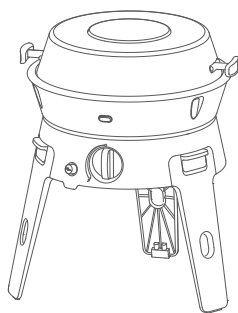


HOT AND COOKING PORTABLE

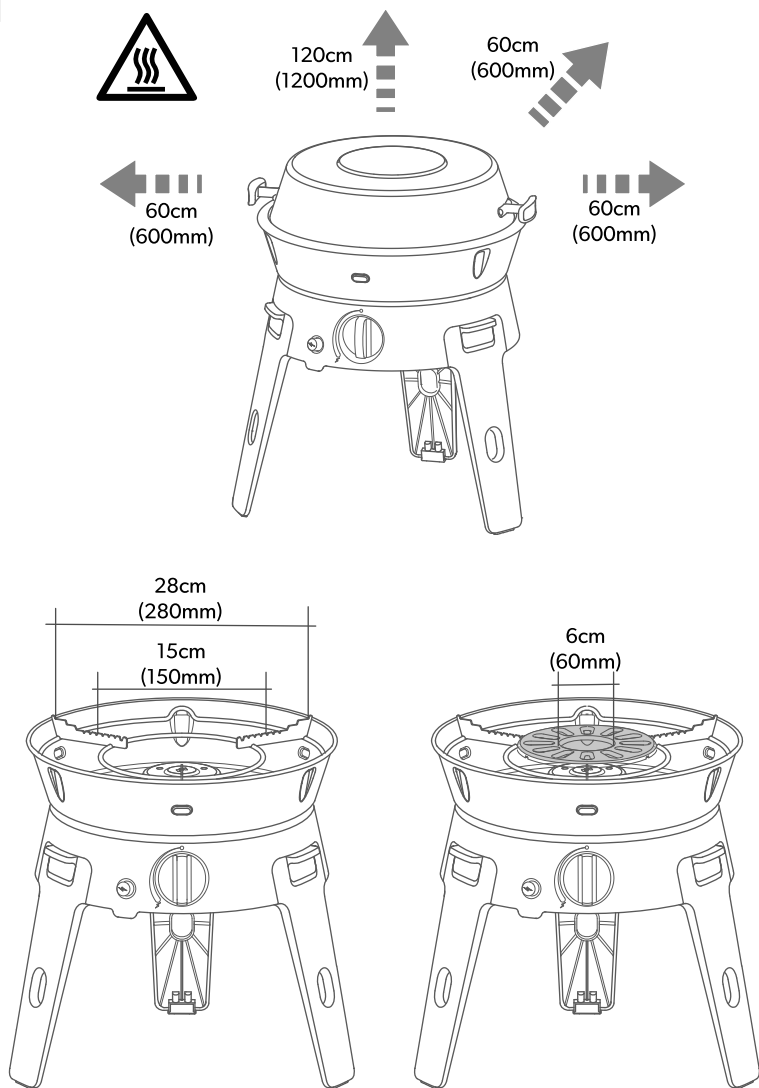
SAFARI CHEF 30 HP

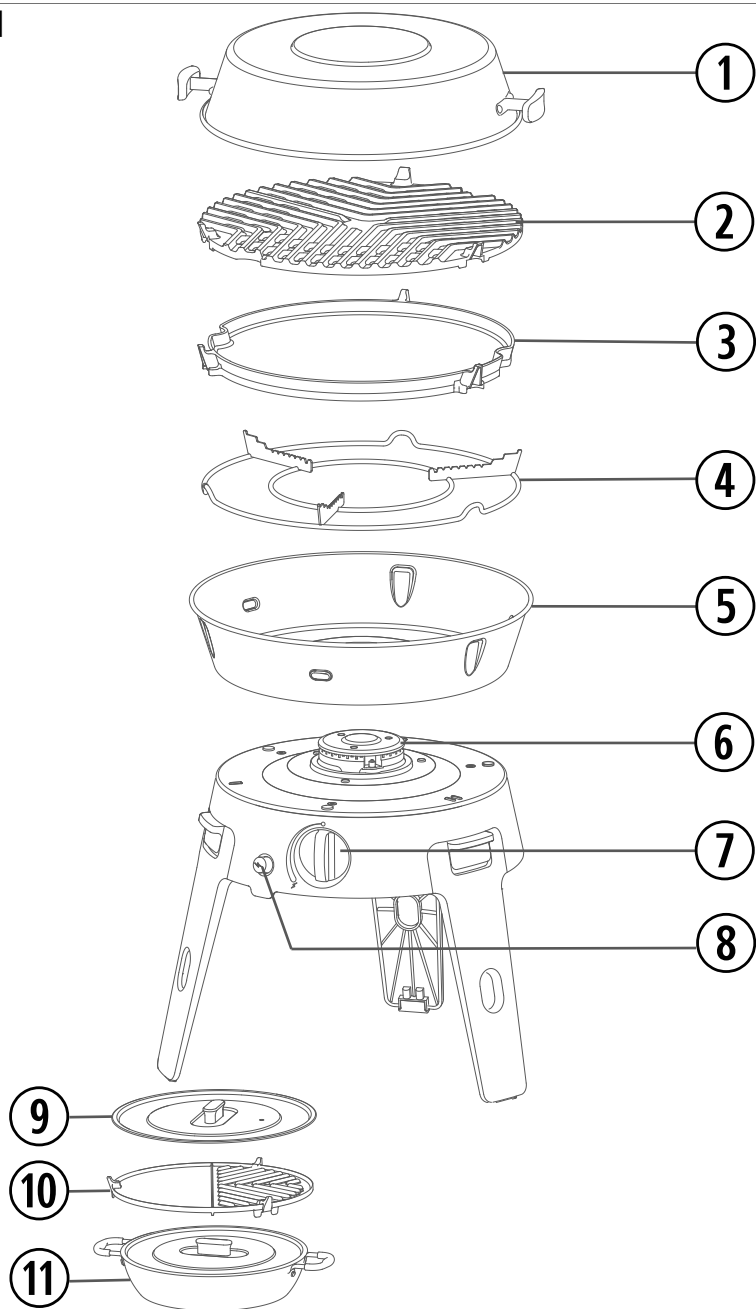


Safari Chef 30 HP 6546

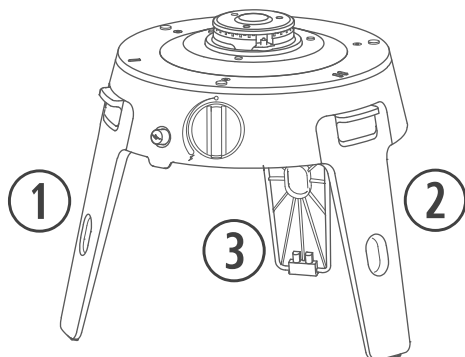
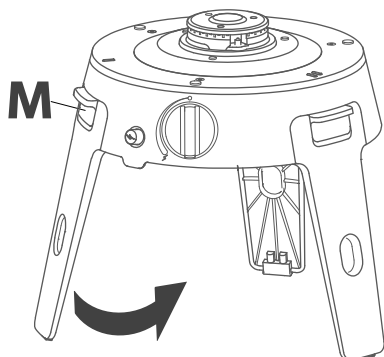
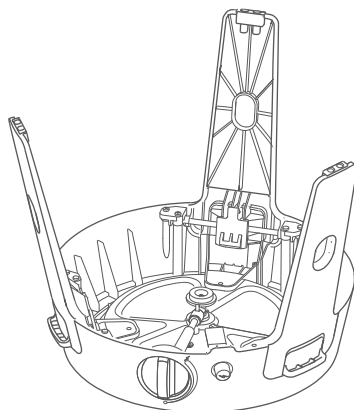
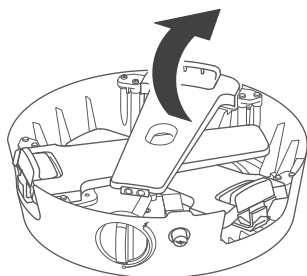
EN	Gas Barbecue Operating Manual.....	7
DE	Gasgrill Bedienungsanleitung.....	15
FR	Barbecue à gaz Manuel d'utilisation.....	24
ES	Barbacoa de gas Instrucciones de uso.....	32
PT	Grelhador a gás Manual de instruções.....	40
IT	Barbecue a gas Istruzioni per l'uso.....	48
NL	Gasbarbecue Gebruiksaanwijzing.....	56
DA	Gasgrill Betjeningsvejledning.....	64
SV	Gasgrill Bruksanvisning.....	72
NO	Gassgrill Bruksanvisning.....	80
FI	Kaasugrilli Käyttöohje.....	87
PL	Grill gazowy Instrukcja obsługi.....	94
SK	Plynový gril Návod na obsluhu.....	103
CS	Plynový gril Návod k obsluze.....	111
HU	Gázgrill Használati utasítás.....	119
HR	Plinski roštilj Upute za rukovanje.....	127
TR	Gazlı Barbekü Kullanma Kılavuzu.....	135
SL	Plinski žar Navodilo za uporabo.....	143
RO	Grătar pe gaz Instrucțiuni de operare.....	151
BG	Барбекю на газ Инструкция за експлоатация.....	159
ET	Gaasigrill Kasutusjuhend.....	167
EL	Ψησταριά υγραερίου Οδηγίες χειρισμού.....	174
LT	Dujinė kepsninė Naudojimo vadovas.....	184
LV	Gāzes grils Lietošanas rokasgrāmata.....	192

List of Figures

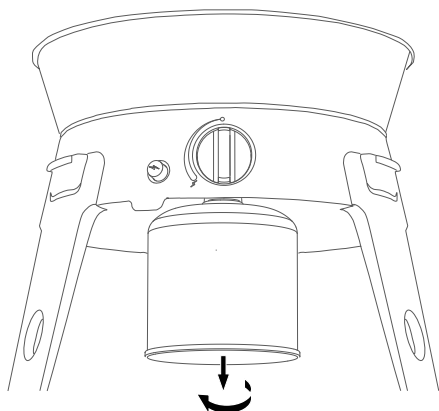
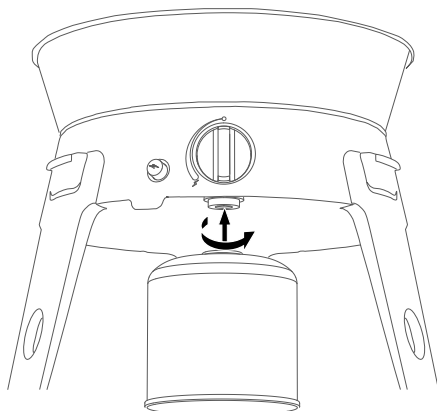
1

2

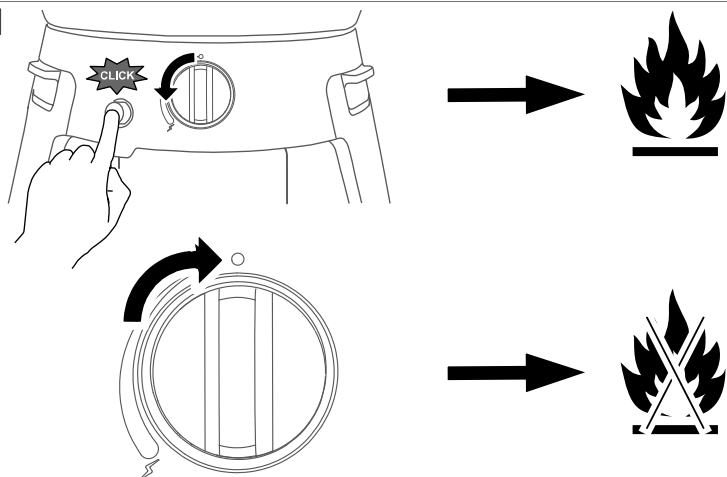
3



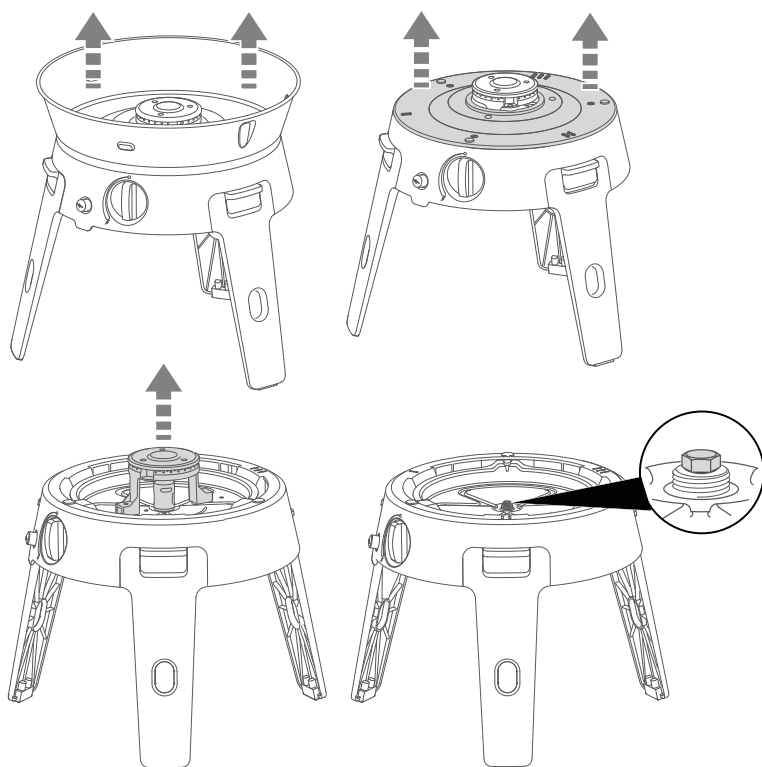
4



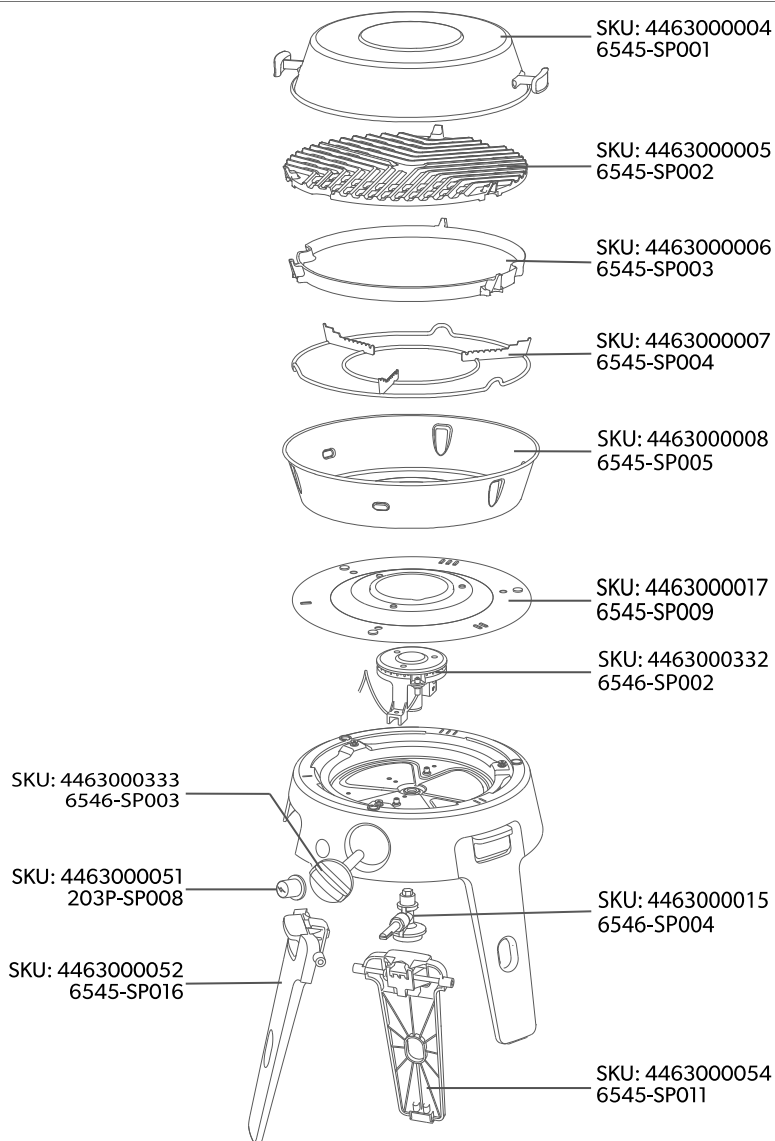
5



6



7



English

1	Important notes.....	7
2	Explanation of symbols.....	7
3	Safety Instructions.....	7
4	Gas leaks.....	8
5	Component List.....	9
6	Assembling the appliance.....	9
7	Operating the appliance.....	10
8	GreenGrill cooking surfaces.....	11
9	Cleaning the appliance.....	11
10	Storage.....	12
11	Maintenance and Troubleshooting.....	12
12	Spares.....	12
13	Warranty.....	12
14	Technical data.....	14

1 Important notes

Please read these instructions carefully and follow all instructions, guidelines, and warnings included in this product manual in order to ensure that you install, use, and maintain the product properly at all times. These instructions **MUST** stay with this product.

By using the product, you hereby confirm that you have read all instructions, guidelines, and warnings carefully and that you understand and agree to abide by the terms and conditions as set forth herein. You agree to use this product only for the intended purpose and application and in accordance with the instructions, guidelines, and warnings as set forth in this product manual as well as in accordance with all applicable laws and regulations. A failure to read and follow the instructions and warnings set forth herein may result in an injury to yourself and others, damage to your product or damage to other property in the vicinity. This product manual, including the instructions, guidelines, and warnings, and related documentation, may be subject to changes and updates. For up-to-date product information, please visit documents.dometic.com.

2 Explanation of symbols

A signal word will identify safety messages and property damage messages, and also will indicate the degree or level of hazard seriousness.



DANGER!

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



WARNING!

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



CAUTION!

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



NOTICE!

Indicates a situation that, if not avoided, can result in property damage.



NOTE Supplementary information for operating the product.

3 Safety Instructions

- > Important: Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas cartridge or gas cylinder. Retain these instructions for future reference.

General safety

- > Failure to obey these warnings can result in death or serious injury.



WARNING! Carbon monoxide hazard

- > Never use this product indoors. The process of burning liquid gas produces carbon monoxide which accumulates inside closed areas.
- > This gas appliance consumes air (oxygen). Ensure that the appliance is used in a well-ventilated area.
- > Provide extra ventilation if more gas appliances are added to the environment.
- > Do not operate this product in unventilated areas such as indoor premises, tents, awning tents, motor vehicles, motor homes, caravans or inside ships, yachts, boats and truck cabs.
- > **Use outdoors only.**



WARNING! Explosion hazard

- > Do not alter this appliance. Use only as intended.
- > This product may only be repaired by qualified personnel. Inadequate repairs may cause serious risk.



WARNING! Fire hazard

- > Do not leave this appliance unattended when hot or in use.
- > Keep a fire extinguisher or other means suitable to extinguish a flame in the event of an emergency.

Safety during use

 **Fig. 1** on page 2



DANGER! Explosion hazard

- > Do not use the appliance if it has damaged or worn gaskets (seals).
- > Do not use an appliance which is leaking, damaged or does not operate properly.
- > If you smell gas, immediately turn off the gas supply by turning the control knob clockwise to the “•” position.
- > Extinguish any naked flames.
- > Move the appliance to a well-ventilated flame-free location and perform a gas leak test. This test should be performed outside in a well-ventilated area away from open flames or sources of ignition.
- > Never use a naked flame to check for gas leak, use soapy water.



CAUTION! Burn hazard

- > Accessible parts may become very hot. Keep out of reach of young children.
- > Use heat-resistant gloves when handling the appliance.
- > Do not wear loose clothing or allow long hair to hang freely while lighting or using this product.
- > Keep hands, face and hair away from burners.
- > Carefully observe all activity around this product to avoid burns or other injuries.
- > Always operate the appliance on a horizontal, level surface. Ensure that the assembled product is stable and does not rock.
- > Ensure that the pan support /cooking surfaces are correctly placed when using the appliance.
- > Do not touch the pan support while the appliance is in use.
- > Do not move this appliance during use.
- > Keep children and pets safely away.
- > The use of alcohol or prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance.
- > Leave this product to cool down properly before you touch it with bare hands.



CAUTION! Fire hazard

- > This appliance must be kept away from flammable materials during use. Minimum safe distances are: 120 cm above the appliance, and 60 cm to the rear and sides.
- > Do not place any objects other than cooking pots and pans on or against this appliance.
- > When using a pot or pan to cook in, use only the recommended pot size of 150 mm to 280 mm in diameter only.
- > Do not place chemicals, flammable materials or spray aerosols near this appliance.
- > In case of fire, shut off the gas supply immediately.

>



DANGER! Explosion hazard

- > The appliance may only be used with a 500 g or 445 g threaded cartridge (model CA500 or CA445) or the same type of resealable cartridge that meets the EN417 standard. It is hazardous to fit other gas cartridge types.
- > Connect the gas supply in a well-ventilated area, preferably outdoors, away from ignition sources like flames and fires, and away from other people.
- > Keep the gas supply away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- > Do not remove the gas supply whilst this appliance is in use.
- > The gas supply must be disconnected from this appliance after use or when in storage.

4 Gas leaks

Gas leaks from improper connections can create hazardous conditions and must be addressed immediately. It is vital that all gas connections have been correctly fitted to prevent gas leaks.

How to carry out a gas leak test

A gas leak test must be done every time a gas cartridge is fitted to the appliance and every time the gas cartridge is exchanged.



DANGER! Failure to identify and control a gas leak may result in potential injury or death.

- > To carry out a gas leak test, apply soapy water to the connection point between the gas cartridge and the appliance.
- > Slowly turn the appliance control knob anti-clockwise to turn the gas on.
- > If bubbles form on any connection point, then there is a gas leak.
- > Immediately turn the gas off and disconnect the gas supply from the appliance. Confirm that all gaskets are in place and in good condition. Should the valve gasket be damaged, consult with your closest dealer for assistance.
- > Reconnect the gas supply to the appliance and re-perform the gas leak test.
- > Should the gas leak persist, return the product to your authorized repair agent for assistance.

Flame stability

Ensure flame stability when using the appliance.



WARNING! Uncontrolled light-back (flame burning back inside the burner or nozzle housing) may lead to dangerous operating conditions.

- > In the event of light-back, immediately turn off the gas supply by turning the appliance control knob to “•”. After the flame is extinguished, remove the gas cartridge and check the gasket condition; replace it if necessary.
- > Reconnect the gas supply and re-light the appliance.
- > Should the flame persistently light-back, return the product to your authorized repair agent for assessment.

5 Component List

Fig. 2 on page 3

Component	Description
①	Domed lid / Pot
②	Barbecue griddle
③	Flat griddle
④	Pan support
⑤	Drip pan
⑥	Burner
⑦	Control knob
⑧	Igniter
⑨	Flat lid
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Model Components

Model combinations for the range are as follows:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Assembling the appliance

Fig. 3 on page 4



WARNING! General safety

The legs are spring loaded. Opening and closing of the legs must be done in a controlled manner to avoid personal injury or damage to your appliance.

To open the legs

- > Remove all loose parts from the appliance. Turn the unit upside-down and lift each leg individually. You will hear a “click” when the leg is located correctly.

To fold back the legs

- > Securely hold the leg and push the leg release clip down (M). Push the legs inwards to its closed position. This must be done sequentially to optimize packing space, starting with the front left leg (1), then followed by the front right leg (2), and then lastly the rear leg (3).

Connecting the gas cartridge

Fig. 4 on page 4

- > Before connecting a gas cartridge to the appliance, ensure that the rubber gasket (seal) on the appliance gas valve is in position and that it is in a good condition.
- > Before connecting a gas cartridge to the appliance, check that the appliance control knob is in the “•” position.
- > Blow out any dust from the gas cartridge opening to prevent possible blockage of the injector.
- > Ensure that the gas cartridge is fitted in a well-ventilated location, preferably outside, away from any source of ignition such as naked flames, pilots and electric fires, and away from other people.
- > Do not smoke while connecting or changing the gas cartridge.
- > Make sure that the gas cartridge is kept upright at all times.
- > Connect the cartridge to the appliance by screwing it in a clockwise direction onto the appliance gas valve. Hand-tighten till it is fully engaged.
- > Take care to not over-tighten the connection as this may damage the appliance gas valve.

Replacing the gas cartridge

- > Change the gas cartridge outside and away from people.
- > After use, turn the appliance control knob to the “•” position.
- > Check that the burner is extinguished before disconnecting the gas cartridge.
- > To disconnect the gas cartridge, unscrew the cartridge in a counter clockwise direction from the valve, keeping the appliance in vertical position.
- > Check that the gasket seals are in good condition before connecting a new gas cartridge to the appliance.
- > Apply the same care and checking procedures if fitting a new gas cartridge.

7 Operating the appliance

- > Before first use, ensure that any protective packaging and plastic are removed from the appliance.
- > With every use, ensure that all parts are in good working order. Perform a gas leak test as described in the Gas leaks on page 8 chapter each time the gas supply is connected or exchanged.
- > After prolonged storage, inspect the appliance for any insects, debris and spiderwebs which may affect gas flow.
- > Use this appliance only on a firm level surface.
- > Do not move the appliance when in use. This is unsafe practice and may cause flaring.
- > Remove any cooking surfaces when lighting the appliance.
- > Use cooking vessels with a diameter of 150 mm to 280 mm only.

Lighting the appliance using the igniter

Fig. 5 on page 5

- >
- > To ignite the gas burner, turn the control knob anti-clockwise to its highest flame setting while pressing in the igniter button a few times in rapid succession to ignite the burner.
- > If the gas does not ignite on the first spark, turn the control knob back to its “•” position before re-attempting ignition.
- > If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should shut off the gas control valve by turning the control knob back to its “•” position. Wait 30 s 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 the appliance using a Barbecue lighter

- > When lighting a cold appliance, the appliance may be lit from the top of the burner prior to fitting the desired cooking surface.
- > When lighting up a hot appliance, the appliance may be lit 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 Barbecue lighter through the large hole directly underneath the burner.
- > With the barbecue lighter in place, ignite the lighter first before pushing in and turning the control knob anti-clockwise to ignite the gas burner.

**NOTE**

- Once the appliance is lit, adjust the flame intensity by turning the control knob clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase the flame.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
- After use, ensure the control knob on your appliance is in the OFF "•" position, and that the flame is extinguished before removing the gas supply.

8 GreenGrill cooking surfaces

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

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.

Cooking methods

- > Grilling: The BBQ Grill is ideal for fat-free grilling of chicken, meat, fish, or vegetables.
- > Pan-frying: The Flat Grill Plate is perfect for frying stir-fries, fish, bacon, eggs and vegetables, and for making pancakes.
- > Boiling: Making sauces or cooking rice and pasta is easy with the use of a suitable pot or pan placed onto the Pan Support. Avoid using cookware with plastic handles as they can become hot during cooking and may melt.

Optional accessories

- > Pizza Stone Pro: Ideal for preparing pizzas, flat breads etc. Use of the dome is required to create an 'oven' for baking.
- > Paella Pan: Made from high quality pressed aluminium for even heat distribution, the Paella Pan is perfect for preparing paellas, risottos, pasta dishes, traditional breakfasts etc.
- > Coffee Pot Stand: Provides the perfect brewing platform for your coffee percolator or kettle.

**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.

9 Cleaning the appliance

- > To prolong the lifespan of your appliance, clean it well after every use.
- > Allow the appliance to cool down before you clean it.
- > To clean the appliance body, simply wipe it down with a damp cloth and a little detergent as needed.

- > Do not immerse the appliance in water as this may damage the burner tube causing the appliance to malfunction.
- > Keep water away from the burners and pilot light area. Dry the appliance completely before use.
- > Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- > Do not use a high-pressure steamer or water jet to clean the appliance.



NOTE

For stubborn stains, CADAC oven cleaner may be used.

10 Storage

- > Allow the unit to cool down and clean well before storing.
- > Ensure that the gas supply is turned off before disconnecting it 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 combustibles. Preferably store cylinders outdoors, never in a basement or garage.

11 Maintenance and Troubleshooting

- > Regular cleaning and maintenance will extend your appliance's life and reduce the likelihood of problems.
- > We recommend servicing your appliance every 12 months by a service agent to ensure efficient operation.
- > This appliance must only be serviced by an authorized person.
- > Regularly check all connections for leaks, and every time the gas cartridge is attached or replaced.
- > Clean your burner ports in case of an over spill.

Troubleshooting

- > We recommend cleaning or replacing the injectors every six months to maintain efficient operation.

- > If the appliance operates abnormally after storage and checks don't isolate the problem, the injector may be blocked. A blocked injector is indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all. In such cases, remove and thoroughly clean the injector to remove any foreign matter.
- > Remove the injector using standard tools and blow out any dirt. Alternatively, purchase new injectors from your local store. Do not attempt mechanical cleaning of the injector.

Replacing a blocked injector

Your appliance is fitted with a specific size injector to regulate the correct amount of gas. If the injector hole is blocked, it may cause a weak flame, or no flame at all. Avoid cleaning the injector with a pin or similar device as it may damage the injector, posing a safety risk to the appliance. To replace the injector, do the following:

Fig. 6 on page 5

1. Remove the fat pan.
2. Remove the three screws on the heat shield plate and remove the heat shield.
3. Remove the two screws on the burner assembly and remove it, taking care to not damage the connected igniter wire.
4. Use a suitable spanner to remove the injector; avoid using pliers as this may damage the injector. Screw the new injector into the valve, being careful not to over-tighten to avoid damage.

12 Spares

Fig. 7 on page 6



NOTE Always use genuine spares. Contact your local supplier for help.

13 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.

14 Technical data

Table 1: Technical data

Country of use	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, ZA	AT, CH, DE, SK
Allowable gasses	Butane			
Gas pressure	Vapour pressure			
Jet number	0.27			
Nominal usage	145 g/h			
Gross nominal heat input	2 kW			

Country Names And Abbreviations

AT = Austria	BE = Belgium	BG = Bulgaria	CH = Switzerland	CY = Cyprus
CZ = Czech Republic	DE = Germany	DK = Denmark	EE = Estonia	ES = Spain
FI = Finland	FR = France	GB = United Kingdom	GR = Greece	HR = Croatia
HU = Hungary	IE = Ireland	IS = Iceland	IT = Italy	LT = Lithuania
LU = Luxembourg	LV = Latvia	MT = Malta	NL = Netherlands	NO = Norway
PL = Poland	PT = Portugal	RO = Romania	SE = Sweden	SI = Slovenia
SK = Slovakia	TR = Turkey			

Deutsch

1	Wichtige Hinweise.....	15
2	Erklärung der Symbole.....	15
3	Sicherheitshinweise.....	15
4	Gasundichtigkeit.....	17
5	Komponentenliste.....	17
6	Gerät zusammensetzen.....	18
7	Gerät bedienen.....	18
8	GreenGrill Kochflächen.....	19
9	Gerät reinigen.....	20
10	Storage.....	21
11	Wartung und Fehlerbehebung.....	21
12	Ersatzteile.....	21
13	Garantie.....	21
14	Technische Daten.....	23

1 Wichtige Hinweise

Lesen und befolgen Sie bitte alle Anweisungen, Richtlinien und Warnhinweise in diesem Produkthandbuch sorgfältig, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt ordnungsgemäß installieren und stets ordnungsgemäß betreiben und warten. Diese Anleitung MUSS bei dem Produkt verbleiben.

Durch die Verwendung des Produktes bestätigen Sie hiermit, dass Sie alle Anweisungen, Richtlinien und Warnhinweise sorgfältig gelesen haben und dass Sie die hierin dargelegten Bestimmungen verstanden haben und ihnen zustimmen. Sie erklären sich damit einverstanden, dieses Produkt nur für den angegebenen Verwendungszweck und gemäß den Anweisungen, Richtlinien und Warnhinweisen dieses Produkthandbuchs sowie gemäß allen geltenden Gesetzen und Vorschriften zu verwenden. Eine Nichtbeachtung der hierin enthaltenen Anweisungen und Warnhinweise kann zu einer Verletzung Ihrer selbst und anderer Personen, zu Schäden an Ihrem Produkt oder zu Schäden an anderem Eigentum in der Umgebung führen. Dieses Produkthandbuch, einschließlich der Anweisungen, Richtlinien und Warnhinweise, sowie die zugehörige Dokumentation können Änderungen und Aktualisierungen unterliegen. Aktuelle Produktinformationen finden Sie unter documents.dometic.com.

2 Erklärung der Symbole

Ein Signalwort kennzeichnet Sicherheits- und Sachschadensmeldungen und gibt zudem den Grad oder das Ausmaß der Gefährdung an.



GEFAHR!

Kennzeichnet eine Gefahrensituation, die zum Tod oder schwerer Verletzung führt, wenn die jeweiligen Anweisungen nicht befolgt werden.



WARNUNG!

Kennzeichnet eine Gefahrensituation, die zum Tod oder schwerer Verletzung führen könnte, wenn die jeweiligen Anweisungen nicht befolgt werden.



VORSICHT!

Kennzeichnet eine Gefahrensituation, die zu geringer oder mittelschwerer Verletzung führen könnte, wenn die jeweiligen Anweisungen nicht befolgt werden.



ACHTUNG!

Kennzeichnet eine Situation, die zu Sachschäden führen kann, wenn die jeweiligen Anweisungen nicht befolgt werden.



HINWEIS Ergänzende Informationen zur Bedienung des Produktes.

3 Sicherheitshinweise

- > Wichtig: Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor Sie es an eine Gaskartusche oder Gasflasche anschließen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Grundlegende Sicherheit

- > Nichtbeachtung dieser Warnungen kann zum Tod oder schwerer Verletzung führen.



WARNUNG! Gefahr durch Kohlenmonoxid

- > Verwenden Sie dieses Produkt niemals in Innenräumen. Bei der Verbrennung von Flüssiggas entsteht Kohlenmonoxid, das sich in geschlossenen Räumen ansammelt.
- > Dieses Gasgerät verbraucht Luft (Sauerstoff). Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einem gut belüfteten Bereich verwendet wird.
- > Sorgen Sie für zusätzliche Belüftung, wenn mehr Gasgeräte in der Umgebung eingesetzt werden.
- > Verwenden Sie dieses Produkt nicht in unbelüfteten Bereichen wie geschlossenen Räumen, Zelten, Vorzelten, Kraftfahrzeugen, Wohnmobilen, Wohnwagen oder in Schiffen, Yachten, Booten und LKW-Kabinen.
- > **Nur im Freien verwenden.**



WARNUNG! Explosionsgefahr

- > Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Gerät vor. Verwenden Sie es nur bestimmungsgemäß.

- > Reparaturen an diesem Produkt dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Risiken entstehen.



WARNUNG! Brandgefahr

- > Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder heiß ist.
- > Halten Sie einen Feuerlöscher oder andere geeignete Mittel bereit, um eine Flamme im Notfall zu löschen.

Sicherheit während des Gebrauchs

 **Abb. 1** auf Seite 2



GEFAHR! Explosionsgefahr

- > Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigte oder verschlissene Dichtungen aufweist.
- > Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es undicht oder beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- > Wenn Sie Gas riechen, schalten Sie die Gasversorgung sofort ab, indem Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die Position „•“ drehen.
- > Löschen Sie alle offenen Flammen.
- > Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort ohne Flammen auf, und führen Sie eine Gasundichtigkeitsprüfung durch. Diese Prüfung sollte im Freien in einem gut belüfteten Bereich durchgeführt werden, der von offenen Flammen oder Zündquellen entfernt liegt.
- > Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen. Verwenden Sie Seifenwasser.



VORSICHT! Verbrennungsgefahr

- > Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.
- > Tragen Sie beim Umgang mit dem Gerät hitzebeständige Handschuhe.
- > Tragen Sie keine weite Kleidung und binden Sie langes Haar zusammen, während Sie dieses Produkt zünden oder verwenden.
- > Halten Sie Hände, Gesicht und Haare von Brennern entfernt.

- > Achten Sie aufmerksam auf alle Aktivitäten in der Nähe dieses Produkts, um Verbrennungen und andere Verletzungen zu vermeiden.
- > Verwenden Sie das Gerät immer auf einer waagerechten, ebenen Fläche. Stellen Sie sicher, dass das montierte Produkt stabil ist und nicht wackelt.
- > Stellen Sie sicher, dass der Pfannenträger/ die Kochflächen richtig positioniert sind, wenn Sie das Gerät verwenden.
- > Berühren Sie nicht den Pfannenträger, während das Gerät verwendet wird.
- > Bewegen Sie das Gerät nicht, während es sich in Betrieb befindet.
- > Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung von dem Gerät.
- > Der Konsum von Alkohol oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann Ihre Fähigkeit beeinträchtigen, dieses Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- > Lassen Sie dieses Produkt gut abkühlen, bevor Sie es mit bloßen Händen berühren.



VORSICHT! Brandgefahr

- > Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Die Mindestsicherheitsabstände sind: 120 cm über dem Gerät und 60 cm an der Rückseite und an den Seiten.
- > Stellen Sie keine anderen Gegenstände als Kochtöpfe und Pfannen auf dieses Gerät und lehnen Sie keine daran an.
- > Wenn Sie einen Topf oder eine Pfanne zum Kochen verwenden, verwenden Sie nur die empfohlene Topfgröße von 150 mm bis 280 mm im Durchmesser.
- > Stellen Sie keine Chemikalien, brennbare Materialien oder Sprühdosen in der Nähe des Geräts auf.
- > Schließen Sie im Falle eines Brands sofort die Gaszufuhr.



GEFAHR! Explosionsgefahr

- > Das Gerät darf nur mit einer 500 g- oder einer 445 g-Kartusche mit Gewinde (Modell CA500 oder CA445) oder

einer anderen Art wiederverschließbarer Kartusche verwendet werden, die der Norm EN417 entspricht. Es ist gefährlich, andere Arten von Gaskartuschen zu verwenden.

- > Schließen Sie die Gasversorgung in einem gut belüfteten Bereich an, vorzugsweise im Freien, entfernt von Zündquellen wie offenen Flammen und Bränden und von anderen Personen.
- > Halten Sie die Gasversorgung von Hitze und Flammen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Herd oder eine andere heiße Oberfläche.
- > Entfernen Sie nicht die Gasversorgung, während dieses Gerät in Betrieb ist.
- > Die Gasversorgung muss nach Gebrauch oder während der Lagerung von diesem Gerät getrennt werden.

4 Gasundichtigkeit

Gasundichtigkeit an nicht ordnungsgemäßen Anschlüssen kann gefährliche Bedingungen verursachen und muss umgehend behoben werden. Es ist wichtig, dass alle Gasanschlüsse korrekt angebracht sind, um Gasundichtigkeiten zu vermeiden.

Anleitung zum Durchführen einer Gasundichtigkeitsprüfung

Eine Gasundichtigkeitsprüfung muss jedes Mal durchgeführt werden, wenn eine Gaskartusche am Gerät angebracht oder ausgetauscht wird.



GEFAHR! Wird eine Gasundichtigkeit nicht erkannt und kontrolliert, kann dies zu Verletzungen oder zum Tod führen.

- > Tragen Sie zur Durchführung einer Gasundichtigkeitsprüfung Seifenwasser auf den Anschluss zwischen der Gaskartusche und dem Gerät auf.
- > Drehen Sie den Bedienknopf des Geräts langsam gegen den Uhrzeigersinn, um das Gas aufzudrehen.
- > Wenn sich an einer der Verbindungsstellen Blasen bilden, liegt eine Gasundichtigkeit vor.
- > Schalten Sie das Gas sofort aus und trennen Sie die Gasversorgung vom Gerät. Stellen Sie sicher, dass alle Dichtungen korrekt angebracht und in gutem

Zustand sind. Sollte die Ventildichtung beschädigt sein, wenden Sie sich an Ihren nächstgelegenen Händler.

- > Schließen Sie die Gasversorgung wieder an das Gerät an und führen Sie die Gasundichtigkeitsprüfung erneut durch.
- > Sollte die Gasundichtigkeit bestehen bleiben, schicken Sie das Produkt zur Behebung an Ihren autorisierten Reparaturbeauftragten zurück.

Flammstabilität

Stellen Sie Flammstabilität sicher, wenn Sie das Gerät verwenden.



WARNUNG! Unkontrolliertes Rückschlagen der Flamme (Rückschlagen von Flammen im Inneren des Brenners oder Düsengehäuses) kann zu gefährlichen Betriebsbedingungen führen.

- > Bei Rückschlagen von Flammen drehen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie den Bedienknopf des Geräts auf „•“ stellen. Nachdem die Flamme gelöscht ist, entfernen Sie die Gaskartusche und überprüfen Sie den Zustand der Dichtung. Ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- > Schließen Sie die Gaszufuhr wieder an, und zünden Sie das Gerät erneut an.
- > Sollte die Flamme dauerhaft zurückschlagen, senden Sie das Produkt zur Überprüfung an Ihren autorisierten Reparaturbeauftragten zurück.

5 Komponentenliste

 **Abb. 2** auf Seite 3

Komponente	Beschreibung
①	Gewölbter Deckel/Topf
②	Grillplatte
③	Flache Grillplatte
④	Pfannenträger
⑤	Fettpfanne
⑥	Brenner
⑦	Regler
⑧	Zünder

Komponente	Beschreibung
⑨	Flacher Deckel
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modellkomponenten

Die Modellkombinationen für die Produktreihe sind wie folgt:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Gerät zusammensetzen

Abb. 3 auf Seite 4



WARNUNG! Grundlegende Sicherheit

Die Beine sind gefedert. Das Öffnen und Schließen der Beine muss kontrolliert erfolgen, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Anleitung zum Öffnen der Beine

- > Entfernen Sie alle losen Teile vom Gerät. Drehen Sie das Gerät um und heben Sie jedes Bein einzeln an. Wenn das Bein korrekt positioniert ist, ist ein Klicken zu hören.

Anleitung zum Zurückklappen der Beine

- > Halten Sie das Bein fest und drücken Sie die Beinverriegelungsklammer nach unten (M). Schieben Sie die Beine nach innen in die geschlossene Position. Dies muss nacheinander durchgeführt werden, um den Nutzraum zu optimieren, beginnend mit dem linken vorderen Bein (1), gefolgt vom rechten vorderen Bein (2) und schließlich dem hinteren Bein (3).

Gaskartusche anschließen

Abb. 4 auf Seite 4

- > Bevor Sie eine Gaskartusche an das Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass sich die Gummidichtung am Gasventil des Geräts in Position und in gutem Zustand befindet.
- > Bevor Sie eine Gaskartusche an das Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass sich der Bedienknopf des Geräts in der Position „•“ befindet.
- > Blasen Sie Staub aus der Gaskartuschenöffnung hinaus, um eine mögliche Verstopfung des Injektors zu verhindern.
- > Stellen Sie sicher, dass die Gaskartusche an einem gut belüfteten Ort, vorzugsweise im Freien, angebracht wird, der von Zündquellen, wie z. B. offenen Flammen, Zündflammen sowie Bränden durch elektrische Ursachen, und von anderen Personen entfernt ist.
- > Rauchen Sie nicht beim Anschließen oder Austauschen der Gaskartusche.
- > Stellen Sie sicher, dass die Gaskartusche immer aufrecht steht.
- > Schließen Sie die Kartusche an das Gerät an, indem Sie sie im Uhrzeigersinn auf das Gasventil des Geräts schrauben. Ziehen Sie sie von Hand fest, bis sie vollständig eingerastet ist.
- > Achten Sie darauf, sie nicht zu fest anzuziehen, da dies das Gasventil des Geräts beschädigen kann.

Gaskartusche austauschen

- > Tauschen Sie die Gaskartusche im Freien und abseits von Personen aus.
- > Drehen Sie den Bedienknopf des Geräts nach der Verwendung in die Position „•“.
- > Prüfen Sie, ob der Brenner erloschen ist, bevor Sie die Gaskartusche trennen.
- > Um die Gaskartusche zu trennen, schrauben Sie sie gegen den Uhrzeigersinn vom Ventil ab. Halten Sie das Gerät dabei senkrecht.
- > Prüfen Sie, ob die Dichtungen in gutem Zustand sind, bevor Sie eine neue Gaskartusche an das Gerät anschließen.
- > Gehen Sie genauso sorgfältig vor wie beim Einbau einer neuen Gaskartusche.

7 Gerät bedienen

- > Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass alle Schutzverpackungen und Kunststoffteile vom Gerät entfernt wurden.

- > Stellen Sie bei jeder Verwendung sicher, dass alle Teile in einwandfreiem Zustand sind. Führen Sie bei jedem Anschluss oder Austausch der Gasversorgung eine Gasundichtigkeitsprüfung wie in Kapitel Gasundichtigkeit auf Seite 17 beschrieben durch.
- > Überprüfen Sie das Gerät nach längerer Lagerung auf Insekten, Schmutz und Spinnen, die den Gasfluss beeinträchtigen könnten.
- > Verwenden Sie dieses Gerät nur auf festem, ebenem Untergrund.
- > Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist. Dies ist eine unsichere Vorgehensweise und kann zu Flammen führen.
- > Entfernen Sie alle Kochflächen, wenn Sie das Gerät anzünden.
- > Verwenden Sie ausschließlich Kochgefäße mit einem Durchmesser von 150 mm bis 280 mm.

Gerät mit dem Zünder anzünden

 **Abb. 5** auf Seite 5

- >
- > Um den Gasbrenner anzuzünden, drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe, während Sie den Zünderknopf einige Male schnell hintereinander drücken.
- > Wenn das Gas beim ersten Funken nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf wieder in die Position „•“, bevor Sie die Zündung erneut versuchen.
- > Wenn sich das Gas in den ersten zwei bis drei Sekunden nicht entzündet hat, sollten Sie das Gasregelventil schließen, indem Sie den Bedienknopf wieder in die Position „•“ drehen. Warten Sie 30 s, bis angesammeltes Gas aus dem Brenner ausgetreten ist. Wiederholen Sie ggf. den oben beschriebenen Vorgang, bis die Flamme entzündet ist. Die Flamme sollte normalerweise innerhalb der ersten ein bis zwei Sekunden aufleuchten.

Gerät mit einem Grillanzünder anzünden

- > Wenn Sie ein kaltes Gerät anzünden, kann es von oben auf dem Brenner gezündet werden, bevor Sie die gewünschte Kochfläche anbringen.
- > Wenn Sie ein heißes Gerät anzünden, kann es angezündet werden, indem Sie einen Grillzünder durch eine der Lüftungsöffnungen unter dem Brenner stecken, bis er sich in einer Linie mit dem Brenner befindet. Stecken Sie den Grillanzünder NICHT durch die große Öffnung direkt unter den Brenner.

- > Zünden Sie in Position gebrachten Grillzünder zuerst, bevor Sie ihn hineindrücken und den Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Gasbrenner zu zünden.



HINWEIS

- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, stellen Sie die Flammenintensität ein, indem Sie den Drehschalter im Uhrzeigersinn drehen, um die Flamme zu verringern, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Flamme zu erhöhen.
- Beim Kochen von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zu großen Flammen kommen, wenn die gewählte Temperatureinstellung zu hoch ist. Sollte dies der Fall sein, schalten Sie die Hitze herunter, bis die Flammen verschwinden.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass sich der Drehschalter an Ihrem Gerät in der Position „AUS“ (•) befindet und dass die Flamme gelöscht ist, bevor Sie die Gasversorgung entfernen.

8 GreenGrill Kochflächen

Die meisten CADAC | Dometic Kochflächen verfügen über eine nicht haftende 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.

Garmethoden

- > Grillen: Der Grill ist ideal zum fettfreien Grillen von Huhn, Fleisch, Fisch oder Gemüse.
- > In der Pfanne braten: Der flache Grillteller eignet sich perfekt zum Pfannenrühren von Fisch, Speck, Eiern und Gemüse sowie zum Zubereiten von Pfannkuchen.
- > Kochen: Die Zubereitung von Saucen oder Reis und Nudeln ist mit einem geeigneten Topf oder einer Pfanne, der/die auf den Pfannenträger gestellt wird, ganz einfach. Vermeiden Sie die Verwendung von Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen, da diese beim Kochen heiß werden und schmelzen können.

Optionales Zubehör

- > Pizzastein Pro: Ideal für die Zubereitung von Pizzen, Fladenbrot usw. Die Kuppel ist erforderlich, um einen „Backofen“ herzustellen.
- > Paella-Pfanne: Die Paella-Pfanne besteht aus hochwertigem gepresstem Aluminium für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ist perfekt für die Zubereitung von Paella, Risotto, Pastagerichten, traditionellem Frühstück usw. geeignet.
- > Kaffeekannenständer: Bietet die perfekte Brühplattform für Ihren Kaffee-/Wasserkocher.



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.

9 Gerät reinigen

- > Um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern, reinigen Sie es nach jeder Verwendung.
- > Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- > Um das Gerät zu reinigen, wischen Sie es einfach mit einem feuchten Tuch und etwas Reinigungsmittel nach Bedarf ab.
- > Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, da dies zu einer Beschädigung des Brennerrohrs und einer Fehlfunktion des Geräts führen kann.
- > Halten Sie Wasser von den Brennern und dem Flammenindikatorbereich fern. Trocknen Sie das Gerät vor dem Gebrauch vollständig ab.
- > Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberflächen zerkratzen können.
- > Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts kein Hochdruck-Dampfgerät oder einen Wasserstrahl.



HINWEIS

Bei hartnäckigen Flecken kann ein Ofenreiniger von CADAC verwendet werden.

10 Storage

- > Lassen Sie das Gerät vor der Lagerung abkühlen und reinigen Sie es gut.
- > Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung ausgeschaltet ist, bevor Sie sie vom Gerät trennen.
- > Lagern Sie niemals ein Gerät mit angeschlossener Gasversorgung, da dies eine unsichere Vorgehensweise ist.
- > Lagern Sie das Gerät und die Gasversorgung in einem gut belüfteten Bereich, entfernt von brennbaren Materialien. Flaschen sollten vorzugsweise im Freien, niemals im Untergeschoss oder in der Garage gelagert werden.

11 Wartung und Fehlerbehebung

- > Regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer Ihres Geräts und verringern die Wahrscheinlichkeit von Problemen.
- > Wir empfehlen, Ihr Gerät alle 12 Monate von einem Kundendienst warten zu lassen, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten.
- > Dieses Gerät darf nur durch eine autorisierte Fachkraft gewartet werden.
- > Überprüfen Sie regelmäßig alle Verbindungen auf Undichtigkeiten und immer dann, wenn die Gaskartusche angeschlossen oder ausgetauscht wird.
- > Reinigen Sie die Brenneranschlüsse, falls Sie überlaufen.

Fehlersuche und Fehlerbehebung

- > Wir empfehlen, die Injektoren alle sechs Monate zu reinigen oder auszutauschen, um einen effizienten Betrieb zu gewährleisten.
- > Wenn das Gerät nach der Lagerung nicht ordnungsgemäß funktioniert und die Prüfungen das Problem nicht eingrenzen, ist der Injektor möglicherweise blockiert. Ein blockierter Injektor wird durch eine schwächere gelbliche Flamme oder gar keine Flamme angezeigt. In solchen Fällen den Injektor entfernen und gründlich reinigen, um jegliche Fremdkörper zu entfernen.
- > Entfernen Sie den Injektor mit Standardwerkzeugen, und blasen Sie Schmutz aus. Alternativ können Sie neue Injektoren in Ihrem lokalen Geschäft erwerben. Versuchen Sie nicht, den Injektor mechanisch zu reinigen.

Verstopften Injektor ersetzen

Ihr Gerät ist mit einem Injektor einer bestimmten Größe ausgestattet, um die richtige Gasmenge zu regulieren. Wenn die Injektorbohrung verstopft ist, kann dies zu einer schwachen Flamme oder gar keiner Flamme führen. Vermeiden Sie die Reinigung des Injektors mit einem Stift oder einem ähnlichen Gerät, da dies den Injektor beschädigen und ein Sicherheitsrisiko für das Gerät darstellen kann. Anleitung zum Austauschen des Injektors:

Abb. 6 auf Seite 5

1. Entfernen Sie die Fettpfanne.
2. Entfernen Sie die drei Schrauben an der Hitzeschild-Platte, und entfernen Sie den Hitzeschild.
3. Entfernen Sie die beiden Schrauben an der Brennerbaugruppe und achten Sie darauf, dass das angeschlossene Zündkabel nicht beschädigt wird.
4. Verwenden Sie einen geeigneten Schraubenschlüssel, um den Injektor zu entfernen; verwenden Sie keine Zange, da dies den Injektor beschädigen kann. Schrauben Sie den neuen Injektor in das Ventil, und achten Sie darauf, ihn nicht zu fest anzuziehen, um Schäden zu vermeiden.

12 Ersatzteile

Abb. 7 auf Seite 6



HINWEIS Verwenden Sie immer Originalersatzteile. Wenden Sie sich an Ihren Anbieter vor Ort, um Hilfe zu erhalten.

13 Garantie

Es gilt die gesetzliche Gewährleistungsfrist. Sollte das Produkt defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder die Niederlassung des Herstellers in Ihrem Land. (Siehe www.cadacinternational.com/support)

Bitte senden Sie bei einem Reparatur- bzw. Garantieantrag folgende Unterlagen mit dem Produkt ein:

- eine Kopie der Rechnung mit Kaufdatum
- einen Reklamationsgrund oder eine Fehlerbeschreibung

Bitte beachten Sie, dass eigenständig oder nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen die Sicherheit

gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen können.

14 Technische Daten

Tabelle 2: Technische Daten

Land der Verwendung	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, ZA	AT, CH, DE, SK
Zulässige Gase	Butan			
Gasdruck	Dampfdruck			
Düsennummer	0.27			
Nominale Nutzung	145 g/h			
Nennwärmebelastung brutto:	2 kW			

Ländernamen und Abkürzungen

AT = Österreich	BE = Belgien	BG = Bulgarien	CH = Schweiz	CY = Zypern
CZ = Tschechische Re- publik	DE = Deutschland	DK = Dänemark	EE = Estland	ES = Spanien
FI = Finnland	FR = Frankreich	GB = Vereinigtes Kö- nigreich	GR = Griechenland	HR = Kroatien
HU = Ungarn	IE = Irland	IS = Island	IT = Italien	LT = Litauen
LU = Luxemburg	LV = Lettland	MT = Malta	NL = Niederlande	NO = Norwegen
PL = Polen	PT = Portugal	RO = Rumänien	SE = Schweden	SI = Slowenien
SK = Slowakei	TR = Türkei			

Français

1	Remarques importantes.....	24
2	Signification des symboles.....	24
3	Consignes de sécurité.....	24
4	Fuites de gaz.....	26
5	Liste des composants.....	26
6	Montage de l'appareil.....	27
7	Utilisation de l'appareil.....	27
8	Surfaces de cuisson GreenGrill.....	28
9	Nettoyage de l'appareil.....	29
10	Stockage.....	30
11	Maintenance et dépannage.....	30
12	Pièces de rechange.....	30
13	Garantie.....	30
14	Caractéristiques techniques.....	31

1 Remarques importantes

Veillez lire et suivre attentivement l'ensemble des instructions, directives et avertissements figurant dans ce manuel afin d'installer, d'utiliser et d'entretenir le produit correctement à tout moment. Ces instructions DOIVENT rester avec le produit.

En utilisant ce produit, vous confirmez expressément avoir lu attentivement l'ensemble des instructions, directives et avertissements et que vous comprenez et acceptez de respecter les modalités et conditions énoncées dans le présent document. Vous acceptez d'utiliser ce produit uniquement pour l'usage et l'application prévus et conformément aux instructions, directives et avertissements figurant dans le présent manuel, ainsi qu'à toutes les lois et réglementations applicables. En cas de non-respect des instructions et avertissements figurant dans ce manuel, vous risquez de vous blesser ou de blesser d'autres personnes, d'endommager votre produit ou d'endommager d'autres biens à proximité. Le présent manuel produit, y compris les instructions, directives et avertissements, ainsi que la documentation associée peuvent faire l'objet de modifications et de mises à jour. Pour obtenir des informations actualisées sur le produit, consulter le site documents.dometic.com.

2 Signification des symboles

Un mot de signallement identifie les messages relatifs à la sécurité et aux dégâts matériels en indiquant le degré ou le niveau de gravité du danger.



DANGER !

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT !

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.



ATTENTION !

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures légères ou de gravité modérée.



AVIS !

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels.



REMARQUE Informations complémentaires sur l'utilisation de ce produit.

3 Consignes de sécurité

- > Important : Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le connecter à sa cartouche de gaz ou à sa bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Sécurité générale

- > Le non-respect de ces mises en garde peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.



AVERTISSEMENT ! Risque d'intoxication au monoxyde de carbone

- > N'utilisez jamais ce produit à l'intérieur. Le processus de combustion du gaz liquide produit du monoxyde de carbone qui s'accumule à l'intérieur des espaces clos.
- > Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un endroit bien aéré.
- > Assurez une ventilation supplémentaire si plus d'appareils à gaz sont ajoutés à l'environnement.
- > N'utilisez pas ce produit dans des espaces non ventilés, tels que des pièces fermées, des tentes, des tentes avec auvent, des véhicules, des camping-cars, des caravanes, des navires, bateaux et yachts ou encore des cabines de poids lourds.
- > **Utilisez uniquement l'appareil à l'extérieur.**



AVERTISSEMENT ! Risque d'explosion

- > Ne modifiez pas cet appareil. Utilisez-le uniquement conformément à son usage prévu.
- > Seul un personnel qualifié est habilité à effectuer des réparations sur le produit.

Une réparation incorrecte peut entraîner des risques graves.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie

- > Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est chaud ou en marche.
- > Conservez un extincteur ou tout autre moyen approprié pour éteindre une flamme en cas d'urgence.

Sécurité lors de l'utilisation

 **fig. 1** à la page 2



DANGER ! Risque d'explosion

- > N'utilisez pas l'appareil si les joints sont endommagés ou usés.
- > N'utilisez pas un appareil s'il fuit, s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- > Si vous sentez une odeur de gaz, coupez immédiatement le gaz en tournant le bouton rotatif de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « • ».
- > Éteindre toute flamme nue.
- > Placez l'appareil dans un endroit sans flamme bien ventilé et effectuez un test de fuite de gaz. Ce test doit être effectué à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, à l'écart des flammes nues ou des sources d'inflammation.
- > Ne contrôlez jamais l'étanchéité du produit à l'aide d'une flamme nue, mais utilisez de l'eau savonneuse.



ATTENTION ! Risque de brûlures

- > Les parties exposées peuvent devenir très chaudes. Tenez-la hors de portée des jeunes enfants.
- > Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez l'appareil.
- > Ne portez pas de vêtements amples et ne laissez pas vos cheveux longs pendre librement lorsque vous allumez ou utilisez ce produit.
- > Garder vos mains, visage et cheveux à distance des brûleurs.
- > Observez attentivement toute activité à proximité de ce produit pour éviter les brûlures ou autres blessures.

- > Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale et plane. Assurez-vous que le produit assemblé est stable et ne bascule pas.
- > Assurez-vous que le support de poêle et les surfaces de cuisson sont correctement placés lorsque vous utilisez l'appareil.
- > Ne touchez pas le support de casserole lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- > Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- > Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du produit.
- > La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- > Laissez l'appareil refroidir correctement avant de le toucher à mains nues.



ATTENTION ! Risque d'incendie

- > Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation. Les distances de sécurité minimales sont les suivantes : 120 cm au-dessus de l'appareil, 60 cm à l'arrière et sur les côtés.
- > Ne placez aucun objet autre que des casseroles et des poêles sur ou contre cet appareil.
- > Lorsque vous utilisez une casserole ou une poêle pour cuire, utilisez uniquement la taille de casserole recommandée de 150 mm à 280 mm de diamètre seulement.
- > Ne placez pas de produits chimiques, de matériaux inflammables ou d'aérosols à proximité de l'appareil.
- > En cas d'incendie, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.



DANGER ! Risque d'explosion

- > L'appareil ne peut être utilisé qu'avec une cartouche fileté de 500 g ou 445 g (modèle CA500 ou CA445) ou un type de cartouche refermable conforme à la norme EN417. Il est dangereux d'installer d'autres types de cartouches de gaz.
- > Raccordez l'alimentation en gaz dans un endroit bien ventilé, de préférence

- à l'extérieur, à l'écart des sources d'inflammation comme les flammes et les feux, ainsi que d'autres personnes.
- > Gardez l'alimentation en gaz à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne la placez pas sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- > Ne débranchez pas l'alimentation en gaz lorsque cet appareil est en cours d'utilisation.
- > L'alimentation en gaz doit être débranchée de cet appareil après utilisation ou pendant le stockage.

- > Si la fuite de gaz persiste, renvoyez le produit à votre réparateur agréé pour plus d'assistance.

Stabilité de la flamme

Assurez-vous de la stabilité des flammes lors de l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Un retour de flamme incontrôlé (combustion à l'intérieur du brûleur ou de la buse) peut entraîner des conditions de fonctionnement dangereuses.

- > En cas de retour de flamme, coupez immédiatement l'alimentation en gaz en réglant le bouton rotatif de commande de l'appareil sur « • ». Une fois la flamme éteinte, retirez la cartouche de gaz et vérifiez l'état du joint. Remplacez-le si nécessaire.
- > Rebranchez l'alimentation en gaz et rallumez l'appareil.
- > Si le phénomène persiste, renvoyez le produit à votre réparateur agréé pour son évaluation.

4 Fuites de gaz

Les fuites de gaz provenant de raccords inadaptés peuvent créer des conditions dangereuses et doivent être traitées immédiatement. Il est essentiel que tous les raccords de gaz aient été correctement installés pour éviter les fuites de gaz.

Comment effectuer un test de fuite de gaz

Un test de fuite de gaz doit être effectué chaque fois qu'une cartouche de gaz est installée sur l'appareil, et chaque fois que la cartouche de gaz est changée.



DANGER ! L'incapacité à identifier et contrôler une fuite de gaz peut entraîner des blessures ou la mort.

- > Pour effectuer un test de fuite de gaz, appliquez de l'eau savonneuse au point de raccordement entre la cartouche de gaz et l'appareil.
- > Tournez lentement le bouton de commande de l'appareil dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer le gaz.
- > Si des bulles se forment au niveau d'un raccord, il y a une fuite de gaz.
- > Coupez immédiatement le gaz et débranchez l'alimentation en gaz de l'appareil. Vérifiez que tous les joints sont en place et en bon état. Si le joint de soupape est endommagé, consultez votre concessionnaire le plus proche pour obtenir de l'aide.
- > Rebranchez l'alimentation en gaz sur l'appareil et effectuez à nouveau le test de fuite de gaz.

5 Liste des composants

fig. 2 à la page 3

Composant	Description
①	Couvercle bombé / Casserole
②	Plaque de barbecue
③	Plaque plate
④	Support de casserole
⑤	Lèchefrite
⑥	Brûleur
⑦	Bouton de commande
⑧	Amorceur
⑨	Couvercle plat
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Composants du modèle

Les combinaisons de modèles pour la gamme sont les suivantes :

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Montage de l'appareil

 **fig. 3** à la page 4



AVERTISSEMENT ! Sécurité générale

Les pieds sont à ressort. L'installation des pieds doit être effectuée de manière contrôlée afin d'éviter toute blessure ou tout endommagement de votre appareil.

Pour déplier les pieds

- > Retirez toutes les pièces de l'appareil qui ne sont pas fixées. Retournez l'appareil et soulevez chaque pied. Vous entendrez un « clic » lorsque le pied est correctement positionné.

Pour replier les pieds

- > Tenez fermement le pied et poussez le clip de déverrouillage du pied vers le bas (M). Poussez les pieds vers l'intérieur jusqu'à leur position repliée. Cette opération doit être effectuée de manière séquentielle pour optimiser l'espace de rangement, en commençant par le pied avant gauche (1), puis par le pied avant droit (2) et enfin par le pied arrière (3).

Raccordement de la cartouche de gaz

 **fig. 4** à la page 4

- > Avant de raccorder une cartouche de gaz à l'appareil, assurez-vous que le joint en caoutchouc de la vanne de gaz de l'appareil est en place et en bon état.
- > Avant de raccorder une cartouche de gaz à l'appareil, vérifiez que le bouton rotatif de commande de l'appareil est en position éteinte « • ».
- > Soufflez pour chasser toute poussière de l'orifice de cartouche de gaz et éviter tout blocage possible de l'injecteur.

- > Assurez-vous que la cartouche de gaz est installée dans un endroit bien aéré, de préférence en plein air, à l'écart de toute source d'inflammation, telle que des flammes nues, des flammes pilotes ou des feux électriques, et de toute autre personne.
- > Ne fumez pas lorsque vous raccordez ou changez la cartouche de gaz.
- > Assurez-vous que la cartouche de gaz est maintenue en position verticale en permanence.
- > Connectez la cartouche à l'appareil en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre sur la vanne de gaz de l'appareil. Serrez à la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement engagée.
- > Veillez à ne pas trop serrer le raccord car cela risquerait d'endommager la vanne de gaz de l'appareil.

Remplacement de la cartouche de gaz

- > Remplacez la cartouche de gaz en plein air et à l'écart des personnes.
- > Après utilisation, tournez le bouton de commande de l'appareil sur la position « • ».
- > Vérifiez que le brûleur est éteint avant de déconnecter la cartouche de gaz.
- > Pour déconnecter la cartouche de gaz, dévissez-la de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en maintenant l'appareil en position verticale.
- > Vérifiez que les joints d'étanchéité sont en bon état avant de raccorder une nouvelle cartouche de gaz à l'appareil.
- > Appliquez les mêmes précautions et procédures de contrôle que lors de la pose d'une cartouche de gaz neuve.

7 Utilisation de l'appareil

- > Avant la première utilisation, veillez à retirer tout emballage de protection et tout plastique de l'appareil.
- > À chaque utilisation, assurez-vous que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement. Effectuez un test de fuite de gaz comme décrit dans le chapitre Fuites de gaz à la page 26 chaque fois que l'alimentation en gaz est raccordée ou échangée.
- > Après une longue période d'inutilisation, inspectez l'appareil à la recherche d'insectes, de débris et de toiles d'araignée susceptibles d'affecter le débit de gaz.
- > Utilisez cet appareil uniquement sur une surface plane et ferme.

- > Ne déplacez pas l'appareil lors de son utilisation. Cette manœuvre dangereuse peut provoquer une flamme vive.
- > Retirez les surfaces de cuisson lorsque vous allumez l'appareil.
- > Utilisez uniquement des récipients de cuisson d'un diamètre de 150 mm à 280 mm.

Allumage de l'appareil à l'aide de l'allumeur

 **fig. 5** à la page 5

- >
- > Pour allumer le brûleur à gaz, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de flamme le plus élevé tout en appuyant rapidement plusieurs fois sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur.
- > Si le gaz ne s'enflamme pas à la première étincelle, remettez le bouton rotatif de commande en position « • » avant de tenter à nouveau l'allumage.
- > Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux à trois premières secondes, fermez la vanne de contrôle du gaz en tournant le bouton rotatif de commande à nouveau sur sa position « • ». Attendez 30 s pour laisser s'échapper tout gaz accumulé dans le brûleur. Répétez la procédure ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que la flamme s'enflamme. La flamme devrait normalement s'allumer dans les deux premières secondes.

Allumage de l'appareil à l'aide d'un briquet barbecue

- > Lors de l'allumage d'un appareil froid, l'appareil peut être allumé par le haut du brûleur avant d'installer la surface de cuisson souhaitée.
- > Lors de l'allumage d'un appareil chaud, l'appareil peut être allumé en insérant un briquet de barbecue dans l'un des orifices d'aération sous le brûleur jusqu'à ce qu'il soit aligné avec ce dernier. NE placez PAS le briquet barbecue dans le grand orifice situé directement sous le brûleur.
- > Une fois le briquet barbecue en place, allumez-le d'abord avant d'enfoncer et de tourner le bouton rotatif de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur à gaz.



REMARQUE

- Une fois l'appareil allumé, réglez l'intensité de la flamme en tournant le bouton rotatif de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme et dans le sens inverse pour l'augmenter.
- Lors de la cuisson d'aliments à haute teneur en matières grasses, un embrasement peut se produire si le niveau de cuisson sélectionné est trop élevé. Si cela se produit, baissez le chauffage jusqu'à ce que les flammes disparaissent.
- Après utilisation, assurez-vous que le bouton rotatif de commande de votre appareil est en position éteinte « • » et que la flamme est éteinte, avant de débrancher l'alimentation en gaz.

8 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.

Modes de cuisson

- > Gril : ce mode de cuisson pour le barbecue est idéal pour griller du poulet, de la viande, du poisson ou des légumes sans gras.
- > Cuisson à la poêle : la plaque de cuisson est parfaite pour frire des sautés, du poisson, du bacon, des œufs et des légumes, ainsi que pour faire des crêpes.
- > Ébullition : préparez des sauces ou cuisez du riz et des pâtes en toute simplicité avec l'utilisation d'une casserole ou poêle appropriée placée sur le support de casserole. Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine avec poignées en plastique car ils peuvent devenir chauds et fondre pendant la cuisson.

Accessoires en option

- > Pierre à pizza Pro : idéal pour la préparation de pizzas, pains plats, etc. L'utilisation du dôme est nécessaire pour créer un effet « four » pour la cuisson.
- > Poêle à paella : fabriquée en aluminium pressé de haute qualité pour une répartition uniforme de la chaleur, cette poêle est parfaite pour préparer des paellas, risottos, plats de pâtes, petits-déjeuners traditionnels, etc.
- > Support pour cafetière : cet accessoire fournit la plate-forme de préparation parfaite pour votre cafetière ou votre bouilloire.



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.

9 Nettoyage de l'appareil

- > Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nettoyez-le soigneusement après chaque utilisation.
- > Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- > Pour nettoyer le corps de l'appareil, essuyez-le simplement avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent si nécessaire.
- > Ne plongez pas l'appareil dans l'eau, car cela pourrait endommager le tube du brûleur et entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- > Évitez le contact de l'eau avec les brûleurs et de la zone à flamme pilote. Séchez complètement l'appareil avant utilisation.
- > N'utilisez pas de nettoyeur abrasif qui risquerait d'endommager la surface.
- > N'utilisez pas de nettoyeur haute pression à vapeur ou à jet d'eau pour nettoyer l'appareil.



REMARQUE

Pour les taches tenaces, il est possible d'utiliser le nettoyeur pour four CADAC.

10 Stockage

- > Laissez l'appareil refroidir et nettoyez-le bien avant de le ranger.
- > Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée avant de la débrancher de l'appareil.
- > Ne rangez jamais un appareil lorsque l'alimentation en gaz est raccordée, car il s'agit d'une pratique dangereuse.
- > Rangez l'appareil et l'alimentation en gaz dans un endroit bien aéré, à l'écart des combustibles. Entreposez de préférence les bouteilles à l'extérieur, jamais dans un sous-sol ou un garage.

11 Maintenance et dépannage

- > Un nettoyage et un entretien réguliers prolongeront la durée de vie de votre appareil et réduiront les risques d'incidents.
- > Nous vous recommandons de faire entretenir votre appareil tous les 12 mois par un technicien pour garantir un fonctionnement efficace.
- > Toute opération de maintenance sur cet appareil doit uniquement être effectuée par un technicien agréé.
- > Vérifiez régulièrement l'étanchéité de tous les raccords et chaque fois que la cartouche de gaz est remplie ou remplacée.
- > Nettoyez les ports de vos brûleurs en cas de déversement excessif.

Dépannage

- > Nous recommandons de nettoyer ou de remplacer les injecteurs tous les six mois pour maintenir un fonctionnement efficace.
- > Si l'appareil fonctionne anormalement après le stockage et que les contrôles n'identifient pas le problème, l'injecteur est peut-être obstrué. Un injecteur obstrué est indiqué par une flamme jaunâtre plus faible ou l'absence de flamme. Dans ce cas, retirez et nettoyez soigneusement l'injecteur pour éliminer tout corps étranger.
- > Retirez l'injecteur à l'aide d'outils standard et soufflez pour retirer toute saleté. Vous pouvez également acheter des injecteurs neufs auprès de votre magasin local. Ne tentez pas de nettoyer mécaniquement l'injecteur.

