

CADAC |  DOMETIC

SAFARI CHEF 30 COMPACT

MODEL No: 6525L1

Direct Pressure



USER INSTRUCTIONS

EN DE DA ES FR IT NL NO PL SV SL FI TR

Explanation of Symbols



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

CAUTION

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

IMPORTANT

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

Retain these instructions for future reference.

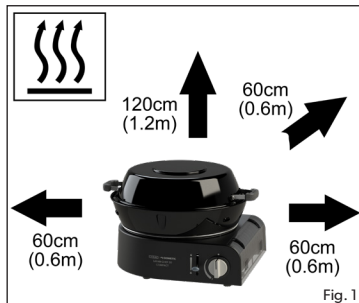
1. Safety information

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

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

Assembly and use

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



Gas Container

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

Light back

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

Leaks

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

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

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

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

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

2. Fitting and Changing the Gas Supply

Connecting the cartridge

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

Disconnecting and changing the cartridge

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

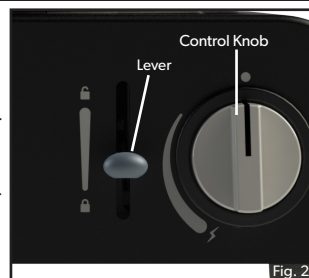


Fig. 2

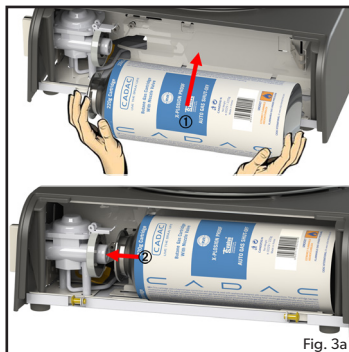


Fig. 3a

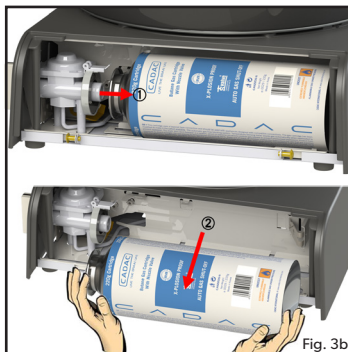


Fig. 3b

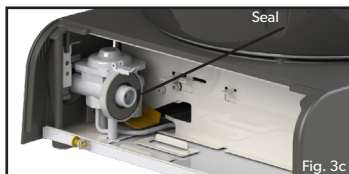


Fig. 3c

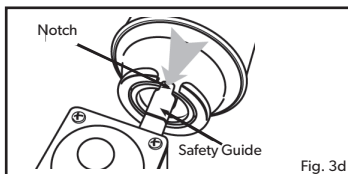


Fig. 3d

3. Operating the Appliance

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

Precautions to observe before lighting.

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

Lighting the appliance using the piezo

- It is recommended to remove any cooking surfaces when trying to light the appliance. This way it will be easy to see the burner when it is lit.
- To light up the appliance using the piezo igniter, push and turn the control knob in an anticlockwise direction until you hear a click. If the gas does not ignite on the first spark, turn the control knob back to its OFF "•" position. Try again, by pushing and turning the control knob anti-clockwise until you hear a click. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by 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

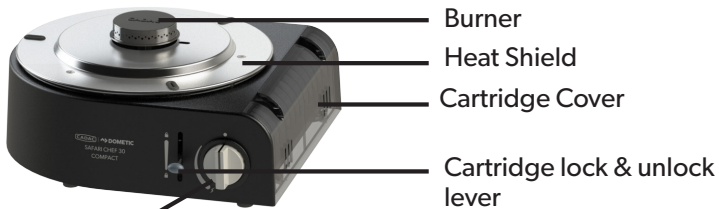
- When starting cold, the appliance may be lit from the top prior to fitting the desired cooking surface onto the fat pan. When lighting up a hot appliance, it is recommended that this be done by sticking a barbecue lighter through one of the vent holes underneath the burner, until it is in line with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

General

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

4. Component List

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



Automatic Piezo Ignition



(F) Convenient carry bag
(included)

5. GreenGrill Cooking Options

Most CADAC | Dometic cooking surfaces feature GreenGrill non-stick ceramic coating which is PFOA-free and non-toxic, allowing for healthier cooking.

To prepare the cooking surface

- To prepare the cooking surface Before first use, it is recommended that you prepare the cooking surface to prevent food from sticking. Apply a thin layer of cooking oil over the entire cooking surface and heat it over medium heat for 2-3 minutes. Allow the cooking surface to cool before washing it in warm soapy water. Re-apply a thin layer of oil to the cooking surface. It is now ready for use.

Cleaning your cooking surface

- Always allow cooking surfaces to cool completely before immersing in water.
- Clean your cooking surface with warm, soapy water and a soft sponge. Avoid the use of scouring pads.
- To loosen stubborn stains or residues, soak the cooking surface for a few minutes in warm water before attempting to wash.

Maintenance

- After cleaning, we recommend spreading a small amount of oil to the cooking surface before storing to protect the surface against air and moisture.
- Most cooking surfaces are supplied with a convenient storage bag. Place the oiled cooking surface in a plastic bag before storing it in its bag to keep the bag clean and free of any residue.

NOTE

- GreenGrill coating conducts heat better than regular (PTFE) non-stick coatings. Therefore, we recommend using only 75% of the usual power setting.
- To avoid damage to your cooking surface, never leave it on the heat source without a coating of oil.
- We recommend frying with sunflower or rapeseed oil due to their high burning points. The use of olive oil is not recommended due to its lower burning point, which can cause ingredients to stick or burn.

Tip: bring meat or fish to room temperature before frying to prevent sticking.

- The CADAC | Dometic Soft Soak and Soft Soak Brush (sold separately) are ideal cleaning products for GreenGrill cooking surfaces, aiding in soaking and removing stubborn food residue.

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: This option is ideal for brewing a hot cup of coffee. Ideal for anytime, anywhere.

The following are sold separately as optional accessories, and may not be available in all regions. Contact your local supplier for availability.



Paella Pan 30
(Paella/Frying)



BBQ 2 Plancha 30
(Grilling/Frying)



Pizza Stone Pro 30
(Pizza making)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(for easier cleaning)



Lid



Coffee Pot Stand

Barbecuing**Frying****Boiling****Pizza baking****Oven dome/ Wok**

6. Cleaning

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

7. Storage

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

8. Maintenance & troubleshooting

Maintenance

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

Troubleshooting

In the case of a spattering flame or jet blockage:

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

9. Warranty

- The statutory warranty period applies. If the product is defective, please contact your retailer or the manufacturer's branch in your country (see www.cadacinternational.com/support).
- For repair and warranty processing, please include the following documents when you send in the product:
A copy of the receipt with purchasing date,
A reason for the claim or description of the fault.
- Note that self-repair or non-professional repair can have safety consequences and might void the warranty.

10. Spares and Accessories

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

Spares

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

Spares

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

Accessories

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

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

Montage und Verwendung

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

Gasbehälter

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

Flammenrückschlag

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

Undichtigkeiten

- Wenn an Ihrem Gerät ein Gasleck auftritt (Gasgeruch), schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie den Bedientknopf 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.

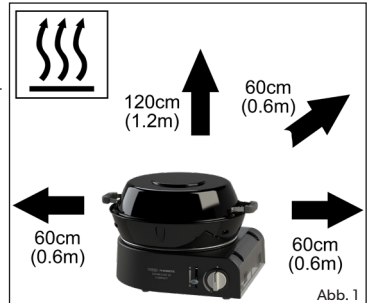


Abb. 1

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 Verbindungssteile mit Seifenwasser zu benetzen. Wenn sich Blasen bilden, haben Sie das Leck gefunden. Stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zuerst das Kontrollventil am Gasbehälter und dann das Geräteventil schließen; überprüfen Sie auch, ob alle Verbindungen korrekt montiert sind. Überprüfen Sie die Stellen erneut mit Seifenwasser.
- Sollte das Gasleck weiterhin bestehen, geben Sie das Gerät bitte Ihrem Händler zur Inspektion / Reparatur zurück.

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

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

2. Einbau und Wechsel der Gasversorgung

Anschließen der Kartusche

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



Abb. 2

Trennen und Wechseln der Kartusche

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

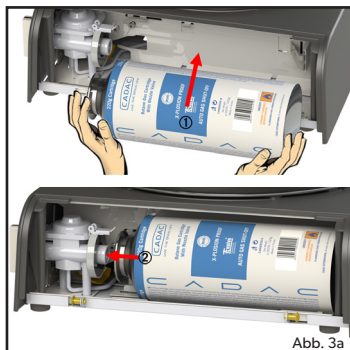


Abb. 3a

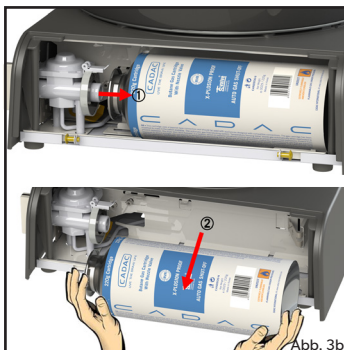


Abb. 3b

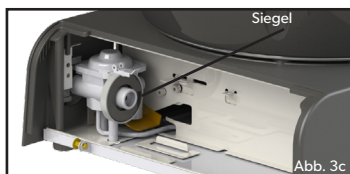


Abb. 3c

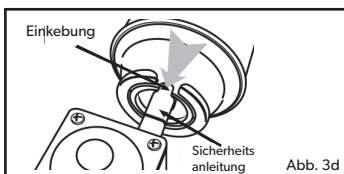


Abb. 3d

3. Betrieb des Geräts

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

Vor dem Anzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

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

Zünden des Geräts mit dem Piezo

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

Anzünden mit einem Feuerzeug

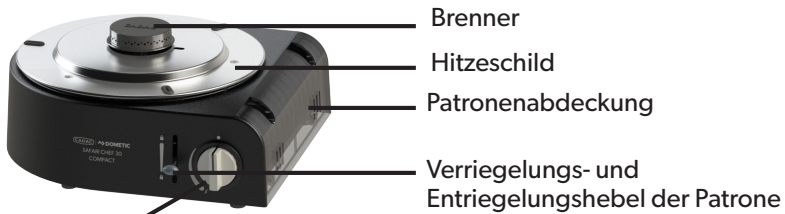
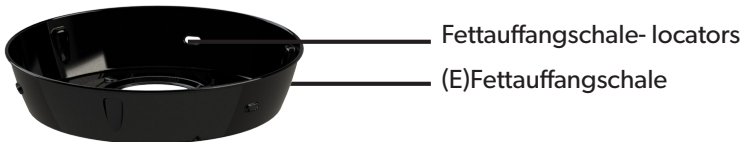
- Beim Kaltstart kann das Gerät von oben angezündet werden, bevor die gewünschte Kochfläche angebracht wird. Wenn Sie ein heißes Gerät anzünden, wird empfohlen, dazu ein Feuerzeug durch eines der Lüftungslöcher unter dem Brenner zu stecken, bis er sich auf einer Linie mit dem Brenner befindet (stecken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

Allgemein

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

4. Komponentenliste

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



Automatische Piezo-
Zündung



(F) Praktische Tragetasche
(inbegriffen)

5. GreenGrill Kochflächen

Die meisten CADAC | Dometic Kochflächen verfügen über eine nicht haende GreenGrill Keramikbeschichtung, die PFOA-frei und ungiftig ist und so ein gesünderes Kochen ermöglicht.

Kochfläche vorbereiten

- Es wird empfohlen, die Kochfläche vor dem ersten Gebrauch vorzubereiten, um zu verhindern, dass Lebensmittel haften bleiben. Tragen Sie eine dünne Schicht Kochöl auf die gesamte Kochfläche auf, und erwärmen Sie sie bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten lang. Lassen Sie die Kochfläche abkühlen, bevor Sie sie in warmem Seifenwasser waschen. Tragen Sie erneut eine dünne Schicht Öl auf die Kochfläche auf. Sie ist nun einsatzbereit.

Kochfläche reinigen

- Lassen Sie die Kochflächen vor dem Eintauchen in Wasser immer vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme.
- Um hartnäckige Flecken oder Rückstände zu entfernen, weichen Sie die Kochfläche einige Minuten in warmem Wasser ein, bevor Sie versuchen, sie zu waschen.

Wartung

- Nach der Reinigung empfehlen wir, vor der Lagerung eine kleine Menge Öl auf die Kochfläche zu verteilen, um die Fläche vor Luft und Feuchtigkeit zu schützen.
- Die meisten Kochflächen werden mit einer praktischen Aufbewahrungstasche geliefert. Legen Sie die geölte Kochfläche in einen Plastikbeutel, bevor Sie sie in der Tasche verstauen, damit sie sauber und frei von Rückständen bleibt.

HINWEIS

- Die GreenGrill-Beschichtung leitet Wärme besser als herkömmliche (PTFE-) Antihafbeschichtungen. Daher empfehlen wir, nur 75 % der üblichen Leistungseinstellung zu verwenden.
- Um Schäden an der Kochfläche zu vermeiden, lassen Sie sie niemals ohne Ölbeschichtung auf der Wärmequelle stehen.
- Wir empfehlen, mit Sonnenblumen- oder Rapsöl zu braten, da diese sehr hohe Flammpunkte haben. Die Verwendung von Olivenöl wird aufgrund seines niedrigeren Flammpunktes nicht empfohlen, da dies dazu führen kann, dass die Zutaten anhaften bleiben oder verbrennen. Tipp: Bringen Sie Fleisch oder Fisch vor dem Braten auf Raumtemperatur, um ein Anhaften zu verhindern.
- Der CADAC | Dometic Softschwamm und die Softbürste (separat erhältlich) sind ideale Reinigungsprodukte für GreenGrill Kochflächen, da sie zum Einweichen und Entfernen hartnäckiger Lebensmittelreste beitragen.

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 Griddleplatte. / 'grill plate'

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

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

Kochen: Setzen Sie für diese Art des Kochens den Topfstander in seine Aufnahme und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf (mindestens 150mm 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 Frühstücksnack 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.

