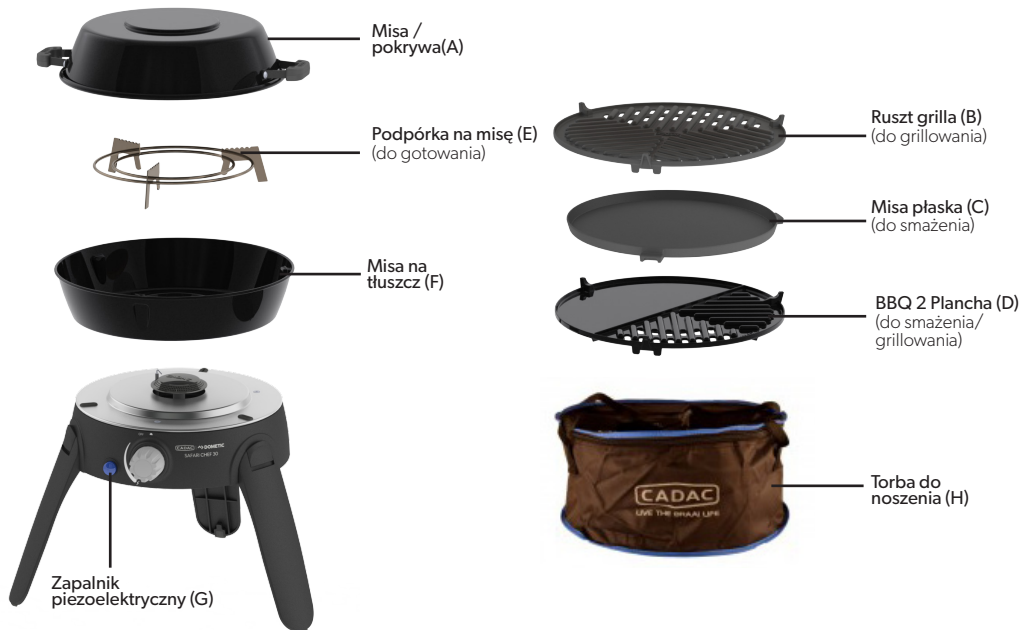
- W przypadku zimnego startu urządzenie można zapalić od góry przed zamontowaniem żądanej powierzchni do gotowania. Podczas zapalania gorącego urządzenia zaleca się, aby to zrobić, wkładając zapalniczkę przez jeden z otworów wentylacyjnych pod palnikiem, a zwrócić się z palnikiem (NIE wkładaj zapalniczki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

Ogólny

- Proszę używać pokrętła regulacyjnego w celu dowolnego ustawiania intensywności płomienia, odkręcając je zgodnie ze ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień i w stronę przeciwną do wskazówek zegara, żeby płomień zwiększyć.
- Podczas gotowania potraw o dużej zawartości tłuszczu może to spowodować rozblyski, jeśli wybrany poziom grzania jest zbyt wysoki. Jeśli tak się stanie, zmniejsz płomień, aż rozblyski ustaną.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy. Przenoszenie sprzętu w trakcie jego użytkowania nie jest bezpieczne i może powodować flary.
- Po użyciu, przed wyjęciem naboju z gazem, upewnij się, że pokrętko kontrolne na urządzeniu jest wyłączone, a płomień zgasł.

4. Lista komponentów

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30
(do Paelli/smażenia)



BBQ 2 Plancha 30
(do smażenia/grillowania)



Pizza Stone Pro 30
(do pieczenia pizzy)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(dla łatwiejszego czyszczenia)



Pokrywa



Stojak na dzbanek do kawy

5. Opcje gotowania GreenGrill

Gotowanie GreenGrill

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

PRZYGOTOWANIE I UŻYTKOWANIE

- Aby „przyprawić” grill: przed pierwszym użyciem powierzchni do gotowania można ją przyprawić, aby uzyskać cienką warstwę ochronną, która zapobiega przywieraniu potraw. Nie jest to wymagane, ale zalecamy. To bardzo proste: lekko wetrzyj olej spożywczy na powierzchnię, a następnie umieść na średnim ogniu na 2 - 3 minuty. Po ostygnięciu przed użyciem umyj powierzchnię do gotowania wodą z mydłem i lekko posmaruj ją niewielką ilością oleju (wybranego przez Ciebie oleju spożywczego, np. oleju słonecznikowego). Jest gotowy do pracy!
- Uwaga: Powłoka GreenGrill przewodzi ciepło lepiej niż produkty ze zwykłą powłoką zapobiegającą przywieraniu (PTFE). Dlatego zalecamy używanie tylko 75% mocy, do której jesteś przyzwyczajony.
- Nigdy nie pozostawiaj powierzchni do gotowania na źródle ciepła bez oleju. Nałóż cienką warstwę oleju za pomocą ręcznika kuchennego lub pędzla przed umieszczeniem powierzchni do gotowania na źródle ciepła. Upewnij się, że 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 kokytan 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 paelappan eller pannan, försök att blötlägga den över natten i varmt tvålatten eller använd "vinägermetoden": håll ett lager vinäger i pannan och värme pannan något. Vinägern behövs 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.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (säljs separat) är den ideala komplementprodukten för att underlätta blötläggning över natten. När du använder Soft Soak rekommenderar vi att du placerar matlagningsytan med framsidan nedåt vilket möjliggör maximal blötläggning och dessutom använder mindre vatten.
- Eventuella envisa fläckar som finns kvar efter blötläggning kan lossas och borstas bort med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (säljs separat)
- Torka av med en mjuk trasa så är det klart!



Soft Soak Brush

UNDERHÅLL

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

Opcje gotowania

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

Grillowanie: Ta opcja gotowania jest idealna do beztłuszczowego grillowania kurczaka, 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 rozbłyski. 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, śniadań, 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 150mm i nie większej niż 300mm). Jeden litr wody zagotuje się w około 6 minut w zależności od warunków, wielkości używanego garnka itp.

Uwaga: W przypadku małych garnków nie należy używać garnków z plastikowymi uchwytami, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

Paella: Ta opcja gotowania jest idealna do przygotowywania paelli, risotto, dań z makaronu, tradycyjnych śniadań itp. Paella Pan jest wykonana z wysokiej jakości prasowanego aluminium, które zapewnia doskonałe rozprowadzanie i utrzymywanie ciepła.

Pieczenie pizzy: Ta opcja gotowania jest idealna do przygotowywania pizzy, płaskiego chleba itp. Kamień do pizzy ma grubość 12 mm i wytrzymuje temperaturę do 300°C i zawiera patelnię. Aby uzyskać efekt pieczenia, należy użyć kopuły

Kawa: Idealna opcja do zaparzania filiżanki kawy. W każdej chwili w dowolnym miejscu! W przypadku tej opcji użyj stojaka na dzbanek do kawy.



Pieczenie na rożnie



Gotowanie z Tłuszczu Pan



Gotowanie z garnkiem



Kawa z podstawką do garnków



Stojak na kawę



Używanie kopuły jako woka



Smażenie na płaskiej siatce



Pieczenie pizzy



Paella z podstawką do garnków

6. Czyszczenie

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

7. Magazynowanie

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

8. Konserwacja i rozwiązywanie problemów

Utrzymanie

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

Rozwiązywanie problemów

W przypadku rozpryskującego się płomienia lub zablokowanej dyszy:

- Wyczyść porty palnika w przypadku nadmiernego rozlania.
- Zalecamy czyszczenie lub wymianę dysz co sześć (6) miesięcy, aby zapewnić ciągłą i wydajną pracę urządzenia.
- Jeśli urządzenie po przechowywaniu działa nieprawidłowo, a wszystkie kontrole nie wykryły problemu, może to oznaczać zablokowanie strumienia. Zablokowany strumień wskazywałby słabszy żółtawy płomień lub w ekstremalnych przypadkach brak płomienia. W takich okolicznościach konieczne będzie usunięcie, sprawdzenie i dokładne wyczyszczenie wszelkich ciał obcych, które mogły zebrać się w urządzeniu.
- Można to zrobić usuwając dyszę standardowymi narzędziami i wydmuchując z niej brud, alternatywnie można kupić nowe dysze w lokalnym sklepie. Nie próbuj czyścić dyszy mechanicznie.

Wymiana zablokowanej dyszy strumieniowej

- Twoje urządzenie jest wyposażone w dyszę o określonej wielkości, aby regulować odpowiednią ilość gazu.
- Jeśli otwór w dyszy jest zatkany, może spowodować mały płomień lub brak płomienia. Nie próbuj czyścić dyszy szpilką lub innym podobnym urządzeniem, ponieważ może to uszkodzić otwór, co może spowodować, że urządzenie będzie niebezpieczne.
- Aby wymienić dyszę: Zdjąć misę na tłuszcz (Rys. 5). Delikatnie odkręcić palnik (Rys. 6). Wyjąć trzy śruby przytrzymujące osłonę termiczną i zdjąć osłonę (Rys. 7) uważając, aby nie uszkodzić elektrody piezo. Dyszę można teraz odkręcić za pomocą odpowiedniego klucza (Rys. 8). Nie należy używać szczyptec, gdyż może to spowodować uszkodzenie dyszy, przez co będzie się ona beużyteczna lub jej zdjęcie stanie się niemożliwe. Wkręć nową dyszę do zaworu. Nie należy dokręcać zbyt mocno, gdyż może to uszkodzić dyszę.
- W celu ponownego montażu urządzenia procedurę powtórz w odwrotnej kolejności.



Rys. 5



Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8

Pakowanie z powrotem do torby transportowej

- Po użyciu pozwól urządzeniu ostygnąć i złóż nóżki podstawy zgodnie z powyższymi instrukcjami.
- Rozpoczynając od podstawy, zapakuj urządzenie do torby zgodnie z kolejnością numerów.
- Zapakuj ruszt do grilla i płaski ruszt do przegródek na zamek błyskawiczny znajdujących się w klapie pokryw torby transportowej.



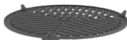
9. Części zamienne i akcesoria

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

Części zamienne

Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.
	6540-SP011		6540-SP056		z przodu L & R noga 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		plecy noga 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Strumień 0.25 & zawór)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Akcesoria

Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Pokrywa (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Gwarancja

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

Zawory:	2 lat
Części plastikowe:	Brak gwarancji
Części z porcelany:	2 lat
Palniki:	1 rok

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

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

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

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

Nie obowiązują żadne inne wyrażne gwarancje z wyjątkiem wymienionych w niniejszym dokumencie, a wszelkie mające zastosowanie dorozumiane gwarancje odnoszące się do przydatności handlowej i użytkowej obowiązują wyłącznie przez okres objęty niniejszą wyraźną pisemną ograniczoną gwarancją. W niektórych regionach nie jest dopuszczalne ograniczenie czasowe odnoszące się do okresu obowiązywania gwarancji dorozumianej, w związku z czym rzeczone ograniczenia czasowe mogą Państwa nie dotyczyć.