Remplacement d'un injecteur obstrué

Votre appareil est équipé d'un injecteur d'une taille spécifique pour réguler la quantité correcte de gaz. Si l'orifice de l'injecteur est obstrué, cela peut provoquer

une flamme faible ou l'absence de flamme. Évitez de nettoyer l'injecteur avec une tige métallique ou un dispositif similaire car cela pourrait endommager l'injecteur et présenter un risque pour la sécurité et le fonctionnement de l'appareil. Pour remplacer l'injecteur, procédez comme suit :

fig. 6 à la page 5

1. Retirez la lèchefrite.
2. Retirez les trois vis de la plaque de l'écran thermique pour extraire l'écran thermique.
3. Retirez les deux vis de l'ensemble brûleur pour l'extraire en prenant soin de ne pas endommager le câblage d'allumage raccordé.
4. Utilisez une clé adaptée pour retirer l'injecteur ; évitez d'utiliser une pince car cela pourrait endommager l'injecteur. Vissez l'injecteur neuf dans la valve, en veillant à ne pas trop serrer pour éviter tout dommage.

12 Pièces de rechange

fig. 7 à la page 6



REMARQUE Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine. Contactez votre fournisseur local pour plus d'assistance.

13 Garantie

La période de garantie légale s'applique. Si le produit est défectueux, veuillez contacter votre revendeur ou la filiale locale du fabricant. (voir www.cadacinternational.com/support)

Pour toutes réparations ou autres prestations de garantie, veuillez joindre au produit les documents suivants :

- une copie de la facture avec la date d'achat
- un motif de réclamation ou une description du dysfonctionnement

Notez que toute réparation effectuée par une personne non agréée peut présenter un risque de sécurité et annuler la garantie.

14 Caractéristiques techniques

Tableau 3 : Caractéristiques techniques

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 autorisés	Butane			
Pression du gaz	Pression de vapeur			
Taille de l'orifice	0.27			
Utilisation nominale	145 g/h			
Charge thermique nominale brute	2 kW			

Noms de pays et abréviations

AT = Autriche	BE = Belgique	BG = Bulgarie	CH = Suisse	CY = Chypre
CZ = République tchèque	DE = Allemagne	DK = Danemark	EE = Estonie	ES = Espagne
FI = Finlande	FR = France	GB = Royaume-Uni	GR = Grèce	HR = Croatie
HU = Hongrie	IE = Irlande	IS = Islande	IT = Italie	LT = Lituanie
LU = Luxembourg	LV = Lettonie	MT = Malte	NL = Pays-Bas	NO = Norvège
PL = Pologne	PT = Portugal	RO = Roumanie	SE = Suède	SI = Slovénie
SK = Slovaquie	TR = Turquie			

Español

1	Notas importantes.....	32
2	Explicación de los símbolos.....	32
3	Indicaciones de seguridad.....	32
4	Fugas de gas.....	34
5	Lista de componentes.....	34
6	Montaje del aparato.....	35
7	Uso del aparato.....	35
8	Superficies de cocción GreenGrill.....	36
9	Limpieza del aparato.....	37
10	Almacenamiento.....	37
11	Mantenimiento y solución de problemas....	37
12	Repuestos.....	38
13	Garantía.....	38
14	Datos técnicos.....	39

1 Notas importantes

Lea atentamente estas instrucciones y siga las indicaciones, directrices y advertencias incluidas en este manual para asegurarse de que instala, utiliza y mantiene correctamente el producto en todo momento. Estas instrucciones DEBEN conservarse junto con este producto.

Al utilizar el producto, usted confirma que ha leído cuidadosamente todas las instrucciones, directrices y advertencias, y que entiende y acepta cumplir los términos y condiciones aquí establecidos. Usted se compromete a utilizar este producto solo para el propósito y la aplicación previstos y de acuerdo con las instrucciones, directrices y advertencias establecidas en este manual del producto, así como de acuerdo con todas las leyes y reglamentos aplicables. La no lectura y observación de las instrucciones y advertencias aquí expuestas puede causarles lesiones a usted o a terceros, daños en el producto o daños en otras propiedades cercanas. Este manual del producto, incluyendo las instrucciones, directrices y advertencias, y la documentación relacionada, pueden estar sujetos a cambios y actualizaciones. Para obtener información actualizada sobre el producto, visite documents.dometic.com.

2 Explicación de los símbolos

Una palabra de advertencia señalará los mensajes de seguridad y de daño material, y también indicará el grado o nivel de gravedad del riesgo.



¡PELIGRO!

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.



¡ADVERTENCIA!

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede ocasionar la muerte o lesiones graves.



¡ATENCIÓN!

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede ocasionar lesiones moderadas o leves.



¡AVISO!

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar daños materiales.



NOTA Información complementaria para el manejo del producto.

3 Indicaciones de seguridad

- > Importante: Lea atentamente estas instrucciones de uso para familiarizarse con el aparato antes de conectarlo a un cartucho o bombona de gas. Conserve estas instrucciones para consultarlas en un futuro.

Seguridad general

- > El incumplimiento de estas advertencias podría producir la muerte o lesiones graves.



¡ADVERTENCIA! Peligro derivado del monóxido de carbono

- > No utilice nunca este producto en interiores. El proceso de combustión del gas licuado produce monóxido de carbono que se acumula en los espacios cerrados.
- > Este aparato de gas consume aire (oxígeno). Asegúrese de que el aparato se utiliza en un área bien ventilada.
- > Proporcione ventilación adicional si se usan más aparatos de gas en el entorno.
- > No utilice este producto en áreas sin ventilación como habitaciones cerradas, tiendas de campaña, avancés, vehículos a motor, caravanas, autocaravanas, interiores de barcos, yates o embarcaciones y cabinas de camión.
- > **Solo para uso en exteriores.**



¡ADVERTENCIA! Peligro de explosión

- > No altere el aparato. Utilícelo únicamente para los usos previstos.
- > Solo personal especializado está autorizado a realizar reparaciones en este producto. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden generar situaciones de considerable peligro.



¡ADVERTENCIA! Peligro de incendio

- > No deje este aparato sin vigilancia cuando esté caliente o en uso.
- > Use un extintor de o cualquier otro método adecuado para apagar el fuego en caso de emergencia.

Seguridad durante el uso

 **fig. 1** en la página 2



¡PELIGRO! Peligro de explosión

- > No utilice el aparato si las juntas están dañadas o desgastadas.
- > No utilice el aparato si tiene fugas, está dañado o no funciona correctamente.
- > Si huele a gas, corte inmediatamente el suministro de gas girando la perilla de control hacia la derecha hasta la posición "●".
- > Apague cualquier llama existente.
- > Traslade el aparato a un lugar bien ventilado y sin llamas y realice una prueba de fugas de gas. Esta prueba debe realizarse en el exterior, en un área bien ventilada y alejada de llamas abiertas o fuentes de ignición.
- > No utilice una llama para comprobar la existencia de fugas de gas; en su lugar, utilice agua jabonosa.



¡ATENCIÓN! Peligro de quemaduras

- > Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Manténgase alejado del alcance de los niños.
- > Utilice guantes resistentes al calor cuando manipule el aparato.
- > No lleve ropa suelta y lleve el pelo recogido cuando encienda o utilice este producto.
- > Mantenga las manos, la cara y el pelo alejados de los quemadores.
- > Controle atentamente la actividad alrededor de este producto para evitar quemaduras u otras lesiones.
- > Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal y nivelada. Asegúrese de que el producto ensamblado sea estable y no se mueva.

- > Asegúrese de que las superficies de soporte/cocción están colocadas correctamente cuando utilice el aparato.
- > No toque el soporte para sartenes mientras el aparato esté en uso.
- > No mueva el aparato durante su uso.
- > Mantenga alejados a los niños y animales domésticos.
- > El consumo de alcohol o fármacos con o sin prescripción médica puede alterar su capacidad para montar correctamente o manejar con seguridad el aparato.
- > Deje que el aparato se enfríe completamente antes de tocarlo con las manos desnudas.



¡ATENCIÓN! Peligro de incendio

- > Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso. Las distancias de seguridad mínimas son: 120 cm por encima del aparato, 60 cm por la parte posterior y los laterales.
- > No coloque ningún objeto que no sea una olla o sartén encima de este aparato o en contacto con él.
- > Si utiliza una olla o sartén, utilice únicamente utensilios del tamaño recomendado de 150 mm a de 280 mm diámetro.
- > No coloque productos químicos, materiales inflamables ni aerosoles de espray cerca de este aparato.
- > En caso de incendio, cierre el suministro de gas inmediatamente.



¡PELIGRO! Peligro de explosión

- > El aparato solo puede utilizarse con un cartucho de rosca de 500 g o 445 g (modelos CA500 o CA445) o el mismo tipo de cartucho reutilizable que cumpla con la norma EN417. Es peligroso instalar otros tipos de cartuchos de gas.
- > Conecte el suministro de gas en una zona bien ventilada, preferiblemente al aire libre, lejos de fuentes de ignición como llamas o fuego, y lejos de otras personas.
- > Mantenga el suministro de gas alejado del calor y las llamas. No lo coloque sobre una estufa ni cualquier otra superficie caliente.

- > No desconecte el suministro de gas mientras el aparato esté en uso.
- > El suministro de gas debe desconectarse del aparato después de su uso o durante el almacenamiento.



¡ADVERTENCIA! Una luz incontrolada en la parte posterior (una llama en el interior del quemador o en la carcasa de la boquilla) puede provocar condiciones potencialmente peligrosas.

- > En caso de que se produzca un retroceso de la llama, cierre inmediatamente el suministro de gas girando la perilla de control del aparato hasta la posición "•". Una vez apagada la llama, retire el cartucho de gas y compruebe el estado de la junta; cámbiela si es necesario.
- > Vuelva a conectar el suministro de gas y encienda de nuevo el aparato.
- > Si la llama persiste, devuelva el producto a su taller de reparación autorizado para su evaluación.

4 Fugas de gas

Las fugas de gas de conexiones incorrectas pueden suponer un peligro potencial y deben solucionarse inmediatamente. Es fundamental que todas las conexiones de gas se hayan instalado correctamente para evitar fugas.

Cómo realizar una prueba de fugas de gas

Se debe realizar una prueba de fugas de gas cada vez que se conecte o se cambie un cartucho de gas.



¡PELIGRO! Si no se identifica y controla una fuga de gas, podrían producirse lesiones o incluso la muerte.

- > Para realizar una prueba de fugas de gas, aplique agua jabonosa en el punto de conexión entre el cartucho de gas y el aparato.
- > Gire lentamente la perilla de control del aparato hacia la izquierda para encender el gas.
- > Si se forman burbujas en cualquier punto de conexión, significa que hay una fuga de gas.
- > Cierre inmediatamente el gas y desconecte el suministro de gas del aparato. Confirme que todas las juntas están en su lugar y en buen estado. Si la junta de la válvula está dañada, consulte a su distribuidor más cercano para obtener asistencia.
- > Vuelva a conectar el suministro de gas al aparato y repita la prueba de fugas de gas.
- > Si la fuga de gas persiste, devuelva el producto a su agente de reparación autorizado para obtener asistencia.

Estabilidad de la llama

Compruebe que la llama es estable cuando utilice el aparato.

5 Lista de componentes

fig. 2 en la página 3

Componente	Descripción
①	Tapa semicircular/recipiente
②	Parrilla de la barbacoa
③	Plancha plana
④	Soporte para sartenes
⑤	Bandeja de grasa
⑥	Quemador
⑦	Perilla de control
⑧	Botón de encendido
⑨	Tapa plana
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Componentes del modelo

Las combinaciones de modelos de la gama son las siguientes:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X

	6546-10	6546-20
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Montaje del aparato

 **fig. 3** en la página 4



¡ADVERTENCIA! Seguridad general

Las patas están accionadas por muelles. La apertura y el cierre de las patas deben realizarse de forma controlada para evitar lesiones personales o daños en el aparato.

Apertura de las patas

- > Retire todas las piezas sueltas del aparato. Coloque la unidad boca abajo y levante cada pata individualmente. Oirá un "clic" cuando la pata esté colocada correctamente.

Plegado de las patas hacia atrás

- > Sujete firmemente la pata y presione el clip de liberación de la pata hacia abajo (M). Empuje las patas hacia dentro hasta la posición de cierre. Realice este procedimiento de forma secuencial para optimizar el espacio de embalaje, comience por la pata delantera izquierda (1), siga por la pata delantera derecha (2) y, por último, la pata trasera (3).

Conexión del cartucho de gas

 **fig. 4** en la página 4

- > Antes de conectar un cartucho de gas al aparato, asegúrese de que la junta de goma de la válvula de gas esté en su posición y en buen estado.
- > Antes de conectar un cartucho de gas al aparato, compruebe que la perilla de control está en la posición "•".
- > Limpie el polvo de la abertura del cartucho de gas para evitar una posible obstrucción del inyector.
- > Asegúrese de que el cartucho de gas esté instalado en un lugar bien ventilado, preferiblemente al aire libre, alejado de cualquier fuente de ignición, como llamas, indicadores y hornillos eléctricos y alejado de otras personas.
- > No fume mientras conecta o cambia el cartucho de gas.
- > Asegúrese de que el cartucho de gas permanece en posición vertical en todo momento.

- > Conecte el cartucho al aparato enroscándolo hacia la derecha en la válvula de gas. Apriete a mano hasta que quede completamente acoplado.
- > Tenga cuidado de no apretar demasiado la conexión, ya que podría dañar la válvula de gas del aparato.

Sustitución del cartucho de gas

- > Cambie el cartucho de gas al aire libre y lejos de personas.
- > Después de usar el aparato, gire la perilla de control hasta la posición "•".
- > Compruebe que el quemador está apagado antes de desconectar el cartucho de gas.
- > Para desconectar el cartucho de gas, desenrosque de la válvula girando hacia la izquierda y manteniendo el aparato en posición vertical.
- > Compruebe que las juntas estén en buen estado antes de conectar un nuevo cartucho de gas al aparato.
- > Proceda con el mismo cuidado y realice los mismos procedimientos de comprobación al instalar un nuevo cartucho de gas.

7 Uso del aparato

- > Antes de utilizar el aparato por primera vez, asegúrese de retirar el plástico y el embalaje de protección.
- > Después de cada uso, asegúrese de que todas las piezas están en buen estado de funcionamiento. Realice una prueba de fugas de gas como se describe en el capítulo Fugas de gas en la página 34 cada vez que conecte o cambie el suministro de gas.
- > Después de un almacenamiento prolongado, inspeccione el aparato en busca de insectos, residuos y telarañas que puedan afectar al flujo de gas.
- > Utilice el aparato sobre una superficie firme y nivelada únicamente.
- > No mueva el aparato mientras está en uso. Se trata de una práctica no segura y podría provocar un incendio.
- > Retire las superficies de cocción cuando encienda el aparato.
- > Utilice recipientes de cocina con un diámetro de entre 150 mm y 280 mm solamente.

Encendido del aparato con el dispositivo de encendido

 **fig. 5** en la página 5

- >
- > Para encender el quemador de gas, gire la perilla de control hacia la izquierda hasta el máximo mientras pulsa el botón de encendido varias veces seguidas.
- > Si el gas no se enciende en la primera chispa, gire la perilla de control de nuevo a la posición "•" antes de volver a intentar el encendido.
- > Si el gas no se ha encendido en los primeros dos o tres segundos, cierre la válvula de control de gas girando la perilla de control de nuevo a la posición "•". Espere 30 s para que escape el gas acumulado en el quemador. Repita el proceso anterior si es necesario hasta que la llama se encienda. La llama debería encenderse normalmente en los dos primeros segundos.

Encendido el aparato con un encendedor de barbacoa

- > Al encender el aparato en frío, es posible hacerlo desde la parte superior del quemador antes de colocar la superficie de cocción deseada.
- > Al encender un aparato en caliente, es posible hacerlo con un encendedor de barbacoa a través de uno de los orificios de ventilación situados debajo del quemador hasta que esté alineado con el quemador. NO coloque el encendedor de barbacoa en el orificio grande directamente debajo del quemador.
- > Encienda el encendedor de la barbacoa antes de presionar y girar el mando de control hacia la izquierda para encender el quemador de gas.



NOTA

- Una vez encendido el aparato, ajuste la intensidad de la llama girando el botón de control hacia la derecha para disminuir la llama y hacia la izquierda para aumentarla.
- Al cocinar alimentos con un alto contenido en grasa, se pueden producir llamas si el ajuste de llama seleccionado es excesivo. En este caso, reduzca la llama hasta que cese el fuego.
- Después de usar el aparato, asegúrese de que el mando de control del aparato esté en la posición OFF "•" y de que la llama esté apagada antes de retirar el suministro de gas.

8 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.

Métodos de cocción

- > Parrilla: La barbacoa es ideal para asar pollo, carne, pescado o verduras sin grasa.
- > Sartén: La placa de grill plana es perfecta para freír patatas fritas, pescado, tocino, huevos y verduras, y para preparar tortitas.
- > Hervidor: Preparar salsas o hervir arroz y pasta es fácil si se usa una olla o una sartén adecuada sobre el soporte para sartenes. Evite utilizar utensilios de cocina con asas de plástico, ya que pueden calentarse y fundirse.

Accesorios opcionales

- > Pizza Stone Pro: Ideal para preparar pizzas, panecillos, etc. Es necesario usar la tapa para crear una especie de horno que permita cocinar u hornear alimentos.
- > Paella: Fabricada en aluminio prensado de alta calidad para una distribución uniforme del calor, la paella es perfecta para preparar paellas, risottos, platos de pasta, desayunos tradicionales, etc.
- > Soporte para cafetera: Proporciona la plataforma de preparación perfecta para una cafetera/tetera.



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.

9 Limpieza del aparato

- > Para alargar la vida útil del aparato, límpielo a fondo después de cada uso.
- > Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- > Para limpiar el aparato, utilice un paño húmedo con un poco de detergente si es necesario.
- > No sumerja el aparato en agua, ya que podría dañar el tubo del quemador y provocar que el aparato no funcione correctamente.
- > Mantenga los quemadores y el indicador de llama alejados del agua. Seque el aparato completamente antes de usarlo.
- > No utilice limpiadores abrasivos, ya que pueden rayar la superficie.

- > No utilice un vaporizador ni un chorro de agua de alta presión para limpiar el aparato.



NOTA

Para las manchas difíciles, puede utilizar el limpiador para hornos CADAC.

10 Almacenamiento

- > Deje que la unidad se enfríe y límpiela bien antes de guardarla.
- > Asegúrese de que el suministro de gas está cerrado antes de desconectarlo del aparato.
- > No guarde nunca un aparato con el suministro de gas conectado, ya que se trata de una práctica no segura.
- > Guarde el aparato y el suministro de gas en un lugar bien ventilado y alejado de combustibles. Preferiblemente, almacene las bombonas al aire libre, nunca en un sótano o garaje.

11 Mantenimiento y solución de problemas

- > La limpieza y el mantenimiento periódicos prolongarán la vida útil del aparato y reducirán la probabilidad de que se produzcan problemas.
- > Es recomendable que un técnico de mantenimiento autorizado realice el mantenimiento del aparato cada 12 meses para garantizar un funcionamiento eficaz.
- > El mantenimiento de este aparato solo debe realizarlo una persona autorizada.
- > Compruebe regularmente todas las conexiones en busca de fugas y cada vez que se conecte o sustituya el cartucho de gas.
- > Limpie los puertos del quemador en caso de derrame.

Solución de problemas

- > Es recomendable limpiar o sustituir los inyectores cada seis meses para mantener un funcionamiento eficiente.
- > Si el aparato no funciona de la forma esperada después de guardarlo y las comprobaciones no solucionan el problema, es posible que el inyector esté bloqueado. Un inyector bloqueado se puede identificar si la llama es débil, de color amarillento o si no se produce ninguna llama. En tal caso, retire y limpie a fondo el inyector para eliminar cualquier sustancia extraña.

- > Retire el inyector con herramientas estándar y limpie la suciedad. También puede comprar inyectores nuevos en su tienda local. No intente limpiar mecánicamente el inyector.

Sustitución de un inyector bloqueado

El aparato está equipado con un inyector del tamaño específico para regular la cantidad correcta de gas. Si el orificio del inyector está bloqueado, puede provocar una llama débil o que no se produzca ninguna llama. Evite limpiar el inyector con un alfiler o un dispositivo similar, ya que podría dañarlo y suponer un riesgo para la seguridad del aparato. Para sustituir el inyector, realice el siguiente procedimiento:

fig. 6 en la página 5

1. Retire la bandeja de grasa.
2. Retire los tres tornillos de la placa de protección térmica y retire la protección térmica.
3. Retire los dos tornillos del conjunto del quemador y retírelo, teniendo cuidado de no dañar el cable del dispositivo de encendido conectado.
4. Utilice una llave adecuada para retirar el inyector; evite utilizar alicates, ya que podría dañar el inyector. Enrosque el nuevo inyector en la válvula, teniendo cuidado de no apretarlo en exceso para evitar daños.

12 Repuestos

fig. 7 en la página 6



NOTA Utilice siempre piezas de repuesto originales. Póngase en contacto con su proveedor local para obtener ayuda.

13 Garantía

Se aplica el período de garantía estipulado por la ley. Si el producto es defectuoso, póngase en contacto con el punto de venta o con la sucursal del fabricante de su país. (consulte www.cadacinternational.com/support)

Para tramitar la reparación y la garantía, incluya los siguientes documentos cuando envíe el producto:

- Una copia de la factura con fecha de compra
- El motivo de la reclamación o una descripción de la avería

Tenga en cuenta que una reparación por medios propios o no profesionales puede tener consecuencias de seguridad y suponer la anulación de la garantía.

14 Datos técnicos

Tabla 4: Datos técnicos

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 del vapor			
Dimensiones de boquilla	0.27			
Uso nominal	145 g/h			
Aporte térmico nominal bruto:	2 kW			

Nombres y abreviaturas de los países

AT = Austria	BE = Bélgica	BG = Bulgaria	CH = Suiza	CY = Chipre
CZ = República Checa	DE = Alemania	DK = Dinamarca	EE = Estonia	ES = España
FI = Finlandia	FR = Francia	GB = Reino Unido	GR = Grecia	HR = Croacia
HU = Hungría	IE = Irlanda	IS = Islandia	IT = Italia	LT = Lituania
LU = Luxemburgo	LV = Letonia	MT = Malta	NL = Países Bajos	NO = Noruega
PL = Polonia	PT = Portugal	RO = Rumanía	Se = Suecia	SI = Eslovenia
SK = Eslovaquia	TR = Turquía			

Português

1	Notas importantes.....	40
2	Explicação dos símbolos.....	40
3	Indicações de segurança.....	40
4	Fugas de gás.....	42
5	Lista de componentes.....	42
6	Montar o aparelho.....	43
7	Utilizar o aparelho.....	43
8	Superfícies de cozedura GreenGrill.....	44
9	Limpar o aparelho.....	45
10	Armazenamento.....	46
11	Manutenção e resolução de problemas.....	46
12	Pecas sobressalentes.....	46
13	Garantia.....	46
14	Dados técnicos.....	47

1 Notas importantes

Leia atentamente as presentes instruções e siga todas as instruções, orientações e avisos incluídos neste manual, de modo a garantir a correta instalação, utilização e manutenção do produto. É OBRIGATORIO manter estas instruções junto com o produto.

Ao utilizar o produto, está a confirmar que leu atentamente todas as instruções, orientações e avisos, e que compreende e aceita cumprir os termos e condições estabelecidos no presente manual. Aceita utilizar este produto exclusivamente para o fim e a aplicação a que se destina e de acordo com as instruções, orientações e avisos estabelecidos neste manual, assim como de acordo com todas as leis e regulamentos aplicáveis. Caso não leia nem siga as instruções e os avisos aqui estabelecidos, poderá sofrer ferimentos pessoais ou causar ferimentos a terceiros e o produto ou outros materiais nas proximidades poderão ficar danificados. Este manual do produto, incluindo as instruções, orientações e avisos, bem como a documentação relacionada, podem estar sujeitos a alterações e atualizações. Para consultar as informações atualizadas do produto, visite documents.dometic.com.

2 Explicação dos símbolos

As palavras de advertência identificam mensagens de segurança e mensagens de danos à propriedade, assim como o grau ou nível de seriedade do perigo.



PERIGO!

indica uma situação perigosa que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.



AVISO!

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar a morte ou ferimentos graves.



PRECAUÇÃO!

Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode causar ferimentos ligeiros ou moderados.



NOTA!

Indica uma situação que, se não for evitada, pode causar danos materiais.



OBSERVAÇÃO Informações complementares para a utilização do produto.

3 Indicações de segurança

- > Importante: leia cuidadosamente estas instruções de utilização para se familiarizar com o aparelho antes de o ligar a um cartucho de gás ou cilindro de gás. Guarde estas instruções para referência futura.

Princípios básicos de segurança

- > O incumprimento destes avisos pode resultar em morte ou ferimentos graves.



AVISO! Risco devido a monóxido de carbono

- > Nunca utilize este produto em espaços fechados. A queima de gás liquefeito produz monóxido de carbono, o qual, por sua vez, se acumula em áreas fechadas.
- > Este aparelho a gás consome ar (oxigénio). Certifique-se de que o aparelho é utilizado numa área bem ventilada.
- > Providencie ventilação adicional se forem adicionados mais aparelhos a gás ao ambiente.
- > Não opere este produto em zonas não ventiladas como espaços interiores, tendas, avançados, automóveis, caravanas, autocaravanas ou dentro de navios, iates, barcos ou cabinas de camiões.
- > **Utilize apenas no exterior.**



AVISO! Perigo de explosão

- > Não modifique este aparelho. Utilize apenas para o fim previsto.
- > O produto só pode ser reparado por técnicos especializados. Reparações inadequadas podem originar riscos graves.



AVISO! Perigo de incêndio

- > Não deixe este aparelho sem supervisão enquanto estiver quente ou durante a sua utilização.
- > Tenha um extintor de incêndio ou outros meios adequados prontos para apagar chamas em caso de emergência.

Segurança durante a utilização

 **fig. 1** na página 2



PERIGO! Perigo de explosão

- > Não utilize o aparelho, se as juntas (vedantes) estiverem danificadas ou gastas.
- > Não utilize um aparelho que apresente fugas, danos ou não funcionar corretamente.
- > Se sentir cheiro a gás, desligue imediatamente o fornecimento de gás rodando o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio para a posição "●".
- > Apague todas as chamas abertas.
- > Mova o aparelho para um local bem ventilado e sem chamas e efetue um teste de fuga de gás. Este teste deve ser realizado no exterior, numa área bem ventilada, longe de chamas abertas ou fontes de ignição.
- > Nunca utilize uma chama aberta quanto a fugas de gás, utilize água com sabão.



PRECAUÇÃO! Risco de queimaduras

- > Existem partes acessíveis que ficar muito quentes. Mantenha fora do alcance de crianças pequenas.
- > Utilize luvas resistentes ao calor quando manusear o aparelho.
- > Não utilize roupa larga e não deixe o cabelo solto quando acender ou utilizar este produto.
- > Mantenha as mãos, o rosto e o cabelo afastados de queimadores.
- > Observe com atenção todas as atividades realizadas nas proximidades deste produto, de modo a evitar queimaduras ou outros ferimentos.

- > Use sempre o aparelho sobre uma superfície estável e plana. Certifique-se de que o produto montado é estável e não balança.
- > Certifique-se de que o apoio para painéis/as superfícies de cozedura estão corretamente colocados quando utilizar o aparelho.
- > Não toque no apoio da grelha enquanto estiver a utilizar o aparelho.
- > Não desloque este aparelho durante a utilização.
- > Mantenha crianças e animais domésticos afastados e em segurança.
- > O consumo de álcool ou a toma de medicamentos prescritos ou sem necessidade de receita médica podem prejudicar a sua capacidade de montar adequadamente este aparelho ou de o utilizar com segurança.
- > Deixe este produto arrefecer devidamente antes de lhe tocar com as mãos desprotegidas.



PRECAUÇÃO! Perigo de incêndio

- > Este aparelho deve estar afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização. As distâncias de segurança mínimas são: 120 cm por cima do aparelho e 60 cm atrás e nos lados.
- > Não encoste nem coloque em cima deste aparelho outros objetos para além de frigideiras e panelas.
- > Quando utilizar uma frigideira ou panela para cozinhar, utilize apenas o tamanho de panela recomendado de 150 mm a 280 mm de diâmetro.
- > Não coloque químicos, materiais inflamáveis nem aerossóis em spray nas proximidades do aparelho.
- > Em caso de incêndio, desligue imediatamente o abastecimento de gás.



PERIGO! Perigo de explosão

- > O aparelho só pode ser utilizado com um cartucho roscado 500 g ou 445 g (modelo CA500 ou CA445) ou com o mesmo tipo de cartucho reutilizável que cumpra a norma EN417. É perigoso instalar outros tipos de cartuchos de gás.

- > Ligue o abastecimento de gás numa área bem ventilada, de preferência no exterior, longe de fontes de ignição, como chamas e lareiras, e longe de outras pessoas.
- > Mantenha o abastecimento de gás afastado do calor e de chamas. Não coloque sobre um fogão ou qualquer outra superfície quente.
- > Não retire o abastecimento de gás enquanto este aparelho estiver a ser utilizado.
- > É necessário desligar o abastecimento de gás deste aparelho após a sua utilização ou durante o armazenamento.

- > Se a fuga de gás persistir, devolva o produto ao agente de reparação autorizado para obter assistência.

Estabilidade da chama

Assegure a estabilidade da chama quando utilizar o aparelho.



AVISO! O retorno descontrolado da chama (chama a arder no interior do queimador ou da estrutura do bico) pode provocar condições de funcionamento perigosas.

- > Em caso de retorno da chama, desligue imediatamente o abastecimento de gás rodando o botão de controlo do aparelho para "•". Depois de apagar a chama, retire o cartucho de gás, verifique o estado da junta e substitua-a, se necessário.
- > Volte a ligar o abastecimento de gás e acenda novamente o aparelho.
- > Caso se verifique um retorno persistente da chama, devolva o produto ao seu agente de reparação autorizado para avaliação.

4 Fugas de gás

As fugas de gás provocadas por ligações inadequadas podem criar condições perigosas e devem ser resolvidas de imediato. É essencial que todas as ligações de gás tenham sido instaladas corretamente para evitar fugas de gás.

Como efetuar um teste de fuga de gás

É necessário efetuar um teste de fuga de gás sempre que colocar um cartucho de gás, e sempre que mudar o cartucho de gás.



PERIGO! A não identificação e controlo de uma fuga de gás pode resultar em potenciais ferimentos ou morte.

- > Para efetuar um teste de fuga de gás, aplique água com sabão no ponto de ligação entre o cartucho de gás e o aparelho.
- > Rode lentamente o botão de controlo do aparelho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ligar o gás.
- > Se se formarem bolhas em qualquer ponto de ligação, existe uma fuga de gás.
- > Desligue imediatamente o gás e o abastecimento de gás do aparelho. Confirme que todas as juntas estão no devido lugar e em bom estado. Se a junta da válvula estiver danificada, consulte o distribuidor mais próximo para obter assistência.
- > Volte a ligar o abastecimento de gás ao aparelho e efetue novamente o teste de fuga de gás.

5 Lista de componentes

 **fig. 2** na página 3

Componente	Descrição
①	Tampa em forma de cúpula/Panela
②	Grelha para churrasco
③	Chapa plana
④	Apoio da grelha
⑤	Assadeira
⑥	Queimador
⑦	Botão de controlo
⑧	Dispositivo de ignição
⑨	Tampa plana
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Componentes do modelo

As combinações de modelos para a gama são as seguintes:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Montar o aparelho

 **fig. 3** na página 4



AVISO! Princípios básicos de segurança

As pernas são acionadas por mola. A abertura e o fecho das pernas devem ser efetuados de forma controlada para evitar ferimentos pessoais ou danos no aparelho.

Para abrir as pernas

- > Retire todas as peças soltas do aparelho. Vire a unidade ao contrário e levante cada perna individualmente. Ouvirá um "clique" quando a perna estiver localizada corretamente.

Para dobrar as pernas

- > Segure bem a perna e empurre o clipe de desbloqueio da perna para baixo (M). Empurre as pernas para dentro, para a posição fechada. Para otimizar o espaço de arrumação, este processo deve ser efetuado sequencialmente, começando pela perna dianteira esquerda (1), seguida pela perna dianteira direita (2) e, por último, pela perna traseira (3).

Ligar o cartucho de gás

 **fig. 4** na página 4

- > Antes de ligar um cartucho de gás ao aparelho, certifique-se de que a junta de borracha (vedante) na válvula de gás do aparelho está na devida posição e que está em bom estado.
- > Antes de ligar um cartucho de gás ao aparelho, verifique se o botão de controle do aparelho está na posição "•".
- > Sobre o pó da abertura do cartucho de gás para evitar possíveis bloqueios do injetor.

- > Certifique-se de que o cartucho de gás se encontra num local bem ventilado, preferencialmente no exterior, afastado de qualquer fonte de ignição, como chamas abertas, pilotos e aquecedores elétricos, e longe de outras pessoas.
- > Não fume quando colocar ou mudar o cartucho de gás.
- > Certifique-se de que o cartucho de gás é mantido sempre na vertical.
- > Ligue o cartucho ao aparelho aparafusando-o no sentido dos ponteiros do relógio na válvula de gás do aparelho. Aperte manualmente até estar totalmente enroscado.
- > Tenha cuidado para não apertar demasiado a ligação, já que pode danificar a válvula de gás do aparelho.

Substituição do cartucho de gás

- > Mude o cartucho de gás no exterior e longe de pessoas.
- > Após a utilização, rode o botão de controle do aparelho para a posição "•".
- > Verifique se o queimador está apagado antes de desligar o cartucho de gás.
- > Para desligar o cartucho de gás, desaperte o cartucho no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio da válvula, mantendo o aparelho na posição vertical.
- > Verifique se os vedantes da junta estão em bom estado antes de ligar um novo cartucho de gás ao aparelho.
- > Aplique os mesmos cuidados e procedimentos de verificação como se estivesse a instalar um novo cartucho de gás.

7 Utilizar o aparelho

- > Antes da primeira utilização, certifique-se de que todas as embalagens e plásticos de proteção foram removidos do aparelho.
- > Em cada utilização, certifique-se de que todas as peças estão em bom estado de funcionamento. Sempre que o abastecimento de gás for ligado ou mudado, realize um teste de fuga de gás, conforme descrito no capítulo Fugas de gás na página 42.
- > Após um armazenamento prolongado, verifique se existem insetos, detritos e teias de aranha que possam afetar o fluxo de gás.
- > Utilize este aparelho apenas numa superfície estável e plana.
- > Não desloque o aparelho durante a sua utilização. Esta prática não é segura e pode provocar queima de gás.

- > Retire todas as superfícies de cozedura quando acender o aparelho.
- > Utilize apenas recipientes de cozedura com um diâmetro de 150 mm a 280 mm.

Acender o aparelho utilizando o dispositivo de ignição

 **fig. 5** na página 5

- >
- > Para acender o queimador a gás, rode o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição de chama mais alta, enquanto prime o botão do dispositivo de ignição algumas vezes rapidamente para acender o queimador.
- > Se o gás não se acender à primeira faísca, volte a rodar o botão de controlo para a posição "•" antes de tentar novamente a ignição.
- > Se o gás não se acender nos primeiros dois a três segundos, deve fechar a válvula de controlo de gás rodando novamente o botão de controlo para a posição "•". Aguarde 30 s para permitir a libertação de eventual gás acumulado no queimador. Repita o processo acima, se necessário, até que a chama se acenda. Normalmente, a chama deve acender-se nos primeiros um a dois segundos.

Acender o aparelho utilizando um isqueiro para grelhador

- > Quando acender um aparelho frio, pode acendê-lo a partir da parte superior do queimador antes de montar a superfície de cozedura pretendida.
- > Quando acender um aparelho quente, pode acendê-lo introduzindo um isqueiro para churrasco através de um dos orifícios de ventilação por baixo do queimador até ficar alinhado com o queimador. NÃO coloque o isqueiro para grelhador através do orifício grande diretamente por baixo do queimador.
- > Com o isqueiro para grelhador no lugar, acenda primeiro o isqueiro antes de pressionar e rodar o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ligar o queimador a gás.



OBSERVAÇÃO

- Quando o aparelho estiver aceso, ajuste a intensidade da chama rodando o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio para diminuir a chama e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para aumentar a chama.
- Quando cozinhar alimentos com um elevado teor de gordura, pode ocorrer queima se a definição de calor selecionada for demasiado alta. Neste caso, baixe o lume até a chama deixar de arder.
- Após a utilização, certifique-se de que o botão de controlo do seu aparelho está na posição OFF "•" e que a chama está apagada antes de retirar o abastecimento de gás.

8 Superfícies de cozedura GreenGrill

A maioria das superfícies de cozedura CADAC | Dometic apresentam o revestimento cerâmico antiaderente GreenGrill, isento de PFOA e não tóxico, que permite uma cozedura mais saudável.

Para preparar a superfície de cozedura

Antes da primeira utilização, recomenda-se que prepare a superfície de cozedura para evitar que os alimentos fiquem colados.

- > Aplique uma camada fina de óleo de cozinha sobre toda a superfície de cozedura e aqueça-a em lume médio durante 2 a 3 minutos.
- > Deixe a superfície de cozedura arrefecer antes de a lavar com água morna e sabão.
- > Volte a aplicar uma camada fina de óleo na superfície de cozedura. A superfície está, agora, pronta a ser utilizada.

Limpar a superfície de cozedura

- > Deixe sempre as superfícies de cozedura arrefecerem completamente antes de as mergulhar em água.
- > Limpe a superfície de cozedura com água morna com sabão e uma esponja macia. Evite a utilização de esfregões.
- > Para eliminar manchas ou resíduos persistentes, deixe a superfície de cozedura de molho durante alguns minutos em água morna antes de a tentar lavar.

Manutenção

- > Após a limpeza, recomendamos que espalhe uma pequena quantidade de óleo na superfície de cozedura antes de a guardar para proteger a superfície do ar e da humidade.
- > A maioria das superfícies de cozedura é fornecida com um prático saco de armazenamento. Coloque a superfície de cozedura com óleo num saco de plástico antes de a guardar no respetivo saco para manter este último limpo e sem resíduos.

Métodos de cozedura

- > Grelhar: o grelhador para BBQ é ideal para grelhar frango, carne, peixe ou legumes sem gordura.
- > Fritar: a grelha plana é perfeita para fritar salteados, peixe, bacon, ovos e legumes e para preparar panquecas.
- > Ferver: Preparar molhos ou cozer arroz e massa é fácil com a utilização de uma frigideira ou panela adequada colocada no apoio para panelas. Evite utilizar utensílios de cozinha com pegas de plástico, dado que podem ficar quentes durante a cozedura e derreter.

Acessórios opcionais

- > Pedra para pizza Pro: ideal para preparar pizzas, pães planos, etc. A utilização da cúpula é necessária para criar um "forno" para cozer.
- > Frigideira para paella: fabricada em alumínio prensado de alta qualidade para uma distribuição uniforme do calor, a frigideira para paella é perfeita para preparar paellas, risotos, pratos de massas, pequenos-almoços tradicionais, etc.
- > Suporte para cafeteira: fornece a plataforma de preparação perfeita para a sua cafeteira ou chaleira.



OBSERVAÇÃO

- O revestimento GreenGrill conduz melhor o calor do que os revestimentos antiaderentes normais (PTFE). Por conseguinte, recomendamos que utilize apenas 75% da definição de potência habitual.
- Para evitar danos na superfície de cozedura, nunca a deixe na fonte de calor sem uma camada de óleo.
- Recomendamos a fritura com óleo de girassol ou de colza devido aos elevados pontos de combustão. Não é aconselhável utilizar azeite devido ao ponto de combustão inferior, o qual pode provocar a aderência ou queima dos ingredientes. Sugestão: coloque a carne ou o peixe à temperatura ambiente antes de fritar para evitar que fiquem colados.
- O produto CADAC | Dometic Soft Soak e a escova de imersão suave Soft Soak Brush (vendidos em separado) são produtos de limpeza ideais para as superfícies de cozedura GreenGrill, dado que ajudam a deixar de molho e eliminar resíduos alimentares mais difíceis de remover.

9 Limpar o aparelho

- > Para prolongar a vida útil do aparelho, limpe-o bem após cada utilização.
- > Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- > Para limpar o corpo do aparelho, basta passar um pano húmido com um pouco de detergente, conforme necessário.
- > Não mergulhe o aparelho em água, dado que pode danificar o tubo do queimador, provocando uma avaria.
- > Mantenha a água afastada dos queimadores e da área da luz-piloto. Seque completamente o aparelho antes de o utilizar.
- > Não utilize produtos de limpeza abrasivos porque estes podem danificar o aparelho.
- > Não utilize um vaporizador de alta pressão nem um jato de água para limpar o aparelho.



OBSERVAÇÃO

Para manchas difíceis de remover, pode utilizar o produto de limpeza para fornos CADAC.

10 Armazenamento

- > Deixe a unidade arrefecer e limpe-a bem antes de armazenar.
- > Certifique-se de que o abastecimento de gás está desligado antes de a desligar do aparelho.
- > Nunca guarde um aparelho com o abastecimento de gás ligado; esta prática não é segura.
- > Armazene o aparelho e o abastecimento de gás numa área bem ventilada, longe de combustíveis. De preferência, armazene as botijas no exterior, nunca numa cave ou garagem.

11 Manutenção e resolução de problemas

- > A limpeza e a manutenção regulares prolongam a vida útil do aparelho e reduzem a probabilidade de ocorrência de problemas.
- > Recomendamos a manutenção do aparelho a cada 12 meses por um agente de assistência técnica para assegurar um funcionamento eficiente.
- > A manutenção e reparação deste aparelho só podem ser realizadas por uma pessoa autorizada.
- > Verifique regularmente todas as ligações quanto a fugas e sempre que colocar ou substituir o cartucho de gás.
- > Limpe as entradas do queimador em caso de derrame excessivo.

Resolução de falhas

- > Recomendamos a limpeza ou a substituição dos injetores a cada seis meses para manter um funcionamento eficiente.
- > Se o aparelho funcionar de forma anómala após o armazenamento e as verificações não isolarem o problema, é possível que o injetor esteja bloqueado. Um injetor bloqueado é indicado por meio de uma chama amarelada mais fraca ou pela ausência de chama. Nesses casos, retire e limpe cuidadosamente o injetor para remover quaisquer matérias estranhas.
- > Retire o injetor utilizando ferramentas padrão e sobre qualquer sujidade. Em alternativa, adquira novos injetores na loja local. Não tente limpar o injetor por meios mecânicos.

Substituir um injetor obstruído

O aparelho está equipado com um injetor de tamanho específico para regular a quantidade correta de gás. Se o orifício do injetor estiver obstruído, pode provocar uma chama fraca ou a ausência de chama. Evite limpar o injetor com um alfinete ou um dispositivo semelhante,

uma vez que pode danificar o injetor, representando um risco de segurança para o aparelho. Para substituir o injetor, proceda da seguinte forma:

fig. 6 na página 5

1. Retire o tabuleiro de gordura.
2. Desaparafuse os três parafusos da placa de proteção térmica e retire a proteção térmica.
3. Desaparafuse os dois parafusos do conjunto do queimador e retire-o, tendo cuidado para não danificar o fio do dispositivo de ignição ligado.
4. Utilize uma chave inglesa adequada para retirar o injetor; evite utilizar um alicate dado que pode danificar o injetor. Enrosque o novo injetor na válvula, tendo cuidado para não apertar demasiado para evitar danos.

12 Peças sobressalentes

fig. 7 na página 6



OBSERVAÇÃO Utilize sempre peças sobressalentes genuínas. Contacte o fornecedor local para obter ajuda.

13 Garantia

Aplica-se o prazo de garantia legal. Se o produto apresentar defeitos, contacte o seu revendedor ou a filial do fabricante no seu país. (Consulte www.cadacinternational.com/support)

Para fins de reparação e do processamento da garantia, envie também os seguintes documentos quando devolver o produto:

- Uma cópia da fatura com a data de aquisição
- Um motivo de reclamação ou uma descrição da falha

Tenha em atenção que as reparações feitas por si ou por não profissionais podem ter consequências sobre a segurança e anular a garantia.

14 Dados técnicos

Tabela 5: Dados técnicos

País de utilização	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			
Pressão do gás	Pressão de vapor			
Número do bico	0.27			
Utilização nominal	145 g/h			
Caudal térmico nominal bruto	2 kW			

Nomes de países e abreviaturas

AT = Áustria	BE = Bélgica	BG = Bulgária	CH = Suíça	CY = Chipre
CZ = República Checa	DE = Alemanha	DK = Dinamarca	EE = Estónia	ES = Espanha
FI = Finlândia	FR = França	GB = Reino Unido	GR = Grécia	HR = Croácia
HU = Hungria	IE = Irlanda	IS = Islândia	IT = Itália	LT = Lituânia
LU = Luxemburgo	LV = Letónia	MT = Malta	NL = Países Baixos	NO = Noruega
PL = Polónia	PT = Portugal	RO = Roménia	SE = Suécia	SI = Eslovénia
SK = Eslováquia	TR = Turquia			

Italiano

1	Note importanti.....	48
2	Spiegazione dei simboli.....	48
3	Istruzioni per la sicurezza.....	48
4	Fuoriuscite di gas.....	50
5	Elenco dei componenti.....	50
6	Montaggio dell'apparecchio.....	51
7	Funzionamento dell'apparecchio.....	51
8	Superfici di cottura GreenGrill.....	52
9	Pulizia dell'apparecchio.....	53
10	Conservazione.....	54
11	Manutenzione e risoluzione dei problemi.....	54
12	Ricambi.....	54
13	Garanzia.....	54
14	Specifiche tecniche.....	55

1 Note importanti

Si prega di leggere attentamente e di seguire tutte le istruzioni, le linee guida e le avvertenze incluse in questo manuale del prodotto, al fine di garantire che il prodotto venga sempre installato, utilizzato e mantenuto nel modo corretto. Queste istruzioni DEVONO essere conservate insieme al prodotto.

Utilizzando il prodotto, l'utente conferma di aver letto attentamente tutte le istruzioni, le linee guida e le avvertenze e di aver compreso e accettato di rispettare i termini e le condizioni qui espressamente indicati. L'utente accetta di utilizzare questo prodotto solo per lo scopo e l'applicazione previsti e in conformità alle istruzioni, le linee guida e le avvertenze indicate nel presente manuale del prodotto, nonché in conformità alle leggi e i regolamenti applicabili. La mancata lettura e osservanza delle istruzioni e delle avvertenze qui espressamente indicate può causare lesioni personali e a terzi, danni al prodotto o ad altre proprietà nelle vicinanze. Il presente manuale del prodotto, comprese le istruzioni, le linee guida e le avvertenze e la relativa documentazione possono essere soggetti a modifiche e aggiornamenti. Per informazioni aggiornate sul prodotto, visitare documents.dometic.com.

2 Spiegazione dei simboli

Il termine presente nella segnalazione identifica i messaggi di sicurezza e quelli relativi al danneggiamento della proprietà, oltre a indicare il grado o livello di gravità del rischio.



PERICOLO!

indica una situazione di pericolo che, se non evitata, provoca lesioni gravi o mortali.



AVVERTENZA!

indica una situazione di pericolo che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi o mortali.



ATTENZIONE!

indica una situazione di pericolo che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni di entità lieve o moderata.



AVVISO!

Indica una situazione di pericolo che, se non evitata, può provocare danni alle cose.



NOTA Informazioni supplementari relative all'esercizio del prodotto.

3 Istruzioni per la sicurezza

- > **Importante:** Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso per acquisire familiarità con l'apparecchio prima di collegarlo alla cartuccia o alla bombola del gas. Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Sicurezza generale

- > La mancata osservanza di queste avvertenze può causare la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA! Pericolo di monossido di carbonio

- > Non usare mai questo prodotto al chiuso. Il processo di combustione del gas liquido produce monossido di carbonio che si accumula negli ambienti chiusi.
- > Questo apparecchio a gas consuma aria (ossigeno). Assicurarsi di utilizzare l'apparecchio in un'area ben ventilata.
- > Se nell'ambiente sono presenti altri apparecchi a gas, garantire una maggiore ventilazione.
- > Non utilizzare questo prodotto in ambienti non aerati come stanze chiuse, tende da campeggio, verande, veicoli a motore, camper, caravan o all'interno di navi, yacht, barche e cabine di autocarri.
- > **Usare solo all'aperto.**



AVVERTENZA! Pericolo di esplosione

- > Non alterare questo apparecchio. Utilizzare solo come previsto.
- > Questo prodotto può essere riparato solo da personale specializzato. Le riparazioni effettuate in modo scorretto possono causare gravi rischi.



AVVERTENZA! Pericolo di incendio

- > Non lasciare questo apparecchio incustodito quando è caldo o durante l'uso.
- > Tenere a portata di mano un estintore o altri mezzi adatti a spegnere le fiamme in caso di emergenza.

Sicurezza durante l'uso

 **fig. 1** alla pagina 2



PERICOLO! Pericolo di esplosione

- > Non utilizzare l'apparecchio se presenta guarnizioni (sigillanti) danneggiate o usurate.
- > Non utilizzare questo apparecchio se presenta fuoriuscite, è danneggiato o non funziona correttamente.
- > Se si avverte odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas, ruotando la manopola di controllo in senso orario fino alla posizione "•".
- > Estinguere qualsiasi fiamma libera.
- > Spostare l'apparecchio in un luogo ben ventilato e privo di fiamme ed eseguire una prova di tenuta del gas. Il test deve essere eseguito all'aperto in un'area ben ventilata, lontano da eventuali fiamme libere o fonti di accensione.
- > Non usare mai fiamme libere per verificare la presenza di fuoriuscite di gas, bensì acqua saponata.



ATTENZIONE! Pericolo di ustioni

- > Le parti accessibili possono diventare molto calde. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- > Quando si maneggia l'apparecchio, utilizzare guanti resistenti al calore.
- > Non indossare abiti larghi o lasciare liberi i capelli lunghi mentre si accende o si usa questo prodotto.
- > Tenere mani, viso e capelli lontani dai bruciatori.
- > Osservare attentamente tutte le attività che si svolgono intorno a questo prodotto per evitare ustioni o altre lesioni.
- > Utilizzare sempre l'apparecchio su una base piana e in orizzontale. Verificare che il prodotto assemblato sia stabile e non si muova.

- > Assicurarsi che le superfici di cottura/di supporto recipienti siano posizionate correttamente durante l'uso dell'apparecchio.
- > Non toccare il supporto del recipiente mentre l'apparecchio è in uso.
- > Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- > Tenere i bambini e gli animali domestici a distanza di sicurezza.
- > L'uso di alcol o di farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità di assemblare correttamente o utilizzare questo apparecchio in modo sicuro.
- > Lasciare raffreddare bene il prodotto prima di toccarlo a mani nude.



ATTENZIONE! Pericolo di incendio

- > Questo apparecchio deve essere tenuto lontano dai materiali infiammabili durante l'uso. Le distanze di sicurezza minime sono: 120 cm sopra l'apparecchio, 60 cm sulla parte posteriore e sui lati.
- > Non appoggiare oggetti che non siano pentole e padelle sopra o vicino all'apparecchio.
- > Quando si cucina con una pentola o una padella, utilizzare esclusivamente recipienti delle dimensioni consigliate, con diametro compreso tra 150 mm e 280 mm.
- > Non mettere prodotti chimici, materiali infiammabili o aerosol spray vicino a questo apparecchio.
- > In caso di incendio chiudere immediatamente il gas.

>



PERICOLO! Pericolo di esplosione

- > L'apparecchio può essere usato solo con una cartuccia filettata da 500 g o 445 g (modello CA500 o CA445) o con lo stesso tipo di cartuccia richiudibile conforme allo standard EN417. È pericoloso utilizzare cartucce di gas di altri tipi.
- > Collegare l'alimentazione del gas in un'area ben ventilata, preferibilmente all'aperto, lontano da fonti di accensione come fiamme e fuochi, e lontano da altre persone.

- > Mantenere la fonte di alimentazione del gas a distanza da fonti di calore e fiamme. Non posizionare su un piano cottura o su altre superfici calde.
- > Non interrompere l'alimentazione del gas quando l'apparecchio è in uso.
- > L'alimentazione del gas deve essere scollegata dall'apparecchio dopo l'uso o in fase di stoccaggio.

4 Fuoriuscite di gas

Eventuali fuoriuscite di gas da collegamenti non eseguiti a regola d'arte possono creare condizioni pericolose e devono essere risolte immediatamente. È fondamentale che tutti i collegamenti del gas siano stati montati correttamente per prevenire eventuali fuoriuscite di gas.

Come eseguire la prova di tenuta del gas

È necessario eseguire una prova di tenuta del gas ogni volta che si monta una cartuccia di gas sull'apparecchio, e ogni volta che quest'ultima viene sostituita.



PERICOLO! La mancata identificazione e il mancato controllo di una fuoriuscita di gas possono causare potenziali lesioni o il decesso.

- > Per eseguire una prova di tenuta del gas, applicare acqua saponata sul punto di collegamento tra la cartuccia del gas e l'apparecchio.
- > Ruotare lentamente la manopola di comando dell'apparecchio in senso antiorario per accendere il gas.
- > Se in qualsiasi punto di collegamento si formano delle bolle, è presente una fuoriuscita di gas.
- > Chiudere immediatamente il gas e scollegare l'alimentazione dall'apparecchio. Verificare che tutte le guarnizioni siano in posizione e siano integre. Qualora la guarnizione della valvola dovesse essere danneggiata, rivolgersi al distributore più vicino per assistenza.
- > Ricollegare l'alimentazione del gas all'apparecchio ed eseguire nuovamente la prova di tenuta.
- > Se la fuoriuscita di gas persiste, restituire il prodotto a un addetto del servizio di assistenza autorizzato.

Stabilità della fiamma

Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che la fiamma sia stabile.



AVVERTENZA! Un ritorno di fiamma incontrollato (fiamma nel bruciatore o nell'alloggiamento dell'ugello) può generare pericoli durante il funzionamento.

- > In caso di ritorno di fiamma, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas, in primo luogo chiudendo la valvola della bombola e poi ruotando la manopola dell'apparecchio su "•". Quando la fiamma è spenta, rimuovere la cartuccia di gas e controllare le condizioni della guarnizione; se necessario, sostituirla.
- > Ricollegare l'alimentazione del gas e accendere nuovamente l'apparecchio.
- > Se il problema del ritorno di fiamma persiste, restituire il prodotto per una valutazione a un addetto del servizio di assistenza autorizzato.

5 Elenco dei componenti

 **fig. 2** alla pagina 3

Componente	Descrizione
①	Coperchio a cupola/Recipiente
②	Griglia per barbecue
③	Griglia piatta
④	Supporto pentola
⑤	Teglia raccoglie grasso
⑥	Bruciatore
⑦	Manopola di controllo
⑧	Accensione
⑨	Coperchio piatto
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Componenti dei modelli

Di seguito sono riportate le combinazioni dei modelli per la gamma di prodotti:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Montaggio dell'apparecchio

 **fig. 3** alla pagina 4



AVVERTENZA! Sicurezza generale

Le gambe sono dotate di molla. Eseguire con attenzione l'apertura e la chiusura delle gambe per evitare lesioni personali o danni all'apparecchio.

Per aprire le gambe

- > Rimuovere tutte le parti smontate dall'apparecchio. Capovolgere l'unità e sollevare singolarmente ciascuna gamba. Se la gamba è stata aperta correttamente, si udirà uno scatto.

Per ripiegare le gambe

- > Tenere saldamente la gamba e spingere verso il basso il fermo di rilascio della gamba (M). Spingere i piedini verso l'interno fino alla posizione di chiusura. Questa operazione deve essere eseguita in sequenza per ottimizzare lo spazio, partendo dalla gamba anteriore sinistra (1), passando alla gamba anteriore destra (2) e infine alla gamba posteriore (3).

Collegamento della cartuccia di gas

 **fig. 4** alla pagina 4

- > Prima di collegare una cartuccia di gas all'apparecchio, assicurarsi che la guarnizione in gomma (sigillante) sulla valvola gas del dell'apparecchio sia in posizione e in buone condizioni.
- > Prima di collegare all'apparecchio una cartuccia di gas, verificare che la manopola di controllo dell'apparecchio sia in posizione "•".

- > Eliminare qualsiasi traccia di polvere dalla bocchetta della cartuccia di gas per prevenire possibili ostruzioni dell'iniettore.
- > Assicurarsi di montare la cartuccia di gas in un luogo ben ventilato, possibilmente all'aperto, e lontano da qualsiasi fonte di accensione, ad esempio fiamme libere, pilota o elettriche, e ben distante da altre persone.
- > Non fumare durante il collegamento o la sostituzione della cartuccia di gas.
- > Assicurarsi che la cartuccia di gas si trovi sempre in posizione verticale.
- > Collegare la cartuccia all'apparecchio avvitandola in senso orario sulla valvola del gas dell'apparecchio. Serrare a mano fino a quando non è completamente fissata.
- > Fare attenzione a non serrare eccessivamente il collegamento poiché ciò potrebbe danneggiare la valvola del gas dell'apparecchio.

Sostituzione della cartuccia di gas

- > Sostituire la cartuccia di gas all'esterno e lontano da persone.
- > Dopo l'uso, ruotare la manopola di controllo dell'apparecchio in posizione "•".
- > Controllare che il bruciatore sia spento prima di scollegare la cartuccia di gas.
- > Per scollegare la cartuccia di gas, svitare la cartuccia dalla valvola in senso antiorario, tenendo l'apparecchio in posizione verticale.
- > Controllare che le guarnizioni sigillanti siano in buone condizioni prima di collegare una nuova cartuccia di gas all'apparecchio.
- > Applicare la stessa cura e le stesse procedure di controllo previste per il montaggio di una cartuccia di gas nuova.

7 Funzionamento dell'apparecchio

- > Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di rimuovere l'imballaggio protettivo e la plastica.
- > Ad ogni utilizzo, assicurarsi che tutte le parti siano in buone condizioni. Eseguire una prova di tenuta del gas come descritto nel capitolo **Fuoriuscite di gas** alla pagina 50 ogni volta che si collega o si sostituisce la fonte di alimentazione del gas.

- > Dopo un periodo di stoccaggio prolungato, controllare l'apparecchio per verificare l'eventuale presenza di insetti, residui e ragnatele, che potrebbero avere un impatto negativo sul flusso del gas.
- > Utilizzare l'apparecchio esclusivamente su una superficie piana e stabile.
- > Non spostare l'apparecchio durante l'uso. Si tratta di una pratica non sicura e potrebbe causare fiammate.
- > Rimuovere le superfici di cottura quando si accende l'apparecchio.
- > Utilizzare esclusivamente recipienti di cottura con un diametro compreso tra 150 mm e 280 mm.

Accensione dell'apparecchio utilizzando il dispositivo di accensione

 **fig. 5** alla pagina 5

- >
- > Per accendere il bruciatore a gas, ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino all'impostazione di fiamma massima, premendo contemporaneamente il pulsante del dispositivo di accensione un paio di volte in rapida successione.
- > Se il gas non si accende con la prima scintilla, ruotare nuovamente la manopola di controllo in posizione "•", quindi tentare nuovamente l'accensione.
- > Se il gas non si è acceso dopo i primi due o tre secondi, chiudere la valvola di controllo del gas portando nuovamente la manopola in "•". Attendere circa 30 s per consentire la fuoriuscita di eventuale gas accumulato nel bruciatore. Se necessario, ripetere la procedura sopra descritta finché non si accende la fiamma. Normalmente, la fiamma dovrebbe accendersi entro uno o due secondi.

Accensione dell'apparecchio utilizzando un accendino per barbecue

- > Quando si accende un apparecchio freddo, questo si può accendere dalla parte superiore del bruciatore prima di montare la superficie di cottura desiderata.
- > Quando si accende un apparecchio caldo, questo si può accendere avvicinando un accendino per barbecue in uno dei fori di ventilazione sotto il bruciatore finché non si trova in linea con il bruciatore. NON inserire l'accendino per barbecue nel foro grande che si trova direttamente sotto il bruciatore.
- > Con l'accendino per barbecue in posizione, accenderlo prima di premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario e accendere il bruciatore a gas.



NOTA

- Una volta acceso l'apparecchio, regolare l'intensità della fiamma ruotando la manopola di controllo in senso orario per diminuire la fiamma e in senso antiorario per aumentarla.
- Se si cucinano alimenti con elevato contenuto di grassi, si possono verificare fiammate se l'impostazione di calore selezionata è troppo alta. In questo caso, ridurre il calore finché non cessa la fiammata.
- Dopo l'uso, assicurarsi che la manopola di controllo dell'apparecchio sia in posizione OFF "•" e che la fiamma sia spenta prima di rimuovere la fonte di alimentazione del gas.

8 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.

Metodi di cottura

- > Griglia: la griglia de BBQ è ideale per grigliare pollo, carne, pesce o verdure senza grassi.
- > Piastra: la piastra piatta è perfetta per saltare e rosolare pesce, pancetta, uova e verdure, e per preparare pancake.
- > Bollitura: preparare salse o cuocere riso e pasta è molto facile grazie all'uso di un recipiente o di una pentola adatti, posizionati sul supporto pentola. Non utilizzare pentole con impugnature in plastica, poiché potrebbero surriscaldarsi e fondersi durante la cottura.

Accessori opzionali

- > Piastra per pizza Pro: ideale per preparare pizze, focacce, ecc. È necessario utilizzare la cupola per creare un "forno" per la panificazione.
- > Padella per paella: realizzata in alluminio pressato di alta qualità per una distribuzione uniforme del calore, la padella per paella è perfetta per preparare paella, risotto, pasta, colazioni tradizionali, ecc.
- > Supporto per bricco da caffè: è la piattaforma perfetta per preparare il caffè con caffettiera o bollitore.



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.

9 Pulizia dell'apparecchio

- > Per prolungare la durata dell'apparecchio, pulirlo bene dopo ciascun utilizzo.
- > Prima di pulirlo, lasciare raffreddare l'apparecchio.
- > Per pulire il corpo dell'apparecchio, è sufficiente asciugarlo con un panno umido e un po' di detersivo.
- > Non immergere l'apparecchio in acqua poiché si potrebbe danneggiare il tubo flessibile del bruciatore e causare il malfunzionamento dell'apparecchio.
- > Tenere i bruciatori e l'area della fiamma pilota lontani dall'acqua. Asciugare completamente l'apparecchio prima dell'uso.
- > Non usare detergenti abrasivi perché possono danneggiare le superfici.
- > Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua o di vapore ad alta pressione.



NOTA

In caso di macchie ostinate, utilizzare il detergente per forno CADAC.

10 Conservazione

- > Lasciare raffreddare l'unità e pulirla accuratamente prima di riporla.
- > Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia interrotta prima di scollegarla dall'apparecchio.
- > Non riporre mai un apparecchio con l'alimentazione del gas collegata; si tratta di una procedura non sicura.
- > Riporre l'apparecchio e la fonte di alimentazione del gas in un luogo ben ventilato, lontano da combustibili. È preferibile conservare le bombole all'aperto, mai in una cantina o in un garage.

11 Manutenzione e risoluzione dei problemi

- > Una pulizia e una manutenzione regolari prolungano la durata dell'apparecchio e riducono la possibilità di problemi.
- > Per garantire un funzionamento efficiente, si consiglia di sottoporre l'apparecchio a manutenzione ogni 12 mesi rivolgendosi a un addetto del servizio di assistenza.
- > La manutenzione di questo apparecchio deve essere effettuata solo da persone autorizzate.
- > Controllare regolarmente tutti i collegamenti per verificare l'eventuale presenza di fuoriuscite e ogni volta che si collega o sostituisce la cartuccia di gas.
- > Pulire le aperture del bruciatore in caso di fuoriuscite.

Risoluzione dei problemi

- > Si consiglia di pulire o sostituire gli iniettori ogni sei mesi per garantire un funzionamento efficiente.
- > Se l'apparecchio funziona in modo anormale dopo lo stoccaggio e i controlli non isolano il problema, l'iniettore potrebbe essere bloccato. Il blocco di un iniettore è indicato da una fiamma giallognola più debole o dall'assenza di fiamma. In questi casi, rimuovere e pulire accuratamente l'iniettore per eliminare eventuali corpi estranei.
- > Rimuovere l'iniettore utilizzando attrezzi standard e soffiare via tutta la sporcizia. In alternativa, acquistare nuovi iniettori presso il negozio locale. Non tentare la pulizia meccanica dell'iniettore.

Sostituzione di un iniettore bloccato

L'apparecchio è dotato di un iniettore di dimensioni specifiche che consente di regolare la corretta quantità di gas. Se il foro dell'iniettore è bloccato, la fiamma potrebbe essere debole o assente. Non pulire l'iniettore con uno spillo o simili dispositivi poiché l'iniettore

potrebbe danneggiarsi e comportare rischi per la sicurezza dell'apparecchio. Per sostituire l'iniettore, procedere come indicato di seguito:

fig. 6 alla pagina 5

1. Rimuovere la vaschetta del grasso.
2. Rimuovere le tre viti sulla piastra dello scudo termico, quindi rimuovere lo scudo termico.
3. Rimuovere le due viti sul gruppo del bruciatore e rimuoverlo, prestando attenzione a non danneggiare il filo del dispositivo di accensione collegato.
4. Utilizzare una chiave adatta per rimuovere l'iniettore; non utilizzare pinze per non danneggiare l'iniettore. Avvitare il nuovo iniettore nella valvola, prestando attenzione a non serrare eccessivamente per prevenire danni.

12 Ricambi

fig. 7 alla pagina 6



NOTA Utilizzare sempre ricambi originali. Contattare il fornitore locale per ricevere assistenza.

13 Garanzia

Vale il termine di garanzia previsto dalla legge. Se il prodotto è guasto, contattare il rivenditore di fiducia o la filiale del fabbricante nel proprio Paese (vedere www.cadacinternational.com/support)

Per la gestione della riparazione e della garanzia è necessario inviare la seguente documentazione insieme al prodotto:

- una copia della ricevuta con la data di acquisto,
- il motivo della richiesta o la descrizione del guasto.

Tenere presente che le riparazioni eseguite in autonomia o da personale non professionista possono compromettere la sicurezza e invalidare la garanzia.

14 Specifiche tecniche

Tabella 6: Specifiche tecniche

Paese di utilizzo	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 ammessi	Butano			
Pressione del gas	Pressione del vapore			
Numero di ugelli	0.27			
Consumo nominale	145 g/h			
Potenza termica utile massima	2 kW			

Nomi e abbreviazioni dei paesi

AT = Austria	BE = Belgio	BG = Bulgaria	CH = Svizzera	CY = Cipro
CZ = Repubblica Ceca	DE = Germania	DK = Danimarca	EE = Estonia	ES = Spagna
FI = Finlandia	FR = Francia	GB = Regno Unito	GR = Grecia	HR = Croazia
HU = Ungheria	IE = Irlanda	IS = Islanda	IT = Italia	LT = Lituania
LU = Lussemburgo	LV = Lettonia	MT = Malta	NL = Paesi Bassi	NO = Norvegia
PL = Polonia	PT = Portogallo	RO = Romania	SE = Svezia	SI = Slovenia
SK = Slovacchia	TR = Turchia			

Nederlands

1	Belangrijke opmerkingen.....	56
2	Verklaring van de symbolen.....	56
3	Veiligheidsaanwijzingen.....	56
4	Gaslekken.....	58
5	Componentenlijst.....	58
6	Het apparaat in elkaar zetten.....	59
7	Het apparaat bedienen.....	59
8	GreenGrill kookvlakken.....	60
9	Het toestel reinigen.....	61
10	Opbergen.....	61
11	Onderhoud en probleemoplossing.....	61
12	Reserveonderdelen.....	62
13	Garantie.....	62
14	Technische gegevens.....	63

1 Belangrijke opmerkingen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en volg alle instructies, richtlijnen en waarschuwingen in deze handleiding op om ervoor te zorgen dat u het product te allen tijde op de juiste manier installeert, gebruikt en onderhoudt. Deze gebruiksaanwijzing MOET bij dit product worden bewaard.

Door het product te gebruiken, bevestigt u hierbij dat u alle instructies, richtlijnen en waarschuwingen zorgvuldig hebt gelezen en dat u de voorwaarden zoals hierin beschreven begrijpt en accepteert. U gaat ermee akkoord dit product alleen te gebruiken voor het beoogde doel en de beoogde toepassing en in overeenstemming met de instructies, richtlijnen en waarschuwingen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing en in overeenstemming met de geldende wet- en regelgeving. Het niet lezen en opvolgen van de hierin beschreven instructies en waarschuwingen kan leiden tot letsel voor uzelf en anderen, schade aan uw product of schade aan andere eigendommen in de omgeving. Deze gebruiksaanwijzing, met inbegrip van de instructies, richtlijnen en waarschuwingen, en de bijbehorende documentatie kan onderhevig zijn aan wijzigingen en updates. Voor de recentste productinformatie, bezoek documents.dometic.com.

2 Verklaring van de symbolen

Een signaalwoord geeft informatie over veiligheid en eigendomsschade en geeft de mate of ernst van het gevaar aan.



GEVAAR!

Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt voorkomen, ernstig letsel of de dood tot gevolg heeft.



WAARSCHUWING!

Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt voorkomen, ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben.



VOORZICHTIG!

Duidt op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt voorkomen, licht of matig letsel tot gevolg kan hebben.



LET OP!

Duidt op een situatie die, indien deze niet wordt voorkomen, kan leiden tot materiële schade.



INSTRUCTIE Aanvullende informatie voor het gebruik van het product.

3 Veiligheidsaanwijzingen

- > Belangrijk: Lees deze gebruiksinstructies zorgvuldig door om vertrouwd te raken met het apparaat voordat u het aansluit op de gaspatroon of gascilinder. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Algemene veiligheid

- > Het niet in acht nemen van deze waarschuwingen kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Koolmonoxidegevaar

- > Gebruik dit product nooit binnen. Bij het verbranden van vloeibaar gas wordt koolmonoxide geproduceerd, dat zich in afgesloten ruimtes ophoopt.
- > Dit gasapparaat verbruikt lucht (zuurstof). Zorg ervoor dat het apparaat in een goed geventileerd gebied wordt gebruikt.
- > Zorg voor extra ventilatie als er meer gasapparaten aan de omgeving worden toegevoegd.
- > Gebruik dit product niet in niet-geventileerde gebieden, zoals gesloten ruimtes, tenten, voortenten, motorvoertuigen, campers, caravans of op schepen, jachten, boten en in vrachtwagencabines.
- > **Alleen buiten gebruiken.**



WAARSCHUWING! Explosiegevaar

- > Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan. Gebruik het enkel zoals bedoeld.
- > Reparaties aan dit product mogen uitsluitend door vakmonteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen ernstige risico's veroorzaken.



WAARSCHUWING! Brandgevaar

- > Laat dit apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik of wanneer het heet is.
- > Houd een brandblusser of andere middelen die geschikt zijn om een vlam te doven bij de hand in geval van nood.

Veiligheid tijdens gebruik

 **afb. 1 op pagina 2**



GEVAAR! Explosiegevaar

- > Gebruik het apparaat niet als het beschadigde of versleten pakkingen (afdichtingen) heeft.
- > Gebruik een apparaat niet als het lekt, beschadigd is of niet correct werkt.
- > Als u gas ruikt, schakel dan onmiddellijk de gastoevoer uit door de bedieningsknop rechtsom naar de stand '•' te draaien.
- > Doof eventuele vlammen.
- > Verplaats het apparaat naar een goed geventileerde, vlamvrije locatie en voer een gaslekttest uit. Deze test moet buiten worden uitgevoerd in een goed geventileerde ruimte weg van open vuur of ontstekingsbronnen.
- > Controleer het product nooit met open vuur op gaslekken. Gebruik zeepwater.