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



Paella Pan 30



BBQ 2 Plancha 30



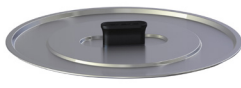
Pizza Stone Pro 30



Soft Soak Brush



Soft Soak 30



Deckel



Kaffeekannenständer

Grillen**Braten****Kochen****Pizza backen****Deckel/Pfanne**

6. Reinigung

- Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Damit wird die Lebensdauer Ihres Gerätes verlängert.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen ein feuchtes, in Seifenlauge ausgewrungenes Tuch.
- Um den Gerätekörper sauber zu machen, wischen Sie ihn einfach mit einem feuchten Tuch und, falls notwendig, mit ein wenig Spülmittel ab.
- **NICHT IN WASSER EINTAUCHEN**, denn dadurch kann Wasser in die Brennerrohre eindringen, wodurch das Gerät dann nicht richtig funktionieren wird.
- Die Grillplatte ist mit einer robusten, haltbaren keramischen 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 Antihaft-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.
- Sollte das Gerät nach der Lagerung anormal funktionieren und alle Kontrollen das Problem nicht isoliert haben, kann die Düse verstopft sein. Ein verstopfter Strahl würde im Extremfall durch eine schwächere gelbliche Flamme oder gar keine Flamme angezeigt. Unter diesen Umständen ist es erforderlich, alle Fremdkörper, die sich möglicherweise im Gerät angesammelt haben, zu entfernen, zu überprüfen und gründlich zu reinigen.
- Sollte ein Problem weiterhin bestehen, empfehlen wir Ihnen, sich an Ihren autorisierten Servicepartner vor Ort zu wenden.

9. Garantie

Die gesetzliche Gewährleistungsfrist gilt. Bei einem defekten Produkt wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die Niederlassung des Herstellers in Ihrem Land (siehe www.cadacinternational.com/support).

- Für Reparaturen und die Abwicklung der Gewährleistung fügen Sie bitte folgende Dokumente bei, wenn Sie das Produkt einsenden:
 - Eine Kopie des Kaufbelegs mit Kaufdatum,
 - Eine Begründung für die Reklamation oder eine Beschreibung des Fehlers.
- Beachten Sie, dass Eigenreparaturen oder Reparaturen durch Nicht-Profis sicherheitsrelevante Konsequenzen haben können und die Garantie ungültig machen können.

10. Ersatzteile und Zubehör

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

Ersatzteile		Ersatzteile		Zubehör	
Artikel	Ersatzteilnr	Artikel	Ersatzteilnr	Artikel	Ersatzteilnr
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

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 tilsluttes en gascylinder.

Opbevar disse instruktioner til fremtidig reference.

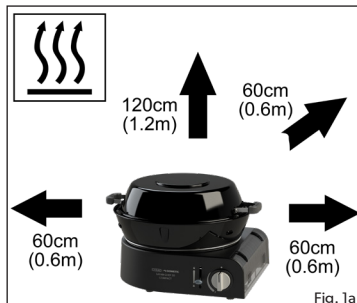
1. Sikkerhedsinformation

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

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

Montering og brug

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



Gasbeholder

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

Lys tilbage

- I tilfælde af tilbagetænding (hvor flammen brænder tilbage og antænder ved dysen), sluk omgående for 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 "0"-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.

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

Landnavn Forkortelser

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

2. Montering og ændring af gasforsyningen

Tilslutning af patronen

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



Fig. 2

Afbrydelse og udskiftning af patronen

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

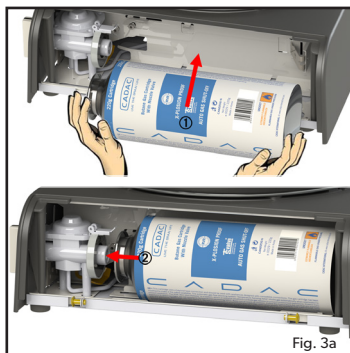


Fig. 3a

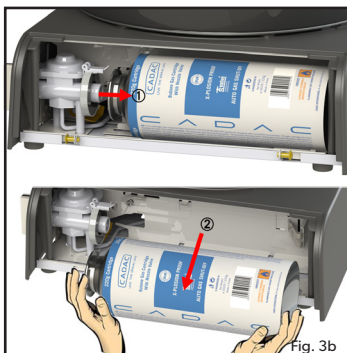


Fig. 3b

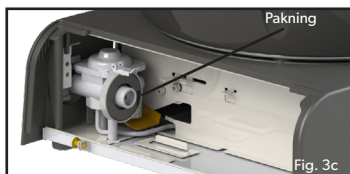


Fig. 3c

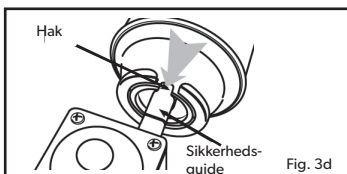


Fig. 3d

3. Betjening af apparatet

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

Forholdsregler, der skal overholdes før optænding.

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

Tænd apparatet ved hjælp af piezo

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

4. Komponentliste

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



(A) Låg/kuppel

(B) BBQ Grid
(til grillning)(C) Fladt gitter
(til stegning)(D) Grydestativ
(til kogning)

Fedtfad-lokalisatorer

(E) Fedt Pan



Brænder

Varmeskjold

Patronlåg

Patronlås og
oplåsningshåndtagAutomatisk Piezo -
tænding (I)(F) Praktisk bæretaske
(inkluderet)

5. GreenGrill tilberedningsoverflader

De fleste tilberedningsoverflader på CADAC | Dometic har GreenGrill non-stick keramisk belægning, som er PFOA-fri og ugiftig og giver sundere madlavning.

Sådan klargøres tilberedningsoverfladen

Før første brug anbefales det, at tilberedningsoverfladen klargøres for at undgå, at maden sætter sig fast.

Påfør et tyndt lag madlavningsolie på hele tilberedningsoverfladen, og opvarm den ved middel varme i 2-3 minutter.

Lad tilberedningsoverfladen køle af, før du vasker den i varmt sæbevand.

Påfør et tyndt lag olie på tilberedningsoverfladen igen. Den er nu klar til brug.

Rengøring af tilberedningsoverfladen

- Lad altid tilberedningsoverfladerne køle helt af, inden de nedsænkes i vand.
- Rengør tilberedningsoverfladen med varmt sæbevand og en blød svamp. Undgå brug af skuresvampe.
- Genstridige pletter eller rester løses ved at lægge tilberedningsoverfladen i blød i varmt et par minutter, inden den vaskes.

Vedligeholdelse

- Efter rengøring anbefaler vi, at der spredes en lille mængde olie på tilberedningsoverfladen, inden den sættes væk, for at beskytte overfladen mod lu og fugt.
- De fleste tilberedningsoverflader leveres med en praktisk opbevaringstaske. Læg den olierede tilberedningsoverflade i en plastikpose, inden den opbevares i posen, så posen holdes ren og fri for eventuelle rester.

BEMÆRK

- GreenGrill-belægningen leder varmen bedre end almindelige (PTFE) nonstick-belægninger. Derfor anbefaler vi kun at bruge 75 % af den normale effektindstilling.
- For at undgå beskadigelse af tilberedningsoverfladen må den aldrig efterlades på varmekilden uden en belægning af olie.
- Vi anbefaler, at du steger med solsikke eller rapsole på grund af deres høje brændpunkter. Det anbefales ikke at bruge olivenolie på grund af det lave brændpunkt, som kan få ingredienserne til at sidde fast eller brænde. Tip: Få kød eller fisk op på stuetemperatur før stegning for at undgå, at de sætter sig fast.
- CADAC | Dometic Soft Soak og Soft Soak Brush (sælges separat) er ideelle rengøringsprodukter til GreenGrill tilberedningsoverflader, hjælper med i blødsætningen og fjerner genstridige madrester.

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 150mm i diameter og ikke mere end 300mm i diameter). En liter vand vil koge på cirka 6 minutter afhængigt af forholdene, størrelsen på den brugte gryde osv. Brug forruder i tilfælde af blæsende forhold.

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

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

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

Følgende sælges separat som valgfrit tilbehør og er muligvis ikke tilgængelig i alle områder. Spørg din lokale leverandør om tilgængelighed.



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

Grilning**Stegning****Kogning****Pizza bagning****Ovnkuppel/Woka****6. Rengøring**

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

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

9. Garanti

- Den lovpligtige garantiperiode gælder. Hvis produktet er defekt, bedes du kontakte din forhandler eller producentens afdeling i dit land (se www.cadacinternational.com/support).
- For reparation og garanti behandling, bedes du vedlægge følgende dokumenter, når du sender produktet ind:
En kopi af kvitteringen med købsdato,
En begrundelse for kravet eller beskrivelse af fejlen.
- Bemærk, at selvreparation eller ikke-professionel reparation kan have sikkerhedsmæssige konsekvenser og kan ugyldiggøre garantien.

10. Reservedele og tilbehør

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

Reservedele		Tilbehør	
Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.
	6540-SP011		6525-SP001
	6540-SP020		6525-SP002
	6540-SP002		6525-SP003
	6540-SP004		6525-SP004
	6540-SP003		
	6540-SP017		
	6540-SP005-V2		
	6540-SP019		
			98425
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-701
			8640
			203-100
			98326

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

Montaje y uso

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

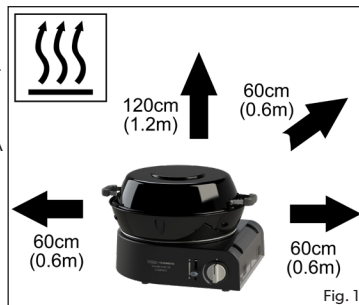


Fig. 1

Contenedor de gas

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

Retroceso de la llama

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

Fugas

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

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

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

Abreviaturas de nombres de países

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

2. Instalación y cambio del suministro de gas

Conexión del cartucho

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



Fig. 2

Desconectar y cambiar el cartucho

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

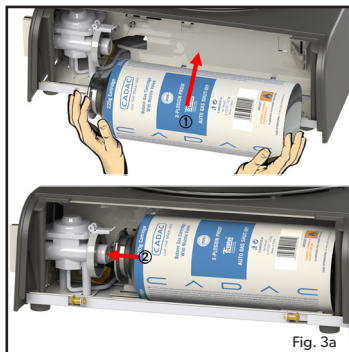


Fig. 3a

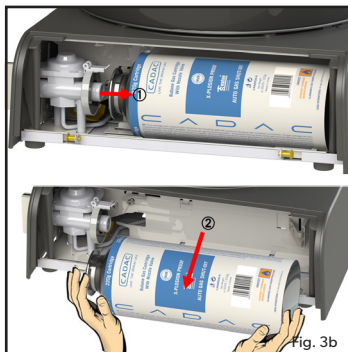


Fig. 3b

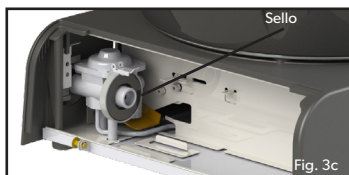


Fig. 3c

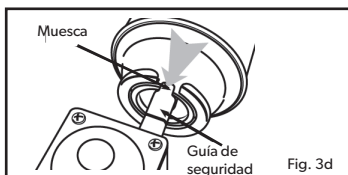


Fig. 3d

3. Funcionamiento del aparato

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

Precauciones a observar antes del encendido.

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

Encendiendo el dispositivo usando el piezo

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

Encender con un encendedor de barbacoa

- Cuando comience en frío, el electrodoméstico se puede encender desde la parte superior antes de colocar la superficie de cocción deseada en la bandeja de grasa. Cuando encienda un electrodoméstico caliente, se recomienda hacerlo metiendo un encendedor de barbacoa a través de uno de los orificios de ventilación debajo del quemador, hasta que quede alineado con el quemador (NO coloque el encendedor de barbacoa a través del orificio grande directamente debajo 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

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

4. Lista de componentes

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



(A) Olla/Cúpula



(B) Parrilla de barbacoa (para asar a la parrilla)



(C) Rejilla plana (para freír)



(D) Soporte para ollas (para hervir)



Localizadores de grasa

(E) Pan gordo



Quemador

Escudo térmico

Cubierta del cartucho

Palanca de bloqueo y desbloqueo del cartucho

Encendido piezoeléctrico automático



(F) Conveniente bolsa de transporte (Incluida)

5. Superficies de cocción GreenGrill

La mayoría de las superficies de cocción CADAC | Dometic cuentan con un revestimiento cerámico antiadherente GreenGrill que no contiene PFOA y no es tóxico, lo que garantiza una cocción más saludable.

Preparación de la superficie de cocción

Antes de utilizar el aparato por primera vez, es recomendable preparar la superficie de cocción para evitar que los alimentos se peguen. Aplique una fina capa de aceite de cocina sobre toda la superficie de cocción y caliente a fuego medio durante 2-3 minutos. Deje que la superficie de cocción se enfríe antes de lavarla con agua tibia y jabón. Vuelva a aplicar una fina capa de aceite a la superficie de cocción. Ya está lista para su uso.

Limpieza de la superficie de cocción

- Deje siempre que las superficies de cocción se enfríen completamente antes de sumergirlas en agua.
- Limpie la superficie de cocción con agua tibia y jabón y una esponja suave. Evite usar estropajos.
- Para eliminar manchas o residuos difíciles, sumerja la superficie de cocción en agua caliente durante unos minutos antes de lavarla.

Mantenimiento

- Después de limpiarla, es recomendable extender una pequeña cantidad de aceite en la superficie de cocción antes de guardarla para protegerla del aire y de la humedad.
- La mayoría de las superficies de cocción se suministran con una práctica bolsa de almacenamiento. Coloque la superficie de cocción engrasada en una bolsa de plástico antes de guardarla en su bolsa para mantenerla limpia y libre de residuos.

NOTA

- El revestimiento GreenGrill conduce el calor mejor que los revestimientos antiadherentes normales (PTFE). Por lo tanto, se recomienda utilizar solo el 75 % de la potencia habitual.
- Para evitar daños en la superficie de cocción, no la deje nunca sobre la fuente de calor sin aplicar una capa de aceite.
- Recomendamos freír con aceite de girasol o colza debido a su alto punto de ignición. No se recomienda el uso de aceite de oliva debido a su punto de ignición más bajo, que puede provocar que los ingredientes se peguen o quemen.
Consejo: Deje que la carne o el pescado alcancen la temperatura ambiente antes de freír para evitar que se peguen.
- El cepillo suave y el jabón CADAC | Dometic (se venden por separado) son productos de limpieza ideales para superficies de cocción GreenGrill, ya que ayudan a limpiar y eliminar los restos de alimentos difíciles.

Opciones de cocción

- Estas son las opciones de cocción disponibles.