CADAC Europe BV nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód szczególnych, pośrednich lub wynikowych. W niektórych regionach nie jest dopuszczalne wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności z tytułu szkód przypadkowych lub wynikowych, w związku z czym rzeczone ograniczenia lub wyłączenia mogą Państwa nie dotyczyć.

CADAC Europe BV nie udziela żadnej osobie ani firmie upoważnienia do przyjmowania na siebie za CADAC Europe BV jakichkolwiek zobowiązań lub odpowiedzialności w odniesieniu do sprzedaży, montażu, użytkowania, usuwania, dokonywania zwrotu ani wymiany elementów wyposażenia CADAC Europe BV. Żadne z takich oświadczeń nie jest wiążące dla CADAC Europe BV.

Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów znajdujących się w sprzedaży detalicznej.

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

Förklaring av symboler



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

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

VIKTIGT

Läs denna bruksanvisning noggrant för att bekanta dig med apparaten innan du ansluter den till en gascylinder.

Spara bruksanvisningen för att kunna konsultera den senare.

1. Säkerhetsinformation

Dessa anvisningar är till för din säkerhet och för att hjälpa dig undvika risk för personskador

och/eller materiella skador. Alla garantier förfaller om du inte följer dessa anvisningar.

- Denna apparat fyller kraven i EN521:2019
- Gasapparater kräver ventilation för effektiv prestanda och för att säkerställa säkerheten för användare och andra personer i närheten. Använd inte apparaten i ett oventilerat utrymme. Den är endast avsedd för utomhusbruk.
- Se till att apparaten används i ett välventilerat utrymme.
- **WARNING: EXPONERADE DELAR KAN VARA MYCKET VARMA. HÅLL UNGA BARN BORTA.**
- Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten.
- Använd endast utomhus!

Montering och användning

- Använd inte enheten om den har skadade eller slitna tätningar
- Använd inte en apparat som läcker, är skadad eller inte fungerar ordentligt.
- Hantera apparaten försiktigt; tappa den inte.
- Använd alltid apparaten på en stabil, jämn yta
- Se till att den sammansatta produkten är stabil och inte gungar.
- Denna apparat är inte lämplig för installation eller anslutning till ett nätverksgasförsörjning
- Se till att apparaten används på säkert avstånd från antändliga material. Minimum säkerhetsavstånd: ovanför apparaten - 1,2m, bakåt och åt sidorna - 0,6m. (Fig 1)
- Vid användning av kastrull är den minsta rekommenderade storleken 150mm i diameter och den största storleken 300mm.
- Använd inte någon kokyta eller gryta som är större än den rekommenderade storleken. Våra matlagningsytor har utformats speciellt för att tillåta gasförbränning att strömma ut och stängning av detta utrymme kan påverka denna apparats prestanda.
- Modifiera inte denna apparat, alla modifieringar kan vara farliga. Använd den inte till något som den inte är designad för.
- Flytta inte apparaten medan den är i användning.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är tänd.
- Under användandet blir delar av apparaten heta (speciellt brännaren). Undvik att vidröra heta delar med bara händerna. Användning av skyddshandskar rekommenderas.
- Se till att alla kokytor/grytställ är korrekt placerade när du använder apparaten.

Gasbehållare

- Apparaten får endast användas med en 500g eller 445g gängad patron (modell CA500 eller CA445) eller samma typ av återförslutningsbar patron som uppfyller EN417-standarderna.
- DET KAN VARA FARLIGT ATT FÖRSÖKA ATT PASSA ANDRA TYPER AV GASPATRONER.
- Se till att gasbehållaren monteras eller byts ut på en väl ventilerad plats, helst utomhus, borta från antändningskällor såsom öppna låga, piloter, elektriska eldar och borta från andra människor.
- Håll gasbehållare borta från värme och lågor. Placera inte på en spis eller någon annan het yta.
- Påfyllningsbara behållare får endast användas i upprätt läge för att säkerställa korrekt bränsleuttag. Underlåtenhet att följa detta kan orsaka vätskeutsläpp från gasbehållaren vilket resulterar i farliga driftsförhållanden.
- Försök inte att ta bort gasbehållaren medan apparaten är i drift.
- Gasbehållaren måste kopplas bort från apparaten efter användning eller vid förvaring.

Lätt baksida

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

Läckor

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

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

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

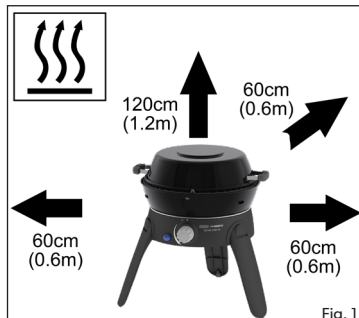


Fig. 1

6540H1				
Användningsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Tillåtna gaser	Butan			
Gasträck	Gasträck			
Munstycke nummer	0.25			
Nominell förbrukning	132g/hr			
Max. nominell värmeeffekt	1.82kW			

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

2. Monteringsanvisningar

- WARNING:** Benen är fjäderbelastade. Benen måste vikas ut och in på ett kontrollerat sätt för att undvika personskador eller skador på din Safari Chef.
- När du vill vika ut benen, vänd hela apparaten upp-och-ner och håll fast benen medan du lyfter det ena benet efter det andra (Fig. 2c). Du hör ett klickljud när vart ben kommer i rätt läge (Fig. 2a).
- När benen ska vikas in igen, håll benet stadigt och tryck ner benhållarspännet (Fig. 2b). Skjut sedan benet inåt till dess invikta läge (Fig. 2c). Gör detsamma med alla benen i tur och ordning för att utnyttja utrymmet optimalt. Först Höger framben (1), därefter Vänster framben (2) och sist Bakbenet (3) (Se Fig. 2d).
- Innan du ansluter gastillförseln, kolla att apparatventilen är i stängt läge genom att vrida reglervredet helt och hållet medurs (Se Fig. 3).

Se till att du håller gasbehållaren upprätt medan du skruvar fast den mot ventilen medurs tills den är helt ingängad, men skruva endast för hand. Om behållaren skruvas på för hårt, kan dess ventil ta skada.

- Apparaten är nu klar att använda.



Fig. 2a



Fig. 2b



Fig. 2c

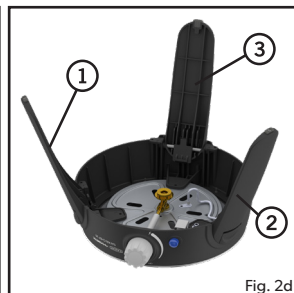


Fig. 2d

3. Användning av apparaten

Anslutning av gasförsörjningen

- Innan du ansluter apparaten till en gaspatron, se till att alla gummitätningar är på plats och i gott skick.
- Innan du ansluter gaspatronen till apparaten, se till att apparatens kontrollratt är i läge "OFF".
- Utför denna kontroll varje gång apparaten ansluts till gasflaskan.
- Blås ut allt damm ur gasflaskans öppning för att förhindra eventuell blockering av gasstrålen.
- Se till att gastillförseln (gaspatronen) är monterad i ett väl ventilerat utrymme installeras på avstånd från antändningskällor såsom öppna lågor och på avstånd från andra människor.
- Se till att gasflaskan alltid står upprätt. Dra åt gasflaskan för hand tills den är helt inkopplad.
- Se till att en fullständig gastätning är gjord (kontrollera att det inte luktar gas runt anslutningen). Kontrollera inte efter läckor med öppen låga. Använd endast varmt tvålatten som appliceras på apparatens anslutningar och anslutningar. Eventuellt läckage kommer att visas som luftbubblor runt läckageområdet.
- Om du inte kan reparera läckan, använd inte enheten utan kontakta din lokala leverantör för hjälp.



Hur man kopplar bort och byter gastillförsel

- Kolla att brännaren har slocknat innan du tar av gasbehållaren.
- När gasbehållaren ska tas av, skruva loss den från ventilen.
- Kolla tätningssringen innan du sätter på en ny gasbehållare.



Fig 4a



Fig 4b

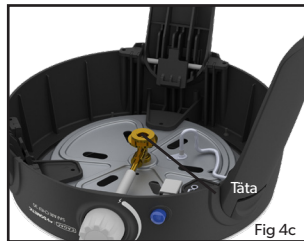


Fig 4c

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

Försiktighetsåtgärder som ska iakttas före tändning.

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

Tänd apparaten med piezo

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

Tändning med en BBQ-tändare

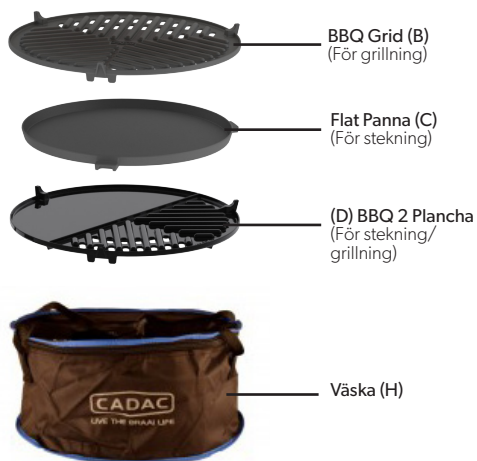
- Vid kallstart kan apparaten tändas uppfifrån innan önskad tillagningsyta monteras. När du tänder en varm apparat, rekommenderas att detta görs genom att sticka en BBQ-tändare genom ett av ventilationshålen under brännaren, tills den är i linje med brännaren (Placera INTE BBQ-tändaren genom det stora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

Allmän

- Använd reglervredet till att justera lågan till önskad intensitet genom att vrida det medurs för att minska lågan och moturs för att öka den.
- När du lagar mat med hög fetthalt kan uppblossningar uppstå om värmenivån är för hög. Om detta händer, sänk värmen tills blossen slutar.
- Flytta inte enheten medan den används. Det är farligt att flytta enheten medan den är påslagen och kan orsaka uppblossning.
- Efter användning, se till att kontrollvredet på din apparat är i avstängt läge och att lågan är släckt innan du tar bort gaspatronen.