VOORZICHTIG! Brandgevaar

- > Dit toestel moet tijdens het gebruik uit de buurt van ontvlambare materialen worden gehouden. Minimale veilige afstanden zijn: 120 cm boven het apparaat, en 60 cm aan de achterkant en zijkanen.
- > Plaats geen andere voorwerpen dan potten en pannen op of tegen dit apparaat.
- > Als u een pan gebruikt om in te koken, gebruik dan alleen de aanbevolen pangrootte met een diameter van 150 mm tot 280 mm.
- > Plaats geen chemicaliën, ontvlambare materialen of spuitbussen in de buurt van dit toestel.
- > Schakel de gastoevoer onmiddellijk uit in geval van brand.



VOORZICHTIG! Gevaar voor verbranding

- > Aanraakbare onderdelen kunnen erg heet worden. Houd het apparaat buiten bereik van jonge kinderen.
- > Gebruik hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het apparaat.
- > Draag geen loszittende kleding en laat lang haar niet los hangen terwijl u het product aansteekt of gebruikt.
- > Houd handen, gezicht en haar uit de buurt van branders.
- > Houd alle activiteiten rondom dit product nauwlettend in de gaten om brandwonden of ander letsel te voorkomen.
- > Gebruik het apparaat altijd op een horizontale, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat het gemonteerde product stabiel is en niet kan wiebelen.



GEVAAR! Explosiegevaar

- > Het apparaat mag alleen worden gebruikt met een 500 g 445 g patroon met schroefdraad (model CA500 of CA445) of hetzelfde type hersluitbare patroon dat voldoet aan de EN417-norm. Het is gevaarlijk om andere typen gaspatronen te monteren.
- > Sluit de gastoevoer aan in een goed geventileerd gebied, bij voorkeur buiten, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals vlammen en vuur en uit de buurt van andere personen.

- Houd de gastoevoer uit de buurt van hitte en vlammen. Plaats het apparaat niet op een fornuis of een ander heet oppervlak.
- Verwijder de gastoevoer niet terwijl dit apparaat in gebruik is.
- De gastoevoer moet na gebruik of tijdens opslag van dit apparaat worden losgekoppeld.



WAARSCHUWING! Ongecontroleerde vlamterugslag (vlam die terugbrandt in de behuizing of het mondstuk) kan leiden tot gevaarlijke bedrijfsomstandigheden.

- Schakel in het geval van een vlamterugslag de gastoevoer onmiddellijk uit door de bedieningsknop van het apparaat naar '•' te draaien. Nadat de vlam is gedoofd, verwijdert u de gaspatroon en controleert u de toestand van de pakking; vang deze indien nodig.
- Sluit de gastoevoer weer aan en schakel het apparaat opnieuw in.
- Als de vlamterugslag blijft aanhouden, dient u het product voor beoordeling terug te sturen naar uw erkende reparateur.

4 Gaslekken

Gaslekken door onjuiste aansluitingen kunnen gevaarlijke omstandigheden veroorzaken en moeten onmiddellijk worden aangepakt. Het is van essentieel belang dat alle gasaansluitingen correct zijn aangesloten om gaslekken te voorkomen.

Een gaslekttest uitvoeren

Telkens wanneer een gaspatroon op het apparaat wordt aangesloten, en telkens wanneer de gaspatroon wordt verwisseld, moet er een gaslekttest worden uitgevoerd.



GEVAAR! Het niet identificeren en beheren van een gaslek kan leiden tot mogelijk letsel of de dood.

- Om een gaslekttest uit te voeren, brengt u zeepwater aan op het aansluitpunt tussen de gaspatroon en het apparaat.
- Draai de bedieningsknop van het apparaat langzaam linksom om het gas in te schakelen.
- Als er bellen ontstaan bij een aansluitpunt, is er een gaslek.
- Schakel het gas onmiddellijk uit en koppel de gastoevoer los van het apparaat. Controleer of alle pakkingen op hun plaats zitten en in goede staat verkeren. Als de kleppakking beschadigd is, neem dan contact op met uw dichtstbijzijnde dealer voor hulp.
- Sluit de gastoevoer weer aan op het apparaat en voer de gaslekttest opnieuw uit.
- Als het gaslek blijft bestaan, retourneert u het product naar uw erkende reparateur voor hulp.

Vlamstabiliteit

Zorg ervoor dat de vlam stabiel blijft wanneer u het apparaat gebruikt.

5 Componentenlijst

afb. 2 op pagina 3

Onderdeel	Beschrijving
①	Deksel/pot met koepel
②	Barbecueerooster
③	Vlak rooster
④	Pannerooster
⑤	Schotel
⑥	Brander
⑦	Bedieningsknop
⑧	Ontstekers
⑨	Plat deksel
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modelonderdelen

Modelcombinaties voor de serie zijn als volgt:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X

	6546-10	6546-20
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Het apparaat in elkaar zetten

 **afb. 3 op pagina 4**



WAARSCHUWING! Algemene veiligheid

De poten zijn veerbelast. Het openen en sluiten van de poten moet op gecontroleerde wijze gebeuren om persoonlijk letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

Om de poten te openen

- > Verwijder alle losse onderdelen van het apparaat. Draai de eenheid ondersteboven en til iedere poot afzonderlijk op. U hoort een klikgeluid als de poot correct is geplaatst.

Om de poten terug te vouwen

- > Houd de poot stevig vast en duw de pootontgrendelklem omlaag (M). Duw de poten naar binnen in gesloten stand. Dit moet achtereenvolgens gebeuren om de pakruimte te optimaliseren, te beginnen met de linkervoorpoot (1), gevolgd door de rechtermiddelvoorpoot (2) en ten slotte de achterpoot (3).

De gaspatroon aansluiten

 **afb. 4 op pagina 4**

- > Controleer of de rubberen pakking (afdichting) op de gasklep van het apparaat op zijn plaats zit en in goede staat verkeert voordat u een gaspatroon aansluit op het apparaat.
- > Controleer of de bedieningsknop van het apparaat in de stand '•' staat voordat u een gaspatroon aansluit op het apparaat.
- > Blaas eventueel stof uit de gaspatroon om mogelijke verstopping van de verstuiver te voorkomen.
- > Zorg ervoor dat de gaspatroon op een goed geventileerde locatie is aangebracht, bij voorkeur buiten, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur, pilots en elektrisch vuur en uit de buurt van andere personen.
- > Rook niet wanneer u de gaspatroon aansluit of vervangt.

- > Zorg ervoor dat de gaspatroon altijd rechtop wordt gehouden.
- > Bevestig de patroon aan het apparaat door deze rechtsom op de gasklep van het apparaat te schroeven. Draai deze handvast tot de patroon volledig aangrijpt.
- > Zorg ervoor dat u de aansluiting niet te strak vastdraait, omdat dit de gasklep van het apparaat kan beschadigen.

De gaspatroon vervangen

- > Vervang de gaspatroon buiten en uit de buurt van personen.
- > Draai na gebruik de bedieningsknop van het apparaat naar de stand '•'.
- > Controleer of de brander is gedoofd voordat u de gaspatroon loskoppelt.
- > Om de gaspatroon los te koppelen, draait u de patroon linksom van de klep af waarbij u het apparaat in verticale stand houdt.
- > Controleer of de pakkingafdichtingen in goede staat verkeren voordat u een nieuwe gaspatroon op het apparaat aansluit.
- > Pas dezelfde zorgvuldigheids- en controleprocedures toe als bij het monteren van een nieuwe gaspatroon.

7 Het apparaat bedienen

- > Zorg ervoor dat de beschermende verpakking en het plastic van het apparaat zijn verwijderd voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- > Zorg er bij elk gebruik voor dat alle onderdelen in goede staat verkeren. Voer telkens wanneer de gastoevoer wordt aangesloten of verwisseld een lektest uit zoals beschreven in hoofdstuk Gaslekken op pagina 58.
- > Controleer het apparaat na langdurige opslag op insecten, vuil en spinnenwebben die de gasstroom kunnen beïnvloeden.
- > Gebruik dit apparaat enkel op een stevige, vlakke ondergrond.
- > Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik. Dit is onveilig en kan leiden tot steekvlammen.
- > Verwijder eventuele kookoppervlakken wanneer u het apparaat aansteekt.
- > Gebruik uitsluitend bakvaten met een diameter van 150 mm tot 280 mm.

Steek het apparaat aan met de ontstekker

 **afb. 5 op pagina 5**

- >
- > Om de gasbrander te ontsteken, draait u de bedieningsknop linksom naar de hoogste vlamstand terwijl u de knop van de ontsteker een aantal keer snel achter elkaar indrukt om de brander te ontsteken.
- > Als het gas niet bij de eerste vonk ontsteekt, draait u de bedieningsknop terug naar de stand '•' voordat u opnieuw probeert te ontsteken.
- > Als het gas niet in de eerste twee tot drie seconden is ontstoken, moet u de gasregelklep sluiten door de bedieningsknop weer in de stand '•' te draaien. Wacht 30 s om eventueel in de brander opgehoopt gas te laten ontsnappen. Herhaal de bovenstaande procedure indien nodig totdat de vlam ontsteekt. De vlam zou normaal gesproken binnen de eerste één tot twee seconden moeten ontsteken.

Het apparaat aansteken met een barbecueaansteker

- > Wanneer u een koud apparaat aansteekt, kan het apparaat vanaf de bovenkant van de brander worden aangestoken voordat u het gewenste kookoppervlak aanbrengt.
- > Wanneer u een heet apparaat aansteekt, kan het worden aangestoken door een barbecueaansteker door een van de ventilatieopeningen onder de brander te steken totdat het apparaat op één lijn ligt met de brander. Plaats de barbecueaansteker NIET door het grote gat direct onder de brander.
- > Als de barbecueaansteker op de juiste plaats zit, ontsteek de aansteker dan eerst voordat u de bedieningsknop naar binnen drukt en linksom draait om de gasbrander te ontsteken.



INSTRUCTIE

- Als het apparaat is aangestoken, past u de intensiteit van de vlam aan door de bedieningsknop rechtsom te draaien om de vlam te verlagen en linksom om de vlam te verhogen.
- Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kunnen er steekvlammen optreden als de geselecteerde warmtestand te hoog is. Als dit gebeurt, moet u de vlam verlagen totdat de steekvlam verdwijnt.
- Zorg er na gebruik voor dat de bedieningsknop op uw apparaat in de stand UIT '•' staat en dat de vlam is gedoofd voordat u de gastoevoer verwijderd.

8 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 schuurspontzen.
- > 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 opberggas. 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.

Kookmethoden

- > Grillen: De BBQ Grill is ideaal voor het vetvrij grillen van kip, vlees, vis of groenten.
- > Bakken: De Flat Grill Plate is perfect voor het bakken van roerbakgerechten, vis, spek, eieren en groenten en voor het maken van pannenkoeken.
- > Koken: U kunt eenvoudig sauzen maken of rijst en pasta bereiden door gebruik te maken van een geschikte pan die in de Pan Support geplaatst is. Vermijd het gebruik van kookgerei met plastic handgrepen, omdat deze tijdens het koken heet kunnen worden en kunnen smelten.

Optionele accessoires

- > Pizza Stone Pro: Ideaal voor het bereiden van pizza's, platbrood enz. Gebruik van de koepel is vereist om een 'oven' te maken voor het bakken.
- > Paella Pan: De Paella Pan is gemaakt van hoogwaardig geperst aluminium voor een gelijkmatige warmteverdeling en is perfect voor het bereiden van paella, risotto, pastagerechten, traditionele ontbijten enz.
- > Coffee Pot Stand: Het perfecte platform voor uw koffiezetapparaat of waterkoker.



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.

9 Het toestel reinigen

- > Maak het apparaat na elk gebruik goed schoon om de levensduur te verlengen.
- > Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- > Om de behuizing van het apparaat te reinigen, veegt u deze naar behoefte af met een vochtige doek en een beetje schoonmaakmiddel.
- > Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan de branderbuis beschadigen, waardoor het apparaat defect kan raken.
- > Houd water uit de buurt van de branders en het gebied van de waakvlam. Droog het apparaat volledig af vóór gebruik.

- > Gebruik geen schuurmiddelen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- > Gebruik geen hogedruktoster of -waterstraal om het apparaat te reinigen.



INSTRUCTIE

Voor hardnekkige vlekken kunt u CADAC-ovenreiniger gebruiken.

10 Opbergen

- > Laat de eenheid afkoelen en reinig deze goed voordat u deze opbergt.
- > Zorg ervoor dat de gastoevoer is uitgeschakeld voordat u deze loskoppelt van het apparaat.
- > Berg een apparaat nooit op terwijl de gastoevoer is aangesloten. Dit is een onveilige procedure.
- > Bewaar het apparaat en de gastoevoer in een goed geventileerd gebied uit de buurt van brandbare materialen. Sla cilinders bij voorkeur buiten op, nooit in een kelder of garage.

11 Onderhoud en probleemoplossing

- > Door regelmatig reinigen en onderhoud wordt de levensduur van uw apparaat verlengd en de kans op problemen verminderd.
- > We raden u aan om het apparaat om de twaalf maanden door een onderhoudsmonteur te laten onderhouden om een efficiënte werking te garanderen.
- > Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door een bevoegd persoon.
- > Controleer alle aansluitingen regelmatig en elke keer wanneer de gaspatroon wordt bevestigd of vervangen op lekkage.
- > Reinig de branderpoorten in geval van overmatig morsen.

Problemen oplossen

- > We raden u aan de verstuurers om de zes maanden te reinigen of te vervangen voor een efficiënte werking.
- > Als het apparaat na opslag abnormaal werkt en het probleem niet geïsoleerd kan worden tijdens controles, is de verstuurver mogelijk geblokkeerd. Een verstopte verstuurver wordt aangegeven door een zwakkere geelachtige vlam of helemaal geen vlam. Verwijder in dergelijke gevallen de verstuurver en reinig deze grondig om eventuele externe voorwerpen te verwijderen.

- > Verwijder de verstuiver met standaardgereedschap en blaas vuil weg. U kunt ook nieuwe verstuiver kopen bij uw plaatselijke winkel. Probeer de verstuiver niet mechanisch te reinigen.

kan hebben en dat de garantie hierdoor kan komen te vervallen.

Een verstopte verstuiver vervangen

Uw apparaat is uitgerust met een verstuiver van specifieke grootte om de juiste hoeveelheid gas te regelen. Als het verstuivergat verstopt is, kan dit leiden tot een zwakke vlam of helemaal geen vlam. Reinig de verstuiver niet met een pin of soortgelijk apparaat, omdat dit de verstuiver kan beschadigen en een veiligheidsrisico voor het apparaat kan opleveren. Ga als volgt te werk om de verstuiver te vervangen:

afb. 6 op pagina 5

1. Verwijder de vetpan.
2. Verwijder de drie schroeven op de plaat van het hittedeksel en verwijder het hittedeksel.
3. Verwijder de twee schroeven op de brander en verwijder deze. Zorg ervoor dat u de aangesloten ontstekingsdraad niet beschadigt.
4. Gebruik een geschikte steeksleutel om de verstuiver te verwijderen; gebruik geen tang, aangezien dit de verstuiver kan beschadigen. Schroef de nieuwe verstuiver in de klep. Draai deze niet te strak vast om beschadiging te voorkomen.

12 Reserveonderdelen

afb. 7 op pagina 5



INSTRUCTIE Gebruik altijd originele reserveonderdelen. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier voor hulp.

13 Garantie

De wettelijke garantieperiode is van toepassing. Als het product defect is, neem dan contact op met uw verkoper of met de vestiging van de fabrikant in uw land. (zie www.cadacinternational.com/support)

Stuur voor de afhandeling van reparaties of garantie de volgende documenten mee:

- Een kopie van de factuur met datum van aankoop
- De reden voor de claim of een beschrijving van de fout

Houd er rekening mee dat eigenmachtige of niet-professionele reparatie gevolgen voor de veiligheid

14 Technische gegevens

Tabel 7: Technische gegevens

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 gassen	Butaan			
Gasdruk	Dampdruk			
Jetnummer	0.27			
Nominaal gebruik	145 g/h			
Totale nominale warmteafgifte	2 kW			

Landnamen en -afkortingen

AT = Oostenrijk	BE = België	BG = Bulgarije	CH = Zwitserland	CY = Cyprus
CZ = Tsjechië	DE = Duitsland	DK = Denemarken	EE = Estland	ES = Spanje
FI = Finland	FR = Frankrijk	GB = Verenigd Koninkrijk	GR = Griekenland	HR = Kroatië
HU = Hongarije	IE = Ierland	IS = IJsland	IT = Italië	LT = Litouwen
LU = Luxemburg	LV = Letland	MT = Malta	NL = Nederland	NO = Noorwegen
PL = Polen	PT = Portugal	RO = Roemenië	SE = Zweden	SI = Slovenië
SK = Slowakije	TR = Turkije			

Dansk

1	Vigtige henvisninger.....	64
2	Forklaring af symboler.....	64
3	Sikkerhedshenvisninger.....	64
4	Gaslækager.....	65
5	Komponentliste.....	66
6	Samling af apparatet.....	66
7	Betjening af apparatet.....	67
8	GreenGrill tilberedningsoverflader.....	68
9	Rengøring af apparatet.....	69
10	Opbevaring.....	69
11	Vedligeholdelse og fejlfinding.....	69
12	Reserve dele.....	70
13	Garanti.....	70
14	Tekniske data.....	71

1 Vigtige henvisninger

Læs og følg alle disse anvisninger, retningslinjer og advarsler i denne produktvejledning grundigt for at sikre, at du altid installerer, bruger og vedligeholder produktet korrekt. Disse anvisninger SKAL opbevares sammen med dette produkt.

Ved at benytte produktet bekræfter du hermed, at du har læst alle anvisninger, retningslinjer og advarsler grundigt, og at du forstår og er indforstået med de vilkår og betingelser, der er fastlagt heri. Du er indforstået med kun at bruge dette produkt til det beregnede formål og anvendelse i overensstemmelse med anvisningerne, retningslinjerne og advarslerne i denne produktvejledning samt i overensstemmelse med alle de gældende love og forskrifter. Manglende læsning og ignorering af disse anvisninger og advarsler kan medføre kvæstelser på dig selv og andre, skade på dit produkt eller skade på anden ejendom i nærheden. Der tages forbehold for eventuelle ændringer og opdateringer af denne produktvejledning samt anvisningerne, retningslinjerne og advarslerne samt den tilhørende dokumentation. Se documents.dometic.com for de nyeste produktinformationer.

2 Forklaring af symboler

Et signalord vil identificere sikkerhedsmeddelelser og meddelelser om skade på ejendom og vil også angive graden eller niveauet af farens alvor.



FARE!

Angiver en farlig situation, som medfører dødsfald eller alvorlig kvæstelse, såfremt den ikke undgås.



ADVARSEL!

Angiver en farlig situation, som kan medføre dødsfald eller alvorlig kvæstelse, såfremt den ikke undgås.



FORSIGTIG!

Angiver en farlig situation, som kan medføre mindre eller lette kvæstelser, såfremt den ikke undgås.



VIGTIGT!

Angiver en situation, som kan medføre materielle skader, såfremt den ikke undgås.



BEMÆRK Supplerende informationer om betjening af produktet.

3 Sikkerhedshenvisninger

- > Vigtigt: Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, så du bliver fortrolig med apparatet, før du slutter det til gaspatronen eller gascylindren. Du bedes gemme disse anvisninger til senere brug.

Grundlæggende sikkerhed

- > Manglende overholdelse af disse advarsler kan medføre dødelige eller alvorlige kvæstelser.



ADVARSEL! Fare for kulilteforgiftning

- > Brug aldrig dette produkt indendørs. Processen, hvor flydende gas brændes, producerer kulilte, som ophobes i lukkede områder.
- > Dette gasapparat forbruger luft (ilt). Sørg for, at apparatet anvendes i et godt ventileret område.
- > Sørg for ekstra ventilation, hvis der tilføjes flere gasapparater til miljøet.
- > Anvend ikke dette produkt i områder, der ikke er ventileret, som f.eks. indendørs, i telte, fortelte, motorkøretøjer, autocampere, campingvogne, i skibe, yachter, både og lastbilmøderhuse.
- > **Anvend kun udendørs.**



ADVARSEL! Eksplosionsfare

- > Apparatet må ikke ændres. Må kun anvendes til den tilsigtede anvendelse.
- > Reparationer på dette produkt må kun foretages af fagfolk. Ved ukorrekte reparationer kan der opstå alvorlige risici.



ADVARSEL! Brandfare

- > Lad ikke dette apparat være uden opsyn, når det er varmt eller er i brug.

- > Opbevar en brandslukker eller andre midler, der er egnede til at slukke en flamme i nødstilfælde.

Sikkerhed under brug

 **fig. 1** på side 2



FARE! Eksplosionsfare

- > Anvend ikke apparatet, hvis det har beskadigede eller slidte pakninger.
- > Anvend ikke et apparat, der lækker, er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- > Hvis du kan lugte gas, skal du straks slukke for gasforsyningen ved at dreje betjeningsknappen med uret til positionen "•".
- > Sluk alle åbne flammer.
- > Flyt apparatet til et godt ventileret sted uden flammer, og udfør en gaslækagetest. Denne test skal udføres udenfor i et godt ventileret område væk fra åben ild og antændelseskilder.
- > Brug aldrig en åben flamme til at kontrollere for gaslækager. Brug sæbevand.



FORSIGTIG! Brandfare

- > Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug. Minimumsafstande for sikker afstand er: 120 cm over apparatet og 60 cm bag og i siderne.
- > Anbring ikke andre genstande end gryde og pander på eller mod dette apparat.
- > Når du bruger en gryde eller pande til at lave mad i, må du kun bruge den anbefalede grydestørrelse med en diameter på 150 mm til 280 mm.
- > Anbring ikke kemikalier, brændbare materialer eller sprayaerosoler i nærheden af dette apparat.
- > Luk straks gasforsyningen i tilfælde af brand.

>



FORSIGTIG! Forbrændingsfare

- > Tilgængelige dele kan blive meget varme. Opbevares utilgængeligt for mindre børn.
- > Brug varmebestandige handsker ved håndtering af apparatet.
- > Bær ikke løst tøj, og lad ikke håret hænge frit ned, mens du tænder eller bruger dette produkt.
- > Hold hænder, ansigt og hår væk fra brænderne.
- > Hold grundigt øje med alle aktiviteter omkring produktet for at undgå forbrændinger eller andre kvæstelser.
- > Brug altid apparatet på et vandret, jævnt underlag. Sørg for, at det samlede produkt er stabilt og ikke vipper.
- > Sørg for, at gryderisten/tilberedningsoverfladerne er placeret korrekt, når apparatet bruges.
- > Rør ikke ved pandestøtten, mens apparatet er i brug.
- > Flyt ikke dette apparat under brug.
- > Hold børn og dyr på sikker afstand.



FARE! Eksplosionsfare

- > Apparatet må kun bruges sammen med en 500 g eller 445 g patron med gevind (model CA500 eller CA445) eller lignende type genlukkelig patron, som opfylder EN417-standarden. Det er farligt at montere andre typer gaspatron.
- > Tilslut gasforsyningen i et godt ventileret område, helst udendørs, væk fra antændelseskilder som ild og brand og væk fra andre personer.
- > Hold gasforsyningen væk fra varme og ild. Må ikke anbringes på et komfur eller andre varme overflader.
- > Fjern ikke gasforsyningen, mens apparatet er i brug.
- > Gasforsyningen skal kobles fra apparatet efter brug eller under opbevaring.

4 Gaslækager

Gaslækager fra forkerte tilslutninger kan skabe farlige forhold og skal straks afhjælpes. Det er vigtigt, at alle

gastilslutninger er korrekt monteret for at forhindre gaslækage.

Sådan udføres en gaslækagetest

Der skal udføres en gaslækagetest, hver gang der monteres en gaspatron på apparatet, og hver gang gaspatronen udskiftes.



FARE! Manglende registrering og håndtering af en gaslækage kan medføre personskaade eller dødsfald.

- > For at udføre en gaslækagetest skal der påføres sæbevand på tilslutningspunktet mellem gaspatronen og apparatet.
- > Drej langsomt apparatets betjeningsknap mod uret for at tænde for gassen.
- > Hvis der dannes bobler på et tilslutningspunkt, er der en gaslækage.
- > Sluk straks for gassen, og afbryd gasforsyningen til apparatet. Kontroller, at alle pakninger er på plads og i god stand. Hvis ventilpakningen er beskadiget, skal du kontakte den nærmeste forhandler for at få hjælp.
- > Slut gasforsyningen til apparatet igen, og udfør gaslækagetesten igen.
- > Hvis der stadig er en gaslækage, skal produktet returneres til din autoriserede forhandler for afhjælpning.

Flammestabilitet

Sørg for, at der er flammestabilitet, når apparatet bruges.



ADVARSEL! Ukontrolleret tilbageslag (flammen brænder inde i brænderen eller dysehuset) kan medføre farlige driftsforhold.

- > I tilfælde af tilbageslag skal du straks slukke for gasforsyningen ved at dreje betjeningsknappen over på "•". Når flammen er slukket, skal du afmontere gaspatronen og kontrollere pakningens tilstand. Udskift den, hvis det er nødvendigt.
- > Tilslut gasforsyningen igen, og tænd for apparatet igen.
- > Ved flammens gentagne tilbageslag skal produktet returneres til din autoriserede forhandler for en vurdering.

5 Komponentliste

fig. 2 på side 3

Komponent	Beskrivelse
①	Kuppelformet låg/gryde
②	Grillplade
③	Flad plade
④	Pandeholder
⑤	Bradepande
⑥	Brænder
⑦	Betjeningsknap
⑧	Tænder
⑨	Fladt låg
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modelkomponenter

Modelkombinationerne for serien er som følger:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Samling af apparatet

fig. 3 på side 4



ADVARSEL! Grundlæggende sikkerhed

Benene er fjederbelastede. Åbning og lukning af benene skal udføres på en kontrolleret måde for at undgå personskaade eller beskadigelse af apparatet.

Sådan åbnes benene

- > Fjern alle løse dele fra apparatet. Vend enheden på hovedet, og løft hvert ben individuelt. Du vil høre et "klik", når benet er placeret korrekt.

Sådan foldes benene tilbage

- > Hold godt fast i benet, og skub benets oplåsningsklemme ned (M). Skub benene indad til lukket position. Dette skal gøres efter hinanden for at optimere pakkepladsen. Start med det forreste venstre ben (1), derefter det forreste højre ben (2) og til sidst det bageste ben (3).

Tilslutning af gaspatronen

fig. 4 på side 4

- > Før du tilslutter en gaspatron til apparatet, skal du sørge for, at gummipakningen på apparatets gasventil er på plads, og at den er i god stand.
- > Før der slutes en gaspatron til apparatet, skal det kontrolleres, at betjeningsknappen på apparatet står i positionen "•".
- > Blæs eventuelt støv ud af gaspatronen for at forhindre eventuel blokering af injektoren.
- > Sørg for, at gaspatronen er monteret på et godt ventileret sted, gerne udendørs, væk fra antændelseskilder som f.eks. åben ild, tændflammer og elektrisk ild – og væk fra andre personer.
- > Ryg ikke under tilslutning eller udskiftning af gaspatronen.
- > Sørg for, at gaspatronen altid holdes oprejst.
- > Slut patronen til apparatet ved at skruе den på apparatets gasventil i retning med uret. Spænd med hånden, indtil den går helt i indgreb.
- > Pas på ikke at stramme forbindelsen for meget, da det kan beskadige apparatets gasventil.

Udskiftning af gaspatronen

- > Udskift gaspatronen udendørs, og hold afstand til andre personer imens.
- > Efter brug skal du dreje apparatets betjeningsknap over på positionen "•".
- > Kontroller, at brænderen er slukket, før gaspatronen frakobles.
- > Gaspatronen frakobles ved at skruе den af ventilen i retning mod uret, mens du holder apparatet i lodret position.
- > Kontroller, at pakningerne er i god stand, før du tilslutter en ny gaspatron til apparatet.
- > Anvend samme pleje- og kontrolprocedurer som ved montering af en ny gaspatron.

7 Betjening af apparatet

- > Før apparatet tages i brug første gang, skal det sikres, at al beskyttende emballage og plastik er fjernet fra apparatet.
- > Sørg for, at alle dele er i god stand ved hver brug. Udfør en gaslækagetest som beskrevet i kapitlet Gaslækager på side 65, hver gang gasforsyningen tilsluttes eller udskiftes.
- > Efter længere tids opbevaring skal apparatet efterses for eventuelle insekter, snavs og edderkoppespid, som kan påvirke gasflowet.
- > Brug kun dette apparat på en fast, plan overflade.
- > Apparatet må ikke flyttes, når det er i brug. Dette er ikke sikkert og kan forårsage opblussen.
- > Fjern eventuelle tilberedningsoverflader, når apparatet tændes.
- > Brug kun kogegrej med en diameter på 150 mm til 280 mm.

Tænding af apparatet ved hjælp af tænderen

fig. 5 på side 5

- >
- > For at tænde gasbrænderen skal du dreje betjeningsknappen mod uret til den højeste flammeindstilling, mens du trykker på tændknappen et par gange hurtigt efter hinanden for at tænde brænderen.
- > Hvis gassen ikke antændes ved den første gnist, skal du dreje betjeningsknappen tilbage til positionen "•", før du forsøger at dreje tændingen igen.
- > Hvis gassen ikke antændes i løbet af de første to til tre sekunder, skal du lukke gasstyreventilen ved at dreje betjeningsknappen tilbage til positionen "•". Vent 30 s for at lade evt. akkumuleret gas i brænderen slippe ud. Gentag om nødvendigt ovenstående proces, indtil flammen antændes. Flammen skal normalt tænde inden for de første 1-2 sekunder.

Tænding af apparatet ved hjælp af en grilltænder

- > Når et koldt apparat tændes, kan apparatet tændes fra toppen af brænderen, før den ønskede tilberedningsoverflade sættes på.
- > Når et varmt apparat tændes, kan apparatet tændes ved at stikke en grilltænder gennem et af ventilationshullerne under brænderen, indtil den flugter med brænderen. Sæt IKKE grilltænderen gennem det store hul direkte under brænderen.

- > Når grilllighteren er på plads, skal du først tænde for lighteren, før du skubber betjeningsknappen ind og drejer den mod uret for at tænde gasbrænderen.



BEMÆRK

- Når apparatet er tændt, skal flammeintensiteten justeres ved at dreje betjeningsknappen med uret for at reducere flammen og mod uret for at øge flammen.
- Ved tilberedning af mad med et højt fedtindhold kan der opstå opblusning, hvis den valgte varmeindstilling er for høj. Hvis dette sker, skal du skrue ned for varmen, indtil opblusningen ophører.
- Efter brug skal du sørge for, at betjeningsknappen på apparatet står i positionen OFF "•", og at flammen er slukket, før du fjerner gasforsyningen.

8 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 løsnes 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 luft og fugt.
- > De fleste tilberedningsoverflader leveres med en praktisk opbevaringskasse. Læg den olierede tilberedningsoverflade i en plastikpose, inden den opbevares i posen, så posen holdes ren og fri for eventuelle rester.

Tilberedningsmetoder

- > Grill: BBQ Grill er ideel til fedtfri grillning af kylling, kød, fisk og grøntsager.
- > Stegning på panden: Den flade grillplade er perfekt til tilberedning af stir fry, fisk, bacon, æg, grøntsager og pandekager.
- > Kogning: Det er nemt at lave saucer, ris og pasta med en egnet gryde eller pande på gryderisten. Undgå at bruge kogegrej med plasthåndtag, da de kan blive varme under tilberedningen og kan smelte.

Supplerende tilbehør

- > Pizza Stone Pro: Ideel til at tilberede pizzaer, fladbrød osv. Kuplen skal bruges for at skabe en "ovn" til bagning.
- > Paella-pande: Paella-panden er fremstillet af presset aluminium i høj kvalitet for jævn varmefordeling og er perfekt til tilberedning af paella, risotto, pastaretter, traditionel morgenmad osv.
- > Stativ til kaffekande: Giver den perfekte bryggeplatform til din kaffeperkolator eller -kedel.



BEMÆRK

- GreenGrill-belægningen leder varmen bedre end almindelige (PTFE) non-stick-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 rapsolie 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 iblødsætningen og fjerner genstridige madrester.

9 Rengøring af apparatet

- > For at forlænge apparatets levetid skal det rengøres grundigt efter hver brug.
- > Lad apparatet køle af, før du rengør det.
- > Apparatet rengøres ved blot at tørre det af med en fugtig klud og bruge lidt rengøringsmiddel efter behov.
- > Apparatet må ikke nedsænkes i vand, da dette kan beskadige brænderrøret og forårsage funktionsfejl i apparatet.
- > Hold vand væk fra brænderne og tændflammeområdet. Tør apparatet helt før brug.
- > Anvend ikke slibende rengøringsmidler, da det vil ridse overfladen.
- > Brug ikke en højtryksdamper eller en vandstråle til at rengøre apparatet.



BEMÆRK

Til genstridige pletter kan der anvendes CADAC-ovnrens.

- > Sørg for, at der er slukket for gasforsyningen, inden den kobles fra apparatet.
- > Opbevar aldrig et apparat med tilsluttet gasforsyning. Dette er farligt.
- > Opbevar apparat og gasforsyning i et godt ventileret område væk fra brændbare materialer. Opbevar helst flasker udendørs, aldrig i en kælder eller garage.

11 Vedligeholdelse og fejlfinding

- > Regelmæssig rengøring og vedligeholdelse forlænger apparatets levetid og reducerer risikoen for problemer.
- > Vi anbefaler, at en servicerepræsentant udfører service på apparatet hver 12. måned for at sikre effektiv drift.
- > Service på dette apparat må alene udføres af en autoriseret person.
- > Kontroller regelmæssigt alle tilslutninger for lækager og hver gang gascylindere fastgøres eller udskiftes.
- > Rengør brænderens porte i tilfælde af overløb.

Udbedring af fejl

- > Vi anbefaler rengøring eller udskiftning af injektorerne hver sjette måned for at opretholde effektiv drift.
- > Hvis apparatet fungerer unormalt efter opbevaring, og kontroller ikke indkredser problemet, kan injektoren være blokeret. En blokeret injektor angives af en svagere gullig flamme eller slet ingen flamme. I sådanne tilfælde skal injektoren afmonteres og grundigt rengøres for at fjerne eventuelle fremmedlegemer.
- > Afmonter injektoren vha. standardværktøjer, og blæs eventuel snus ud. Du kan også købe nye injektorer i den lokale butik. Forsøg ikke at rengøre injektoren mekanisk.

Udskiftning af en blokeret injektor

Apparatet er udstyret med en injektor i en bestemt størrelse for at regulere den korrekte mængde gas. Hvis injektorhullet er blokeret, kan det forårsage en svag flamme eller slet ingen flamme. Undgå at rengøre injektoren med en stift eller lignende, da det kan beskadige injektoren og udgøre en sikkerhedsrisiko for apparatet. Gør følgende for at udskifte injektoren:

fig. 6 på side 5

1. Fjern fedtopsamlingsbeholderen.
2. Afmonter de tre skruer på varmeskjoldets plade, og afmonter varmeskjoldet.

10 Opbevaring

- > Lad enheden køle af, og rengør den grundigt, før den stilles til opbevaring.

3. Fjern de to skruer på brænderenheden, og afmonter den, idet du sørger for ikke at beskadige den tilsluttede tændledning.
4. Brug en passende skuenøgle til at afmontere injektoren. Undgå at bruge en tang, da dette kan beskadige injektoren. Skru den nye injektor ind i ventilen, og pas på ikke at overspænde den for at undgå skader.

12 Reservedele

 **fig. 7** på side 6



BEMÆRK Brug altid originale reservedele.
Kontakt din lokale leverandør for at få hjælp.

13 Garanti

Den lovbestemte garantiperiode gælder.
Hvis produktet er defekt, skal du kontakte din forhandler eller producentens afdeling i dit land. (se www.cadacinternational.com/support)

Ved reparation eller krav om garanti skal du medsende følgende bilag:

- en kopi af regningen med købsdato
- en reklamationsgrund eller en fejlbeskrivelse.

Vær opmærksom på, at egne eller uprofessionelle reparationer kan få sikkerhedsmæssige konsekvenser og kan gøre garantien ugyldig.

14 Tekniske data

Tabel 8: Tekniske data

Land for brug	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 gasser	Butan			
Gasttryk	Damptryk			
Dysenummer	0.27			
Nominel brug	145 g/h			
Nominel bruttovarmeef- fekt	2 kW			

Landenavne og forkortelser

AT = Østrig	BE = Belgien	BG = Bulgarien	CH = Schweiz	CY = Cypern
CZ = Tjekkiet	DE = Tyskland	DK = Danmark	EE = Estland	ES = Spanien
FI = Finland	FR = Frankrig	GB = Storbritannien	GR = Grækenland	HR = Kroatien
HU = Ungarn	IE = Irland	IS = Island	IT = Italien	LT = Litauen
LU = Luxembourg	LV = Letland	MT = Malta	NL = Holland	NO = Norge
PL = Polen	PT = Portugal	RO = Rumænien	SE = Sverige	SL = Slovenien
SK = Slovakiet	TR = Tyrkiet			

Svenska

1	Observera.....	72
2	Förklaring av symboler.....	72
3	Säkerhetsanvisningar.....	72
4	Gasläckor.....	73
5	Komponentlista.....	74
6	Montera apparaten.....	74
7	Använda apparaten.....	75
8	GreenGrill-matlagningssytor.....	76
9	Rengöra apparaten.....	76
10	Förvaring.....	77
11	Underhåll och felsökning.....	77
12	Reservdelar.....	77
13	Garanti.....	77
14	Tekniska data.....	79

1 Observera

Läs och följ noggrant alla instruktioner, direktiv och varningar i den här produkthandboken för att säkerställa att du alltid installerar, använder och underhåller produkten på rätt sätt. Dessa instruktioner MÅSTE förvaras tillsammans med produkten.

Genom att använda produkten bekräftar du härmed att du noggrant har läst alla instruktioner, direktiv och varningar och att du förstår och är införstådd med att följa de villkor som anges här. Du är införstådd med att endast använda denna produkt i avsett syfte och i enlighet med instruktionerna, direktiven och varningarna som anges i denna produkthandbok samt i enlighet med alla gällande lagar och bestämmelser. Om du inte läser och följer instruktionerna och varningarna som anges här kan det leda till personskador på dig eller andra, på produkten eller annan egendom i närheten. Denna produkthandbok, inklusive instruktionerna, direktiven och varningarna samt relaterad information, kan ändras och uppdateras. Aktuell produktinformation finns på documents.dometic.com.

2 Förklaring av symboler

Ett signalord identifierar säkerhetsmeddelanden och meddelanden om egendomsskada och indikerar även farans allvarlighetsgrad.



FARA!

Anger en farlig situation som, om den inte kan undvikas, leder till döden eller allvarlig personskada.



WARNING!

Anger en farlig situation som, om den inte kan undvikas, kan leda till döden eller allvarlig personskada.



AKTA!

Anger en farlig situation som, om den inte kan undvikas, leder lindrig eller måttlig personskada.



OBSERVERA!

Anger en situation som, om den inte kan undvikas, kan leda till materiell skada.



ANVISNING Kompletterande information om användning av produkten.

3 Säkerhetsanvisningar

- > Viktigt: Läs den här bruksanvisningen noggrant för att bekanta dig med apparaten innan du ansluter den till gaspatronen eller gasflaskan. Spara dessa anvisningar för framtida bruk.

Allmänna säkerhetsanvisningar

- > Om man underlåter att följa de här varningarna kan följden bli dödsfall eller allvarig personskada.



WARNING! Kolmonoxidrisk

- > Använd aldrig produkten inomhus. Vid förbränning av flytande gas bildas kolmonoxid som samlas i slutna utrymmen.
- > Den här gasapparaten förbrukar luft (syre). Se till att apparaten används i ett välventilerat utrymme.
- > Ge extra ventilation om fler gasapparater läggs till i miljön.
- > Använd inte produkten i ej ventilerade utrymmen som inomhusutrymmen, tält, förtält, motorfordon, husbilar, husvagnar eller inuti fartyg, nöjesbåtar, fritidsbåtar eller lastbilshytter.
- > **Använd endast apparaten utomhus.**



WARNING! Explosionsrisk

- > Gör inga ändringar på apparaten. Använd endast på avsett sätt.
- > Reparationer på produkten får utföras endast av behörig personal. Icke-fackmässiga reparationer kan medföra allvarliga risker.



WARNING! Brandrisk

- > Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är het eller används.
- > Ha en brandsläckare eller annat lämpligt medel för att släcka en låga i händelse av en nödsituation.

Säkerhet vid användning

 bild. 1 sida 2



FARA! Explosionsrisk

- > Använd inte apparaten om den har skadade eller slitna packningar (tätningar).
- > Använd inte en apparat som läcker, är skadad eller inte fungerar på rätt sätt.
- > Om du känner gaslukt stänger du omedelbart av gastillförseln genom att vrida reglageratten medurs till läget "•".
- > Släck all öppen eld.
- > Flytta apparaten till en välventilerad flämfri plats och utför ett gasläckagetest. Detta test ska utföras utomhus i ett välventilerat utrymme på avstånd från öppen eld eller antändningskällor.
- > Använd aldrig öppen låga för att leta efter gasläckage, använd såpvatten.



AKTA! Risk för brännskada

- > Åtkomliga delar kan bli mycket heta. Förvaras utom räckhåll för små barn.
- > Använd värmemetalliga handskar när du hanterar apparaten.
- > Använd inte löst åtsittande plagg och låt inte långt hår hänga fritt när du tänder eller använder produkten.
- > Håll händer, ansikte och hår borta från brännare.
- > Håll noggrann uppsikt över all aktivitet kring produkten för att undvika brännskador eller andra personsador.
- > Använd alltid apparaten på ett horisontellt och jämnt underlag. Se till att den monterade produkten är stabil och inte gungar.
- > Se till att kastrullstödet/matlagningstorna är korrekt placerade när du använder apparaten.
- > Rör inte kastrullstödet när apparaten används.
- > Flytta inte på apparaten medan den används.
- > Håll barn och husdjur på säkert avstånd från produkten.
- > Intag av alkohol eller receptbelagda och receptfria mediciner kan försämra

din förmåga att rätt montera och säkert använda produkten.

- > Låt produkten svalna ordentligt innan du rör vid den med bara händerna.



AKTA! Brandrisk

- > Håll brännbara material borta från apparaten när den används. Minsta säkerhetsavstånd är: 120 cm ovanför apparaten och 60 cm bakom och på sidorna.
- > Ställ inte några andra föremål än kastruller och pannor på eller mot denna apparat.
- > När du använder en kastrull eller gryta för att laga mat i ska du bara använda den rekommenderade grytstorleken på 150 mm 280 mm i diameter.
- > Ställ inga kemikalier, brännbara material eller aerosolsprayer nära apparaten.
- > Stäng omedelbart av gastillförseln om brand uppstår.

>



FARA! Explosionsrisk

- > Apparaten får endast användas med en gängad patron på 500 g or 445 g (modell CA500 eller CA445) eller samma typ av tätningsbar patron som uppfyller standarden EN417. Det är farligt att använda andra gaspatrontyper.
- > Anslut gasförsörjningen i ett väl ventilerat utrymme, helst utomhus, på avstånd från antändningskällor som lågor och eld samt på avstånd från andra personer.
- > Håll gaskällan borta från värme och låga. Placera den inte på en spis eller andra varma ytor.
- > Ta inte bort gaskällan medan apparaten används.
- > Gaskällan måste kopplas bort från apparaten efter användning eller vid förvaring.

4 Gasläckor

Gasläckor från felaktiga anslutningar kan skapa farliga förhållanden och måste åtgärdas omedelbart. Det är viktigt att alla gasanslutningar har monterats korrekt för att förhindra gasläckor.

Så här utför du ett gasläckagetest

Ett gasläckagetest måste utföras varje gång en gaspatron monteras på apparaten och gastillförseln, och varje gång gaspatronen byts ut.



FARA! Om inte en gasläcka identifieras och kontrolleras kan det leda till personskador eller dödsfall.

- > För att utföra ett gasläckagetest applicerar du tvålvatten på anslutningspunkten mellan gaspatronen och apparaten.
- > Vrid långsamt apparatens reglageratt moturs för att slå på gasen.
- > Om det bildas bubblor på en anslutningspunkt finns det en gasläcka.
- > Stäng omedelbart av gasen och koppla bort gastillförseln från apparaten. Kontrollera att alla packningar sitter på plats och är i gott skick. Om ventilpackningen skulle skadas kontaktar du närmaste återförsäljare för hjälp.
- > Återanslut gastillförseln till apparaten och utför gasläckagetestet igen.
- > Om gasläckaget kvarstår ska produkten returneras till en auktoriserad serviceverkstad för hjälp.

Flamstabilitet

Kontrollera brandstabiliteten vid användning av apparaten.



WARNING! Okontrollerad uppflamning (låga som brinner inuti brännaren eller munstyckshuset) kan leda till farliga användningsförhållanden.

- > Om det flamlar upp ska du omedelbart stänga av gastillförseln genom vrida apparatens reglageratt till "•". När lågan har släckts tar du bort gaspatronen och kontrollerar packningens skick. Byt ut den vid behov.
- > Återanslut gastillförseln och tänd apparaten igen.
- > Om lågan hela tiden tänds igen ska produkten returneras till en auktoriserad serviceverkstad för utvärdering.

5 Komponentlista

 bild. 2 sida 3

Komponent	Beskrivning
①	Välvt lock/kastrull
②	Grillhäll
③	Platt häll
④	Kastrullstöd
⑤	Dropplåt
⑥	Brännare
⑦	Reglageratt
⑧	Tändare
⑨	Platt lock
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modellkomponenter

Modellkombinationer för intervallet är följande:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Montera apparaten

 bild. 3 sida 4



WARNING! Allmänna säkerhetsanvisningar

Benen är fjäderbelastade. Öppning och stängning av benen måste göras på ett kontrollerat sätt för att undvika personskador eller skador på apparaten.

Öppna benen

- > Ta bort alla lösa delar från apparaten. Vänd enheten upp och ned och lyft varje ben individuellt. Ett klick hörs när benet är korrekt placerat.

Fälla ihop benen

- > Håll fast benet ordentligt och tryck ned benfrigöringsklämman (M). Tryck benen inåt till stängt läge. Detta måste göras sekventiellt för att optimera packutrymmet, med början från det främre vänstra benet (1), följt av det främre högra benet (2) och slutligen det bakre benet (3).

Ansluta gaspatronen

bild. 4 sida 4

- > Innan du ansluter en gaspatron till apparaten ska du kontrollera att gummipackningen (tätningen) på apparatens gasventil är i rätt läge och att den är i bra skick.
- > Innan du ansluter en gaspatron till apparaten ska du kontrollera att apparatens reglageratt är i läget "•".
- > Blås bort eventuellt damm från gaspatronöppningen för att förhindra att insprutaren blockeras.
- > Se till att gaspatronen monteras på en välventilerad plats, helst utomhus, på avstånd från antändningskällor, som öppen eld, låga och elektrisk eld samt på avstånd från andra personer.
- > Rök inte när du ansluter eller byter gaspatron.
- > Se till att gaspatronen alltid hålls upprätt.
- > Anslut patronen till apparaten genom att skruva den medurs på apparatens gasventil. Dra åt för hand tills den är helt inkopplad.
- > Dra inte åt anslutningen för hårt eftersom det kan skada apparatens gasventil.

Byta ut gaspatronen

- > Byt gaspatronen utomhus och på avstånd från människor.
- > Efter användning vrider du apparatens reglageratt till läget "•".
- > Kontrollera att brännaren är släckt innan gaspatronen kopplas bort.
- > För att koppla bort gaspatronen skruvar du loss patronen moturs från ventilen och håller apparaten i vertikalt läge.
- > Kontrollera att packningstättningarna är i gott skick innan du ansluter en ny gaspatron till apparaten.
- > Tillämpa samma skötsel- och kontrollprocedurer som vid montering av en ny gaspatron.

7 Använda apparaten

- > Innan du använder apparaten för första gången ska du se till att all skyddsförpackning och plast tas bort från apparaten.

- > Vid varje användning ska du se till att alla delar är i gott skick. Utför ett gasläckagetest enligt beskrivningen i kapitlet Gasläckor sida 73 varje gång gastillförseln ansluts eller byts ut.
- > Efter längre tids förvaring ska du inspektera apparaten för att se om det finns insekter, skräp eller spindelväv som kan påverka gasflödet.
- > Använd endast apparaten på ett fast och plant underlag.
- > Flytta inte apparaten medan den används. Det är inte ett säkert förvaringssätt och kan orsaka gnistor.
- > Ta bort alla matlagningssytor när apparaten tänds.
- > Använd endast kokkärl med en diameter på 150 mm till 280 mm.

Tänd apparaten med tändaren

bild. 5 sida 5

- >
- > Tänd gasbrännaren genom att vrida reglageratten moturs till dess högsta låginställning samtidigt som du trycker in tändningsknappen några gånger i snabb följd för att tända brännaren.
- > Om gasen inte tänds på första gnistan, vrid tillbaka reglageratten till läget "•" innan du försöker tända igen.
- > Om gasen inte har antänts under de första två till tre sekunderna ska du stänga av reglerventilen genom att vrida tillbaka reglageratten till läget "•". Vänta 30 s för att låta ansamlad gas i brännaren strömma ut. Upprepa vid behov ovanstående process tills lågan tänds. Lågan ska normalt tändas inom en till två sekunder.

Tända apparaten med en grilltändare

- > När du tänder en kall apparat kan apparaten tändas från ovansidan av brännaren innan önskad matlagningssyta monteras.
- > När du tänder en varm apparat kan apparaten tändas genom att sticka in en grilltändare genom ett av ventilationshålen under brännaren tills den är i linje med brännaren. Placera INTE grilltändaren genom det stora hålet direkt under brännaren.
- > När grilltändaren är på plats tänder du tändaren först innan du trycker in och vrider reglageratten moturs för att tända gasbrännaren.



ANVISNING

- När apparaten är tänd justerar du lågans intensitet genom att vrida reglageratten medurs för att minska lågan och moturs för att öka lågan.
- När du lagar mat med högt fettninnehåll kan det flamma upp om den valda värmeinställningen är för hög. Om detta inträffar vrid du ned värmen tills uppflamningen upphör.
- Efter användning ska du se till att kontrollvredet på apparaten är i läget OFF "•" och att lågan är släckt innan du tar bort gastillförseln.

8 GreenGrill-matlagningssytor

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 värn 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.

Matlagningssytor

- > Grilla: Grillen är perfekt för fettfri grillning av kyckling, kött, fisk eller grönsaker.
- > Stekning: Den platta grillplåten är perfekt för wok, fisk, bacon, ägg och grönsaker och för att göra pannkakor.
- > Kokning: Det är enkelt att göra såser eller kokt ris och pasta med en lämplig kastrull eller gryta som placeras på kastrullstödet. Undvik att använda kokkärl med plasthandtag eftersom de kan bli varma under tillagningen och kan smälta.

Valfria tillbehör

- > Pizzasten Pro: Perfekt för att göra pizza, tunnbröd osv. Du måste använda kupolen för att skapa en ugn för bakning.
- > Paellapanna: Paellapannan är tillverkad av pressat aluminium av hög kvalitet för jämn värmefördelning och är perfekt för att laga paella, risotto, pastarätter, traditionella frukostar osv.
- > Ställ för kaffepanna: Ger den perfekta bryggplattformen för kaffebryggaren eller vattenkokaren.



ANVISNING

- GreenGrill-beläggningen leder värme bättre än vanliga (PTFE) nonstick-beläggningar. 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 rapsolja 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.

9 Rengöra apparaten

- > Rengör apparaten ordentligt efter varje användning för att förlänga dess livslängd.

- > Låt apparaten svalna innan den rengörs.
- > Rengör apparaten genom att torka av den med en fuktig trasa och lite rengöringsmedel efter behov.
- > Sänk inte ned apparaten i vatten eftersom det kan skada brännarslangen och orsaka fel på apparaten.
- > Håll vattnet borta från brännarna och flamindikatorområdet. Torka apparaten helt innan den används.
- > Använd inte slipande rengöringsmedel eftersom de kan skada ytan.
- > Använd inte en högtrycksångare eller vattenstråle för att rengöra apparaten.



ANVISNING

För envisa fläckar kan CADAC ugnsgrengöringsmedel användas.

10 Förvaring

- > Låt enheten svalna och rengör den ordentligt innan den förvaras.
- > Se till att gastillförseln är avstängd innan du kopplar bort den från apparaten.
- > Förvara aldrig en apparat med gastillförseln ansluten. Detta är ett osäkert förfaringssätt.
- > Förvara apparaten och gastillförseln i ett välventilerat utrymme på avstånd från brännbara ämnen. Förvara helst gasflaskorna utomhus, aldrig i källaren eller garaget.

11 Underhåll och felsökning

- > Regelbunden rengöring och regelbundet underhåll förlänger apparatens livslängd och minskar risken för problem.
- > Vi rekommenderar att du servar var 12:e månad på en serviceverkstad för att säkerställa effektiv drift.
- > Apparaten får endast underhållas av en auktoriserad tekniker.
- > Kontrollera regelbundet alla anslutningar med avseende på läckage och varje gång gaspatronen ansluts eller byts ut.
- > Rengör brännarportarna i händelse av spill.

Felsökning

- > Vi rekommenderar att insprutarna rengörs eller byts ut var sjätte månad för att bibehålla en effektiv drift.

- > Om apparaten fungerar onormalt efter förvaring och kontroller inte isolerar problemet kan insprutaren vara blockerad. En blockerad insprutare indikeras av en svagare gulaktig låga eller ingen låga alls. I sådana fall tar du bort och rengör insprutaren noggrant för att ta bort eventuella främmande partiklar.
- > Ta bort insprutaren med standardverktyg och blås bort eventuell smuts. Alternativt kan du köpa nya insprutare från din lokala butik. Försök inte att rengöra insprutaren mekaniskt.

Byte av en blockerad insprutare

Apparaten är utrustad med en insprutare av specifik storlek för att reglera rätt mängd gas. Om insprutningshålet är igensatt kan det orsaka en svag låga eller ingen låga alls. Undvik att rengöra insprutaren med en nål eller liknande eftersom det kan skada insprutaren, vilket utgör en säkerhetsrisk för apparaten. Gör följande för att byta insprutaren:

bild. 6 sida 5

1. Ta bort fettkärlet.
2. Ta bort de tre skruvarna på värmskyddsplåten och ta bort värmskyddet.
3. Ta bort de två skruvarna på brännarenheten och ta bort den. Se till att inte skada den anslutna tändarkabeln.
4. Använd en lämplig skiftnyckel för att ta bort insprutaren. Undvik att använda en tång eftersom det kan skada insprutaren. Skruva in den nya insprutaren i ventilen och var försiktig så att den inte dras åt för hårt för att undvika skador.

12 Reservdelar

bild. 7 sida 6



ANVISNING Använd alltid originalreservdelar. Kontakta din lokala leverantör för hjälp.

13 Garanti

Den lagstadgade garantitiden gäller. Kontakta din återförsäljare eller tillverkarens representant i ditt land om produkten är defekt. (se www.cadacinternational.com/support)

Vid reparations- och garantiärenden ska följande dokument skickas med när du returnerar produkten:

- En kopia på fakturan med inköpsdatum

- En reklamationsbeskrivning eller felbeskrivning

Observera att självständiga eller icke professionella reparationer kan påverka säkerheten och leda till att garantin blir ogiltig.

14 Tekniska data

Tabell 9. Tekniska data

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			
Gasoltryck	Ångtryck			
Jetnummer	0.27			
Nominell användning	145 g/h			
Nominell bruttoeffekt för värme	2 kW			

Landsnamn och förkortningar

AT = Österrike	BE = Belgien	BG = Bulgarien	CH = Schweiz	CY = Cypern
CZ = Tjeckien	DE = Tyskland	DK = Danmark	EE = Estland	ES = Spanien
FI = Finland	FR = Frankrike	GB = Storbritannien	GR = Grekland	HR = Kroatien
HU = Ungern	IE = Irland	IS = Island	IT = Italien	LT = Litauen
LU = Luxemburg	LV = Lettland	MT = Malta	NL = Nederländerna	NO = Norge
PL = Polen	PT = Portugal	RO = Rumänien	SE = Sverige	SL = Slovenien
SK = Slovakien	TR = Turkiet			

Norsk

1	Viktige merknader.....	80
2	Symbolforklaring.....	80
3	Sikkerhetsregler.....	80
4	Gasslekkasjer.....	81
5	Liste over komponenter.....	82
6	Montere apparatet.....	82
7	Betjene apparatet.....	83
8	GreenGrill-koketopper.....	84
9	Rengjøre apparatet.....	84
10	Oppbevaring.....	85
11	Vedlikehold og feilsøking.....	85
12	Reservedeler.....	85
13	Garanti.....	85
14	Tekniske spesifikasjoner.....	86

1 Viktige merknader

Vennligst les disse instruksjonene nøye og følg alle anvisninger, retningslinjer og advarsler i denne produktveiledningen for å sikre at du installerer, bruker og vedlikeholder produktet ordentlig til enhver tid. Disse instruksjonene MÅ alltid følge med produktet.

Ved å bruke dette produktet bekrefter du at du har lest alle anvisninger, retningslinjer og advarsler grundig, og at du forstår og samtykker i å overholde vilkårene slik de er presentert her. Du godtar å bruke dette produktet kun til tiltenkt formål og bruksområder, og i samsvar med anvisningene, retningslinjene og advarslene slik de er presentert i denne produktveiledningen, så vel som i samsvar med alle gjeldende lovbestemmelser og forskrifter. Hvis anvisningene og advarslene som er presentert her, ikke blir lest og fulgt, kan det føre til personskader hos deg selv eller andre, skader på produktet eller skader på annen eiendom i nærheten. Denne produktveiledningen med sine anvisninger, retningslinjer og advarsler, samt relatert dokumentasjon, kan være underlagt endringer og oppdateringer. For oppdatert produktinformasjon, se documents.dometic.com.

2 Symbolforklaring

Et signalord identifiserer sikkerhetsmeldinger og meldinger om mulige skader på eiendom, og indikerer også alvorlighetsgraden av faren.



FARE!

Kjennetegner en farlig situasjon som, dersom den ikke unngås, vil føre til alvorlige personskader, eventuelt med døden til følge.



ADVARSEL!

Kjennetegner en farlig situasjon som - dersom den ikke unngås - kan resultere i alvorlige personskader, eventuelt med døden til følge.



FORSIKTIG!

Kjennetegner en farlig situasjon som - dersom den ikke unngås - kan resultere i mindre til moderate personskader.



PASS PÅ!

Kjennetegner en situasjon som - dersom den ikke unngås - kan resultere i materielle skader.



MERK Ytterligere informasjon om betjening av produktet.

3 Sikkerhetsregler

- > **Viktig!** Les disse bruksinstruksjonene nøye for å bli kjent med apparatet før du kobler det til gassflasken. Oppbevar disse instruksjonene til fremtiden.

Grunnleggende sikkerhet

- > Manglende overholdelse av disse advarslene kan resultere i død eller alvorlige personskader.



ADVARSEL! Fare pga. karbonmonoksid

- > Bruk aldri dette produktet innendørs. Brenningsprosessen for flytende gass produserer karbonmonoksid som opphoper seg inne i lukkede områder.
- > Dette gassapparatet forbruker luft (oksygen). Sørg for at apparatet brukes i et område med god ventilasjon.
- > Sørg for ekstra ventilasjon hvis flere gassapparater tilføyes i miljøet.
- > Ikke bruk dette produktet i områder som ikke er ventilert, slik som innendørs, i telt, fortelt, biler, bobiler, campingvogner eller inne i skip, yachter, båter og lastebilførerhus.
- > **Bruk det kun utendørs.**



ADVARSEL! Eksplosjonsfare

- > Du må ikke endre på dette apparatet. Må kun brukes til det tiltenkte formålet.
- > Reparasjoner på dette produktet skal bare gjennomføres av fagpersoner. Usakkyndige reparasjoner kan føre til alvorlige farer.



ADVARSEL! Brannfare

- > Ikke la dette apparatet være uten tilsyn når det er varmt eller i bruk.

- > Ha en brannslukker eller andre midler som er egnet til slukking av flammer i tilfelle det oppstår et nødtilfelle.

Sikkerhet under bruk

 **fig. 1** på side 2



FARE! Eksplosjonsfare

- > Ikke bruk apparatet dersom det har skaddet eller slitte pakninger (tetninger).
- > Ikke bruk apparatet dersom det lekker, er skadd eller ikke fungerer ordentlig.
- > Dersom du kan lukte gass, må du umiddelbart slå av gassforsyningen ved å vri dreieknappen med klokken til «•»-stillingen.
- > Slukk alle åpne flammer.
- > Flytt apparatet til en plassering som er godt ventilert og fri for flammer, og utfør en gasslekkasjetest. Denne testen bør utføres ute i et området som er godt ventilert, vekk fra åpne flammer eller tenningskilder.
- > Bruk aldri åpen ild for å sjekke for gasslekkasje, bruk såpevann.



FORSIKTIG! Forbrenningsfare

- > Tilgjengelige deler kan bli svært varme. Hold utenfor rekkevidde for små barn.
- > Bruk varmebestandige hansker når du håndterer apparatet.
- > Ikke bruk løstsittende klær eller la langt hår henge løst mens du tenner på eller bruker dette produktet.
- > Hold hender, ansikt og hår vekk fra brennere.
- > Overvåk all aktivitet rundt produktet nøye for å unngå forbrenninger eller andre personskader.
- > Du må alltid betjene apparatet på en vannrett, jevn overflate. Sørg for at det monterte produktet er stabilt og ikke gynger.
- > Sørg for at toppkronen / koketoppene er riktig plassert ved bruk av apparatet.
- > Du må ikke ta på toppkronen når apparatet er i bruk.
- > Ikke flytt på dette apparatet under bruk.
- > Hold barn og kjæledyr på sikker avstand.



FORSIKTIG! Brannfare

- > Dette apparatet må holdes borte fra antenkelige materialer under bruk. Minimum sikkerhetsdistanser er: 120 cm over apparatet, og 60 cm til baksiden og på sidene.
- > Ikke plasser andre gjenstander enn gryter og panner på eller mot dette apparatet.
- > Når du bruker et kokekar eller panne til å lage mat, må du bare bruke den anbefalte grytestørrelsen på bare 150 mm til 280 mm i diameter.
- > Ikke plasser kjemikalier, antenkelige materialer eller spraybokser nær apparatet.
- > Gassforsyningen må stenges av i tilfelle brann.

>



FARE! Eksplosjonsfare

- > Apparatet kan bare brukes med en 500 g eller 445 g gjenget flaske (modell CA500 eller CA445), eller samme type flaske som kan forsegles på nytt, som overholder EN417-standarden. Det er farlig å innrette andre typer gassflasker.
- > Koble gassforsyningen til et området som er godt ventilert, fortrinnsvis ute, vekk fra antenningskilder som flammer og branner, og vekk fra personer.
- > Hold gassforsyningen borte fra varme og flammer. Ikke plasser den på en ovn eller annen varm overflate.
- > Ikke fjern gassforsyningen mens apparatet er i bruk.
- > Gassforsyningen må være koblet fra dette apparatet etter bruk, eller når det settes til lagring.

4 Gasslekkasjer

Gasslekkasjer fra feilaktige koblinger kan skape farlige forhold, og må rettes umiddelbart. Det er viktig at alle

gasskoblinger har blitt innrettet på riktig måte for å forhindre gasslekkasjer.

Slik utfører du en gasslekkasjetest

En gasslekkasjetest må gjøres hver gang en gassflaske tilpasses til apparatet, og hver eneste gang gassflasken utveksles.



FARE! Manglende identifikasjon og kontroll av en gasslekkasje kan resultere i potensiell skade eller død.

- > For å utføre en gasslekkasjetest, påfører du såpevann på koblingspunktet mellom gassflasken og apparatet.
- > Vri dreieknappen for apparatet mot klokken for å slå på gassen.
- > Det finnes en gasslekkasje hvis bobler dannes på et hvilket som helst koblingspunkt.
- > Slå av gassen umiddelbart og koble fra gassforsyningen fra apparatet. Bekreft at alle pakninger er på plass og i god stand. Dersom ventilpakningen er skadet, må du konsultere den nærmeste forhandleren for hjelp.
- > Koble gassforsyningen til apparatet igjen, og utfør gasslekkasjetesten på nytt.
- > Dersom gasslekkasjen vedvarer, må du returnere produktet til den autoriserte reparasjonsrepresentanten for hjelp.

Flammestabilitet

Sørg for flammestabilitet ved bruk av apparatet.



ADVARSEL! Ukontrollert gjentening (flamme brenner igjen på innsiden av brenneren eller dysehuset) kan føre til farlige driftsforhold.

- > I tilfelle gjentening, må du umiddelbart slå av gassforsyningen ved å vri apparatets dreieknapp til "•". Etter at flammen er slukket, fjerner du gassflasken og kontrollerer pakningens tilstand. Erstatt den om nødvendig.
- > Koble gassforsyningen på nytt, og tenn apparatet på nytt.
- > Dersom flammen vedvarer, må du returnere produktet til den autoriserte reparasjonsrepresentanten for vurdering.

5 Liste over komponenter

 **fig. 2** på side 3

Komponent	Beskrivelse
①	Kuppelformet lokk / panne
②	Grilltakke
③	Flat takke
④	Toppkrone
⑤	Bunnpanne
⑥	Brenner
⑦	Dreieknapp
⑧	Tenner
⑨	Flatt lokk
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modellkomponenter

Modellkombinasjoner for sortimentet er følgende:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Montere apparatet

 **fig. 3** på side 4



ADVARSEL! Grunnleggende sikkerhet

Bena er fjærbelastet. Åpning og lukking av bena må gjøres på en kontrollert måte for å unngå personskade eller skade på apparatet ditt.

Slik åpner du bena

- > Fjern alle løse deler fra apparatet. Vri enheten opp ned og løft hver ben individuelt. Du hører et «klikk» når bena er plassert riktig.

Slik folder du bena bakover

- > Hold bena trygt og skyv benets utløsningsklemme nedover (M). Skyv bena innover til dens lukkede stilling. Dette må gjøres sekvensielt for å optimalisere pakkeområdet, og start med fremre venstre ben (1), deretter fulgt av fremre høyre ben (2), og til slutt det bakre benet (3).

Koble til gassflasken

fig. 4 på side 4

- > Før du kobler en gassflaske til apparatet, må du sørge for at gummipakningen (tetningen) på apparatets gassventil er på plass, og at den er i god tilstand.
- > Før du kobler en gassflaske til apparatet, kontroller at apparatets dreieknapp er i «•»-stillingen.
- > Blås ut støv fra gassflaskens åpning for å forhindre mulig blokkering av injektoren.
- > Sørg for at gassflasken er godt montert på en godt ventilt plassering, fortrinnsvis ute, vekk fra antenningskilder som åpne flammer, pilotflammer og elektriske ovner, og vekk fra andre personer.
- > Du må ikke røyke mens du kobler til eller skifter gassflasken.
- > Sørg for at gassflasken holdes i stående stilling til enhver tid.
- > Koble flasken til apparatet ved å skru den i retning med klokken, på apparatets gassventil. Trekk til for hånd til den er innkoblet.
- > Sørg for ikke å trekke koblingen til for mye, da dette kan skade apparatets gassventil.

Skifte ut gassflasken

- > Skift ut gassflasken ute og vekk fra personer.
- > Vri apparatets dreieknapp til «•»-stillingen.
- > Kontroller at brenneren slukkes før du kobler fra gassflasken.
- > For å koble fra gassflasken, skru du ut flasken i retning mot klokken fra ventilen, og holder apparatet i loddrett stilling.
- > Kontroller at pakningstetningene er i god stand før du kobler til en ny gassflaske til apparatet.
- > Bruk samme aktsomhet og kontrollprosedyrer dersom du innretter en ny gassflaske.

7 Betjene apparatet

- > Før første bruk, må du sørge for at beskyttelsesemballasje og plast er fjernet fra apparatet.
- > Med hver bruk må du sørge for at alle deler er i god driftstilstand. Utfør en gasslekkasjetest, som beskrevet i kapittelet Gasslekkasjer på side 81 hver gang gassforsyningen er koblet til eller byttes ut.
- > Inspiser apparatet for insekter, rusk og spindelvev som kan påvirke gassflyten etter forlenget oppbevaring.
- > Bruk dette apparatet bare på en stødig, jevn overflate.
- > Ikke flytt apparatet når det er i bruk. Dette er utrygt og kan forårsake oppblussing.
- > Fjern koketopper ved tenning av apparatet.
- > Bruk bare kokekar med en diameter på 150 mm til 280 mm.

Tenne apparatet ved bruk av tenneren

fig. 5 på side 5

- >
- > For å tenne gassbrenneren, vrir du dreieknappen mot klokken til dens høyeste flammeinnstilling samtidig som du trykker inn tennernappen raskt et par ganger på rad for å tenne brenneren.
- > Hvis gassen ikke tennes ved første gnist, vrir du dreieknappen tilbake til «•»-stillingen før du prøver å tenne på nytt.
- > Hvis gassen ikke har blitt tent i løpet av de første to til tre sekundene, bør du slå av gassytreventilen ved å vrir dreieknappen tilbake til «•»-stillingen. Vent 30 s for å la opphopet gass i brenneren slippe ut. Gjenta prosessen overfor om nødvendig til flammen tennes. Flammen bør vanligvis begynne å brenne innen de første ett til to sekundene.

Tenne apparatet ved hjelp av en Barbecue-lighter

- > Når du tenner et apparat som er kaldt, kan apparatet tennes øverst på brenneren før den innrettes til den ønskede koketoppen.
- > Når du tenner et apparat som er varmt, kan apparatet tennes ved å stikke en grill-lighter gjennom et av ventilasjonsåpningene på undersiden av brenneren til den er på linje med brenneren. Du må IKKE plassere Barbecue-lighteren gjennom det store hullet som er rett under brenneren.
- > Med barbecue-lighteren på plass, tenner du lighteren før du skyver inn og vrir dreieknappen mot klokken for å tenne gassbrenneren.

**MERK**

- Når apparatet er tent, justerer du flammestyrken ved å vri dreieknappen med klokken for å redusere flammen, og mot klokken for å øke flammen.
- Oppblussing kan oppstå hvis den valgte varmeinnstillingen er for høy ved koking av mat som har høyt fettinnhold. Dersom dette skjer, skru ned varmen til oppblussingen opphører.
- Etter bruk må du sørge for at dreieknappen på apparatet er i OFF «•»-stillingen, og at flammen er slukket før du fjerner gassforsyningen.

8 GreenGrill-koketopper

De fleste CADAC- | Dometic-koketopper har GreenGrill non-stick keramisk belegg som er PFOA-fritt og giftfri, noe som muliggjør sunnere matlaging.

For å forberede koketoppen

Det anbefales at du forbereder koketoppen før bruk, for å hindre at mat setter seg fast.

- > Påfør et tynt lag med matolje over hele koketoppen, og varm den over middels varme i 2–3 minutter.
- > La koketoppen kjøle seg ned før du vasker den i varmt såpevann.
- > Påfør et tynt lag med olje på koketoppen på nytt. Den er nå klar til bruk.

Rengjøre koketoppen

- > Du må alltid la koketoppen kjøle seg helt ned før du senker dem i vann.
- > Rengjør koketoppen med varmt såpevann og en myk svamp. Unngå å bruke skureputer.
- > Bløtlegg koketoppen et par minutter i varmt vann før du begynner å vaske for å løsne flekker eller rester som sitter godt fast.

Vedlikehold

- > Etter rengjøring, anbefaler vi at du sprer en liten mengde olje på koketoppen før lagring for å beskytte toppen mot luft og fuktighet.
- > De fleste koketopper leveres med en praktisk oppbevaringspose. Legg den oljede koketoppen i en plastpose før du lagrer den i posen sin, for å holde posen ren og fri for rester.