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

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

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

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

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

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

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

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



Paella Pan 30
(para paella/fritura)



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



Pizza Stone Pro 30
(para hornear pizza)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(para facilitar la limpieza)



Tapa



Soporte para cafetera

Barbacoa**Fritura****Hirviendo****Pizza horneando****Horno/Wok**

6. Limpieza

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

7. Almacenamiento

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

8. Mantenimiento y resolución de problem

Mantenimiento

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

Resolución de problemas

En caso de salpicadura de llama o bloqueo del chorro:

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

9. Garantía

- Se aplica el período de garantía legal. Si el producto está defectuoso, póngase en contacto con su minorista o con la sucursal del fabricante en su país (vea www.cadacinternational.com/support).
- Para la reparación y el procesamiento de la garantía, incluya los siguientes documentos cuando envíe el producto:
Una copia del recibo con la fecha de compra,
Una razón para la reclamación o una descripción del defecto.
- Tenga en cuenta que la autorreparación o la reparación no profesional pueden tener consecuencias de seguridad y podrían anular la garantía.

10. Repuestos y Accesorios

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

Repuestos		Repuestos		Accesorios	
Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

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

Assemblage et utilisation

- N'utilisez pas l'appareil s'il a des joints endommagés ou usés.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Manipulez l'appareil avec soin, ne le faites pas tomber.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface ferme et plane.
- Assurez-vous que le produit assemblé est stable et ne bouge pas.
- Cet appareil ne convient pas à une installation ou à un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de toute matière inflammable. Distances de sécurité minimales : au-dessus de l'appareil : 1,2m, à l'arrière et sur les côtés : 60cm (Fig. 1).
- Lors de l'utilisation d'une marmite, la taille recommandée de celle-ci doit être comprise entre 150mm et 300mm.
- N'utilisez pas de surface de cuisson ou de casserole plus grande que la taille recommandée. Nos surfaces de cuisson ont été spécialement conçues pour permettre aux gaz de combustion de s'échapper et la fermeture de cet espace pourrait affecter les performances de cet appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil, toute modification peut être dangereuse. Ne l'utilisez pas pour quoi que ce soit pour lequel il n'a pas été conçu.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Durant l'utilisation, des pièces de l'appareil deviennent chaudes (en particulier le brûleur). Évitez de toucher les pièces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants est recommandée.
- Assurez-vous que toutes les surfaces de cuisson/supports de casseroles sont correctement placés lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est livré avec une mallette de transport pratique.

Réservoir de gaz

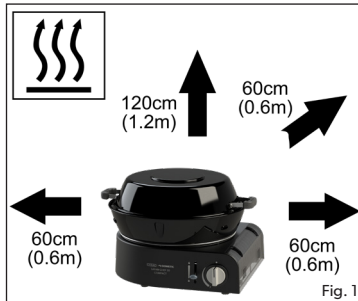
- Cet appareil utilise la cartouche de gaz butane de 220g/227g avec valve à baïonnette CADAC ou toute autre cartouche de gaz de butane 220g/227g avec valve à baïonnette approuvée localement et conforme à la norme EN417.
- IL POURRAIT ÊTRE DANGEREUX D'ESSAYER D'INSTALLER D'AUTRES TYPES DE CARTOUCHES DE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

Retour de Flamme

- En cas de retour de flamme (lorsque la flamme se rallume et s'enflamme à l'intérieur du brûleur ou du venturi), coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirez la cartouche et vérifiez l'état du joint ; remplacez 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 ou la fuite peut être détectée et arrêtée. Si vous souhaitez rechercher des fuites sur votre appareil, faites-le à l'extérieur. N'essayez pas de détecter les fuites à l'aide d'une flamme. Utilisez de l'eau savonneuse.



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

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

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

Abréviations des noms de pays

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

2. Installation et changement de l'alimentation en gaz

Connexion de la cartouche

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

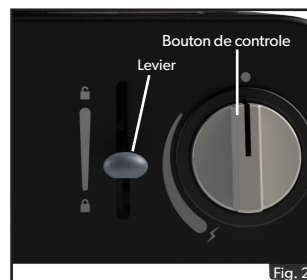


Fig. 2

Déconnexion et changement de la cartouche

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

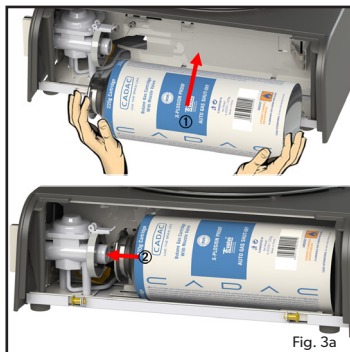


Fig. 3a

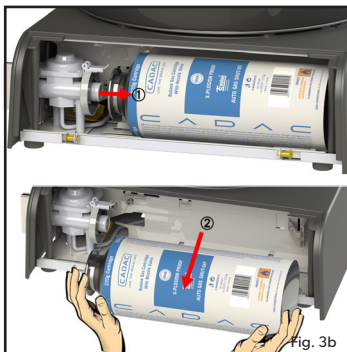


Fig. 3b

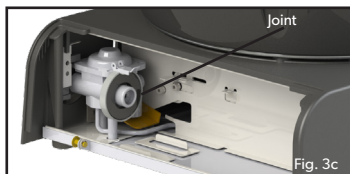


Fig. 3c

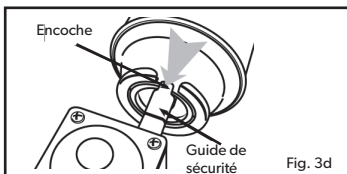


Fig. 3d

3. Utilisation de l'appareil

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

Précautions à observer avant l'allumage.

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

Allumer l'appareil à l'aide du piézo

- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un 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

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

4. Liste des composants

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



(A) Pot/Dôme



(B) Grille de barbecue (pour griller)



(C) Grille plate
(pour la friture)



(D) Support de pot



Localisateurs de bacs à graisse

(E) Poêle à graisse



Brûleuse

Bouclier thermique

Couvercle de la cartouche

Lever de verrouillage et de déverrouillage de la cartouche

Allumage piézo automatique



(F) Sac de transport pratique
(Inclus)

5. Surfaces de cuisson GreenGrill

La plupart des surfaces de cuisson CADAC | Dometic sont dotées d'un revêtement en céramique antiadhésif GreenGrill sans APFO et non toxique, pour une cuisson plus saine.

Préparation de la surface de cuisson

- Avant la première utilisation, il est recommandé de préparer la surface de cuisson pour éviter que les aliments ne collent.
- Appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur toute la surface de cuisson et chauffez-la à feu moyen pendant deux à trois minutes.
- Laissez refroidir la surface de cuisson avant de la laver à l'eau chaude savonneuse.
- Appliquez de nouveau une fine couche d'huile sur la surface de cuisson. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Nettoyage de votre surface de cuisson

- Laissez toujours refroidir complètement les surfaces de cuisson avant de les immerger dans l'eau.
- Nettoyez votre surface de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez d'utiliser des tampons à récurer.
- Pour enlever les taches tenaces ou les résidus, trempez la surface de cuisson pendant quelques minutes dans de l'eau chaude avant de tenter de la laver.

Maintenance

- Après le nettoyage, nous vous recommandons d'étaler une petite quantité d'huile sur la surface de cuisson avant de la stocker pour la protéger de l'air et de l'humidité.
- La plupart des surfaces de cuisson sont fournies avec un sac de rangement pratique. Placez la surface de cuisson huilée dans un sac en plastique avant de la ranger pour garder le sac propre et exempt de tout résidu.

REMARQUE

- Le revêtement GreenGrill conduit mieux la chaleur que les revêtements antiadhésifs ordinaires (PTFE). Par conséquent, nous vous recommandons d'utiliser seulement 75 % du réglage de puissance habituel.
 - Pour éviter d'endommager votre surface de cuisson, ne la laissez jamais sur la source de chaleur sans une couche d'huile.
 - Nous recommandons de frire avec de l'huile de tournesol ou de colza en raison de leurs points de fumée élevés. L'utilisation d'huile d'olive n'est pas recommandée en raison de son point de fumée plus faible, qui peut faire coller ou brûler les ingrédients.
- Astuce : cuisez la viande ou le poisson à température ambiante avant de frire les aliments pour éviter qu'ils ne collent.
- Le bac en silicone et la brosse CADAC | Dometic (vendus séparément) conviennent parfaitement pour le nettoyage des surfaces de cuisson GreenGrill, en vous permettant de laisser tremper et d'éliminer les résidus alimentaires tenaces.

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.

Frire: 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 300mm 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

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.



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

Barbecue



Plancha



Ébullition



Pizza au four



Four / Dôme / Wok



6. Nettoyage

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

7. Stockage

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

8. Entretien et dépannage

Entretien

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

Dépannage

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

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

9. Garantie

- La période de garantie légale s'applique. Si le produit est défectueux, veuillez contacter votre revendeur ou la branche du fabricant dans votre pays (voir www.cadacinternational.com/support).
- Pour la réparation et le traitement de la garantie, veuillez inclure les documents suivants lorsque vous envoyez le produit :
Une copie du reçu avec la date d'achat,
Une raison de la réclamation ou une description du défaut.
- Notez que l'auto-réparation ou la réparation non professionnelle peut avoir des conséquences sur la sécurité et pourrait annuler la garantie.

10. Pièces de rechange et accessoires

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

Pièces de rechange		Accessoires	
Article	Numéro d'article	Article	Numéro d'article
	6540-SP011		6525-SP001
	6540-SP020		6525-SP002
	6540-SP002		6525-SP003
	6540-SP004		6525-SP004
	6540-SP003		
	6540-SP017		
	6540-SP005-V2		
	6540-SP019		
			98425
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-701
			8640
			203-100
			98326

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

Assemblaggio e utilizzo

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

Contenitore del gas

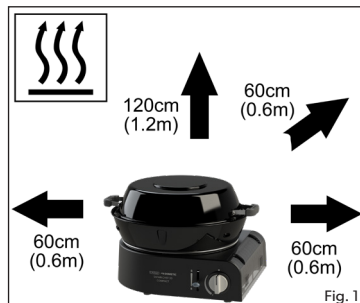
- Questo apparecchio utilizza la cartuccia di butano CADAC da 220 g/227 g con valvola dell'ugello o qualsiasi altra cartuccia di butano approvata localmente da 220/227 g con valvola dell'ugello e conforme alla norma EN417.
- POTREBBE ESSERE PERICOLOSO TENTARE DI MONTARE ALTRI TIPI DI CARTUCCE DI GAS.
- 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.

Luce indietro

- In caso di ritorno di fiamma (laddove la fiamma brucia all'indietro, arroventando il beccuccio), spegnete immediatamente l'alimentazione del gas chiudendo in primo luogo la valvola di controllo sulla bombola del gas e quindi la valvola del dispositivo. Una volta che la fiamma si è estinta, rimuovete l'erogatore e controllate le condizioni della sua guarnizione e, se avete dei dubbi, 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.



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

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

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

Nomi dei paesi e abbreviazioni

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

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

Collegamento della cartuccia

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



Fig. 2

Scollegamento e sostituzione della cartuccia

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

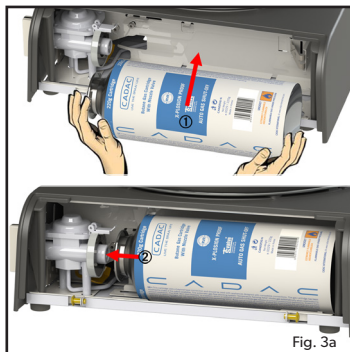


Fig. 3a

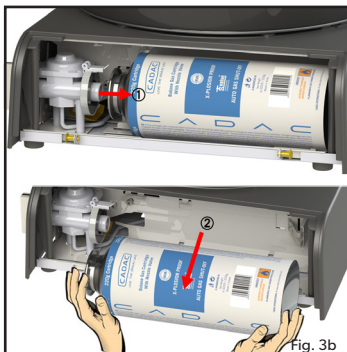


Fig. 3b

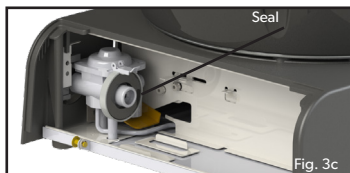


Fig. 3c

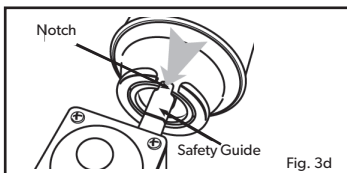


Fig. 3d

3. Utilizzo dell'apparecchio

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

Precauzioni da osservare prima dell'accensione.

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

Accendere l'apparecchio utilizzando il piezo

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

Accendi con un accendino per barbecue

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

General

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

4. Elenco dei componenti

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



(A) Pentola /
Calotta



(B) Griglia per barbecue (per
grigliate)



(C) Griglia piatta
(per friggere)



(D) Supporto per pentole (per
bollire)



Localizzatori di Pentola grassa

(E) Pentola Grassa



Brucciatore

Scudo termico

Coperchio della cartuccia

Leva di blocco e sblocco della
cartuccia

Accensione Piezo Auto-
matica



(F) Comoda borsa per il
trasporto
(incluso)

5. Superfici di cottura GreenGrill

La maggior parte delle superfici di cottura CADAC | Dometic è dotata di rivestimento in ceramica antiaderente GreenGrill, privo di PFOA e atossico, per garantire una cottura più sana.

Preparazione della superficie di cottura

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, si consiglia di preparare la superficie di cottura per evitare che gli alimenti si attacchino.

Applicare uno strato sottile di olio da cucina sull'intera superficie di cottura, quindi riscaldare a calore medio per 2-3 minuti.

Lasciare raffreddare la superficie di cottura e poi lavarla con acqua calda e sapone.

Applicare nuovamente un sottile strato di olio sulla superficie di cottura. Adesso la superficie è pronta per l'uso.

Pulizia della superficie di cottura

- Lasciare raffreddare completamente le superfici di cottura prima di immergerle in acqua.
- Pulire la superficie di cottura con acqua calda e sapone e una spugna morbida. Non utilizzare spugnette abrasive.
- Per rimuovere le macchie e i residui più ostinati, immergere la superficie di cottura in acqua calda per alcuni minuti, trascorsi i quali, procedere al lavaggio.

Manutenzione

- Dopo la pulizia e prima di riporla, si consiglia di distribuire una piccola quantità di olio sulla superficie di cottura per proteggerla dall'aria e dall'umidità.
- Nella maggior parte dei casi, le superfici di cottura vengono fornite con una pratica custodia. Posizionare la superficie di cottura oliata in un sacchetto di plastica e successivamente riporla nella custodia per mantenerla pulita e priva di residui.