4. Komponentlista

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30
(för Paella/stekning)



BBQ 2 Plancha 30
(för stekning/grillning)



Pizza Stone Pro 30
(för pizzabakning)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(för enklare rengöring)



Lock



Kaffekannaställ

5. GreenGrill Matlagningssalternativ

GreenGrill Matlagning

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

FÖRBEREDELSE OCH ANVÄNDNING

- För att "krydda" din grill: innan du använder tillagningsytan för första gången kan du krydda den för att ge tillagningsytan ett tunt skyddande lager som förhindrar att maten fastnar. Det krävs inte men vi rekommenderar det. Det är väldigt enkelt: gnid lätt matolja på ytan och ställ sedan över medelvärme i 2-3 minuter. När den svalnar, tvätta matlagningssytan med tvålatten före användning och smörj in den lätt med lite olja (valfri matolja, t.ex. solrosolja). Den är redo att gå!
- Obs: GreenGrill-beläggning leder värme bättre än produkter med en vanlig (PTFE) non-stick-beläggning. Vi rekommenderar därför att endast använda 75 % av kraften av det du är van vid.
- Lämnar 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 matlagningssytan.
- 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 tvålatten och en mjuk svamp räcker för att rengöra GreenGrill-tallriker. Undvik skursvampar eller stull.
- 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 matlagningssytan 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 "vinägersmetoden": håll ett lager vinäger i pannan och varm pannan något. Vinägern behöver inte koka, och den ska absolut inte avdunsta helt. Häll vinägern från pannan, tvätta pannan med tvålatten och pannan blir som ny igen. Obs: Uppvärmningsvinägern kan ha en obehaglig lukt.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (säljs separat) är den idealiska komplementprodukten för att underlätta blötläggning över natten. När du använder Soft Soak rekommenderar vi att du placerar matlagningssytan med framsidan nedåt vilket möjliggör maximal blötläggning och dessutom använder mindre vatten.
- Eventuella envisa fläckar som finns kvar efter blötläggning kan lossas och borstas bort med CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (säljs separat)
- Torka av med en mjuk trasa så är det klart!



Soft Soak Brush

UNDERHÅLL

- Vi rekommenderar att du tillsätter lite olja på 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 matlagningssytan 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

Matlagningssalternativ

- 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 uppblåsningar. 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 yttlig panfritering. Den lättstädade ytan uppminskar minimal användning av fett för hälsosam matlagning.

Kokning: För denna typ av matlagning, placera gryttätlet i sina spår och se till att det sitter ordentligt. Placera en lämplig kruka (inte mindre än 150mm i diameter och inte mer än 300mm i diameter). En liter vatten kommer att koka på cirka 6 minuter beroende på förhållandena, storleken på kastrullen som används etc.

Obs: När du använder små krukor, försök inte använda krukor med plasthandtag eftersom dessa kan bli extremt varma.

Paella: Detta tillagningsalternativ är idealiskt för att tillaga paella, risotto, pastarätter, traditionell frukost etc. Paella Pan är gjord av högkvalitativt pressat aluminium som möjliggör utmärkt värmefördelning och kvarhållning.

Pizzabakning: Detta tillagningsalternativ är idealiskt för att tillaga pizzor, platta bröd etc. Pizzastenen är 12 mm tjock och tål temperaturer på upp till 300°C och inkluderar en panna. Kupolen måste användas för att skapa bakeffekten.

Kaffe: Det perfekta alternativet för brygning av en kopp kaffe. När som helst och var som helst! Använd kaffekannasstativet för detta alternativ.



Grillning



Koka med fettpanna



Kokning med grytställ



Kaffekokning



Kaffekokning



Använder Dome som wok



Stekning med platt galler



Pizzabakning



Paella med grytställ

6. Rengöring

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

7. Lagring

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

8. Underhåll & felsökning

Underhåll

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

Felsökning

Vid stänkande låga eller jetblockering:

- Rengör dina brännarportar vid spill.
- Vi rekommenderar att du rengör eller byter ut jetmunstyckena var sjätte (6) månad för att säkerställa fortsatt effektiv drift av din apparat. Om apparaten skulle fungera onormalt efter förvaring och alla kontroller inte har löst problemet, kan munstycket vara blockerat. Ett blockerat munstycke indikeras av en svagare gulaktig låga eller ingen låga alls i extrema fall. Under dessa omständigheter är det nödvändigt att ta bort och inspektera och noggrant rengöra alla främmande föremål som kan ha samlats i apparaten.
- Detta kan göras genom att ta bort strålen med vanliga verktyg och blåsa bort all smuts från strålen, eller så kan du köpa nya strålar från din lokala butik. Försök inte att mekaniskt rengöra strålen.

Byte av ett blockerat jetmunstycke:

- Din apparat är utrustad med en specifik storleksstråle för att reglera rätt mängd gas. Om hålet i jetmunstycket är blockerat kan detta leda till en liten låga eller ingen låga alls. Försök inte att rengöra jetmunstycket med en nål eller annan sådan enhet, eftersom detta kan skada öppningen, vilket kan göra enheten osäker.
- **För att byta ut jetmunstycket:** Ta av Fettpannan (Fig. 5). Skruva försiktigt av brännarenheten (Fig. 6). Skruva ur de tre skruvarna ur värmesköldplattan och ta av Värmeskölden (Fig. 7). Se till att inte skada piezoelektroden. Munstycket kan nu tas ut med hjälp av en skruvnyckel av passande storlek (Fig. 8). Använd inte en tång på munstycket, eftersom det kan skada munstycket och göra det funktionellt eller omöjligt att ta ut. Skruva in det nya munstycket i ventilen. Skruva inte för hårt, då detta kan skada munstycket.
- Tillämpa ovanstående förfarande i omvänd ordning för att sätta ihop enheten igen.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Packar tillbaka i väskan

- Efter användning, låt apparaten svalna och vik tillbaka benen på basenheten enligt instruktionerna ovan.
- Börja med basenheten först, packa apparaten i väskan enligt nummerordningen.
- Packa BBQ Grid och Flat Grid i blyxtläsacken som finns inom locket på bärväskan.



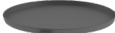
9. Reservdelar och tillbehör

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

Reservdelar

Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.
	6540-SP011		6540-SP056		Främre L & R ben 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Tillbaka ben 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Stråle 0.25 & ventil)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Tillbehör

Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Omslag (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garanti

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

Ventiler:	2 år
Plastdelar:	Ingen garanti
Emaljerade delar:	2 år
Brännare:	1 år

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

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

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

Denna begränsade garanti täcker inga fel eller funktionssvårigheter uppkomna genom olyckshändelse, missbruk, felaktigt bruk, ändringar, användning till något apparaten inte är avsedd för, vandalism, felaktig installation eller bristande underhåll eller service, eller underlåtenhet att utföra normalt rutinunderhåll. Denna begränsning innefattar, men är ej begränsad till, skada förorsakad av insekter i brännarrören, såsom förklaras i denna handledning.

Försämring eller skada orsakad av omilt väder, som hagel, orkan, jordskalv eller virvelstormar, liksom missfärgning orsakad av att ytor utsatts för kemikalier, vare sig direkt eller i atmosfären, täcks ej av denna Begränsade Garanti.

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

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

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

Denna Garanti gäller endast produkter sålda i detaljhandeln.

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

Razlaga simbolov



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

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

POMEMBNO

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

Navodila shranite za poznejšo uporabo.

1. Varnostne informacije

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

- Ta naprava je v skladu z EN521:2019
- Plinske naprave potrebujejo prezračevanje za učinkovito delovanje in zagotavljanje varnosti uporabnikov in drugih v neposredni bližini. Aparata ne uporabljajte v neprežračenem prostoru. Namenjeno je samo zunanji uporabi.
- Poskrbite, da je naprava uporabljena v prostoru z dobrim prezračevanjem.
- **OPOZORILO:** DOSTOPNI DELI SO LAHKO ZELO VROČI. DRŽITE MLAJE OTROKE PROČ.
- Cilinder plina se uporablja le v pokončnem položaju.
- Pred uporabo aparata preberite navodila.

Montaža in uporaba

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



Slika. 1

Posoda za plin

- Aparat se lahko uporablja samo s 500 g ali 445 g kartušo z navojem (model CA500 ali CA445) ali isto vrsto kartuše z možnostjo ponovnega zapiranja, ki ustreza standardu EN417.
- LAHKO BI BILO NEVARNO POSKUSI NAMESTITI DRUGE VRSTE PLINSKIH VLOČKOV.
- Prepričajte se, da je posoda za plin nameščena ali zamenjana na dobro prezračevanem mestu, po možnosti na prostem, stran od kakršnih koli virov vžiga, kot so odprti ogenj, piloti, električni požari in stran od drugih ljudi.
- Posode za plin hranite stran od vročine in ognja. Ne postavljajte na štedilnik ali katero koli drugo vročo površino.
- Posode, ki jih je mogoče ponovno napolniti, je treba uporabljati samo v pokončnem položaju, da zagotovite pravičen odvzem goriva.
- Neupoštevanje tega lahko povzroči izpuščanje tekočine iz posode za plin, kar povzroči nevarne pogoje delovanja.
- Ne poskušajte odstraniti plinske posode, medtem ko naprava deluje.
- Posodo za plin je treba po uporabi ali med skladiščenjem odklopiti od naprave

Lahek hrbet

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

Puščanja

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

Kako preveriti, ali je naprava pravilno priključena na dovod plina

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

6540H1				
Uporabno v državi	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Dovoljeni plini	Butan			
Tlak plina	Parni tlak			
Jet številka	0.25			
Nominalna uporaba	132g/hr			
Nominalna bruto moč	1.82kW			

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

2. Navodila za montažo

- **OPOZORILO:** Noge imajo vzmeti. Odpiranje in zapiranje nog mora biti nadzorovano, da se prepreči telesne poškodbe ali škoda na vašem Safari Chef.
- Če želite odpreti noge, zavrtite glavo in držite noge navzdol, nato dvignite vsako nogo posebej (Slika 2c). Slišali boste "klik", če je noga (e) pravilno nastavljena (Slika 2a).
- Za preklon noge nazaj, varno držite nogo in potisnite nogo Release Clip navzdol (slika 2b). Nato potisnite nogo v zaprti položaj (Slika 2c). To je treba storiti v zaporedju za pravilno zaprtje. Najprej desno sprednjo nogo (1), nato levi sprednji krak (2) in nazadnje zadnji nogi (3) (glej Slika 2d).
- Pred priključitvijo plina, najprej preverite, ali je ventil v položaju izklopa z vrtenjem krmilnega gumba v celoti v smeri urinega kazalca (glej Slika. 3).

