



LIVE THE BRAAI LIFE

ENTERTAINER 3 & 4

MODEL No: 98250-3IA, 98250-3IB, 98250-33B,
9825I-43B, 98250-33C, 9825I-43E,
98250-33G, 9825I-4IG, 9825I-43G,
98250-3IW & 98250-33W



P/C: 98250-3IA



P/C: 98250-33B



P/C: 9825I-43B



P/C: 98250-33C



P/C: 9825I-43E



P/C: 98250-33G



P/C: 9825I-4IG



P/C: 9825I-43G



P/C: 98250-33W



USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE

CAUTION

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

IMPORTANT

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

1. General

- This appliance complies with BS EN 498: 2012, EN 484:1997 and SANS 1539: 2012
- This appliance must only be used with an approved hose and regulator. (A 2.8kPa hose and regulator supplied only in South Africa)
- The gas cylinder is to be used only in the upright position.
- Use of pot with minimum size of 150mm and maximum size of 300mm.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity.
- **Warning:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- After use, turn off the gas supply at the cylinder, and then at the control knobs.
- **Use outdoors only!**

Country of use	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Appliance Categories	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Allowable gases and operating pressure	Butane @ 28-30mBar Propane @ 28-30mBar Butane/Propane mixtures @ 28-30mBar (SA - LPG @ 2,8kPa)	Butane @ 28-30mBar Propane @ 37mBar	Butane @ 37mBar Propane @ 37mBar Butane/Propane mixtures @ 37mBar	Butane @ 50mBar Propane @ 50mBar Butane/Propane mixtures @ 50mBar

**Main 3 Burner BBQ unit
(98250-31, 98250-33)**

Jet number	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominal usage	Butane - 255 g/h per burner	Butane - 255 g/h per burner	Butane - 277 g/h per burner	Butane - 255 g/h per burner
Gross nom. heat input	3.5 kW per burner (10.5 kW in total)	3.5 kW per burner (10.5 kW in total)	3.8 kW per burner (11.4 kW in total)	3.5 kW per burner (10.5 kW in total)

**Main 4 Burner BBQ unit
(98251-41, 98251-43)**

Jet number	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominal usage	Butane - 255 g/h per burner	Butane - 255 g/h per burner	Butane - 277 g/h per burner	Butane - 255 g/h per burner
Gross nom. heat input	3.5 kW per burner (14 kW in total)	3.5 kW per burner (14 kW in total)	3.8 kW per burner (15.2 kW in total)	3.5 kW per burner (14 kW in total)

Side Burner (98250-33, 98251-43)

Jet number	0.73			0.64
Nominal usage	Butane - 160 g/h	Butane - 160 g/h	Butane - 182 g/h	Butane - 160 g/h
Gross nom. heat input	2.2 kW per burner	2.2 kW per burner	2.5 kW per burner	2.2 kW per burner

Gas supply sources:

a)	A refillable gas container not exceeding 11kg and complying with local regulation in force.
----	---

1) For gas categories I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+

Entertainer 3B with side tables, models 98250-31A, 98250-31B, 98250-31W, total nominal heat input 10.5kW @ 765g/h.

Entertainer 4B with side tables, models 98251-41, total nominal heat input 14kW @ 1020g/h.

Entertainer 3B with side table & side burner, models 98250-33B, 98250-33C, 98250-33G, 98250-33W, total nominal heat input 12.7kW @ 925g/h.

Entertainer 4B with side table & side burner, models 98251-43B, 98251-43E, 98251-43G, total nominal heat input 16.2kW @ 1180g/h.

2) For gas categories I3B/P(37)

Entertainer 3B with side tables, models 98250-31A, 98250-31B, 98250-31W, total nominal heat input 11.4kW @ 831g/h.

Entertainer 4B with side tables, models 98251-41, total nominal heat input 15.2kW @ 1108g/h.

Entertainer 3B with side table & side burner, models 98250-33B, 98250-33C, 98250-33G, 98250-33W, total nominal heat input 13.9kW @ 1013g/h.

Entertainer 4B with side table & side burner, models 98251-43B, 98251-43E, 98251-43G, total nominal heat input 17.7kW @ 1290g/h.