NOTA

- Il rivestimento GreenGrill è un miglior conduttore di calore rispetto ai normali rivestimenti antiaderenti (PTFE). Di conseguenza, si consiglia di utilizzare solo il 75% della normale impostazione di potenza.
- Per evitare di danneggiare la superficie di cottura, applicare sempre uno strato di olio sulla fonte di calore.
- Si consiglia la cottura con olio di semi di girasole o di colza per via del loro elevato punto di fumo. Si sconsiglia l'uso dell'olio d'oliva perché ha un punto di fumo più basso e gli ingredienti potrebbero attaccarsi o bruciarsi. Consiglio: portare la carne o il pesce a temperatura ambiente prima di cuocerli per evitare che si attacchino.
- I prodotti Soft Soak e Soft Soak Brush di CADAC | Dometic (venduti separatamente) sono ideali per la pulizia delle superfici di cottura GreenGrill; infatti aiutano l'ammollo e la rimozione dei residui di cibo più ostinati.

Opzioni di cottura

- Queste sono le opzioni di cottura disponibili.

Grigliare: questa opzione di cottura è ideale per grigliare senza grassi pollo, salsicce, bracirole, 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 riacquattizzazioni. 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 piastra. 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.

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.



Paella Pan 30
(per la paella/frittura)



BBQ 2 Plancha 30
(per friggere/grigliare)



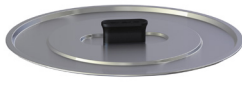
Pizza Stone Pro 30
(per la cottura della pizza)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(per una più facile pulizia)



Coperchio



Supporto per caffettiera

Per il barbecue**Per friggere****Per bollire****Pizza al forno****Calotta forno/Wok****6. Pulizia**

- Vi raccomandiamo di pulire il vostro dispositivo dopo ogni uso. Ciò prolungherà la sua durata in vita.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno umido strizzato in una soluzione di acqua saponata per pulire le superfici esterne.
- Per pulire il corpo del dispositivo, strofinatelo semplicemente con un panno umido usando un po' di detersivo, 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.
- Assicuratevi 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 detersivo per forno CADAC.

7. Conservazione

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

8. Manutenzione e risoluzione dei problemi

Manutenzione

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

Risoluzione del problema

In caso di schizzi di fiamma o blocco del getto:

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

9. Garanzia

- Si applica il periodo di garanzia legale. Se il prodotto è difettoso, contatti il suo rivenditore o la filiale del produttore nel suo paese (vedere www.cadacinternational.com/support).
- Per la riparazione e il trattamento della garanzia, includa i seguenti documenti quando invia il prodotto:
Una copia della ricevuta con la data di acquisto,
Una motivazione per il reclamo o una descrizione del difetto.
- Si noti che l'auto-riparazione o la riparazione non professionale può avere conseguenze sulla sicurezza e potrebbe annullare la garanzia.

10. Ricambi e accessori

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

Ricambi		Accessori			
Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

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 toekomstig gebruik.

1. Veiligheidsinformatie

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

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

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 te weinig ruimte kan de prestaties van dit apparaat beïnvloeden.
- Wijzig dit apparaat niet, elke wijziging kan gevaarlijk zijn. Gebruik het niet voor iets waarvoor het niet is ontworpen.
- Het toestel niet tijdens gebruik verplaatsen.
- Laat het toestel nooit zonder toezicht achter wanneer het aangestoken is.
- Tijdens gebruik, zullen delen van het toestel heet worden (vooral de brander). Voorkom het aanraken van hete delen met blote handen. Het gebruik van een ovenwant wordt aangeraden.
- Zorg ervoor dat alle kookoppervlakken/pannedragers correct zijn geplaatst wanneer u het apparaat gebruikt.

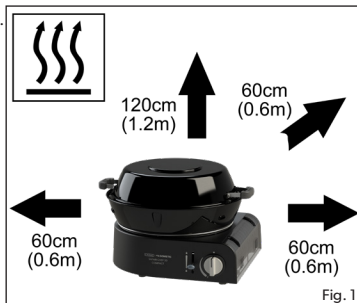


Fig.1

Gasfles

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

Vlamterugslag

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

Lekken

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

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

- Het is belangrijk om alle gasaansluitingen op de juiste wijze aan te sluiten; dit voorkomt 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.

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 gassoorten	Butaan			
Gasdruk	Directe druk - Butaan			
Nummer van gaspits	0.48			
Nominaal verbruik	114g/hr			
Bruto nominale warmtetoevoer	1.60kW			

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

3. Monteren en vervangen van de gascartridge

De cartridge aansluiten

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



Fig. 2

De cartridge loskoppelen en vervangen

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

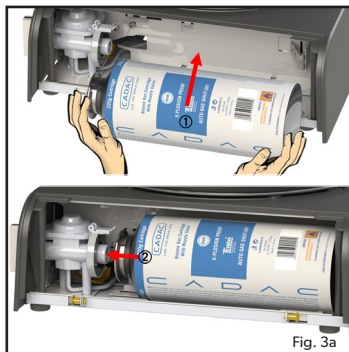


Fig. 3a

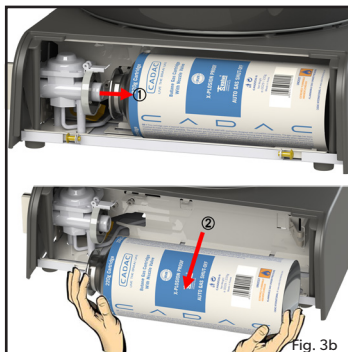


Fig. 3b

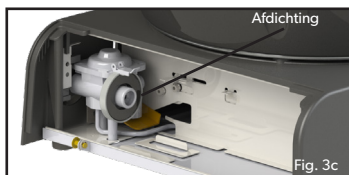


Fig. 3c

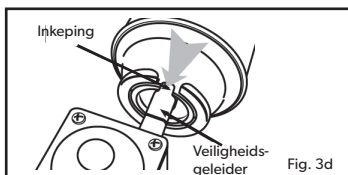


Fig. 3d

3. Het apparaat bedienen

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

Voorzorgsmaatregelen die u moet nemen voor het aansteken.

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

Het apparaat aansteken met de piezo

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

Aansteken met een BBQ-aansteeker

- 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-aansteeker door een van de ventilatiegaten onder de brander te steken, totdat deze in lijn is met de brander (steek de BBQ-aansteeker NIET door het grote gat direct eronder de brander). Steek de barbecue aansteeker aan. Terwijl de BBQ-aansteeker brandt, drukt en draait u de bedieningsknop tegen de klok in om de brander aan te steken.

Algemeen

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

4. Componentenlijst

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



(A) Pan/Deksel

(B) BBQ-rooster
(om te grillen)(C) Bakplaat
(Om te frituren)(D) Pannelap
(voor koken)

Steuntjes

(E) Vetpan



Brander

Hitteschild

gascartridge deksel

Cartridgevergrendeling en
ontgrendelhendel

Automatische piëzo-ontsteking

(F) Handige draagtas
(inbegrepen)

5. GreenGrill kookvlakken

De meeste CADAC | Dometic-kookoppervlakken zijn voorzien van een antiaanbaklaag van GreenGrill, die PFOA-vrij en niet giftig is, om gezonder te koken.

Om het kookoppervlak voor te bereiden

Voorafgaand aan het eerste gebruik wordt aangeraden het kookoppervlak voor te bereiden om te voorkomen dat voedsel blijft plakken. Breng een dunne laag bakolie aan op het gehele kookoppervlak en verwarm het gedurende 2-3 minuten op middelhoog vuur. Laat het kookoppervlak afkoelen voordat u het in warm zeepwater afspoelt. Breng opnieuw een dunne laag olie aan op het kookoppervlak. Het is nu klaar voor gebruik.

Het kookoppervlak reinigen

- Laat het kookoppervlak altijd volledig afkoelen voordat u het in water onderdompelt.
- Maak uw kookoppervlak schoon met warm zeepwater en een zachte spons. Vermijd het gebruik van schuursponzen.
- Om hardnekkige vlekken of resten los te maken, laat u het kookoppervlak enkele minuten weken in warm water voordat u het probeert te wassen.

Onderhoud

- We raden aan om na het reinigen een kleine hoeveelheid olie op het kookoppervlak aan te brengen voordat u het product opbergt om het oppervlak tegen lucht en vocht te beschermen.
- De meeste kookoppervlakken worden geleverd met een handige opbergtas. Plaats het geoliede kookoppervlak in een plastic zak voordat u het in de tas opbergt om de tas schoon en vrij van residu te houden.

INSTRUCTIE

- De GreenGrill-laag geleidt warmte beter dan gewone (PTFE) antiaanbaklagen. Daarom raden wij u aan slechts 75% van de gebruikelijke vermogensinstelling te gebruiken.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder een laagje olie op de warmtebron liggen om schade aan het kookoppervlak te voorkomen.
- We raden u aan om te bakken met zonnebloemolie of raapzaadolie vanwege de hoge brandpunten. Het gebruik van olijfolie wordt niet aanbevolen vanwege het lagere brandpunt, waardoor ingrediënten kunnen blijven plakken of aanbranden. Tip: breng vlees of vis op kamertemperatuur voordat u ze bakt om te voorkomen dat het blijft plakken.
- De CADAC | Dometic Soft Soak en Soft Soak Brush (afzonderlijk verkrijgbaar) zijn ideale reinigingsproducten voor GreenGrill-oppervlakken, die helpen bij het inweken en verwijderen van hardnekkige voedselresten.

Kookopties

- Dit zijn de beschikbare kookopties.

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 ondiepe 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 pan 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 12 mm dik, bestand tegen temperaturen tot 300°C. De deksel moet worden gebruikt om een oveneffect te creëren

De volgende accessoires worden afzonderlijk verkocht als optionele accessoires en zijn mogelijk niet in alle regio's verkrijgbaar. Contact uw lokale dealer voor beschikbaarheid.



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



BBQ 2 Plancha 30
(om te frituren/grillen)



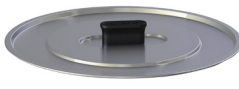
Pizzasteen Pro 30
(voor bijv. pizza en broodjes)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(voor eenvoudiger schoonmaken)



Deksel



Percolatorhouder

Barbecueën**Bakken****Koken****Pizza Bakken****Deksel / Pan**

6. Schoonmaken

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

7. Opslag

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

8. Onderhoud en probleemoplossing

Onderhoud

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

Probleemoplossing

Bij vlamspatten of verstopping van de straalpijp:

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

9. Garantie

- De wettelijke garantietermijn is van toepassing. Als het product defect is, neem dan contact op met uw winkelier of de vestiging van de fabrikant in uw land (zie www.cadacinternational.com/support).
- Voor reparatie en garantieafhandeling, voeg de volgende documenten bij wanneer u het product opstuurt:
Een kopie van de bon met de aankoopdatum,
Een reden voor de claim of een beschrijving van het defect.
- Houd er rekening mee dat zelfreparatie of niet-professionele reparatie gevolgen kan hebben voor de veiligheid en de garantie kan ongeldig maken.

10. Reserveonderdelen en accessoires

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

Reserveonderdelen		Reserveonderdelen		Accessoires	
Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

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 BS EN17476:2021.
- Gassapparatet 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 nettføret gassforsyning.
- Sørg for at apparatet holdes borte fra brannfarlige materialer når det er i bruk. Trygge minimumsavstander er: over apparatet - 1,2 m, på baksiden og på sidene - 0,6 m. (fig.1)
- Ved bruk av gryte er minimum anbefalte grytestørrelse 150 mm og maksimum grytestørrelse er 300 mm.
- Ikke bruk en kokeplate eller gryte som er større enn anbefalt størrelse. Våre kokeoverflater er spesialdesignet for å la gassforbrenning slippe ut, og lukking av dette rommet kan påvirke ytelsen til dette apparatet.
- Ikke 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

- Dette apparatet bruker CADAC 220g/227g butanpatron med dyseventil eller en annen lokalt godkjent 220/227g butanpatron med dyseventil og i samsvar med EN417.
- DET KAN VÆRE FARLIG Å FØRSØKE Å MONTERE ANDRE TYPER GASSPATRONER.
- Sørg for at gassbeholderen er montert eller byttet på et godt ventilert sted, fortrinnsvis utendørs, vekk fra antenneskildrer som åpen ild, piloter, elektriske brenner og borte fra andre mennesker.
- Hold gassbeholderne unna varme og flammer. Ikke plasser på en komfyр eller andre varme overflater.
- Etterfyllebare beholdere skal kun brukes i oppreist stilling for å sikre riktig drivstoffuttak. Unnatelse 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

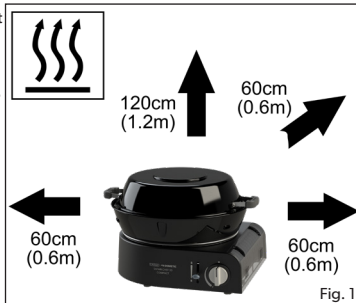
- Ved lett tilbakefall (hvor flammen brenner tilbake og tenner inne i brenneren eller venturihuset), slå umiddelbart av gassstilførselen ved å stenge apparatventilen. Etter at flammen er slukket, fjern dunken og kontroller forseglings tilstand; skift pakningen hvis du er i tvil. Tenn apparatet på nytt.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

Lekkasjer

- Dersom det er en lekkasje i apparatet ditt (gassluft), skrus gassstilførselen av, først på gassbeholderen og deretter på apparatet ditt ved å vri de respektive knappene med urviser 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 gasstilkoblinger er skikkelig tilkoblet for å forhindre enhver form for gasslekkasjer.
- Den riktige fremgangsmåten er å smøre sammenføyningene inn med såpevann. Dersom det dannes seg 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.