Zagotovite, da je kartuša s plinom navpično, vstavite vložek v ventil v smeri urinega kazalca, dokler ni popolnoma zaskočen (Slika 4a), samo ročno zategnite. Če je kartuša preveč zategnjena, lahko poškoduje ventil kartuše.

- Vaš aparat je sedaj pripravljen za uporabo.



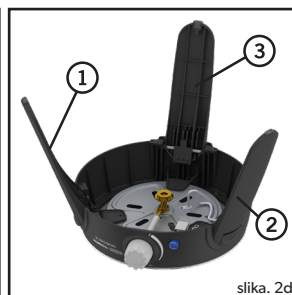
slika. 2a



slika. 2b



slika. 2c



slika. 2d

3. Upravljanje naprave

Priključitev dovoda plina

- Pred priključitvijo naprave na plinsko kartušo se prepričajte, da so vsa gumijasta tesnila na mestu in v dobrem stanju.
- Pred priključitvijo plinske kartuše na aparat se prepričajte, da je gumb za upravljanje aparata v položaju "OFF".
- Ta pregled izvedite vsakič, ko je aparat priključen na plinsko jeklenko.
- Izpihajte ves prah iz odprtine plinske jeklenke, da preprečite morebitno blokiranje plinskega curka.
- Prepričajte se, da je dovod plina (plinska kartuša) nameščen v dobro prezračenem prostoru namestite stran od virov vžiga, kot je odprt ogenj, in stran od drugih ljudi.
- Poskrbite, da bo plinska jeklenka vedno pokonci. Z roko zategnite plinsko jeklenko, dokler se popolnoma ne zaskoči.
- Prepričajte se, da je narejeno popolno plinsko tesnilo (preverite vonj po plinu okoli priključka). Ne preverjajte puščanja z odprtim ognjem. Uporabljajte samo toplo milnico, naneseno na priključke in priključke aparata. Vsako puščanje se pojavi kot zračni mehurčki okoli mesta puščanja.
- Če ne morete odpraviti puščanja, ne uporabljajte naprave in se za pomoč obrnite na lokalnega dobavitelja.



Odklop in zamenjava dovoda plina

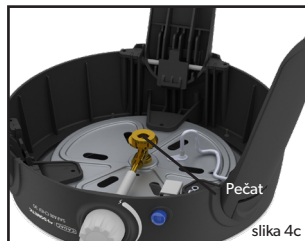
- Pred odklopom kartuše preverite, ali je gorilnik ugasnil.
- Če želite izklopiti kartušo s plinom, jo odvijte v nasprotni smeri urinega kazalca od ventila, ki napravo drži v navpičnem položaju. (Glej sliko 4b)
- Pred zamenjavo posode za plin preverite tesnilo (slika 4c).



slika 4a



slika 4b



slika 4c

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

Previdnostni ukrepi, ki jih je treba sprejeti pred razsvetljavo.

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

Vžig aparata s Piezo

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

Prižiganje z vžigalnikom za žar

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

General

- Uporabite krmilni gumb za nastavitve plamena na želeno jakost. Z vrtenjem gumba v smeri urinega kazalca, zmanjšate plamen in v nasprotni smeri urinega kazalca se plamen poveča.
- Pri kuhanju hrane z visoko vsebnostjo maščob lahko pride do sežganja, če je izbrana nastavek toplote previsoka. Če se to zgodi, zmanjšajte toploto, dokler se gorenje ne ustavi.
- Ne premikajte aparata, medtem ko je v uporabi. Premikanje aparata, ko je vklopljeno, ni varno in lahko povzroči opekline.
- Po uporabi se prepričajte, da je kontrolni gumb na vašem aparatu v izklopljenem položaju in da je plamen ugasnjen, preden odstranite kartušo.

4. Seznam komponent

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



5. Možnosti kuhanja GreenGrill

GreenGrill kuhanje

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

PRIPRAVA IN UPORABA

- Za pripravo žara: pred prvo uporabo kuhalne površine jo lahko začinite, da kuhalni površini nanesete tanko zaščitno plast, ki preprečuje sprijemanje hrane. Ni obvezen, vendar ga priporočamo. Zelo enostavno je: po površini rahlo vtrite jedilno olje in nato za 2-3 minute postavite na zmeren ogenj. Ko se ohladi, kuhhalno 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 kuhhalno površino postavite na vir toplote, s kuhinjsko papirnatno 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 kuhhalne 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 kuhhalna površina ohladi pred čiščenjem. Ekstremne temperature spremembe lahko povzročijo deformacijo kuhhalne površine.
- Prevelka GreenGrill je „Easy Clean“. Za čiščenje kuhhalnih površin s premazom GreenGrill zadostuje topla milna voda z mehko gobico. Izogibajte se čistilnim blazinicam ali jekleni volni.
- Če na kuhhalni 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 kuhhalno površino, ker premaz ni več dosegljiv. Pred uporabo se prepričajte, da so te madeže pravilno odstranjene.
- Za trdovratne madeže ali ostanke na ponvi za paello ali kuharsko posodo jih lahko poskusite čez noč namočiti v vročo milnico ali uporabite »metodo kisa«: v ponev nalijte plast kisa in ponev rahlo segrejte. Kisuni treba zavreti in zagotovo ne sme popolnoma izhlapeti. Iz ponve vlijemo kis, ponev očistimo z milnico in ponev je kot nova. Opomba: segrevanje kisa lahko odda neprijeten vonj.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (na prodaj posebej) je idealen spremljevalni izdelek za lažje namakanje čez noč. Ko uporabljate Soft Soak, priporočamo, da kuhhalno površino postavite s sprednjo stranjo navzdol, kar omogoča maksimalno namakanje in porabi manj vode.
- Morebitne trdovratne madeže, ki ostanejo po namakanju, lahko zrahljate in odstranite s krtačo CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (na prodaj posebej)
- Posušite z mehko krpo in končali ste!



Soft Soak Brush

VZDRŽEVANJE

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

Možnosti kuhanja

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

Pečenje na žaru: Ta možnost je idealna za pečenje piščanca, klobas, kotletov, kebabov, rib ali zelenjave na žaru brez olja. Za to vrsto kuhanja uporabite grill ploščo.

Opozorilo: Upoštevajte, da se pri kuhanju mastnega mesa lahko na aparat razprši nekaj maščobe, kar lahko povzroči plamen. Bodite previdni pri ravnanju s takšnim mesom. Z obračanjem gumba za nadzor toplote lahko enostavno prilagodite temperaturo kuhanja, da ustreza vašim zahtevam.

Cvrtje: ta možnost je idealna za pomfrt, 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 nameščen. Postavite primeren lonec (premer najmanj 150mm in ne več kot 300mm). En liter vode bo zavrel v približno 6 minutah, odvisno od pogojev, velikosti uporabljene posode itd.

Opomba: Za majhne lonce ne poskušajte uporabljati loncev s plastičnimi ročaji, saj se lahko zelo segrejejo.

Paella: Ta možnost kuhanja je idealna za kuhanje paele, rižote, testenin, tradicionalnih zajtrkov itd. Paella Pan je izdelana iz visokokakovostnega stisnjene aluminija, ki omogoča odlično porazdelitev in zadrževanje toplote.

Peke 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: idealna možnost za pripravo skodelice kave. Kadarkoli kjerkoli! Za to možnost uporabite stojalo za kavo.



Pečenje na žaru



Kuhanje z Fat Pan



Kuhanje s stojalom za lonce



Kuhanje kave



Stojalo za lonček za kavo



Uporaba Dome kot voka



Cvrtje z ravno rešetko



Peka pice



Paella s stojalom za lončke

6. Čiščenje

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

7. Skladiščenje

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

8. Vzdrževanje in odpravljanje težav

Vzdrževanje

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

Odpravljanje težav

V primeru brizganja plamena ali zamašitve šobe:

- Očistite odprtine gorilnika v primeru prevelikega razlitja.
- Priporočamo, da očistite ali zamenjate šobe vsakič šest (6) mesecev, da zagotovite nadaljnje učinkovito delovanje vaših naprav.
- Če naprava za shranjevanje ne deluje normalno in vsi pregledi niso odpravili težave, je morda blokirana. Za zamašeno šobo bi bil značilen šibkejši rumenkast plamen ali v skrajnih primerih brez plamena. V teh okoliščinah boste morali odstraniti in pregledati ter temeljito očistiti vse tujkje, ki so se morda nabrale v napravi.
- To lahko storite tako, da odstranite šobo s standardnim orodjem in izpihate morebitno umazanijo iz šobe, nove šobe lahko kupite v lokalni trgovini. Ne poskušajte mehansko očistiti šobe.

Zamenjava zamašene šobe:

- Vaša naprava je opremljena s šobo določene velikosti za uravnavanje pravilne količine plina.
- Če se luknja v brizgalni šobi zamaši, lahko povzroči majhen plamen ali pa ga sploh ni. Ne poskušajte očistiti šobe za curke z zatičem ali drugo podobno napravo, saj lahko poškodujete odprtino, kar lahko povzroči nevarno delovanje naprave.
- **Za zamenjavo brizgalne šobe:**
Ponev Fat (slika 5). Previdno odvijte gorilnik (slika. 6). Odstranite tri vijake iz toplotnega ščita plošče in odstranite toplotni ščit (slika. 7), pri čemer pazite, da ne poškoduje piezo elektrodo. Šobo lahko odstranimo s pomočjo primernega ključa (slika. 8). Ne uporabljajte klešč na šobi, ker to lahko poškoduje šobo, zaradi česar je neuporabna ali je ni nemogoče odstraniti. Privijte novo šobo na ventil. Ne zategnite preveč, ker to lahko poškoduje šobo.
- Ponovite zgoraj opisani postopek za ponovni zagon.



slika. 5



slika. 6



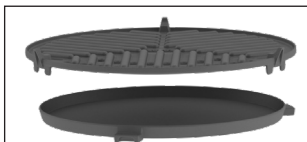
slika. 7



slika. 8

Pakiranje nazaj v torbo

- Po uporabi pustite, da se naprava ohladi, in zložite noge osnovne enote nazaj po zgoraj opisanih navodilih.
- Najprej začnite z osnovno enoto in zapakirajte aparat v torbo po vrstnem redu števil.
- Mrežo za peko na žaru in ploščato rešetko zapakirajte v predelke z zadrgo, ki se nahajajo znotraj zavijka pokrova torbe.