Matlagingsmetoder

- > Grilling: BBQ-grillen er ideell for fettfri grilling av kylling, kjøtt, fisk eller grønnsaker.

- > Steke i panne: Den flate grillplaten er perfekt for å lage wokretter, fisk, bacon, egg og grønnsaker, og for å lage pannekaker.
- > Koking: Det er enkelt å lage sauser eller koke ris og pasta med bruk av den egnede gryten eller pannen plassert på Pan Support. Unngå bruk av kokekar med plasthåndtak, da disse kan bli svært varm under matlaging, og kan smelte.

Ekstraustyr

- > Pizza Stone Pro: Ideell for forbereding av pizza, flate brød osv. Bruk av kuppelen er påkrevd for å lage en «ovn» for baking.
- > Paella-panne: Paella-pannen er laget av presset aluminium av høy kvalitet for jevnt varmespredning, og er perfekt for forbereding av paella, risotto, pastaretter, tradisjonelle frokoster osv.
- > Stativ til kaffekanne: Sørg for den perfekte bryggeplattformen for kaffeperkolatoren eller -kjelen din.

**MERK**

- GreenGrill-belegg leder varme bedre enn vanlige (PTFE) non-stick-belegg. Derfor anbefaler vi at du bare bruker 75 % av den vanlige effektinnstillingen.
- For å unngå skade på koketoppen, må du aldri etterlate den på varmekilden uten et lag olje.
- Vi anbefaler å steke med solsikke- eller rapsolje på grunn av deres høye brennpunkt. Bruk av olivenolje anbefales ikke på grunn av dens lave brennpunkt, som kan føre til at ingredienser setter seg fast eller brennes. Tips: få kjøtt eller fisk ned til romtemperatur før steking for å forhindre at de setter seg fast.
- CADAC | Dometic Soft Soak og Soft Soak Brush (selges separat) er ideelle rengjøringsprodukter for GreenGrill-koketopper, og hjelper med bløtlegging og fjerning av matrester som sitter godt fast.

9 Rengjøre apparatet

- > Rengjør apparatet godt etter hver bruk for å forlenge dens levetid.
- > La apparatet avkjøles før du rengjør det.
- > For å rengjøre apparatets kropp, tørker du det med en klut og litt vaskemiddel, etter behov.

- > Du må ikke senke apparatet i vann, da dette kan skade brennerrøret og gjøre at apparatet svikter.
- > Hold vann vekk fra brennerne og tenningsområdet for pilotflammen. Tørk apparatet fullstendig før bruk.
- > Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, ettersom det kan skade overflatene.
- > Ikke bruk en høytrykksdampner eller vannstråle til å rengjøre apparatet.



MERK

Du kan bruke CADAC-ovnsrengjører for flekker som sitter godt fast.

10 Oppbevaring

- > La enheten kjøle seg ned og rengjør den før den settes til lagring.
- > Sørg for at gassforsyningen er slått av før du kobler den fra apparatet.
- > Du må aldri lagre et apparat med gassforsyningen koblet til, da dette er utrygt.
- > Lagre apparatet og gassforsyningen i et område som er godt ventilert, borte fra brennbare stoffer. Flasker bør fortrinnsvis lagres utendørs, aldri i en kjeller eller garasje.

11 Vedlikehold og feilsøking

- > Regelmessig rengjøring og vedlikehold vil forlenge apparatets levetid, og redusere sannsynligheten for problemer.
- > Vi anbefaler at du får utført service på apparatet ditt hvert 12. måned av en servicerepresentant for å sikre effektiv drift.
- > Det må bare utføres service på apparatet av en autorisert person.
- > Kontroller alle koblinger for lekkasje regelmessig, og hver eneste gang gassflasken festes eller skiftes ut.
- > Rengjør brennerportene i tilfelle de renner over.

Feilretting

- > Vi anbefaler rengjøring eller utskiftning av injektorene hver sjettemåned for å opprettholde effektiv drift.
- > Dersom apparatet oppfører seg uvanlig etter oppbevaring, og kontroller ikke isolerer problemet, kan det hende at injektoren er blokkert. En blokkert injektor indikeres ved en svakere gulaktig flamme, eller ingen flamme i det hele tatt. I slike tilfeller, må du fjerne og rengjøre injektoren nøye for å fjerne fremmedlegemer.

- > Fjern injektoren med bruk av standard verktøy, og blås ut smuss. Alternativt kan du kjøpe nye injektorer fra den lokale butikken. Ikke prøv mekanisk rengjøring av injektoren.

Skifte ut en blokkert injektor

Apparatet er tilpasset med en spesifikk injektorstørrelse for å regulere den riktige mengden gass. Hvis injektorhullet er blokkert, kan det forårsake en svak flamme, eller ingen flamme i det hele tatt. Unngå rengjøring av injektoren med en pinne eller lignende enhet, ettersom det kan skade injektoren, og utgjøre en sikkerhetsrisiko for apparatet. For å skifte ut injektoren, gjør du følgende:

fig. 6 på side 5

1. Fjerne fettpannen.
2. Fjern de tre skruene på varmeskjoldplaten, og fjern varmeskjoldet.
3. Fjern de to skruene på brennermonteringen og fjern den, og vær forsiktig for å unngå skade på den tilkoblede tennerledningen.
4. Bruk en passende skrunøkkel for å fjerne injektoren. Unngå bruk av tang, da dette kan skade injektoren. Skru den nye injektoren inn i ventilen, og vær forsiktig med ikke å trekke den til for mye for å unngå skade.

12 Reservedeler

fig. 7 på side 6



MERK Bruk alltid originale reservedeler. Kontakt den lokale leverandøren for hjelp.

13 Garanti

Lovmessig garantitid gjelder. Hvis produktet er defekt, ta kontakt med forhandleren eller produsentens filial i landet ditt. (se www.cadacinternational.com/support)

Ved henvendelser vedrørende reparasjon eller garanti, må du sende med følgende dokumentasjon:

- Kopi av kvitteringen med kjøpsdato
- Årsak til reklamasjonen eller beskrivelse av feilen

Vær oppmerksom på at reparasjoner som utføres selv, eller som ikke utføres på en profesjonell måte, kan gå ut over sikkerheten og føre til at garantien blir ugyldig.

14 Tekniske spesifikasjoner

Tabell 10: Tekniske spesifikasjoner

Bruksland	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
Tillatelige gasser	Butan			
Gasstrykk	Dampstrykk			
Strålenummer	0.27			
Nominell bruk	145 g/h			
Brutto nominell varmebe- lastning	2 kW			

Navn på land og forkortelser

AT = Østerrike	BE = Belgia	BG = Bulgaria	CH = Sveits	CY = Kypros
CZ = Tsjekkia	DE = Tyskland	DK = Danmark	EE = Estland	ES = Spania
FI = Finland	FR = Frankrike	GB = Storbritannia	GR = Hellas	HR = Kroatia
HU = Ungarn	IE = Irland	IS = Island	IT = Italia	LT = Litauen
LU = Luxembourg	LV = Latvia	MT = Malta	NL = Nederland	NO = Norge
PL = Polen	PT = Portugal	RO = Romania	SE = Sverige	SI = Slovenia
SK = Slovakia	TR = Tyrkia			

Suomi

1	Tärkeitä huomautuksia.....	87
2	Symbolien selitykset.....	87
3	Turvallisuusohjeet.....	87
4	Kaasuvuodot.....	88
5	Osaluettelo.....	89
6	Laitteen kokoaminen.....	89
7	Laitteen käyttö.....	90
8	GreenGrill-keittotasot.....	91
9	Laitteen puhdistaminen.....	92
10	Varastointi.....	92
11	Kunnossapito ja vianetsintä.....	92
12	Varaosat.....	92
13	Takuu.....	92
14	Tekniset tiedot.....	93

1 Tärkeitä huomautuksia

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja noudata kaikkia tämän tuotteen käyttöohjeissa annettuja ohjeita, määräyksiä ja varoituksia. Näin varmistat, että tuotteen asennus, käyttö ja huolto sujuu aina oikein. Näiden ohjeiden TÄYTYY jäädä tuotteen yhteyteen.

Käyttämällä tuotetta vahvistat lukeneesi kaikki ohjeet, määräykset ja varoitukset huolellisesti ja että ymmärrät ja hyväksyt tässä annetut ehdot. Sitoudut käyttämään tuotetta ainoastaan sen käyttötarkoitukseen ja ilmoitetuissa käyttökohteissa ja noudattaen tässä tuotteen käyttöohjeessa annettuja ohjeita, määräyksiä ja varoituksia sekä voimassa olevia lakeja ja määräyksiä. Tässä annettujen ohjeiden ja varoitusten lukematta ja noudattamatta jättäminen voi johtaa omaan tai muiden loukkaantumiseen, tuotteen vaurioitumiseen tai muun ympärillä olevan omaisuuden vaurioitumiseen. Tähän tuotteen käyttöohjeeseen, ohjeisiin, määräyksiin ja varoituksiin sekä ohjeisdokumenteihin voidaan tehdä muutoksia ja niitä voidaan päivittää. Katso ajantasaiset tuotetiedot osoitteesta documents.dometic.com.

2 Symbolien selitykset

Merkkisana tunnistaa turvallisuusviestejä ja omaisuusvahinkoihin liittyviä viestejä ja osoittaa lisäksi vaaratekijän vakavuusasteen.



VAARA!

Viittaa vaaralliseen tilanteeseen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.



VAROITUS!

viittaavat vaaralliseen tilanteeseen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos ohjeita ei noudateta.



HUOMIO!

viittaavat vaaralliseen tilanteeseen, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos ohjeita ei noudateta.



HUOMAUTUS!

viittaavat tilanteeseen, joka voi johtaa esinevahinkoon, jos ohjeita ei noudateta.



OHJE Tuotteen käyttöä koskevia lisätietoja.

3 Turvallisuusohjeet

- > Tärkeää: Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, jotta voit tutustua laitteeseen ennen sen liittämistä kaasupatruunaan tai kaasupulloon. Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

Perusturvallisuus

- > Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan tai vakavaan vammaan.



VAROITUS! Häikävaara

- > Älä koskaan käytä tätä tuotetta sisätiloissa. Nestekaasun palamisesta syntyy häkää, ja suljetuissa tiloissa se pääsee kertymään.
- > Tämä kaasulaite kuluttaa ilmaa (happea). Varmista, että laitetta käytetään hyvin ilmastoidulla alueella.
- > Huolehdi lisäilmanvaihdesta, jos alueella käytetään enemmän kaasulaitteita.
- > Älä käytä tätä tuotetta tuuletattomissa tiloissa kuten sisätiloissa, teltoissa, etuteloissa, moottoriajoneuvoissa, matkailuautoissa, asuntovaunuissa tai sisällä laivoissa, jahdeissa, veneissä ja kuorma-auton hyteissä.
- > **Käytä laitetta ainoastaan ulkona.**



VAROITUS! Räjähdyksivaara

- > Älä tee laitteeseen muutoksia. Käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- > Ainoastaan ammattilaiset saavat korjata tätä tuotetta. Virheellisesti suoritetuista korjauksista saattaa aiheutua huomattavia vaaroja.



VAROITUS! Palovaara

- > Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kuuma tai toiminnassa.

- > Pidä palosammutin tai muu liekin sammutukseen tarkoitettu väline lähetyillä hätätilanteen varalta.

Turvallisuus käytön aikana

 kuva. 1 sivulla 2



VAARA! Räjähdyssvaara

- > Älä käytä laitetta, jos sen tiivisteet ovat kuluneet tai vaurioituneet.
- > Älä käytä laitetta, jos siinä on vuotoja tai vaurioita tai jos se ei toimi kunnolla.
- > Jos haistat kaasua, katkaise kaasunsyöttö välittömästi kääntämällä säätönuppia myötöpäivään "•"-asentoon.
- > Sammuta kaikki avoliekki.
- > Siirrä laite hyvin ilmastoituihin paikkoihin, jossa ei ole liekkejä, ja tarkista kaasuvuodot. Tämä tarkistus tulee tehdä ulkona hyvin ilmastoidulla alueella kaukana avoliekeistä tai sytytyslähteistä.
- > Älä koskaan etsi kaasuvuotoja avoliekien avulla, vaan käytä saippuavettä.



HUOMIO! Palovammojen vaara

- > Kosketettavat osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä lasten ulottumattomissa.
- > Käytä lämmönkestäviä käsiineitä käsitellessäsi laitetta.
- > Älä käytä löysää vaatetusta tai päästä pitkiä hiuksia roikkumaan vapaasti, kun sytytät tai käytät tätä tuotetta.
- > Pidä kädet, kasvat ja hiukset kaukana polttimista.
- > Tarkkaile huolellisesti kaikkea toimintaa tämän tuotteen lähellä välttääksesi palovammat tai muut vammat.
- > Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle alustalle. Varmista, että koottu laite on vakaa eikä heilu.
- > Varmista laitetta käytettäessä, että kattilatuki/kettotaso on asetettu oikein.
- > Älä koske kattilatukeen, kun laite on käytössä.
- > Älä liikuta laitetta käytön aikana.
- > Pidä lapset ja lemmikkieläimet turvallisesta matkan päässä.
- > Alkoholin tai käsikauppa- tai reseptilääkkeiden käyttäminen

voi heikentää kykyäsi asentaa laite asianmukaisesti tai käyttää sitä turvallisesti.

- > Anna tämän tuotteen jäähtyä kunnolla, ennen kuin kosket siihen paljain käsin.



HUOMIO! Palovaara

- > Tämän laitteen lähellä ei saa käytön aikana olla syttyviä materiaaleja. Pienimmät turvaetäisyydet ovat: 120 cm laitteen yläpuolella ja 60 cm cm takana ja sivuilla.
- > Älä laita mitään muita esineitä kuin kattiloita ja pannuja tämän laitteen päälle tai sitä vasten.
- > Kun käytä pannua tai kattilaa ruoanlaitossa, käytä vain suositeltuja, halkaisijaltaan 150 mm – 280 mm mm:n astioita.
- > Älä sijoita kemikaaleja, syttyviä materiaaleja tai aerosolisuihkeita laitteen lähelle.
- > Tulipalon sattuessa katkaise kaasunsyöttö välittömästi.



VAARA! Räjähdyssvaara

- > Laitetta saa käyttää vain 500 g- tai 445 g-kierteisen patruunan (malli CA500 tai CA445) tai samantyyppisen, uudelleen suljettavan patruunan kanssa, joka täyttää EN417-standardin vaatimukset. On vaarallista asentaa muita kaasupatruunatyyppejä.
- > Kytke kaasunsyöttö hyvin ilmastoidulla alueella, mieluiten ulkona poissa avoliekkien kaltaisten sytytyslähteiden sekä muiden ihmisten lähetyiltä.
- > Pidä kaasunsyöttö etäällä kuumuudesta ja liekeistä. Älä laita uunin tai muun kuuman pinnan päälle.
- > Älä irrota kaasunsyöttöä laitteen ollessa käytössä.
- > Kaasunsyöttö on kytkettävä irti laitteesta käytön jälkeen tai kun laite varastoidaan.

4 Kaasuvuodot

Virheelliset liitännät voivat aiheuttaa vaarallisia olosuhteita, ja niihin on puututtava välittömästi. On erittäin tärkeää, että kaikki kaasuliitännät on kytketty oikein, jotta kaasuvuodoilta vältytään.

Kaasuvuodon tarkistaminen

Kaasuvuodon tarkistus on tehtävä aina, kun kaasupatruuna asennetaan laitteeseen ja kun kaasupatruuna vaihdetaan.



VAARA! Kaasuvuodon huomiotta jättäminen voi aiheuttaa vamman tai kuoleman.

- > Levitä saippuavettä kaasupatruunan ja laitteen väliseen liitäntäpisteeseen kaasuvuodon tarkistusta varten.
- > Kytke kaasu päälle kääntämällä laitteen säätönuppia hitaasti vastapäivään.
- > Jos johonkin liitäntäpisteeseen muodostuu kuplia, kyseessä on kaasuvuoto.
- > Katkaise kaasu välittömästi ja kytke kaasunsyöttö irti laitteesta. Varmista, että kaikki tiivisteet ovat paikoillaan ja hyvässä kunnossa. Jos venttiilin tiiviste on vaurioitunut, kysy apua lähimmältä jälleenmyyjältä.
- > Kytke kaasunsyöttö takaisin laitteeseen ja tarkista kaasuvuodot uudelleen.
- > Jos kaasuvuoto jatkuu, palauta laite valtuutettuun korjaamoon.

Liekin vakaus

Varmista liekin vakaus laitetta käytettäessä.



VAROITUS! Hallitsematon liekin takaisku (liekki palaa takaisin polttimeen tai suuttimen koteloon) voi aiheuttaa vaarallisia käyttöolosuhteita.

- > Liekin takaiskun sattuessa katkaise kaasunsyöttö välittömästi kääntämällä sitten laitteen säätönuppi "•"-asentoon. Kun liekki on sammunut, irrota kaasupatruuna ja tarkista tiivisteiden kunto. Vaihda tiiviste tarvittaessa.
- > Kytke kaasunsyöttö uudelleen ja sytytä laitteeseen liekki.
- > Jos liekin takaiskuja esiintyy toistuvasti, palauta laite valtuutettuun korjaamoon.

5 Osaluettelo

 kuva. 2 sivulla 3

Osa	Kuvaus
①	Kupera kansi / kattila
②	Grilliparila
③	Litteä parila
④	Kattilatuki
⑤	Unipannu
⑥	Poltin
⑦	Säätönuppi
⑧	Sytytin
⑨	Tasainen kansi
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Mallin osat

Valikoiman malliyhdistelmät ovat seuraavat:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Laitteen kokoaminen

 kuva. 3 sivulla 4



VAROITUS! Perusturvallisuus

Jalat ovat jousikuormitteiset. Jalat on avattava ja suljettava hallitusti, jotta vältetään vammoilta ja laitteen vaurioilta.

Jalkojen avaaminen

- > Poista kaikki irralliset osat laitteesta. Käännä laite ylösalaisin ja nosta jokaista jalkaa erikseen. Kuulel naksahduksen, kun jalka on oikeassa asennossa.

Jalkojen taittaminen

- > Pidä jalasta tukevasti kiinni ja paina jalan vapautusnipsua alaspäin (M). Työnnä jalat sisäänpäin suljettuun asentoon. Tämä on tehtävä järjestyksessä pakkaustilan optimoimiseksi, alkaen vasemmasta etujalasta (1) ja jatkaen sitten oikeaan etujalkaan (2) ja lopuksi takajalkaan (3).

Kaasupatruunan liittäminen

kuva. 4 sivulla 4

- > Ennen kaasupatruunan liittämistä laitteeseen on varmistettava, että laitteen kaasuventtiiliin kumi tiivistet on ehjä ja paikallaan.
- > Tarkista ennen kaasupatruunan liittämistä laitteeseen, että laitteen säätönuppi on asennossa "•".
- > Puhalla kaikki pöly pois kaasupatruunan aukosta, jotta suutin ei tukkeudu.
- > Varmista, että kaasupatruuna on hyvin ilmastoidussa paikassa (mieluiten ulkona) poissa avoliikkien, sytytysliekkien, sähkötilisijojen kaltaisten sytytyslähteiden sekä muiden ihmisten lähetyiltä.
- > Älä tupakoi, kun kytket tai vaihdat kaasupatruunaa.
- > Varmista, että kaasupatruuna on koko ajan pystyasennossa.
- > Liitä patruuna laitteeseen kiertämällä se myötäpäivään laitteen kaasuventtiiliin. Kiristä käsin, kunnes se on kokonaan paikoillaan.
- > Varo, ettet kiristä liitäntää liikaa, koska se voi vahingoittaa laitteen kaasuventtiiliä.

Kaasupatruunan vaihtaminen

- > Vaihda kaasupatruuna ulkona ja poissa ihmisten lähetyiltä.
- > Käännä käytön jälkeen laitteen säätönuppi "•"-asentoon.
- > Tarkista, että poltin on sammunut ennen kaasupatruunan irrottamista.
- > Kaasupatruuna irrotetaan kiertämällä patruuna vastapäivään venttiilistä laitteen ollessa pystyasennossa.
- > Tarkista, että tiivisteet ovat ehjät, ennen kuin liität uuden kaasupatruunan laitteeseen.
- > Toimi yhtä huolellisesti ja suorita samat tarkastukset kuin uutta kaasupatruunaa asennettaessa.

- > Varmista jokaisella käyttökerralla, että kaikki osat ovat hyvässä kunnossa. Tarkista kaasuvuodot luvussa Kaasuvuodot sivulla 88 kuvatulla tavalla aina, kun kaasunsyöttö liitetään tai vaihdetaan.
- > Tarkista pitkäaikaisen säilytyksen jälkeen, onko laitteessa hyönteisiä, roskia tai hämähäkinverkkoja, jotka voivat vaikuttaa kaasunvirtaukseen.
- > Käytä laitetta tasaisella ja vakaalla alustalla.
- > Älä liikuta laitetta käytön aikana. Se on vaarallista ja voi aiheuttaa liekehtimistä.
- > Poista kaikki keittotasot, kun sytytät laitteen.
- > Käytä vain keittoastioita, joiden halkaisija on 150 mm – 280 mm mm.

Laitteen sytyttäminen sytyttimellä

kuva. 5 sivulla 5

- >
- > Sytytä kaasupoltin kääntämällä säätönuppiä vastapäivään sen suurimpaan asetukseen samalla, kun painat sytyttimen painiketta muutaman kerran nopeasti peräkkäin.
- > Jos kaasu ei syty ensimmäisestä kipinästä, käännä säätönuppi takaisin asentoon "•" ennen kuin yrität sytytystä uudelleen.
- > Jos kaasu ei ole syttynyt ensimmäisen kahden tai kolmen sekunnin aikana, sulje kaasun säätöventtiili kääntämällä säätönuppi takaisin asentoon "•". Odota 30 s sekuntia, jotta polttimeen kertynyt kaasu poistuu. Toista edellä mainittu prosessi tarvittaessa, kunnes liekki syttyy. Liekin pitäisi normaalisti syttyä ensimmäisen kahden sekunnin aikana.

Laitteen sytyttäminen grillisytyttimellä

- > Kylmää laitetta sytyttäessä laitteen voi sytyttää polttimen päältä ennen halutun keittotason asettamista.
- > Kuumaa laitetta sytyttäessä laitteen voi sytyttää työntämällä grillisytyttimen yhteen polttimen alapuolella olevaan tuuletusaukkoon polttimen suuntaisesti. Älä laita grillisytytintä suoraan polttimen alapuolella olevaan suureen aukkoon.
- > Kun grillisytytin on paikallaan, sytytä se ennen kuin painat ja käännettä säätönuppiä vastapäivään.

7 Laitteen käyttö

- > Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että suojapakkaus ja -muovi on poistettu laitteesta.



OHJE

- Kun laite on sytytetty, säädä liekin voimakkuutta kääntämällä säätönuppia myötöpäivään, jos haluat pienentää liekkiä, tai vastapäivään, jos haluat kasvattaa liekkiä.
- Kun valmistat rasvapitoista ruokaa, liekehtimistä voi esiintyä, jos valittu lämpöasetus on liian korkea. Jos näin käy, pienennä lämpöä, kunnes liekehtiminen lakkaa.
- Varmista käytön jälkeen, että laitteen säätönuppi on asennossa OFF • ja että liekki on sammunut, ennen kuin irrotat kaasunsyötön.

8 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 keittotaso, 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 keittotasojen jäähtyä kokonaan ennen kuin upotat ne veteen.
- > Puhdista keittotaso lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä sienellä. Älä käytä hankaustyynyjä.
- > Poista pinttyneet tahrat 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 kettotasojen mukana toimitetaan kätevä säilytuspussi. Laita öljytty keittotaso muovipussiin ennen kuin säilytät sitä omassa pussissaan, jotta säilytuspussi pysyy puhtaana.

Ruoanlaittavat

- > Grillaus: Grilli sopii erinomaisesti kanan, lihan, kalan ja vihannesten rasvattomaan grillaukseen.
- > Pannulla paistaminen: Tasainen grillilevy sopii erinomaisesti kuumalla öljyllä paistamiseen, kalan, pekonin, kananmunien ja vihannesten paistamiseen sekä lettujen tekoon.
- > Keittäminen: Kastikkeiden tekeminen tai riisin ja pastan keittäminen on helppoa kattilatukeen laitettavan kattilan tai pannun avulla. Älä käytä keittoastioita, joissa on muovikahvat, sillä ne voivat kuumentua ruoanlaiton aikana ja sulaa.

Täydentävät varusteet

- > Pizza Stone Pro: Sopii erinomaisesti esimerkiksi pizzojen ja ohutleipien valmistamiseen. "Uunia" varten tarvitaan kupu.
- > Paellapannu: Paellapannu on valmistettu korkealaatuisesta puristetusta alumiinista, ja se jakaa lämpöä tasaisesti. Se sopii täydellisesti paellojen, risottojen, pastaruokien ja perinteisen aamiaisten valmistamiseen.
- > Kahvipannuteline: Tarjoaa täydellisen keittoalustan mokka- tai kahvipannulle.



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 auringonkukka- tai 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 lämmetä huoneenlämpötilaan ennen paistamista, jotta se ei tartu.
- CADAC | Dometic Soft Soak ja Soft Soak -harja (myydään erikseen) ovat erinomaisia GreenGrill-keittotasojen puhdistustuotteita, jotka auttavat sitkeiden ruokajäämien liottamisessa ja poistamisessa.

9 Laitteen puhdistaminen

- > Pidennä laitteen käyttöikää puhdistamalla laite hyvin jokaisen käyttökerran jälkeen.
- > Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- > Puhdista laitteen runko pyyhkimällä se kostealla liinalla ja tarvittaessa pienellä määrällä pesuainetta.
- > Älä upota laitetta veteen, sillä se vaurioittaa polttimen putkea ja aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.
- > Älä päästä vetää polttimiin tai liekki-ilmaisimen alueelle. Kuivaa laite kokonaan ennen käyttöä.
- > Älä käytä hankaavaa puhdistusainetta, koska se naarmuttaa pintaa.
- > Älä käytä korkeapaineista höyrypesuria tai vesisuihkua laitteen puhdistamiseen.



OHJE

Voit käyttää pinttyneisiin tahroihin CADAC-uuninpuhdistajaa.

10 Varastointi

- > Anna laitteen jäähtyä ja puhdista se hyvin ennen varastointia.
- > Varmista, että kaasunsyöttö on katkaistu, ennen kuin kytket sen irti laitteesta.
- > Älä säilytä laitetta kaasunsyöttö kytkettynä, sillä se on vaarallista.
- > Säilytä laitetta ja kaasunsyöttöä hyvin ilmastoidulla alueella poissa syttyvien aineiden lähetyiltä. Säilytä pulloja mieluiten ulkona, älä kellarissa tai autotallissa.

11 Kunnossapito ja vianetsintä

- > Säännöllinen puhdistus ja kunnossapito pidentävät laitteen käyttöikää ja pienentävät ongelmien todennäköisyyttä.
- > Suosittelemme laitteen huoltamista 12 kuukauden välein huoltopalvelussa, jotta laite toimii tehokkaasti.
- > Vain valtuutettu henkilö saa huoltaa tätä laitetta.
- > Tarkista säännöllisesti kaikki liitännät vuotojen varalta varsinkin silloin, kun kaasupatruuna liitetään tai vaihdetaan.
- > Puhdista polttimen portit, jos niissä on roiskeita.

Vianetsintä

- > Suosittelemme puhdistamaan tai vaihtamaan suuttimet kuuden kuukauden välein, jotta laite toimii tehokkaasti.

- > Jos laite ei toimi normaalisti säilytyksen jälkeen eikä tarkistuksissa ilmene ongelmaa, suutin voi olla tukossa. Heikompi kellertävä liekki tai liekin puuttuminen kokonaan on merkki tukkeutuneesta suuttimesta. Tällaisessa tilanteessa irrota ja puhdista suutin huolellisesti.
- > Irrota suutin käyttämällä tavallisia työkaluja ja puhalla kaikki lika pois. Voit vaihtoehtoisesti ostaa uusia suuttimia paikallisesta liikkeestä. Älä yritä puhdistaa suutinta mekaanisesti.

Tukkeutuneen suuttimen vaihtaminen

Laitteeseen on asennettu tietynkokoinen suutin, joka säätelee kaasun määrää. Jos suuttimen aukko on tukossa, liekki voi olla heikko tai puuttua kokonaan. Älä puhdista suutinta tapilla tai vastaavalla välineellä, sillä se voi vaurioittaa suutinta ja laitetta. Vaihda suutin seuraavasti:

kuva. 6 sivulla 5

1. Poista rasvapannu.
2. Irrota lämpösuojalevyn kolme ruuvia ja poista lämpösuoja.
3. Irrota poltinkokoonpanon kaksi ruuvia ja poista kokoonpano. Varo vaurioittamasta liitettyä sytytysjohtoa.
4. Poista suutin sopivalla ruuviavaimella. Älä käytä pihtejä, sillä ne voivat vaurioittaa suutinta. Ruuvaa uusi suutin venttiiliin. Älä kiristä liikaa vaurioiden välttämiseksi.

12 Varaosat

kuva. 7 sivulla 6



OHJE Käytä aina alkuperäisiä varaosia. Kysy lisätietoja paikalliselta tavarantoimittajalta.

13 Takuu

Tuotetta koskee lakisääteinen tuotevastuuaika. Jos tuote on viallinen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valmistajan toimipisteeseen omassa maassasi. (katso www.cadacinternational.com/support)

Jos lähetät tuotteen korjattavaksi, liitä korjaus- ja takuukäsittelyä varten mukaan seuraavat asiakirjat:

- Kopio kuitista, jossa näkyy ostopäivä
- Valitusperuste tai vikakuvaus

Huomaa, että itse tai väärin tehty korjaus voi vaarantaa turvallisuuden ja johtaa takuun raukeamiseen.

14 Tekniset tiedot

Taulu 11. Tekniset tiedot

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	Höyrynpaine			
Suutinkoko	0.27			
Nimellinen käyttö	145 g/h			
Nimellinen kokonaisläm- pöteho	2 kW			

Maiden nimet ja lyhenteet

AT = Itävalta	BE = Belgia	BG = Bulgaria	CH = Sveitsi	CY = Kypros
CZ = Tšekin tasavalta	DE = Saksa	DK = Tanska	EE = Viro	ES = Espanja
FI = Suomi	FR = Ranska	GB = Iso-Britannia	GR = Kreikka	HR = Kroatia
HU = Unkari	IE = Irlanti	IS = Islanti	IT = Italia	LT = Liettua
LU = Luxemburg	LV = Latvia	MT = Malta	NL = Alankomaat	NO = Norja
PL = Puola	PT = Portugali	RO = Romania	SE = Ruotsi	SI = Slovenia
SK = Slovakia	TR = Turkki			

Polski

1	Ważne wskazówki.....	94
2	Objaśnienie symboli.....	94
3	Wskazówki bezpieczeństwa.....	94
4	Wycieki gazu.....	96
5	Lista elementów wyposażenia.....	96
6	Montaż urządzenia.....	97
7	Użytkowanie urządzenia.....	97
8	Powierzchnie do gotowania z powłoką GreenGrill.....	98
9	Czyszczenie urządzenia.....	99
10	Przechowywanie.....	100
11	Konserwacja i usuwanie usterek.....	100
12	Części zamienne.....	100
13	Gwarancja.....	100
14	Dane techniczne.....	102

1 Ważne wskazówki

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi produktu i przestrzeganie wszystkich zaleceń, wskazówek oraz ostrzeżeń w niej zawartych w celu zapewnienia prawidłowego montażu, użytkowania oraz konserwacji produktu w każdej sytuacji. Niniejsza instrukcja MUSI przez cały czas pozostawać przy produkcie.

Korzystając z produktu, użytkownik potwierdza uważne przeczytanie wszelkich instrukcji, wskazówek i ostrzeżeń, ich zrozumienie oraz zobowiązuje się przestrzegać zawartych w nich warunków. Użytkownik zobowiązuje się wykorzystywać niniejszy produkt wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem i zamierzonym zastosowaniem oraz z instrukcjami, wskazówkami i ostrzeżeniami wyszczególnionymi w niniejszej instrukcji produktu, jak również ze wszystkimi mającymi zastosowanie przepisami i regulacjami prawnymi. Nieprzestrzeganie zawartych tu instrukcji i ostrzeżeń może skutkować obrażeniami u użytkownika oraz osób trzecich, uszkodzeniem produktu lub też uszkodzeniem mienia w sąsiedztwie produktu. Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian i aktualizacji niniejszej instrukcji produktu, wraz z instrukcjami, wskazówkami i ostrzeżeniami oraz powiązaną dokumentacją. Aktualne informacje dotyczące produktu można zawsze znaleźć na stronie documents.dometic.com.

2 Objąsnienie symboli

Słowo sygnałowe pozwala rozpoznać komunikaty dotyczące bezpieczeństwa i komunikaty dotyczące uszkodzeń mienia, a także wskazuje stopień lub poziom zagrożenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Wskazuje niebezpieczną sytuację, która – jeśli się jej nie uniknie – prowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE!

Wskazuje niebezpieczną sytuację, która – jeśli się jej nie uniknie – może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.



OSTROŻNIE!

Wskazuje niebezpieczną sytuację, która – jeśli się jej nie uniknie – może prowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń.



UWAGA!

Wskazuje sytuację, która – jeśli się jej nie uniknie – może prowadzić do powstania szkód materialnych.



WSKAZÓWKA Dodatkowe informacje dotyczące obsługi produktu.

3 Wskazówki bezpieczeństwa

- > Ważne: Przed podłączeniem urządzenia do kartusza gazowego lub butli z gazem należy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje, aby zapoznać się z urządzeniem. Instrukcje należy zachować do wykorzystania w przyszłości.

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

- > Nieprzestrzeganie tych ostrzeżeń może prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko zatrucia tlenkiem węgla

- > Nigdy nie używać produktu w zamkniętych pomieszczeniach. Podczas spalania płynnego gazu powstaje tlenek węgla, który gromadzi się w zamkniętych przestrzeniach.
- > To urządzenie gazowe wykorzystuje powietrze (tlen). Urządzenie powinno być używane w dobrze wentylowanym miejscu.
- > Jeśli w otoczeniu znajduje się więcej urządzeń gazowych, należy zapewnić dodatkową wentylację.
- > Nie używać produktu w obszarach bez wentylacji, takich jak zamknięte pomieszczenia, namioty, przedsionki, pojazdy silnikowe, kampery, przyczepy kempingowe ani pod pokładem statków, jachtów, łodzi albo też w kabinach pojazdów ciężarowych.
- > **Używać tylko na wolnym powietrzu.**



OSTRZEŻENIE! Ryzyko wybuchu

- > Nie wolno modyfikować urządzenia. Używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

- > Napraw tego produktu mogą dokonywać tylko odpowiednio wykwalifikowane osoby. Nieodpowiednio wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie.



OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru

- > Nie pozostawiać gorącego lub pracującego urządzenia bez nadzoru.
- > Na wypadek sytuacji awaryjnej należy mieć w pogotowiu gaśnicę lub inny środek odpowiedni do ugaszenia płomienia.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

 **rys. 1 na stronie 2**



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko wybuchu

- > Nie używać urządzenia z uszkodzonymi lub zużytymi uszczelkami.
- > Nie używać urządzenia, jeśli jest ono nieszczelne, uszkodzone lub nie działa prawidłowo.
- > W przypadku wycucia gazu należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu, obracając pokrętkę sterowania w prawo do pozycji „•”.
- > Zgasić wszelkie nieosłonięte płomienie.
- > Przenieść urządzenie w dobrze wentylowane i zabezpieczone przed płomieniami miejsce, po czym przeprowadzić test szczelności systemu gazowego. Test należy wykonać na wolnym powietrzu w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od otwartego ognia lub źródeł zapłonu.
- > Nigdy nie sprawdzać ewentualnych wycieków gazu za pomocą otwartego płomienia, do tego celu używać roztworu wody z mydłem.



OSTROŻNIE! Ryzyko poparzenia

- > Dostępne części urządzenia mogą się bardzo nagrzewać. Trzymać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.
- > Podczas obsługi urządzenia należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- > Nie nosić luźnej odzieży ani niezwiązanych długich włosów podczas zapalania lub korzystania z produktu.

- > Nie zbliżać dłoni, twarzy ani włosów do palników.
- > Zachować ostrożność podczas wykonywania wszelkich czynności przy produkcie, aby uniknąć oparzeń i innych obrażeń.
- > Z urządzenia należy korzystać wyłącznie na poziomej, równej powierzchni. Należy upewnić się, że złożony produkt jest stabilny i nie kołysze się.
- > Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że podstawka na garnek / powierzchnie do gotowania są prawidłowo zamontowane.
- > Nie wolno dotykać rusztu pod garnki, gdy urządzenie jest używane.
- > Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- > Trzymać dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości.
- > Spożywanie alkoholu lub zażywanie leków – dostępnych na receptę lub bez niej – może upośledzać zdolność do właściwego montażu i bezpiecznej obsługi tego produktu.
- > Przed dotknięciem produktu gołymi rękami pozostawić je do ostygnięcia.



OSTROŻNIE! Ryzyko pożaru

- > Stosować z dala od materiałów łatwopalnych. Minimalne bezpieczne odległości to: 120 cm nad urządzeniem i 60 cm z tyłu i po bokach.
- > Nie stawiać na urządzeniu ani przy nim żadnych przedmiotów poza garnkami i patelniami.
- > Do gotowania należy używać wyłącznie garnków lub patelni o średnicy od 150 mm do 280 mm.
- > Nie umieszczać w pobliżu urządzenia chemikaliów, materiałów łatwopalnych ani pojemników aerozolowych.
- > W przypadku pożaru niezwłocznie odciąć dopływ gazu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko wybuchu

- > Urządzenie może być używane wyłącznie z kartuszami z gwintem 500 g 445 g (model CA500 lub CA445) lub z

kartuszem wielokrotnego użytku tego samego typu, zgodnym z normą EN417. Montaż innych typów kartuszy gazowych jest niebezpieczny.

- > Zasilanie gazem należy podłączyć w dobrze wentylowanym miejscu, najlepiej na wolnym powietrzu, z dala od źródeł zapłonu, takich jak płomienie i ogniska, oraz z dala od innych osób.
- > Źródło zasilania gazem należy trzymać z dala od źródeł ciepła i płomieni. Nie wolno umieszczać go na kuchence ani innej gorącej powierzchni.
- > Nie wolno odłączać dopływu gazu, gdy urządzenie jest używane.
- > Zasilanie gazem należy odłączyć od urządzenia po zakończeniu jego użytkowania lub na czas przechowywania.

4 Wycieki gazu

Wycieki gazu z nieprawidłowych połączeń mogą stanowić zagrożenie. W przypadku ich wystąpienia należy natychmiast podjąć odpowiednie działania. Ważne jest, aby wszystkie połączenia gazowe były prawidłowo wykonane celem uniknięcia nieszczelności.

Jak przeprowadzić test szczelności systemu gazowego

Test szczelności należy przeprowadzać za każdym razem, gdy do urządzenia podłączany jest kartusz gazowy, a także za każdym razem, gdy jest on wymieniany.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niewykrycie i nieopanowanie wycieku gazu może skutkować potencjalnymi obrażeniami lub śmiercią.

- > Aby przeprowadzić test szczelności gazu, należy pokryć roztworem wody z mydłem punkt połączenia między kartuszem gazowym a urządzeniem.
- > Powoli obrócić pokrętkę sterowania urządzenia w lewo, aby włączyć dopływ gazu.
- > W przypadku ulatniania się gazu widoczne będzie pienienie się.
- > Natychmiast wyłączyć gaz i odłączyć dopływ gazu od urządzenia. Sprawdzić, czy wszystkie uszczelki znajdują się na swoim miejscu i są w dobrym stanie.

W przypadku uszkodzenia uszczelki zaworu należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem w celu uzyskania pomocy.

- > Ponownie podłączyć dopływ gazu do urządzenia i przeprowadzić test szczelności.
- > Jeżeli nieszczelność nadal występuje, należy zwrócić produkt do autoryzowanego serwisu w celu uzyskania pomocy.

Stabilność płomienia

Podczas korzystania z urządzenia należy zapewnić stabilność płomienia.



OSTRZEŻENIE! Niekontrolowane cofanie się płomienia (płomień płonący wewnątrz palnika lub obudowy dyszy) może być przyczyną niebezpiecznych sytuacji podczas użytkowania.

- > W przypadku cofania się płomienia należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu, ustawiając pokrętkę sterowania urządzenia w pozycji „•”. Po zgaszeniu płomienia należy wymontować kartusz gazowy i sprawdzić stan uszczelki; w razie potrzeby należy ją wymienić.
- > Ponownie podłączyć dopływ gazu i włączyć urządzenie.
- > Jeżeli płomień nadal się cofa, należy zwrócić produkt do autoryzowanego serwisu w celu uzyskania pomocy.

5 Lista elementów wyposażenia

rys. 2 na stronie 3

Element	Opis
①	Pokrywa kopułowa / garnek
②	Blacha grillowa
③	Blacha do pieczenia płaska
④	Ruszt pod garnki
⑤	Blacha
⑥	Palnik
⑦	Pokrętko do regulacji
⑧	Zapalnik

Element	Opis
⑨	Pokrywa płaska
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Wyposażenie poszczególnych modeli

Dostępne są następujące kombinacje modeli:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Montaż urządzenia

 rys. 3 na stronie 4



OSTRZEŻENIE! Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Nóżki są wyposażone w mechanizm sprężynowy. Nóżki należy otwierać i zamykać w sposób kontrolowany, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia.

Rozkładanie nóżek

- Usunąć z urządzenia wszystkie luźne części. Obrócić urządzenie spodem do góry i podnieść każdą nóżkę z osobna. Prawdopodobnie ustawiona nóżka powinna „kliknąć”.

Składanie nóżek

- Przytrzymać nóżkę i nacisnąć zatrzask zwalniający (M) w dół. Wcisnąć nóżkę do środka do pozycji złożonej. Aby optymalnie wykorzystać miejsce do pakowania, należy kolejno złożyć każdą nóżkę: najpierw przednią lewą (1), następnie przednią prawą (2), a na końcu tylną (3).

Podłączanie kartusza gazowego

 rys. 4 na stronie 4

- Przed podłączeniem kartusza gazowego do urządzenia należy upewnić się, że gumowa uszczelka zaworu gazu na urządzeniu znajduje się we właściwym położeniu i jest w dobrym stanie.
- Przed podłączeniem kartusza gazowego do urządzenia należy sprawdzić, czy pokrętko sterowania urządzenia znajduje się w pozycji „•”.
- Wydymać pył z wlotu kartusza gazowego, aby zapobiec zablokowaniu dyszy.
- Upewnić się, że kartusz gazowy jest podłączany w dobrze wentylowanym miejscu (najlepiej na zewnątrz), z dala od wszelkich źródeł zapłonu, takich jak otwarty ogień, płomień pilotowe lub kominki elektryczne, oraz z dala od innych osób.
- Podczas podłączania lub zmiany kartusza gazowego nie wolno palić.
- Kartusz gazowy powinien być zawsze ustawiony w pozycji pionowej.
- Podłączyć kartusz do urządzenia, przykręcając go w prawo do zaworu gazu na urządzeniu. Dokręcić ręcznie, aż do całkowitego załączenia.
- Należy uważać, aby nie dokręcić połączenia zbyt mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zaworu gazu.

Wymiana kartusza gazowego

- Kartusz gazowy należy wymieniać na zewnątrz, z dala od ludzi.
- Po użyciu obrócić pokrętko sterowania urządzenia do pozycji „•”.
- Przed odłączeniem kartusza gazowego należy sprawdzić, czy palnik zgasł.
- Aby odłączyć kartusz gazowy, należy odkręcić go od zaworu w lewo, utrzymując urządzenie w pozycji pionowej.
- Przed podłączeniem nowego kartusza gazowego do urządzenia należy sprawdzić, czy uszczelki są w dobrym stanie.
- Należy zachować taką samą ostrożność i stosować takie same procedury kontrolne w przypadku podłączania nowego kartusza gazowego.

7 Użytkowanie urządzenia

- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszelkie opakowania ochronne i tworzywa sztuczne.
- Przed każdym użyciem należy upewnić się, że wszystkie części są sprawne. Za każdym razem, gdy podłączane lub wymieniane jest źródło zasilania gazem, należy wykonać test szczelności opisany w rozdziale Wycieki gazu na stronie 96.

- > Po dłuższym przechowywaniu należy sprawdzić urządzenie pod kątem obecności owadów, zanieczyszczeń i pajęczyn, które mogą wpływać na przepływ gazu.
- > Z urządzenia można korzystać wyłącznie na stabilnej, równej powierzchni.
- > Nie należy przenosić urządzenia podczas jego użytkowania. Jest to niebezpieczna praktyka, która może być przyczyną pojawienia się płomieni.
- > Przed rozpaleniem urządzenia należy usunąć z niego wszelkie powierzchnie do gotowania.
- > Należy używać wyłącznie naczyń do gotowania o średnicy od 150 mm do 280 mm.

Rozpalanie urządzenia za pomocą zapalnika

 **rys. 5** na stronie 5

- >
- > Aby zapalić palnik gazowy, należy obrócić pokrętkę sterowania w lewo do najwyższego ustawienia płomienia, jednocześnie kilkakrotnie szybko naciskając przycisk zapalnika.
- > Jeśli gaz nie zapali się od pierwszej iskry, należy obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do pozycji „•”, a następnie ponowić próbę.
- > Jeśli gaz nie zapali się w ciągu pierwszych dwóch–trzech sekund, należy zamknąć zawór sterujący, obracając pokrętkę sterowania z powrotem do pozycji „•”. Odczekać 30 s, aby umożliwić ulotnienie się gazu nagromadzonego w palniku. W razie potrzeby powtarzać powyższe kroki do momentu pojawienia się płomienia. Płomień powinien pojawić się po 1–2 sekundach.

Rozpalanie urządzenia za pomocą zapalarki do grilla

- > W przypadku uruchamiania zimnego urządzenia można je rozpać od góry palnika przed zamontowaniem wybranej powierzchni do gotowania.
- > W przypadku uruchamiania gorącego urządzenia można je rozpać, wkładając zapalarkę do grilla przez jeden z otworów wentylacyjnych pod palnikiem, aż znajdzie się ona w jednej linii z palnikiem. NIE WOLNO wkładać zapalarki do grilla przez duży otwór bezpośrednio pod palnikiem.
- > Po włożeniu zapalarki do grilla należy najpierw ją zapalić, a następnie wcisnąć i obrócić pokrętkę sterowania w lewo, aby zapalić palnik gazowy.



WSKAZÓWKA

- Po rozpaleniu urządzenia należy dostosować intensywność płomienia, obracając pokrętkę w prawo, aby zmniejszyć płomień, i w lewo, aby go zwiększyć.
- Podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości tłuszczu mogą pojawić się płomienie, jeśli wybrane ustawienie mocy jest zbyt wysokie. W takim przypadku należy zmniejszyć moc, aż płomień wygasną.
- Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy upewnić się, że pokrętkę sterowania znajduje się w pozycji wyłączenia „•”, a płomień został zgaszony przed odłączeniem dopływu gazu.

8 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.
- > Powierzchnię do gotowania należy czyścić ciepłą wodą z mydłem i miękką gąbką. Unikać stosowania 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 rozprowadzenie 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.

Sposoby przygotowywania jedzenia

- > Grillowanie: grill jest idealny do beztłuszczowego przyrządzania kurczaka, mięsa, ryb lub warzyw.
- > Smażenie: płaska płyta grillowa jest idealna do smażenia dań stir-fry, ryb, boczku, jajek, warzyw oraz naleśników.
- > Gotowanie: przygotowywanie sosów lub gotowanie ryżu i makaronu jest łatwe dzięki odpowiedniemu garnkowi umieszczonemu na podstawce. Należy unikać używania naczyń z uchwytyami z tworzywa sztucznego, ponieważ mogą się one nagrzewać i topić podczas gotowania.

Akcesoria dodatkowe

- > Kamień do pizzy Pro: idealny do przygotowywania pizzy, podpłomyków itp. Do pieczenia wymagane jest użycie pokrywy.
- > Patelnia do paelli: wykonana z wysokiej jakości tłoczonego aluminium zapewniającego równomierne rozprowadzanie ciepła, jest idealna do przygotowywania paelli, risotto, dań z makaronu, tradycyjnych śniadań itp.
- > Podstawa na kawiarkę: umożliwia wygodne przygotowywanie kawy w kawiarence lub zaparzaczu.



WSKAZÓWKI

- Powłoka GreenGrill przewodzi ciepło lepiej niż zwykłe 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.

9 Czyszczenie urządzenia

- > Aby przedłużyć okres eksploatacji urządzenia, należy je dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
- > Przed przystąpieniem do czyszczenia należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- > Aby wyczyścić korpus urządzenia, wystarczy przetrzeć go wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu.
- > Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie rurki palnika i nieprawidłowe działanie urządzenia.
- > Nie wolno dopuścić do przedostania się wody do obszaru palników i płomienia pilotującego. Urządzenie należy całkowicie wysuszyć przed użyciem.
- > Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.

- > Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjki ciśnieniowej ani strumienia wody.



WSKAZÓWKA

W przypadku uporczywych plam można użyć preparatu do czyszczenia grilla CADAC.

10 Przechowywanie

- > Przed schowaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie, a następnie dokładnie je wyczyścić.
- > Przed odłączeniem od urządzenia źródła zasilania gazem należy upewnić się, że jest ono wyłączone.
- > Nie wolno przechowywać urządzenia z podłączonym źródłem zasilania gazem, ponieważ stwarza to zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- > Urządzenie i źródło zasilania gazem należy przechowywać w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od materiałów łatwopalnych. Butle najlepiej przechowywać na wolnym powietrzu, nie wolno przechowywać ich w piwnicy ani garażu.

11 Konserwacja i usuwanie usterek

- > Regularne czyszczenie i konserwacja wydłużą żywotność urządzenia i zmniejszą prawdopodobieństwo wystąpienia problemów.
- > Aby zapewnić wydajną pracę urządzenia, zaleca się jego serwisowanie co 12 miesięcy w centrum serwisowym.
- > Urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez upoważnioną osobę.
- > Należy regularnie sprawdzać szczelność wszystkich połączeń oraz za każdym razem, gdy kartusz gazowy jest podłączany lub wymieniany.
- > Oczyszczyć otwory palnika w przypadku zalania.

Usuwanie usterek

- > Zalecamy czyszczenie lub wymianę dyszy co sześć miesięcy w celu utrzymania wydajnego działania.
- > Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo po przechowywaniu, a kontrole nie pozwoliły zidentyfikować problemu, może to oznaczać, że dysza jest zablokowana. Zablokowanie dyszy objawia się słabszym, żółtawym płomieniem lub jego całkowitym brakiem. W takim przypadku należy wymontować i dokładnie wyczyścić dyszę, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

- > Wymontować dyszę za pomocą standardowych narzędzi i wydmuchać zanieczyszczenia. Można też kupić nowe dysze w lokalnym sklepie. Nie należy podejmować prób mechanicznego czyszczenia dyszy.

Wymiana zablokowanej dyszy

Urządzenie jest wyposażone w dyszę o określonym rozmiarze, która reguluje prawidłową ilość gazu. Zablokowanie otworu dyszy może spowodować osłabienie lub zgaśnięcie płomienia. Należy unikać czyszczenia dyszy za pomocą szpilki lub podobnego narzędzia, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie, co stanowi zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkowania urządzenia. Aby wymienić dyszę, należy wykonać następujące czynności:

rys. 6 na stronie 5

1. Zdemontować miskę ociekową.
2. Wykręcić trzy śruby z płytki osłony termicznej i wymontować osłonę termiczną.
3. Wykręcić dwie śruby z zespołu palnika i zdjąć go, uważając, aby nie uszkodzić podłączonego przewodu zapalnika.
4. Do demontażu dyszy należy użyć odpowiedniego klucza; unikać używania szczypiec, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dyszy. Przykręcić nową dyszę do zaworu. Nie dokręcać jej zbyt mocno, aby uniknąć uszkodzenia.

12 Części zamienne

rys. 7 na stronie 6



WSKAZÓWKA Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych. Aby uzyskać pomoc, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem.

13 Gwarancja

Obowiązuje ustawowy okres gwarancji. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia produktu należy skontaktować się z jego sprzedawcą lub z oddziałem producenta w danym kraju. (Patrz www.cadacinternational.com/support)

W celu naprawy lub realizacji gwarancji konieczne jest przesłanie wraz z produktem następujących dokumentów:

- Kopii rachunku z datą zakupu

- Informacji o przyczynie reklamacji lub opisu wady

Uwaga: Samodzielne lub nieprofesjonalne wykonywanie napraw może negatywnie wpływać na bezpieczeństwo i prowadzić do utraty gwarancji.

14 Dane techniczne

Tabela 12: Dane techniczne

Kraj użytkowania	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS,LU, MT, ZA	AT, CH, DE, SK
Dozwolone gazy	Butan			
Ciśnienie gazu	Prężność pary			
Numer dyszy	0.27			
Zużycie nominalne	145 g/h			
Nominalne obciążenie cieplne brutto	2 kW			

Nazwy państw i skróty

AT = Austria	BE = Belgia	BG = Bułgaria	CH = Szwajcaria	CY = Cypr
CZ = Czechy	DE = Niemcy	DK = Dania	EE = Estonia	ES = Hiszpania
FI = Finlandia	FR = Francja	GB = Wielka Brytania	GR = Grecja	HR = Chorwacja
HU = Węgry	IE = Irlandia	IS = Islandia	IT = Włochy	LT = Litwa
LU = Luksemburg	LV = Łotwa	MT = Malta	NL = Holandia	NO = Norwegia
PL = Polska	PT = Portugalia	RO = Rumunia	SE = Szwecja	SI = Słowenia
SK = Słowacja	TR = Turcja			

Slovensky

1	Dôležité oznámenia.....	103
2	Vysvetlenie symbolov.....	103
3	Bezpečnostné pokyny.....	103
4	Úniky plynu.....	105
5	Zoznam komponentov.....	105
6	Zostavenie spotrebiča.....	105
7	Obsluha spotrebiča.....	106
8	Varné plochy GreenGrill.....	107
9	Čistenie spotrebiča.....	108
10	Storage.....	108
11	Údržba a riešenie problémov.....	108
12	Náhradné diely.....	109
13	Záruka.....	109
14	Technické údaje.....	110

1 Dôležité oznámenia

Dôkladne si prečítajte tento návod a dodržiavajte všetky pokyny, usmernenia a varovania uvedené v tomto návode k výrobku, aby bolo zaručené, že výrobok bude vždy správne nainštalovaný, používaný a udržiavaný. Tento návod **MUSÍ** zostať priložený k výrobku.

Používaním tohto výrobku týmto potvrdzujete, že ste si dôkladne prečítali všetky pokyny, usmernenia a varovania a že rozumiete a súhlasíte s dodržiavaním všetkých uvedených podmienok. Súhlasíte, že tento výrobok budete používať iba v súlade so zamýšľaným použitím a v súlade s pokynmi, usmerneniami a varovaniami uvedenými v tomto návode, ako aj v súlade so všetkými platnými zákonmi a nariadeniami. V prípade, že si neprečítate a nebudete sa riadiť pokynmi a varovaniami uvedenými v tomto návode, môže mať za následok vaše poranenie alebo poranenie iných osôb, poškodenie vášho výrobku alebo poškodenie majetku v jeho blízkosti. Tento návod na obsluhu výrobku vrátane pokynov, usmernení a varovaní, a súvisiaca dokumentácia môže podliehať zmenám a aktualizáciám. Najaktuálnejšie informácie o výrobku nájdete na adrese documents.domestic.com.

2 Vysvetlenie symbolov

Signálne slovo identifikuje bezpečnostné správy a správy o škodách na majetku a tiež označuje stupeň alebo úroveň závažnosti nebezpečenstva.



NEBEZPEČENSTVO!

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorej následkom je smrť alebo vážne zranenie, ak sa jej nezabráni.



VÝSTRAHA!

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorej následkom môže byť smrť alebo vážne zranenie, ak sa jej nezabráni.



UPOZORNENIE!

Označuje nebezpečnú situáciu, ktorej následkom môže byť malé alebo stredne ťažké zranenie, ak sa jej nezabráni.



POZOR!

Označuje situáciu, ktorej následkom môže byť poškodenie majetku, ak sa jej nezabráni.



POZNÁMKA Dopĺňujúce informácie týkajúce sa obsluhy produktu.

3 Bezpečnostné pokyny

- > Dôležité: Pozorne si prečítajte tento návod na použitie, aby ste sa zoznámili so spotrebičom pred jeho pripojením k plynovej kartuši alebo plynovej fľaši. Uchovajte si tieto pokyny pre budúce použitie.

Základy bezpečnosti

- > Nedodržanie týchto varovaní môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo oxidu uhoľnatého

- > Tento výrobok nikdy nepoužívajte v interiéri. Pri procese spaľovania skvapalneného plynu vzniká oxid uhoľnatý, ktorý sa hromadí v uzavretých priestoroch.
- > Tento plynový spotrebič spotrebúva vzduch (kyslík). Uistite sa, že sa spotrebič používa v dobre vetranom priestore.
- > Zabezpečte dodatočné vetranie, ak je do prostredia pridaných viac plynových spotrebičov.
- > Nepoužívajte tento výrobok v nevetraných priestoroch, ako sú vnútorné miestnosti, stany, prístrešky, motorové vozidlá, obytné vozidlá, karavany, lode, jachty, člny a kabíny nákladných vozidiel/kamiónov.
- > **Používajte iba vonku.**



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo výbuchu

- > Neupravujte tento spotrebič. Používajte ho len podľa určenia.
- > Opravy tohto produktu smú vykonávať len kvalifikovaní odborníci. Nevhodné opravy môžu spôsobiť vážne riziko.



VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru

- > Nenechávajte tento spotrebič bez dozoru, keď je horúci alebo keď sa používa.

- > Majte k dispozícii hasiaci prístroj alebo iné prostriedky vhodné na uhasenie plameňa v prípade núdze.

Bezpečnosť počas používania

 obr. 1 na strane 2



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo výbuchu

- > Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodené alebo opotrebované tesnenia (utesnenie).
- > Nepoužívajte spotrebič, ktorý netesní, je poškodený alebo nefunguje správne.
- > Ak zacítite plyn, okamžite vypnite prívod plynu otočením ovládacieho tlačidla v smere hodinových ručičiek do polohy „-“.
- > Zahaste všetky otvorené plamene.
- > Premiestnite spotrebič na dobre vetrané miesto bez plameňov a vykonajte skúšku úniku plynu. Táto skúška by sa mala vykonať vonku v dobre vetranom priestore mimo otvoreného ohňa alebo zdrojov zapálenia.
- > Na kontrolu úniku plynu nikdy nepoužívajte otvorený plameň, použite mydlovú vodu.



UPOZORNENIE! Nebezpečenstvo popálenia

- > Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Uchovávajte mimo dosahu malých detí.
- > Pri manipulácii so spotrebičom používajte tepelne odolné rukavice.
- > Nenoste voľný odev alebo si zopnite dlhé vlasy, keď zapalujete horák alebo používate tento výrobok.
- > Nepribližujte sa rukami, tvárou a vlasmi k horáku.
- > Pozorne sledujte činnosti a prostredie okolo výrobku, aby ste predišli popáleninám alebo iným poraneniam.
- > Spotrebič vždy používajte na vodorovnom a rovnom povrchu. Uistite sa, že zostavený produkt je stabilný a nekýva sa.
- > Pri používaní spotrebiča sa uistite, že podpera hrnca/varných plôch sú správne umiestnené.
- > Keď je spotrebič v prevádzke, nedotýkajte sa podpery hrnca.

- > Tento spotrebič počas používania nepremiestňujte.
- > Nedovoľte deťom a domácim miláčikom, aby sa priblížili k výrobku.
- > Používanie alkoholu alebo liekov na predpis alebo bez predpisu môže zhoršiť vašu schopnosť správne zostaviť alebo bezpečne obsluhovať tento spotrebič.
- > Nechajte tento výrobok dostatočne vychladnúť, skôr než sa ho dotknete holými rukami.



UPOZORNENIE! Nebezpečenstvo požiaru

- > Tento spotrebič nesmie byť počas používania v blízkosti horľavých materiálov. Minimálne bezpečné vzdialenosti sú nasledovné: 120 cm nad spotrebičom a 60 cm vzhľadom na po stranách.
- > Na tento spotrebič alebo proti nemu neumiestňujte žiadne iné predmety, ako sú hrnce a panvice.
- > Pri varení v hrnci alebo na panvici používajte iba odporúčanú veľkosť hrnca s priemerom 150 mm až 280 mm.
- > Neskladujte chemikálie, horľavé materiály alebo spreje v blízkosti tohto spotrebiča.
- > V prípade požiaru okamžite zatvorte prívod plynu.



NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo výbuchu

- > Spotrebič je možné používať iba s kartušou so závitom 500 g alebo 445 g (model CA500 alebo CA445) alebo rovnakým typom znovu uzatvárateľnej kartuše, ktorá spĺňa normu EN417. Je nebezpečné namontovať iné typy plynových kartuší.
- > Prívod plynu pripojte na dobre vetranom mieste, najlepšie vonku, mimo zdrojov vznietenia, ako je plameň a oheň, a mimo dosahu iných osôb.
- > Udržujte prívod plynu mimo dosahu tepla a plameňa. Neumiestňujte ho na sporák alebo iný horúci povrch.
- > Neodpájajte prívod plynu, keď je tento spotrebič v prevádzke.
- > Prívod plynu musí byť odpojený od tohto spotrebiča po použití alebo pri uskladnení.

4 Úniky plynu

Úniky plynu z nevhodných spojov môžu vytvoriť nebezpečné podmienky a je potrebné ich okamžite riešiť. Je dôležité, aby boli všetky plynové prípojky správne namontované, aby sa zabránilo únikom plynu.

Ako vykonať skúšku úniku plynu

Skúška úniku plynu sa musí vykonať pri každej montáži plynovej kartuše na spotrebič a pri každej výmene plynovej kartuše.



NEBEZPEČENSTVO! Neidentifikovanie a nekontrolovanie úniku plynu môže mať za následok potenciálne zranenie alebo smrť.

- > Na vykonanie testu úniku plynu naneste mydlovú vodu na miesto spoja medzi plynovou kartušou a spotrebičom.
- > Pomalým otáčaním ovládacieho tlačidla spotrebiča proti smeru hodinových ručičiek zapnite plyn.
- > Ak sa na niektorom mieste spoja tvoria bubliny, dochádza k úniku plynu.
- > Okamžite vypnite plyn a odpojte prívod plynu zo spotrebiča. Skontrolujte, či sú všetky tesnenia na svojom mieste a v dobrom stave. Ak je tesnenie ventilu poškodené, požiadajte o pomoc najbližšieho predajcu.
- > Opätovne pripojte prívod plynu k spotrebiču a opätovne vykonajte skúšku úniku plynu.
- > Ak únik plynu pretrváva, vráťte produkt do autorizovaného servisu na opravu.

Stabilita plameňa

Pri používaní spotrebiča zaistíte stabilitu plameňa.



VÝSTRAHA! Nekontrolované spätné svetlo (spätné horenie plameňa vo vnútri horáka alebo krytu dýzy) môže viesť k vzniku nebezpečných prevádzkových podmienok.

- > V prípade spätného svetla okamžite vypnite prívod plynu tak, že otočíte ovládací gombík spotrebiča do polohy „•“. Po zhasnutí plameňa odstráňte plynovú kartušu a skontrolujte stav tesnenia; v prípade potreby ho vymeňte.

- > Znova pripojte prívod plynu a spotrebič znova zapáľte.
- > Ak sa na plameni stále vytvára spätné svetlo, vráťte produkt do autorizovanému servisu na posúdenie.

5 Zoznam komponentov

 obr. 2 na strane 3

Dielec	Opis
①	Kupolovité veko / Hrnec
②	Grilovacia doska
③	Plochá doska
④	Opora panvice
⑤	Tuková panvica
⑥	Horák
⑦	Ovládacie tlačidlo
⑧	Zapaľovač
⑨	Ploché veko
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Komponenty modelu

Kombinácie modelov pre tento rad sú nasledovné:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Zostavenie spotrebiča

 obr. 3 na strane 4



VÝSTRAHA! Základy bezpečnosti

Nožičky sú odpružené. Otváranie a zatváranie nožičiek sa musí vykonávať kontrolovaným

spôsobom, aby sa zabránilo zraneniu osôb alebo poškodeniu vášho spotrebiča.

Otvorenie nožičiek

- > Odstráňte zo spotrebiča všetky voľné časti. Otočte jednotku hore nohami a zdvihnite každú nožičku jednotlivo. Keď je nožička správne umiestnená, budete počuť „cvaknutie“.

Sklopenie nožičiek

- > Pevne uchopíte nožičku a zatlačíte uvoľňovaciu sponu nadol (M). Zatlačíte nožičku dovnútra do zatvorenej polohy. Toto sa musí vykonať postupne, aby sa optimalizoval priestor pre balenie, začnite prednou ľavou nohou (1), potom nasleduje predná pravá noha (2) a nakoniec zadná noha (3).

Prípojenie plynovej kartuše

obr. 4 na strane 4

- > Pred pripojením plynovej kartuše k spotrebiču sa uistite, že gumové tesnenie (utesnenie) na plynovom ventile spotrebiča je na svojom mieste a že je v dobrom stave.
- > Pred pripojením plynovej kartuše k spotrebiču skontrolujte, či je ovládací gombík spotrebiča v polohe „•“.
- > Z otvoru plynovej krtuše vyfúkajte všetok prach, aby sa zabránilo možnému zablokovaniu vstrekovača.
- > Zaistite, aby bola plynová kartuša namontovaná na dobre vetranom mieste, najlepšie vonku, mimo dosahu akéhokoľvek zdroja vznietenia, ako je otvorený plameň, a mimo dosahu iných ľudí.
- > Počas pripájania alebo výmeny plynovej kartuše nefajčite.
- > Uistite sa, že je plynová kartuša vždy uložená vo zvislej polohe.
- > Pripojte kartušu k spotrebiču naskrutkovaním v smere hodinových ručičiek na plynový ventil spotrebiča. Rukou dotiahnite, kým nebude úplne zaistená.
- > Dbajte na to, aby ste spoj príliš neutiahli, pretože by to mohlo poškodiť plynový ventil spotrebiča.

Výmena plynovej kartuše

- > Plynovú kartušu vymieňajte vonku a mimo dosahu ľudí.
- > Po použití otočte ovládacie tlačidlo spotrebiča do polohy „•“.
- > Pred odpojením plynovej kartuše skontrolujte, či je horák zhasnutý.
- > Ak chcete odpojiť plynovú kartušu, odskrutkujte kartušu z ventilu proti smeru hodinových ručičiek, pričom spotrebič držte vo vertikálnej polohe.

- > Pred pripojením novej plynovej kartuše k spotrebiču skontrolujte, či sú tesnenia v dobrom stave.
- > Postupujte rovnako opatrne a vykonajte kontrolné postupy ako pri montáži novej plynovej kartuše.

7 Obsluha spotrebiča

- > Pred prvým použitím sa uistite, že sú zo spotrebiča odstránené všetky ochranné obaly a plasty.
- > Pri každom použití sa uistite, že sú všetky diely v dobrom prevádzkovom stave. Pri každom pripojení alebo výmene prívodu plynu vykonajte skúšku tesnosti plynu podľa popisu v kapitole Úniky plynu na strane 105.
- > Po dlhšom skladovaní skontrolujte, či sa v spotrebiči nenachádza hmyz, nečistoty a pavučiny, ktoré by mohli ovplyvniť prietok plynu.
- > Tento spotrebič používajte iba na pevnom a rovnom povrchu.
- > Počas používania spotrebič nepremiestňujte. Toto je nebezpečný postup a môže spôsobiť vzplanutie.
- > Pri zapáľovaní spotrebiča odstráňte všetky varné povrchy.
- > Používajte iba varné nádoby s priemerom 150 mm až 280 mm.

Zapálenie spotrebiča pomocou zapalovača

obr. 5 na strane 5

- >
- > Ak chcete zapáliť plynový horák, otočte ovládacie tlačidlo proti smeru hodinových ručičiek na najvyššie nastavenie plameňa a súčasne stlačte tlačidlo zapalovača niekoľkokrát rýchlo za sebou, aby sa horák zapálil.
- > Ak sa plyn nezapáli pri prvej iskre, pred opätovným pokusom o zapálenie otočte ovládacie tlačidlo späť do polohy „•“.
- > Ak sa plyn nezapáli počas prvých dvoch až troch sekúnd, mali by ste zatvoriť ovládací ventil otočením ovládacieho tlačidla späť do polohy „•“. Počkajte 30 s, aby unikol všetok nahromadený plyn z horáka. V prípade potreby zopakujte vyššie uvedený postup, kým sa plameň nezapáli. Plameň by sa mal za normálnych okolností zapáliť počas jednej až dvoch sekúnd.

Zapálenie spotrebiča pomocou zapalovača grilu

- > Pri zapálení studeného spotrebiča ho môžete zapáliť z hornej časti horáka pred umiestnením požadovaného varného povrchu.
- > Pri zapálení horúceho spotrebiča je možné ho zapáliť prestrečením zapalovača grilu cez jeden z vetracích otvorov pod horákom, kým nebude v jednej rovine s horákom. NEUMIESTNUJTE zapalovač grilu cez veľký otvor priamo pod horák.
- > S nasadeným zapalovačom grilu najskôr zapáľte zapalovač a až potom zatlačte a otočte ovládaci gombík proti smeru hodinových ručičiek, aby sa zapálil plynový horák.



POZNÁMKA

- Keď je spotrebič zapálený, nastavte intenzitu plameňa otáčaním ovládacieho gombíka v smere hodinových ručičiek na zmenšenie plameňa a proti smeru hodinových ručičiek na zväčšenie plameňa.
- Pri varení jedla s vysokým obsahom tuku môže dôjsť k vzplanutiu, ak je zvolený stupeň varenia príliš vysoký. Ak sa tak stane, znížte teplotu, kým horenie neprestane.
- Po použití sa pred odpojením prívodu plynu uistite, že je ovládaci gombík na vašom spotrebiči v polohe OFF (VYP.) „•“ a že plameň zhasol.

8 Varné plochy GreenGrill

Väčšina varných plôch CADAC | Dometic má nepriľnavý keramický povrch GreenGrill, ktorý neobsahuje PFOA a je netoxický, čo umožňuje zdravšie varenie.

Príprava varnej plochy

Pred prvým použitím sa odporúča pripraviť varnú plochu, aby sa jedlo neprilipilo.

- > Naneste tenkú vrstvu oleja na varenie na celý povrch varenia a zahrievajte ho na strednom ohni 2 - 3 minúty.
- > Pred umytím teplou mydlovou vodou nechajte varný povrch vychladnúť.
- > Znovu naneste tenkú vrstvu oleja na varný povrch. Teraz je pripravený na použitie.

Čistenie varného povrchu

- > Pred ponorením do vody vždy nechajte varné plochy úplne vychladnúť.

- > Varný povrch očistite teplou mydlovou vodou a mäkkou špongiou. Vyhňte sa používaniu drôteniek.
- > Na uvoľnenie odolných škvŕn alebo zvyškov namočte varný povrch na niekoľko minút do teplej vody, než sa ho pokúsite umyť.

Údržba

- > Po vyčistení odporúčame pred uskladnením natrieť na varný povrch malé množstvo oleja, aby bol povrch chránený pred vzduchom a vlhkosťou.
- > Väčšina varných plôch sa dodáva s praktickým úložným vreckom. Pred uložením do vrečka vložte naolejovaný varný povrch do plastového vrečka, aby zostal čistý a bez akýchkoľvek zvyškov.