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

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

2. Tilkobling og bytte av gastilførselen

Koble til kassetten

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

Koble fra og bytte kasset

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



Fig. 2

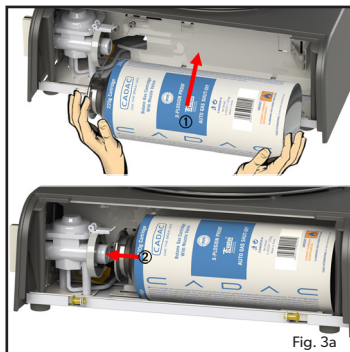


Fig. 3a

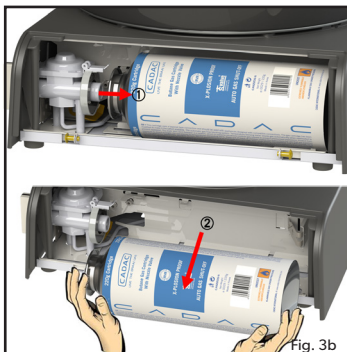


Fig. 3b

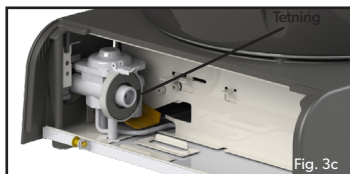


Fig. 3c

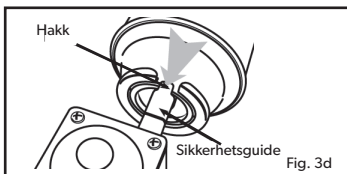


Fig. 3d

3. Betjening av apparatet

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

Forholdsregler som må følges før du slår på

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

4. Komponentliste

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



(A) Gryte / Lokk



(B) BBQ-rist (til grilling)



(C) Flatt rutenett (til steking)



(D) Grytestativ (For koking)



Fettpanne lokalisatorer

(E) Fettpanne



Brenner

Varmeskjold

Patrondeksel

Patronlås og låse opp spaken

Automatisk Piezo-tenning



(F) Praktisk bæreveske
(inkludert)

5. GreenGrillmatlagingsoverflater

De fleste CADAC | Dometic-matlagingsoverflater har et keramisk GreenGrill-belegg som ikke inneholder PFOA eller gifter slik at maten blir sunnere.

Klargjøre matlagingsoverflaten

For førstegangsbruk anbefales det at du klargjør matlagingsoverflaten slik at mat ikke fester seg.

Bruk et tynt lag med matolje over hele matlagingsoverflaten, og varm den opp på middels varme i 2–3 minutter.

La matlagingsoverflaten avkjøles før du vasker den med varmt såpevann.

Hell et nytt tynt lag med matolje over matlagingsoverflaten. Den er nå klar til bruk.

Rengjøre matlagingsoverflaten

- La alltid matlagingsoverflaten kjøle seg ned før du legger den i vann.
- Rengjør matlagingsoverflaten med varmt såpevann og en myk svamp. Unngå bruk av skurekluter.
- For å løse flekker og matrester som er vanskelige å fjerne, lar du matlagingsoverflaten bløtes i varmt vann noen minutter før du forsøker å rengjøre den.

Vedlikehold

- Etter rengjøring anbefales det å helle litt matolje over matlagingsoverflaten før den settes til oppbevaring, slik at overflaten beskyttes mot luft og fuktighet.
- De fleste matlagingsoverflater har en praktisk oppbevaringspose. Legg den oljede matlagingsoverflaten i en plastpose før du oppbevarer den i bagen som fulgte med produktet, slik at bagen holder seg ren og fri for matrester.

MERK

- GreenGrill-belegg leder varme bedre enn vanlige keramiske belegg (PTFE). Derfor anbefales det å bruke bare 75 % av normal varme.
- For å unngå skade på matlagingsoverflaten, må du aldri la den være slått på uten et lag med olje.
- Det anbefales å steke med solsikkeolje eller rapsoolje på grunn av deres høye brennpunkter. Bruk av olivenolje anbefales ikke på grunn av dens lave brennpunkt, som kan føre til at ingredienser fester seg eller blir svidd. Tips: sørg for at kjøtt eller fisk har romtemperatur før du steker, slik at du unngår at maten fester seg.
- CADAC | Dometic Soft Soak-bollen og -børsten (selges separat) er ideelle rengjøringsprodukter for GreenGrillmatlagingsoverflater, og disse bidrar til bløting og fjerning av matrester som er vanskelige å få av.

Matlagingsalternativer

- Dette er de tilgjengelige matlagingsalternativene.

Grilling: Dette tilberedningsalternativet er ideelt for fettfri grilling av kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk eller grønnsaker. For denne typen matlagning, 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 rorte frites, fisk, frokost, pannekaker, reker, paella og grønnsaker. Bruk den flate grillen til denne typen matlagning. 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 matlagning.

Koking: For denne typen matlagning, 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 plashåndtak, 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

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



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

Grilling**Steking****Koking****Pizzabaking****Ovnslokk/Wok**

6. Rengjøring

- Det anbefales at du rengjør apparatet ditt etter hver bruk. Dette vil forlenge livet til apparatet ditt.
- La apparatet avkjøles før du rengjør det.
- Bruk en fuktig klut vridd ut i en løsning av såpevann for å rengjøre de utvendige overflatene.
- For å rengjøre apparatets hoveddel kan du enkelt tørke av det med en fuktig klut med litt vaskemiddel på, dersom det er behov for det.
- **MÅ IKKE NEDSENKES I VANN** da dette kan resultere i at vann trenger inn i brennerområdet 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 matlagning 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 matlagning.
- 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 høytrykkdamputstyr 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 ventilt område vekk fra brennbare materialer. Oppbevaring av sylindere skal fortrinnsvis være utendørs og skal IKKE være i kjeller.

8. Vedlikehold og Feilsøking

Vedlikehold

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

Feilsøking

I tilfelle av en sprutende flamme eller blokkering av jetdyse:

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

9. Garanti

- Den lovpålagte garantiperioden gjelder. Hvis produktet er defekt, vennligst kontakt din forhandler eller produsentens avdeling i ditt land (se www.cadacinternational.com/support).
- For reparasjon og garanti behandling, vennligst inkluder følgende dokumenter når du sender inn produktet:
En kopi av kvitteringen med kjøpsdato,
En grunn for kravet eller beskrivelse av feilen.
- Merk at selvreparasjon eller ikke-profesjonell reparasjon kan ha sikkerhetskonsekvenser og kan ugyldiggjøre garantien.

10. Reservedeler og tilbehør

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

Reservedeler		Tilbehør			
Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

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.

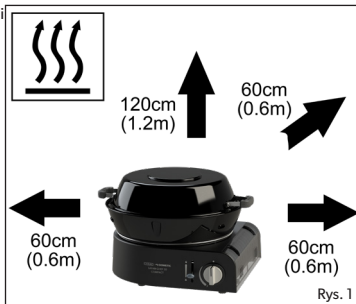
1. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Montaż i użytkowanie

- Nie używaj urządzenia, jeśli ma uszkodzone lub zużyte uszczelki.
- Nie należy używać urządzenia, które ma nieszczelności, jest uszkodzone lub pracuje nieprawidłowo.
- Należy ostrożnie obchodzić się z urządzeniem i nie upuszczać go.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, równej powierzchni
- Należy upewnić się, że zmontowany produkt jest stabilny i nie kołysze się.
- To urządzenie nie nadaje się do instalacji lub podłączenia do sieci gazowej
- Należy upewnić się, że urządzenie jest używane z dala od materiałów palnych. Minimalne bezpieczne odległości: nad urządzeniem - 1,2 m, z tyłu i po bokach - 0.6m. (Rys. 1)
- W przypadku korzystania z misy zaleca się, aby jej rozmiar był nie mniejszy niż 150 mm oraz nie przekraczał 300 mm.
- Nie używaj powierzchni do gotowania ani garnków większych niż zalecany rozmiar. Nasze powierzchnie do gotowania zostały specjalnie zaprojektowane, aby umożliwić łatwiejsze spalanie 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 przesuwania 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

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

Światło z powrotem

- W przypadku płomienia wstecznego (gdzie płomień ucieka do tyłu i zapala się przy dyszy) należy w pierwszej kolejności natychmiast wyłączyć urządzenie, 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 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 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.
- 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 wodzą z mydłem złącza, tj. miejsca, w którym zbiornik gazu łączy się z urządzeniem. Obróć pokrętko urządzenia lekko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby włączyć gaz. Jeśli tworzą się bąbelki, oznacza to wyciek gazu. Natychmiast wyłącz dopływ gazu i odłącz dopływ gazu od urządzenia. Sprawdź, czy wszystkie połączenia są prawidłowo dopasowane. Przed podłączeniem dopływu gazu sprawdź, czy uszczelka jest na swoim miejscu iw dobrym stanie. Po ponownym zamontowaniu dopływu gazu sprawdź ponownie wodzą z mydłem.
- Jeśli wyciek gazu utrzymuje się, należy zwrócić produkt do lokalnego sprzedawcy w celu sprawdzenia/naprawy.

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

Nazwa kraju i skrót

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

2. Mocowanie i wymiana zbiornika na gazPodłączanie wkładu

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



Rys. 2

Odlączenie i wymiana wkładu

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

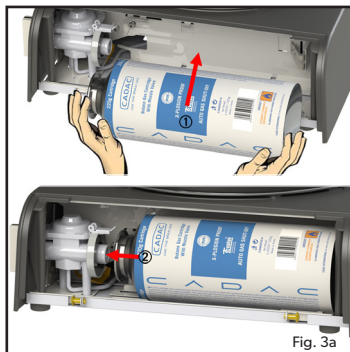


Fig. 3a

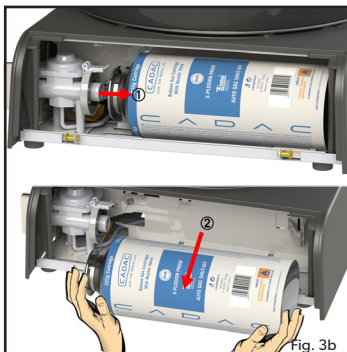


Fig. 3b

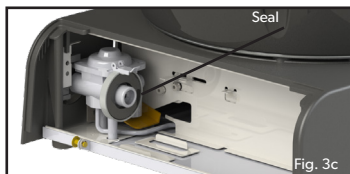


Fig. 3c

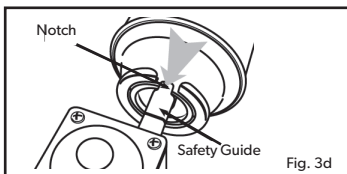


Fig. 3d

3. Obsługa urządzenia

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

Środki ostrożności, których należy przestrzegać przed użyciem.

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

Używanie wyłącznika piezoelektrycznego do zapalania urządzenia

- Zaleca się usunięcie wszelkich powierzchni do gotowania podczas próby zapalania urządzenia, aby lepiej widzieć, kiedy palnik jest włączony
- Aby rozpalić urządzenie za pomocą zapalarki piezoelektrycznej, naciśnij i obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli gaz nie zapala się przy pierwszej iskrze, przekręć pokrętło z powrotem do pozycji OFF "•". Spróbuj ponownie, naciskając i obracając pokrętło w lewo, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli gaz nie zapalił się w ciągu pierwszych dwóch do trzech sekund, należy zamknąć zawór sterujący, obracając pokrętło regulacji z powrotem do pozycji OFF "•".
- Odczekaj około trzydziestu sekund, aby uwolnić 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 nie z równą się z palnikiem (NIE wkładaj zapalniczki przez duży otwór bezpośrednio pod palnikiem.) Zapal zapalniczkę grilla. Przy zapalonej zapalniczce do grilla wciśnij i obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zapalić palnik.

Ogólny

- Gdy urządzenie jest włączone, można regulować intensywność płomienia, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć płomień.
- Podczas gotowania potraw o dużej zawartości tłuszczu może to spowodować 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 najpierw zamknij zawór na butli z gazem (jeśli dotyczy). Gdy płomień zgaśnie, zamknij zawór sterujący na urządzeniu.

4. Lista komponentów

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



(A) Garnek/kopuła



(B) Siatka do grillowania (do grillowania)



(C) Misa płaska (do smażenia)



(D) Stojak na garnek (do gotowania)



Lokalizatory Misa na tłuszcz

(E) Misa na tłuszcz



Palnik

Osłona termiczna

Pokrywa kasyety

Blokada wkładu i dźwignia odblokowująca

Automatyczny zapłon piezoelektryczny



(F) Wygodna torba do przenoszenia (w zestawie)

5. Powierzchnie do gotowania z powłoką GreenGrill

Większość powierzchni do gotowania CADAC | Dometic jest pokryta ceramiczną powłoką GreenGrill, która nie zawiera PFOA (kwasu perfluorooctanowego) ani żadnych substancji toksycznych, co pozwala na przygotowywanie zdrowszych potraw.

Przygotowanie powierzchni do gotowania

Przed pierwszym użyciem zaleca się przygotowanie powierzchni do gotowania, aby zapobiec przywieraniu jedzenia.

- Nałożyć cienką warstwę oleju spożywczego na całą powierzchnię do gotowania i podgrzewać go na średnim ogniu przez 2–3 minuty.
- Odczekać, aż powierzchnia do gotowania ostygnie, a następnie umyć ją ciepłą wodą z mydłem.
- Ponownie nałożyć cienką warstwę oleju na powierzchnię do gotowania. Jest teraz gotowa do użycia.

Czyszczenie powierzchni do gotowania

- Przed zanurzeniem powierzchni do gotowania w wodzie należy odczekać, aż całkowicie ostygną.
- Zalecamy zmywanie powierzchni do gotowania z mydłem i miękką gąbką. Unikaj ostrośniania zmywaków do szorowania.
- Aby usunąć uporczywe plamy lub osady, przed przystąpieniem do mycia należy namoczyć powierzchnię przez kilka minut w ciepłej wodzie.

Konserwacja

- Po zakończeniu czyszczenia, przed schowaniem powierzchni do gotowania, zalecamy rozproszanie na niej niewielkiej ilości oleju spożywczego, co zabezpieczy ją przed działaniem powietrza i wilgoci.
- Większość powierzchni do gotowania jest dostarczana z wygodną torbą do przechowywania. Aby zapobiec zabrudzeniu torby, przed schowaniem w niej naoliwionej powierzchni do gotowania umieść ją w plastikowym worku.

WSKAZÓWKA

- Powłoka GreenGrill przewodzi ciepło lepiej niż zwykle powłoki nieprzywierające (PTFE). Dlatego zalecamy używanie zaledwie 75% zwykłego ustawienia mocy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni do gotowania, nie wolno pozostawiać jej na źródle ciepła bez powłoki oleju.
- Zalecamy smażenie na oleju słonecznikowym lub rzepakowym ze względu na ich wysoką temperaturę dymienia. Nie zaleca się stosowania oliwy z oliwek ze względu na jej niższą temperaturę dymienia, która może powodować przywieranie lub przypalanie składników.
- Wskazówka: przed rozpoczęciem smażenia należy doprowadzić mięso lub ryby do temperatury pokojowej, aby zapobiec przywieraniu.
- Miska i szczotka CADAC | Dometic Soft Soak (sprzedawane oddzielnie) to idealne produkty do czyszczenia powierzchni GreenGrill, pomagające w namaczaniu i usuwaniu uporczywych resztek jedzenia.

Opcje gotowania

- To są dostępne opcje gotowania.