Zapakirajte v predelke z zadrgo, ki se nahajajo znotraj zavijka pokrova torbe.



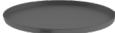
9. Rezervni deli in dodatki

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

Rezervni deli

Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.
	6540-SP011		6540-SP056		Spredaj L & R noga 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Nazaj noga 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Izliv 0.25 & ventil)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Dodatki

Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Pokrov (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garancija

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

Ventili:	2 leti
Plastični deli:	brez garancije
Emajlirani deli:	2 leti
Gorilnik:	1 leto

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

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

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

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

Ta omejena garancija ne zajema okvar ali težav poslovanja zaradi nesreče, zlorabe, nepravilne uporabe, vandalizem, nepravilne namestitve, neustreznega vzdrževanja ali neizpolnjevanje normalnega in rednega vzdrževanja, vključno z, vendar ne omejeno na škodo, ki jo povzroča žuželke znotraj cevi gorilnika, kot je določeno v priročniku.

Poslabšanje ali škodo zaradi težkih vremenskih razmer, kot so toča, orkani, potresi in tornadi, razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam bodisi neposredno ali v ozračju, se ne pokriva s to garancijo.

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

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

CADAC Europe BV ne dovoljuje nobeni osebi ali podjetju, da prevzame kakršno koli obveznost ali odgovornost v zvezi s prodajo, montažo, uporabo, odstranjevanjem, zamenjavo ali zamenjavo njegove opreme.

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

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

Symbolien selitykset



Pakkausmateriaalit kierrättykseen. Sijoita pakkausmateriaali sopiviin kierrätysastioihin aina kun mahdollista.

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

lisätuuletus.

TÄRKEÄÄ

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

Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

1. Turvallisuustieto

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

- Tämä grilli on standardien EN521:2019 mukainen.
- Kaasulaitteet vaativat ilmanvaihdon toimiakseen tehokkaasti ja varmistaakseen käyttäjien ja muiden sivullisten turvallisuuden. Älä käytä laitetta tuulettamattomassa tilassa. Se on tarkoitettu vain ulkokäyttöön.
- Varmista, että laitetta käytetään hyvin ilmastoidussa tilassa.
- VAROITUS:** LAITE VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA. PIDÄ ETÄ PIENTISTÄ LAPSISTA.
- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
- Vain ulkokäyttöön!

Kokoaminen ja käyttö

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



Kuva. 1

Kaasusäiliö

- Laitetta saa käyttää vain 500 g:n tai 445 g:n kierrekaasetin (malli CA500 tai CA445) tai samantyyppisen uudelleensuljettavan patruunan kanssa, joka täyttää EN417-standardin.
- VOI OLLA VAARALLISTA YRITTÄMINEN MUUN TYYPPIIDEN KAASUPATRUUNOJEN ASENTAMINEN.
- Varmista, että kaasusäiliö asennetaan tai vaihdetaan hyvin ilmastoituihin paikkaan, mieluiten ulkona, etäällä kaikista sytytyslähteistä, kuten avotulesta, lentäjistä, sähköpaloista ja kaukana muista ihmisistä.
- Pidä kaasusäiliöt poissa lämmöstä ja liekeistä. Älä aseta liesille tai muille kuumalle pinnalle.
- Uudelleen täytettäviä säiliöitä saa käyttää vain pystyasennossa, jotta polttoaineen poisto voidaan varmistaa asianmukaisesti. Jos tätä ohjetta ei noudateta, kaasusäiliöstä voi vuotaa nestettä, mikä voi johtaa vaarallisiin käyttöolosuhteisiin.
- Älä yritä poistaa kaasusäiliötä laitteen ollessa käynnissä.
- Kaasusäiliö on irrotettava laitteesta käytön jälkeen tai varastoinnin aikana.

Kevyt selkä

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

Vuotoja

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

Kuinka tarkistaa, että laite on liitetty kaasunsyöttöön kunnolla

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

6540H1				
Käyttömaa	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Sallitut kaasut	Butaani			
Kaasupaine	Höyrypainne			
Suutinnumero	0,25			
Nimelliskulutus	132 g/t			
Nimellisteho	1,82 kW			

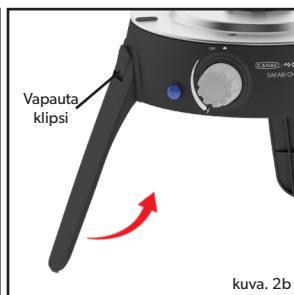
Maan nimet ja lyhenteet				
AE = Yhd. Arabiemiraatit	AL = Albania	AT = Itävalta	BE = Belgia	CH = Sveitsi
CZ = Tsekki	DE = Saksa	DK = Tanska	ES = Espanja	FI = Suomi
FR = Ranska	GB = Iso-Britannia	GR = Kreikka	HR = Kroatia	IT = Italia
JP = Japani	KR = Korea	NL = Hollanti	NO = Norja	PL = Puola
PT = Portugali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

2. Kokoamisohteet

- VAROITUS:** Jalat ovat jousikuormitettuja. Jalkojen avaaminen ja sulkeminen on tehtävä hallitusti, jotta Safari Chef-grillin ei aiheudu vaurioita tai synny henkilövahinkoja.
- Avataksesi jalat, käännä grilli ylösalaisin ja käännä jalat auki nostamalla kutakin jalkaa erikseen. Kuulet napsahduksen, kun jalat ovat lukittuneet oikein (kuva 2a).
- Taita jalat sisään pitämällä jalasta tukevasti kiinni ja painamalla jalkojen vapautuspidekiä alas (kuva 2b). Taita sitten jalat suljettuun asentoon (kuva 2c). Tämä on tehtävä tietyssä järjestyksessä tilan optimoimiseksi. Ensinnäkin oikea etujalka (1), sitten vasen etujalka (2) ja viimeiseksi takajalka (3) (kuva 2d).
- Varmista ennen kaasusylinterin asentamista, että säätöventtiili on "OFF" -asennossa kääntämällä säätönuppia myötäpäivään pysäyttimeen (kuva 3).
- Varmistaen, että kaasupatruunaa pidetään pystyssä, kierrä se venttiiliin kiinni myötäpäivään, kunnes se on kokonaan kiinni (Kuva 4a). Kiristä vain käsin. Jos kaasupatruunaa kiristetään liikaa, voi se vaurioittaa patruunan venttiiliä.
- Grillisi on nyt valmis käytettäväksi.



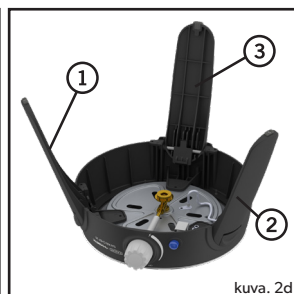
kuva. 2a



kuva. 2b



kuva. 2c



kuva. 2d

3. Kaasunsyötön liittäminen ja laitteen käyttö

Kaasunsyötön liittäminen

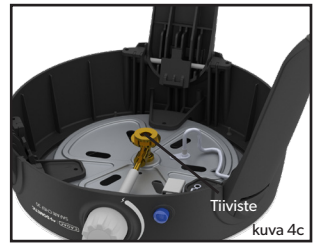
- Ennen kuin liität laitteen kaasupatruunaan, varmista, että kaikki kumitiivisteet ovat paikoillaan ja hyvässä kunnossa.
- Ennen kuin liität kaasupatruunan laitteeseen, varmista, että laitteen säätönuppi on OFF-asennossa.
- Suorita tämä tarkistus aina, kun laite liitetään kaasupulloon.
- Puhalla kaikki pöly ulos kaasupullon aukosta estääksesi kaasusuihkun mahdollisen tukkeutumisen.
- Varmista, että kaasunsyöttö (kaasupatruuna) on asennettu hyvin tuuletettuun tilaan asennettu etäällä sytytyslähteistä, kuten avotulesta, ja kaukana muista ihmisistä.
- Varmista, että kaasupullo on aina pystyasennossa. Kiristä kaasupulloa käsin, kunnes se on täysin kiinni.
- Varmista, että kaasutiiviste on tehty kokonaan (tarkista, ettei liitännän ympäriltä haju kaasua). Älä tarkista vuotoja avotulella. Käytä vain lämmintä saippuavettä laitteen liitäntöihin ja liitäntöihin. Kaikki vuodot näkyvät ilmakuplana vuotoalueen ympärillä.
- Jos et voi korjata vuotoa, älä käytä laitetta vaan ota yhteyttä paikalliseen toimittajaan saadaksesi apua.



kuva 3

Kaasunsyötön irrottaminen ja vaihtaminen

- Varmista, että liekki on sammunut ennen kaasupatruunan irrottamista.
- Irrottaaksesi kaasupatruunan, kierrä sitä vastapäivään venttiilistä pitäen grilli pystyasennossa. (Kuva 4b)
- Tarkista tiiviste ennen uuden kaasupatruunan asentamista (Kuva 4c).



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

Noudata näitä varotoimia ennen sytytystä.

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

Laitteen pietosytytys

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

Sytytys grillinsytytimellä

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

Kenraali

- Kun grilli on sytytetty, liekin voimakkuutta voidaan säätää kiertämällä venttiilin nuppia vastapäivään liekin pienentämiseksi tai myötäpäivään liekin suurentamiseksi.
- Runsaasti rasvaisia ruokia kypsennettäessä saattaa esiintyä leimahduksia, jos lämpötila on liian korkea. Jos näin tapahtuu, vähennä lämpöä, kunnes liekit sammuvat.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käytössä. Laitteen siirtäminen sen ollessa päällä on vaarallista ja voi aiheuttaa liekkejä.
- Varmista käytön jälkeen, että laitteen säätönuppi on pois päältä -asennossa ja että liekki on sammunut ennen patruunan poistamista.

4. Komponenttiluettelo

	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30
(paellalle/paistamiseen)



BBQ 2 Plancha 30
(paistamiseen/grillaukseen)



Pizza Stone Pro 30
(pizzan leivontaan)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(siivouksen helpottamiseksi)



Kansi



Kahvipannu jalustaa

5. GreenGrill-keittovaihtoehdot

GreenGrill ruoanlaitto

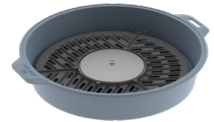
Useimmissa keittopinnoissa on GreenGrill-pinnoite. Tämä keraaminen pinnoite on täysin PFOA-vapaa; se ei sisällä myrkyllisiä aineita ja takaa terveellisemmän ruoanlaiton!