Spôsoby varenia

- > Grilovanie: BBQ gril je ideálny na grilovanie kurčiat, mäsa, rýb alebo zeleniny bez tuku.
- > Vyprážanie: Plochá grilovacia doska je ideálna na vyprážanie hranolčekov, rýb, slaniny, vajec a zeleniny a na prípravu palacinek.
- > Varenie: Príprava omáčok alebo varenie ryže a cestovín je jednoduché s použitím vhodného hrnca alebo panvice umiestnenej na podpere panvice. Nepoužívajte riad s plastovými rukoväťami, pretože sa môžu počas varenia zohriať a roztopiť sa.

Voliteľné príslušenstvo

- > Kameň na pizzu Pizza Stone Pro: Ideálny na prípravu pizze, plochého chleba atď. Použitie kupolovitého krytu je potrebné na vytvorenie efektu „pece“ na pečenie.
- > Panvica na paellu: Panvica na paellu je vyrobená z vysoko kvalitného lisovaného hliníka pre rovnomerné rozloženie tepla a je ideálna na prípravu paelly, rizota, cestovín, tradičných raňajok atď.
- > Stojan na kávovú kanvicu: Poskytuje perfektnú varnú platformu pre váš kávovar alebo rýchlovarnú kanvicu.



POZNÁMKA

- Povrchová vrstva GreenGrill vedie teplo lepšie ako bežné (PTFE) nepriľnavé povrchy. Preto odporúčame používať iba 75 % zvyčajného nastavenia výkonu.
- Aby ste zabránili poškodeniu varného povrchu, nikdy ho nenechávajte na zdroji tepla bez vrstvy oleja.
- Odporúčame vyprážať na slnečnicovom alebo repkovom oleji kvôli ich vysokým bodom horenia. Použitie olivového oleja sa neodporúča kvôli jeho nižšiemu bodu horenia, ktorý môže spôsobiť prilepenie alebo pripálenie ingrediencií. Tip: Mäso alebo ryby pred vyprážaním nechajte zohriať na izbovú teplotu, aby sa neprilepili.
- Kefky CADAC | Dometic Soft Soak a Soft Soak Brush (predávajú sa samostatne) sú ideálne čistiace prostriedky na varné plochy GreenGrill, ktoré pomáhajú pri namáčaní a odstraňovaní odolných zvyškov jedla.

9 Čistenie spotrebiča

- > Aby ste predĺžili životnosť vášho spotrebiča, po každom použití ho dobre vyčistite.
- > Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- > Ak chcete vyčistiť teleso spotrebiča, jednoducho ho utrite vlhkou handričkou s trochou čistiaceho prostriedku podľa potreby.
- > Neponárajte spotrebič do vody, pretože by sa mohla poškodiť hadica horáka, čo by mohlo spôsobiť poruchu spotrebiča.
- > Udržujte vodu mimo dosahu horákov a oblasti zapalovacieho horáka. Pred použitím spotrebič úplne vysušte.
- > Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť povrchy.
- > Na čistenie spotrebiča nepoužívajte vysokotlakový parný čistič ani prúd vody.



POZNÁMKA

Na odolné škvrny môžete použiť čistič na rúry CADAC.

- > Pred odpojením od spotrebiča sa uistite, že je vypnutý prívod plynu.
- > Nikdy neskladujte spotrebič s pripojeným prívodom plynu, je to nebezpečné.
- > Spotrebič a prívod plynu skladujte na dobre vetranom mieste mimo dosahu horľavín. Prednostne skladujte fľaše vonku, nikdy nie v pivnici alebo garáži.

11 Údržba a riešenie problémov

- > Pravidelné čistenie a údržba predĺži životnosť vášho spotrebiča a zníži pravdepodobnosť výskytu problémov.
- > Na zabezpečenie efektívnej prevádzky odporúčame každých 12 mesiacov vykonať servis vášho spotrebiča u servisného zástupcu.
- > Tento spotrebič môže opravovať iba oprávnená osoba.
- > Pravidelne kontrolujte tesnosť všetkých spojov a vždy, keď sa plynová kartuša pripája alebo vymieňa.
- > Vyčistite porty horáka v prípade rozliatia.

Odstraňovanie porúch

- > Odporúčame čistiť alebo vymeniť vstrekovače každých šesť mesiacov, aby sa zachovala efektívna prevádzka.
- > Ak spotrebič po uskladení ne funguje normálne a kontroly neodhalia žiadny problém, vstrekovač môže byť zablokovaný. Zablokovaný vstrekovač sa prejavuje slabším žltkastým plameňom alebo žiadnym plameňom. V takýchto prípadoch vyberte a dôkladne vyčistite vstrekovač, aby ste odstránili všetky cudzie predmety.
- > Odstráňte vstrekovač pomocou štandardných nástrojov a vyfúkajte všetky nečistoty. Prípadne si kúpte nové vstrekovače v miestnej predajni. Nepokúšajte sa vstrekovač mechanicky čistiť.

Výmena zablokovaného vstrekovača

Váš spotrebič je vybavený vstrekovačom špecifickej veľkosti na reguláciu správneho množstva plynu. Ak je otvor vstrekovača zablokovaný, môže to spôsobiť slabý plameň alebo žiadny plameň. Nečistite vstrekovač špendlíkom alebo podobným prostriedkom, pretože to môže poškodiť vstrekovač, čo predstavuje bezpečnostné riziko pre spotrebič. Ak chcete vymeniť vstrekovač, postupujte nasledovne:

 **obr. 6** na strane 5

1. Odstráňte misku na tuk.

10 Storage

- > Pred uskladením nechajte jednotku vychladnúť a dobre ju vyčistite.

2. Odstráňte tri skrutky na doske tepelného štítu a odstráňte tepelný štít.
3. Odstráňte dve skrutky na zostave horáka a vyberte ju, pričom dávajte pozor na to, aby ste nepoškodili pripojený drôt zapalovača.
4. Na odstránenie vstrekoča použite vhodný kľúč; nepoužívajte kliešte, pretože môžu poškodiť vstrekoč. Naskrutkujte nový vstrekoč do ventilu a dávajte pozor, aby ste ho príliš neutiahli, aby ste zabránili poškodeniu.

12 Náhradné diely

 **obr. 7** na strane 6



POZNÁMKA Vždy používajte originálne náhradné diely. Požiadajte o pomoc miestneho dodávateľa.

13 Záruka

Platí zákonom stanovená záručná lehota. Ak je produkt chybný, obráťte sa na svojho predajcu alebo pobočku výrobcu vo vašej krajine. (pozrite si www.cadacinternational.com/support)

Ak žiadate o vybavenie opravy alebo nárokov vyplývajúcich zo záruky, k zaslanému produktu musíte priložiť nasledujúce dokumenty:

- kópiu faktúry s dátumom kúpy,
- dôvod reklamácie alebo opis chyby.

Upozorňujeme Vás, že samooprava alebo neodborná oprava môže mať za následok ohrozenie bezpečnosti a zánik záruky.

14 Technické údaje

Tabuľka 13: Technické údaje

Krajina použitia	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
Povolené plyny	Bután			
Tlak plynu	Tlak pár			
Číslo dýzy	0.27			
Nominálne využitie	145 g/h			
Hrubý nominálny tepelný príkon	2 kW			

Názvy krajín a skratky

AT = Rakúsko	BE = Belgicko	BG = Bulharsko	CH = Švajčiarsko	CY = Cyprus
CZ = Česká republika	DE = Nemecko	DK = Dánsko	EE = Estónsko	ES = Španielsko
FI = Fínsko	FR = Francúzsko	GB = Veľká Británia	GR = Grécko	HR = Chorvátsko
HU = Maďarsko	IE = Írsko	IS = Island	IT = Taliansko	LT = Litva
LU = Luxembursko	LV = Lotyšsko	MT = Malta	NL = Holandsko	NO = Nórsko
PL = Poľsko	PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	SE = Švédsko	SI = Slovinsko
SK = Slovensko	TR = Turecko			

Čeština

1	Důležité poznámky.....	111
2	Vysvětlení symbolů.....	111
3	Bezpečnostní pokyny.....	111
4	Únik plynu.....	113
5	Seznam součástí.....	113
6	Sestavení přístroje.....	113
7	Obsluha přístroje.....	114
8	Varné povrchy GreenGrill.....	115
9	Čištění přístroje.....	116
10	Skladování.....	116
11	Údržba a řešení problémů.....	116
12	Náhradní díly.....	117
13	Záruka.....	117
14	Technické údaje.....	118

1 Důležité poznámky

Pečlivě si prosím přečtěte a dodržujte všechny pokyny, směrnice a varování obsažené v tomto návodu k výrobku, abyste měli jistotu, že výrobek budete vždy správně instalovat, používat a udržívat. Tyto pokyny MUSÍ být uschovány v blízkosti výrobku.

Používáním výrobku tímto potvrzujete, že jste si pečlivě přečetli všechny pokyny, směrnice a varování a že rozumíte podmínkám uvedeným v tomto dokumentu a souhlasíte s nimi. Souhlasíte s používáním tohoto výrobku pouze k určenému účelu a použití a v souladu s pokyny, směrnicemi a varováními uvedenými v tomto návodu k výrobku a v souladu se všemi příslušnými zákony a předpisy. Pokud si nepřeadáte a nebudete dodržovat zde uvedené pokyny a varování, může to vést ke zranění vás i ostatních, poškození vašeho výrobku nebo poškození jiného majetku v okolí. Tento návod k výrobku, včetně pokynů, směrnic a varování a související dokumentace může být předmětem změn a aktualizací. Aktuální informace o výrobku naleznete na adrese documents.dometic.com.

2 Vysvětlení symbolů

Signální slovo označuje bezpečnostní zprávy a zprávy o škodách na majetku a také označuje stupeň nebo úroveň závažnosti nebezpečí.



NEBEZPEČÍ!

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, bude mít za následek smrt nebo vážné zranění.



VÝSTRAHA!

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.



UPOZORNĚNÍ!

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo středně těžké zranění.



POZOR!

Označuje nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek majetkové škody.



POZNÁMKA Doplnující informace týkající se obsluhy výrobku.

3 Bezpečnostní pokyny

- > Důležité! Přečtěte si pozorně tyto pokyny, abyste se seznámili se spotřebičem předtím, než jej připojíte k plynové kartuši nebo plynové láhvi. Uchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.

Základní bezpečnost

- > Nedodržení těchto varování může mít za následek smrt nebo vážné zranění.



VÝSTRAHA! Nebezpečí spojené s oxidem uhelnatým

- > Tento výrobek nikdy nepoužívejte v interiéru. Při spalování zkapalněného plynu vzniká oxid uhelnatý, který se hromadí uvnitř uzavřených prostor.
- > Tento plynový spotřebič spotřebovává vzduch (kyslík). Používejte přístroj na dobře větraném místě.
- > Zajistěte dodatečné větrání, pokud je do prostředí přidáno více plynových spotřebičů.
- > Přístroj nepoužívejte v nevětraných prostorech, jako jsou např. vnitřní prostory, stany, předstany, motorová vozidla, obytné vozy, karavany nebo interiéry plavidel, jacht, člunů a kabiny nákladních vozidel.
- > **Používejte pouze venku.**



VÝSTRAHA! Nebezpečí výbuchu

- > Přístroj neupravujte. Používejte jej k danému účelu.
- > Opravy na tomto výrobku směřj provádět pouze odborníci. Nesprávně provedené opravy mohou být zdrojem značných rizik.



VÝSTRAHA! Nebezpečí požáru

- > Když je přístroj horký nebo se používá, nenechávejte ho bez dozoru.

- > V případě nouze mějte v blízkosti hasicí přístroj nebo jiné prostředky vhodné k uhašení plamene.

Bezpečnost při používání

 **obr. 1** na stránce 2



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí výbuchu

- > Přístroj nepoužívejte, pokud má poškozená nebo opotřebovaná těsnění.
- > Tento přístroj nepoužívejte, pokud netěsní, je poškozen nebo nefunguje správně.
- > Pokud ucítíte plyn, okamžitě vypněte přívod plynu otočením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček do polohy „●“.
- > Uhasťte otevřené plameny.
- > Přemístěte spotřebič na dobře větrané místo bez plamene a proveďte kontrolu úniku plynu. Tato kontrola by měla být provedena venku v dobře větraném prostoru mimo otevřený oheň nebo zdroj vznícení.
- > Ke kontrole úniku plynu nikdy nepoužívejte otevřený plamen, použijte mýdlovou vodu.



UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí popálení

- > Přístupné části se mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Udržujte mimo dosah malých dětí.
- > Při manipulaci se spotřebičem používejte žáruvzdorné rukavice.
- > Při zapalování nebo používání tohoto výrobku nenoste volné oblečení a nemějte dlouhé vlasy volné.
- > Ruce, obličej a vlasy udržujte v bezpečné vzdálenosti od hořáků.
- > Pozorně sledujte veškerou činnost kolem tohoto výrobku, abyste zabránili popálení a jiným úrazům.
- > Přístroj vždy používejte na vodorovném plochém povrchu. Ujistěte se, že sestavený výrobek je stabilní a nekýve se.
- > Při používání přístroje se ujistěte, že podpěra hrnce a plochy na vaření jsou správně umístěny.
- > Nedotýkejte se držáku na hrnec během provozu spotřebiče.

- > Tento přístroj během používání nepřemísťujte.
- > Děti a zvířata udržujte v bezpečné vzdálenosti.
- > Požívání alkoholu, léků na předpis nebo volně prodejných léků může narušit vaši schopnost správně sestavit nebo bezpečně používat tento přístroj.
- > Dříve než se tohoto výrobku dotknete holými rukama, nechejte jej řádně vychladnout.



UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí požáru

- > Během používání musí být tento přístroj chráněn před hořlavými materiály. Minimální bezpečné vzdálenosti: 120 cm nad přístrojem a 60 cm vzadu a na stranách.
- > Na tento přístroj nepokládejte žádné předměty s výjimkou hrnců a pánví ani je o přístroj neopírejte.
- > Při vaření v hrnci nebo pánvi používejte pouze doporučenou velikost hrnce o průměru od 150 mm do 280 mm.
- > Do blízkosti tohoto přístroje neumísťujte chemikálie, hořlavé materiály ani nestříkejte aerosoly.
- > V případě požáru okamžitě vypněte přívod plynu.



NEBEZPEČÍ! Nebezpečí výbuchu

- > Tento přístroj lze používat pouze s kartuší se závitem 500 g nebo 445 g (model CA500 nebo CA445) nebo se stejným typem opakovaně uzavíratelné kartuše, která splňuje normu EN417. Připojení jiných typů plynových kartuší je nebezpečné.
- > Přívod plynu připojte na dobře větraném místě, nejlépe venku, mimo zdroje vznícení, jako je oheň a plameny, a mimo dosah jiných lidí.
- > Udržujte přívod plynu mimo dosah tepla a plamene. Nepokládejte na sporák nebo jiný horký povrch.
- > Neodpojujte přívod plynu během provozu přístroje.
- > Po použití nebo při skladování musí být přívod plynu od přístroje odpojen.

4 Únik plynu

Únik plynu z nesprávných spojení může vytvořit nebezpečné podmínky a je třeba je okamžitě řešit. Je důležité správně namontovat všechny plynové přípojky, aby se zabránilo úniku plynu.

Jak provést kontrolu úniku plynu

Kontrola úniku plynu musí být provedena při každé montáži plynové kartuše na spotřebiči a při každé výměně plynové kartuše.



NEBEZPEČÍ! Nezaznamenaný a nekontrolovaný únik plynu může mít za následek potenciální zranění nebo smrt.

- > Chcete-li provést kontrolu úniku plynu, naneste mýdlovou vodu na místo připojení mezi plynovou kartuší a spotřebičem.
- > Pomalým otočením ovládacího knoflíku spotřebiče proti směru hodinových ručiček zapnete plyn.
- > Pokud se na kterémkoli místě připojení tvoří bubliny, dochází k úniku plynu.
- > Okamžitě vypněte plyn a odpojte přívod plynu od spotřebiče. Ujistěte se, že všechna těsnění jsou na svém místě a v dobrém stavu. Pokud je těsnění ventilu poškozené, požádejte o pomoc nejbližšího prodejce.
- > Znovu připojte přívod plynu ke spotřebiči a zopakujte kontrolu úniku plynu.
- > Pokud by únik plynu přetrvával, vraťte výrobek do autorizovaného servisu, kde vám pomohou.

Stabilita plamene

Při používání spotřebiče zajistěte stabilitu plamene.



VÝSTRAHA! Nekontrolované šlehání plamene (zpětné hoření plamene uvnitř hořáku nebo krytu trysky) může vést k nebezpečným provozním podmínkám.

- > V případě šlehání plamene okamžitě vypněte přívod plynu tak, že otočíte ovládací knoflík spotřebiče do polohy „•“.
- Po zhasnutí plamene sejměte plynovou kartuši a zkontrolujte stav těsnění; v případě potřeby jej vyměňte.

- > Znovu připojte přívod plynu a zapalte spotřebič.
- > Pokud by šlehání plamene přetrvávalo, vraťte výrobek autorizovanému servisu k posouzení.

5 Seznam součástí

obr. 2 na stránce 3

Součást	Popis
①	Poklop / Hrnc
②	Grilovací rošt
③	Grilovací plát
④	Držák na hrnc
⑤	Plech do trouby
⑥	Hořák
⑦	Ovládací knoflík
⑧	Zapalovač
⑨	Ploché víko
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modelové součásti

Modelové kombinace pro řadu jsou následující:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Sestavení přístroje

obr. 3 na stránce 4



VÝSTRAHA! Základní bezpečnost

Nohy jsou odpružené. Otevírání a zavírání noh musí být prováděno kontrolovaným

způsobem, aby nedošlo ke zranění osob nebo poškození vašeho spotřebiče.

Postup otevírání noh

- > Odstraňte ze spotřebiče všechny volné díly. Otočte jednotku vzhůru nohama a zvedněte každou nohu jednotlivě. Když je noha správně umístěna, uslyšíte „cvaknutí“.

Postup zavírání noh

- > Pevně uchopte nohu a zatlačte uvolňovací sponu nohy dolů (M). Zatlačte nohy dovnitř do zavřené polohy. To musí být provedeno postupně, aby se optimalizoval balicí prostor, počínaje přední levou nohou (1), poté následuje přední pravou nohou (2) a nakonec zadní nohou (3).

Připojení plynové kartuše

obr. 4 na stránce 4

- > Před připojením plynové kartuše ke spotřebiči se ujistěte, že je pryžové těsnění na plynovém ventilu spotřebiče na svém místě a v dobrém stavu.
- > Před připojením plynové kartuše ke spotřebiči zkontrolujte, zda je ovládací knoflík spotřebiče v poloze „•“.
- > Výfoukejte veškerý prach z otvoru plynové kartuše, abyste zabránili možnému ucpaní vstříkovače.
- > Zajistěte, aby byla plynová kartuše montována na dobře větraném místě, nejlépe venku, mimo jakýkoli zdroj vznícení, jako je otevřený oheň, věčný plamen a elektrické krby, a mimo dosah jiných osob.
- > Při připojování nebo výměně plynové kartuše nekuřte.
- > Plynová kartuše musí být neustále ve svislé poloze.
- > Připojte kartuši ke spotřebiči tak, že ji zašroubujete ve směru hodinových ručiček na plynový ventil spotřebiče. Utáhněte jej rukou, dokud není zcela zajištěný.
- > Dávejte pozor, abyste plynový ventil spotřebiče nepoškodili přílišným utažením.

Výměna plynové kartuše

- > Plynovou kartuši vyměňujte venku a mimo dosah jiných osob.
- > Po použití otočte ovládací knoflík spotřebiče do polohy „•“.
- > Než odpojte plynovou kartuši, ujistěte se, že hořák zhasnul.
- > Plynovou kartuši odpojte tak, že ji odšroubujete proti směru hodinových ručiček od ventilu a držíte při tom spotřebič ve svislé poloze.

- > Před připojením nové plynové kartuše ke spotřebiči zkontrolujte, zda je těsnění v dobrém stavu.
- > Proveďte stejné kroky a kontrolní postupy při montáži každé nové plynové kartuše.

7 Obsluha přístroje

- > Před prvním použitím se ujistěte, že jsou z přístroje odstraněny veškeré ochranné obaly a plasty.
- > Při každém použití se ujistěte, že všechny díly jsou v dobrém provozním stavu. Při každém připojení nebo výměně přívodu plynu proveďte kontrolu těsnosti plynu, jak je popsáno v kapitole Únik plynu na stránce 113.
- > Po delším skladování zkontrolujte, zda se na spotřebiči nenachází hmyz, nečistoty a pavučiny, které by mohly ovlivnit průtok plynu.
- > Tento spotřebič používejte pouze na pevném rovném povrchu.
- > Přístroj během používání nepřemísťujte. Takové zacházení je nebezpečné a může způsobit vzplanutí.
- > Při zapalování spotřebiče odstraňte veškeré varné plochy.
- > Používejte pouze varné nádoby o průměru od 150 mm do 280 mm.

Zapalování přístroje pomocí zapalovače

obr. 5 na stránce 5

- >
- > Chcete-li zapálit plynový hořák, otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček na nejvyšší nastavení a zároveň několikrát rychle za sebou stiskněte tlačítko zapalovače.
- > Pokud se plyn nezapálí při první jiskře, otočte ovládací knoflík zpět do polohy „•“, než se znovu pokusíte plyn zapálit.
- > Pokud se plyn nezapálí během prvních dvou až tří sekund, zavřete regulační ventil otočením ovládacího knoflíku zpět do polohy „•“. Počkejte 30 s, aby z hořáku mohl uniknout veškerý nahromaděný plyn. V případě potřeby opakujte výše uvedený postup, dokud se plamen nezapálí. Plamen by se měl zapálit během jedné až dvou sekund.

Zapalování přístroje pomocí zapalovače grilu

- > Při zapalování studeného přístroje jej lze zapálit z horní části hořáku před umístěním požadovaného varného povrchu.

- > Při zapalování horkého přístroje jej lze zapálit prostrčením zapalovače grilu jedním z větracích otvorů pod hořákem tak, aby byl v jedné rovině s hořákem. **NEUMÍSTUJTE** zapalovač grilu velkým otvorem přímo pod hořákem.
- > Nejprve zapalte zapalovač, než zatlačíte a otočíte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček, aby se zapálil plynový hořák.



POZNÁMKA

- Jakmile je přístroj zapálený, upravte intenzitu plamene otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček pro snížení plamene a proti směru hodinových ručiček pro zvýšení plamene.
- Při vaření jídla s vysokým obsahem tuku může dojít ke vzplanutí, pokud je zvolený stupeň ohřevu příliš vysoký. Pokud k tomu dojde, snižte teplotu, dokud vzplanutí neustane.
- Po použití se před odpojením přívodu plynu ujistěte, že je ovládací knoflík na přístroji v poloze OFF „•“ a že plamen zhasnul.

8 Varné povrchy GreenGrill

Většina varných ploch CADAC | Dometic má nepřílnavý keramický povrch GreenGrill, který neobsahuje perfluorooktanovou kyselinu a je netoxický, což umožňuje zdravější vaření.

Postup přípravy varné plochy

Před prvním použitím se doporučuje připravit varnou plochu, aby k ní nepřilnulo jídlo.

- > Na celou varnou plochu naneste tenkou vrstvu oleje na vaření a zahřívajte jej na středním ohni po dobu 2–3 minut.
- > Před umytím v teplé mýdlové vodě nechte varnou plochu vychladnout.
- > Znovu naneste tenkou vrstvu oleje na varnou plochu. Nyní je povrch připraven k použití.

Čištění varné plochy

- > Před ponořením do vody vždy nechte varné plochy zcela vychladnout.
- > Očistěte varný povrch teplou mýdlovou vodou a měkkou houbou. Nepoužívejte drátěnku.
- > Chcete-li odstranit odolné skvrny nebo zbytky, nechte před umytím varnou plochu na pár minut odmočit v teplé vodě.

Údržba

- > Po vyčištění doporučujeme před uložením natřít na varnou plochu malé množství oleje, aby byl povrch chráněn před vzduchem a vlhkostí.
- > Většina varných ploch je dodávána s praktickým úložným sáčkem. Před uložením do tašky vložte naolejovanou varnou plochu do plastového sáčku, aby taška zůstala čistá a bez zbytků.

Varné metody

- > Grilování: Barbecue gril je ideální pro grilování kuřete, masa, ryb nebo zeleniny bez tuku.
- > Smažení na pánvi: Plochá grilovací deska je ideální pro smažení zeleninových pokrmů, ryb, slaniny, vajec a zeleniny a pro přípravu palačinek.
- > Vaření: Příprava omáček nebo vaření rýže a těstovin je snadné s použitím vhodného hrnce nebo pánve umístěném na podstavci. Nepoužívejte nádoby s plastovými rukojeťmi, protože se mohou během vaření zahřát a roztavit.

Volitelné příslušenství

- > Pizza Stone Pro: Ideální pro přípravu pizzy, plochého chleba atd. K vytvoření „trouby“ na pečení je nutné použít kopuli.
- > Pánev na paellu: Pánev na paellu je vyrobena z vysoce kvalitního lisovaného hliníku pro rovnoměrné rozložení tepla a je ideální pro přípravu pael, rizot, těstovin, tradičních snídaní atd.
- > Stojánek na kávovar: Poskytuje ideální varný podstavec pro váš kávovar nebo konvici.



POZNÁMKA

- Povrchová úprava GreenGrill vede teplo lépe než běžné nepřilnavé povrchy (PTFE). Proto doporučujeme používat pouze 75 % obvyklého nastavení výkonu.
- Abyste předešli poškození varné plochy, nikdy ji nenechávejte na zdroji tepla bez olejové vrstvy.
- Doporučujeme smažit na slunečnicovém nebo řepkovém oleji, díky jejich vysokému bodu přepalování. Použití olivového oleje se nedoporučuje kvůli jeho nižšímu bodu přepalování, který může způsobit přilepení nebo připálení přísad. Tip: maso nebo ryby před smažením ohřejte na pokojovou teplotu, aby se nepřilepily.
- Čistící prostředek CADAC | Dometic Soft Soak a kartáč Soft Soak (prodává se samostatně) jsou ideální pro čištění varných povrchů GreenGrill, které napomáhají při namáčení a odstraňování odolných zbytků jídla.

9 Čištění přístroje

- > Chcete-li prodloužit životnost vašeho spotřebiče, po každém použití jej dobře vyčistěte.
- > Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- > Chcete-li vyčistit tělo spotřebiče, jednoduše jej otřete vlhkým hadříkem s trochou saponátu podle potřeby.
- > Nevkládejte spotřebič do vody, protože by mohlo dojít k poškození trubice hořáku a k poruše zařízení.
- > Udržujte hořáky a oblasti zapalování mimo dosah vody. Před použitím přístroj vysušte.
- > Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu.
- > K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký parní hrnec ani proud vody.



POZNÁMKA

Na odolné skvrny lze použít čistič trouby CADAC.

10 Skladování

- > Před uložením nechte jednotku vychladnout a dobře ji vyčistěte.
- > Před odpojením přívodu plynu od přístroje se ujistěte, že je plyn vypnutý.
- > Nikdy neskladujte přístroj s připojeným přívodem plynu, jedná se o nebezpečný postup.

- > Přístroj a přívod plynu skladujte na dobře větraném místě mimo dosah hořlavých látek. Lahve skladujte nejlépe venku, nikdy ne ve sklepe nebo garáži.

11 Údržba a řešení problémů

- > Pravidelné čištění a údržba prodlouží životnost vašeho spotřebiče a sníží pravděpodobnost problémů.
- > K zajištění efektivního provozu doporučujeme, abyste u spotřebiče každých 12 měsíců nechali provést údržbu servisním technikem.
- > Servis tohoto přístroje musí provádět pouze oprávněná osoba.
- > Těsnost všech spojů pravidelně kontrolujte, i po každém připojení nebo výměně plynové kartuše.
- > V případě přelití vyčistěte porty hořáku.

Řešení problémů

- > K zachování efektivního provozu doporučujeme každých šest měsíců vyčistit nebo vyměnit vstříkovače.
- > Pokud spotřebič po uskladnění funguje abnormálně a kontroly neodhalí problém, může být vstříkovač zablokovaný. Zablokovaný vstříkovač je indikován slabším nažloutlým plamenem nebo žádným plamenem. V takových případech vyjměte a důkladně vyčistěte vstříkovač, abyste odstranili veškeré cizí předměty.
- > Vyjměte vstříkovač pomocí standardních nástrojů a vyfoukejte veškeré nečistoty. Případně si kupte nové vstříkovače v místním obchodě. Nepokoušejte se vstříkovač mechanicky vyčistit.

Náhrada zablokovaného vstříkovače

Váš spotřebič je vybaven vstříkovačem specifické velikosti, který reguluje správné množství plynu. Pokud je otvor vstříkovače ucpaný, může to způsobit slabý plamen nebo žádný plamen. Vyvarujte se čištění vstříkovače špendlíkem nebo podobným zařízením, protože by mohlo dojít k poškození vstříkovače, což představuje bezpečnostní riziko pro přístroj. Chcete-li vstříkovač vyměnit, postupujte takto:

obr. 6 na stránce 5

1. Odstraňte vanu na tuk.
2. Odšroubujte tři šrouby na desce tepelného štítu a sejmete tepelný štít.
3. Odšroubujte dva šrouby na sestavě hořáku a vyjměte ji. Dávejte pozor, abyste nepoškodili připojený kabel zapalovače.

4. K vyjmutí vstřikovače použijte vhodný klíč; nepoužívejte kleště, protože by mohly poškodit vstřikovač. Našroubujte nový vstřikovač do ventilu a dávejte pozor, abyste jej nepoškodili přílišným utažením.

12 Náhradní díly

 **obr. 7** na stránce 6



POZNÁMKA Vždy používejte originální náhradní díly. Požádejte o pomoc místního dodavatele.

13 Záruka

Na výrobek je poskytována záruka v souladu s platnými zákony. Pokud je výrobek vadný, kontaktujte svého prodejce nebo pobočku výrobce ve vaší zemi. (viz www.cadacinternational.com/support)

K vyřízení opravy a záruky nezapomeňte spolu s výrobkem odeslat následující dokumenty:

- kopii účtenky s datem zakoupení,
- uvedení důvodu reklamace nebo popis vady.

Upozorňujeme, že oprava svépomocí nebo neodborná oprava může ohrozit bezpečnost a vést ke ztrátě záruky.

14 Technické údaje

Tabulka 14: Technické údaje

Země použití	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
Povolené plyny	Butan			
Tlak plynu	Tlak páry			
Číslo trysky	0.27			
Jmenovité použití	145 g/h			
Hrubý jmenovitý tepelný příkon	2 kW			

Názvy zemí a zkratky

AT = Rakousko	BE = Belgie	BG = Bulharsko	CH = Švýcarsko	CY = Kypř
CZ = Česká republika	DE = Německo	DK = Dánsko	EE = Estonsko	ES = Španělsko
FI = Finsko	FR = Francie	GB = Spojené království	GR = Řecko	HR = Chorvatsko
HU = Maďarsko	IE = Irsko	IS = Island	IT = Itálie	LT = Lotyšsko
LU = Lucembursko	LV = Litva	MT = Malta	NL = Nizozemí	NO = Norsko
PL = Polsko	PT = Portugalsko	RO = Rumunsko	SE = Švédsko	SI = Slovinsko
SK = Slovensko	TR = Turecko			

Magyar

1	Fontos információk.....	119
2	Szimbólumok magyarázata.....	119
3	Biztonsági intézkedések.....	119
4	Gázszívágások.....	121
5	Alkatrészlista.....	121
6	A készülék összeszerelése.....	122
7	A készülék üzemeltetése.....	122
8	GreenGrill sütési felületek.....	123
9	A készülék megtisztítása.....	124
10	Tárolás.....	124
11	Karbantartás és hibaelhárítás.....	124
12	Pótalkatrészek.....	125
13	Garancia.....	125
14	Műszaki adatok.....	126

1 Fontos információk

A termék mindenkor szakszerű telepítése, használata és karbantartása érdekében kérjük figyelmesen olvassa el az ebben a termék kézikönyvben található utasításokat, irányelveket és figyelmeztetéseket, valamint mindig tartsa be ezeket. Ezt az útmutatót a termék közelében KELL tartani.

A termék használatba vételével Ön kijelenti hogy figyelmesen elolvasta az összes utasítást, irányelvet és figyelmeztetést, valamint megértette és elfogadja az itt leírt szerződési feltételeket. Ön elfogadja, hogy kizárólag a rendeltetésének megfelelő célra és a jelen termék kézikönyvben leírt útmutatásoknak, irányelveknek és figyelmeztetéseknek, valamint a hatályos törvényeknek és szabályozásoknak megfelelően használja ezt a terméket. Az itt leírt utasítások és figyelmeztetések elolvadásának és betartásának elmulasztása saját és mások sérüléséhez, a termék vagy a közelben található más anyagi javak károsodásához vezethet. Ez a termék kézikönyv és a benne található utasítások, irányelvek és figyelmeztetések, valamint a kapcsolódó dokumentációk módosulhatnak és frissülhetnek. Naprakész termékinformációkért látogasson el a következő honlapra: documents.dometic.com.

2 Szimbólumok magyarázata

A figyelmeztető szavak a biztonsági utasítások, valamint a vagyoni károk elkerülésére szolgáló utasítások jelzésére szolgálnak, továbbá a veszély súlyosságát is jelzik.



VESZÉLY!

Veszélyes helyzetet jelöl, amely súlyos sérülést vagy halált okoz, ha nem kerülik el.



FIGYELMEZTETÉS!

Veszélyes helyzetet jelöl, amely súlyos sérülést vagy halált okozhat, ha nem kerülik el.



VIGYÁZAT!

Veszélyes helyzetet jelöl, amely könnyű vagy mérsékelt sérülést okozhat, ha nem kerülik el.



FIGYELEM!

Olyan helyzetet jelöl, amely vagyoni kárt okozhat, ha nem kerülik el.



MEGJEGYZÉS A termék kezelésére vonatkozó kiegészítő információk.

3 Biztonsági intézkedések

- > Fontos: Körültekintően olvassa el ezeket az utasításokat, hogy megismerje a készüléket, mielőtt gázpatront vagy gázpalackot csatlakoztatna hozzá. Őrizze meg az útmutatót a későbbi használat érdekében.

Alapvető biztonság

- > Ezen figyelmeztetések figyelmen kívül hagyása súlyos vagy halálos sérüléshez vezethet.



FIGYELMEZTETÉS! Szénmonoxid-veszély

- > Ezt a terméket tilos beltérben használni. A folyékony gáz égése során szénmonoxid keletkezik, amely a zárt helyiségekben felhalmozódik.
- > Ez a gázkészülék levegőt (oxigént) fogyaszt. A készüléket jól szellőző helyen használja.
- > Ha több gázkészüléket is használnak a környezetében, gondoskodjon a további szellőztetésről.
- > Olyan rosszul szellőző helyeken mint például belterek, sátrak, elősátrak, tehergépjárművek, lakókocsok, lakóautók, vagy vitorláshajók, jachtok, hajók, és tehergépjármű-fülkék belsejében, ne üzemeltesse ezt a terméket.
- > **Csak kültéri használatra alkalmas.**



FIGYELMEZTETÉS! Robbanásveszély

- > Ne alakítsa át a készüléket. Kizárólag a rendeltetésének megfelelően használja.
- > Ezen a készüléken csak szakember végezhet javításokat. A szakszerűtlen javítások komoly veszélyeket okozhatnak.



FIGYELMEZTETÉS! Tűzveszély

- > Forró állapotban vagy használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

- > Gondoskodjon tűzoltó készülékről vagy hasonló oltóberendezésről, hogy véshelyzet esetén kiolthassa a lángokat.

Használat közben biztonság

 **1. ábra, 2. oldal**



VESZÉLY! Robbanásveszély

- > Ne használja a készüléket, ha a tömítések sérültek vagy elhasználódtak.
- > Ne használja a készüléket, ha az szivárog, meghibásodott vagy nem működik megfelelően.
- > Ha gázzagot érez, azonnal zárja el a gázellátást a szabályzógomb óramutató járásával megegyező, „•” állásba történő elfordításával.
- > Oltson el minden nyílt lángot.
- > Vegye a készüléket jól szellőző, lángmentes helyre, és végezzen gázszivárgás-vizsgálatot. Ezt a vizsgálatot kültéren, jól szellőző helyen, nyílt lángoktól vagy gyújtóforrásoktól távol kell elvégezni.
- > Soha ne használjon nyílt lángot az esetleges gázszivárgások ellenőrzéséhez. Használjon szappanos vizet.



VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye

- > A hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak. Gondoskodjon arról, hogy kisgyermek ne férhessenek hozzá.
- > Használjon hőálló kesztyűt a készülék kezelésekor.
- > A termék meggyújtása vagy használata során ne viseljen a testtől elálló ruházatot és szabadon lelógó frizurát.
- > Kezét, arcát és haját tartsa távol az égőfejejtől.
- > Az égési és egyéb sérülések megelőzése érdekében gondosan felügyelje az összes tevékenységet a termék körül.
- > A készüléket mindig vízszintes, sík felületen használja. Győződjön meg arról, hogy az összeszerelt termék stabil, és nem billeg.
- > A készülék használatakor győződjön meg az edénytartó/sütési felületek megfelelő felhelyezéséről.
- > Ne érintse meg a serpenyőtartót, miközben a készülék használatában van.

- > Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- > Tartsa biztonságos távolságban a gyermekeket és a háziállatokat.
- > Az alkohol, illetve a vénköteles és nem vénköteles gyógyszerek negatív hatással lehetnek a készülék helyes összeszerelésével és üzemeltetésével kapcsolatos képességeire.
- > Pusztá kézzel történő megérintés előtt hagyja lehűlni a terméket.



VIGYÁZAT! Tűzveszély

- > A készülék használata során a tűzveszélyes anyagokat tartsuk távol. A minimális biztonsági távolságok a következők: 120 cm a készülék fölött, és 60 cm a készülék hátuljánál és oldalainál.
- > A főzéshez használt edényeken és serpenyőkön kívül más tárgyakat ne helyezzen a készülékre.
- > Kizárólag 150 mm és 280 mm közötti átmérőjű edényeket és serpenyőket használjon a sütéshez és a főzéshez.
- > A készülék mellé ne helyezzen vegyszereket, tűzveszélyes anyagokat, vagy aeroszol sprayket.
- > Tűz esetén azonnal zárja el a gázellátást.



VESZÉLY! Robbanásveszély

- > A készülék kizárólag 500 g-es vagy 445 g-es menetes patronnal (CA500 vagy CA445 modell), vagy ugyanilyen típusú, újraszigetelhető, az EN417 szabványnak megfelelő patronnal használható. Az egyéb típusú gázpatronok felszerelése veszélyes.
- > A gázellátást jól szellőző helyen, lehetőleg kültéren, lángokhoz és tüzekhez hasonló gyújtóforrásoktól, valamint más emberektől távol csatlakoztassa.
- > Tartsa távol a gázellátást a hőtől és a lángoktól. Ne helyezze sütőre vagy egyéb forró felületre.
- > Ne válassza le a gázforrást, amíg a készülék használatban van.
- > Használat után vagy tároláskor a gázellátást le kell választani a készülékről.

4 Gázszivárgások

A nem megfelelő csatlakozások miatti gázszivárgások veszélyes körülményeket teremthetnek, ezért ezeket azonnal orvosolni kell. A gázszivárgások elkerülése érdekében alapvető fontosságú, hogy minden gázcsatlakozás megfelelően legyen felszerelve.

A gázszivárgás-vizsgálat elvégzése

A gázszivárgás-vizsgálatot minden alkalommal el kell végezni, amikor a gázpatront felszerelik a készülékre, valamint minden alkalommal, amikor a gázpatront kicserélik.



VESZÉLY! A gázszivárgások azonosításának és elhárításának elmulasztása súlyos vagy halálos sérüléshez vezethet.

- > A gázszivárgás-vizsgálat elvégzéséhez vigyen fel szappanos vizet a gázpatron és a készülék közötti csatlakoztatási pontra.
- > Lassan fordítsa a készülék szabályzógombját az óramutató járásával ellentétes irányba a gáz megnyitásához.
- > Ha buborékok jelennek meg bármelyik csatlakoztatási pontnál, akkor gázszivárgás áll fenn.
- > Azonnal zárja el a gázt, és válassza le a gázpalackot a készülékről. Győződjön meg arról, hogy minden tömítés a helyén van és jó állapotú. Amennyiben a szelep tömítése sérült, kérjen segítséget az Önhez legközelebbi kereskedőtől.
- > Csatlakoztassa ismét a gázpalackot a készülékhez, és végezze el a gázszivárgás-vizsgálatot.
- > Ha a gázszivárgás továbbra is fennáll, vigye vissza a terméket a hivatalos szervizbe, és kérjen segítséget.

Lángstabilitás

Gondoskodjon a láng stabilitásáról a készülék használata közben.



FIGYELMEZTETÉS! A szabályozatlan visszaeágés (amikor a láng visszafelé terjed az égőfejen vagy a fűvókaházban) veszélyes üzemi körülményeket teremthet.

- > Visszaeágés esetén azonnal szüntesse meg a gázellátást úgy, hogy „•” állásba állítja a készülék szabályzógombját. Miután a láng kialudt, távolítsa el a gázpatront, és ellenőrizze a tömítés állapotát; szükség esetén cserélje ki.
- > Csatlakoztassa ismét a gázellátást, és gyűjtsa be újra a készüléket.
- > Ha a visszaeágés továbbra is fennáll, vigye vissza a terméket a hivatalos szervizbe kivizsgálásra.

5 Alkatrészlista

2. ábra, 3. oldal

Szerkezeti elem	Leírás
①	Kupolás fedél/edény
②	Barbecue-rács
③	Lapos serpenyő
④	Serpenyőtartó
⑤	Zsírfelfogó tálca
⑥	Égőfej
⑦	Vezérlógomb
⑧	Gyújtó
⑨	Lapos fedél
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modellösszetevők

A kínálat modellkombinációi az alábbiaknak megfelelők:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 A készülék összeszerelése

 **3. ábra, 4. oldal**



FIGYELMEZTETÉS! Alapvető biztonság

A lábak rugóterhelésűek. A lábak ki- és behajtását szabályozott módon kell végezni a személyi sérülések és a készülék károsodásának elkerülése érdekében.

A lábak kihajtása

- Távolítson el minden fel nem szerelt alkatrészt a készülékről. Fordítsa fejjel lefelé az egységet, és egyesével emelje fel a lábakat. „Kattanás” hallható, amikor a láb a megfelelő helyzetbe kerül.

A lábak behajtása

- Határozottan fogja meg a lábat, és nyomja lefelé a láb kioldókapcsát (M). Nyomja befelé, zárt helyzetbe a lábakat. A tárolási helyigény optimalizálása érdekében ezt sorrendben kell elvégezni, a bal első lábbal (1) kezdve, a jobb első lábbal (2) folytatva, majd a hátsó lábbal (3) befejezve.

A gázpatron csatlakoztatása

 **4. ábra, 4. oldal**

- A gázpatron készülékhez való csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék gázszelepének gumitömítése helyén van, és jó állapotú.
- A gázpatron készülékhez való csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a szabályzógomb „•” állásban van.
- Fűjja ki az összes port a gázpatron nyílásából a befecskendező esetleges eltömődésének megakadályozása érdekében.
- Ügyeljen arra, hogy a gázpatron jól szellőző helyen – lehetőleg kültéren –, gyújtóforrásoktól, például nyílt lángtól, őr lángoktól és elektromos tüzekről, valamint más emberektől távol legyen felszerelve.
- Ne dohányozzon a gázpatron csatlakoztatása vagy cseréje közben.
- Ügyeljen arra, hogy a gázpatron mindig egyenes, álló helyzetben legyen.
- Csatlakoztassa a patronát a készülékhez úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rácsavarozza azt a készülék gázszelepére. Kézzel húzza meg, amíg teljesen rögzül.
- Ügyeljen arra, hogy ne húzza meg túl szorosan a csatlakozást, mivel ezzel károsíthatja a készülék gázszelepét.

A gázpatron cseréje

- A gázpatront kültéren, más emberektől távol cserélje ki.
- Használat után fordítsa a készülék szabályzógombját a „•” állásba.
- A gázpatron leválasztása előtt ellenőrizze, hogy az égőfej elaludt-e.
- A gázpatron leválasztásához csavarja le a patronát a szelepről, az óramutató járásával ellentétesen forgatva azt, miközben függőleges helyzetben tartja a készüléket.
- Ellenőrizze a tömítések állapotát, mielőtt új gázpatront csatlakoztatna a készülékhez.
- Ugyanolyan gondossággal járjon el, és végezze el ugyanazokat az ellenőrzési eljárásokat, mintha új gázpatront csatlakoztatna.

7 A készülék üzemeltetése

- Az első használat előtt ügyeljen rá, hogy minden védőcsomagolást és műanyagot eltávolítson a készülékről.
- Minden használatkor győződjön meg az összes alkatrész kifogástalan állapotáról. A Gázszivárgások 121. oldal című fejezet utasításai szerint végezzen gázszivárgás-vizsgálatot minden alkalommal, amikor a gázellátást csatlakoztatja vagy kicseréli.
- Hosszabb idejű tárolás után ellenőrizze a készüléket, a gázáramlást esetlegesen befolyásoló rovarokat, szennyeződéseket vagy pókhálót keresve rajta.
- A készüléket csak kemény, sík felületen használja.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben. Ez nem biztonságos, mivel a láng fellobbanását okozhatja.
- A készülék begyújtásakor távolítson el minden sütési felületet.
- Kizárólag 150 mm és 280 mm közötti átmérőjű sütő- és főzőedényeket használjon.

A készülék begyújtása a gyújtószerkezettel

 **5. ábra, 5. oldal**

- A gázégő begyújtásához fordítsa el a szabályzógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a legmagasabb lángszintig, miközben többször gyorsan egymás után benyomja a gyújtógombot az égőfej begyújtásához.
- Ha a gáz nem gyullad be az első szikra hatására, fordítsa vissza a szabályzógombot a „•” állásba, mielőtt ismét megpróbálna a begyújtással.

- > Ha a gáz nem gyullad be az első két-három másodpercben, zárja el a gázszabályozó szelepet a szabályzógomb „•” állásba fordításával. Várjon 30 s-et, hogy az égőfejen esetlegesen felgyülemlett gáz kiáramolhasson. Szükség szerint ismétlje meg a fenti eljárást, amíg a láng begyullad. A lángnak normál esetben az első egy-két másodpercen belül be kell gyulladnia.

A készülék begyújtása grillgyújtóval

- > A készülék hideg állapotban történő begyújtásakor a készülék begyújtható az égőfej felső részének irányából, a kívánt sütési felület felhelyezése előtt.
- > A készülék forró állapotban történő begyújtásakor a készülék begyújtható úgy, ha átvezet egy grillgyújtót az égőfej alatt lévő egyik szellőzőnyíláson úgy, hogy az egy vonalba kerüljön az égőfejjel. NE a közvetlenül az égőfej alatt található nagy méretű nyíláson keresztül helyezze be a grillgyújtót.
- > Amikor a grillgyújtó a megfelelő helyen van, gyújtsa meg azt, mielőtt benyomná és az óramutató járásával ellentétes irányba fordítaná a szabályzógombot a gázégő begyújtásához.



MEGJEGYZÉS

- Ha a készülék begyulladt, állítsa be a láng intenzitását a szabályzógomb óramutató járásával megegyező irányba történő forgatásával a láng erősségének csökkentésével, vagy az óramutató járásával ellentétes irányba történő fordításával a láng erősségének növeléséhez.
- Amikor magas zsírtartalmú ételt süt, a láng felcsaphat, ha a kiválasztott hőfok túl magas. Ilyen esetben csökkentse a hőfokot, amíg a láng felcsapásának mértéke csökken.
- Használat után ügyeljen rá, hogy a készülék szabályzógombja KIKAPCSOLT „•” állásban legyen, és a láng kialudjon, mielőtt leválasztaná a gázellátást.

8 GreenGrill sütési felületek

A legtöbb CADAC | Dometic sütési felület tapadásmentes GreenGrill kerámiabevonattal

rendelkezik, amely PFOA-mentes és nem mérgező, így egészségesebbé téve a sütést.

A sütési felület előkészítése

Az első használat előtt javasolt előkészíteni a sütési felületet, hogy az étel ne tapadjon le.

- > Vegyen fel egy vékony réteg sűtőolajat a teljes sütési felületre, és hevítse azt közepes hőfokon 2-3 percig.
- > Hagyja, hogy a sütési felület lehűljön, majd mossa le azt langyos szappanos vízzel.
- > Ismét vigyen fel egy vékony réteg olajat a sütési felületre. A sütési felület ekkor készen áll a használatra.

A sütési felület megtisztítása

- > Mindig hagyja teljesen lehűlni a sütési felületet, mielőtt vízbe merítené azt.
- > Tisztítsa meg a sütési felületet langyos szappanos vízzel és puha szivaccsal. Ne használjon dörzsoszivacsot.
- > A makacs szennyeződések vagy maradványok fellazításához áztassa néhány percig langyos vízben a sütési felületet, mielőtt elmosná azt.

Karbantartás

- > Tisztítás után ajánlott kis mennyiségű olajat felvinni a sütési felületre, ezzel óvva a felületet a levegőtől és a nedvességtől a tárolás során.
- > A legtöbb sütési felülethez kényelmesen használható tárolótáska tartozik. Tegye a beolajozott sütési felületet műanyag zacskóba, mielőtt a táskába helyezné azt, hogy tisztán és maradványoktól mentesen tartsa a táskát.

Sütési módok

- > Grillezés A barbecue-grill ideális csirkehús, egyéb húсок, hal vagy zöldségek zsírmentes grillezéséhez.
- > Serpenyőben sütés: A lapos grillezőlap tökéletes serpenyőben való sütéshez, hal, szalonna, tojás és zöldségek sütéséhez, valamint palacsinta készítéséhez.
- > Forralás: Az edénytartóra helyezett megfelelő edényben egyszerűen elkészíthetők szósok, vagy főzhető rizs és tiszta. Ne használjon műanyagból készült fogantyúval rendelkező edényeket, mivel főzés közben felforrósodnak, és elolvadhatnak.

Opcionális tartozékok

- > Professzionális pizzakő: Ideális pizza, lapos kenyér és hasonló ételek előkészítéséhez. Használja a búrát a sütéshez szükséges „kemence” létrehozásához.

- > Paella-serpenyő: Az egyenletes hőeloszlás érdekében kiváló minőségű préselt alumíniumból készült paella-serpenyő tökéletesen alkalmas paella, rizottó, tésztaételek, hagyományos reggeli fogások és hasonló elkészítéséhez.
- > Kávéfőzőállvány: Tökéletes forralóhelyet biztosít a kávéfőző vagy a vízforralóedény számára.

- > Ne használjon nagynyomású gőztisztítót vagy vízsugarat a készülék tisztításához.



MEGJEGYZÉS

Makacs szennyeződések esetén használhat CADAC-sütőtisztítót.



MEGJEGYZÉS

- A GreenGrill bevonat jobban vezeti a hőt, mint a hagyományos (PTFE) tapadámentes bevonatok. Ezért javasoljuk, hogy a hagyományosan alkalmazott teljesítménynek csupán a 75%-át használja.
- A sütési felület károsodásának elkerülése érdekében soha ne hagyja olajréteg nélkül azt a hőforráson.
- Javasoljuk, hogy napraforgó- vagy repcemagolajjal süssön, azok magas gyulladáspontja miatt. Olívaolaj használata nem javasolt, mivel annak alacsonyabb a gyulladáspontja, ami miatt a hozzávalók letapadhatnak vagy megéghetnek. Tipp: a letapadás elkerülése érdekében sütés előtt várja meg, hogy a hús vagy a hal elérje a szobahőmérsékletet.
- A CADAC | Dometic kímélő áztató és a kímélő áztató szivacs (külön kapható) ideális a GreenGrill bevonatú sütési felületek tisztításához, mivel segíti az áztatást és a makacs ételmaradványok eltávolítását.

9 A készülék megtisztítása

- > A készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében alaposan tisztítsa meg azt minden használat után.
- > Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná azt.
- > A készülék házának megtisztításához egyszerűen törölje át azt nedves törülközővel, és szükség esetén némi tisztítószerezrel.
- > Ne merítse vízbe a készüléket, mivel ez károsíthatja az égőfej csövét, ami a készülék hibás működéséhez vezet.
- > Ne érje víz az égőfejek és az őrláng területét. Tisztítás után teljesen szárítsa meg a készüléket.
- > Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják a felületeket.

10 Tárolás

- > Tárolás előtt hagyja lehűlni az egységet, és alaposan tisztítsa meg.
- > Győződjön meg róla, hogy a gázellátás el lett zárva, mielőtt leválasztja azt a készülékről.
- > Soha ne tárolja a készüléket csatlakoztatott gázellátással, mivel ez nem biztonságos.
- > A készüléket és a gázellátást jól szellőző helyen, gyúlékony anyagoktól távol tárolja. A palackokat lehetőség szerint kültéren tárolja; ne tartsa azokat pincében vagy garázsban.

11 Karbantartás és hibaelhárítás

- > A rendszer tisztítás és karbantartás meghosszabbítja a készülék élettartamát, és csökkenti a problémák kialakulásának kockázatát.
- > A hatékony működés biztosítása érdekében javasoljuk, hogy 12 havonta szervizeltesse a készülékét egy szervizképviseletnél.
- > A készüléket csak erre jogosult személy szervizelheti.
- > Rendszeresen ellenőrizze az összes csatlakozás szivárgásmentességét, valamint minden alkalommal, amikor gázpatront csatlakoztat vagy cserél.
- > Tisztítsa meg az égőfejeket, ha azokra az edényből kifutó étel kerül.

Hibakeresés

- > A hatékony működés fenntartása érdekében javasoljuk, hogy hathavonta tisztítsa meg vagy cserélje ki a befecskendezőket.
- > Ha a készülék tárolás után rendellenesen működik, és az ellenőrzésekkel nem sikerül megállapítani a hiba okát, akkor előfordulhat, hogy a befecskendező eltömődött. A befecskendező eltömődésének jele lehet a gyengébb, sárgás színű láng, vagy ha egyáltalán nincs láng. Ilyen esetekben távolítsa el a befecskendezőt, és alaposan tisztítsa meg azt minden idegen anyagtól.

- > Hagyományos szerszámokkal távolítsa el a befecskendezőt, és fújjon ki belőle minden szennyeződést. Másik megoldásként vásároljon új befecskendezőket a helyi üzletből. Ne kísérelje meg mechanikusan megtisztítani a befecskendezőt.

- A reklamáció okát vagy a hibát tartalmazó leírást

Vegye figyelembe, hogy az önkezü javítás vagy a nem szakszerű javítás biztonsági következményekkel járhat, és érvénytelenítheti a garanciát.

Az eltömődött befecskendező cseréje

A készüléke meghatározott méretű befecskendezővel rendelkezik a helyes gázmennyiség biztosítása érdekében. Ha a befecskendező nyílása eltömődik, annak jele lehet gyengébb láng vagy a láng teljes hiánya. Ne használjon tűt vagy hasonló eszközt a befecskendező tisztításához, mivel ez károsíthatja a befecskendezőt, ami biztonsági kockázatot eredményezhet. A befecskendező cseréjéhez az alábbiak szerint járjon el:

6. ábra, 5. oldal

1. Távolítsa el a széles edényt.
2. Csavarozza ki a hővédőlemez három csavarját, és távolítsa el a hővédőt.
3. Csavarozza ki az égőfej szerelvényének két csavarját, és távolítsa el azt. Ügyeljen rá, hogy ne károsítsa a csatlakoztatott gyújtóvezetékét.
4. Egy megfelelő méretű csavarkulccsal távolítsa el a befecskendezőt; ne használjon fogót, mivel azzal károsíthatná a befecskendezőt. Csavarja az új befecskendezőt a szelepbbe, és a károsodás elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy ne húzza meg túlságosan.

12 Pótalkatrészek

7. ábra, 6. oldal



MEGJEGYZÉS Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon. Segítségért forduljon a helyi beszállítóhoz.

13 Garancia

A termékre a törvény szerinti garancia-időszak érvényes. Amennyiben a termék meghibásodott, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy a gyártó helyi képviselőjével. (lásd: www.cadacinternational.com/support)

A javításhoz, illetve a garancia intézéséhez a következő dokumentumokat kell mellékelnie a termék beküldésekor:

- A számla vásárlási dátummal rendelkező másolatát

14 Műszaki adatok

táblázat 15: Műszaki adatok

Használati ország	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
Engedélyezett gázok	Bután			
Gáznyomás	Gőznyomás			
Fűvókák száma	0.27			
Névleges fogyasztás	145 g/h			
Nettó névleges hőteljesítmény	2 kW			

Országnevek és rövidítések

AT = Ausztria	BE = Belgium	BG = Bulgária	CH = Svájc	CY = Ciprus
CZ = Csehország	DE = Németország	DK = Dánia	EE = Észtország	ES = Spanyolország
FI = Finnország	FR = Franciaország	GB = Egyesült Királyság	GR = Görögország	HR = Horvátország
HU = Magyarország	IE = Írország	IS = Izland	IT = Olaszország	LT = Litvánia
LU = Luxemburg	LV = Lettország	MT = Málta	NL = Hollandia	NO = Norvégia
PL = Lengyelország	PT = Portugália	RO = Románia	SE = Svédország	SI = Szlovénia
SK = Szlovákia	TR = Törökország			

Hrvatski

1	Važne napomene.....	127
2	Objašnjenje simbola.....	127
3	Sigurnosne upute.....	127
4	Curenja plina.....	129
5	Popis komponenti.....	129
6	Sastavljanje uređaja.....	129
7	Rukovanje uređajem.....	130
8	Površine za kuhanje GreenGrill.....	131
9	Čišćenje uređaja.....	132
10	Skladištenje.....	132
11	Održavanje i rješavanje problema.....	132
12	Rezervni dijelovi.....	133
13	Jamstvo.....	133
14	Tehnički podaci.....	134

1 Važne napomene

Pažljivo pročitajte ove upute i poštujte sve upute, smjernice i upozorenja sadržane u ovim uputama kako biste u svakom trenutku osigurali pravilnu instalaciju, uporabu i održavanje proizvoda. Ove upute MORAJU ostati u blizini ovog proizvoda.

Uporabom proizvoda potvrđujete da ste pažljivo pročitali sve upute, smjernice i upozorenja te da razumijete i pristajete poštovati ovdje navedene uvjete i odredbe. Pristajete koristiti se ovim proizvodom samo za predviđenu svrhu i namjenu te u skladu s uputama, smjernicama i upozorenjima navedenima u ovom priručniku za proizvod, kao i u skladu sa svim važećim zakonima i propisima. Ako ne pročitate i ne poštujete ovdje navedene upute i upozorenja, tada to može dovesti do ozljeđivanja vas i drugih osoba, do oštećenja proizvoda ili druge imovine u blizini. Ovaj priručnik za proizvod, uključujući i upute, smjernice i upozorenja, te povezanu dokumentaciju može biti podložan promjenama i ažuriranjima. Za najnovije podatke o proizvodu posjetite documents.dometic.com.

2 Objašnjenje simbola

Signalna riječ opisuje poruke o sigurnosti i oštećenju imovine, kao i stupanj ili razinu težine potencijalne opasnosti.



OPASNOST!

Naznačuje opasnu situaciju, koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.



UPOZORENJE!

Naznačuje opasnu situaciju, koja bi, ako se ne izbjegne, mogla rezultirati smrću ili teškim ozljedama.



OPREZ!

Naznačuje opasnu situaciju, koja bi, ako se ne izbjegne, mogla rezultirati lakšim ili umjerenim ozljedama.



POZOR!

Naznačuje situaciju, koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati materijalnom štetom.



UPUTA Dodatne informacije za rukovanje proizvodom.

3 Sigurnosne upute

- > **Važno:** pažljivo pročitajte ove upute za uporabu kako biste se upoznali s uređajem prije nego što ga spojite na plinski uložak ili plinsku bocu. Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

Opća sigurnost

- > Nepoštivanje ovih upozorenja može dovesti do smrti ili teške ozljede.



UPOZORENJE! Opasnost od ugljikova monoksida

- > Ovaj proizvod nikad nemoj upotrebljavati u zatvorenom prostoru. Postupkom gorenja ukapljenog plina nastaje ugljični monoksid koji se nakuplja u zatvorenim prostorima.
- > Ovaj plinski uređaj troši zrak (kisik). Provjerite upotrebljava li se uređaj u dobro prozračenom prostoru.
- > Omogućite dodatno prozračivanje ako se u okolinu doda više plinskih uređaja.
- > Nemojte rukovati proizvodom u neprozračenom prostoru kao što su zatvorene prostorije, šatori, predšatori, motorna vozila, kamperi, karavani, brodovi, jahte i kabine kamiona.
- > **Upotrebljavajte ga samo na otvorenom prostoru.**



UPOZORENJE! Opasnost od eksplozije

- > Ovaj uređaj nemojte prilagođavati. Koristite ga samo u skladu s namjenom.
- > Proizvod smije popravljati samo kvalificirano osoblje. Neadekvatni popravci mogu prouzročiti ozbiljan rizik.



UPOZORENJE! Opasnost od požara

- > Uređaj ne ostavljajte bez nadzora kada je topao ili u upotrebi.

- > Imajte u blizini aparat za gašenje požara ili druga prikladna sredstva za gašenje plamena u slučaju opasnosti.

Sigurnost tijekom uporabe

sl. 1 na stranici 2



OPASNOST! Opasnost od eksplozije

- > Uređaj nemojte upotrebljavati ako su brtve oštećene ili istrošene.
- > Uređaj nemojte upotrebljavati ako uočite curenje, ako je oštećen ili ako ne radi ispravno.
- > Ako osjetite miris plina, odmah zatvorite dovod plina okretanjem kontrolne ručice u smjeru kazaljke na satu u položaj „•“.
- > Ugasite otvoreni plamen.
- > Premjestite uređaj na dobro prozračeno mjesto gdje nema plamena i provedite ispitivanje curenja plina. Ovo ispitivanje treba izvesti na otvorenom i dobro prozračenom području daleko od otvorenog plamena ili izvora zapaljenja.
- > Curenja plina nikada nemojte pokušavati otkrivati otvorenim plamenom, upotrijebite vodu sa sapunicom.



OPREZ! Opasnost od opekline

- > Dijelovi kojima se može pristupiti mogu biti jako vrući. Držite izvan dohvata male djece.
- > Prilikom rukovanja uređajem koristite rukavice otporne na toplinu.
- > Tijekom paljenja ili upotrebe proizvoda nemojte nositi široku odjeću niti ostaviti dugu kosu raspuštenu.
- > Ruke, lice i kosu držite podalje od plamenika.
- > Pažljivo nadzirite sve aktivnosti oko proizvoda da biste spriječili opekline ili druge ozljede.
- > Ovaj uređaj uvijek upotrebljavajte na vodoravnoj ravnoj površini. Provjerite je li sastavljeni proizvod stabilan i ljulja li se.
- > Provjerite jesu li nosač za tave/površine za kuhanje pravilno postavljene prilikom upotrebe uređaja.
- > Ne dirajte držač posuđa dok je uređaj u upotrebi.



- > Ovaj uređaj tijekom upotrebe nemojte pomicati.
- > Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja.
- > Upotreba alkohola te lijekova dobivenih na recept ili bez njega može utjecati na vašu sposobnost pravilnog postavljanja ili sigurnog upravljanja uređajem.
- > Pustite da se uređaj u potpunosti ohladi prije nego što ga dodirnete golim rukama.

OPREZ! Opasnost od požara

- > Uređaj je tijekom upotrebe potrebno držati podalje od zapaljivih materijala. Minimalne sigurne udaljenosti su sljedeće: 120 cm iznad uređaja i 60 cm straga i sa strane.
- > Nemojte postavljati bilo kakve predmete osim posuđa i tava za kuhanja na ili uz uređaj.
- > Kad upotrebljavate lonac ili tavu za kuhanje, upotrijebite samo lonac preporučenog promjera od 150 mm do 280 mm.
- > U blizinu uređaja nemojte postavljati kemikalije, zapaljive materijale ni sprejeve.
- > U slučaju požara odmah prekinite dovod plina.

>



OPASNOST! Opasnost od eksplozije

- > Uređaj se smije koristiti samo s uloškom s navojem 500 g ili 445 g (model CA500 ili CA445) ili istom vrstom uloška koji se može ponovno zatvoriti i koji zadovoljava standard EN417. Opasno je priključivati druge vrste plinskih uložaka.
- > Spojite dovod plina u dobro prozračenom prostoru, po mogućnosti na otvorenom, podalje od izvora zapaljenja poput plamena i vatre te podalje od ljudi.
- > Držite dovod plina dalje od topline i plamena. Ne stavljajte na štednjak ili bilo koju drugu vruću površinu.
- > Nemojte uklanjati dovod plina dok je uređaj u upotrebi.
- > Dovod plina mora biti odspojen od ovog uređaja nakon upotrebe ili tijekom skladištenja.

4 Curenja plina

Curenje plina iz nepravilnih spojeva može stvoriti opasne uvjete i to se mora odmah riješiti. Bitno je da su svi priključci plina ispravno postavljeni kako bi se spriječilo curenje plina.

Kako provesti ispitivanje curenja plina

Ispitivanje curenja plina mora se provesti svaki put kada se priključuje plinski uložak na uređaj i svaki put kad se zamijeni plinski uložak.



OPASNOST! Ako se ne prepozna i ne kontrolira, curenje plina može rezultirati potencijalnom ozljedom ili smrću.

- > Za provođenje testa curenja plina nanosite vodu sa sapunicom na spoju na točku između plinskog uložka i uređaja.
- > Polako okrećite kontrolnu ručicu uređaja u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste uključili plin.
- > Ako se na bilo kojoj točki spajanja stvore mjehurići, tada plin curi.
- > Odmah isključite plin i odvojite dovod plina od uređaja. Provjerite jesu li sve brtve na mjestu i u dobrom stanju. Ako se brtva ventila ošteti, obratite se najbližem prodavaču za pomoć.
- > Ponovno spojite dovod plina na uređaj i ponovite ispitivanje curenja plina.
- > Ako se curenje plina nastavi, vratite proizvod svom ovlaštenom serviseru kako bi vam pomogao.

Stabilnost plamena

Osigurajte stabilnost plamena prilikom upotrebe uređaja.



UPOZORENJE! Nekontrolirano paljenje plamena (plamen koji gori unutar plamenika ili kućišta mlaznice) može dovesti do opasnih radnih uvjeta.

- > U slučaju paljenja plamena odmah isključite dovod plina tako da okrenete kontrolnu ručicu uređaja u položaj „•“.
- Nakon što se plamen ugasi, uklonite plinski uložak i provjerite stanje brtve; po potrebi zamijenite.

- > Ponovno spojite dovod plina i ponovno upalite uređaj.
- > Ako se paljenje plamena nastavi, vratite proizvod svom ovlaštenom serviseru na procjenu.

5 Popis komponenti

 sl. 2 na stranici 3

Komponenta	Opis
①	Kupolasti poklopac / lonac
②	Rešetka za roštilj
③	Ploča za roštilj
④	Držač posuda
⑤	Posuda za prikupljanje tekućine
⑥	Plamenik
⑦	Kontrolna ručica
⑧	Paljenje
⑨	Ravni poklopac
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Model komponenti

Kombinacije modela za raspon su sljedeće:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Sastavljanje uređaja

 sl. 3 na stranici 4



UPOZORENJE! Opća sigurnost

Noge imaju oprugu. Noge se moraju otvarati i zatvarati na kontrolirani način kako bi se izbjegle ozljede ili oštećenje uređaja.

Otvaranje nogu

- > Sve dijelove koji se mogu otpustiti uklonite iz uređaja. Okrenite jedinicu naopako i podignite svaku nogu pojedinačno. Kad je noga u pravilnom položaju, začut će se „klik“.

Sklapanje nogu

- > Čvrsto držite nogu i pritisnite kopču za otpuštanje noge (M). Gurnite noge prema unutra u zatvoreni položaj. Ovo se mora raditi određenim redoslijedom kako bi se optimizirao prostor za pakiranje, počevši od prednje lijeve noge (1), zatim prednje desne noge (2), a zatim na kraju stražnje noge (3).

Priključivanje plinskog uložka

sl. 4 na stranici 4

- > Prije priključivanja plinskog uložka na uređaj provjerite je li gumena brtva na plinskom ventilu uređaja na mjestu i je li u dobrom stanju.
- > Prije priključivanja plinskog uložka na uređaj provjerite je li kontrolna ručica uređaja u položaju „•“.
- > Ispuhnite svu prašinu iz plinskog uložka kako biste spriječili moguće začepljenje brizgaljke.
- > Provjerite je li plinski uložak postavljen na dobro prozračenom mjestu, najbolje na otvorenom, podalje od bilo kakvog izvora zapaljenja, poput otvorenog plamena, plinskih i električnih upaljača i podalje od ljudi.
- > Nemojte pušiti dok priključujete ili mijenjate plinski uložak.
- > Pazite da plinski uložak cijelo vrijeme stoji uspravno.
- > Priključite uložak na uređaj tako da ga zavrnete u smjeru kazaljke na satu na plinski ventil uređaja. Zategnite rukom dok potpuno ne sjedne na mjesto.
- > Pazite da spoj ne stežete previše jer to može oštetiti plinski ventil uređaja.

Zamjena plinskog uložka

- > Promijenite plinski uložak na otvorenom i podalje od ljudi.
- > Nakon upotrebe kontrolnu ručicu uređaja u položaj „•“.
- > Prije odspajanja plinskog uložka provjerite je li plamenik ugašen.
- > Da biste odspojili plinski uložak, odvrnite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu od ventila, držeći uređaj u okomitom položaju.

- > Provjerite jesu li brtve u dobrom stanju prije priključivanja novog plinskog uložka na uređaj.
- > Primijenite iste postupke održavanja i provjere kao kod postavljanja novog plinskog uložka.

7 Rukovanje uređajem

- > Prije prve uporabe provjerite jesu li s uređaja uklonjena sva zaštitna pakiranja i plastika.
- > Pri svakoj uporabi provjerite jesu li svi dijelovi u dobrom radnom stanju. Provedite ispitivanje curenja plina kao što je opisano u poglavlju Curenja plina na stranici 129 svaki put kada se dovod plina spoji ili zamijeni.
- > Nakon duljeg skladištenja, provjerite ima li na uređaju insekata, krhotina i paukove mreže koji mogu utjecati na protok plina.
- > Koristite ovaj uređaj samo na čvrstoj ravnoj površini.
- > Uređaj tijekom upotrebe nemojte pomicati. To nije sigurna praksa i može izazvati zapaljenje.
- > Uklonite sve površine za kuhanje kada palite uređaj.
- > Upotrijebite posude za kuhanje promjera isključivo od 150 mm do 280 mm.

Paljenje uređaja pomoću upaljača

sl. 5 na stranici 5

- >
- > Za paljenje plinskog plamenika okrenite kontrolnu ručicu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu na postavku najjačeg plamena i istovremeno pritišćite gumb za paljenje nekoliko puta zaredom da biste uključili plamenik.
- > Ako se plin ne zapali na prvu iskr, kontrolnu ručicu okrenite natrag u položaj „•“ prije nego što opet pokušate zapaliti.
- > Ako se plin nije zapalio u prve dvije do tri sekunde, trebali biste zatvoriti kontrolni ventil okretanjem kontrolne ručice natrag u položaj „•“. Pričekajte 30 s kako bi nakupljeni plin iscurio iz plamenika. Po potrebi ponovite prethodni postupak dok se plamen ne zapali. Plamen bi se obično trebao upaliti unutar prve jedne do dvije sekunde.

Paljenje uređaja pomoću upaljača za roštilj

- > Prilikom paljenja hladnog uređaja, uređaj se može upaliti s gornje strane plamenika prije postavljanja željene površine za kuhanje.

- > Prilikom paljenja vrućeg uređaja, uređaj se može upaliti tako da se upaljač za roštilj gurne kroz jedan od ventilacijskih otvora ispod plamenika dok se ne poravnava s plamenikom. NE STAVLJAJTE upaljač za roštilj kroz veliki otvor izravno ispod plamenika.
- > S upaljačem za roštilj na mjestu, prvo upalite upaljač prije nego što gurnete i okrenete kontrolnu ručicu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste zapalili plinski plamenik.