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

Gotowanie: W przypadku tego rodzaju gotowania umieść podstawkę na garnek w rowkach ustalających, upewniając się, że jest prawidłowo osadzona. Umieść odpowiednią doniczkę (o średnicy nie mniejszej niż 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 doskonale rozpraszanie i utrzymywanie ciepła.

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

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.



Paella Pan 30
(do Paelli/smażenia)



BBQ 2 Plancha 30
(do smażenia/grillowania)



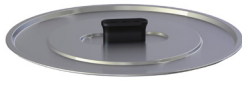
Pizza Stone Pro 30
(do pieczenia pizzy)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(dla łatwiejszego czyszczenia)



Pokrywa



Stojak na dzbanek do kawy

Grillowanie



Smażenie



Gotowanie



Pizza do pieczenia



Pokrywa piecyka/Wok



6. Czyszczenie

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

7. Magazynowanie

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

8. Konserwacja i rozwiązywanie problemów

Utrzymanie

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

Rozwiązywanie problemów

W przypadku rozpryskującego się płomienia lub zablokowanej dyszy:

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

9. Gwarancja

- Obowiązuje ustawowy okres gwarancji. Jeśli produkt jest wadliwy, prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub oddziałem producenta w Twoim kraju (zobacz www.cadacinternational.com/support).
- Do naprawy i przetwarzania gwarancji prosimy o dołączenie następujących dokumentów przy wysyłce produktu:
Kopii paragonu z datą zakupu,
Powodu reklamacji lub opisu usterki.
- Należy pamiętać, że samodzielna naprawa lub nieprofesjonalna naprawa może mieć konsekwencje dla bezpieczeństwa i może unieważnić gwarancję.

10. Części zamienne i akcesoria

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

Części zamienne

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

Akcesoria

Item	Części zamienne No.
	6525-SP001
	6525-SP002
	6525-SP003
	6525-SP004
	98425
	6540-100
	6540-200
	6540-600
	6540-701
	8640
	203-100
	98326

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 BS EN17476:2021.
- Gasapparater kräver ventilation för effektiv prestanda och för att säkerställa säkerheten för användare och andra personer i närheten. Använd inte apparaten i ett oventilerat utrymme. Den är endast avsedd för utomhusbruk.
- Se till att apparaten används i ett välventilerat utrymme.
- **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 matlagningssytor 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.

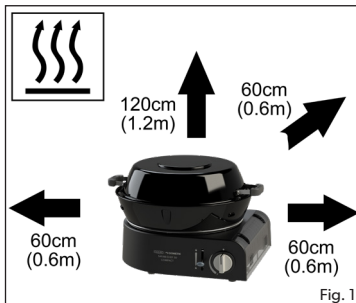


Fig. 1

Gasbehållare

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

Lätt baksida

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

Läckor

- Om det finns en gasläcka på din apparat (gasluk), 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 kontrollrat 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/repairation.

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			
Gastryk	Direkt tryck - butan			
Munstycke nummer	0.48			
Nominell förbrukning	114g/hr			
Max. nominell värmeeffekt	1.60kW			

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

2. Montering och Byte av Gasbehållare

Anslutning av patronen

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

Koppla bort och byta patron

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



Fig. 2

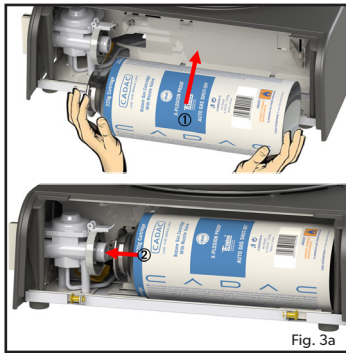


Fig. 3a

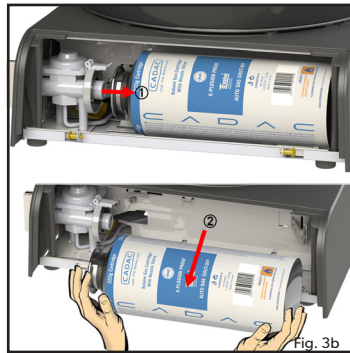


Fig. 3b

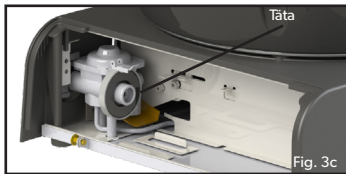


Fig. 3c

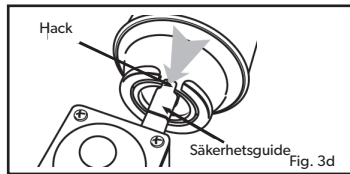


Fig. 3d

3. Användning av apparaten

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

Försiktighetsåtgärder som ska iakttas före tändning.

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

Tänd apparaten med piezo

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

Tändning med en BBQ-tändare

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

Allmän

- När apparaten är tänd kan lågans intensitet justeras genom att vrida kontrollratten moturs för att minska lågan eller medurs för att öka den.
- När du lagar mat med hög fetthalt kan uppblussningar 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 uppblussning.
- Efter användning, stäng först gasflaskans kontrollventil (om någon). När lågan är släckt, stäng apparatens kontrollventil

4. Komponentlista

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



(A) Gryta / Huv

(B) Grillgaller
(för grillning)(C) Platt rutnät
(för stekning)

(D) Grytställ (för kokning)



Fettpanne -sökare

(E) Fettpanne



Brännare

Värmesköld

Kassettkåpa

Patronlås och
upplåsningsspakAutomatisk
piezo -tändning(F) Bekväm bärväska
(ingår)

5. GreenGrillmatlagningssytor

De flesta matlagningssytor på CADAC | Dometic har GreenGrill-beläggning av non-stick-keramik som är PFOA-fri och giftfri, vilket ger hälsosammare matlagning.

Förbereda matlagningssytan

Före första användningen rekommenderar vi att du förbereder matlagningssytan för att förhindra att mat fastnar. Applicera ett tunt lager matlagningssolja över hela matlagningssytan och värm den över medelhög värme i 2 – 3 minuter. Låt matlagningssytan svalna innan du tvättar den i varmt såpvatten. Applicera ett tunt lager olja på matlagningssytan igen. Den är nu klar att användas.

Rengöra matlagningssytan

Låt alltid matlagningssytor svalna helt innan de sänks ned i vatten. Rengör matlagningssytan med varmt såpvatten och en mjuk svamp. Undvik att använda skursvampar. För att ta bort envisa fläckar eller rester, blötlägg matlagningssytan i ett par minuter i varmt vatten innan du försöker göra rent den.

Underhåll

- Efter rengöring rekommenderar vi att du sprider en liten mängd olja till matlagningssytan innan du förvarar den för att skydda ytan mot luft och fukt.
- De flesta matlagningssytor levereras med en praktisk förvaringspåse. Placera den oljade matlagningssytan i en plastpåse innan den förvaras i påsen för att hålla påsen ren och fri från rester.

ANVISNING

- GreenGrill-beläggningen leder värme bättre än vanliga (PTFE) nonstickbeläggningar. Därför rekommenderar vi att endast 75 % av den vanliga effektinställningen används.
- För att undvika skador på matlagningssytan ska du aldrig lämna kvar den på värmekällan utan oljebeläggning.
- Vi rekommenderar att du steker med solros- eller rapolja på grund av deras höga rykpunkt. Vi rekommenderar inte att olivolja används på grund av dess lägre rykpunkt, vilket kan leda till att ingredienser fastnar eller bränns. Tips: låt kött eller fisk anta rumstemperatur före stekning för att förhindra att de fastnar.
- CADAC | Dometic Soft Soak och Soft Soak Brush (säljs separat) är perfekt för att rengöra produkter för GreenGrill-matlagningssytor, som hjälp vid blötläggning och borttagning av envisa matrester.

Matlagningssalternativ

- Det här är de tillgängliga tillagningsalternativen.

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, råkor, paella och grönsaker. För denna typ av matlagning, använd den platta grillen. Observera att eftersom det är en grund panna så lämpar den sig endast för ytlig pannfritering. Den lättstädade ytan uppmuntrar minimal användning av fett för hälsosam matlagning.

Kokning: För denna typ av matlagning, placera grytstället i sina spår och se till att det sitter ordentligt. Placera en lämplig kruka (inte mindre än 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

Följande artiklar säljs separat som tillbehör och kanske inte är tillgängliga i alla regioner. För tillgänglighet, kontakta din lokala leverantör.



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

Grillning



Stekning



Kokning



Pizza do pieczenia



Ugnshuv/Wok



6. Rengöring

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

7. Lagring

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

8. Underhåll & felsökning

Underhåll

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

Felsökning

Vid stänkande låga eller jetblockering:

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

9. Garanti

- Den lagstadgade garantiperioden gäller. Om produkten är defekt, vänligen kontakta din återförsäljare eller tillverkarens filial i ditt land (se www.cadacinternational.com/support).
- För reparation och garanti hantering, vänligen bifoga följande dokument när du skickar in produkten:
En kopia av kvittot med inköpsdatum,
En anledning till reklamationen eller beskrivning av felet.
- Observera att självreparation eller icke-professionell reparation kan få säkerhetskonsekvenser och kan ogiltigförklara garantin.

10. Reservdelar och tillbehör

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

Reservdelar		Reservdelar		Tillbehör	
Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

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 seznanite z napravo pred priključitvijo aparata z jeklenko.

Navodila shranite za poznejšo uporabo.

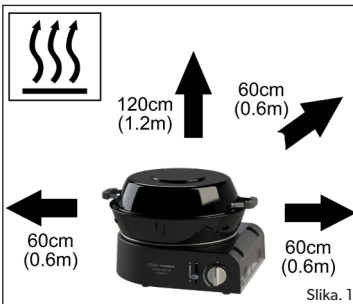
1. Varnostne informacije

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

- Ta naprava je v skladu z BS EN17476:2021.
- Plinske naprave potrebujejo prezračevanje za učinkovito delovanje in zagotavljanje varnosti uporabnikov in drugih v neposredni bližini. Aparata ne uporabljajte v 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 150 mm in največja priporočena velikost 300mm.
- Ne uporabljajte kuhalne površine ali lonca, ki je večji od priporočene velikosti. Naše kuhalne površine so bile posebej zasnovane tako, da omogočajo izgorevanje plina in zaprtje tega prostora lahko vpliva na delovanje te naprave.
- Te naprave ne spreminjajte, vsaka sprememba je lahko nevarna. Ne uporabljajte ga za ničesar, za kar ni bil zasnovan.
- Naprave ne premikajte med uporabo.
- Prizganega aparata nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Med uporabo se deli aparata segrejejo (predvsem gorilnik), zato se ne dotikajte vročih delov z golimi rokami. Priporočljiva je uporaba rokavic.
- Prepričajte se, da so vse kuhalne površine/stojala za lonce med uporabo naprave pravilno nameščeni.



Posoda za plin

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

Lahek hrbet

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

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

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

2. Spreminjanje , montaža cevi in plinske jeklenke

Priključitev kartuše

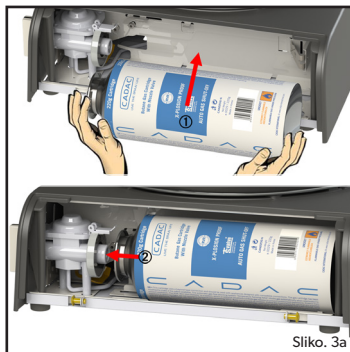
- Odprite pokrov kartuše (glejte poglavje 4 za seznam komponent).
- Preverite, ali je upravljalni gumb v položaju "izklop" in ali je ročica nastavljena na "odklepanje" (glej sliko 2).
- Opomba! Kartušo lahko zaklenete le, če je upravljalni gumb v položaju "izklopljeno".
- Pred priključitvijo kartuše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



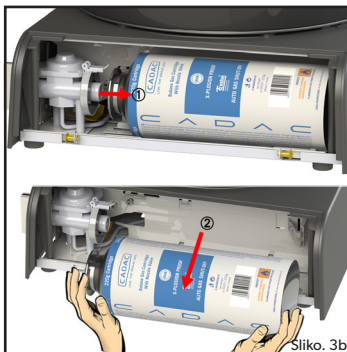
Sli. 2

Odklop in menjava kartuše

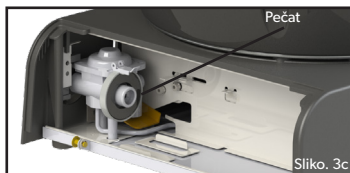
- Preden odklopite kartušo, preverite, ali je gorilnik ugasnil in ali je gumb za upravljanje v položaju "izklop".
- Odklenite kartušo s premikanjem ročice v položaj za odklepanje (glejte sliko 2).
- Odprite pokrov kartuše in jo odstranite v vodoravnem položaju (kot je prikazano na sliki 3b).
- Opomba!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



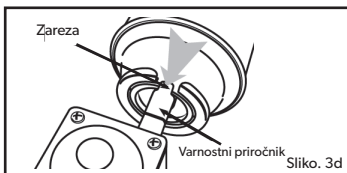
Slika. 3a



Slika. 3b



Sliko. 3c



Sliko. 3d

3. Upravljanje naprave

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

Previdnostni ukrepi, ki jih je treba sprejeti pred razsvetljavo.

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

Vžig aparata s Piezo

- Priporočljivo je, da odstranite vse kuhalne površine, ko poskušate prižgati aparat. Tako boste zlahka videli prižgan gorilnik.
- Za osvetlitev naprave s piezo vžigalnikom pritisnite in obračajte kontrolni gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če se plin ne vžge ob prvi iskrji, 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 zeleno 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 ravni 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

- Ko je aparat prižgan, lahko intenzivnost plamena nastavite z obračanjem gumba za upravljanje v nasprotni smeri urinega kazalca, da zmanjšate plamen, ali v smeri urinega kazalca, da povečate plamen.
- Pri kuhanju hrane z visoko vsebnostjo maščob lahko pride do sežganja, če je izbrana nastavev 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 opeklene.
- Po uporabi najprej zaprite regulacijski ventil na plinski jeklenki (kjer je primerno). Ko plamen ugasne, zaprite regulacijski ventil na napravi

4. Seznam komponent

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



(A) Kupola



(B) BBQ rešetka (za žar)

(C) Ploščata mreža
(za cvrtje)

(D) Stojalo za lonec (za kuhanje)



Lokatorji Fat Pan

(E) Pan maščobe



Gorilnik

Toplotni ščit

Pokrov kartuše

Ročica za zaklepanje in
odklepanje kartuše

Samodejni piezo vžig

(F) Priročna torba za
nošenje
(vključeno)

5. Možnosti kuhanja GreenGrill

Večina kuhalnih površin CADAC | Dometic vsebuje keramični premaz proti prijemanju GreenGrill, ki ne vsebuje PFOA in ni strupen, hkrati pa omogoča bolj zdravo pripravo hrane.