VALMISTELU JA KÄYTTÖ

- Grillin "maustaminen": Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäistä kertaa, voit maustaa sen niin, että se muodostaa ohuen suojakerroksen keittotasolle estämään ruoan tarttumista. Se ei ole pakollista, mutta suosittelemme sitä. Se on erittäin helppoa: hiero kevyesti ruokaöljyä pintaan ja laita sitten keskilämmölle 2-3 minuutiksi. Poista, anna jäähtyä ja pese saippuavedellä. Voitele se kevyesti öljyllä (valitsemasi ruokaöljy, esim. auringonkukkaöljy) ennen käyttöä. Se on valmis lähtöön!
- Huomautus: GreenGrill-pinnoite johtaa lämpöä paremmin kuin tuotteet, joissa on tavallinen (PTFE) tarttumaton pinnoite. Siksi suosittelemme käyttämään vain 75 % tehosta, johon olet tottunut.
- Älä koskaan jätä keittotasoa lämmönlähteelle ilman öljyä. Levitä ohut kerros öljyä talouspaperilla tai siveltimellä ennen kuin asetat keittotason lämmönlähteelle. Varmista, että olet öljynyt kaikki osat niin, että esimerkiksi BBQ-grillissä on myös kohotetut reunat.
- Suosittellemme 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 sisä- ja/tai ulkopuolisia keittövälineitä 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 hankaustyyynyjä 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 jämiä, voit kokeilla liottaa niitä yön yli kuumassa saippuavedessä tai käyttää "etikkamenetelmää": kaada kerros etikkaa pannulle ja kuumenna pannua hieman. Etikan ei tarvitse kiehua, eikä se saa haihtua kokonaan. Kaada etikka kattilasta, puhdista pannu saippuavedellä ja pannu on kuin uusi. Huomaa: Kuumennetusta etikasta voi tulla epämiellyttävä hajua.
- CADAC | DOMETIC Soft Soak (myydään erikseen) on ihanteellinen lisätuote yön yli liotukseen. Soft Soakia käytettäessä suosittelemme keittopinnan asettamista etupuoli alaspäin, mikä mahdollistaa maksimaalisen liotuksen ja kuluttaa myös vähemmän vettä.
- Mahdolliset pinttyneet tahrat, jotka jäävät jäljelle liotuksen jälkeen, voidaan irrottaa ja harjata pois käyttämällä CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush -harjaa (myydään erikseen)
- Kuivaa pehmeällä liinalla ja olet valmis!



Soft Soak Brush

HUOLTO

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

Keittovaihtoehdot

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

Grillaus: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti öljyttömään kanan, makkaran, kyljysten, kebabin, kalan tai vihannesten grillaamiseen. Käytä grillilevyä tämennytyypiseen ruoanlaittoon.

Varoitus: Huomaa, että kun kypsennät rasvaista lihaa, laitteeseen roiskuu rasvaa, mikä voi aiheuttaa leimahduksia. Ole varovainen käsitellessäsi tämennytyypistä lihaa. Kypsennyslämpötiloja on helppo säätää omien tarpeidesi mukaan säätönuppia kääntämällä.

Paistaminen: Tämä vaihtoehto sopii ihanteellisesti paistamiseen, kalaan, aamiaiseen, pannukakkuihin, katkarapuihin, paellaa ja vihanneksiin. Käytä tämennytyypiseen ruoanlaittoon litteää grilliä. Huomaa, että koska se on matala pannu, se ei sovellu uppoaistamiseen. Helposti puhdistettava pinta kannustaa käyttämään mahdollisimman vähän rasvaa terveelliseen ruoanlaittoon.

Keittämisen: Tällaista ruoanlaittoa varten aseta kattila paikannusruusiin varmistaa, että se on kunnolla paikallaan. Aseta sopiva ruukku (halkaisija vähintään 150mm ja enintään 300mm). 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 kuumaan.

Paella: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti paellan, risottojen, pastaruokien, perinteisten aamiaisten jne. valmistukseen.

Paella Pan on valmistettu korkealaatuisesta puristetusta alumiinista, joka mahdollistaa erinomaisen lämmön jakautumisen ja säilytyksen.

Pizzan leivonta: Tämä kypsennysvaihtoehto sopii erinomaisesti pizzan, liiteän leivän jne. valmistukseen. Pizzakivi on 12mm paksu, joka kestää jopa 300°C lämpötilaa ja sisältää pannun. Kupua on käytettävä leivontavaihtelun luomiseksi.

Kahvi: Ihanteellinen vaihtoehto kupin kahvin keittämiseen. Milloin vain missä vain! Käytä tätä vaihtoehtoa varten kahvipannutelineitä.



Grillaus



Keittäminen rasvapannulla



Keittäminen kattilaliniineellä



Kahvi rasvapannulla



Kahvi kannutelineen kanssa



Domen käyttö wokina



Paistaminen litteällä ritilällä



Pizzan leivonta



Paella pottitelineellä

6. Puhdista

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

7. Varastointi

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

8. Huolto ja vianetsintä

Huolto

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

Vianetsintä

Jos liekki roiskuu tai suutin tukkeutuu:

- Puhdista poltinaukot ylivuotojen varalta.
- Suosittelemme puhdistamaan tai vaihtamaan suuttimet kuuden (6) kuukauden välein laitteen tehokkaan toiminnan varmistamiseksi.
- Jos laite toimii epänormaalisti varastoinnin jälkeen ja kaikki tarkastukset eivät ole poistaneet ongelmaa, suutin voi olla tukossa. Äärimmäisissä tapauksissa tukkeutuneen suuttimen merkinä on heikompi kellertävä liekki tai ei ollenkaan. Näissä olosuhteissa on tarpeen poistaa ja tarkistaa ja puhdistaa perusteellisesti kaikki laitteeseen mahdollisesti kertyneet vieraat esineet.
- Tämä voidaan tehdä irrottamalla suuttimet tavallisilla työkaluilla ja puhaltamalla suuttimesta lika, vaihtoehtoisesti voit ostaa uusia suuttimia paikallisesta liikkeestäsi. Älä yritä puhdistaa suutinta mekaanisesti.

Tukkeutuneen suuttimen vaihtaminen:

- Laitteesi on varustettu tietynkokoisella suuttimella oikean kaasumäärän säätämistä varten.
- Jos suuttimen reikä tukkeutuu, liekkiä voi olla vähän tai ei ollenkaan. Älä yritä puhdistaa suutinta neulalla tai muita vastaavia laitteita, koska se voi vahingoittaa aukkoa, mikä voi aiheuttaa vaaran.
- Suuttimen vaihto: Poista rasvapannu (kuva 5). Kierrä poltinkytköä varovasti irti (kuva 6). Irrota kolme ruuvia lämpösuojailevyltä ja poista lämpösuoja (kuva 7) varoen vahingoittamasta piezoelektrodiä. Suutin voidaan nyt poistaa sopivalla avaimella (kuva 8). Älä käytä pihtejä suuttimeen, koska se voi vaurioittaa suutinta, mikä tekee siitä käyttökelvottoman tai mahdollottoman poistaa. Ruuvaa uusi suutin venttiiliin. Älä kiristä liikaa, koska se voi vaurioittaa suutinta.
- Tee yllä olevat toimenpiteet käänteisesti yksikön kokoamiseksi uudelleen.



kuva 5



kuva 6



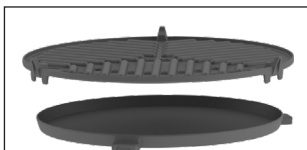
kuva 7



kuva 8

Pakkaaminen takaisin kantolaukuun

- Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen ja taita perusyksikön jalat taaksepäin yllä kuvattujen ohjeiden mukaisesti.
- Aloita perusyksiköstä ja pakkaa laite kantolaukuun numerojärjestyksen mukaisesti.
- Pakkaa BBQ Grid ja Flat Grid kantolaukun kansiläpän sisällä oleviin vetoketjulukeroihin.



Pakkaa kantolaukun kannen läpän sisällä oleviin vetoketjulukeroihin.



9. Varaosat ja tarvikkeet

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

Varaosat

Tuote	Varaosa No	Tuote	Varaosa No	Tuote	Varaosa No
	6540-SP011		6540-SP056		Etu V & O jalka 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Takajalka 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Suutin 0.25 & venttiili)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Lisätarvikkeet

Tuote	Varaosan No	Tuote	Varaosan No	Tuote	Varaosan No
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Peite (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Takuu

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

Venttiilit:	2 vuotta
Muoviosat:	Ei takuuta
Emaliosat:	2 vuotta
Polttimet:	1 vuosi

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

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

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

Tämä rajoitettu takuu ei kata virheitä tai toimintavaikeuksia, jotka johtuvat onnettomuuksista, väärinkäytöstä, laitteen muuttamisesta, vandalismista, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai tavanomaisen ja ylläpidon suorittamatta jättämisestä, mukaan lukien, mutta rajoittamatta vahinkoja, jotka aiheutuvat hyönteisistä poltinpukissa, kuten manitu tässä käyttöohjeessa. Rajoitettu takuu ei kata vaikeiden sääolojen, kuten rakeista, hurrikaanista, maanjäristyksistä tai tornadoista johtuvaa laitteen huonontumista tai vaurioita, joko suoraan tai ilmakehässä kemikaaleille altistumisesta.

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

CADAC Europe BV ei ole vastuussa mistään erityisistä, epäsuorista tai välillisistä vahingoista. Jotkut alueet eivät salli satunnaisten tai välillisten vaurioiden poissulkemista tai rajoittamista. Tämä rajoitus tai poissulkeminen ei välttämättä koske sinua.

CADAC Europe BV ei valtuuta ketään henkilöä tai yritystä ottamaan sille mitään valtoiteita 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 tuotteesi pitkäikäisyys, kiinnitä erityistä huomiota käyttöoppaan puhdistus- ja huolto-osioon.