UPUTA

- Nakon što se uređaj upali, intenzitet plamena podesite okretanjem kontrolne ručice u smjeru kazaljke na satu kako biste smanjili plamen i suprotno od kazaljke na satu kako biste ga povećali.
- Prilikom kuhanja hrane s visokim udjelom masnoće može doći do rasplamsavanja vatre ako je odabrana postavka topline previsoka. Ako se to dogodi, smanjite toplinu dok se plamen ne smanji.
- Nakon upotrebe, provjerite je li kontrolna ručica na vašem uređaju u položaju ISKLJUČENO „•“ i je li plamen ugašen prije nego što isključite dovod plina.

8 Površine za kuhanje GreenGrill

Većina CADAC | Dometic površina za kuhanje imaju neprianjajući keramički premaz GreenGrill koji ne sadrži kemikalije PFOA i nije otrovan, što omogućuje zdravije kuhanje.

Priprema površine za kuhanje

Prije prve uporabe preporučuje se pripremiti površinu za kuhanje kako se hrana ne bi lijepila.

- > Nanesite tanak sloj ulja za kuhanje po cijeloj površini za kuhanje i zagrijte je na srednjoj vatri 2 – 3 minute.
- > Pustite da se površina za kuhanje ohladi prije pranja u toploj vodi sa sapunom.
- > Ponovno nanesite tanak sloj ulja na površinu za kuhanje. Sad je spremna za uporabu.

Čišćenje površine za kuhanje

- > Uvijek ostavite površine za kuhanje da se potpuno ohlade prije potapanja u vodu.
- > Površinu za kuhanje očistite toplom vodom sa sapunom i mekom spužvom. Izbjegavajte uporabu spužvi za ribanje.

- > Kako biste otklonili tvrdokorne mrlje ili ostatke, potopite površinu za kuhanje na nekoliko minuta u toplu vodu prije nego što je krenete prati.

Održavanje

- > Preporučujemo da nakon čišćenja i prije spremanja površinu za kuhanje namažete s malo ulja kako biste je zaštilili od zraka i vlage.
- > Većina površina za kuhanje isporučuje se s praktičnom vrećicom za pohranu. Stavite nauljenu površinu za kuhanje u plastičnu vrećicu prije nego što je spremite u njezinu vrećicu kako bi vrećica ostala čista i bez ikakvih ostataka.

Metode kuhanja

- > Roštilj: Roštilj je idealan za pečenje piletine, mesa, ribe ili povrća bez masnoće.
- > Prženje u tavi: Ploča za roštilj savršena je za prženje namirnica uz miješanje kao u woku, prženje ribe, slanine, jaja i povrća te za pravljenje palačinki.
- > Kuhanje: Pravljenje umaka ili kuhanje riže i tjestenine jednostavno je s odgovarajućim loncem ili tavom postavljenom na nosač za tavu. Izbjegavajte uporabu posuda s plastičnim ručkama jer se tijekom kuhanja mogu zagrijati i rastopiti.

Dodatni pribor po izboru

- > Pizza Stone Pro: Idealno za pripremu pizza, lepinja itd. Kupola je potrebna radi stvaranja „pećnice“ za pečenje.
- > Tava za paellu: Tava za paellu izrađena je od visokokvalitetnog prešanog aluminija za ravnomjernu raspodjelu topline i savršena je za pripremu raznih paella, rižota, jela od tjestenine, tradicionalnih doručaka itd.
- > Stalak za lonac za kavu: Pruža savršenu platformu za pripremu kave za vaš aparat za kavu ili kuhalo za vodu.

**UPUTA**

- GreenGrill premaz provodi toplinu bolje od običnih (PTFE) neprianjajućih premaza. Stoga preporučujemo uporabu samo 75 % uobičajene postavke snage.
- Kako biste izbjegli oštećenje površine za kuhanje, nikada je ne ostavljajte na izvoru topline bez premaza ulja.
- Preporučujemo prženje na suncokretovom ili repičinom ulju zbog visoke točke gorenja. Maslinovo ulje ne preporučuje se zbog niže točke gorenja, što može uzrokovati lijepljenje ili zagorijevanje sastojaka. Savjet: neka meso ili riba budu sobne temperature prije prženja da se ne zalijepe.
- CADAC | Dometic Soft Soak i Soft Soak Brush (prodaju se zasebno) idealni su proizvodi za čišćenje GreenGrill površina za kuhanje, pomažu u namakanju i uklanjaju tvrdokornih ostataka hrane.

9 Čišćenje uređaja

- > Kako biste produljili životni vijek uređaja, dobro ga očistite nakon svake uporabe.
- > Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
- > Da biste očistili kućište uređaja, jednostavno ga obrišite vlažnom krpom i po potrebi s malo deterdženta.
- > Uređaj nemojte uranjati u vodu jer to može oštetiti cijev plamenika i uzrokovati kvar uređaja.
- > Vodu držite podalje od plamenika i područja plinskog upaljača. Prije uporabe uređaj u potpunosti osušite.
- > Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti površine.
- > Nemojte upotrebljavati visokotlačni parni uređaj ili vodeni mlaz za čišćenje uređaja.

**UPUTA**

Za tvrdokorne mrlje može se upotrijebiti CADAC sredstvo za čišćenje pećnica.

10 Skladištenje

- > Pustite jedinicu da se ohladi i dobro je očistite prije skladištenja.
- > Provjerite je li dovod plina isključen prije nego što ga odspojite od uređaja.

- > Uređaj nikada nemojte pohranjivati sa spojenim plinom, to nije sigurna praksa.
- > Uređaj i dovod plina pohranite u dobro prozračenom prostoru podalje od zapaljivih tvari. Po mogućnosti spremajte boce na otvorenom, nikako u podrumu ili garaži.

11 Održavanje i rješavanje problema

- > Redovito čišćenje i održavanje produžit će vijek vašeg uređaja i smanjiti vjerojatnost pojave problema.
- > Preporučujemo da se uređaj servisira svakih 12 mjeseci kako bi se osigurao učinkovit rad.
- > Ovaj uređaj smije servisirati samo ovlaštena osoba.
- > Redovito provjeravajte nepropusnost svih spojeva i svaki put kada priključujete ili mijenjate plinski uložak.
- > Očistite otvore plamenika u slučaju prelijevanja.

Uklanjanje smetnji

- > Preporučujemo čišćenje ili zamjenu brizgaljki svakih šest mjeseci za održavanje učinkovitog rada.
- > Ako uređaj ne radi pravilno nakon skladištenja i provjerama se ne definira problem, brizgaljka je možda začepljena. Blokirana brizgaljka uočava se slabijim žučkastim plamenom ili izostankom plamena. U takvim slučajevima brizgaljku izvadite i temeljito je očistite kako biste uklonili sve strane tvari.
- > Brizgaljku izvadite standardnim alatom i uklonite svu prljavštinu. Alternativa tome je kupnja novih brizgaljki u obližnjoj trgovini. Ne pokušavajte mehanički očistiti brizgaljku.

Zamjena začepljene brizgaljke

Vaš uređaj ima brizgaljku određene veličine za reguliranje ispravne količine plina. Ako je otvor brizgaljke začepljen, to može uzrokovati slab plamen ili izostanak plamena. Izbjegavajte čišćenje brizgaljke iglom ili sličnim predmetom jer to može oštetiti brizgaljku i predstavljati sigurnosni rizik za uređaj. Za zamjenu brizgaljke učinite sljedeće:

sl. 6 na stranici 5

1. Izvadite posudu za masnoću.
2. Uklonite tri vijka na ploči zaštite od topline i uklonite zaštitu od topline.
3. Uklonite dva vijka na sklopu plamenika i uklonite ga, pazite da ne oštetite spoju zicu za paljenje.
4. Brizgaljku izvadite pomoću odgovarajućeg ključa; izbjegavajte uporabu klijesta jer to može oštetiti

brizgaljku. Novu brizgaljku pričvrstite vijkom na ventil, pazeći da je zategnete previše kako biste izbjegli oštećenje.

12 Rezervni dijelovi

 sl. 7 na stranici 6



UPUTA Uvijek upotrebljavajte originalne rezervne dijelove. Obratite se lokalnom dobavljaču za pomoć.

13 Jamstvo

Primjenjuje se zakonom propisano jamstveno razdoblje. Ako je proizvod neispravan, obratite se trgovcu na malo ili podružnici proizvođača u vašoj državi. (pogledajte web mjesto www.cadacinternational.com/support)

Za potrebe popravaka i obrade jamstva, pri slanju proizvoda priložite sljedeće dokumente:

- presliku računa s datumom kupnje
- razlog reklamacije ili opis kvara

Obratite pozornost da samostalni ili nestručni popravak može imati negativne posljedice na sigurnost i uzrokovati gubitak jamstva.

14 Tehnički podaci

Tablica 16: Tehnički podaci

Države u kojima se upotrebljava	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
Dozvoljeni plinovi	Butan			
Tlak plina	Tlak para			
Broj mlaznice	0.27			
Nazivna potrošnja	145 g/h			
Bruto nazivni utrošak toplinske energije	2 kW			

Nazivi država i kratice

AT = Austrija	BE = Belgija	BG = Bugarska	CH = Švicarska	CY = Cipar
CZ = Češka Republika	DE = Njemačka	DK = Danska	EE = Estonija	ES = Španjolska
FI = Finska	FR = Francuska	GB = Ujedinjeno Kraljevstvo	GR = Grčka	HR = Hrvatska
HU = Mađarska	IE = Irska	IS = Island	IT = Italija	LT = Litva
LU = Luksemburg	LV = Latvija	MT = Malta	NL = Nizozemska	NO = Norveška
PL = Poljska	PT = Portugal	RO = Rumunjska	SE = Švedska	SI = Slovenija
SK = Slovačka	TR = Turska			

Türkçe

1	Önemli notlar.....	135
2	Sembollerin açıklanması.....	135
3	Güvenlik uyarıları.....	135
4	Gaz kaçakları.....	136
5	Bileşen listesi.....	137
6	Cihazın montajı.....	137
7	Cihazın çalıştırılması.....	138
8	GreenGrill pişirme yüzeyleri.....	139
9	Cihazın temizlenmesi.....	139
10	Depolama.....	140
11	Bakım ve sorun giderme.....	140
12	Yedek parçalar.....	140
13	Garanti.....	140
14	Teknik Bilgiler.....	142

1 Önemli notlar

Bu ürünün doğru monte ettiğinizden ve ürünün daima kullanıma hazır olduğundan emin olmak için, lütfen tüm talimatları ve bu ürün kılavuzunda verilen kılavuzları ve uyarıları dikkatlice okuyunuz. Bu talimatlar bu ürün ile birlikte SAKLANMALIDIR.

Bu ürünün kullandığınızda tüm talimatları, kılavuzları ve uyarıları dikkatlice okuduğunuzu ve anladığınızı ve hükümlere ve koşullara bu sözleşmede yer alıyormuş gibi uyacağınızı onay verirsiniz. Bu ürünü sadece amacına ve uygulamaya uygun ve talimatlara, kılavuzlara ve uyarılara uygun bu ürün kılavuzu ile geçerli yasalara ve yönetmeliklere uygun olarak kullanacağınızı kabul ediyorsunuz. Talimatların ve uyarıların burada verildiği gibi okunmaması veya bunlara uyulmaması sonucu kendiniz ve diğer insanlar yaralanabilir veya ürününüz veya yakınında bulunan diğer mallar hasar görebilir. Talimatlar, kılavuzlar ve uyarılar da dahil, bu ürün kılavuzu ve buna ait olan dokümanlarda değişiklikler ve güncellemeler yapılabilir. Güncel ürün bilgileri için lütfen documents.dometic.com adresini ziyaret edin.

2 Sembollerin açıklanması

Bir sinyal sözcüğü, güvenlik ve maddi hasar mesajlarını tanımlar ve ayrıca tehlikenin ciddiyet derecesini veya seviyesini gösterir.



TEHLİKE!

Önlenmediğinde, can kaybı veya ağır bir yaralanmaya neden olan tehlikeli bir durumu gösterir.



UYARI!

Önlenmediğinde, can kaybı veya ağır bir yaralanmaya neden olabilecek tehlikeli bir durumu gösterir.



DİKKAT!

Önlenmediğinde, hafif veya orta derecede bir yaralanmaya neden olabilecek tehlikeli bir durumu gösterir.



İKAZ!

Önlenmediğinde, maddi hasara neden olabilecek bir durumu gösterir.



NOT Ürünün kullanılması ile ilgili ek bilgiler.

3 Güvenlik uyarıları

- > Önemli: Gaz kartuşuna veya gaz tüpüne bağlamadan önce cihazı tanımak için bu kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun. Bu talimatları ileride başvurmak üzere saklayın.

Genel güvenlik

- > Bu uyarılara uyulmaması ölüme veya ciddi yaralanmalara neden olabilir.



UYARI! Karbonmonoksit tehlikesi

- > Bu ürünü asla kapalı mekanlarda kullanmayın. Sıvı gaz yakma işlemi, kapalı alanlarda biriken karbon monoksit üretir.
- > Bu gaz cihazı hava (oksijen) tüketir. Cihazın iyi havalandırılan bir alanda kullanıldığından emin olun.
- > Ortama daha fazla gazlı cihaz eklenirse ekstra havalandırma sağlayın.
- > Bu ürünü iç mekanlar, çadırlar, tenteli çadırlar, motorlu taşıtlar, karavanlar gibi havalandırılmayan alanlarda veya gemilerin, yatların, teknelerin ve kamyon kabinlerinin içinde çalıştırmayın.
- > **Yalnızca dış mekanlarda kullanın.**



UYARI! Patlama tehlikesi

- > Cihazda değişiklik yapmayın. Sadece amaçlandığı şekilde kullanın.
- > Ürünün onarımı sadece kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Yanlış onarımlar ciddi tehlikelere neden olabilir.



UYARI! Yangın tehlikesi

- > Cihazı sıcakken veya kullanımdayken gözetimsiz bırakmayın.
- > Acil bir durumda alevi söndürmek için bir yangın söndürücü veya uygun başka bir araç bulundurun.

Kullanım sırasında güvenlik

 **şekil 1** sayfa 2



TEHLİKE! Patlama tehlikesi

- > Hasarlı veya aşınmış contalar (sızdırmazlık elemanları) varsa cihazı kullanmayın.
- > Sızıntı yapan, hasar görmüş veya düzgün çalışmayan bir cihazı kullanmayın.
- > Gaz kokusu alırsanız, kontrol düğmesini saat yönünde “•” konumuna çevirerek gaz kaynağını derhal kapatın.
- > Çıplak alevleri söndürün.
- > Cihazı iyi havalandırılan alev bulunmayan bir yere taşıyın ve gaz kaçağı testi yapın. Bu test dışında, iyi havalandırılan bir alanda, açık alevlerden veya tutuşturucu kaynaklardan uzakta yapılmalıdır.
- > Gaz kaçağını kontrol etmek için asla çıplak alev kullanmayın, sabunlu su kullanın.



DİKKAT! Yanma tehlikesi

- > Erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Küçük çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
- > Cihazı tutarken ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.
- > Bu ürünü ateşlerken ya da kullanırken bol giysiler giymeyin veya uzun saçların serbestçe sarkmasına izin vermeyin.
- > Ellerinizi, yüzünüzü ve saçınızı ocak gözlemlerinden uzak tutun.
- > Yanıkları veya diğer yaralanmaları önlemek için bu ürünün etrafındaki tüm faaliyetleri dikkatle izleyin.
- > Cihazı her zaman yatay ve düz bir yüzeyde kullanın. Monte edilen ürünün sabit olduğundan ve sallanmadığından emin olun.
- > Cihazı kullanırken tava desteğinin / pişirme yüzeylerinin doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- > Cihazı kullanırken tava desteğine dokunmayın.
- > Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- > Çocukları ve evcil hayvanları güvende olacakları bir mesafede tutun.
- > Alkol veya reçeteli ya da reçetesiz ilaçların kullanılması, bu cihazı doğru bir



DİKKAT! Yangın tehlikesi

- > Bu cihaz kullanım sırasında yanıcı maddelerden uzak tutulmalıdır. Minimum güvenli mesafeler: 120 cm cihazın üzerinde ve 60 cm arka ve yan taraflarda.
- > Bu cihazın üzerine veya karşısına, tencere ve tava dışında herhangi bir nesne koymayın.
- > Pişirmek için bir tencere veya tava kullanırken, yalnızca önerilen 150 mm ila 280 mm çapındaki tencere boyutlarını kullanın.
- > Cihazın yakınına kimyasallar, yanıcı maddeler veya sprey aerosoller koymayın.
- > Yangın durumunda gaz beslemesini derhal kapatın.



TEHLİKE! Patlama tehlikesi

- > Cihaz yalnızca 500 g veya 445 g dişli kartuş (model CA500 veya CA445) ya da EN417 standardını karşılayan aynı tip yeniden sızdırmaz hale getirilebilir kartuş ile kullanılmalıdır. Diğer gaz kartuşu tiplerinin takılması tehlikelidir.
- > Gaz kaynağını iyi havalandırılan bir alanda tercihen açık havada, alev ve ateş gibi tutuşturucu kaynaklardan ve diğer insanlardan uzakta bağlayın.
- > Gaz kaynağını ısı ve alevden uzak tutun. Ocağın veya başka bir sıcak yüzeyin üzerine koymayın.
- > Cihaz kullanılırken gaz kaynağını sökme.
- > Kullanımdan sonra veya depolama için gaz kaynağı bu cihazdan ayrılmalıdır.

4 Gaz kaçaqları

Yanlış bağlantılardan kaynaklanan gaz kaçaqları tehlikeli durumlar oluşturabilir ve derhal düzeltilmelidir. Gaz kaçaqlarını önlemek için tüm gaz bağlantılarının doğru şekilde takılmış olması hayati önem taşımaktadır.

Gaz kaçağı testi nasıl yapılır

Cihaza gaz kartuşu takıldığında ve gaz kartuşu değiştirildiğinde mutlaka gaz kaçağı testi yapılmalıdır.



TEHLİKE! Bir gaz kaçağının tespiti edilememesi ve kontrol edilmemesi potansiyel yaralanma veya ölümlle sonuçlanabilir.

- > Gaz kaçağı testi yapmak için gaz kartuşu ile cihaz arasındaki bağlantı noktasına sabunlu su uygulayın.
- > Gazı açmak için cihaz kontrol düğmesini yavaşça saat yönünün tersine çevirin.
- > Herhangi bir bağlantı noktasında kabarcıklar olursa, bir gaz kaçağı var demektir.
- > Derhal gazı kapatın ve gaz kaynağını cihazdan ayırın. Tüm contaların tam olarak yerinde ve iyi durumda olduğunu onaylayın. Vana contası hasar görürse yardım için size en yakın bayiye danışın.
- > Gaz kaynağını cihaza yeniden bağlayın ve gaz kaçağı testini yeniden yapın.
- > Gaz kaçağı devam ederse, yardım için ürünü yetkili onarım servisimize götürün.

Alev kararlılığı

Cihazı kullanırken alevin kararlı olduğundan emin olun.



UYARI! Kontrolsüz geri yanma (alevin brülör veya meme gövdesi içinde geri yanması) tehlikeli çalışma koşullarına yol açabilir.

- > Geri yanma durumunda cihaz kontrol düğmesini “•” konumuna getirip gaz kaynağını derhal kapatın. Alev söndükten sonra regülatörü çıkarın ve contanın durumunu kontrol edin; gerekirse değiştirin.
- > Gaz kaynağını yeniden bağlayın ve cihazı yeniden yakın.
- > Alevin ısrarla geri yanması durumunda, ürünü incelemesi için yetkili onarım servisimize götürün.

5 Bileşen listesi

şekil 2 sayfa 3

Bileşen	Adı
①	Kubbeli kapak / Tava
②	Döküm barbekü ızgarası
③	Düz döküm ızgara
④	Tava desteği
⑤	Damlama tavası
⑥	Ocak gözü
⑦	Kontrol düğmesi
⑧	Ateşleyici
⑨	Düz kapak
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Model bileşenleri

Ürün ailesi için model kombinasyonları aşağıdaki gibidir:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Cihazın montajı

şekil 3 sayfa 4



UYARI! Genel güvenlik

Ayaklar yaylıdır. Kişisel yaralanmaları veya cihazınızın hasar görmesini önlemek için ayakların açılması ve kapatılması kontrollü bir şekilde yapılmalıdır.

Ayakları açmak için

- > Tüm çıkarılabilir parçaları cihazdan çıkarın. Üniteyi ters çevirin ve her bir ayağı ayrı ayrı kaldırın. Ayak doğru yerleştirildiğinde bir “klik” sesi duyacaksınız.

Ayakları geriye katlamak için

- > Ayağı sıkıca tutun ve ayak serbest bırakma klipsini aşağı itin (M). Ayakları içe doğru iterek kapalı konuma getirin. Ambalaj alanını optimize etmek için bu işlem sırayla yapılmalıdır; ön sol ayaktan (1) başlanmalı, ardından ön sağ ayak (2) ve son olarak da arka ayak (3).

Gaz kartuşunun bağlanması

şekil 4 sayfa 4

- > Cihaza bir gaz kartuşu bağlamadan önce cihazın gaz vanası üzerindeki kauçuk contanın (sızdırmazlık elemanı) yerinde ve iyi durumda olduğundan emin olun.
- > Cihaza bir gaz kartuşu bağlamadan önce, cihaz kontrol düğmesinin “•” konumunda olduğunu kontrol edin.
- > Enjektörde oluşabilecek tıkanıklıkları önlemek için gaz kartuşu deliğindeki tozu üfleyin.
- > Gaz kartuşunun açık alev, pilot alevi, elektrikli ateşleyici gibi herhangi bir ateşleme kaynağından ve diğer insanlardan uzakta, iyi havalandırılan bir yerde, tercihen açık havada takıldığından emin olun.
- > Gaz kartuşunu bağlarken veya değiştirirken sigara içmeyin.
- > Gaz kartuşunun her zaman dik konumda tutulduğundan emin olun.
- > Kartuşu, cihazın gaz vanasına saat yönünde vidalayarak bağlayın. Tamamen yerine oturana kadar elle sıkın.
- > Cihazın gaz vanasına zarar verebileceğinden bağlantıyı aşırı sıkılamaya dikkat edin.

Gaz kartuşunun değiştirilmesi

- > Gaz kartuşunu açık havada ve insanlardan uzakta değiştirin.
- > Kullandıktan sonra cihazın kontrol düğmesini çevirerek “•” konumuna getirin.
- > Gaz kartuşunun bağlantısını kesmeden önce brülörün sönmüş olduğunu kontrol edin.
- > Gaz kartuşunun bağlantısını kesmek için cihazı dikey konumda tutarak kartuşu saat yönünün tersine doğru çevirerek vanadan sökün.
- > Cihaza yeni bir gaz kartuşu bağlamadan önce contaların iyi durumda olup olmadığını kontrol edin.
- > Yeni bir gaz kartuşu takarken de aynı dikkat ve kontrol prosedürlerini uygulayın.

7 Cihazın çalıştırılması

- > İlk kullanımdan önce, koruyucu ambalaj ve plastiğin cihazdan çıkarıldığından emin olun.
- > Her kullanımda tüm parçaların düzgün çalışır durumda olduğundan emin olun. Gaz kaynağı her bağlandığında veya değiştirildiğinde Gaz kaçakları sayfa 136 bölümünde açıklandığı gibi bir gaz kaçağı testi gerçekleştirin.
- > Uzun süreli depolamadan sonra, cihazda gaz akışını etkileyebilecek böcek, pislik ve örümcek ağı olup olmadığını kontrol edin.
- > Bu cihazı yalnızca sağlam ve düz bir yüzeyde kullanın.
- > Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin. Bu güvenli olmayan bir uygulamadır ve tutuşmaya neden olabilir.
- > Cihazı yakarken pişirme yüzeylerini kaldırın.
- > Yalnızca 150 mm ile 280 mm aralığında çapa sahip pişirme kapları kullanın.

Ateşleyici kullanarak cihazın yakılması

şekil 5 sayfa 5

- >
- > Gaz brülörünü ateşlemek için kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirerek en yüksek alev ayarına getirin ve ateşleme düğmesine arka arkaya birkaç kez hızlıca basın.
- > Gaz ilk kıvılcımda ateşlenmezse, ateşlemeyi yeniden denemeden önce kontrol düğmesini çevirerek “•” konumuna geri getirin.
- > Gaz ilk iki ila üç saniye içinde ateşlenmezse, kontrol düğmesini tekrar “•” konumuna getirerek kontrol vanasını kapatmalısınız. Brülör içinde biriken gazın dışarı çıkması için 30 s bekleyin. Gerekirse yukarıdaki işlemleri gaz tutuşana kadar tekrarlayın. Alev normalde ilk bir ila iki saniye içinde yanmalıdır.

Barbekü çakmağı kullanarak cihazı yakma

- > Soğuk bir cihazı yakarken, istenen pişirme yüzeyi yerleştirilmeden önce cihaz brülörün üstünden yakılabilir.
- > Sıcak bir cihazı yakarken cihaz, brülörün altındaki havalandırma deliklerinden birine brülörle aynı hizaya gelene kadar bir barbecue çakmağı sokularak yakılabilir. Barbekü çakmağını doğrudan brülörün altındaki büyük delikten YERLEŞTİRMEYİN.
- > Barbekü çakmağı yerindeyken, gaz brülörünü ateşlemek için içeri itmeden ve kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirmeden önce çakmağı ateşleyin.



NOT

- Cihaz yandıktan sonra, alevi azaltmak için kontrol düğmesini saat yönünde ve alevi artırmak için saat yönünün tersine çevirerek alev yoğunluğunu ayarlayın.
- Yağ içeriği yüksek yiyecekler pişirirken, seçilen ısı ayarı çok yüksekse alevlenme meydana gelebilir. Bu durumda, alevlenme kesilene kadar ısıyı düşürün.
- Kullanımdan sonra, cihazınızın kontrol düğmesinin OFF “•” (KAPALI) konumunda olduğundan ve gaz kaynağını sökmeden önce alevin söndüğünden emin olun.

8 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 ılık 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 ılık, 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.

Pişirme yöntemleri

- > Izgara: Barbekü ızgarası tavuk, et, balık veya sebzelerin yağsız olarak ızgarada pişirilmesi için idealdir.
- > Tavada kızartma: Düz ızgara tavası balık, pastırma, yumurta, sebze kızartmak ve krep yapmak için mükemmeldir.
- > Kaynatma: Tencere desteği üzerine yerleştirilen uygun bir tencere veya tava ile sos yapmak ya da pilav ve makarna pişirmek çok kolaydır. Pişirme sırasında ısınabilecekleri ve eriyebilecekleri için plastik saplı tencere kullanmaktan kaçının.

Opsiyonel aksesuarlar

- > Pizza Taşı Pro: Pizzalar, yassı ekmekler vb. hazırlamak için idealdir. Pişirme için bir ‘fırın’ oluşturmak amacıyla kubbenin kullanılması gerekir.
- > Paella Tavas: Eşit ısı dağılımı için yüksek kaliteli preslenmiş alüminyumdan üretilen Paella Tavas, paella’lar, risotto’lar, makarna yemekleri, geleneksel kahvaltılar vb. hazırlamak için mükemmeldir.
- > Cezve Standı: Kahve süzgeciniz veya su ısıtıcınız için mükemmel demleme platformu sağlar.



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 dökmekten 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.

9 Cihazın temizlenmesi

- > Cihazınızın ömrünü uzatmak için her kullanımdan sonra iyice temizleyin.
- > Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

- > Cihazın gövdesini temizlemek için nemli bir bez ve gerektiğinde biraz deterjanla silmeniz yeterlidir.
- > Brülör borusuna zarar verebileceğinden ve cihazın arızalanmasına neden olabileceğinden cihazı suya daldırmayın.
- > Suyu brülör ve pilot alevi alanından uzak tutun. Kullanmadan önce cihazı tamamen kurulaşın.
- > Yüzeylere zarar verebileceğinden aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
- > Cihazı temizlemek için yüksek basınçlı buhar makinesi veya su jeti kullanmayın.



NOT

İnatçı lekeler için CADAC fırın temizleyicisi kullanılabilir.

10 Depolama

- > Depolamadan önce ünitenin soğumasını bekleyin ve iyice temizleyin.
- > Gaz kaynağını cihazdan ayırmadan önce gaz kaynağının kapalı olduğundan emin olun.
- > Cihazı asla gaz kaynağı bağlıyken depolamayın, bu güvenli olmayan bir uygulamadır.
- > Cihazı ve gaz kaynağını yanıcı maddelerden uzakta, iyi havalandırılan bir alanda depolayın. Tüpleri tercihen açık havada saklayın, asla bodrumda veya garajda depolamayın.

11 Bakım ve sorun giderme

- > Düzenli temizlik ve bakım, cihazınızın ömrünü uzatır ve sorun çıkma olasılığını azaltır.
- > Verimli çalışmasını sağlamak için cihazınıza her 12 ayda bir yetkili servis tarafından bakım yapılmasını öneririz.
- > Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- > Tüm bağlantılarda gaz kaçağı olup olmadığını düzenli olarak ve her gaz kartuşu takma ve değiştirme işleminde kontrol edin.
- > Sıvı dökülmesi durumunda brülör deliklerini temizleyin.

Arızaların Giderilmesi

- > Verimli çalışmayı sürdürmek için enjektörleri her altı ayda bir temizlemenizi veya değiştirmenizi öneririz.

- > Depolama sonrasında cihaz anormal çalışıyorsa ve kontroller sorunu ortadan kaldırıyorsa, enjektör tıkanmış olabilir. Tıkalı bir enjektör zayıf sarımsı bir alevden veya hiç alev olmamasından anlaşılabılır. Bu gibi durumlarda, yabancı maddeleri çıkarmak için enjektörü çıkarın ve iyice temizleyin.
- > Enjektörü standart aletler kullanarak sökün ve kir varsa üfleyin. Alternatif olarak, yerel mağazanızdan yeni enjektörler satın alın. Enjektörü mekanik olarak temizlemeye çalışmayın.

Tıkalı bir enjektörün değiştirilmesi

Cihazınızın, doğru gaz miktarını düzenlemek için belirli bir boyuta sahip enjektörle donatılmıştır. Enjektör deliği tıkalıysa, zayıf bir alev veya hiç alev olmamasına neden olabilir. Enjektöre zarar verebileceğinden ve cihaz için güvenlik riski oluşturabileceğinden, enjektörü bir iğne veya benzer bir cihazla temizlemekten kaçının. Enjektörü değiştirmek için aşağıdakileri yapın:

şekil 6 sayfa 5

1. Yağ tavasını çıkarın.
2. Isı kalkanı plakası üzerindeki üç vidayı sökün ve ısı kalkanını çıkarın.
3. Brülör grubundaki iki vidayı sökün ve bağlı ateşleyici teline zarar vermeden dikkatlice çıkarın.
4. Enjektörü çıkarmak için uygun bir anahtar kullanın, enjektöre zarar verebileceğinden pense kullanmaktan kaçının. Hasar görmemesi için aşırı sıkılamaya dikkat ederek yeni enjektörü valfe vidalayın.

12 Yedek parçalar

şekil 7 sayfa 6



NOT Her zaman orijinal yedek parçalar kullanın. Yardım için yerel tedarikçinizle iletişime geçin.

13 Garanti

Yasal garanti süresi geçerlidir. Ürün kusurluysa lütfen satıcınızla veya ülkenizdeki üretici şubesiyle iletişime geçin. (bkz. www.cadacinternational.com/support)

Onarım ve garanti işlemleri için, ürünün aşağıdaki dokümanlarla birlikte gönderin:

- Satın alma tarihini içeren faturanın bir kopyası
- Talebinizin nedeni veya hatanın açıklanması

Kendi yaptığınız onarımın veya profesyonel olmayan onarımın güvenlikle ilgili sonuçları olabileceğini ve garantiyi geçersiz kılabilceğini unutmayın.

14 Teknik Bilgiler

Çizelge 17: Teknik Bilgiler

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	Buhar basıncı			
Jet numarası	0.27			
Nominal kullanım	145 g/h			
Brüt nominal ısı girişi	2 kW			

Ülke adları ve kısaltmaları

AT = Avusturya	BE = Belçika	BG = Bulgaristan	CH = İsviçre	CY = Kıbrıs
CZ = Çek Cumhuriyeti	DE = Almanya	DK = Danimarka	EE = Estonya	ES = İspanya
FI = Finlandiya	FR = Fransa	GB = Birleşik Krallık	GR = Yunanistan	HR = Hırvatistan
HU = Macaristan	IE = İrlanda	IS = İzlanda	IT = İtalya	LT = Litvanya
LU = Lüksemburg	LV = Letonya	MT = Malta	NL = Hollanda	NO = Norveç
PL = Polonya	PT = Portekiz	RO = Romanya	SE = İsveç	SI = Slovenya
SK = Slovakya	TR = Türkiye			

Slovenščina

1	Pomembna obvestila.....	143
2	Razlaga simbolov.....	143
3	Varnostni napotki.....	143
4	Uhajanje plina.....	144
5	Seznam sestavnih delov.....	145
6	Sestavljanje naprave.....	145
7	Uporaba naprave.....	146
8	Kuhalne površine GreenGrill.....	147
9	Čiščenje naprave.....	148
10	Shranjevanje.....	148
11	Vzdrževanje in odpravljanje težav.....	148
12	Nadomestni deli.....	148
13	Garancija.....	149
14	Tehnični podatki.....	150

1 Pomembna obvestila

Pozorno preberite in upoštevajte vsa navodila, smernice in opozorila iz tega priročnika, da zagotovite pravilno vgradnjo, uporabo in vzdrževanje izdelka. Ta navodila MORATE hraniti skupaj z izdelkom.

Z uporabo izdelka potrjujete, da ste pozorno prebrali vsa navodila, smernice in opozorila ter razumete in upoštevate vsa določila ter pogoje v tem dokumentu. Strinjate se, da boste izdelek uporabljali samo za predvideni namen uporabe in v skladu z navodili, smernicami in opozorili v tem priročniku ter v skladu z vsemi veljavnimi zakoni in predpisi. Če navodil in opozoril v nadaljevanju ne preberete in ne upoštevate, boste morda poškodovali izdelek ali povzročili materialno škodo v bližini. Pridržujemo si pravico do sprememb in posodobitev priročnika, vključno z navodili, smernicami in opozorili ter povezano dokumentacijo. Za najnovejše informacije o izdelku obiščite documents.domestic.com.

2 Razlaga simbolov

Signalna beseda označuje varnostna sporočila in sporočila o materialni škodi ter stopnjo ali raven nevarnosti.



NEVARNOST!

Označuje nevarno situacijo, ki povzroči smrt ali hude poškodbe, če ni preprečena.



OPOZORILO!

Označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči smrt ali hude poškodbe, če ni preprečena.



POZOR!

Označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči lažje ali zmerne poškodbe, če ni preprečena.



OBVESTILO!

Označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči materialno škodo, če ni preprečena.



NASVET Dodatne informacije za upravljanje izdelka.

3 Varnostni napotki

- > Pomembno: Navodila za uporabo natančno preberite in se seznanite z aparatom, preden nanj priključite plinsko kartušo ali jeklenko. Shranite ta navodila za poznejšo uporabo.

Osnovna varnost

- > Neupoštevanje teh opozoril lahko povzroči smrt ali hude poškodbe.



OPOZORILO! Nevarnost zaradi ogljikovega monoksida

- > Tega izdelka nikoli ne uporabljajte v zaprtih prostorih. Pri zgorevanju tekočega plina nastaja ogljikov monoksid, ki se nabira v zaprtih prostorih.
- > Ta plinska naprava porablja zrak (kisik). Poskrbite, da napravo uporabljajte v dobro prezračenem območju.
- > Če je v okolju prisotnih več plinskih naprav, poskrbite za dodatno prezračenje.
- > Izdelka ne uporabljajte v neprezračenih območjih, kot so zaprti prostori, šotori, predšotori, motorna vozila, avtodomi, prikolice ali notranjost čolnov, jahte, ladje in kabine tovornjakov.
- > **Samo za uporabo na prostem.**



OPOZORILO! Nevarnost eksplozije

- > Aparata ne spreminjajte. Uporabljajte samo, kot je predvideno.
- > Izdelek sme popravljati samo usposobljeno osebje. Neustrezna popravila lahko povzročijo resno tveganje.



OPOZORILO! Nevarnost požara

- > Naprave ne puščajte brez nadzora, ko je vroča ali med uporabo.
- > Za nujne primere pripravite gasilni aparat ali druga sredstva, primerna za gašenje plamena.

Varnost med uporabo

sl. 1 na strani 2



NEVARNOST! Nevarnost eksplozije

- > Aparata ne uporabljajte, če so tesnila poškodovana ali obrabljena.
- > Aparata ne uporabljajte, če pušča, je poškodovan ali ne deluje pravilno.
- > Če zavohate plin, takoj zaprite njegov dovod, tako da obrnete upravljalni gumb v desno v položaj "•".
- > Odprte plamene pogasite.
- > Aparat odnesite na dobro prezračeno mesto, kjer ni plamenov, in preizkusite, ali plin uhaja. Preskus izvedite zunaj, na dobro prezračenem območju in stran od odprtih plamenov ali virov vžiga.
- > Za preverjanje uhajanja plina nikoli ne uporabljajte odprtega plamena, ampak uporabite milnico.



POZOR! Nevarnost opeklin

- > Dostopni deli se lahko zelo segrejejo. Hranite izven dosegaja majhnih otrok.
- > Ob rokovanju z aparatom nosite na toploto odporne rokavice.
- > Med prižiganjem ali uporabo naprave ne nosite ohlapnih oblačil, dolge lase pa spnite.
- > Rok, obraza in las ne približujte gorilnikom.
- > Pazite na vse dejavnosti v bližini naprave, da se ne opečete ali drugače poškodujete.
- > Aparat vedno uporabljajte na vodoravni in ravni površini. Poskrbite, da je sestavljen izdelek stabilen in se ne maje.
- > Prepričajte se, da so stojalo za ponev/kuhalne površine med uporabo naprave pravilno nameščene.
- > Med uporabo aparata se ne dotikajte nosilca za ponev.
- > Med uporabo naprave ne premikajte.
- > Otroke in živali varno držite stran.
- > Alkohol ali zdravila na recept oz. brez recepta lahko poslabšajo vaše sposobnosti za pravilno sestavljanje ali varno uporabo tega izdelka.
- > Preden se naprave dotaknete z golimi rokami, počakajte, da se ohladi.



POZOR! Nevarnost požara

- > Naprava mora biti med uporabo oddaljena od vnetljivih materialov.

Najmanjše varnostne razdalje so: 120 cm nad napravo ter 60 cm zadaj in ob straneh.

- > Na ta izdelek ali ob njega ne postavljajte nobenih predmetov, razen loncev in ponev za pripravo.
- > Kadar za pripravo uporabljate lonec ali ponev, uporabljajte samo posodo s priporočenim premerom od 150 mm do 280 mm.
- > V bližino naprave ne nameščajte kemikalij, vnetljivih materialov ali razpršil.
- > V primeru požara nemudoma zaprite dovod plina.

>



NEVARNOST! Nevarnost eksplozije

- > Za aparat lahko uporabljate samo kartuše z navojem 500 g ali 445 g (model CA500 ali CA445) ali kartuše enakega tipa, ki jih je mogoče ponovno zatesniti in izpolnjujejo standard EN417. Nameščanje drugačnih kartuš je nevarno.
- > Dovod plina priključite v dobro prezračevanem območju, po možnosti na prostem, stran od virov vžiga, kot sta plamen in ogenj, ter stran od drugih ljudi.
- > Dovod plina držite stran od toplote in plamenov. Ne postavljajte na peč ali druge vroče površine.
- > Med uporabo naprave ne odstranjujte dovoda plina.
- > Po uporabi ali med shranjevanjem mora biti dovod plina odklopljen od naprave.

4 Uhajanje plina

Uhajanje plina zaradi neustreznih priključkov lahko ustvari nevarne okoliščine, ki jih je treba nemudoma odpraviti. Ključnega pomena je, da so vsi priključki za plin pravilno nameščeni in preprečujejo uhajanje plina.

Kako izvesti preskus uhajanja plina

Preskus uhajanja plina je treba izvesti ob vsaki namestitvi plinske kartuše na aparat in ob vsaki njeni menjavi.



NEVARNOST! Če uhajanja plina ne prepoznate in odpravite, lahko pride do morebitnih poškodb ali smrti.

- > Za izvedbo preskusa uhanja plina nanesite milnico na priključek med plinsko kartušo in aparat.
- > S počasnim obračanjem upravljalnega gumba v levo odprite plin.
- > Če se na kateri koli priključni točki pojavijo mehurčki, je to znak uhanja plina.
- > Plin nemudoma izklopite in odklopite dovod plina z naprave. Potrdite, da so vsa tesnila na svojem mestu in v dobrem stanju. Če je tesnilo ventila poškodovano, se za pomoč obrnite na lokalnega pooblaščenega prodajalca.
- > Dovod plina znova priključite na aparat in ponovite preskus uhanja plina.
- > Če uhanje plina ni odpravljeno, vrnite izdelek pooblaščenemu serviserju, ki vam bo pomagal.

Stabilnost plamena

Ob uporabi naprave poskrbite za stabilnost plamena.



OPOZORILO! Nenadzorovano povratno gorenje (plamen, ki gori nazaj v notranjost gorilnika ali ohišje šobe) lahko povzroči nevarne pogoje delovanja.

- > V primeru povratnega gorenja takoj zaprite dovod plina tako, da upravljalni gumb obrnete na "•". Ko plamen ugasne, odstranite plinsko kartušo in preverite stanje tesnila. Po potrebi ga zamenjajte.
- > Dovod plina znova priključite in napravo znova prižgite.
- > V primeru, da se povratno gorenje plamena nenehno pojavlja, izdelek vrnite pooblaščenemu serviserju, da ga pregleda.

5 Seznam sestavnih delov

sl. 2 na strani 3

Sestavni del	Opis
①	Kupolast pokrov/posoda
②	Rešetka za žar
③	Plošča za žar
④	Nosilec za ponev
⑤	Posoda za zbiranje maščobe

Sestavni del	Opis
⑥	Gorilnik
⑦	Upravljalni gumb
⑧	Vžigalnik
⑨	Ploščati pokrov
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Sestavni deli modela

Kombinacije modela za serijo so sledeče:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Sestavljanje naprave

sl. 3 na strani 4



OPOZORILO! Osnovna varnost

Noge vsebujejo vzmet. Odpiranje in zapiranje nog mora biti nadzorovano, da ne pride do telesnih poškodb ali škode na vaši napravi.

Odpiranje nog

- > Z naprave odstranite vse nepritrjene dele. Enoto obrnite navzdol in vsako nogo posamezno dvignite. Ko je noga v pravilnem položaju, boste zaslišali "klik".

Zapiranje nog

- > Nogo trdno držite in pritisnite zapah za sprostitev (M) navzdol. Noge potisnite navznoter, v položaj zapiranja. To storite zaporedoma za optimizacijo prostornine pakiranja, in sicer, najprej zaprite sprednjo levo nogo (1), nato sprednjo desno nogo (2) in nazadnje zadnjo nogo (3).

Priključitev plinske kartuše

sl. 4 na strani 4

- > Pred priključitvijo plinske kartuše na aparat se prepričajte, da je gumijasto tesnilo na ventilu aparata nameščeno na pravem mestu in je v dobrem stanju.
- > Preden na aparat priključite plinsko kartušo, se prepričajte, da je upravljalni gumb naprave v položaju "•".
- > Iz odprtine plinske kartuše izpihajte morebitni prah, da se šoba za vbrizgavanje ne zamaši.
- > Plinske kartuše nameščajte na dobro prezračenem mestu, če je mogoče na prostem, stran od vseh virov vžiga, kot so odprt plamen, luči in električni kamini, ter stran od drugih ljudi.
- > Med priključevanjem in menjavo plinske kartuše ne kadite.
- > Plinska kartuša mora biti ves čas v pokončnem položaju.
- > Kartušo priključite na aparat tako, da jo z obračanjem v desno privijete na plinski ventil aparata. Z roko jo do konca privijte.
- > Pazite, da priključka ne privijete premočno, ker se lahko plinski ventil aparata poškoduje.

Zamenjava plinske kartuše

- > Plinsko kartušo zamenjajte na prostem in stran od ljudi.
- > Po uporabi obrnite upravljalni gumb aparata v položaj "•".
- > Preverite, ali je gorilnik ugasnjen, preden plinsko kartušo odstranite.
- > Plinsko kartušo odstranite tako, da jo odvijete v levo od ventila, pri čemer mora biti aparat v pokončnem položaju.
- > Preverite, ali so tesnila v dobrem stanju, preden na aparat namestite novo plinsko kartušo.
- > Bodite enako pazljivi in uporabite iste postopke pregleda, kot pri nameščanju nove plinske kartuše.

7 Uporaba naprave

- > Pred prvo uporabo se prepričajte, da je z naprave odstranjena vsa zaščitna embalaža ali plastika.
- > Pri vsaki uporabi se prepričajte, da so vsi deli v dobrem delovnem stanju. Ob vsaki priključitvi ali menjavi dovoda plina izvedite preskus uhajanja plina, opisan v poglavju *Uhajanje plina* na strani 144.
- > Po daljšem shranjevanju preglejte, ali naprava vsebuje kakšne žuželke, drobir ali pajčevino, ki lahko vpliva na pretok plina.
- > Napravo uporabljajte samo na trdni ravni površini.

- > Med uporabo naprave ne premikajte. To ni varno ravnanje in lahko povzroči izbruh plamenov.
- > Pri prižiganju naprave odstranite vse kuhalne površine.
- > Uporabite samo posode za kuhanje s premerom od 150 mm do 280 mm.

Prižig naprave z vžigalnim gumbom

sl. 5 na strani 5

- >
- > Za vžig plinskega gorilnika obrnite upravljalni gumb v levo do najvišje nastavitve plamena in hkrati nekajkrat hitro zaporedoma pritisnite gumb vžigalnika.
- > Če se plin ob prvi iski ne prižge, pred ponovnim poskusom vžiga obrnite upravljalni gumb nazaj v položaj "•".
- > Če se plin v prvih dveh do treh sekundah ne prižge, zaprite plinski ventil tako, da obrnete upravljalni gumb nazaj v položaj "•". Počakajte 30 s, da se morebitni zbrani plin v gorilniku sprost. Po potrebi ponovite zgornji postopek, dokler se plamen ne prižge. Plamen se mora običajno prižgati v prvih dveh sekundah.

Prižig naprave z vžigalnikom za žar

- > Kadar prižigate hladno napravo, jo lahko prižgete z zgornje strani gorilnika pred namestitvijo zelene kuhalne površine.
- > Kadar prižigate vročo napravo, jo lahko prižgete tako, da vžigalnik za žar potisnete skozi eno od izpušnih odprtin pod gorilnikom in ga poravnate z gorilnikom. Vžigalnika za žar NE potiskajte skozi veliko odprtino, neposredno pod gorilnikom.
- > Ko je vžigalnik za žar na ustreznem mestu, najprej prižgite vžigalnik, nato pa pritisnite in obrnite upravljalni gumb v nasprotni smeri urnega kazalca, da prižgete plinski gorilnik.



NASVET

- Ko plamen v napravi gori, lahko prilagodite moč plamena z obračanjem upravljalnega gumba v smeri urnega kazalca, da zmanjšate plamen, oziroma v nasprotni smeri urnega kazalca, da plamen povečate.
- Pri pripravi hrane z visoko vsebnostjo maščobe, lahko pride do izbruha plamenov, če je izbrana nastavitev toplote previsoka. Če se to pripeti, zmanjšajte toploto, dokler se plamen ne povrne v normalno stanje.
- Po uporabi in preden odstranite dovod plina se prepričajte, da je upravljalni gumb vaše naprave v položaju za IZKLOP "•", plamen pa je ugasnjen.

8 Kuhalne površine 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 priporočamo, 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 gob.
- > Za odstranjevanje trdovratnih madežev in ostankov kuhalno površino nekaj minut namakajte v topli vodi in jo nato poskusite ponovno očistiti.

Vzdrževanje

- > Po čiščenju priporočamo, 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.

Načini priprave

- > Priprava na žaru: Rešetka za žar je popolna za pripravo piščanca, mesa, rib ali zelenjave na žaru brez uporabe maščobe.
- > Cvtje v ponvi: Ravna žar plošča je popolna za cvrtje hitro prepraženih jedi, rib, slanine, jajc in zelenjave ter za pripravo palačink.
- > Kuhanje: Priprava omak ali kuhanje riža in testenin je z uporabo ustreznega lonca ali ponve, ki ga položite na stojalo za ponve, preprosta. Izogibajte se uporabi posod s plastičnimi ročaji, saj lahko med pripravo postanejo vroči in se stopijo.

Izbirna dodatna oprema

- > Profesionalen kamen za piko: Popoln za pripravo pic, nekvašenega kruha ipd. Uporaba pokrova je obvezna, saj ustvari učinek "pečice" za peko.
- > Ponev za paello: Izdelana iz visokokakovostnega stisnjenega aluminija za enakomerno porazdelitev toplote, je ta ponev za paello popolna za pripravo paelle, rižot, jedi s testeninami, tradicionalnih zajtrkov itd.
- > Stojalo za lonec za kavo: Zagotavlja popolno stojalo za pripravo kave v kafetjeri ali kotličku.



NASVET

- Premaz GreenGrill prevaja toploto bolje kot običajni premazi proti prijemanju (PTFE). Zato priporočamo, 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 ogreje na sobno temperaturo in tako preprečite prijemanje.
- CADAC | Dometic Soft Soak in krtača Soft Soak (naprodaj ločeno) sta popolna pripomočka za čiščenje kuhalnih površin GreenGrill, saj pripomoreta pri namakanju in odstranjevanju trdovratnih ostankov hrane.

9 Čiščenje naprave

- > Za daljšo življenjsko dobo vaše naprave jo po vsaki uporabi dobro očistite.
- > Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
- > Ohišje naprave očistite tako, da ga preprosto obrišete z vlažno krpo in, po potrebi, majhno količino detergenta.
- > Naprave ne potapljajte v vodo, saj lahko to poškoduje gorilno cev in posledično povzroči okvaro naprave.
- > Preprečite dostop vode do območja gorilnikov in pilotnega plamena. Pred uporabo napravo popolnoma osušite.
- > Ne uporabljajte grobih čistil, saj lahko poškodujejo površino.
- > Za čiščenje naprave ne uporabljajte visokotlačnih parnih naprav ali visokotlačnih naprav z vodnim curkom.



NASVET

Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečice CADAC.

10 Shranjevanje

- > Pred shranjevanjem pustite, da se enota ohladi in jo dobro očistite.
- > Prepričajte se, da je dovod plina pred odklopom z naprave izklopljen.
- > Ne shranjujte naprave s priključenim dovodom plina, to je nevarna praksa.
- > Napravo in dovod plina shranjujte v dobro prezračenem območju, stran od vnetljivih snovi. Jeklenke je najbolje hraniti na prostem, nikoli v kleti ali garaži.

11 Vzdrževanje in odpravljanje težav

- > Redno čiščenje in vzdrževanje bo podaljšalo življenjsko dobo vaše naprave in zmanjšalo verjetnost nastanka težav.
- > Za učinkovito delovanje priporočamo, da vsakih 12 mesecev poskrbite za servisiranje naprave pri serviserju.
- > Servis naprave lahko opravi samo pooblaščen oseba.
- > Redno preverjajte tesnjenje vseh priključkov in ob vsakem priklopu ali menjavi plinske kartuše.

- > Če pride do prelitja, očistite izhode gorilnika.

Odpravljanje težav

- > Za dolgotrajno učinkovito delovanje priporočamo čiščenje ali menjavo šob za vbrizgavanje vsakih šest mesecev.
- > Če naprava po shranjevanju ne deluje normalno in pregledi ne odkrijejo vzroka, je lahko težava v zamašeni šobi za vbrizgavanje. Zamašena šoba za vbrizgavanje se kaže kot šibkejši rumenkast plamen ali odsotnost plamena. V takšnih primerih šobo za vbrizgavanje odstranite in temeljito očistite, da odstranite morebitne tujke.
- > Šobo za vbrizgavanje odstranite z uporabo standardnih orodij in izpihajte morebitno umazanijo. Lahko pa tudi kupite nove šobe za vbrizgavanje pri svojem lokalnem prodajalcu. Ne izvajajte mehanskega čiščenja šobe za vbrizgavanje.

Menjava zamašene šobe za vbrizgavanje

Vaša naprava je opremljena s šobo za vbrizgavanje določene velikosti za regulacijo ustrezne količine plina. Če je šoba za vbrizgavanje zamašena, lahko to povzroči šibak plamen ali odsotnost plamena. Izogibajte se čiščenju šobe za vbrizgavanje z buciko ali podobnimi pripomočki, saj lahko to poškoduje šobo za vbrizgavanje in posledično predstavlja varnostno tveganje za napravo. Za menjavo šobe za vbrizgavanje sledite korakom:

sl. 6 na strani 5

1. Odstranite posodo za maščobo.
2. Odstranite tri vijake na ploči za toplotno zaščito in odstranite toplotno zaščito.
3. Odstranite dva vijaka na sestavu gorilnika in ga odstranite, pri tem pa pazite, da ne poškodujete vodnika za vžig.
4. Z ustreznim ključem odstranite šobo za vbrizgavanje, pri tem se izogibajte uporabi klešč, ki lahko poškodujejo šobo za vbrizgavanje. Novo šobo za vbrizgavanje privijte v ventil, a je ne zategnite premočno, da ne pride do poškodbe.

12 Nadomestni deli

sl. 7 na strani 6



NASVET Vedno uporabite originalne nadomestne dele. Za pomoč se obrnite na svojega lokalnega dobavitelja.

13 Garancija

Velja zakonsko določen garancijski rok. Če je izdelek pokvarjen, se obrnite na svojega trgovca ali podružnico proizvajalca v svoji državi. (glejte www.cadacinternational.com/support)

Za obravnavanje zahtevkov popravil oz. garancijskih zahtevkov morate skupaj z izdelkom poslati naslednjo dokumentacijo:

- kopijo računa z datumom nakupa,
- razlog za reklamacijo ali opis napake.

Upoštevajte, da lahko imajo lastnoročna ali neprofesionalna popravila varnostne posledice in lahko razveljavijo garancijo.

14 Tehnični podatki

Tabela 18: Tehnični podatki

Država uporabe	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			
Plinski tlak	Parni tlak			
Številka šobe	0.27			
Nazivna poraba	145 g/h			
Bruto nazivna moč ogrevanja	2 kW			

Imena in okrajšave držav

AT = Avstrija	BE = Belgija	BG = Bolgarija	CH = Švica	CY = Ciper
CZ = Češka republika	DE = Nemčija	DK = Danska	EE = Estonija	ES = Španija
FI = Finska	FR = Francija	GB = Združeno kraljestvo	GR = Grčija	HR = Hrvaška
HU = Madžarska	IE = Irska	IS = Islandija	IT = Italija	LT = Litva
LU = Luksemburg	LV = Latvija	MT = Malta	NL = Nizozemska	NO = Norveška
PL = Poljska	PT = Portugalska	RO = Romunija	SE = Švedska	SI = Slovenija
SK = Slovaška	TR = Turčija			

Română

1	Observații importante.....	151
2	Explicația simbolurilor.....	151
3	Indicații de securitate.....	151
4	Scurgeri de gaz.....	153
5	Lista componentelor.....	153
6	Asamblarea aparatului.....	154
7	Exploatarea aparatului.....	154
8	Suprafețele de gătit GreenGrill.....	155
9	Curățarea aparatului.....	156
10	Depozitarea.....	156
11	Întreținere și depanare.....	156
12	Piese de schimb.....	157
13	Garanție.....	157
14	Date tehnice.....	158

1 Observații importante

Citiți cu atenție și respectați toate instrucțiunile, indicațiile și avertismentele incluse în acest manual de produs pentru a vă asigura că instalați, utilizați și întrețineți produsul în permanență. Aceste instrucțiuni TREBUIE păstrate cu acest produs.

Prin utilizarea produsului, confirmați că ați citit cu atenție toate instrucțiunile, indicațiile și avertismentele și că înțelegeți și sunteți de acord să respectați termenii și condițiile stabilite. Sunteți de acord să utilizați acest produs numai pentru scopul și aplicația prevăzute și în conformitate cu instrucțiunile, indicațiile și avertismentele prezentate în acest manual de produs, precum și în conformitate cu toate legile și reglementările aplicabile. Nerespectarea instrucțiunilor și avertismentelor prezentate aici poate duce la vătămarea personală a utilizatorului sau a altora, la deteriorarea produsului sau a altor bunuri din apropiere. Acest manual al produsului, inclusiv instrucțiunile, indicațiile și avertismentele și documentația aferentă pot fi supuse modificărilor și actualizărilor. Pentru informații actualizate despre produs, vă rugăm să vizitați documents.domestic.com.

2 Explicația simbolurilor

Un cuvânt de semnalizare identifică mesajele de siguranță și mesajele privind daunele materiale și, de asemenea, indică gradul sau nivelul de gravitate a pericolului.



PERICOLI

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va provoca moartea sau răni grave.



AVERTIZARE!

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate provoca moartea sau răni grave.



PRECAUȚIE!

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate provoca răni minore sau medii.



ATENȚIE!

Indică o situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.



INDICAȚIE Informații complementare privind operarea produsului.

3 Indicații de securitate

- > Important: Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare, pentru a vă familiariza cu aparatul înainte de a-l conecta la cartușul de gaz sau butelia de gaz. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.

Informații generale de siguranță

- > Nerespectarea acestor avertismente poate duce la moarte sau vătămări corporale grave.



AVERTIZARE! Pericol de monoxid de carbon

- > Nu utilizați niciodată acest produs în interior. Procesul de ardere a gazului lichiefiat produce monoxid de carbon, care se acumulează în spațiile închise.
- > Acest aparat pe gaz consumă aer (oxigen). Asigurați-vă că aparatul este utilizat într-o zonă bine aerisită.
- > Asigurați o ventilație suplimentară dacă mai multe aparate cu gaz sunt adăugate în mediu.
- > Nu utilizați acest produs în zone neaerisite precum spații interioare, corturi, copertine, autovehicule, autorolote, rulote sau în interiorul navelor, iahturilor, ambarcațiunilor și cabinelor de camion.
- > **A se utiliza numai în exterior.**



AVERTIZARE! Pericol de explozie

- > Nu modificați acest aparat. Utilizați numai conform destinației de utilizare.
- > Acest produs poate fi reparat doar de către personal calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot cauza riscuri grave.



AVERTIZARE! Pericol de incendiu

- > Nu lăsați acest aparat nesupravegheat când este fierbinte sau în funcțiune.
- > Țineți la îndemână un stingător de incendiu sau alte mijloace adecvate pentru stingerea unei flăcări în caz de urgență.

Siguranța în utilizare

 **fig. 1** **pagina 2**



PERICOL! Pericol de explozie

- > Nu folosiți aparatul dacă are garnituri deteriorate sau uzate.
- > Nu folosiți un aparat care prezintă scurgeri, deteriorări sau nu funcționează corect.
- > Dacă simțiți miros de gaz, opriți imediat alimentarea cu gaz, rotind butonul de comandă în sensul acelor de ceasornic la poziția „•”.
- > Stingeți orice flăcări deschise.
- > Mutați aparatul într-un loc bine aerisit, fără flăcări, și efectuați un test de scurgeri de gaz. Acest test trebuie efectuat în exterior, într-o zonă bine aerisită, la distanță de flăcări deschise sau surse de aprindere.
- > Nu folosiți niciodată o flăcără deschisă pentru a verifica dacă există scurgeri de gaz, folosiți apă cu săpun.



PRECAUȚIE! Pericol de arsuri

- > Piese accesibile pot deveni foarte fierbinți. Nu lăsați la îndemână copiilor mici.
- > Utilizați mănuși rezistente la căldură atunci când manipulați aparatul.
- > Nu purtați haine largi și nu lăsați părul lung desfăcut când aprindeți sau folosiți acest produs.
- > Nu apropiați mâinile, fața și părul de arzătoare.
- > Supravegheați cu atenție toate activitățile din jurul acestui produs pentru a evita arsurile sau alte vătămări corporale.
- > Exploatați întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală plană. Asigurați-vă că produsul asamblat este stabil și nu se balansează.

- > Asigurați-vă că suportul pentru tigaie/suprafețele de gătit sunt așezate corect atunci când utilizați aparatul.
- > Nu atingeți suportul de tigaie în timp ce aparatul este în funcțiune.
- > Nu mutați acest aparat în timpul utilizării.
- > Nu lăsați copii și animalele de companie să se apropie la o distanță nesigură.
- > Folosirea alcoolului sau a medicamentelor cu sau fără rețetă v-ar putea afecta capacitatea de a asambla corect sau de a utiliza în siguranță acest aparat.
- > Lăsați acest produs să se răcească înainte de a-l atinge cu mâinile goale.



PRECAUȚIE! Pericol de incendiu

- > În timpul utilizării, acesta aparat trebuie ținut la distanță de materiale inflamabile. Distanțele minime de siguranță sunt: 120 cm deasupra aparatului și 60 cm în spate și laterale.
- > Nu amplasați alte obiecte decât vase de gătit pe sau sprijinit de acest aparat.
- > Când utilizați o oală sau tigaie pentru a găti, utilizați numai dimensiunea recomandată de 150 mm până la 280 mm în diametru.
- > Nu amplasați substanțe chimice, materiale inflamabile sau aerosoli în apropierea acestui aparat.
- > În caz de incendiu, opriți imediat alimentarea cu gaz.



PERICOL! Pericol de explozie

- > Aparatul poate fi utilizat numai cu un cartuș filetat de 500 g sau 445 g (model CA500 sau CA445) sau cu același tip de cartuș resigilabil care respectă standardul EN417. Este periculos să montați alte tipuri de cartuș de gaz.
- > Conectați sursa de gaz într-o zonă bine aerisită, de preferință în aer liber, la distanță de surse de aprindere precum flăcări și focuri și la distanță de alte persoane.
- > Țineți sursa de gaz la distanță de căldură și flăcără. Nu așezați pe o sobă sau pe orice altă suprafață fierbinte.
- > Nu deconectați sursa de gaz în timp ce acest aparat este în funcțiune.

- > Sursa de gaz trebuie deconectată de la acest aparat după utilizare sau în timpul depozitării.

4 Scurgeri de gaz

Scurgerile de gaz de la racordurile necorespunzătoare pot crea condiții periculoase și trebuie remediate imediat. Este esențial ca toate racordurile de gaz să fie montate corect, pentru a preveni scurgerile de gaz.

Cum să efectuați un test de scurgeri de gaz

Un test de scurgeri de gaz trebuie efectuat de fiecare dată când se montează un cartuș de gaz pe aparat, precum și de fiecare dată când cartușul de gaz este schimbat.



PERICOL! Neidentificarea și necontrolarea unei scurgeri de gaz poate duce la potențiale vătămări corporale sau moarte.

- > Pentru a efectua un test de scurgeri de gaz, aplicați apă cu săpun la punctul de racord dintre cartușul de gaz și aparat.
- > Rotiți încet butonul de comandă al aparatului în sens invers acelor de ceasornic pentru a porni gazul.
- > Dacă se formează bule în orice punct de racord, atunci există o scurgere de gaz.
- > Opriți imediat gazul și deconectați alimentarea cu gaz de la aparat. Verificați dacă toate garniturile sunt la locul și în stare bună. În cazul în care garnitura robinetului este deteriorată, contactați cel mai apropiat reprezentant pentru asistență.
- > Reconectați alimentarea cu gaz la aparat și efectuați din nou testul de scurgeri de gaz.
- > În cazul în care scurgerea de gaz persistă, returnați produsul agentului dvs. de reparații autorizat pentru asistență.

Stabilitatea flăcării

Asigurați-vă că flacăra este stabilă atunci când utilizați aparatul.



AVERTIZARE! Retroaprinderea necontrolată (flacăra arde înapoi în interiorul arzătorului sau a carcasei

duzei) poate duce la condiții de funcționare periculoase.

- > În caz de retroaprindere, opriți imediat alimentarea cu gaz, rotind butonul de comandă al aparatului la poziția „•”. După ce flacăra a fost stinsă, scoateți cartușul de gaz și verificați starea garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar.
- > Reconectați alimentarea cu gaz și reaprindeți aparatul.
- > În cazul în care retroaprinderea persistă, returnați produsul agentului dvs. de reparații autorizat pentru verificare.

5 Lista componentelor

fig. 2 pagină 3

Componentă	Denumire
①	Capac bombat/Oală
②	Tavă de grătar
③	Grătar plat
④	Suport de tige
⑤	Tavă pentru scurgeri
⑥	Arzător
⑦	Buton de comandă
⑧	Aprinzător
⑨	Capac plat
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Componente model

Combinările de model pentru gamă sunt următoarele:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Asamblarea aparatului

 **fig. 3** pagină 4



AVERTIZARE! Informații generale de siguranță

Picioarele sunt prevăzute cu arcuri.

Deschiderea și închiderea picioarelor trebuie efectuate într-un mod controlat, pentru a evita vătămările corporale sau deteriorarea aparatului dvs.

Pentru a deschide picioarele

- > Scoateți toate piesele nefixate ale aparatului. Întoarceți unitatea cu susul în jos și ridicați fiecare picior individual. Veți auzi un „clic” atunci când piciorul este poziționat corect.

Pentru a plia picioarele

- > Țineți bine piciorul și apăsați în jos clema de eliberare a piciorului (M). Împingeți picioarele spre interior în poziția închis. Acest lucru trebuie făcut secvențial pentru a optimiza spațiul de ambalare, începând cu piciorul din față stânga (1), urmat de piciorul din față dreapta (2) și, în cele din urmă, piciorul din spate (3).

Conectarea cartușului de gaz

 **fig. 4** pagină 4

- > Înainte de a conecta un cartuș de gaz la aparat, asigurați-vă că garnitura din cauciuc de la robinetul de gaz al aparatului este pe poziție și în stare bună.
- > Înainte de a conecta un cartuș de gaz la aparat, verificați dacă butonul de comandă al aparatului este la poziția „•”.
- > Eliminați praful din orificiul de cartuș de gaz pentru a preveni posibila blocare a injectorului.
- > Asigurați-vă că montați cartușul de gaz într-un loc bine aerisit, la distanță de orice sursă de aprindere, cum ar fi flăcări deschise, flăcări pilot și focuri electrice și la distanță de alte persoane.
- > Nu fumați în timp ce racordați sau schimbați cartușul de gaz.
- > Asigurați-vă că este permanent în poziție verticală cartușul de gaz.
- > Conectați cartușul la aparat înșurubându-l în sensul acelor de ceasornic pe robinetul de gaz al aparatului. Strângeți la mână până este complet cuplat.
- > Aveți grijă să nu strângeți excesiv racordul, deoarece acest lucru poate deteriora robinetul de gaz al aparatului.

Înlocuirea cartușului de gaz

- > Înlocuiți cartușul de gaz în exterior și la distanță de alte persoane.
- > După utilizare, rotiți butonul de comandă al aparatului la poziția „•”.
- > Verificați dacă arzătorul este stins înainte de a deconecta cartușul de gaz.
- > Pentru a deconecta cartușul de gaz, deșurubați cartușul de pe robinetul de gaz în sens invers acelor de ceasornic, menținând aparatul în poziție verticală.
- > Verificați dacă garniturile sunt în stare bună înainte de a conecta un nou cartuș de gaz la aparat.
- > Exercițiți aceeași grijă și aplicați aceleași proceduri de verificare precum la montarea unui cartuș de gaz nou.

7 Exploatarea aparatului

- > Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că orice ambalaj de protecție și materiale din plastic sunt îndepărtate de pe aparat.
- > La fiecare utilizare, asigurați-vă că toate piesele sunt în stare bună de funcționare. Efectuați un test de scurgeri de gaz, după cum este descris în capitolul Scurgeri de gaz pagină 153, de fiecare dată când sursa de gaz este conectată sau schimbată.
- > După depozitare prelungită, inspectați aparatul pentru orice insecte, resturi și pânze de păianjen care pot afecta circulația gazului.
- > Utilizați acest aparat numai pe o suprafață plană și stabilă.
- > Nu mutați aparatul în timpul utilizării. Aceasta este o practică nesigură și poate provoca o izbucnire de flăcăi.
- > Îndepărtați orice suprafețe de gătit atunci când aprindeți aparatul.
- > Utilizați numai vase de gătit cu un diametru cuprins între 150 mm și 280 mm.

Aprinderea aparatului folosind aprinzătorul

 **fig. 5** pagină 5

- >
- > Pentru a aprinde arzătorul cu gaz, rotiți butonul de comandă în sens invers acelor de ceasornic la setarea maximă a flăcării în timp ce apăsați butonul de aprindere de câteva ori în succesiune rapidă pentru a aprinde arzătorul.
- > Dacă gazul nu se aprinde la prima scânteie, rotiți butonul de comandă înapoi la poziția „•” înainte de a reîncerca aprinderea.

- > Dacă gazul nu s-a aprins în primele două până la trei secunde, ar trebui să închideți supapa de control a gazului, rotind butonul de comandă înapoi la poziția „•”. Așteptați 30 s pentru a permite evacuarea gazului acumulat în arzător. Repetați procesul de mai sus, dacă este necesar, până când flacăra se aprinde. În mod normal, flacăra ar trebui să se aprindă în primele una sau două secunde.

Aprinderea aparatului cu o brichetă pentru grătar

- > Când aprindeți un aparat rece, aparatul poate fi aprins din partea de sus a arzătorului înainte de a monta suprafața de gătit dorită.
- > Când aprindeți un aparat fierbinte, aparatul poate fi aprins prin introducerea unei brichete de grătar printr-unul dintre orificiile de aerisire de sub arzător până când acesta este aliniat cu arzătorul. NU introduceți bricheta pentru grătar prin orificiul mare, direct sub arzător.
- > Cu bricheta de grătar pe poziție, aprindeți mai întâi bricheta înainte de a împinge și a roti butonul de comandă în sens invers acelor de ceasornic pentru a aprinde arzătorul pe gaz.



INDICAȚIE

- Odată ce aparatul este aprins, reglați intensitatea flăcării rotind butonul de comandă în sensul acelor de ceasornic pentru a reduce flacăra și în sens invers acelor de ceasornic pentru a crește flacăra.
- Când gătiți alimente cu un conținut ridicat de grăsime, poate apărea o izbucnire de flăcără dacă setarea de căldură selectată este prea mare. Dacă se întâmplă acest lucru, reduceți căldura până când izbucnirea dispare.
- După utilizare, asigurați-vă că butonul de comandă al aparatului dvs. este în poziția OPRIT „•” și că flacăra este stinsă înainte de a deconecta sursa de gaz.

8 Suprafețele de gătit GreenGrill

Cele mai multe suprafețe de gătit CADAC | Dometic au un strat ceramic antiaderent GreenGrill, care nu conține PFOA și nu este toxic, permițând gătit mai sănătos.

Pentru a pregăti suprafața de gătit

Înainte de prima utilizare, se recomandă să pregătiți suprafața de gătit pentru a preveni lipirea alimentelor.

- > Aplicați un strat subțire de ulei de gătit pe toată suprafața de gătit și încălziți-l la foc mediu timp de 2-3 minute.
- > Lăsați suprafața de gătit să se răcească înainte de a o spăla în apă caldă cu săpun.
- > Aplicați din nou un strat subțire de ulei pe suprafața de gătit. Acum este gata de utilizare.

Curățarea suprafeței de gătit

- > Lăsați întotdeauna suprafețele de gătit să se răcească complet înainte de a le scufunda în apă.
- > Curățați suprafața de gătit cu apă caldă și săpun și un burete moale. Evitați utilizarea bureților abrazivi.
- > Pentru a elimina petele sau reziduurile persistente, înmuiați suprafața de gătit timp de câteva minute în apă caldă înainte de a încerca să o spălați.