Priprava kuhalne površine

Pred prvo uporabo pripravimo, da pripravite kuhalno površino in tako preprečite prijemanje hrane. Na celotno kuhalno površino nanesite tanek sloj olja za kuhanje in 2 do 3 minute segrevajte na srednji temperaturi. Kuhalna površina naj se ohladi, preden jo pomijete v topli milnici. Na kuhalno površino znova nanesite tanek sloj olja. Zdaj je pripravljena za uporabo.

Čiščenje kuhalne površine

- Vedno počakajte, da se kuhalna površina v celoti ohladi, preden jo potopite v vodo.
- Kuhalno površino očistite s toplo milnico in mehko gobico. Izogibajte se uporabi grobih čistilnih gobic.
- Za odstranjevanje trdovratnih madežev in ostankov kuhalno površino nekaj minut namakajte v topli vodi in jo nato poskusite ponovno očistiti.

Vzdrževanje

- Po čiščenju pripravimo, da na kuhalno površino pred shranjevanjem nanesete majhno količino olja, da jo zaščitite pred zrakom in vlago.
- Večina kuhalnih površin je dobavljenih s priročno torbo za shranjevanje. Pred shranjevanjem v namensko torbo pospravite naoljeno kuhalno površino v plastično vrečko, da preprečite prenos umazanije in ostankov na torbo.

NASVET

- Premaz GreenGrill prevaja toploto bolje kot običajni premazi proti prijemanju (PTFE). Zato pripravimo, da uporabljate samo 75 % običajne nastavitve moči.
- Da preprečite poškodbe kuhalne površine, je nikoli ne puščajte na viru toplote brez premaza olja.
- Priporočamo, da za cvrtje uporabite sončnično ali repično olje, ki imata visoke točke dimljenja. Uporaba olivnega olja ni priporočena zaradi nizke točke dimljenja, ki lahko povzroči prijemanje ali zažgano hrano. Nasvet: pred cvrtjem pustite, da se meso ali riba ogrejeta na sobno temperaturo in tako preprečite prijemanje.
- CADAC | Dometic Soft Soak in krtača Soft Soak (napredaj ločeno) sta popolna pripomočka za čiščenje kuhalnih površin GreenGrill, saj pripomoreta pri namakanju in odstranjevanju trdovratnih ostankov hrane.

Možnosti kuhanja

- To so razpoložljive možnosti kuhanja.

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

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

Cvrtje: ta možnost je idealna za pomfrit, ribe, zajtrk, palačinke, kozice, paello in zelenjavo. Za to vrsto kuhanja uporabite ploščat žar. Upoštevajte, da je ponev plitva in je primerna samo za plitvo cvrtje. Enostavno čiščenje površine spodbuja minimalno uporabo maščobe za zdravo kuhanje.

Vrenje: Za to vrsto kuhanja postavite stojalo za lonec v njegove reže in se prepričajte, da je pravilno nameščeno. Postavite primeren lonec (premer najmanj 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 paelle, rižote, testenin, tradicionalnih zajtrkov itd. Paella Pan je izdelana iz visokokakovostnega stisnjene aluminija, ki omogoča odlično porazdelitev in zadrževanje toplote.

Peka pice: Ta možnost kuhanja je idealna za pripravo pic, kruhov itd. Kamen za pico je debel 12 mm in lahko prenese temperature do 300°C in vključuje ponev. Za ustvarjanje učinka pečenja je treba uporabiti kupolo.

Naslednji elementi se prodajajo ločeno kot dodatna oprema in morda niso na voljo v vseh regijah. Za razpoložljivost se obrnite na lokalnega dobavitelja.



Paella Pan 30
(za paello/cvrtje)



BBQ 2 Plancha 30
(za cvrtje/žar)



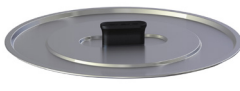
Pizza Stone Pro 30
(za peko pice)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(za lažje čiščenje)



pokrov



Stojalo za lonček za kavo

Pečenje na žaru**Cvrtje****Kuhanje****Peka pice****Wok****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 detergenta.
- 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 jeklen 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.
- Če naprava za shranjevanje ne deluje normalno in vsi pregledi niso odpravili težave, je morda blokirana. Za zamašeno šobo bi bil značilen šibkejši rumenkast plamen ali v skrajnih primerih brez plamena. V teh okoliščinah boste morali odstraniti in pregledati ter temeljito očistiti vse tujke, ki so se morda nabrale v napravi.
- Če težave ne odpravite, priporočamo, da se obrnete na lokalnega pooblaščenega serviserja.

9. Garancija

- Velja zakonsko določeno obdobje garancije. Če je izdelek pokvarjen, se obrnite na svojega trgovca ali na podružnico proizvajalca v vaši državi (glejte www.cadacinternational.com/support).
- Za popravilo in obdelavo garancije priložite naslednje dokumente ob pošiljanju izdelka:
Kopijo računa z datumom nakupa,
Razlog za reklamacijo ali opis napake.
- Upoštevajte, da samopopravila ali neprofesionalna popravila lahko povzročijo varnostne posledice in lahko razveljavijo garancijo.

10. Rezervni deli in dodatki

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

Rezervni deli		Rezervni deli		Dodatki	
Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

Symbolien selitykset



Pakkausmateriaalit kierrättykseen. Sijoita pakkausmateriaali sopiviin kierrätysastioihin aina kun mahdollista.

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

TÄRKEÄÄ

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

Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

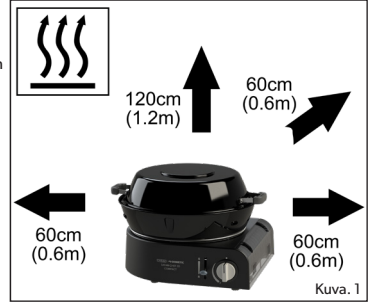
1. Turvallisuustieto

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

- Tämä grilli on standardien BS EN17476:2021 mukainen.
- Kaasulaitteet vaativat ilmanvaihdon toimiakseen tehokkaasti ja varmistaakseen käyttäjien ja muiden sivullisten turvallisuuden. Älä käytä laitetta tuulettamattomassa tilassa. Se on tarkoitettu vain ulkokäyttöön.
- Varmista, että laitetta käytetään hyvin ilmastoidussa tilassa.
- VAROITUS:** LAITE VOI OLLA ERITTÄIN KUUMA. PIDÄ ETÄ PIENTIÄ 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 syytyvistä materiaaleista. Pienimmät turvaetäisyydet ovat: Laitteen yläpuolella 1,2m. Takana ja sivuilla 0.6m (Kuva 1).
- Käytettäessä kattilaa pienin suositeltu halkaisija on 150 mm ja suurin 300mm.
- Älä käytä keittotasoa tai kattilaa, joka on suositeltua kokoa suurempi. Keittopinname on suunniteltu erityisesti mahdollistamaan kaasun palaminen, ja tämän tilan sulkeminen voi vaikuttaa tämän laitteen toimintaan
- Älä muuta tätä laitetta, sillä kaikki muutokset voivat olla vaarallisia. Älä käytä sitä mihinkään, mihin sitä ei ole suunniteltu.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen palaessa.
- Käytön aikana laitteen osat kuumenevat (erityisesti poltin). Vältä koskettamasta kuumia osia paljain käsin. Käsineiden käyttö on suositeltavaa.
- Varmista, että kaikki keittopinnat/kattilatelinet on asetettu oikein, kun käytät laitetta.



Kuva. 1

Kaasusäiliö

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

Kevyt selkä

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

Vuotoja

- Jos laitteessasi on kaasuvuoto (kaasun haju), katkaise välittömästi kaasun syöttö kääntämällä säädintä myötäpäivään OFF "•" -asentoon ja vie se liekkittömään paikkaan, jossa kaasuvuoto voidaan havaita ja 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.

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

Maan nimet ja lyhenteet

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

2. Kaasupatruunan asentaminen ja vaihtaminen

Kasetin liittäminen

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

Kasetin irrottaminen ja vaihtaminen

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



Kuva. 2

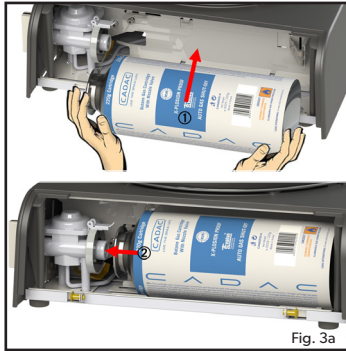


Fig. 3a

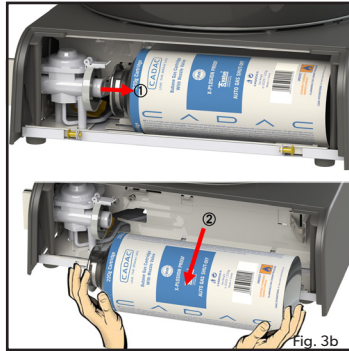


Fig. 3b

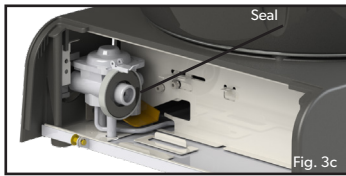


Fig. 3c

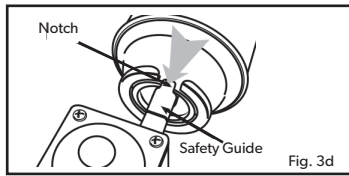


Fig. 3d

3. Laitteen käyttö

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

Noudata näitä varotoimia ennen sytytystä.

- Käytä tätä laitetta vain vakaalla, tasaisella alustalla.
- Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen tarkasta yksikkö höynteisten 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 pietosytyttimellä painamalla ja kääntämällä säätönuppia vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Jos kaasu ei syty ensimmäisestä kipinästä, käännä säätönuppi takaisin OFF-asentoon. Yritä uudelleen painamalla ja kääntämällä säätönuppia vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen. Jos kaasu ei ole syttynyt ensimmäisten kahden tai kolmen sekunnin aikana, sulje ohjausventtiili kääntämällä säätönuppi takaisin OFF-asentoon.
- Odota noin 30 sekuntia, jotta polttimeen kertynyt kaasu pääsee poistumaan. Toista yllä oleva prosessi tarvittaessa, kunnes liekki syttyy. Liekin tulisi yleensä syttyä ensimmäisen tai kahden sekunnin aikana.

Sytytys grillinsytyttimellä

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

Kenraali

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

4. Komponenttiluettelo

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



(A) Pannu/Kupu



(B) BBQ-ritilä
(grillaukseen)



(C) Litteä ritilä
(paistamiseen)



(D) Kattilalaine
(keittämiseen)



Rasvapannu -paikantimet

(E) Rasvapannu



Poltin

Lämpösuoja

Kasetin kansi

Kasetin lukitus- ja lukitusvipu

Automaattinen pietsosytytys



(F) Kätevä kantolaukku
(mukana)

5. GreenGrill-keittotasot

Useimmissa CADAC | Dometic-keittotasossa on tarttumaton keraaminen GreenGrill-pinnoite, joka ei sisällä perfluorioktaanihappoa tai myrkyllisiä aineita tehden näin ruoanlaitosta terveellisempää.

Keittotason valmisteleminen

Ennen ensimmäistä käyttökertaa on suositeltavaa käsitellä keittotasoa, jotta ruoka ei tartu siihen.

Levitä ohut kerros ruoanlaittoöljyä koko keittotasolle ja lämmitä sitä keskilämmöllä 2–3 minuuttia. Anna keittotason jäähtyä kokonaan ja pese se sitten lämpimällä saippuavedellä.

Levitä uusi ohut kerros öljyä keittotasolle. Se on nyt valmis käyttöön.

Keittotason puhdistaminen

- Anna aina keittotason jäähtyä kokonaan ennen kuin upotat ne veteen.
- Puhdistus keittotasoa lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä hankaustyynyjä.
- Poista pinttyneet tahat liottamalla keittotasoa muutaman minuutin ajan lämpimässä vedessä ennen pesua.

Huolto

- Suosittelemme, että puhdistuksen jälkeen keittotasolle levitetään pieni määrä öljyä, joka suojaa tasoa säilytyksen aikana ilmalta ja kosteudelta.
- Useimpien keittotason muokkien toimitetaan kätevä säilytyspussi. Laita öljytytty keittotasoa muovipussiin ennen kuin säilytät sitä omassa pussissaan, jotta säilytyspussi pysyy puhtaina.

OHJE

- GreenGrill-pinnoite johtaa lämpöä paremmin kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet (PTFE). Tämän vuoksi suosittelemme käyttämään vain 75 % tavallisesta tehoasetuksesta.
- Keittotason vaurioiden välttämiseksi älä jätä tasoa lämmönlähteen päälle, jos sille ei ole levitetty öljyä.
- Suosittelemme paistamista auringonkukkatai rapsiöljyllä, koska niillä on korkea palamispiste. Oliiviöljyn käyttöä ei suositella, koska sillä on matalampi palamispiste, joka voi aiheuttaa aineiden tarttumisen tai palamisen. Vinkki: Anna lihan tai kalan lämmentä huoneenlämpötilaan ennen paistamista, jotta se ei tartu.
- CADAC | Dometic Soft Soak ja Soft Soak -harja (myydään erikseen) ovat erinomaisia GreenGrill-keittotason puhdistustuotteita, jotka auttavat sitkeiden ruokajäämien liottamisessa ja poistamisessa.

Keittovaihtoehdot

- Nämä ovat käytettävissä olevia kypsennysvaihtoehtoja.

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

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

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

Keittäminen: Tällaista ruoanlaittoa varten aseta kattila paikannusuriinsa varmistaen, että se on kunnolla paikallaan. Aseta sopiva ruukku (halkaisija vähintään 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 kuumaksi.

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

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

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

Seuraavat tuotteet myydään erikseen valinnaisina lisävarusteina, eivätkä ne välttämättä ole saatavilla kaikilla alueilla. Pyydä saatavuutta paikalliselta toimittajalta.