Sembollerin Açıklaması



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

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

ÖNEMLİ

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

1. Güvenliğe ilişkin bilgiler

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

- Bu cihaz, EN521:2019 normlarıyla uyumludur.
- Gazlı cihazlar, verimli performans için havalandırma gerektirir ve kullanıcıların ve yakınlardaki diğer kişilerin güvenliği için cihaz havalandırılmayan bir ortamda kullanılmamalıdır. Bu cihaz, yalnızca açık ortamda kullanılacak şekilde tasarlanmıştır.
- Cihazın kullanılacağı ortamın yeterince havalandırıldığını emin olun.
- UYARI: ERIŞİLEBİLİR KISIMLAR ÇOK YÜKSEK SICAKLIKLARA ULAŞABİLMEKTEDİR. KÜÇÜK ÇOCUKLARI UZAK TUTUN.**
- Cihazı kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun.
- YALNIZCA AÇIK HAVADA KULLANIM İÇİNDİR!**

Montaj ve kullanım

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

Gaz Haznesi

- Cihaz yalnızca 500g veya 445g dişli kartuş (model CA500 veya CA445) veya EN417 standardını karşılayan aynı tip yeniden kapatılabilir kartuşla kullanılabilir.
- BAŞKA TÜR GAZ KARTUŞLARINI TAKMAYA ÇALIŞMAK TEHLİKELİ OLABİLİR.**
- Gaz kabının iyi havalandırılan bir ortamda (tercihen açık havada), çıplak alev, pilot, elektrik ateşi gibi herhangi bir tutuşma kaynağından ve diğer insanlardan uzakta takıldığından veya değiştirildiğinden emin olun.
- Gaz haznelerini ısıdan ve alevden uzak tutun. Gaz haznesini ocak veya başka bir sıcak yüzey üzerine koymayın.
- Yeniden doldurulabilir tüpler, yakıtın uygun şekilde çekilmesini sağlamak için yalnızca diik konumda kullanılmalıdır. Buna uyulmaması, gaz haznesinden sıvı boşalmasına neden olarak tehlikeli çalışma koşullarına neden olabilir.
- Gaz haznesini cihaz çalışma halindeyken çıkarmaya çalışmayın.
- Gaz haznesinin bağlantısının, kullanımdan sonra veya cihaz muhafaza edildiği yere yerleştirilmeden önce kesilmesi gerekmektedir.
- Basınca duyarlı güvenlik cihazının devreye girmesi, kartuşta kritik bir basınç seviyesine ulaşıldığı anlamına gelir, bu nedenle cihaz tamamen soğumadan kullanılmamalıdır. Basınca duyarlı güvenlik cihazını atlamayın.

Alevin geri yanması

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

Kaçaklar

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



Şek. 1

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

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

6540H1			
Kullanıldığı ülke	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI & TR	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA
İzin verilen gazlar	Bütan/Propan Karışımları		
Gaz basıncı	Buhar Basıncı		
Jet sayısı	0.25		
Nominal kullanım	132g/sa.		
Isı girişi brüt kapasitesi	1.82kW		

2. Kurulum Talimatları

- UYARI:** Ünitenin ayakları yaylı bir mekanizmaya sahiptir. Safari Chef'in hasar görmemesi veya oluşabilecek yaralanmaların önlenmesi için ayaklarının kontrollü bir şekilde açılıp kapatılması gerekir.
- Ayakları açmak için üniteyi ters çevirin ve her bir ayağı ayrı ayrı kaldırarak ayakları aşağıda tutun (Şekil 2c). Ayak(lar) doğru şekilde yerleştirildiğinde bir "klik" sesi duyulacaktır (Şek. 2a).
- Ünitenin ayaklarını katlarken, katlayacağınız ayağı sıkıca tutun ve ayak serbest bırakma klipsini aşağı itin (Şekil 2b). Ardından ayakları içe doğru iterek kapatın (Şekil 2c). Ayaklar sırayla kapatılarak alan tasarrufu sağlanabilir. Önce sağ ön ayağı (1), ardından sol ön ayağı (2) ve son olarak arka ayağı (3) kapatın (Şekil 2d'de görüldüğü gibi).
- Gaz kaynağını bağlamadan önce, ilk olarak kontrol düğmesini saat yönünde tamamen çevirerek cihazın vanasının kapalı konumunda olup olmadığını kontrol edin (Bkz. Şekil 3).
Gaz kartuşunun dik tutulduğundan emin olun ve kartuşu tam olarak yerine oturuncaya kadar saat yönünde vanaya vidalayın (Şekil 4a), sadece elinizle sıkın. Kartuşun aşırı sıkılması, kartuş vanasının hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazınız artık kullanıma hazırdır.**



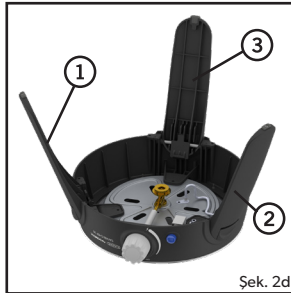
Şek. 2a



Şek. 2b



Şek. 2c



Şek. 2d

3. Gaz Kaynağının Takılması ve Değiştirilmesi

Gaz kaynağının bağlanması

- Cihazı bir gaz kartuşuna bağlamadan önce, tüm lastik contaların yerinde ve iyi durumda olduğundan emin olun.
- Gaz kartuşunu cihaza bağlamadan önce cihaz kontrol düğmesinin "KAPALI" konumunda olduğundan emin olunuz.
- Bu kontrolü, cihaz gaz tüpüne her bağlandığında gerçekleştirin.
- Gaz jetinin tıkanmasını önlemek için gaz şişesi ağızındaki tüm tozu üfleyin.
- Gaz kaynağının (gaz kartuşu) iyi havalandırılan bir alana takıldığından emin olun. açık alev gibi ateşleme kaynaklarından ve diğer insanlardan uzağa monte edin.
- Gaz şişesinin her zaman dik olduğundan emin olun. Gaz şişesini tamamen yerine oturuncaya kadar elinizle sıkın.
- Tam bir gaz sızdırmazlığının yapıldığından emin olun (bağlantı çevresinde gaz kokusu olup olmadığını kontrol edin). Sızıntı olup olmadığını açık alevle kontrol etmeyin. Cihazın bağlantılarına ve bağlantılarına sadece ılık sabunlu su uygulayın. Herhangi bir sızıntı, sızıntı alanının çevresinde hava kabarcıkları olarak görünecektir.
- Sızıntıyı onaramazsanız, cihazı kullanmayın ve yardım için yerel tedarikçinizle iletişime geçin.

Gaz beslemesinin kesilmesi

- Gaz kartuşunu ayırmadan önce brülörün söndüğünü kontrol edin.
- Gaz kartuşunun bağlantısını kesmek için, cihazı dikey konumda tutarak kartuşu vanadan saat yönünün tersine çevirerek çıkarın. (Bkz. Şekil 4b)
- Gaz kartuşunu değiştirmeden önce contayı kontrol edin (Şekil 4c).



Şekil 3



Şekil 4a



Şekil 4b



Şekil 4c

- Bu cihazı çalıştırırken, lütfen tüm parçaların düzgün çalışır durumda olduğunu kontrol edin. Cihazın her kullanımında, cihazı ateşlemeden önce, herhangi bir gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun.
- Pişirme yüzeyleri kolayca yerleştirilebilir ve kullanıma hazır durumdadır. Montaj gerekmemektedir.
- LÜTFEN UNUTMAYIN: Kullanmadan önce tüm koruyucu ambalajların ve plastik elemanların cihazdan çıkarıldığından emin olun.
- Cihaz, çapı 150 mm'den az ve 300 mm'den büyük olmayan pişirme kaplarıyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Aydınlatmadan önce uyulması gereken önlemler.

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

Cihazın Piezo kullanılarak ateşlenmesi

- Cihazın ateşlenmesi sırasında tüm pişirme yüzeylerinin çıkarılmış olması tavsiye edilir. Bu şekilde, brülör yandığında görmek kolay olacaktır.
- Cihazı yakmaya çalışırken, cihaza giden gaz beslemesini açmadan önce gaz kartuşunun doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Cihazı piezo ateşleyici ile yakmak için, cihaz üzerindeki kontrol vanasını yavaşça saat yönünün tersine çevirerek açın ve brülörü ateşlemek için piezo düğmesine art arda hızlıca basın. Brülörün yanmaması durumunda, brülör yanıncaya kadar kontrol düğmesini çevirerek gaz akışını artırın ve bu esnada piezo düğmesine sürekli basın. Brülörün ilk 5 saniyede yanmaması durumunda, işlemi tekrarlamadan önce vanayı kapatın ve 30 saniye bekleyin.
- Alev normalde ilk bir ila iki saniye içinde yanmalıdır.

Cihazı bir mangal çakmağı kullanarak ateşlemek

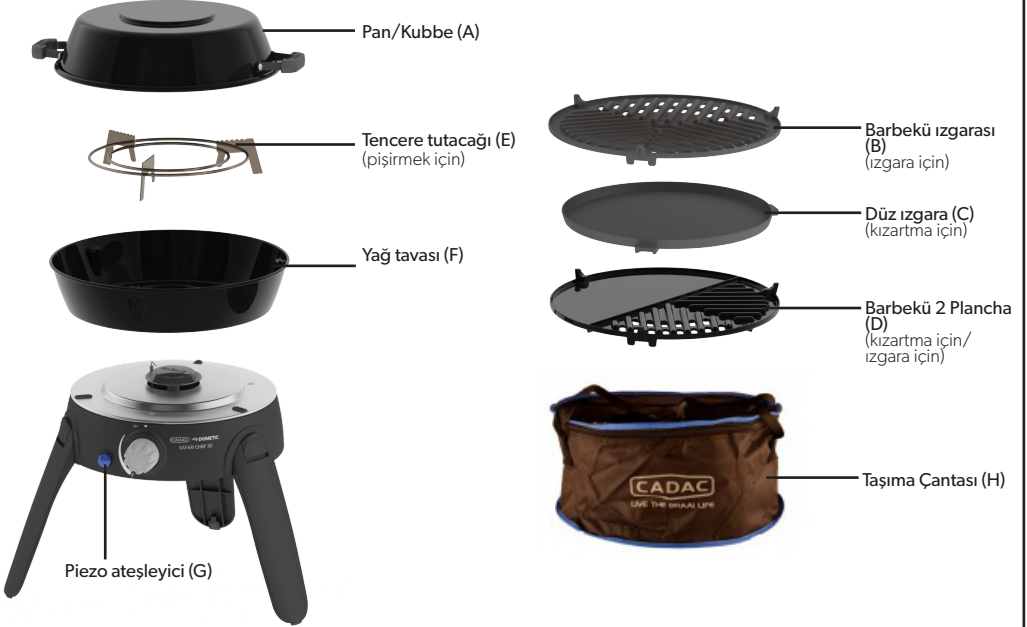
- Soğuk çalıştırmada, cihaz, istenen pişirme yüzeyi yerleştirilmeden önce üstten ateşlenebilir. Sıcak bir cihazı yakarken, bir mangal çakmağının brülör altındaki havalandırma deliklerinden birinden içeri doğru, brülörle aynı hizaya gelene kadar sokularak brülörün ateşlenmesi tavsiye edilir (Mangal çakmağını,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

Genel bilgiler

- Cihaz yandıktan sonra, alevi azaltmak için kontrol düğmesini saat yönünde ve alevi artırmak için saat yönünün tersine çevirerek alev yoğunluğunu ayarlanabilir.
- Alev, yağ tavasının yan tarafındaki bu amaç için tasarlanmış olan Kontrol Deliğinden görülebilir.
- Yüksek yağ içeriğine sahip yiyecekleri pişirirken, seçilen ısı ayar çok yüksekse alevlenme meydana gelebilir. Öyle bir durumda, alevlenme durana kadar ateşi kısın.
- Kullanımı sırasında cihazı yerinden oynatmayın. Cihazı yanarken hareket ettirmek güvenli değildir ve alev almasına neden olabilir.
- Kullandıktan sonra kartuşu çıkarmadan önce cihazınızın üzerindeki kontrol düğmesinin kapalı konumunda olduğundan ve alevin sönmüş olduğundan emin olunuz.