Întreținere

- > După curățare, vă recomandăm să întindeți o cantitate mică de ulei pe suprafața de gătit înainte de depozitare, pentru a proteja suprafața de aer și umiditate.
- > Majoritatea suprafețelor de gătit sunt furnizate cu o husă de depozitare comodă. Puneți suprafața de gătit unsă cu ulei într-o pungă de plastic înainte de a o depozita în husă, pentru a menține husa curată și fără reziduuri.

Metode de gătit

- > Grătar: Grătarul este ideal pentru a prăji fără grăsime pui, carne, pește sau legume.
- > Tigaie: Placa plată este perfectă pentru a prăji cartofi prăjiți, pește, bacon, ouă și legume și pentru a face clătite.
- > Fierbere: Pregătirea sosurilor sau gătirea orezului și a pastelor este ușoară folosind o oală sau o tigaie adecvată, plasată pe suportul pentru tigaie. Evitați să folosiți vase de gătit cu mânere din plastic, deoarece acestea se pot încinge în timpul gătitului și se pot topi.

Accesorii opționale

- > Pizza Stone Pro: Ideală pentru prepararea de pizza, lipii etc. Utilizarea cupolei este necesară pentru a crea un „cuptor” pentru coacere.
- > Tigaie pentru paella: Fabricată din aluminiu presat de înaltă calitate pentru o distribuție uniformă a căldurii, tigaia pentru paella este perfectă pentru prepararea de paella, risotto, feluri de mâncare cu paste, mic dejun tradițional etc.
- > Suport de cafetieră: Oferă platforma perfectă de preparare pentru filtrul sau ibricul de cafea.



INDICAȚIE

- Stratul GreenGrill conduce căldura mai bine decât straturile antiaderente obișnuite (PTFE). Prin urmare, vă recomandăm să utilizați doar 75% din setarea obișnuită de putere.
- Pentru a evita deteriorarea suprafeței de gătit, nu o lăsați niciodată pe sursa de căldură fără un strat de ulei.
- Vă recomandăm să prăjiți cu ulei de floarea soarelui sau de rapiță, datorită punctelor de ardere mai înalte. Utilizarea uleiului de măsline nu este recomandată din cauza punctului său de ardere mai scăzut, care poate face ca ingredientele să se lipească sau să se ardă. Sfat: lăsați carnea sau peștele să atingă temperatura camerei înainte de prăjire, pentru a preveni lipirea.
- CADAC | Dometic Soft Soak și Soft Soak Brush (vândute separat) sunt produse de curățare ideale pentru suprafețele de gătit GreenGrill, ajutând la înmuiere și la îndepărtarea reziduurilor alimentare persistente.

9 Curățarea aparatului

- > Pentru a prelungi durata de viață a aparatului, curățați-l temeinic după fiecare utilizare.
- > Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- > Pentru a curăța corpul aparatului, pur și simplu ștergeți-l cu o lavetă umedă și puțin detergent, după cum este necesar.
- > Nu scufundați aparatul în apă, deoarece acest lucru poate deteriora tubul arzătorului și provoca defectarea aparatului.
- > Nu lăsați apa să pătrundă în arzătoare și în zona flăcării pilot. Uscați complet aparatul înainte de utilizare.

- > Nu utilizați produse de curățare abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafețele.
- > Nu utilizați aparate de curățat cu aburi de înaltă presiune sau un jet de apă pentru a curăța aparatul.



INDICAȚIE

Pentru pete persistente, puteți utiliza soluție de curățat cuptoare CADAC.

10 Depozitarea

- > Lăsați unitatea să se răcească și curățați bine înainte de depozitare.
- > Asigurați-vă că sursa de gaz este oprită înainte de a o deconecta de la aparat.
- > Nu depozitați niciodată un aparat cu sursa de gaz conectată; aceasta este o practică nesigură.
- > Depozitați aparatul și sursa de gaz într-o zonă bine aerisită, la distanță de combustibili. De preferință, depozitați buteliile în aer liber, niciodată într-un subsol sau garaj.

11 Întreținere și depanare

- > Curățarea și întreținerea regulată vor prelungi durata de viață a aparatului și vor reduce probabilitatea problemelor.
- > Vă recomandăm să dispuneți verificarea aparatului de către un agent de service la fiecare 12 luni pentru a asigura o funcționare eficientă.
- > Acest aparat trebuie întreținut numai de o persoană autorizată.
- > Verificați în mod regulat toate conexiunile pentru scurgeri și de fiecare dată când cartușul de gaz este atașat sau înlocuit.
- > Curățați porturile arzătorului în cazul în care se varsă ceva.

Remediarea defecțiunilor

- > Recomandăm curățarea sau înlocuirea injectoarelor la fiecare șase luni, pentru a menține funcționarea eficientă.
- > Dacă aparatul funcționează anormal după depozitare și verificările nu depistează problema, este posibil ca injectorul să fie blocat. Un injector blocat este indicat de o flăcără gălbuie mai slabă sau de lipsa flăcării. În astfel de cazuri, scoateți și curățați temeinic injectorul pentru a îndepărta orice materie străină.

- > Scoateți injectorul folosind unelte standard și eliminați orice murdărie. Alternativ, cumpărați injectoare noi de la magazinul local. Nu încercați curățarea mecanică a injectorului.

Înlocuirea unui injector blocat

Aparatul dvs. este prevăzut cu un injector de o dimensiune anume pentru a regla cantitatea corectă de gaz. Dacă orificiul injectorului este blocat, poate cauza o flacără slabă sau lipsa flăcării. Evitați curățarea injectorului cu un ac sau un dispozitiv similar, deoarece acesta poate deteriora injectorul, prezentând un risc de siguranță pentru aparat. Pentru a înlocui injectorul, procedați în felul următor:

fig. 6 pagină 5

1. Scoateți tava de grăsime.
2. Scoateți cele trei șuruburi de pe placa scutului termic și scoateți scutul termic.
3. Scoateți cele două șuruburi de pe ansamblul arzătorului și scoateți-l, având grijă să nu deteriorați firul de aprindere conectat.
4. Folosiți o cheie adecvată pentru a scoate injectorul; evitați utilizarea cleștilor, deoarece acest lucru poate deteriora injectorul. Înșurubați noul injector în supapă, având grijă să nu strângeți prea mult pentru a evita deteriorarea.

12 Piese de schimb

fig. 7 pagină 6



INDICAȚIE Utilizați întotdeauna piese de schimb originale. Contactați furnizorul local pentru ajutor.

13 Garanție

Se aplică termenul de garanție legal. În cazul în care produsul este defect, vă rugăm să contactați sucursala distribuitorului sau producătorului din țara dvs. (consultați www.cadacinternational.com/support)

Pentru reparații și procesarea garanției, vă rugăm să includeți următoarele documente atunci când trimiteți produsul:

- O copie a facturii cu data cumpărării
- Un motiv de reclamație sau o descriere a defectiunii.

Rețineți că repararea prin mijloace proprii sau reparațiile neprofesionale pot avea consecințe asupra securității și pot anula garanția.

14 Date tehnice

Tabel 19. Date tehnice

Țara de utilizare	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
Gaze permise	Butan			
Presiune a gazului	Presiune a vaporilor			
Număr de duze	0.27			
Utilizare nominală	145 g/h			
Puterea termică nominală brută	2 kW			

Denumirile și abrevierile țărilor

AT = Austria	BE = Belgia	BG = Bulgaria	CH = Elveția	CY = Cipru
CZ = Republica Cehă	DE = Germania	DK = Danemarca	EE = Estonia	ES = Spania
FI = Finlanda	FR = Franța	GB = Regatul Unit	GR = Grecia	HR = Croația
HU = Ungaria	IE = Irlanda	IS = Islanda	IT = Italia	LT = Lituania
LU = Luxemburg	LV = Letonia	MT = Malta	NL = Țările de Jos	NO = Norvegia
PL = Polonia	PT = Portugalia	RO = România	SE = Suedia	SI = Slovenia
SK = Slovacia	TR = Turcia			

Български език

1	Важни бележки.....	159
2	Обяснение на символите.....	159
3	Указания за безопасност.....	159
4	Течове на газ.....	161
5	Списък на компонентите.....	161
6	Сглобяване на уреда.....	162
7	Работа с уреда.....	162
8	Повърхности за готвене GreenGrill.....	163
9	Почистване на уреда.....	164
10	Съхранение.....	165
11	Поддръжка и отстраняване на неизправности.....	165
12	Резервни части.....	165
13	Гаранция.....	165
14	Технически данни.....	166

1 Важни бележки

Моля, прочетете внимателно тези инструкции и спазвайте всички указания, напътствия и предупреждения, включени в настоящото ръководство, за да сте сигурни, че монитрите, използвате и поддържате правилно този продукт. Тези инструкции ТРЯБВА да се съхраняват с продукта.

Като използвате продукта, Вие потвърждавате, че сте прочели внимателно всички указания, напътствия и предупреждения и че разбирате и приемате да спазвате сроковете и условията, съдържащи се в тях. Вие се съгласявате да използвате този продукт само по предназначение и в съответствие с указанията, инструкциите и предупрежденията, описани в ръководството на продукта, както и в съответствие с всички приложими закони и разпоредби. Ако не прочетете и не спазвате инструкциите и предупрежденията, това може да доведе до наранявания за вас или за други хора, щети по продукта или щети по други предмети в близост до него. Това ръководство на продукта, включително указанията, инструкциите и предупрежденията и другата документация, подлежи на промяна и обновяване. За актуална информация за продукта, моля, посетете documents.domestic.com.

2 Обяснение на символите

Сигналната дума идентифицира съобщенията за безопасност и за материални щети, както и степента или нивото на сериозност на опасността.



ОПАСНОСТИ

Показва опасна ситуация която, ако не бъде избегната, ще доведе до смърт или тежко нараняване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Показва опасна ситуация която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.



ВНИМАНИЕ!

Показва опасна ситуация която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.



ВНИМАНИЕ!

Показва ситуация която, ако не бъде избегната, ще доведе до щети по имуществото.



УКАЗАНИЕ Допълнителна информация за боравенето с продукта.

3 Указания за безопасност

- > Важно: Прочетете внимателно тези инструкции за употреба, за да се запознаете с уреда, преди да го свържете към газовата му касета или газовата бутилка. Запазете тези инструкции за бъдещи справки.

Обща безопасност

- > Несъобразяването с тези предупреждения може да доведе до смърт или сериозно нараняване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от въглероден оксид

- > Никога не използвайте този продукт на закрито. Процесът на изгаряне на течен газ произвежда въглероден оксид, който се натрупва в затворени помещения.
- > Този газов уред консумира въздух (кислород). Уверете се, че уредът се използва на добре проветриво място.
- > Осигурете допълнителна вентилация, ако се добавят повече газови уреди в околната среда.
- > Не използвайте този продукт в непроветриви помещения, като например закрити помещения, палатки, тенти, моторни превозни средства, кемпери, каравани или вътре в кораби, яhti, лодки и кабинни камиони.
- > **Използвайте само на открито.**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от експлозия

- > Не правете промени по този уред. Използвайте го само по предназначение.
- > Този продукт може да бъде ремонтиран само от квалифициран персонал.

Неправилни ремонти могат да доведат до сериозен риск.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от пожар

- > Не оставяйте този уред без надзор, когато е горещ или се използва.
- > Дръжте в готовност пожарогасител или други средства, подходящи за гасене на пламък в случай на авария.

Безопасност по време на употреба

 **фиг. 1** на страница 2



ОПАСНОСТ! Опасност от експлозия

- > Не използвайте уреда, ако има повредени или износени гарнитури (уплътнения).
- > Не използвайте уред, който има течове, повреден е или не работи правилно.
- > Ако миришете на газ, незабавно изключете подаването на газ, като завъртите копчето за управление по посока на часовниковата стрелка до положение „•“.
- > Изгасете всички открити пламъци.
- > Преместете уреда на добре проветриво и незапалимо място и направете тест за изтичане на газ. Този тест трябва да се извърши навън, на добре проветриво място, далеч от открит огън или източници на запалване.
- > Никога не използвайте открит пламък, за да проверите за изтичане на газ, използвайте сапунена вода.



ВНИМАНИЕ! Опасност от изгаряне

- > Достъпните части може да станат много горещи. Да се съхранява на място, недостъпно за малки деца.
- > Използвайте термоустойчиви ръкавици при работа с уреда.
- > Не носете широки дрехи и не позволявайте на дългата коса да виси свободно, докато запалвате или използвате този продукт.
- > Не приближавайте ръцете, лицето и косата си до горелките.
- > Внимателно наблюдавайте цялата активност около този продукт, за

да избегнете изгаряния или други наранявания.

- > Винаги работете с уреда върху хоризонтална, равна повърхност. Уверете се, че спобеният продукт е стабилен и не се клати.
- > Уверете се, че опората на тигана/повърхностите за готвене са правилно поставени, когато използвате уреда.
- > Не докосвайте опората за съд, докато уредът се използва.
- > Не премествайте този уред по време на работа.
- > Дръжте децата и домашните любимци на безопасно разстояние.
- > Употребата на алкохол или лекарства, отпуснати с рецепта или без рецепта, може да наруши способността Ви да спобите правилно или да работите безопасно с този уред.
- > Оставете продукта да се охлади добре, преди да го докосвате с голи ръце.



ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар

- > Този уред трябва да се държи далеч от запалими материали по време на употреба. Минималните безопасни разстояния са: 120 cm над уреда и 60 cm в задната част и от страни.
- > Не поставяйте други предмети, освен готварски тенджери и тигани, върху или до този уред.
- > Когато използвате тенджерата или тиган за готвене, използвайте само препоръчителния размер на тенджерата с диаметър от 150 mm до 280 mm.
- > Не поставяйте химикали, запалими материали или аерозоли в близост до този уред.
- > В случай на пожар незабавно изключете подаването на газ.



ОПАСНОСТ! Опасност от експлозия

- > Уредът може да се използва само с касета с резба 500 g 445 g (модел CA500 или CA445) или със същия тип запечатваща се касета, която отговаря на стандарта EN417. Опасно е да се поставят други видове газови касети.
- > Свържете подаването на газ на добре проветриво място, за предпочитане

на открито, далеч от източници на запалване като пламъци и огньове и далеч от други хора.

- > Дръжте подаването на газ далеч от топлина и пламък. Не поставяйте върху печка или друга гореща повърхност.
- > Не изключвайте подаването на газ, докато този уред се използва.
- > Подаването на газ трябва да бъде изключено от този уред след употреба или при съхранение.

4 Течове на газ

Течове на газ или неправилни връзки могат да създадат опасни условия и трябва да бъдат отстранени незабавно. Изключително важно е всички газови връзки да са правилно монтирани, за да се предотврати изтичане на газ.

Как се извършва проверка за изтичане на газ

Проверката за изтичане на газ трябва да се извършва всеки път, когато в уреда се монтира газова касета, и при всяка смяна на газовата касета.



ОПАСНОСТ! Ако не успеете да идентифицирате и контролирате изтичането на газ, това може да доведе до потенциално нараняване или смърт.

- > За да извършите тест за изтичане на газ, нанесете сапунена вода в точката на свързване между газовата касета и уреда.
- > Бавно завъртете копчето за управление на уреда по посока, обратна на часовниковата стрелка, за да включите газа.
- > Ако в някоя точка на свързване се образуват мехурчета, значи има изтичане на газ.
- > Незабавно изключете газа и прекъснете подаването на газ от уреда. Уверете се, че всички уплътнения са на мястото си и са в добро състояние. Ако гарнитурата на вентила е повредена, се консултирайте с най-близкия дилър за помощ.
- > Свържете отново подаването на газ към уреда и извършете отново проверката за изтичане на газ.
- > Ако изтичането на газ продължава, върнете продукта в оторизиран сервиз за помощ.

Стабилност на пламъка

Уверете се, че пламъкът е стабилен, когато използвате уреда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Неконтролираното избухване на пламък (пламък, който изгаря обратно в корпуса на горелката или дюзата) може да доведе до опасни условия на работа.

- > В случай на избухване на пламък незабавно изключете подаването на газ, като завъртите копчето за управление на уреда на „•“. След като пламъкът угасне, свалете газовата касета и проверете състоянието на уплътнението; ако е необходимо, го сменете.
- > Свържете отново подаването на газ и запалете отново уреда.
- > Ако пламъкът продължава да избухва, върнете продукта в оторизиран сервиз за оценка.

5 Списък на компонентите

фиг. 2 на страница 3

Компонент	Описание
①	Куполен капак/съд
②	Решетка за барбекю
③	Плоска тава
④	Опора за съд
⑤	Тава за оттичане
⑥	Горелка
⑦	Копче за управление
⑧	Запалител
⑨	Плосък капак
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Компоненти на модела

Комбинациите от модели за гамата са следните:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X

	6546-10	6546-20
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Сглобяване на уреда

 **фиг. 3** на страница 4



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Обща безопасност

Краката са с пружинен механизъм. Отварянето и затварянето на краката трябва да се извършва контролирано, за да се избегне нараняване или повреда на уреда.

Отваряне на краката

- > Отстранете всички хлабави части от уреда. Обърнете устройството с главата надолу и повдигнете всеки крак поотделно. Ще чуете „щракване“, когато кракът е поставен правилно.

Сгъване на краката

- > Задръжте здраво крака и натиснете надолу клипса за освобождаване на крака (М). Избутайте краката навътре до затворено положение. Това трябва да се направи последователно, за да се оптимизира пространството за опаковане, като се започне с предния ляв крак (1), след това с предния десен крак (2) и накрая със задния крак (3).

Свързване на газовата касета

 **фиг. 4** на страница 4

- > Преди да свържете газова касета към уреда, се уверете, че гумената гарнитура (уплътнение) на газовия вентил на уреда е в положение и че е в добро състояние.
- > Преди да свържете газова касета към уреда, проверете дали копчето за управление на уреда е в положение „•“.
- > Издухайте всички прах от отвора за газовата касета, за да предотвратите евентуално запушване на инжектора.

- > Уверете се, че газовата касета е монтирана на добре проветриво място, за предпочитане навън, далеч от всякакви източници на запалване, като например открити пламъци, котли и електрически огньове, и далеч от други хора.
- > Не пушете, докато свързвате или промените газовата касета.
- > Уверете се, че газовата касета се държи във вертикално положение през цялото време.
- > Свържете касетата към уреда, като я завинтите по посока на часовниковата стрелка към газовия вентил на уреда. Затегнете на ръка, докато се зацепи напълно.
- > Внимавайте да не затягате прекалено връзката, тъй като това може да повреди газовия вентил на уреда.

Смяна на газовата касета

- > Сменете газовата касета навън и далеч от хората.
- > След употреба завъртете копчето за управление на уреда в положение „•“.
- > Проверете дали горелката е изгаснала, преди да разкачите газовата касета.
- > За да разкачите газовата касета, отвинтете касетата по посока, обратна на часовниковата стрелка, от вентила, като държите уреда във вертикално положение.
- > Проверете дали уплътнените гарнитури са в добро състояние, преди да свържете нова газова касета към уреда.
- > Прилагайте същите грижи и процедури за проверка, както при монтирането на нова газова касета.

7 Работа с уреда

- > Преди първата употреба се уверете, че всички защитни опаковки и пластмаси са отстранени от уреда.
- > При всяка употреба се уверете, че всички части са в добро работно състояние. Извършвайте проверка за изтичане на газ, както е описано в главата Течове на газ на страница 161, при всяко свързване или смяна на подаването на газ.
- > След продължително съхранение проверете уреда за наличие на насекоми, боклуци и паяжини, които могат да повлияят на газовия поток.
- > Използвайте този уред само върху стабилна равна повърхност.
- > Не премествайте уреда, когато се използва. Това е опасна практика и може да доведе до запалване.
- > При запалване на уреда отстранете всички повърхности за готвене.

- > Използвайте само съдове за готвене с диаметър от 150 mm до 280 mm.

Запалване на уреда с помощта на запалителя

 **фиг. 5** на страница 5

- >
- > За да запалите газовата горелка, завъртете копчето за управление в посока, обратна на часовниковата стрелка, до най-високата настройка на пламъка, като същевременно натиснете бутона за запалване няколко пъти в бърза последователност, за да запалите горелката.
- > Ако газта не се възпламени при първата искра, завъртете копчето за управление обратно в положение „•“, преди да опитате отново да запалите.
- > Ако газта не се възпламени през първите две-три секунди, трябва да затворите вентила за управление на газа, като завъртите копчето за управление обратно в положение „•“. Изчакайте 30 s, за да може натрупаният в горелката газ да излезе. Ако е необходимо, повторете горния процес, докато пламъкът се възпламени. Обикновено пламъкът трябва да се запали през първите една-две секунди.

Запалване на уреда с помощта на запалка за барбекю

- > При запалване на студен уред уредът може да се запали от горната част на горелката, преди да се постави желаната повърхност за готвене.
- > При запалване на горещ уред уредът може да се запали, като се пхне запалка за барбекю в един от вентилационните отвори под горелката, докато се изравни с горелката. НЕ поставяйте запалката за барбекю през големия отвор точно под горелката.
- > След като поставите запалката за барбекю, първо запалете запалката, преди да натиснете и завъртите копчето за управление по посока, обратна на часовниковата стрелка, за да запалите газовата горелка.



УКАЗАНИЕ

- След като уредът е запален, регулирайте интензивността на пламъка, като завъртите копчето за управление по посока на часовниковата стрелка, за да намалите пламъка, и по посока, обратна на часовниковата стрелка, за да увеличите пламъка.
- При готвене на храна с високо съдържание на мазнини може да се получи възпламеняване, ако избраната настройка на топлината е твърде висока. Ако това се случи, намаляете температурата, докато пламъкът спре.
- След употреба се уверете, че копчето за управление на уреда е в ИЗКЛ. „•“ положение и че пламъкът е угасен, преди да премахнете подаването на газ.

8 Повърхности за готвене GreenGrill

Повечето повърхности за готвене на CADAC | Dometic имат незалепащо керамично покритие GreenGrill, което не съдържа PFOA и е нетоксично, което позволява по-здравословно готвене.

Подготовка на повърхността за готвене

Преди първата употреба се препоръчва да подготвите повърхността за готвене, за да предотвратите запепването на храната.

- > Нанесете тънък слой олио върху цялата повърхност за готвене и я загрейте на среден огън за 2 – 3 минути.
- > Оставете повърхността за готвене да изстине, преди да я измиете с топла сапунена вода.
- > Нанесете отново тънък слой олио върху повърхността за готвене. Вече е готова за употреба.

Почистване на повърхността за готвене

- > Винаги оставайте повърхностите за готвене да изстинат напълно, преди да ги потапят във вода.
- > Почистете повърхността за готвене с топла сапунена вода и мека гъба. Избягвайте използването на груби пъби за почистване.
- > За да разчистите упорити петна или остатъци, накиснете повърхността за готвене за няколко минути в топла вода, преди да се опитате да я измиете.

Поддръжка

- След почистването препоръчваме да намажете повърхността за готвене с малко количество олио, преди да я съхранявате, за да я предпазите от въздух и влага.
- Повечето повърхности за готвене се доставят с удобна чанта за съхранение. Поставете намазаната с олио повърхност за готвене в найлонов плик, преди да я съхранявате в чантата, за да запазите чантата чиста и без остатъци.

Методи на готвене

- Печене на скара: Грилът за барбекю е идеален за печене на пиле, месо, риба или зеленчуци без мазнина.
- Пържене в тиган: Плоската плоча за грил е идеална за пържене на пържени ястия, риба, бекон, яйца и зеленчуци, както и за приготвяне на папачинки.
- Варене: Приготвянето на сосове или готвенето на ориз и паста е лесно с помощта на подходяща тенджерка или тиган, поставени върху поставката за тиган. Избягвайте да използвате съдове за готвене с пластмасови дръжки, тъй като те могат да се нагорещат по време на готвене и да се разтопят.

Допълнителни аксесоари

- Камък за пици Pro: Идеален за приготвяне на пици, плоски хлябове и още. Необходимо е да се използва куполът, за да се създаде „фурна“ за печене.
- Тиган за паеля: Тиганът за паеля, който е изработен от висококачествен пресован алуминий за равномерно разпределение на топлината, е идеален за приготвяне на паеля, ризото, ястия с паста, традиционни закуски и още.
- Стойка за кафеарка: Осигурява перфектната платформа за приготвяне на кафе за перколатора или чайника.



УКАЗАНИЕ

- Покритието GreenGrill отвежда топлината по-добре от обикновените незалепващи покрития (PTFE). Затова препоръчваме да използвате само 75% от обичайната настройка на мощността.
- За да избегнете повреда на повърхността за готвене, никога не я оставяйте върху източника на топлина без слой олио.
- Препоръчваме да пържите със спънчогледово или рапично олио поради високата им температура на изгаряне. Използването на зехтин не се препоръчва поради по-ниската му температура на изгаряне, която може да доведе до запелване или изгаряне на съставките. Съвет: загрейте месото или рибата до стайна температура преди пържене, за да предотвратите запелване.
- CADAC | Dometic Soft Soak и Soft Soak Brush (продават се отделно) са идеални почистващи продукти за повърхностите за готвене GreenGrill, които помагат за попиването и отстраняването на упоритите остатъци от храна.

9 Почистване на уреда

- За да удължите експлоатационния живот на уреда си, почиствайте го добре след всяка употреба.
- Оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.
- За да почистите корпуса на уреда, просто го избършете с влажна кърпа и малко почистващ препарат, ако е необходимо.
- Не потапяйте уреда във вода, тъй като това може да доведе до повреда на тръбата на горелката и до неправилно функциониране на уреда.
- Пазете водата далеч от горелките и зоната на запалване. Изсушете уреда напълно преди употреба.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите.
- Не използвайте почистващ уред с пара под високо налягане или водна струя за почистване на уреда.



УКАЗАНИЕ

За упорити петна може да се използва почистващ препарат за фурни CADAC.

10 Съхранение

- Оставете уреда да изстине и го почистете добре, преди да го съхранявате.
- Уверете се, че подаването на газ е изключено, преди да го изключите от уреда.
- Никога не съхранявайте уреда с включено подаване на газ, това е опасна практика.
- Съхранявайте уреда и подаването на газ на добре проветриво място, далеч от запалими материали. За предпочитане е да съхранявате бутилките на открито, никога в мазе или гараж.

11 Поддръжка и отстраняване на неизправности

- Редовното почистване и поддръжка ще удължат експлоатационния живот на уреда и ще намалят вероятността от възникване на проблеми.
- Препоръчваме да обслужвате уреда на всеки 12 месеца от сервизен агент, за да се гарантира ефективната му работа.
- Този уред трябва да се обслужва само от упълномощено лице.
- Редовно проверявайте всички връзки за течове, както и всеки път, когато газовата касета се поставя или сменя.
- Почистете отворите на горелката в случай на препливане.

Отстраняване на неизправности

- Препоръчваме да почиствате или сменяте инжекторите на всеки шест месеца, за да поддържате ефективна работа.
- Ако уредът работи необичайно след съхранение и проверките не изолират проблема, инжекторът може да е блокиран. Блокираният инжектор се отличава с по-слаб жълтеникав пламък или пълна липса на пламък. В такива случаи извадете и почистете добре инжектора, за да отстраните всички чужди тела.
- Извадете инжектора с помощта на стандартни инструменти и издухайте всички замърсявания. Можете също така да закупите нови инжектори от местния магазин. Не правете опити за механично почистване на инжектора.

Смяна на блокиран инжектор

Вашият уред е оборудван с инжектор с определен размер, който регулира правилното количество газ. Ако отворът на инжектора е запушен, това може да

доведе до слаб пламък или до пълна липса на пламък. Избягвайте да почиствате инжектора с карфица или подобен уред, тъй като това може да повреди инжектора и да създаде риск за безопасността на уреда. За да смените инжектора, направете следното:

фиг. 6 на страница 5

- Отстранете съда за мазнина.
- Отстранете трите винта на плочата на топлинния щит и свалете топлинния щит.
- Отвийте двата винта на слобката на горелката и я свалете, като внимавате да не повредите свързания проводник на запалителя.
- Използвайте подходящ гаечен ключ, за да извадите инжектора; не използвайте клещи, тъй като това може да повреди инжектора. Завинтете новия инжектор във вентила, като внимавате да не го затегнете прекалено, за да избегнете повреда.

12 Резервни части

фиг. 7 на страница 6



УКАЗАНИЕ Винаги използвайте оригинални резервни части. Свържете се с местния си доставчик за помощ.

13 Гаранция

Важи гаранционният срок, определен от закона. Ако продуктът е дефектен, моля, обърнете се към търговеца или филиала на производителя във Вашата държава. (вижте www.cadacinternational.com/support)

За обработката на гаранцията и ремонта, моля приложете следните документи, когато изпращате продукта:

- Копие от фактурата с дата на покупката
- Причина за претенцията или описание на дефекта

Забележете, че самостоятелен или непрофесионален ремонт може да има последствия за безопасността и може да анулира гаранцията.

14 Технически данни

Таблица 20: Технически данни

Държава на използване	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
Допустими газове	Бутан			
Налягане на газа	Налягане на изпаряване			
Номер на дюза	0.27			
Номинална употреба	145 g/h			
Брутна номинална топлинна мощност	2 kW			

Имена и съкращения на държави

AT = Австрия	BE = Белгия	BG = България	CH = Швейцария	CY = Кипър
CZ = Чешка република	DE = Германия	DK = Дания	EE = Естония	ES = Испания
FI = Финландия	FR = Франция	GB = Обединеното кралство	GR = Гърция	HR = Хърватия
HU = Унгария	IE = Ирландия	IS = Исландия	IT = Италия	LT = Литва
LU = Люксембург	LV = Латвия	MT = Малта	NL = Нидерландия	NO = Норвегия
PL = Полша	PT = Португалия	RO = Румъния	SE = Швеция	SI = Словения
SK = Словакия	TR = Турция			

Eesti keel

1	Olulised märkused.....	167
2	Sümbolite selgitus.....	167
3	Ohutusjuhised.....	167
4	Gaasilekked.....	168
5	Komponentide loend.....	169
6	Seadme kokkupanek.....	169
7	Seadme kasutamine.....	170
8	GreenGrilli küpsetusplaat.....	171
9	Seadme puhastamine.....	171
10	Hoiustamine.....	172
11	Hoolidus ja rikete kõrvaldamine.....	172
12	Varuosad.....	172
13	Garantii.....	172
14	Tehnilised andmed.....	173

1 Olulised märkused

Lugege see juhend tähelepanelikult läbi ja järgige kõiki selles esitatud juhiseid, suuniseid ja hoiatusi, et tagada alati toote õigesti paigaldamine, kasutamine ning hooldamine. See juhend PEAB jääma selle toote juurde.

Toote kasutamisega kinnitate, et olete kõik juhised, suunised ja hoiatused tähelepanelikult läbi lugenud ning mõistate ja nõustute järgima nendes sätestatud tingimusi. Nõustute kasutama seda toodet üksnes ettenähtud eesmärgil ja otstarbel ning kooskõlas kasutusjuhendis sätestatud juhiste, suuniste ja hoiatustega, samuti kooskõlas kõigi kohaldatavate õigusaktide ja eeskirjadega. Siin sätestatud juhiste ja hoiatuste lugemise ja järgimise eiramine võib põhjustada vigastusi teile ja kolmandatele isikutele, kahjustada teie toodet või läheduses asuvat muud vara. Toote kasutusjuhendit, sh juhiseid, suuniseid ja hoiatusi, ning seotud dokumente võidakse muuta ja uuendada. Värskeima tooteteabe leiate veebisaidilt documents.dometic.com.

2 Sümbolite selgitus

Signaalsõna tähistab ohutusteateid ja varalise kahju teateid ning näitab ka ohu raskusastet või taset.



OHUT!

viitab ohtlikule olukorrale, mis eiramise korral lõpeb surma või raske vigastusega.



HOIATUS!

viitab ohtlikule olukorrale, mis eiramise korral võib lõppeda surma või raske vigastusega.



ETTEVAATUST!

viitab ohtlikule olukorrale, mis eiramise korral võib lõppeda kerge või keskmise vigastusega.



TÄHELEPANU!

Viitab ohtlikule olukorrale, mis eiramise korral võib lõppeda varalise kahjuga.



MÄRKUS

Lisateave toote käitamiseks.

3 Ohutusjuhised

- > Tähtis! Enne gaasikasseti või -ballooni ühendamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, et end õppida seadet tundma. Hoidke need juhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

Üldine ohutus

- > Nende hoiatuste mittejärgimine põhjustab raskeid vigastusi või surma.



HOIATUS! Süsinikmonooksiidi oht

- > Ärge kasutage seda seadet kunagi siseruumides. Vedelgaasi põlemisel tekib süsinikmonooksiid, mis koguneb suletud kohtadesse.
- > See haasiseade tarbib õhku (hapnikku). Veenduge, et seadet kasutatakse hästi ventileeritud kohas.
- > Kui keskkonda lisatakse veel gaasiseadmeid, kasutage täiendavat ventilaatsiooni.
- > Ärge kasutage seda toodet ventileerimata kohtades, nagu siseruumid, telgid, varikatused, mootorsõidukid, matkaautod, haagissuvilad ega laevade, jahtide, paatide ja veoautode kabiinid.
- > **Kasutage ainult välitingimustes.**



HOIATUS! Plahvatusoht

- > Ärge seda seadet muutke. Kasutage ainult ettenähtud viisil.
- > Seda toodet võivad remontida ainult spetsialistid. Valed remonditööd võivad põhjustada tõsise riski.



HOIATUS! Tuleoht

- > Ärge jätke seadet järelevalveta, kui see on kuum või seda kasutatakse.
- > Hoidke läheduses tulekustutit või muid vahendeid, mis sobivad hädaolukorras leegi kustutamiseks.

Ohutus kasutamise ajal

joon. 1 leheküljel 2



OHT! Plahvatusoht

- > Ärge kasutage seadet, kui selle tihendid on kahjustatud või kulunud.
- > Ärge kasutage seadet, mis lekib, on kahjustatud või ei tööta korralikult.
- > Kui tunnete gaasi lõhna, lülitage gaasivarustus kohe välja, pöörates juhtnupu päripäeva asendisse „•“.
- > Kustutage lahtine leek.
- > Liigutage seade hästi ventileeritud leegivabasse kohta ja tehke gaasilekke test. See test tuleks läbi viia väljas, hästi ventileeritud kohas, eemal lahtisest leegist või süüteallikatest.
- > Ärge kunagi kasutage gaasilekke kontrollimiseks lahtist leeki, vaid kasutage seebivett.



ETTEVAATUST! Põletusoht

- > Juurdepääsetavad osad muutuvad väga kuumaks. Hoida lastele kättesaamatus kohas.
- > Kasutage seadme käsitsemisel kuumakindlaid kindaid.
- > Ärge kandke avaraid rõivaid ega jätke pikki juukseid lahti, kui seda toodet süütate või kasutate.
- > Hoidke käed, nägu ja juuksed põletitest eemal.
- > Põletuste ja muude vigastuste vältimiseks jälgige tähelepanelikult kogu toote ümber toimuvat.
- > Kasutage seadet alati horisontaalsel tasasel pinnal. Veenduge, et kokkupandud toode oleks stabiilne ega kõiguts.
- > Seadme kasutamisel veenduge, et panni tugi/küpsetuspinnal oleks õigesti paigutatud.
- > Ärge puudutage panni tuge, kui seade on kasutusel.
- > Ärge liigutage seda seadet töötamise ajal.
- > Hoidke lapsed ja lemmikloomad kindlalt eemal.
- > Alkoholi või retsepti- või muude ravimite kasutamine võib halvendada teie võimet seadet õigesti kokku panna või turvaliselt kasutada.
- > Laske sellel tootel korralikult maha jahtuda, enne kui seda paljaste kätega puudutate.



ETTEVAATUST! Tuleoht

- > Seadet tuleb kasutamise ajal tuleohtlikest materjalidest eemal hoida. Minimaalsed ohutud kaugused on järgmised: 120 cm seadme kohal ning 60 cm taga ja külgedel.
- > Ärge pange seadme peale ega vastu midagi muud peale pottide ja pannide.
- > Kui kasutate küpsetamiseks potti või panni, kasutage ainult soovitatavat potti läbimõeduga 150 mm kuni 280 mm.
- > Ärge pange seadme lähedale kemikaale, tuleohtlike materjale ega aerosoole.
- > Tulekahju korral lülitage gaasivarustus kohe välja.



OHT! Plahvatusoht

- > Seadet võib kasutada ainult koos 500 g või 445 g keeratava kassetiga (mudel CA500 või CA445) või sama tüüpi taassuletava kassetiga, mis vastab standardile EN417. Teiste gaasikasseti tüüpide paigaldamine on ohtlik.
- > Ühendage gaasivarustus hästi ventileeritud kohas, eelistatavalt õues, eemal süüteallikatest (nt leegid ja lõkked) ning teistest inimestest eemal.
- > Hoidke gaasivarustus kuumusest ja leegist eemal. Ärge pange pliidile ega muule kuumale pinnale.
- > Ärge eemaldage gaasivarustust seadme kasutamise ajal.
- > Gaasivarustus tuleb pärast kasutamist või hoiustamise ajal seadme küljest lahti ühendada.

4 Gaasilekked

Gaasilekked valedest ühendustest võivad tekitada ohtlikke tingimusi ja nendega tuleb viivitamatult tegeleda. Gaasilekke vältimiseks on oluline, et kõik gaasiühendused oleksid õigesti paigaldatud.

Kuidas gaasilekke testi läbi viia?

Gaasilekke test tuleb teha iga kord, kui seadmele paigaldatakse gaasikassett, ja iga kord, kui gaasikassett vahetatakse.



OHT! Gaasilekke tuvastamata jätmine ja mitte kontrollimine võib põhjustada vigastusi või surma.

- > Gaasilekke testi tegemiseks kandke gaasikasseti ja seadme ühenduskohta seebivett.
- > Gaasi sisselülitamiseks keerake seadme juhtnuppu aeglaselt vastupäeva.
- > Kui mõnes ühenduspunktis tekivad mullid, on tegemist gaasilekkega.
- > Lülitage gaas kohe välja ja ühendage gaasivarustus seadme küljest lahti. Veenduge, et kõik tihendid oleksid paigaldatud ja heas seisukorras. Kui ventiili tihend on kahjustatud, pidage abi saamiseks nõu lähima edasimüüjaga.
- > Ühendage gaasivarustus taas seadmega ja tehke gaasilekke test uuesti.
- > Kui gaasilekke püsib, tagastage toode abi saamiseks oma volitatud remonditöökohta.

Leegi stabiilsus

Tagage seadme kasutamisel leegi stabiilsus.



HOIATUS! Kontrollimatu leegi sisenemine (leek põleb põleti või düüsi korpus) võib põhjustada ohtlikke töötingimusi.

- > Leegi sisenemise korral lülitage kohe gaasivarustus välja, keerates seadme juhtnupu asendisse „•“. Pärast leegi kustutamist eemaldage gaasikassett ja kontrollige tihendi seisukorda; vajaduse korral asendage see.
- > Ühendage taas gaasivarustus ja süüdake seade uuesti.
- > Kui leek siseneb pidevalt, tagastage toode hindamiseks oma volitatud remonditöökohta.

5 Komponentide loend

joon. 2 leheküljel 3

Komponent	Kirjeldus
①	Kuplikujuline kaas / pott
②	Grilli küpsetusplaat
③	Lame küpsetusplaat
④	Panni tugi

Komponent	Kirjeldus
⑤	Rasvapann
⑥	Põleti
⑦	Juhtnupp
⑧	Süütaja
⑨	Lame kaas
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Mudeli komponendid

Tootevaliku mudeli kombinatsioonid on järgmised:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Seadme kokkupanek

joon. 3 leheküljel 4



HOIATUS! Üldine ohutus

Jalad on vedrudega varustatud. Jalgade avamine ja sulgemine peab toimuma nõuetekohaselt, et vältida kehavigastusi või seadme kahjustamist.

Jalgade avamiseks

- > Eemaldage seadmest kõik lahtised osad. Pöörake seade tagurpidi ja tõstke iga jalg eraldi. Kui jalg on õigesti paigutatud, kuulete klõpsatust.

Jalgade tagasi klappimiseks

- > Hoidke jalast kindlalt kinni ja suruge selle vabastuskamber alla (M). Lükake jalad sisepoole suletud asendisse. Pakkimisruumi optimeerimiseks tuleb seda teha järjestikku, alustades vasakust eesmisest jalast (1), seejärel klappides eesmise parema jala (2) ja lõpuks tagumise jala (3).

Gaasikasseti ühendamine

joon. 4 leheküljel 4

- > Enne gaasikasseti seadmega ühendamist veenduge, et seadme gaasiventili kummist tihend oleks õiges asendis ja heas seisukorras.
- > Enne gaasikasseti seadmega ühendamist kontrollige, et seadme juhtnupp oleks asendis „•“.
- > Puhuge gaasikasseti avast tolm välja, et vältida pihusti võimalikku ummistumist.
- > Veenduge, et gaasikassett oleks paigaldatud hästi ventileeritavas kohas, eelistatavalt väljas, eemal mis tahes süüteallikast, nagu lahtised leegid, märgutuled ja elektrilised tuled, ja eemal teistest inimestest.
- > Ärge suitsetage gaasikasseti ühendamise või vahetamise ajal.
- > Veenduge, et gaasikassetti hoitakse kogu aeg püsti.
- > Ühendage kassett seadmega, keerates selle päripäeva seadme gaasiventilile. Pingutage käega, kuni see on täielikult kinnitatud.
- > Ärge pingutage ühendust üle, kuna see võib seadme gaasiventili kahjustada.

Gaasikasseti asendamine

- > Vahetage gaasikassett välja ja inimestest eemal.
- > Pärast kasutamist keerake seadme juhtnupp asendisse „•“.
- > Enne gaasikasseti lahtiühendamist kontrollige, kas põleti on kustunud.
- > Gaasikasseti lahtivõtmiseks keerake kassett vastupäeva ventiili küljest lahti, hoides seadet vertikaalasendis.
- > Enne uue gaasikasseti seadmega ühendamist kontrollige, et tihendid oleksid heas seisukorras.
- > Kasutage samu hooldus- ja kontrollitoiminguid nagu uue gaasikasseti paigaldamisel.

7 Seadme kasutamine

- > Enne esmakordset kasutamist veenduge, et kõik kaitsepakendid ja plast oleks seadmest eemaldatud.
- > Veenduga igal kasutuskorral, et kõik osad oleksid heas töökorras. Tehke gaasilekke test, nagu on kirjeldatud peatükis Gaasilekked leheküljel 168, iga kord, kui gaasivarustus on ühendatud või vahetatud.
- > Pärast pikaajast hoiustamist kontrollige seadet putukate, prahi ja ämblikuvõrkude suhtes, mis võivad gaasivoolu mõjutada.
- > Kasutage seda seadet ainult kindlal tasasel pinnal.

- > Ärge liigutage seadet selle kasutamise ajal. See on ohtlik tegevus ja võib põhjustada lahvatamist.
- > Seadme süütamise ajal eemaldage kõik kúpsetusplaadid.
- > Kasutage ainult 150 mm kuni 280 mm läbimõõduga kúpsetusnõusid.

Seadme süütamine süüturi abil

joon. 5 leheküljel 5

- >
- > Gaasipõleti süütamiseks keerake juhtnupp vastupäeva leegi kõrgeima asendi seadistusse, vajutades samal ajal süütenuppu paar korda kiiresti põleti süütamiseks..
- > Kui gaas esimesest sädemest ei sütti, keerake juhtnupp enne uuesti süütamise proovimist tagasi asendisse „•“.
- > Kui gaas ei ole esimese kahe kuni kolme sekundi jooksul süttinud, peaksite gaasi juhtventiili sulgema, keerates juhtnupu tagasi asendisse „•“. Oodake 30 s, et põletisse kogunenud gaas saaks väljuda. Vajaduse korral korra ümaltöödud protsessi, kuni leek süttib. Leek peaks tavaliselt süttima esimese ühe kuni kahe sekundi jooksul.

Seadme süütamine grilli süütajaga

- > Külma seadme süütamisel võib selle enne soovitud kúpsetusplaadi paigaldamist süüdata põleti ülaosast.
- > Kuuma seadme süütamisel võib seadme süüdata, torgates grilli süütaja läbi põleti all oleva õhutusava, kuni see on põletiga ühel joonel. ÄRGE pange grilli süütajat läbi suure augu otse põleti all.
- > Kui grilli süütaja on paigas, süüdake süütaja enne, kui vajutate gaasipõleti süütamiseks juhtnupu sisse ja keerate selle vastupäeva.



MÄRKUS

- Kui seade on süttinud, reguleerige leegi intensiivsust, keerates juhtnupu leegi vähendamiseks päripäeva ja selle suurendamiseks vastupäeva.
- Suure rasvasisaldusega toidu valmistamisel võib liiga kõrge kuumusaste korral tekkida lahvatamine. Kui see peaks juhtuma, vähendage kuumust, kuni lahvatamine lakkab.
- Pärast kasutamist veenduge enne gaasivarustuse eemaldamist, et teie seadme juhtnupp oleks asendis VÄLJAS „•“ ja leek oleks kustunud.

8 GreenGrilli küpsetusplaat

Enamikul CADAC | Dometicu küpsetusplaatidel on GreenGrilli mittenakkuv keraamiline kate, mis on PFOA-vaba ja mittetoksiline, võimaldades küpsetada tervislikumalt.

Küpsetusplaadi ettevalmistamine

Enne esmakordset kasutamist on soovitatav küpsetusplaat ette valmistada, et vältida toidu kinnijäämist.

- > Kandke üle kogu küpsetusplaadi õhuke kiht toiduõli ja kuumutage seda 2–3 minutit keskmisel kuumusel.
- > Enne küpsetusplaadi sooja seebivees pesemist laske sellel jahtuda.
- > Kandke küpsetusplaadile uuesti õhuke kiht õli. Nüüd on see kasutamiseks valmis.

Küpsetusplaadi puhastamine

- > Laske küpsetusplaadi vette kastrmist laske sellel alati täielikult jahtuda.
- > Puhastage oma küpsetusplaati sooja seebivee ja pehme käsna. Vältige küürimisnustikut kasutamist.
- > Tugevate plekkide või jääkide eemaldamiseks leotage küpsetusplaati enne pesemist mõni minut soojas vees.

Hooldus

- > Pärast puhastamist soovime määrda enne hoiustamist küpsetusplaadile väike kogus õli, et kaitsta pinda õhu ja niiskuse eest.
- > Enamik küpsetusplaate on varustatud mugava hoiukotiga. Pange õlitatud küpsetusplaat enne selle kottis hoiustamist kilekotti, et hoida kott puhtana ja jääkidest vabana.

Toiduvalmistamisviisid

- > Grillimine: BBQ-grill sobib ideaalselt kana, liha, kala või köögiviljade rasvavabaks grillimiseks.
- > Pannil praadimine: lame grillplaat sobib suurepäraselt friikartulite, kala, peekoni, munade ja köögiviljade praadimiseks ning pannkookide valmistamiseks.
- > Keetmine: panni toela pandud sobivat potti või panni kasutades on kastmete valmistamine või riisi ja pasta keetmine lihtne. Vältige plastist käepidemetega kööginõude kasutamist, kuna need võivad toiduvalmistamise ajal kuumeneda ja sulada.

Valikulised tarvikud

- > Professionaalne pitsakivi: ideaalne pitsade, lamedate saiate jms valmistamiseks. Küpsetamiseks mõeldud ahju tekitamiseks on vaja kuplit.

- > Paella pann: kvaliteetsest pressitud alumiiniumist valmistatud paella pann sobib suurepäraselt paellade, risotode, pastaroogade, traditsiooniliste hommikusööke jms valmistamiseks.
- > Kohvikannu alus: pakub teie kohvikannule või veekannule täiuslikku keetmisalust.



MÄRKUS

- GreenGrilli kattekiht juhib soojust paremini kui tavaline (PTFE) mittenakkuv kattekiht. Seetõttu soovime kasutada ainult 75% tavapärasest võimsuse seadistusest.
- Küpsetusplaadi kahjustamise vältimiseks ärge kunagi jätke seda kuumusallikale ilma õlikihita.
- Soovime nende kõrge põlemistemperatuuri tõttu praadida päevalille- või rapsiõliga. Oliiviõli kasutamine ei ole soovitatav selle madalama põlemistemperatuuri tõttu, mis võib põhjustada koostisosade kleepumist või põlemist. Näpunäide! Kinnijäämise vältimiseks laske lihal või kalal saavutada toatemperatuur.
- CADAC | Dometicu tarvikud Soft Soak ja Soft Soak Brush (müüakse eraldi) on ideaalsed puhastusvahendid GreenGrilli küpsetusplaatide jaoks, mis aitavad leotamisel ja eemaldavad tõrksad toidujäägid.

9 Seadme puhastamine

- > Seadme kasutusea pikendamiseks puhastage seda pärast iga kasutamist hoolikalt.
- > Enne seadme puhastamist laske sellel jahtuda.
- > Seadme korpuse puhastamiseks lihtsalt pühkige seda niiske lapiga ja vajaduse korral väikese koguse pesuvahendiga.
- > Ärge kastke seadet vette, kuna see võib kahjustada põleti toru ja põhjustada seadme talitlushäireid.
- > Hoidke vesi põletitest ja märgutulede piirkonnast eemal. Kuivatage seade enne kasutamist täielikult.
- > Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad pindu kahjustada.
- > Ärge kasutage seadme puhastamiseks kõrgsurveaurutit ega veejuga.



MÄRKUS

Tugevate plekkide korral võib kasutada CADAC ahju puhastusvahendit.

10 Hoiustamine

- > Enne hoiustamist laske seadmel jahtuda ja puhastage see korralikult.
- > Enne seadme lahtiühendamist veenduge, et gaasivarustus oleks välja lülitatud.
- > Ärge kunagi hoiustage seadet ühendatud gaasivarustusega, see on ohtlik.
- > Hoidke seadet ja gaasivarustust hästi ventileeritud kohas, põlevmaterjalidest eemal. Eelistatavalt hoidke balloone õues, mitte kunagi keldris ega garaazis.

11 Hooldus ja rikete kõrvaldamine

- > Regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab teie seadme kasutusiga ning vähendavad probleemide tõenäosust.
- > Tõhusa töö tagamiseks soovime teie seadet iga 12 kuu tagant hooldustehnikul hooldada.
- > Seda seadet tohib hooldada ainult volitatud isik.
- > Kontrollige regulaarselt kõiki ühendusi lekete suhtes ja iga kord, kui gaasikassett kinnitatakse või asendatakse.
- > Puhastage põleti avad mahahaajamise korral.

Tõrkeotsing

- > Tõhusa töö tagamiseks soovime pihusteid puhastada või asendada iga kuue kuu tagant.
- > Kui seade töötab pärast hoiustamist ebatavaliselt ja kontrollid probleemi ei lahenda, võib pihusti olla ummistunud. Ummistunud pihustist annab märku nõrgem kollakas leek või leegi puudumine. Sellistel juhtudel eemaldage pihusti ja puhastage see põhjalikult, et eemaldada võõrkehade.
- > Eemaldage pihusti tavaliste tööriistade abil ja puhuge mustus välja. Teise võimalusena ostke kohalikust poest uued pihustid. Ärge püüdke pihustit mehaaniliselt puhastada.

Ummistunud pihusti asendamine

Teie seade on varustatud kindlas suuruses pihustiga, et reguleerida õiget gaasikogust. Kui pihusti ava on ummistunud, võib see põhjustada nõrka leeki või leegi puudumist. Vältige pihusti puhastamist nõela või sarnase seadmega, kuna see võib pihustit kahjustada, kujutades endas ohtu seadmele. Pihusti vahetamiseks tehke järgmist.

joon. 6 leheküljel 5

1. Eemaldage rasvapann.

2. Eemaldage soojuskaitseplaadi kolm kruvi ja eemaldage soojuskaitse.
3. Eemaldage põleti koostult kaks kruvi ja eemaldage see, jälgides, et mitte kahjustada ühendatud süütekaablit.
4. Kasutage pihusti eemaldamiseks sobivat mutrivõtit; vältige tangide kasutamist, kuna see võib pihustit kahjustada. Keerake uus pihusti ventiili sisse, olles ettevaatlik, et kahjustuste vältimiseks seda mitte liigselt pingutada.

12 Varuosad

joon. 7 leheküljel 6



MÄRKUS Kasutage alati originaalvaruosi. Abi saamiseks võtke ühendust oma kohaliku tarnijaga.

13 Garantii

Kehtib seadusega ettenähtud garantii. Kui toode on defektne, võtke ühendust edasimüüjaga või tootja kohaliku filiaaliga. (vt www.cadacinternational.com/support)

Remondi- ja garantiitööde tegemiseks lisage alljärgnevad dokumendid, kui toote meile saadate:

- ostukuupäevaga arve koopia;
- kaebuse põhjus või vea kirjeldus.

Pange tähele, et kui parandate ise või lasete mittekutselisel parandajal seda teha, võib see ohutust mõjutada ja garantii kehtetaks muuta.

14 Tehnilised andmed

Tabel 21: Tehnilised andmed

Kasutamise riik	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
Lubatud gaasid	Butaan			
Gaasi rõhk	Aururõhk			
Põleti number	0.27			
Nimikasutus	145 g/h			
Bruto nimisoojuskooormus	2 kW			

Riigi nimetused ja lühendid

AT = Austria	BE = Belgia	BG = Bulgaaria	CH = Šveits	CY = Küpros
CZ = Tšehhi Vabariik	DE = Saksamaa	DK = Taani	EE = Eesti	ES = Hispaania
FI = Soome	FR = Prantsusmaa	GB = Ühendkuningriik	GR = Kreeka	HR = Horvaatia
HU = Ungari	IE = Iirimaa	IS = Island	IT = Itaalia	LT = Leedu
LU = Luksemburg	LV = Läti	MT = Malta	NL = Holland	NO = Norra
PL = Poola	PT = Portugal	RO = Rumeenia	SE = Rootsi	SI = Sloveenia
SK = Slovakkia	TR = Türgi			

Ελληνικά

1	Σημαντικές σημειώσεις.....	174
2	Επεξήγηση των συμβόλων.....	174
3	Υποδείξεις ασφαλείας.....	174
4	Διαρροές υγραερίου.....	176
5	Κατάλογος εξαρτημάτων.....	177
6	Συναρμολόγηση συσκευής.....	177
7	Λειτουργία της συσκευής.....	178
8	Επιφάνειες μαγειρέματος GreenGrill.....	179
9	Καθαρισμός της συσκευής.....	180
10	Αποθήκευση.....	181
11	Συντήρηση και αντιμετώπιση βλαβών.....	181
12	Ανταλλακτικά.....	181
13	Εγγύηση.....	182
14	Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	183

1 Σημαντικές σημειώσεις

Παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και να ακολουθήσετε όλες τις οδηγίες, τους κανονισμούς και τις προειδοποιήσεις που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο αυτού του προϊόντος, έτσι ώστε να διασφαλίζεται πάντοτε η σωστή εγκατάσταση, χρήση και συντήρηση του προϊόντος. Αυτές οι οδηγίες ΠΡΕΠΕΙ πάντοτε να συνοδεύουν το προϊόν.

Με τη χρήση του προϊόντος επιβεβαιώνετε δια του παρόντος ότι έχετε διαβάσει προσεκτικά όλες τις οδηγίες, τους κανονισμούς και τις προειδοποιήσεις καθώς και ότι έχετε κατανοήσει και συμφωνείτε να τηρήσετε τους όρους και τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο παρόν έγγραφο. Συμφωνείτε να χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό και την προβλεπόμενη χρήση, πάντοτε σύμφωνα με τις οδηγίες, τους κανονισμούς και τις προειδοποιήσεις που ορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο προϊόντος καθώς και σύμφωνα με όλους τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς. Σε περίπτωση μη ανάγνωσης και τήρησης των οδηγιών και των προειδοποιήσεων που ορίζονται στο παρόν έγγραφο, ενδέχεται να προκληθούν τραυματισμοί σε εσάς τον ίδιο και σε τρίτους, ζημιά στο προϊόν σας ή υλικές ζημιές σε άλλες ιδιοκτησίες στο άμεσο περιβάλλον. Αυτό το εγχειρίδιο προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των οδηγιών, των κανονισμών, των προειδοποιήσεων και των σχετικών εγγράφων, ενδέχεται να υποβληθεί σε τροποποιήσεις και ενημερώσεις. Για ενημερωμένες πληροφορίες για το προϊόν, επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση documents.dometic.com.

2 Επεξήγηση των συμβόλων

Μια λέξη σήμανσης επιτρέπει την αναγνώριση μηνυμάτων για την ασφάλεια και μηνυμάτων για υλικές ζημιές και υποδεικνύει τον βαθμό ή το επίπεδο σοβαρότητας του κινδύνου.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

Καταδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποτραπεί, θα

προκληθεί θανατηφόρο ατύχημα ή σοβαρός τραυματισμός.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Καταδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποτραπεί, μπορεί να προκληθεί θανατηφόρο ατύχημα ή σοβαρός τραυματισμός.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ!

Καταδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία εάν δεν αποτραπεί, μπορεί να προκληθεί μικρής ή μέτριας σοβαρότητας τραυματισμός.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Καταδεικνύει μια κατάσταση, η οποία εάν δεν αποτραπεί, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ Συμπληρωματικά στοιχεία για τον χειρισμό του προϊόντος.

3 Υποδείξεις ασφαλείας

- > Σημαντικό: Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης, ώστε να εξοικειωθείτε με τη συσκευή πριν τη συνδέσετε στο φιαλίδιο υγραερίου ή στη φιάλη υγραερίου. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για να ανατρέξετε σε αυτές στο μέλλον.

Βασική ασφάλεια

- > Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να προκαλέσει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος λόγω μονοξειδίου του άνθρακα

- > Απαγορεύεται η χρήση αυτού του προϊόντος σε εσωτερικό χώρο. Κατά τη διαδικασία καύσης του υγραερίου, παράγεται μονοξείδιο του άνθρακα, το οποίο συσσωρεύεται μέσα στους κλειστούς χώρους.
- > Αυτή η συσκευή υγραερίου καταναλώνει αέρα (οξυγόνο). Εξασφαλίστε ότι η συσκευή χρησιμοποιείται σε καλά αεριζόμενο χώρο.
- > Φροντίστε για επιπλέον αερισμό σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε κι

άλλες συσκευές υγραερίου στο ίδιο περιβάλλον.

- Μην λειτουργείτε αυτό το προϊόν σε μη αεριζόμενους χώρους, όπως κλειστοί εσωτερικοί χώροι, σκηνές, σκηνές με τέντες, μηχανοκίνητα οχήματα, αυτοκινούμενα τροχήσπιτα, συρόμενα τροχήσπιτα, πλοία, θαλαμηγούς, σκάφη και καμπίνες φορτηγών.
- **Χρήση μόνο σε εξωτερικό χώρο.**



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος έκρηξης

- Μην τροποποιείτε αυτήν τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε τη μόνο για την ενδεδειγμένη χρήση της.
- Η επισκευή αυτού του προϊόντος επιτρέπεται να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Σε περίπτωση μη ενδεδειγμένων επισκευών, ενδέχεται να προκληθούν σοβαροί κίνδυνοι.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση, όταν είναι θερμή ή όταν λειτουργεί.
- Φροντίστε να υπάρχει εύκαιρος πυροσβεστήρας ή άλλο μέσο κατάλληλο για την κατάσβεση της φλόγας σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

Ασφάλεια κατά τη χρήση

 **σχ. 1** στη **σελίδα 2**



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος έκρηξης

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν οι φλάντζες (λάστιχα) παρουσιάζουν ζημιά ή φθορά.
- Μην χρησιμοποιείτε μια συσκευή, εάν παρουσιάζει διαρροή, έχει υποστεί ζημιά ή δεν λειτουργεί σωστά.
- Εάν σας μυρίσει υγραέριο, κλείστε αμέσως την παροχή υγραερίου, γυρνώντας το κουμπί ρύθμισης δεξιόστροφα στη θέση «•».
- Σβήστε τυχόν γυμνές φλόγες.
- Μετακινήστε τη συσκευή σε καλά αεριζόμενο σημείο που δεν υπάρχουν

φλόγες και πραγματοποιήστε έλεγχο για διαρροές υγραερίου. Διενεργήστε αυτόν τον έλεγχο σε εξωτερικό, καλά αεριζόμενο χώρο, μακριά από ακάλυπτες φλόγες ή πηγές ανάφλεξης.

- Μην χρησιμοποιείτε ακάλυπτες φλόγες για να ελέγξετε μήπως υπάρχουν διαρροές υγραερίου, χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Κίνδυνος εγκαύματος

- Ορισμένα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κρατήστε τα μακριά από μικρά παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα κατά τον χειρισμό της συσκευής.
- Μη φοράτε φαρδιά ρούχα και μην αφήνετε τα μακριά μαλλιά λυτά, όταν ανάβετε ή χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.
- Διατηρήστε τα χέρια, το πρόσωπο και τα μαλλιά σας μακριά από τους καυστήρες.
- Παρακολουθήστε προσεκτικά όλες τις δραστηριότητες γύρω από αυτό το προϊόν, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων ή άλλων τραυματισμών.
- Λειτουργείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι το συναρμολογημένο προϊόν είναι σταθερό και δεν ταλαντεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις για σκεύη / επιφάνειες μαγειρέματος είναι τοποθετημένες σωστά κατά τη χρήση της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τη βάση σκεύους όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια σε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή.
- Η χρήση αλκοόλ ή συνταγογραφούμενων ή μη συνταγογραφούμενων φαρμάκων ενδέχεται να επηρεάσει την ικανότητά σας για σωστή συναρμολόγηση και ασφαλή χρήση αυτής της συσκευής.

- > Πρέπει να αφήνετε το προϊόν να κρυώσει καλά προτού το ακουμπήσετε με γυμνά χέρια.

συσκευή μετά τη χρήση ή όταν αυτή αποθηκεύεται.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς

- > Αυτή η συσκευή πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση της. Ελάχιστες αποστάσεις ασφαλείας: 120 cm πάνω από τη συσκευή και 60 cm από το πίσω μέρος και τα πλαϊνά.
- > Μην τοποθετείτε ή ακουμπάτε επάνω σε αυτή τη συσκευή αντικείμενα που δεν αποτελούν μαγειρικά σκεύη.
- > Όταν χρησιμοποιείτε κατσαρόλα ή τηγάνι για να μαγειρέψετε, χρησιμοποιήστε μόνο το συνιστώμενο μέγεθος σκεύους που με διάμετρο 150 mm έως 280 mm.
- > Μην τοποθετείτε χημικά, εύφλεκτα υλικά ή αερολύματα σπρέι κοντά σε αυτή τη συσκευή.
- > Σε περίπτωση φωτιάς, κλείστε αμέσως την παροχή υγραερίου.

>



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος έκρηξης

- > Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με ένα φιαλίδιο με σπείρωμα 500 g ή 445 g (μοντέλο CA500 ή CA445) ή τον ίδιο τύπο επανασφραγιζόμενου φιαλιδίου που πληροί το πρότυπο EN417. Η τοποθέτηση άλλων τύπων φιαλιδίου υγραερίου είναι επικίνδυνη.
- > Συνδέστε την παροχή υγραερίου σε καλά αεριζόμενο, κατά προτίμηση, εξωτερικό χώρο μακριά από πηγές ανάφλεξης, όπως φλόγες και φωτιές, και μακριά από άλλα άτομα.
- > Φροντίστε ώστε η παροχή υγραερίου να μην βρίσκεται κοντά σε πηγές θερμότητας και φλόγες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε ηλεκτρικές κουζίνες/ξυλόσομπες ή σε οποιαδήποτε άλλη καυτή επιφάνεια.
- > Μην αφαιρείτε την παροχή υγραερίου όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- > Η παροχή υγραερίου πρέπει να αποσυνδέεται από αυτή τη

4 Διαρροές υγραερίου

Οι διαρροές υγραερίου που οφείλονται σε ακατάλληλα τοποθετημένες συνδέσεις μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνες συνθήκες και πρέπει να αντιμετωπίζονται αμέσως. Η σωστή τοποθέτηση όλων των συνδέσεων είναι κρίσιμης σημασίας για την αποφυγή διαρροών υγραερίου.

Πώς να διενεργήσετε τον έλεγχο διαρροών υγραερίου

Ο έλεγχος για διαρροές υγραερίου πρέπει να πραγματοποιείται κάθε φορά που τοποθετείτε ένα φιαλίδιο υγραερίου στη συσκευή, καθώς και κάθε φορά που αλλάζετε το φιαλίδιο υγραερίου.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Εάν δεν εντοπίσετε και δεν αντιμετωπίσετε τη διαρροή υγραερίου, ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός ή θάνατος.

- > Για να πραγματοποιήσετε έναν έλεγχο για διαρροές υγραερίου, εφαρμόστε σαπουνόνερο στο σημείο σύνδεσης μεταξύ του φιαλιδίου υγραερίου και της συσκευής.
- > Γυρίστε αργά το κουμπί ρύθμισης της συσκευής αριστερόστροφα, για να ανοίξετε το υγραέριο.
- > Εάν σχηματιστούν φυσαλίδες σε οποιοδήποτε σημείο σύνδεσης, υπάρχει διαρροή υγραερίου.
- > Κλείστε αμέσως το αέριο και αποσυνδέστε την παροχή αερίου από τη συσκευή. Ελέγξτε ότι όλες οι φλάντζες είναι στη θέση τους και σε καλή κατάσταση. Εάν η φλάντζα της βαλβίδας υποστεί ζημιά, συμβουλευτείτε τον πλησιέστερο αντιπρόσωπο για βοήθεια.
- > Επανασυνδέστε την παροχή αερίου στη συσκευή και επαναλάβετε τον έλεγχο διαρροής υγραερίου.
- > Εάν η διαρροή υγραερίου παραμένει, επιστρέψτε το προϊόν στον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να σας βοηθήσει κατάλληλα.

Σταθερότητα φλόγας

Διασφαλίστε ότι η φλόγα παραμένει σταθερή καθ' όλη τη διάρκεια χρήσης της συσκευής.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ανεξέλεγκτη αναστροφή της φλόγας προς το εσωτερικό (φλόγα που καίει προς το εσωτερικό του καυστήρα ή του περιβλήματος του μπεκ) ενδέχεται να προκαλέσει επικίνδυνες συνθήκες λειτουργίας.

- > Σε περίπτωση αναστροφής της φλόγας προς το εσωτερικό, κλείστε αμέσως την παροχή υγραερίου γυρνώντας το κουμπί ρύθμισης της συσκευής στη θέση «•». Αφού σβήσει η φλόγα, αφαιρέστε το φιαλίδιο υγραερίου και ελέγξτε την κατάσταση της φλάντζας. Εάν χρειάζεται, αντικαταστήστε την.
- > Επανασυνδέστε την παροχή υγραερίου και ανάψτε ξανά τη συσκευή.
- > Εάν η φλόγα επιμένει να αναστρέφεται προς το εσωτερικό, επιστρέψτε το προϊόν στον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για έλεγχο.

5 Κατάλογος εξαρτημάτων

σχ. 2 στη σελίδα 3

Εξάρτημα	Περιγραφή
①	Θολωτό καπάκι/Σκεύος
②	Πλάκα μπάρμπεκιου
③	Επίπεδη πλάκα
④	Βάση σκεύους
⑤	Ταψί λίπους
⑥	Φλόγιστρο
⑦	Κουμπί ρύθμισης
⑧	Ανάφλεξη
⑨	Επίπεδο καπάκι
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Εξαρτήματα μοντέλου

Οι συνδυασμοί μοντέλων για τη γκάμα έχουν ως εξής:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Συναρμολόγηση συσκευής

σχ. 3 στη σελίδα 4



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Βασική ασφάλεια
Τα πόδια διαθέτουν ελατήρια. Ανοίγετε και κλείνετε τα πόδια ελεγχόμενα για να αποφύγετε τραυματισμούς ή ζημιές της συσκευής σας.

Για να εκπνύσετε τα πόδια

- > Αφαιρέστε όλα τα χαλαρά εξαρτήματα από τη συσκευή. Αναποδογυρίστε τη μονάδα και ανασηκώστε κάθε πόδι ξεχωριστά. Θα ακούσετε ένα «κλικ» μόλις το πόδι κουμπώσει σωστά.

Για να συμπτύξετε τα πόδια

- > Κρατήστε καλά το πόδι και πιέστε το κλιπ ανοίγματος του ποδιού προς τα κάτω (M). Σπρώξτε τα πόδια προς τα μέσα στη συμπτυγμένη τους θέση. Κάντε το διαδοχικά ξεκινώντας από το μπροστινό αριστερό πόδι (1), συνεχίζοντας με το μπροστινό δεξί πόδι (2) και τελειώνοντας με το πίσω πόδι (3) για να εξοικονομήσετε χώρο για το πακετάρισμα της συσκευής.

Σύνδεση του φιαλιδίου υγραερίου

σχ. 4 στη σελίδα 4

- > Πριν συνδέσετε ένα φιαλίδιο υγραερίου στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η λαστιχένια φλάντζα (τσιμούχα) στη βαλβίδα υγραερίου της συσκευής είναι στη θέση της και ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
- > Προτού συνδέσετε ένα φιαλίδιο υγραερίου στη συσκευή, ελέγξτε ότι το κουμπί ρύθμισης της συσκευής βρίσκεται στη θέση «•».
- > Φυσήξτε με αέρα για να απομακρύνετε τις σκόνες από το άνοιγμα του φιαλιδίου υγραερίου και να αποφύγετε πιθανό βούλωμα του μπεκ.
- > Διασφαλίστε ότι το φιαλίδιο υγραερίου είναι τοποθετημένο σε καλά αεριζόμενο χώρο, κατά προτίμηση σε εξωτερικό χώρο, μακριά από οποιαδήποτε πηγή ανάφλεξης, όπως ακάλυπτες φλόγες, φλόγες εναύσματος και ηλεκτρικές φωτιές και μακριά από άλλα άτομα.
- > Μην καπνίζετε ενώ συνδέετε ή αλλάζετε το φιαλίδιο υγραερίου.
- > Φροντίστε ώστε το φιαλίδιο υγραερίου να παραμένει πάντα σε όρθια θέση.
- > Συνδέστε το φιαλίδιο στη συσκευή βιδώνοντας το δεξιόστροφα στη βαλβίδα υγραερίου της συσκευής. Σφίξτε με το χέρι μέχρι να ασφαλίσει πλήρως.
- > Προσέξτε να μην σφίξετε υπερβολικά τη σύνδεση, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στη βαλβίδα υγραερίου της συσκευής.

Αντικατάσταση του φιαλιδίου υγραερίου

- > Αλλάξτε το φιαλίδιο υγραερίου σε εξωτερικό χώρο και μακριά από ανθρώπους.
- > Μετά τη χρήση, γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της συσκευής στη θέση «•».
- > Ελέγξτε ότι ο καυστήρας έχει σβήσει πριν αποσυνδέσετε το φιαλίδιο υγραερίου.
- > Για να αποσυνδέσετε το φιαλίδιο υγραερίου, ξεβιδώστε το φιαλίδιο προς τα αριστερά από τη βαλβίδα, κρατώντας τη συσκευή σε κατακόρυφη θέση.
- > Ελέγξτε ότι τα λάστιχα των φλαντζών είναι σε καλή κατάσταση πριν συνδέσετε ένα καινούργιο φιαλίδιο υγραερίου στη συσκευή.
- > Εκτελέστε τις ίδιες διαδικασίες φροντίδας και ελέγχου που είναι απαραίτητες και κατά την τοποθέτηση νέου φιαλιδίου υγραερίου.