Paella Pan 30
(paellalle/paistamiseen)



BBQ 2 Plancha 30
(paistamiseen/grillaukseen)



Pizza Stone Pro 30
(pizzan leivontaan)



Soft Soak Brush



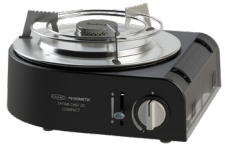
Soft Soak 30
(siivouksen helpottamiseksi)



Kansi



Kahvipannu jalustaa

Grillaus**Paistaminen****Keittäminen****Pizzan leivonta****Uunikupu / wokki****6. Puhdista**

- On suositeltavaa puhdistaa laite jokaisen käytön jälkeen. Tämä pidentää laitteesi käyttöikää.
- Anna laitteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sen.
- Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla, joka on puristettu saippuaveteen.
- Puhdista kiukaan runko pyyhkimällä kostealla liinalla tarvittaessa hieman pesuainetta.
- ÄLÄ UPOTA VEETEEN, koska se päästää vettä polttimen putkeen ja aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.
- Grillilevy on päällystetty lujalla, kestäväällä keraamisella tarttumattomalla pinnoitteella, jota on käytetty suurella menestyksellä eräissä parhaista keittoastioista maailmassa. Siitä huolimatta siitä huolehtiminen voi auttaa sinua nauttimaan ylimääräisistä vuosista terveellistä, helppoa ja tarttumatonta ruoanlaittoa.
- Vaikka keraaminen tarttumaton pinnoite on erittäin kestävä, se voi helposti vaurioitua metallisten 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. Kunnostelee 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 kaasunsyöttöä kytkettynä, tämä ei ole turvallinen käytäntö.
- Säilytä laitetta ja kaasunsyöttöä hyvin ilmastoidussa tilassa erillään syttyvistä materiaaleista. Sylinterit tulisi mieluiten varastoida ulkona eikä sen pitäisi olla kellarissa.

8. Huolto ja vianetsintä

Huolto

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

Vianetsintä

Jos liekki roiskuu tai suutin tukkeutuu:

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

9. Takuu

- Noudatetaan lakisääteistä takuuaikaa. Jos tuote on viallinen, ota yhteys jälleenmyyjäsi tai valmistajan paikallistoimistoon maassasi (katso www.cadacinternational.com/support).
- Lähetä tuotteen mukana seuraavat asiakirjat korjaus- ja takuukäsittelyä varten:
Kopio kuitista ostopäivämäärällä,
Perustelu reklamaatiolle tai vian kuvaus.
- Huomaa, että omatoiminen korjaus tai ammattitaidottomasti tehty korjaus voi vaarantaa turvallisuuden ja saattaa mitätöidä takuun.

10. Varaosat ja tarvikkeet

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

Varaosat		Varaosat		Lisätarvikkeet	
Tuote	Varaosa No	Tuote	Varaosa No	Tuote	Varaosa No
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

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

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

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 150 mm ve maksimum ebat 300 mm'dir.
- Önerilen boyuttan daha büyük herhangi bir pişirme yüzeyi veya tencere kullanmayın. Pişirme yüzeylerimiz, gazın yükselmesini sağlamak için özel olarak tasarlanmıştır ve bu alanın daha yakın olması cihazın performansını etkileyebilir.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapmayın, herhangi bir değişiklik tehlikeli olabilir. Cihazı kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayın.
- Cihazı kullanım sırasında yerinden hareket ettirmeyin.
- Cihazı, yanarken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Kullanım sırasında cihazın parçaları (özellikle brülör) ısınacaktır. Sıcak parçalara çıplak elle dokunmaktan kaçının. Eldiven kullanmanız tavsiye edilir.
- Tencere ayakları yerinde olmadan ve düzgün bir şekilde yerleştirilmeden cihazı kullanmayın.

Gaz Haznesi

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

Alevin geri yanması

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



Şekil. 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 kapağı var demektir. Bu durumda gazı hemen kapatın ve gaz beslemesini cihazdan ayırın. Tüm bağlantıların doğru bir şekilde gerçekleştirildiğini kontrol edin. Gaz beslemesini bağlamadan önce contanın yerinde ve sağlam durumda olduğunu kontrol edin. Gaz kaynağını yeniden taktikten sonra sabunlu su ile yeni bir kontrol gerçekleştirin.
- Gaz sızıntısı devam ederse, incelemesi/onarımı için ürünü yerel satıcınıza götürün.

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

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

2. Gaz beslemesinin takılması ve değiştirilmesi

Kartuşun bağlanması

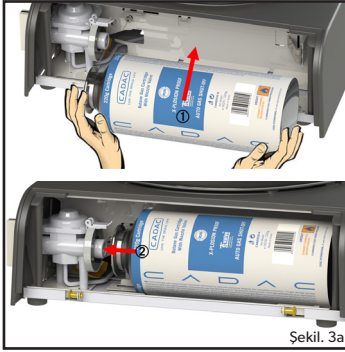
- Kartuş kapağını açın (bileşenlerin listesi için 4. bölüme bakın).
- Kontrol düğmesinin OFF "•" konumunda olduğunu ve kolu "Kilitini aç" olarak ayarlandığını kontrol edin (bkz. Şekil 2).
- Not! Kartuş yalnızca kontrol düğmesi OFF "•" konumdayken kilitlenebilir.
- Kartuşu bağlamadan önce contanın yerinde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



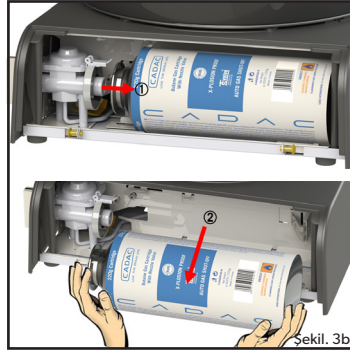
Şekil. 2

Kartuşun çıkarılması ve değiştirilmesi

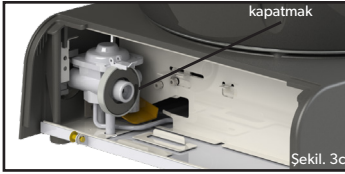
- Kartuşun çıkarılması ve değiştirilmesi
- Kartuşun bağlantısını kesmeden önce, brülörün söndüğünü ve kontrol düğmesinin OFF "•" konumunda olduğunu kontrol edin.
- Kolu "Kilitini aç" konumuna getirerek kartuşun kilitini açın (bkz. Şekil 2).
- Kartuş kapağını açın ve kartuşu yatay konumda çıkarın (Şekil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



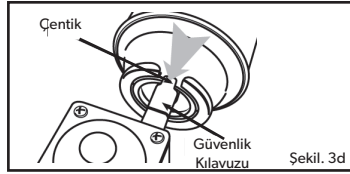
Şekil. 3a



Şekil. 3b



Şekil. 3c



Şekil. 3d

3. Cihazın kullanımı

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

Aydınlatmadan önce uyulması gereken önlemler.

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

Cihazın Piezo kullanılarak ateşlenmesi

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

Cihazı bir mangal çakmağı kullanarak ateşlemek

- Soğuk çalıştırmada, cihaz, istenen pişirme yüzeyi yerleştirilmeden önce üstten ateşlenebilir. Sıcak bir cihazı yakarken, bir mangal çakmağının brülör altındaki havalandırma deliklerinden birinden içeri doğru, brülörle aynı hizaya gelene kadar sokularak brülörün ateşlenmesi tavsiye 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 yandığında, alev yoğunluğu, kontrol düğmesi alevi kısmak için saat yönünün tersine veya artırmak için saat yönüne çevrilecek 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, önce gaz tüpü üzerindeki kontrol vanasını kapatın (varsa). Alev söndüğünde cihaz üzerindeki kontrol vanasını kapatın.

4. Bileşen listesi

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



(A) Tencere/Kubbe



(B) Mangal ızgarası (ızgara için)



(C) Düz ızgara (kızartma için)



(D) Tencere Standı (Kaymak için)



Yağ Tavası bulucuları

(E) Yağ tavası



Brülör

Isı kalkanı

Kartuş Kapağı

Kartuş kilitleme ve açma kolu

Otomatik Piezo Ateşleme



(F) Kullanışlı taşıma çantası (dahil)

5. GreenGrill pişirme yüzeyleri

Çoğu CADAC | Dometic pişirme yüzeyi, PFOA içermeyen ve toksik olmayan GreenGrill yapışmaz seramik kaplamaya sahiptir ve daha sağlıklı pişirme sağlar.

Pişirme yüzeyini hazırlamak için

İlk kullanımdan önce yiyeceklerin yapışmasını önlemek için pişirme yüzeyini hazırlamanız önerilir. Tüm pişirme yüzeyine ince bir tabaka halinde kızartma yağı sürün ve orta ateşte 2-3 dakika ısıtın. Pişirme yüzeyini ilik sabunlu suyla yıkamadan önce soğumasını bekleyin. Pişirme yüzeyine yeniden ince bir tabaka halinde yağ sürün. Artık kullanıma hazırdır.

Pişirme yüzeyinizin temizlenmesi

- Pişirme yüzeylerini suya daldırmadan önce her zaman tamamen soğumasını bekleyin.
- Pişirme yüzeyinizi ilik, sabunlu su ve yumuşak bir süngerle temizleyin. Ovma süngeri kullanmaktan kaçının.
- İnatçı lekeleri veya kalıntıları gevşetmek için yıkamaya başlamadan önce pişirme yüzeyini birkaç dakika ılık suda bekletin.

Bakım

- Temizledikten sonra, yüzeyi hava ve neme karşı korumak için saklamadan önce pişirme yüzeyine az miktarda yağ sürmenizi öneririz.
- Çoğu pişirme yüzeyi kullanışlı bir depolama çantasıyla birlikte verilir. Yağlanmış pişirme yüzeyini çantasında saklamadan önce plastik bir poşete koyarak çantanın temiz ve kalıntısız kalmasını sağlayın.

NOT

- GreenGrill kaplama ısıyı normal (PTFE) yapışmaz kaplamalardan daha iyi iletir. Bu nedenle, normal güç ayarının yalnızca %75'ini kullanmanızı öneririz.
- Pişirme yüzeyinizin zarar görmesini önlemek için asla yağ dökmeden ısı kaynağının üzerine koymayın.
- Yüksek yanma noktalarına sahip ayçiçeği veya kolza yağı ile kızartma yapmanızı öneririz. Malzemelerin yapışmasına veya yanmasına neden olabilecek düşük yanma noktasına sahip zeytinyağı kullanımı önerilmez. İpucu: Yapışmayı önlemek için kızartmadan önce et veya balığı oda sıcaklığına getirin.
- CADAC | Dometic Soft Soak ve Soft Soak Brush (ayrı satılır), GreenGrill pişirme yüzeyleri için ideal temizlik ürünleridir ve inatçı yiyecek kalıntılarının ıslatılmasına ve çıkarılmasına yardımcı olur.

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 pişirenken, yağın ünite üzerine sıçraması ile alevlenme oluşabileceğini unutmayın. Bu tip etleri pişirenken lütfen dikkatli olun. Pişirme sıcaklıklar, ısı derecesini ayarlamak için kontrol düğmesi çevrilerek ihtiyaca göre kolayca ayarlanabilir.

Kızartma: Bu seçeneğin patates kızartması, balık, krep, karides, paella ve sebzeler için idealdir. Bu pişirme tipi için, düz ızgarayı kullanın. Siğ 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, 300°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilir ve bir tava içerir. Pişirme efekti oluşturmak için kubbenin kullanılması gerekir.

Aşağıdaki öğeler isteğe bağlı aksesuarlar olarak ayrıca satılır ve her bölgede bulunmayabilir. Kullanılabilirlik için lütfen yerel tedarikçinizle iletişime geçin.



Paella Pan 30
(Paella/kızartma için)



BBQ 2 Plancha 30
(kızartma/ızgara için)



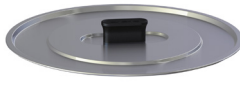
Pizza Stone Pro 30
(Pizza pişirme için)



Soft Soak Brush



Soft Soak 30
(daha kolay temizlik için)



Kapak



cezve standı

barbekü**Kızartma****Kaynamak****pizza pişirme****Fırın kubbesi/ wok ile pişirme**

6. Temizleme

- Cihazınızı her kullanımdan sonra temizlemeniz önerilir. Böylece cihazınızın kullanım ömrü uzar.
- Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
- Dış yüzeyi temizlemek için sabunlu suyla ıslatılmış nemli bir bez kullanın.
- Ocak gövdesini temizlemek için gerekirse biraz deterjan kullanarak nemli bir bezle silin.
- Ocak gövdesini SU İÇİNE BATIRMAYIN; zira brülör içine su girebilir ve bu da cihazın arızalanmasına neden olabilir.
- Izgara plakası, dünyanın en iyi pişirme kaplarından bazılarında büyük başarı ile kullanılmış olan sağlam, dayanıklı, seramik yapışmaz bir kaplama ile kaplanmıştır. Ancak, özenli bir kullanım, sağlıklı, yapışmaz ve kolay temizlenen bu yüzeyin daha uzun yıllar kullanılmasına yardımcı olacaktır.
- Izgara telini/plakasını suya daldırmadan önce plakanın soğumasını bekleyin.
- Brülörün veya pilotun/çakmak alanının üzerine su gelmediğinden emin olun. Kullanmadan önce cihazı tamamen kurulum.
- Yüzeyle 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 çözüme

Bakım

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

Sorun çözüme

Siçrayan alev veya meme tıkanması durumunda:

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

9. Garanti

- Yasa gereği garanti süresi geçerlidir. Ürün arzalı ise lütfen ülkenizdeki perakendeci veya üreticinin şubesine başvurun (www.cadacinternational.com/support adresine bakınız).
- Onarım ve garanti işlemleri için ürünü gönderirken aşağıdaki belgeleri eklemeyi unutmayın:
Satın alma tarihi ile makbuzun bir kopyası,
Talep nedeni veya arıza açıklaması.
- Kendi kendine tamir veya profesyonel olmayan tamiratın güvenlik sonuçları olabileceğini ve garantiyi geçersiz kılabileceğini unutmayın.

10. Yedek parçalar ve aksesuarlar

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

yedek parçalar		Aksesuarlar			
yedek parça	Yedek No.	yedek parça	Yedek No.	yedek parça	Yedek No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-701
	6540-SP017				8640
	6540-SP005-V2				203-100
	6540-SP019				98326

DOMETIC MOBILE COOKING NETHERLANDS B.V.

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

DOMETIC MOBILE COOKING UK LTD.

114 Deanfield Court, Link59 Business Park
Clitheroe, Lancashire, BB7 1QS
United Kingdom
Tel: +44 (0) 333 2000363
Email: info@cadacuk.com

YOUR LOCAL DEALER:
www.cadacinternational.com/support