4. Bileşen listesi

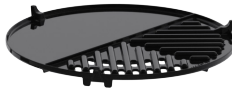
	A	B	C	D	E	F	G	H
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



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



Paella Pan 30
(Paella/kızartma için)



BBQ 2 Plancha 30
(kızartma/ızgara için)



Pizza Stone Pro 30
(Pizza pişirme için)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(daha kolay temizlik için)



Kapak



cezve standı

5. GreenGrill Pişirme Seçenekleri

GreenGrill ile Pişirme

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

HAZIRLIK VE KULLANIM

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

TEMİZLEME

- Temizlemeden önce pişirme yüzeyinin soğumasını bekleyin. Aşırı sıcaklık değişiklikleri pişirme yüzeyinin deformasyonuna neden olabilir.
- GreenGrill kaplama 'Easy Clean' (temizlemesi kolay) 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 çıkarıldığından emin olun.
- İnatçı lekeler veya kalıntılar için, sıcak sabunlu suda gece boyunca bekletmeyi deneyebilir veya paella tavası (paella pan) veya şef tavası (chef pan) için "sirkeleme yöntemini" kullanabilirsiniz: Tavanın dibini sirke ile kaplayın ve tavayı hafifçe ısıtın. Sirke kaynamamalı, bilhassa da buharlaşmamalıdır. Tavadaki sirkeyi dökün, tavayı sabunlu suyla yıkayın; tava yeni gibi olacaktır. Hatırlatma: Isınan sirkeiden hoş olmayan bir koku yükselir.
- CADAC | DOMETIC 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, CADAC | DOMETIC Soft Soak Brush (ayrı satılır) kullanılarak gevşetilebilir ve fırçalanabilir.
- Yumuşak bir bezle tavayı kurulaşın. İşte bu kadar!



Soft Soak Brush

BAKIM

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

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 150mm'den az ve 300mm'den fazla olmamalıdır). Koşullara, kullanılan tencerenin boyutuna vb. bağlı olarak bir litre su yaklaşık 6 dakikada kaynar.
- **Not:** Küçük boyutlu tencerelerin plastik saplı olmamalarına özen gösterin; zira aşırı derecede ısınabilirler.
- **Paella:** Bu pişirme seçeneği paella, risotto, makarna, geleneksel kahvaltılar vb. hazırlamak için idealdir. Paella Pan, mükemmel ısı dağılımı ve muhafazası sağlayan yüksek kaliteli preslenmiş alüminyumdan imal edilmiştir.
- **Pizza pişirme:** Bu pişirme seçeneği pizza, pide vb. hazırlamak için idealdir. Pizza taşı 12 mm kalınlığındadır ve 300°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilir ve bir tava/tepsi içerir. Fırın etkisi oluşturulabilmesi için kubbe kapagın kapatılması gerekir. DONDURULMUŞ GIDA ÜRÜNLERİNİ SİCAK BİR PIZZA TAŞI ÜZERİNE KOYMAYIN.
- **Kahve:** Bir fincan kahve yapmak için ideal seçenek. Her zaman her yerde! Bu seçenek için cezve standını kullanın.



Izgara



Yağlı tava ile haşlama



Tencere standı ile kaynatma



Yağlı tava ile kahve



Kahve standı



Dome'u wok olarak kullanma



Düz Izgara ile Kızartma



pizza pişirme



Tencere ayaklı paella

6. Temizleme

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

7. Saklama koşulları

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

8. Bakım ve sorun çözme

Bakım

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

Sorun çözme

Sıçrayan alev veya meme tıkanması durumunda:

- Alev sıçraması durumunda brülör memelerini temizleyin.
- Cihazınızın daima verimli çalışmasını sağlamak için memeleri altı (6) ayda bir temizlemenizi veya değiştirmenizi öneririz.
- Cihaz, uzun süre muhafaza edildikten sonra kullanımı durumunda, işleyiş bozukluğu arz ediyorsa, memeleri tıkanmış olabilir. Memenin tıkanmış olduğunu, sarıya çalan bir alev renginden veya aşırı tıkanma durumunda brülörün hiç alev çıkmamasından anlayabilirsiniz. Bu durumda, cihazda birikmiş olabilecek yabancı maddelerin çıkarılması, cihazın iyice temizlenmesi ve kontrol edilmesi gerekecektir.
- Memeyi standart aletler kullanarak yuvasından çıkararak ve içindeki kiri üfleterek tahliye ederek temizleyebilirsiniz, alternatif olarak yerel mağazanızdan yeni meme satın alabilirsiniz. Memeyi mekanik yollarla temizlemeye çalışmayın.

Engellenen bir jetin değiştirilmesi

- Cihazınızın, doğru gaz miktarını ayarlamak için belirli boyutta bir jet ile donatılmıştır.
- Püskürtme deliği tıkanırsa, bu durum küçük bir alev veya hiç alev olmamasına neden olabilir. Delğe zarar verebileceği ve cihazı güvensiz hale getirebileceği için jeti pim veya benzeri bir cihazla temizlemeye çalışmayın.
- Jeti değiştirirken: Yağ tavasını çıkarın (Şek. 5). Brülör tertibatını yavaşça sökün (Şek. 6). Isı kalkanı plakasındaki üç vidayı sökün ve piezo elektroduna zarar vermemeye dikkat ederek ısı kalkanını çıkarın (Şek. 7). Jet bu aşamada uygun bir anahtar kullanılarak çıkarılabilir (Şek. 8). Jeti çıkarmak için pense kullanmayın, aksi halde zarar görebilir, kullanılamaz hale gelebilir veya çıkarılamayabilir. Yeni jeti vanaya vidalayın. Jet zarar görebileceğinden aşırı sıkıkmaya dikkat edin.
- Üniteyi yeniden birleştirirken yukarıdaki prosedürü tersi yönde uygulayın.



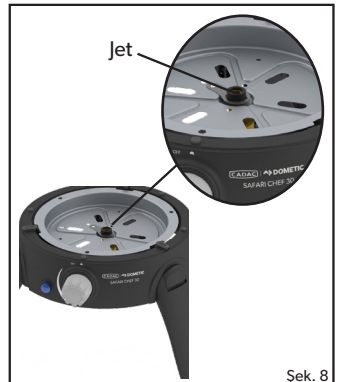
Şek. 5



Şek. 6



Şek. 7



Şek. 8

Taşıma çantasına geri paketlenme

- Kullandıktan sonra, cihazınızı soğumaya bırakın ve taban ünitesinin ayaklarını yukarıda açıklanan talimatlara göre geriye doğru katlayın.
- Önce ana üniteden başlayarak, cihazı numara sırasına göre taşıma çantasına koyun.
- Barbekü Izgarasını ve Düz Izgarayı taşıma çantasının kapak kanadı içinde bulunan fermuarlı bölmelere koyun.



Taşıma çantasının kapak kanadı içinde bulunan fermuarlı bölmelere paketleyin.

**9. 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.
	6540-SP011		6540-SP056		Ön Sol ve Sağ Ayak 6540-SP010
	6540-SP020		6540-SP008		Arka ayak 6540-SP009
	6540-SP002		6540-SP015-V2 (Jet 0.25)		66540-SP018-V2
	6540-SP004		6540-SP017		6540-SP019
	6540-SP003				

Aksesuarlar

Ürün	Yedek Parça No.	Ürün	Yedek Parça No.	Ürün	Yedek Parça No.
	6540-300		6540-600		8640
	6540-100		6540-701		98425
	6540-200		Örtmek (300 x 300mm) 6540-800		203-100
	98326				

10. Garanti

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

Vanalar:	2 Yıl
Plastik parçalar:	Garanti Yok
Emaye parçalar:	2 Yıl
Brülörler:	1 Yıl

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

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

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

Bu Sınırlı Garanti, kaza, kötüye kullanım, yanlış kullanım, ürün üzerinde değişiklik, yanlış uygulama, vandalizm, yanlış kurulum veya uygunsuz bakım veya onarım veya normal ve rutin bakımla 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 zımni garantiler, süre bakımından bu açıkça belirtilen Sınırlı Garanti'nin kapsamı ile sınırlıdır. Bazı bölgeler, zımni bir garantinin süresine dair bir sınırlamaya izin vermez, bu nedenle bu sınırlama sizin için geçerli olmayabilir.

CADAC Europe BV herhangi bir özel, dolaylı veya müteakip zarardan sorumlu değildir. Bazı bölgeler 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

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

CADAC UK

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

CADAC FINLAND

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

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 GERMANY

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 U.A.E.

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

CADAC DENMARK

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

CADAC SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

CADAC FRANCE

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

CADAC 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 POLAND

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

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Bulevar oslobođenja 285
Tel: +381 11 339 2700
Email: sinisa@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC | DOMETIC SOUTH AFRICA

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

CADAC 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 MONTENEGRO

City kvart ZIL6
81000 Podgorica, Montenegro
Tel 38220671446, 38269020063
E-mail: coca@t-com.me

CADAC ITALY

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