7 Λειτουργία της συσκευής

- > Πριν από την πρώτη χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει από τη συσκευή όλες τις προστατευτικές συσκευασίες και τα πλαστικά.
- > Σε κάθε χρήση να ελέγχετε ότι όλα τα μέρη βρίσκονται σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Διενεργείτε έλεγχο διαρροών υγραερίου όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο Διαρροές υγραερίου στη σελίδα 176 κάθε φορά που συνδέετε ή αλλάζετε την παροχή υγραερίου.
- > Μετά από μια παρατεταμένη περίοδο αποθήκευσης, ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν έντομα, υπολείμματα και αράχνες που μπορεί να επηρεάσουν τη ροή του αερίου.
- > Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- > Μη μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της. Πρόκειται για επισφαλή πρακτική και μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη.
- > Απομακρύνετε τυχόν επιφάνειες μαγειρέματος όταν ανάβετε τη συσκευή.
- > Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά μαγειρικά σκεύη με διάμετρο 150 mm έως 280 mm.

Άναμμα συσκευής με αναφλεκτήρα

 Σχ. 5 στη σελίδα 5

- > Για να ανάψετε τον καυστήρα αερίου, γυρίστε το κουμπί ρύθμισης αριστερόστροφα στην υψηλότερη ρύθμιση φλόγας, ενώ πιέζετε το κουμπί ανάφλεξης μερικές φορές γρήγορα και διαδοχικά, για να ανάψετε τον καυστήρα.
- > Εάν το αέριο δεν αναφλεγεί με την πρώτη σπύθα, επαναφέρετε το κουμπί ρύθμισης πίσω στη θέση «•» πριν να δοκιμάσετε ξανά να ανάψετε τη συσκευή.
- > Εάν το αέριο δεν αναφλεγεί στα πρώτα δύο έως τρία δευτερόλεπτα, κλείστε τη βαλβίδα ελέγχου αερίου επαναφέροντας το κουμπί ρύθμισης στη θέση «•». Περιμένετε 30 s για να διαφύγουν αέρια που ενδεχομένως συσσωρεύτηκαν στον καυστήρα. Επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία όσες φορές χρειάζεται για να ανάψει η φλόγα. Η φλόγα θα πρέπει κανονικά να ανάψει μέσα στα πρώτα ένα με δύο δευτερόλεπτα.

Άναμμα συσκευής με αναπτήρα μπάρμπεκιου

- > Αν ανάβετε τη συσκευή ενώ είναι κρύα, μπορείτε να την ανάψετε από το επάνω μέρος του καυστήρα προτού τοποθετήσετε την επιφάνεια μαγειρέματος που θέλετε.
- > Αν ανάβετε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή, μπορείτε να την ανάψετε βάζοντας έναν αναπτήρα μπάρμπεκιου σε μία από τις οπές αερισμού κάτω από τον καυστήρα μέχρι να βρεθεί στην ίδια ευθεία με τον καυστήρα. ΜΗΝ τοποθετείτε τον αναπτήρα μπάρμπεκιου μέσα από τη μεγάλη οπή ακριβώς κάτω από τον καυστήρα.
- > Με τον αναπτήρα μπάρμπεκιου τοποθετημένο στην κατάλληλη θέση, ανάψτε πρώτα τον αναπτήρα και μετά πιέστε και γυρίστε το κουμπί ρύθμισης αριστερόστροφα για να ανάψετε τον καυστήρα αερίου.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αφού ανάψει η συσκευή, ρυθμίστε την ένταση της φλόγας γυρίζοντας το κουμπί ρύθμισης δεξιόστροφα για να τη μειώσετε και αριστερόστροφα για να την αυξήσετε.
- Όταν μαγειρεύετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος, ενδέχεται η φλόγα να φουντώνει, εάν είναι πολύ υψηλή η επιλεγμένη ρύθμιση θερμότητας. Εάν συμβεί αυτό, χαμηλώστε τη θερμοκρασία μέχρι να καταλαγιάσει το φούντωμα της φλόγας.
- Μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ρύθμισης της συσκευής βρίσκεται στη θέση OFF «•» και ότι η φλόγα έχει σβήσει πριν να αφαιρέσετε την παροχή υγραερίου.

8 Επιφάνειες μαγειρέματος GreenGrill

Οι περισσότερες επιφάνειες μαγειρέματος CADAC | Dometic διαθέτουν αντικολητική κεραμική επίστρωση GreenGrill, η οποία δεν περιέχει

χημικά, δεν είναι τοξική και κάνει το μαγείρεμα πιο υγιεινό.

Για να προετοιμάσετε την επιφάνεια μαγειρέματος

Πριν από την πρώτη χρήση, σας συνιστούμε να προετοιμάσετε την επιφάνεια μαγειρέματος για να μην κολλήσει το φαγητό.

- > Απλώστε μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού σε όλη την επιφάνεια μαγειρέματος και ζεσάνετέ τη σε μέτρια φωτιά για 2-3 λεπτά.
- > Αφήστε την επιφάνεια μαγειρέματος να κρυώσει πριν την πλύνετε με χλιαρό νερό και σαπούνι.
- > Απλώστε ξανά μια λεπτή στρώση λαδιού στην επιφάνεια μαγειρέματος. Η επιφάνεια είναι πλέον έτοιμη για χρήση.

Καθαρισμός επιφάνειας μαγειρέματος

- > Αφήνετε πάντα τις επιφάνειες μαγειρέματος να κρυώσουν εντελώς πριν τις βυθίσετε μέσα σε νερό.
- > Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος με ζεστό σαπουνόνερο και μαλακό σφουγγάρι. Αποφύγετε τη χρήση συρμάτων καθαρισμού.
- > Για να διαλύσετε επίμονους λεκέδες ή υπολείμματα, μουλιάστε την επιφάνεια μαγειρέματος για λίγα λεπτά σε χλιαρό νερό πριν να την πλύνετε.

Συντήρηση

- > Μετά τον καθαρισμό, σας συνιστούμε να απλώσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού στην επιφάνεια μαγειρέματος πριν να την αποθηκεύσετε για να την προστατεύσετε από τον αέρα και την υγρασία.
- > Οι περισσότερες επιφάνειες μαγειρέματος συνοδεύονται από βολική θήκη αποθήκευσης. Τοποθετήστε τη λαδωμένη επιφάνεια μαγειρέματος σε μια πλαστική σακούλα πριν την αποθηκεύσετε στη θήκη της, για να διατηρήσετε τη θήκη καθαρή και χωρίς υπολείμματα.

Τρόποι μαγειρέματος

- > Ψήσιμο στη σχάρα: Η σχάρα μπάρμπεκιου είναι ιδανική για ψήσιμο κοτόπουλου, κρέατος, ψαριών ή λαχανικών χωρίς λίπος.
- > Τηγάνισμα: Η επίπεδη πλάκα σχάρας είναι ιδανική για τηγάνισμα στιφ φράι, ψαριών, μπέικον, αυγών και λαχανικών, καθώς και για πανέκικς.

- > Βράσιμο: Η παρασκευή σαλτσών ή το μαγείρεμα ρυζιού και ζυμαρικών γίνεται εύκολα με την κατάλληλη κατασρόλα ή τηγάνι που τοποθετείται στη βάση για τα σκεύη. Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές, επειδή μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και να λιώσουν.

Προαιρετικά αξεσουάρ

- > Πέτρα για πίτσα Pizza Stone Pro: Ιδανική για πίτσες, αράβικες πίτες κ.λπ. Για να δημιουργήσετε το εφέ «φούρνου» κατά το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε το καπάκι.
- > Τηγάνι για παέγια: Κατασκευασμένο από πρεσαριστό αλουμίνιο υψηλής ποιότητας για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, το τηγάνι για παέγια είναι ιδανικό για την παρασκευή παέγια, ριζότο, πιάτων με ζυμαρικά, παραδοσιακών πρωινών κ.λπ.
- > Βάση καφετιέρας: Προσφέρει την τέλεια βάση παρασκευής καφέ για την καφετιέρα ή τον βραστήρα σας.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η επίστρωση GreenGrill κατανέμει καλύτερα τη θερμότητα σε σύγκριση με τις συμβατικές αντικολλητικές επιστρώσεις (PTFE). Επομένως, σας συνιστούμε να ρυθμίζετε την παροχή στο 75% της συνηθισμένης έντασης μαγειρέματος.
- Για να αποφύγετε ζημιές στην επιφάνεια μαγειρέματος, μην την αφήνετε πάνω στην πηγή θερμότητας χωρίς να έχετε απλώσει λάδι προηγουμένως.
- Σας συνιστούμε να τηγανίζετε με ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο λόγω των υψηλών σημείων καύσης τους. Η χρήση ελαιολάδου δεν ενδείκνυται, επειδή διαθέτει χαμηλότερο σημείο καύσης και λόγω αυτού μπορεί να κολλήσουν ή να καούν τα συστατικά. Συμβουλή: Αφήνετε το κρέας ή το ψάρι να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το τηγάνισμα για να μην κολλήσουν.
- Το καθαριστικό CADAC | Dometic Soft Soak και η βούρτσα Soft Soak (πωλούνται χωριστά) αποτελούν τα ιδανικά προϊόντα καθαρισμού για τις επιφάνειες μαγειρέματος GreenGrill, βοηθώντας στο μούλιασμα και την αφαίρεση των επίμονων υπολειμμάτων φαγητού.

9 Καθαρισμός της συσκευής

- > Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας, καθαρίζετε την καλά μετά από κάθε χρήση.
- > Πριν να καθαρίσετε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει.
- > Για να καθαρίσετε το σώμα της συσκευής, σκουπίστε απλώς με υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό όπου χρειάζεται.
- > Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό, επειδή έτσι, ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στον σωλήνα του καυστήρα με αποτέλεσμα να παρουσιαστούν αστοχίες στη λειτουργία της συσκευής.
- > Φροντίστε να μην έρχονται σε επαφή με το νερό οι καυστήρες και η περιοχή της φλόγας έναυσης. Στεγνώστε πλήρως τη συσκευή πριν από τη χρήση.

- > Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που προκαλούν εκτριβή, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- > Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή υψηλής πίεσης ή πιστόλια νερού για τον καθαρισμό της συσκευής.



ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Για επίμονους λεκέδες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό φούρνου CADAC.

10 Αποθήκευση

- > Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει και καθαρίστε την καλά προτού την αποθηκεύσετε.
- > Βεβαιωθείτε ότι η παροχή αερίου είναι κλειστή προτού την αποσυνδέσετε από τη συσκευή.
- > Μην αποθηκεύετε τη συσκευή με συνδεδεμένη την παροχή υγραερίου, πρόκειται για επισφαλή πρακτική.
- > Αποθηκεύστε τη συσκευή και την παροχή υγραερίου σε καλά αεριζόμενο χώρο μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα. Αποθηκεύετε τις φιάλες κατά προτίμηση σε εξωτερικό χώρο, και όχι σε υπόγεια ή γκαράζ.

11 Συντήρηση και αντιμετώπιση βλαβών

- > Ο τακτικός καθαρισμός και η συντήρηση παρατείνουν τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας και περιορίζουν την πιθανότητα εμφάνισης προβλημάτων.
- > Σας συνιστούμε να συντηρείτε τη συσκευή σας ανά 12 μήνες σε αντιπρόσωπο σέρβις για να διασφαλίσετε την αποτελεσματική λειτουργία της.
- > Μόνο εξουσιοδοτημένα άτομα επιτρέπεται να εκτελούν εργασίες σέρβις στη συσκευή.
- > Ελέγχετε τακτικά όλες τις συνδέσεις για διαρροές και κάθε φορά που προσαρτάτε ή αντικαθιστάτε το φιαλίδιο υγραερίου.
- > Καθαρίζετε τα ανοίγματα του καυστήρα σε περίπτωση που χυθούν υγρά.

Αντιμετώπιση βλαβών

- > Σας συνιστούμε να καθαρίζετε ή να αντικαθιστάτε τα μπεκ κάθε έξι μήνες για να εξασφαλίσετε την αποτελεσματική λειτουργία της συσκευής.

- > Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί φυσιολογικά μετά την αποθήκευση και δεν καταφέρετε με τους ελέγχους να εντοπίσετε το πρόβλημα, ενδέχεται να είναι βουλωμένο το μπεκ. Αν η φλόγα είναι αδύναμη και κιτρινωπή ή δεν σχηματίζεται καθόλου, το μπεκ είναι βουλωμένο. Στην περίπτωση αυτή, αφαιρέστε και καθαρίστε σχολαστικά το μπεκ για να απομακρύνετε τυχόν ξένα σώματα.
- > Αφαιρέστε το μπεκ με απλά εργαλεία και φυσήξτε με αέρα για να απομακρύνετε τυχόν βρομίες. Διαφορετικά, αγοράστε νέα μπεκ από το κοντινό σας κατάστημα. Μην επιχειρήσετε να καθαρίσετε το μπεκ με μηχανικά μέσα.

Αντικατάσταση βουλωμένου μπεκ

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με ένα συγκεκριμένο μέγεθος μπεκ που ρυθμίζει τη σωστή ποσότητα αερίου. Εάν η σπή του μπεκ είναι βουλωμένη, η φλόγα ίσως να είναι αδύναμη ή να μην σχηματίζεται καθόλου. Μην καθαρίζετε το μπεκ με καρφίτσα ή παρόμοια συσκευή, καθώς είναι πιθανό να προκαλέσετε ζημιά στο μπεκ θέτοντας σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής. Για να αντικαταστήσετε το μπεκ, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

σχ. 6 στη σελίδα 5

1. Αφαιρέστε τον δίσκο συλλογής λίπους.
2. Αφαιρέστε τις τρεις βίδες από την πλάκα του διαχύτη θερμότητας και αφαιρέστε τον.
3. Ξεβιδώστε τις δύο βίδες στο συγκρότημα καυστήρα και αφαιρέστε το, προσέχοντας να μην προκαλέσετε ζημιές στο συνδεδεμένο καλώδιο ανάφλεξης.
4. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο κλειδί για να αφαιρέσετε το μπεκ. Μην χρησιμοποιήσετε πένσα, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο μπεκ. Βιδώστε το νέο μπεκ στη βαλβίδα, προσέχοντας να μην το σφίξετε υπερβολικά για να μην προκαλέσετε ζημιά.

12 Ανταλλακτικά

σχ. 7 στη σελίδα 6



ΥΠΟΔΕΙΞΗ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Επικοινωνήστε με τον κοντινότερο προμηθευτή σας.

13 Εγγύηση

Ισχύει η νόμιμη διάρκεια εγγύησης. Εάν το προϊόν είναι ελαττωματικό, επικοινωνήστε με το κατάστημα αγοράς ή με τον αντιπρόσωπο του κατασκευαστή στη χώρα σας. (Ανατρέξτε στη διεύθυνση: www.cadacinternational.com/support)

Για τυχόν επισκευή ή αξίωση κάλυψης από την εγγύηση, παρακαλούμε να αποστείλετε επίσης τα παρακάτω έγγραφα μαζί με το προϊόν:

- Ένα αντίγραφο της απόδειξης αγοράς με την ημερομηνία αγοράς
- Τον λόγο για την αξίωση κάλυψης από την εγγύηση ή μια περιγραφή του σφάλματος

Λάβετε υπόψη ότι τυχόν επισκευή από εσάς τον ίδιο ή μη επαγγελματική επισκευή ενδέχεται να έχει συνέπειες ασφαλείας καθώς και να αποτελέσει αιτία ακύρωσης της εγγύησης.

14 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Πίνακας 22: Τεχνικά χαρακτηριστικά

Χώρα χρήσης	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
Επιτρεπόμενα αέρια	Βουτάνιο			
Πίεση αερίου	Πίεση ατμού			
Αρ. μπεκ	0.27			
Ονομαστική χρήση	145 g/h			
Ονομαστική είσοδος θερμότητας	2 kW			

Ονόματα χωρών και συντμήσεις

AT = Αυστρία	BE = Βέλγιο	BG = Βουλγαρία	CH = Ελβετία	CY = Κύπρος
CZ = Δημοκρατία της Τσεχίας	DE = Γερμανία	DK = Δανία	EE = Εσθονία	ES = Ισπανία
FI = Φιλανδία	FR = Γαλλία	GB = Ηνωμένο Βασίλειο	GR = Ελλάδα	HR = Κροατία
HU = Ουγγαρία	IE = Ιρλανδία	IS = Ισλανδία	IT = Ιταλία	LT = Λιθουανία
LU = Λουξεμβούργο	LV = Λετονία	MT = Μάλτα	NL = Ολλανδία	NO = Νορβηγία
PL = Πολωνία	PT = Πορτογαλία	RO = Ρουμανία	SE = Σουηδία	SI = Σλοβενία
SK = Σλοβακία	TR = Τουρκία			

Lietuvių k.

1	Svarbios pastabos.....	184
2	Simbolių paaiškinimas.....	184
3	Saugos instrukcijos.....	184
4	Dujų nuotėkis.....	185
5	Komponentų sąrašas.....	186
6	Prietaiso surinkimas.....	186
7	Prietaiso naudojimas.....	187
8	Kepimo paviršiai „GreenGrill“.....	188
9	Prietaiso valymas.....	188
10	Sandėliavimas.....	189
11	Priežiūra ir problemų šalinimas.....	189
12	Atsarginės dalys.....	189
13	Garantija.....	189
14	Techniniai duomenys.....	191

1 Svarbios pastabos

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir sekite visas instrukcijas, nurodymus ir perspėjimus, pateiktus šiame gaminio vadove, ir griežtai jų laikykitės, kad užtikrintumėte, jog šis gaminytis visada bus įrengtas, naudojamas ir prižiūrimas tinkamai. Ši instrukcija PRIVALO likti šalia šio gaminio.

Naudodamiesi šiuo gaminiu patvirtinate, kad atidžiai perskaitėte visas instrukcijas, nurodymus ir perspėjimus ir suprantate dokumente išdėstytas sąlygas bei sutinkate jų laikytis. Šį gaminį sutinkate naudoti tik pagal numatytąją paskirtį ir taip, kaip nurodo šioje gaminio instrukcijoje pateiktos instrukcijos, nurodymai ir perspėjimai, taip pat laikydamiesi taikomų teisių ir teisės aktų. Nesuipažinus su šioje instrukcijoje pateiktomis instrukcijomis ir perspėjimais ir jų nesilaikius galite susižaloti patys ir sužaloti kitus asmenis, pažeisti gaminį arba pridaryti žalos kitai netoliese esančiai nuosavybei. Ši gaminio instrukcija, taip pat ir instrukcijos, nurodymai, perspėjimai ir kiti susiję dokumentai, gali būti keičiami ir atnaujinami. Norėdami gauti naujausios informacijos apie gaminį, apsilankykite adresu documents.dometic.com.

2 Simbolių paaiškinimas

Signaliniu žodžiu pažymima informacija apie saugą ir turtinę žalą, taip pat nurodomas pavojaus rimtum laipsnis ar lygis.



PAVOJUS!

nurodo pavojingą situaciją, kurios neišvengus gresia mirtinas arba sunkus sužalojimas.



ISPĖJIMAS!

nurodo pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali grėsti mirtinas arba sunkus sužalojimas.



PERSPĖJIMAS!

nurodo pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali grėsti lengvas arba vidutinio sunkumo sužalojimas.



PRANEŠIMAS!

Nurodo situaciją, kurios neišvengus, gresia materialinė žala.



PASTABA Papildoma informacija apie gaminio eksploatavimą.

3 Saugos instrukcijos

- > Svarbu: atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas ir susipažinkite su prietaisu prieš prijungdami jį prie dujų kasetės arba dujų baliono. Išsaugokite šias instrukcijas ateičiai.

Bendroji sauga

- > Šių įspėjimų nesilaikymas kelia sunkių ar net mirtinų sužalojimų pavojų.



ISPĖJIMAS! Anglies monoksido pavojus

- > Niekada nenaudokite šio prietaiso viduje. Deginant skystas dujas susidaro anglies monoksidas, kuris kaupiasi uždaroose vietose.
- > Šis dujinis prietaisas naudoja orą (deguonį). Reikia naudoti prietaisą gerai ventiliuojamoje vietoje.
- > Jei šalia naudojama daugiau dujinių prietaisų, pasirūpinkite papildoma ventiliacija.
- > Nenaudokite šio prietaiso neventiliuojamose vietose, pavyzdžiui, vidaus patalpose, palapinėse, variklinėse transporto priemonėse, nameliuose ant ratų, poilsinėse transporto priemonėse, taip pat laivuose, jachtose ir sunkvežimių kabinose.
- > **Naudokite tik lauke.**



ISPĖJIMAS! Sprogimo pavojus

- > Neminifikukite šio prietaiso. Naudokite tik pagal paskirtį.
- > Šį gaminį gali taisyti tik kvalifikuotas personalas. Netinkamai atliktas remontas gali kelti didelį pavojų.



ISPĖJIMAS! Gaisro pavojus

- > Nepalikite šio prietaiso be priežiūros, kai jis karštas arba naudojamas.
- > Turėkite gesintuvą ar kitą priemonę, tinkamą liepsnai gesinti, jei kiltų avarinė situacija.

Sauga naudojimo metu

pav. 1 puslapyje 2



PAVOJUS! Sprogimo pavojus

- > Nenaudokite prietaiso, jei jo tarpikliai (sandarikliai) pažeisti arba nusidėvėję.
- > Nenaudokite prietaiso, jei jis nesandarus, sugadintas arba veikia netinkamai.
- > Jei užuodžiate dujas, nedelsdami išjunkite dujų tiekimą pasukdami valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį „•“.
- > Užgesinkite visas atviras liepsnas.
- > Perkelkite prietaisą į gerai ventiliuojamą vietą, kurioje nėra liepsnos, ir atlikite dujų nuotėkio bandymą. Šį bandymą reikia atlikti lauke, gerai ventiliuojamoje vietoje, atokiau nuo atvirų liepsnų ar uždegimo šaltinių.
- > Niekada nenaudokite atviros liepsnos dujų nuotėkiui ieškoti, naudokite muilinę vandenį.



PERSPĖJIMAS! Nudegimo pavojus

- > Pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- > Dirbdami su prietaisu naudokite karščiui atsparias pirštines.
- > Uždegdami liepsną ar naudodami prietaisą nevilkėkite palaidais drabužiais ir susirūškite ilgus plaukus.
- > Laikykite rankas, veidą ir plaukus atokiau nuo degiklių.
- > Atidžiai stebėkite prietaiso aplinką, kad išvengtumėte nudegimų ir kitų sužalojimų.
- > Naudokite prietaisą tik ant horizontalaus ir lygaus paviršiaus. Patikrinkite, ar surinktas prietaisas yra stabilus ir nesiūbuoja.
- > Patikrinkite, ar naudojant prietaisą keptuvės atrama / kepimo paviršiai yra tinkamai uždėti.
- > Nelieskite keptuvės laikiklio, kai prietaisas naudojamas.
- > Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas.
- > Pasirūpinkite, kad vaikai ir augintiniai laikytųsi atokiai saugiu atstumu.
- > Alkoholis ir receptiniai ar nereceptiniai vaistai gali pakenkti jūsų gebėjimui

tinkamai surinkti ar saugiai naudoti šį prietaisą.

- > Prieš liesdami šį prietaisą nuogomis rankomis, palaukite, kol jis pakankamai atvės.



PERSPĖJIMAS! Gaisro pavojus

- > Naudojamas prietaisas turi būti laikomas atokiai nuo degių medžiagų. Būtinieji saugos atstumai: 120 cm virš prietaiso ir 60 cm už bei šalia prietaiso.
- > Nedėkite šio prietaiso ir neremkite į jį jokių objektų, išskyrus valgiui ruošti skirtus puodus ir keptuves.
- > Jei maistą ruošiate puode ar keptuvėje, naudokite tik rekomenduojamo dydžio – nuo 150 mm iki 280 mm skersmens – indus.
- > Šalia prietaiso nedėkite cheminių medžiagų, degių medžiagų ar purškimų aerozolių.
- > Kilus gaisrui, nedelsdami išjunkite dujų tiekimą.

>



PAVOJUS! Sprogimo pavojus

- > Naudoti prietaisą leidžiama tik su 500 g arba 445 g sriegine kasete (modelis CA500 arba CA445) arba to paties tipo pakartotinai uždaroma kasete, atitinkančia standartą EN 417. Montuoti kitų tipų dujų kasetes pavojinga.
- > Prijunkite dujų šaltinį pakankamai ventiliuojamoje vietoje, geriausia – lauke, toliau nuo uždegimo šaltinių, pvz., liepsnos ir laužavietės, bei atokiai nuo kitų žmonių.
- > Saugokite dujų šaltinį nuo karščio ir liepsnos. Nedėkite jo ant vryklės ar kito karšto paviršiaus.
- > Neatjunkite dujų šaltinio, kai šis prietaisas naudojamas.
- > Atjungti dujų šaltinį nuo šio prietaiso leidžiama tik baigus naudoti arba kai prietaisas nenaudojamas.

4 Dujų nuotėkis

Pro netinkamas jungtis pratekančios dujos gali sukurti pavojingas sąlygas, todėl tokius nuotėkius reikia

nedelsiant šalinti. Siekiant užkirsti kelią dujų nuotėkiui, labai svarbu tinkamai sumontuoti visas dujų jungtis.

Kaip atlikti dujų nuotėkio bandymą

Reikia atlikti dujų nuotėkio bandymą kiekvieną kartą, kai prietaise montuojama arba pakeičiama dujų kasėtė.



PAVOJUS! Neaptikus ir nepašalinus dujų nuotėkio kyla sužalojimų ir net žūties pavojus.

- > Norėdami ieškoti dujų nuotėkio, užlašinkite muilino vandens ant dujų kasėtės prijungimo prie prietaiso taško.
- > Lėtai sukdami prietaiso valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę įjunkite dujas.
- > Jei prijungimo taške atsiranda burbuliukų, čia yra dujų nuotėkis.
- > Nedelsdami išjunkite dujų tiekimą ir atjunkite dujų šaltinį nuo prietaiso. Patikrinkite, ar visi tarpikliai yra savo vietose, o jų būklė tinkama. Jei vožtuvo tarpiklis sugadintas, kreipkitės pagalbos į artimiausią pardavėją.
- > Vėl prijunkite dujų šaltinį prie prietaiso ir atlikite dujų nuotėkio bandymą dar kartą.
- > Jei dujos vis tiek prateka, perduokite gaminį įgaliootajam remonto atstovui.

Liepsnos stabilumas

Naudodami prietaisą tikrinkite liepsnos stabilumą.



ĮSPĖJIMAS! Nekontroliuojamas liepsnos įtraukimas (liepsnos degimas degiklyje arba antgalio korpuse) gali lemti pavojingas naudojimo sąlygas.

- > Pastebėję liepsnos įtraukimą, nedelsdami išjunkite dujų tiekimą pasukdami prietaiso valdymo rankenėlę į padėtį „•“. Kai liepsna užges, nuimkite dujų kasėtę ir tikrinkite tarpiklio būklę; prireikus pakeiskite.
- > Vėl prijunkite dujų tiekimą ir uždekite liepsną prietaise.
- > Jei liepsna vis tiek įtraukiama, perduokite gaminį įvertinti įgaliootajam remonto atstovui.

5 Komponentų sąrašas

pav. 2 puslapyje 3

Komponentas	Aprašymas
①	Gaubto formos dangtis / puodas
②	Kepsninės grotelės
③	Plokščia keptuvė
④	Keptuvės laikiklis
⑤	Lašėjimo indas
⑥	Degiklis
⑦	Valdymo rankenėlė
⑧	Uždegiklis
⑨	Plokščias dangtis
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modelio komponentai

Asortimento modelių deriniai nurodyti toliau:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Prietaiso surinkimas

pav. 3 puslapyje 4



ĮSPĖJIMAS! Bendroji sauga

Kojelės veikia spyruoklės jėga. Atidaryti ir uždaryti kojelės reikia kontroliuojamai, kad nesusižeistumėte ir nesugadintumėte prietaiso.

Norėdami atidaryti kojelės

- > Nuimkite nuo prietaiso visas nepritvirtintas dalis. Apverskite prietaisą ir kelkite kiekvieną kojelę atskirai. Kojelei atsідūrus tinkamoje padėtyje, pasigirs spragtelėjimas.

Norėdami užlenkti kojeles

- > Tvirtai laikykite kojeles ir stumkite kojeles atleidimo fiksatorių žemyn (M). Spauskite kojeles į vidų, į uždarymo padėtį. Kad prietaisas užimtų mažiau vietos, reikia daryti tai tinkama tvarka, pradėdant nuo priekinės kairiosios kojeinės (1), tada pereinant prie priekinės dešinėsios kojeinės (2) ir baigiant galine kojele (3).

Dujų kasetės prijungimas

pav. 4 puslapyje 4

- > Prieš prijungdami dujų kasetę prie prietaiso įsitikinkite, kad prietaiso dujų vožtuvo guminis tarpiklis (sandariklis) yra savo vietoje, o jo būklė tinkama.
- > Prieš prijungdami dujų kasetę prie prietaiso patikrinkite, ar prietaiso valdymo rankenėlė yra padėtyje „•“.
- > Nupūskite visas dulkes nuo dujų kasetės angos, kad neužsikimštų injektorius.
- > Pasirūpinkite, kad dujų kasetė būtų tinkamai ventiliuojamoje vietoje, pageidautina – lauke, ir atokiai nuo bet kokių uždegimo šaltinių, pavyzdžiui, atviros liepsnos, degiklių ir elektrinių šildytuvų, bei toliau nuo kitų žmonių.
- > Prijungdami arba keisdami dujų kasetę nerūkykite.
- > Dujų kasetė visada turi būti vertikali.
- > Prijunkite kasetę prie prietaiso sukdami ją ant prietaiso dujų vožtuvo pagal laikrodžio rodyklę. Veržkite ranka, kol visiškai susijungs.
- > Neveržkite jungties per stipriai, nes tai gali sugadinti prietaiso dujų vožtuvą.

Dujų kasetės keitimas

- > Keiskite dujų kasetę lauke ir toliau nuo žmonių.
- > Baigę naudoti, pasukite prietaiso valdymo rankenėlę į padėtį „•“.
- > Prieš atjungdami dujų kasetę patikrinkite, ar užgesintas degiklis.
- > Norėdami atjungti dujų kasetę, atsukite ją nuo vožtuvo prieš laikrodžio rodyklę, laikydami prietaisą vertikaliai.
- > Prieš prijungdami naują dujų kasetę prie prietaiso patikrinkite, ar tarpikliai ir sandarikliai yra tinkamos būklės.
- > Imkitės tokių pačių atsargumo ir tikrinimo priemonių kaip montuodami naują dujų kasetę.

7 Prietaiso naudojimas

- > Prieš naudodami pirmą kartą patikrinkite, ar nuėmėte nuo prietaiso visas apsaugines pakuotes ir plastiką.
- > Prieš kiekvieną naudojimą tikrinkite, ar visos dalys yra tinkamos naudoti. Kiekvieną kartą prijungę ar pakeitę dujų šaltinį, atlikite dujų nuotėkio bandymą, kaip aprašyta skyriuje Dujų nuotėkis puslapyje 185.
- > Jei prietaisas ilgai nebuvo naudojamas, tikrinkite, ar jame nėra vabzdžių, atplaišų ir voratinklų, kurie gali trukdyti dujų srautui.
- > Naudokite šį prietaisą tik ant tvirto ir lygaus paviršiaus.
- > Nejudinkite prietaiso, kai jis naudojamas. Tai nesaugu ir gali sukelti gaisrą.
- > Uždegdami liepsną prietaise nuimkite visus kepimo paviršius.
- > Naudokite tik kepimo indus, kurių skersmuo nuo 150 mm iki 280 mm.

Prietaiso liepsnos uždegimas uždegikliu

pav. 5 puslapyje 5

- >
- > Norėdami uždegti dujų degiklį, pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į didžiausios liepsnos padėtį, tuo pačiu metu greitai spausdykite uždegiklio mygtuką, kol degiklis užsidegs.
- > Jei dujos neužsidega nuo pirmos kibirkšties, pasukite valdymo rankenėlę atgal į padėtį „•“, ir bandykite dar kartą.
- > Jei dujos neužsidega per pirmas dvi ar tris sekundes, uždarykite dujų reguliavimo vožtuvą pasukdami valdymo rankenėlę atgal į padėtį „•“. Palaukite 30 s, kad visos degiklyje susikaupusios dujos išsisklaidytų. Jei reikia, kartokite šiuos veiksmus, kol liepsna užsidegs. Paprastai liepsna turi užsidegti per vieną ar dvi sekundes.

Prietaiso liepsnos uždegimas kepsninių žiebtuvėliu

- > Uždegant liepsna šaltame prietaise, galima tai daryti degiklio viršuje, prieš uždėdant norimą kepimo paviršių.
- > Uždegant liepsną karštame prietaise, galima tai daryti įkišant kepsninių žiebtuvėlį pro vieną iš ventiliacijos angų po degiklio ir sulygiavus jį su degikliu. NEKĖSkite kepsninių žiebtuvėlio pro didelę angą tiesiai po degiklio.
- > Įkišę kepsninių žiebtuvėlį į reikiamą padėtį, uždekite žiebtuvėlį, tada stumkite jį į vidų ir sukdami valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę uždekite dujų degiklį.



PASTABA

- Kai prietaiso liepsna užsidegs, reguliuokite jos intensyvumą: sukdami valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę mažinkite liepsną, o sukdami prieš laikrodžio rodyklę didinkite ją.
- Jei ruošiate riebų maistą ir pasirinksite didelį karščio nustatymą, kils plyksčiojimo pavojus. Jei taip įvyks, mažinkite liepsną, kol plyksčiojimas liausis.
- Baigę naudoti, pasukite prietaiso valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį „•“, įsitikinkite, kad liepsna užgeso, ir tada atjunkite dujų šaltinį.

8 Kepimo paviršiai „GreenGrill“

Daugelyje CADAC | „Dometic“ kepmo paviršių naudojama neprideganti keraminė danga „GreenGrill“ – jos sudėtyje nėra PFOA ir ji netoksiska, todėl galite ruošti maistą sveikiau.

Kepimo paviršiaus paruošimas

Rekomenduojama paruošti kepmo paviršių prieš pirmąjį kepimą, kad maistas nepridegtų.

- Padenkite visą kepmo paviršių plonu kepmo aliejaus sluoksniu ir 2–3 minutes kaitinkite jį nustatę vidutinį karštį.
- Palaukite, kol kepmo paviršius ataus, ir nuplaukite jį šiltu vandeniu su muilu.
- Dar kartą padenkite kepmo paviršių plonu sluoksniu aliejaus. Dabar jis paruoštas naudoti.

Kepimo paviršiaus valymas

- Prieš merkdami į vandenį palaukite, kol kepmo paviršiai visiškai ataus.
- Plaukite kepmo paviršių šiltu muilinu vandeniu ir minkšta kempine. Nenaudokite šveitimo kempinėlių.
- Jei dėmės ar likučiai nenusivalo, kelias minutes mirkykite kepmo paviršių šiltame vandenyje, tada bandykite plauti.

Palaikymas

- Nuvalius, rekomenduojame patepti kepmo paviršių trupučiu aliejaus ir tik tada padėti į laikymo vietą; tai apsaugos paviršių nuo drėgmės.
- Daugelis kepmo paviršių pateikiami su patogiu naudoti laikymo krepšiu. Įdėkite aliejumi pateptą kepmo paviršių į plastikinį maišelį ir tik tada dėkite į laikymo krepšį, kad krepšys liktų švarus ir nebūtų užterštas likučiais.

Maisto ruošimo būdai

- Kepimas ant grotelių: kepimo grotelės idealiai tinka, jei norite be riebalų iškepti vištieną, raudoną mėsą, žuvį ar daržoves.
- Kepimas ant keptuvės: plokščia kepimo plokštė tobulai tinka kepti greitai kepamiems produktams, žuviai, kumpiui, kiaušiniams ir daržovėms, taip pat blynams.
- Virimas: padėjus tinkamą puodą ar keptuvę ant keptuvės laikiklio, galima lengvai ruošti padažus arba virti ryžius ir makaronus. Nenaudokite kepmo indų su plastikinėmis rankenomis, nes ruošiant maistą jos gali įkaisti ir išsilydyti.

Pasirenkami priedai

- „Pizza Stone Pro“: idealiai tinka kepti picoms, papločiams ir pan. Reikia naudoti kupolą taip sukuriant kepmo „orkaitę“.
- „Paella Pan“: iš kokybiško presuoto aliuminio, tolygiai paskirstančio šilumą, pagamintas „Paella Pan“ puikiai tinka ruošti paelijoms, daugiaryžiams, makaronų patiekalams, tradiciniams pusryčiams ir pan.
- „Coffee Pot Stand“: tai puikus stovas jūsų kavavirei ar virduliui.



PASTABA

- Danga „GreenGrill“ perduoda šilumą geriau nei įprastos (PTFE) nepridegančios dangos. Todėl rekomenduojame naudoti tik 75 % įprastos kaitinimo galios.
- Kad nesugadintumėte kepmo paviršiaus, niekada nepalikite jo ant šilumos šaltinio be aliejaus sluoksnio.
- Kepant rekomenduojame naudoti saulėgrąžų arba rapsų aliejų, nes jiems būdinga aukšta užsiliepsnojimo temperatūra. Nerekomenduojame naudoti alyvuogių aliejaus, nes jo užsiliepsnojimo temperatūra žema, todėl ingredientai gali prikepti arba sudegti. Patarimas: prieš kepdami atšildykite mėsą ar žuvį iki kambario temperatūros, kad nepridegtų.
- CADAC | „Dometic“ produktai „Soft Soak“ ir „Soft Soak Brush“ (parduodami atskirai) idealiai tinka „GreenGrill“ kepmo paviršiams valyti, jie padeda mirkyti ir nuvalyti prikepusius maisto likučius.

9 Prietaiso valymas

- Kad prietaisas veiktų ilgiau, tinkamai valykite jį po kiekvieno naudojimo.

- > Prieš valydami prietaisą palaukite, kol jis atauš.
- > Prietaiso korpusą galima valyti tiesiog drėgna šluoste su trupučiu valiklio, jei reikia.
- > Nemerkite prietaiso į vandenį, nes tai gali pakenkti degiklio vamzdeliui ir prietaisas suges.
- > Saugokite degiklius ir uždegiklio sritį nuo vandens. Prieš naudodami gerai išdžiovinkite prietaisą.
- > Nenaudokite abrazyvinių valiklių, nes jie gali sugadinti paviršius.
- > Nevalykite prietaiso suslėgtaisiais garais arba vandens srove.



PASTABA

Jei nešvarumai sunkiai valosi, galima naudoti CADAC krosnių valiklį.

10 Sandėliavimas

- > Prieš padėdami sandėliuoti palaukite, kol prietaisas atauš, ir tinkamai jį nuvalykite.
- > Prieš atjungdami nuo prietaiso dujų šaltinį patikrinkite, ar jis užsuktas.
- > Niekada nesandėliuokite prietaiso su prijungtu dujų šaltiniu, tai daryti nesaugu.
- > Laikykite prietaisą ir dujų šaltinį tinkamai ventiliuojamoje vietoje ir toliau nuo degių medžiagų. Geriausia laikyti balionus lauke, niekada nelaikykite jų rūsyje arba garaže.

11 Priežiūra ir problemų šalinimas

- > Reguliarus valymas ir priežiūra pailgins prietaiso tinkamumo naudoti laiką ir sumažins problemų tikimybę.
- > Rekomenduojame, kad techninės priežiūros atstovas kas 12 mėnesių atliktų prietaiso priežiūros darbus, tai užtikrins jo veikimo efektyvumą.
- > Šio prietaiso techninės priežiūros darbus leidžiama atlikti tik įgaliotajam asmeniui.
- > Reguliariai tikrinkite visų jungčių sandarumą, darykite tai kiekvieną kartą, kai prijungiate arba keičiate dujų kasetę.
- > Jei ant degiklio prievadų pateko maisto, valykite juos.

Gedimų nustatymas ir šalinimas

- > Rekomenduojame valyti arba keisti injektorius kas šešis mėnesius, tai užtikrins jų veikimo efektyvumą.

- > Jei kurį laiką nenaudotas prietaisas veikia neįprastai ir tikrindami nerandate problemos priežasties, galėjo užsikimšti injektorius. Injektoriaus užsikimšimą rodo silpnesnė geltona liepsna arba liepsnos nebuvimas. Tokiu atveju išimkite ir kruopščiai išvalykite injektorių pašalindami visas pašalines medžiagas.
- > Išimkite injektorių naudodamiesi standartiniais įrankiais ir išpūskite visus nešvarumus. Arba vietinėje parduotuvėje įsigykite naujų injektorių. Nebandykite valyti injektorių mechaniškai.

Užsikimšusio injektoriaus keitimas

Jūsų prietaise sumontuotas reikiamo dydžio injektorius, sureguliuojantis reikiamą dujų kiekį. Jei užsikimšo injektoriaus anga, liepsna gali būti silpna arba gali visai jos nebūti. Nevalykite injektoriaus smeigtuku ar panašiu įrankiu, nes tai gali sugadinti injektorių ir naudoti prietaisą gali būti nebesaugu. Norėdami pakeisti injektorių, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

pav. 6 puslapyje 5

1. Nuimkite riebalų indą.
2. Išsukite tris varžtus šilumos skydo plokštėje ir nuimkite šilumos skydą.
3. Išsukite du degiklio bloko varžtus ir nuimkite jį, saugokitės, kad nesugadintumėte prijungto uždegiklio laido.
4. Naudodamiesi tinkamu veržliarakčiu išimkite injektorių; nenaudokite replių, nes jomis galite sugadinti injektorių. Įsukite į vožtuvą naują injektorių, neveržkite jo per stipriai, nes tai gali jį sugadinti.

12 atsarginės dalys

pav. 7 puslapyje 6



PASTABA Naudokite tik originalias atsargines dalis. Kreipkitės pagalbos į vietinį tiekėją.

13 Garantiija

Taikomas įstatymų nustatytas garantinis laikotarpis. Jei gaminyje yra nepriimtinos kokybės, kreipkitės į pardavėją arba gamintojo filialą savo šalyje. (žr. www.cadacinternational.com/support).

Jei reikalingas remontas ir garantinis aptarnavimas, pristatydami gaminį pateikite šiuos dokumentus:

- Kvito kopiją su nurodyta pirkimo data
- Pretenzijos priežastį arba gedimo aprašymą

Atminkite, kad savarankiškas arba neprofesionalus remontas gali turėti pasekmių saugai ir anuliuoti garantiją.

14 Techniniai duomenys

Lentelė 23: Techniniai duomenys

Naudojimo šalis	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
Leidžiamos dujos	Butanas			
Dujų slėgis	Garų slėgis			
Srauto skaičius	0.27			
Vardinės sąnaudos	145 g/h			
Bendroji vardinė tiekiamo- ji šiluminė galia	2 kW			

Šalių pavadinimai ir santrumpos

AT = Austrija	BE = Belgija	BG = Bulgarija	CH = Šveicarija	CY = Kipras
CZ = Čekijos Respublika	DE = Vokietija	DK = Danija	EE = Estija	ES = Ispanija
FI = Suomija	FR = Prancūzija	GB = Jungtinė Karalystė	GR = Graikija	HR = Kroatija
HU = Vengrija	IE = Airija	IS = Islandija	IT = Italija	LT = Lietuva
LU = Liuksemburgas	LV = Latvija	MT = Malta	NL = Nyderlandai	NO = Norvegija
PL = Lenkija	PT = Portugalija	RO = Rumunija	SE = Švedija	SI = Slovėnija
SK = Slovakija	TR = Turkija			

Latviešu

1	Svarīgas piezīmes.....	192
2	Simbolu skaidrojums.....	192
3	Drošības norādes.....	192
4	Gāzes noplūdes.....	193
5	Komponentu saraksts.....	194
6	Ierīces montāža.....	194
7	Ierīces izmantošana.....	195
8	GreenGrill ēdiena gatavošanas virsmas.....	196
9	Ierīces tīrīšana.....	197
10	Uzglabāšana.....	197
11	Apkope un problēmu novēršana.....	197
12	Rezerves daļas.....	198
13	Garantija.....	198
14	Tehniskie dati.....	199

1 Svarīgas piezīmes

Lūdzam rūpīgi izlasīt un ņemt vērā visus produkta rokasgrāmatā iekļautos norādījumus, vadlīnijas un brīdinājumus, lai nodrošinātu, ka jūs šo produktu vienmēr uzstādāt, lietojat un apkopjat atbilstoši. Šie norādījumi ir OBLIGĀTI jāsglabā kopā ar šo produktu.

Lietojot šo produktu, jūs apstiprināt, ka esat rūpīgi izlasījuši visus norādījumus, vadlīnijas un brīdinājumus, un jūs saprotat un piekristat ievērot šeit izklāstītos noteikumus un nosacījumus. Jūs piekristat lietot šo produktu tikai tā paredzētajam mērķim un lietojumam saskaņā ar norādījumiem, vadlīnijām un brīdinājumiem, kas izklāstīti šī produkta rokasgrāmatā, kā arī ievērojot visus piemērojamos normatīvos aktus. Šeit izklāstīto norādījumu un brīdinājumu neizlasīšana un neievērošana var izraisīt traumas sev un citiem, vai radīt bojājumus pašam produktam vai apkārt esošam īpašumam. Informācija šajā produkta rokasgrāmatā, tajā skaitā norādījumi, vadlīnijas, brīdinājumi un saistītā dokumentācija, var tikt mainīta un papildināta. Lai iegūtu jaunāko informāciju par produktu, apmeklējiet vietni documents.dometic.com.

2 Simbolu skaidrojums

Signālvārds identificē drošības ziņojumus un ziņojumus par īpašuma bojājumu, kā arī norāda bīstamības smaguma pakāpi vai līmeni.



BĪSTAMI!

Apzīmē bīstamu situāciju, kas izraisīs nāvējošus vai nopietnus savainojumus, ja netiks novērsta.



BRĪDINĀJUMS!

Apzīmē bīstamu situāciju, kas var izraisīt nāvējošus vai nopietnus savainojumus, ja netiks novērsta.



ESIET PIESARDZĪGI!

Apzīmē bīstamu situāciju, kas var izraisīt vieglus vai vidēji smagus savainojumus, ja netiks novērsta.



NĒMIET VĒRĀ!

Apzīmē bīstamu situāciju, kas var izraisīt materiālu kaitējumu, ja netiks novērsta.



PIEZĪME Papildu informācija produkta lietošanai.

3 Drošības norādes

- > Svarīgi! Rūpīgi izlasiet šos lietošanas norādījumus, lai iepazītos ar ierīci pirms tās pievienošanas gāzes patronai vai gāzes balonam. Saglabājiet šos norādījumus turpmākai atsaucei.

Vispārīga drošība

- > Šo brīdinājumu neievērošana var izraisīt bojāeju vai smagu traumu.



BRĪDINĀJUMS! Oglekļa monoksīda apraudzējums

- > Nekad nelietojiet šo produktu telpās. Sašķidrinātas gāzes sadegšanas procesā rodas oglekļa monoksīds, kas uzkrājas slēgtās telpās.
- > Šī gāzes iekārta patērē gaisu (skābekli). Nodrošiniet, lai ierīce tiek izmantota vietā ar labu ventilāciju.
- > Nodrošiniet papildu ventilāciju, ja šajā vietā ir vēl citas ierīces.
- > Neizmantojiet šo ierīci vietās bez ventilācijas, piemēram, slēgtās telpās, teltis, marķizes teltis, autofurģonos, dzīvojamās piekabēs, kuģos, jahtās, laivās un kravas automašīnu kabinēs.
- > **Drīkst izmantot tikai ārā.**



BRĪDINĀJUMS! Sprādzienbīstamība

- > Nepārveidojiet šo ierīci. Izmantojiet to tikai tā, kā paredzēts.
- > Izstrādājuma remontu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists. Nepareizi veikts remonts var radīt nopietnu risku.



BRĪDINĀJUMS! Ugunsdrošības apraudzējums

- > Ja ierīce ir karsta vai tiek izmantota, neatstājiet to bez uzraudzības.

- > Turiet netālu ugunsdzēsamo aparātu vai citus līdzekļus, kas piemēroti liesmas nodzēšanai ārkārtas gadījumā.

Drošība lietošanas laikā

 att. 1 lpp. 2



BĪSTAMI! Sprādzienbīstamība

- > Neizmantojiet šo ierīci, ja tai ir bojātas vai nodilušas blīves.
- > Neizmantojiet ierīci, ja no tās notiek noplūdes, tai bojājumi vai tā nedarbojas pareizi.
- > Ja sajūtat gāzes smaku, nekavējoties izslēdziet gāzes padevi, pagriežot vadības pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz pozīcijai “•”.
- > Nodzēsiet jebkādu atklātu liesmu.
- > Pārvietojiet ierīci uz labi vēdinātu vietu, kurā nav liesmu, un veiciet gāzes noplūdes testu. Šis tests jāveic ārpus telpām vietā ar labu ventilāciju, kas neatrodas atklātas liesmas vai aizdegšanās avotu tuvumā.
- > Nekad neizmantojiet atklātas liesmas avotu, lai meklētu gāzes noplūdes; izmantojiet tam ziepjūdeni.



ESIET PIESARDZĪGĪ! Apdegumu risks

- > Pieejamās daļas ļoti sakarst. Turiet maziem bērniem nepieejamā vietā.
- > Rīkojoties ar ierīci, izmantojiet karstumizturīgus cimdus.
- > Degļa aizdedzināšanas vai šīs ierīces lietošanas laikā nevalkājiet vaļīgu apģērbu un nelaižiet gariem matiņiem brīvi nokarāties.
- > Netuvojiet rokas, seju un matus degļiem.
- > Rūpīgi uzraugiet visas aktivitātes šīs ierīces tuvumā, lai izvairītos no apdegumiem un citām traumām.
- > Vienmēr izmantojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas virsmas. Pārļiecinieties, ka samontētais produkts ir stabils un nešūpojas.
- > Pārļiecinieties, ka ierīces lietošanas laikā pannas balsts / ēdiena gatavošanas virsmas ir pareizi novietotas.
- > Nepieskarieties pannas atbalstam, kamēr ierīce tiek lietota.
- > Nepārvietojiet ierīci tās izmantošanas laikā.



ESIET PIESARDZĪGĪ! Ugunsdrošības apdraudējums

- > Izmantošanas laikā ierīces tuvumā nedrīkst atrasties uzliesmojoši materiāli. Minimālie drošie attālumi ir šādi: 120 cm virs ierīces un 60 cm aizmugurē un sānos.
- > Lieciet uz šīs ierīces tikai ēdiena gatavošanai paredzētos katlus un pannas, un neko pret to neatbalstiet.
- > Ēdiena gatavošanai izmantojot katlu vai pannu, lietojiet tikai ieteikto katlu izmēru ar diametru no 150 mm līdz 280 mm.
- > Nenovietojiet šīs ierīces tuvumā ķīmikālijas, uzliesmojošus materiālus vai izsmidzināmus aerosolus.
- > Ugunsgrēka gadījumā nekavējoties izslēdziet gāzes padevi.



BĪSTAMI! Sprādzienbīstamība

- > Ierīci var izmantot tikai ar 500 g 445 g patronu ar vitni (modelis CA500 vai CA445) vai tāda paša tipa atkārtoti noslēdzamu patronu, kas atbilst standartam EN417. Citu tipu gāzes patronu uzstādīšana ir bīstama.
- > Pievienojiet gāzes avotu kādā vietā ar labu ventilāciju, vēlams ārpus telpām, vietā, kas neatrodas aizdegšanās avotu, piemēram, atklātas liesmas avotu un ugunsgrēku, kā arī citu cilvēku tuvumā.
- > Glabājiet gāzes avotu vietā, kurā nav karstuma un liesmu. Nenovietojiet uz plīts vai citas karstas virsmas.
- > Nenopemiet gāzes avotu, kamēr šī ierīce tiek lietota.
- > Pēc lietošanas vai uzglabāšanas laikā gāzes avots ir jāatvieno no šīs ierīces.

4 Gāzes noplūdes

Gāzes noplūdes no nepareiziem savienojumiem var radīt bīstamus apstākļus un jānovērš nekavējoties. Ir

svarīgi, lai visi gāzes savienojumi būtu pareizi uzstādīti, lai novērstu gāzes noplūdi.

Kā veikt gāzes noplūdes testu?

Gāzes noplūdes tests jāveic katru reizi, kad ierīcei tiek uzlikta gāzes patrona, un katru reizi, kad šī gāzes patrona tiek nomainīta.



BĪSTAMI! Gāzes noplūdes nekonstatēšana un nekontrolēšana var izraisīt traumu vai bojāeju.

- > Lai veiktu gāzes noplūdes testu, uzdziediet ziepju deni uz gāzes patronas un ierīces savienojuma punkta.
- > Lēni pagrieziet ierīces vadības pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai ieslēgtu gāzi.
- > Ja veidojas burbulī jebkurā savienojuma vietā, tad notiek gāzes noplūde.
- > Nekavējoties izslēdziet gāzi un atvienojiet gāzes avotu no ierīces. Pārliecinieties, vai visas blīves ir savā vietā un labā stāvoklī.
- > Ja vārsta blīve ir bojāta, konsultējieties ar tuvāko izplatītāju, lai saņemtu palīdzību.
- > Atkārtoti pievienojiet gāzes avotu ierīcei un vēlreiz veiciet gāzes noplūdes testu.
- > Ja vēl arvien notiek gāzes noplūde, nogādājiet produktu pie pilnvarota remonta pārstāvja, lai saņemtu palīdzību.

Liesmas stabilitāte

Lietojot ierīci, nodrošiniet liesmas stabilitāti.



BRĪDINĀJUMS! Nekontrolēta liesmas ievilkšana atpakaļ (liesmas sadegšana degļa vai sprauslas korpusa iekšpusē) var radīt bīstamus ekspluatācijas apstākļus.

- > Ja notiek liesmas ievilkšana atpakaļ, nekavējoties izslēdziet gāzes avotu, pagriežot ierīces vadības pogu līdz “•”.
- Pēc liesmas nodzišanas noņemiet gāzes patronu un pārbaudiet blīves stāvokli; ja nepieciešams, nomainiet to.
- > Atkārtoti pievienojiet gāzes avotu un vēlreiz piešķīliet ierīces degli.
- > Ja nepārtraukti notiek liesmas ievilkšana atpakaļ, nogādājiet produktu pie pilnvarota remonta pārstāvja, lai veiktu novērtējumu.

5 Komponentu saraksts

att. 2 lpp. 3

Detalja	Apraksts
①	Kupolveida vāks / trauks
②	Barbekjū režģis
③	Plakans režģis
④	Pannas atbalsts
⑤	Pilienu panna
⑥	Deglis
⑦	Vadības poga
⑧	Aizdedzinātājs
⑨	Plakans vāks
⑩	BBQ 2 Plancha 30
⑪	Paella Pan 30

Modeļu komponenti

Šī klāsta modeļu kombinācijas ir šādas:

	6546-10	6546-20
1	X	X
2	X	X
3	X	
4	X	X
5	X	X
6	X	X
7	X	X
8	X	X

6 Ierīces montāža

att. 3 lpp. 4



BRĪDINĀJUMS! Vispārīga drošība

Kājas ir nospiestas ar atsperi. Kāju atvēršana un aizvēršana ir jāveic kontrolētā veidā, lai izvairītos no traumas vai ierīces sabojāšanas.

Lai atlocītu kājas

- > Izņemiet no ierīces visas nepiestiprinātās daļas. Pagrieziet ierīci otrādi, un paceliet katru kāju atsevišķi. Kad kāja būs novietota pareizi, atskanēs klikšķis.

Lai nolocītu kājas

- > Droši turiet kāju un nospiediet uz leju fiksatoru (M), lai atbrīvotu kāju. Bidiet kājas uz iekšu līdz aizvērtai pozīcijai. Tas jā dara secīgi, lai optimizētu to novietošanas vietas izmantošanu; jāsāk ar priekšējo kreiso kāju (1), jāturpina ar priekšējo labo kāju (2) un visbeidzot ar aizmugurējo kāju (3).

Pievienošana gāzes patronai

att. 4 lpp. 4

- > Pirms gāzes patronas pievienošanas ierīcei pārliecinieties, vai gumijas blīve uz ierīces gāzes vārsta ir savā vietā un labā stāvoklī.
- > Pirms gāzes patronas pievienošanas ierīcei pārbaudiet, vai ierīces vadības poga atrodas pozīcijā “•”.
- > Lai novērstu sprauslas iespējamo bloķēšanu, izpūstiet putekļus no gāzes patronas atveres.
- > Nodrošiniet, lai gāzes patrona tiek uzstādīta labi vēdināmā vietā, vēlams ārpus telpām, tālu no jebkura aizdegšanās avota, piemēram, atklātas liesmas avotiem, aizdedzes svečēm un elektriskajiem sildītājiem, kā arī tālu no citiem cilvēkiem.
- > Nesmēķējiet gāzes patronas pievienošanas vai nomaiņas laikā.
- > Nodrošiniet, lai gāzes patrona vienmēr atrodas vertikāli.
- > Pievienojiet gāzes patronu ierīcei, uzskrūvējot uz ierīces gāzes vārsta pulksteņrādītāju kustības virzienā. Ar rokām pievelciet, līdz tā ir pilnīgi fiksēta.
- > Uzmanieties, lai pārāk nepievilktu savienojumu, jo tas var sabojāt ierīces gāzes vārstu.

Gāzes patronas nomaiņa

- > Nomainiet gāzes patronu ārpus telpām un vietā, kur neatrodas citi cilvēki.
- > Pēc lietošanas pagrieziet ierīces vadības pogu līdz pozīcijai “•”.
- > Pirms gāzes patronas atvienošanas pārbaudiet, vai deglis ir nodzisis.
- > Lai atvienotu gāzes patronu, atskrūvējiet patronu no vārsta pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, turot ierīci vertikāli.
- > Pirms jaunas gāzes patronas pievienošanas ierīcei pārbaudiet, vai blīves ir labā stāvoklī.

- > Izpildiet tādas pašas pārbaudes un aprūpes procedūras kā tad, kad tiek uzlikta jauna gāzes patrona.

7 Ierīces izmantošana

- > Pirms pirmās lietošanas reizes pārliecinieties, ka no ierīces ir noņemts viss aizsargiepakojums un plastmasa.
- > Pirms katras lietošanas reizes pārliecinieties, ka visas detaļas ir labā darba kārtībā. Katru reizi, kad gāzes avots tiek pievienots vai nomainīts, veiciet gāzes noplūdes testu, kā aprakstīts nodaļā Gāzes noplūdes lpp. 193.
- > Pēc ilgstošas uzglabāšanas pārbaudiet, vai ierīcē nav kukaiņu, grūžu un zirnekļu tīklu, kas var ietekmēt gāzes plūsmu.
- > Izmantojiet šo ierīci tikai uz cietas, horizontālas virsmas.
- > Nepārvietojiet šo ierīci tās izmantošanas laikā. Tā ir nedroša prakse un var izraisīt gāzes sadegšanu degļa iekšpusē.
- > Piešķiljot uguni ierīces deglim, noņemiet visas ēdiena gatavošanas virsmas.
- > Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus tikai ar diametru no 150 mm līdz 280 mm.

Uguns piešķilšana ierīces deglim ar aizdedzes pogu

att. 5 lpp. 5

- >
- > Lai aizdedzinātu gāzes degli, pagrieziet vadības pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz lielākās liesmas iestatījumam, vienlaikus pāris reizes ātri un secīgi nospiežot aizdedzes pogu.
- > Ja gāze neaizdegas ar pirmo dzirksteli, pagrieziet vadības pogu atpakaļ pozīcijā “•”. Un tikai pēc tam mēģiniet atkārtot aizdedzināšanu.
- > Ja gāze nav uzliesmojusi pirmo divu līdz trīs sekunžu laikā, jāaizver vadības vārsts, pagriežot vadības pogu atpakaļ līdz pozīcijai “•”. Pagaidiet 30 s, lai ļautu deglim esošajai gāzei izplūst. Ja nepieciešams, atkārtojiet iepriekš aprakstīto procesu, līdz parādās liesma. Liesmai parasti vajadzētu parādīties pirmo pāris sekunžu laikā.

Uguns piešķilšana ierīces deglim ar grila šķiltavām

- > Ja notiek uguns piešķilšana aukstai ierīcei, to var izdarīt no degļa augšpusē pirms vēlamās ēdiena gatavošanas virsmas uzlikšanas.

- > Ja notiek uguns piešķilšana karstai ierīcei, to var izdarīt, iebāžot grila šķiltavas pa vienu no zem degļa esošajām ventilācijas atverēm, līdz tās atrodas vienā līmenī ar degli. NEIEVĪETOJĪET grila šķiltavas lielajā caurumā, kas atrodas tieši zem degļa.
- > Kad grila šķiltavas ir novietotas vietā, aizdedziniet šķiltavas pirms iebīdīšanas iekšā un vadības pogas pagriešanas pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai aizdedzinātu gāzes degli.



PIEZĪME

- Kad ierīce ir ieslēgta, noregulējiet liesmas intensitāti, pagriežot vadības pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai samazinātu liesmu, un pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai palielinātu liesmu.
- Ja tiek gatavots ēdiens ar augstu tauku saturu, var notikt gāzes sadegšana deglī tad, kad izvēlētais karstuma iestatījums ir pārāk liels. Ja tā notiek, samaziniet karstumu, līdz vairs nenotiek liesmas sadegšana deglī.
- Pēc lietošanas pārliecinieties, vai ierīces vadības poga atrodas IZSLĒGŠANAS pozīcijā “•” un vai liesma ir nodzisis pirms gāzes avota noņemšanas.

8 GreenGrill ēdiena gatavošanas virsmas

Lielākā daļa CADAC | Dometic ēdiena gatavošanas virsmām ir GreenGrill nepiedegošais keramikas pārklājums, kas nesatur perfluoroktānskābi un nav toksisks, ļaujot veselīgāk gatavot ēdiena.

Lai sagatavotu ēdiena gatavošanas virsmu

Pirms pirmās lietošanas ieteicams sagatavot ēdiena gatavošanas virsmu, lai novērstu ēdiena pielipšanu.

- > Uzklājiet plānu cepamās eļļas kārtiņu uz visas ēdiena gatavošanas virsmas un karsējiet to vidējā siltumā 2-3 minūtes.
- > Ļaujiet ēdiena gatavošanas virsmai atdzist un pēc tam nomazgājiet to ar siltu ziepjūdeni.
- > Atkārtoti uzklājiet plānu eļļas kārtiņu uz ēdiena gatavošanas virsmas. Tagad tā ir gatava lietošanai.

Ēdiena gatavošanas virsmas tīrīšana

- > Pirms iegremdēšanas ūdenī vienmēr ļaujiet ēdiena gatavošanas virsmām pilnībā atdzist.

- > Notīriet ēdiena gatavošanas virsmu ar siltu ziepjūdeni un mikstu sūklīti. Izvairieties no kasikļu lietošanas.
- > Lai atmiešķētu grūti notīrāmus traipus vai paliekas, pirms mazgāšanas dažas minūtes pamērcējiet ēdiena gatavošanas virsmu siltā ūdenī.

Apkope

- > Pēc tīrīšanas un pirms novietošanas uzglabāšanai mēs iesakām uzklāt nelielu daudzumu eļļas uz ēdiena gatavošanas virsmas, lai aizsargātu virsmu pret gaisu un mitrumu.
- > Lielākā daļa ēdiena gatavošanas virsmu tiek piegādātas ar ērtu uzglabāšanas maisu. Pirms ievietošanas uzglabāšanas maisā ievietojiet ieeļļoto ēdiena gatavošanas virsmu plastmasas maisiņā, lai maiss būtu tīrs un netiktu nosmērēts.

Ēdiena gatavošanas metodes

- > Grilēšana: Barbekjū grils ir ideāli piemērots vistas, gaļas, zivju vai dārzeņu grilēšanai bez taukiem.
- > Cepšana pannā: Plakanā grilēšanas plāksne ir ideāli piemērots cepšanai, ēdienu regulāri maisot, zivīm, bekonam, olām un dārzeņiem, kā arī pankūku pagatavošanai.
- > Vārīšana: Mērču vai risu un makaronu gatavošana ir vienkārša, izmantojot piemērotu katlu vai pannu, kas novietots uz pannas balsta. Izvairieties lietot traukus ar plastmasas rokturiem, jo tie var ēdiena gatavošanas laikā sakarst un sākt kust.

Papildu piederumi

- > Profesionāls picas akmens: Ideāli piemērots picu, plakanmaizes utt. pagatavošanai. Nepieciešama kupola izmantošana, lai izveidotu “krāsni” cepšanai.
- > Paeljas panna: Paeljas panna ir izgatavota no augstas kvalitātes presēta alumīnija vienmērīgai siltuma sadalei un ideāli piemērota paelju, risoto, makaronu ēdiena, tradicionālo brokastu utt. pagatavošanai.
- > Kafijkannas stativs: Nodrošina lielisku platformu kafijas perkolatoram vai kannai.



PIEZĪME

- GreenGrill pārklājums labāk vada siltumu labāk nekā parastie (PTFE) nepiedegošie pārklājumi. Tāpēc mēs iesakām izmantot tikai 75 % no parastā jaudas iestatījuma.
- Lai izvairītos no ēdiena gatavošanas virsmas bojājumiem, nekad neatstājiet to uz siltuma avota bez eļļas kārtiņas.
- Mēs iesakām cept ar saulespuķu vai rapšu eļļu, jo šīm eļļām ir augsta sadegšanas temperatūra. Olivēļas lietošana nav ieteicama, jo tās sadegšanas temperatūra ir zemāka, un tas var izraisīt sastāvdaļu pielipšanu vai piedegšanu. Ieteikums. Lai novērstu pielipšanu, pirms cepšanas nodrošiniet, lai gaļa vai zivis būtu istabas temperatūrā.
- CADAC | Dometic Soft Soak un Soft Soak Brush (nopērkami atsevišķi) ir ideāli tīrīšanas līdzekļi GreenGrill ēdiena gatavošanas virsmām, kas palīdz izmērcēt un notīrīt grūti notīrāmas pārtikas atliekas.

9 Ierīces tīrīšana

- > Lai pagarinātu ierīces kalpošanas laiku, pēc katras lietošanas reizes to labi notīriet.
- > Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
- > Lai notīrītu ierīces korpusu, vienkārši noslaukiet to ar mitru drānu un pēc vajadzības izmantojiet nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa.
- > Neiegremdējiet ierīci ūdenī, jo tas var sabojāt degļa cauruli, izraisot ierīces darbības traucējumus.
- > Turiet ūdenī vietā, kas neatrodas degļu un kontroles zonas tuvumā. Pirms lietošanas pilnībā izžāvējiet ierīci.
- > Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt virsmas.
- > Ierīces tīrīšanai neizmantojiet augstspiediena tvaika ierīci vai ūdens strūklu.



PIEZĪME

Grūti notīrāmiem traipiem var izmantot CADAC cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

10 Uzglabāšana

- > Pirms uzglabāšanas ļaujiet ierīcei atdzist un labi to notīriet.
- > Pirms atvienošanas no ierīces pārliecinieties, ka gāzes padeve ir izslēgta.

- > Nekad nenovietojiet uzglabāšanai ierīci, kurai ir pievienots gāzes avots, jo tas nav droši.
- > Uzglabājiet ierīci un gāzes avotu kādā vietā ar labu ventilāciju, kas neatrodas ugunsnedrošu objektu tuvumā. Vēlams uzglabāt balonus ārā, un nekad tos nedrīkst uzglabāt pagrabā vai garāžā.

11 Apkope un problēmu novēršana

- > Regulāra tīrīšana un apkope pagarina ierīces kalpošanas laiku un samazina problēmu iespējamību.
- > Lai nodrošinātu efektīvu darbību, mēs iesakām ik pēc 12 mēnešiem lūgt, lai ierīces apkopi veic servisa aģents.
- > Šīs ierīces apkopi drīkst veikt tikai pilnvarota persona.
- > Regulāri pārbaudiet visus savienojumus, skatoties, vai nenotiek noplūde, un dariet to katru reizi, kad gāzes balons tiek pievienots vai nomainīts.
- > Izīrēt degļa atveres, ja uz tām kaut kas uzšakstījies.

Problēmu novēršana

- > Lai uzturētu efektīvu darbību, mēs iesakām ik pēc sešiem mēnešiem notīrīt vai nomainīt inžektorus.
- > Ja ierīces pēc uzglabāšanas perioda darbojas neparasti un pārbaudes nepalīdz atrast problēmu, var būt bloķēts inžektors. Uz bloķētu inžektoru norāda vājāka dzeltenīga liesma vai liesmas trūkums. Šādos gadījumos noņemiet un rūpīgi notīriet inžektoru, lai likvidētu jebkurus svešķermeņus.
- > Noņemiet inžektoru, izmantojot standarta instrumentus, un izpūstiet visus netīrumus. Varat arī iegādāties jaunus inžektorus vietējā veikalā. Nemēģiniet veikt inžektoru mehānisku tīrīšanu.

Bloķēta inžektora nomainīšana

Jūsu ierīcei ir īpaša izmēra inžektors, lai noregulētu pareizo gāzes daudzumu. Ja inžektora atvere ir bloķēta, tad var būt vāja liesma vai var nebūt liesmas. Izvairieties no inžektora tīrīšanas ar adatu vai līdzīgu instrumentu, jo tas var sabojāt inžektoru, radot ierīces drošības risku. Lai aizstātu inžektoru, rīkojieties šādi:

att. 6 lpp. 5

1. Noņemiet tauku pannu.
2. Izņemiet trīs skrūves no siltumekrāna plāksnes un noņemiet siltumekrānu.
3. Izņemiet abas degļa montāžas skrūves un noņemiet to, uzmanoties, lai nesabojātu pievienoto aizdedzes vadu.

4. Inžektora noņemšanai izmantojiet kādu piemērotu uzgriežņu atslēgu; izvairieties lietot knaibles, jo tas var sabojāt inžektoru. Ieskrūvējiet jauno inžektoru vārstā, nepievelkot to pārāk cieši, lai izvairītos no sabojāšanas.

12 Rezerves daļas

 att. 7 lpp. 6



PIEZĪME Vienmēr izmantojiet oriģinālās rezerves daļas. Sazinieties ar vietējo piegādātāju, lai saņemtu palīdzību.

13 Garantija

Ir spēkā likumā noteiktais garantijas periods. Produkta bojājumu gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai ražotāja filiāli savā valstī. (Skat. www.cadacinternational.com/support.)

Nosūtot produktu remontam garantijas ietvaros, pievienojiet šādus dokumentus:

- čeka kopiju, kurā norādīts iegādes datums;
- pretenzijas iesniegšanas iemeslu vai bojājuma aprakstu.

Nemiet vērā, ka pašrocīgi vai neprofesionāli veikts remonts var radīt drošības riskus, un garantija var tikt anulēta.

14 Tehniskie dati

Tabula 24: Tehniskie dati

Izmantošanas valsts	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
Atļautās gāzes	Butāns			
Gāzes spiediens	Tvaika spiediens			
Sprauslu skaits	0.27			
Nominālais patēriņš	145 g/h			
Bruto nominālā siltuma at-deve	2 kW			

Valstu nosaukumi un saīsinājumi

AT = Austrija	BE = Beļģija	BG = Bulgārija	CH = Šveice	CY = Kipra
CZ = Čehijas Republika	DE = Vācija	DK = Dānija	EE = Igaunija	ES = Spānija
FI = Somija	FR = Francija	GB = Apvienotā Kara-liste	GR = Grieķija	HR = Horvātija
HU = Ungārija	IE = Īrija	IS = Islande	IT = Itālija	LT = Lietuva
LU = Luksemburga	LV = Latvija	MT = Malta	NL = Nīderlande	NO = Norvēģija
PL = Polija	PT = Portugāle	RO = Rumānija	SE = Zviedrija	SI = Slovēnija
SK = Slovākija	TR = Turcija			



DOMETIC MOBILE COOKING NETHERLANDS B.V.

Ratio 26
6920 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +3126 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 2000 363
Email: info@cadaceuk.com

YOUR LOCAL DEALER:

www.cadacinternational.com/support