Country name abbreviations

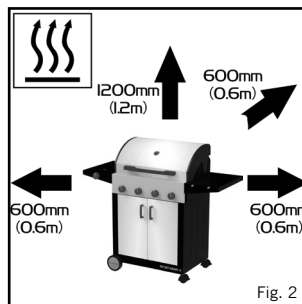
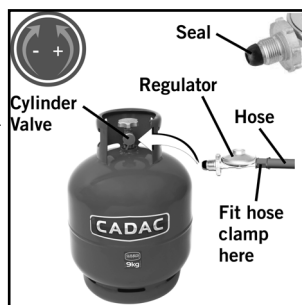
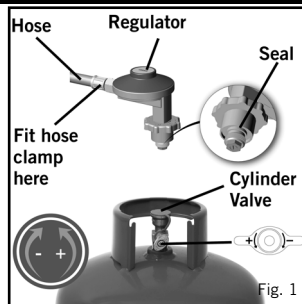
AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Safety information

- The hose and seal on the regulator must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas cylinder (see fig.1).
- Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are 1.2m above the appliance and 600mm to the rear and sides of the appliance (see fig. 2).
- Do not use an appliance that is damaged, leaking, or which does not operate properly.
- Keep gas cylinders away from heat and flames. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Ensure that the assembled unit is stable and does not rock.
- Do not cover or change the primary air supply openings in the burners as this will affect the performance of the product and may lead to an unstable flame.
- In the event of burn back, (where the flame burns back and ignites at the jet), immediately turn off the gas supply by first closing the control valve on the gas cylinder and then the appliance valve. After the flame is extinguished remove the regulator and check the condition of its seal. Replace the seal if in doubt. Re-light the appliance as described in Section 3 below. Should the flame light back persistently return the product to your authorized CADAC repair agent.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), immediately close the control knob on the gas cylinder. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.
- The correct way is to smear the joints with soapy water. If a bubble or bubbles form then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply firstly by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water. If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection / repair.
- Do not modify the appliance or use it for anything which it has not been designed for.
- During use, part of the appliance will become hot, particularly the cooking areas and the hood. Avoid touching hot parts with your bare hands. The use of oven gloves is recommended.
- Keep young children away from the appliance at all times.
- This appliance consumes oxygen and needs ventilation for optimum performance and for the safety of those in close proximity.
- Do not move the appliance while in use.
- The parts sealed by the manufacturer or its agent must not be altered by the user.
- **Use outdoors only.**

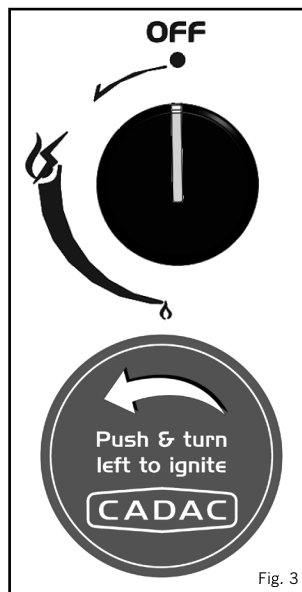
NOTE

- Do not twist or pinch the hose. Ensure that it is kept away from the BBQ body so as to prevent deterioration/damage to the hose caused by heat.
- Fit one end of the low pressure hose onto the regulator nozzle, and the other end onto the Patio BBQ nozzle by pushing the ends on as firmly as possible. Clamp into position using a hose clamp at both ends of the hose.
- Ensure that the connections are made securely and do not allow gas to leak.
- Check for gas leaks before using the appliance.
- For use with an approved hose and regulator connected to a refillable gas container not exceeding 11kg and complying with local regulation in force.
- Do not obstruct the ventilation openings of the cabinet.
- Do not modify the appliance. Modifying the appliance may be dangerous.
- Warning: Since this barbecue has no restriction in the emission of unburned gas, this barbecue must be installed and/or used OUTDOORS or in an AMPLY VENTILATED AREA. Ensure this BBQ is installed in an AMPLY VENTILATED AREA, the area must have at least 25% of the surface (sum of the walls surface) area open.
- Do not move the appliance during use.
- Any modification of the appliance may be dangerous
- Warning: An LP cylinder not connected for use, shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



3. Using the appliance

- Place the cylinder inside the cabinet in the space provided.
- Use this appliance only on a firm level surface.
- Before use ensure that the drip cup/tray is in place.
- Make sure the gas cylinder is correctly fitted to the appliance.
- Ensure the cylinder control valve is in the open position.
- To light the appliance using the automatic igniter, push in and turn the control knob in an anti-clockwise direction until spring resistance is felt. Hold the knob in this position for 3 – 5 seconds to allow the gas to flow and then turn the knob fully anti-clockwise to the HIGH position. This will cause the automatic lighter to light the burner. Should the burner not ignite the first time, turn the control knob to the OFF position and wait 5 minutes, repeat the process until the burner ignites.
- Note! All burners are fitted with an automatic igniter.
- Cross lighting: To light the burners using cross lighting, light the left burner as described above.
- To light the remainder of the burners, simply turn their control knobs to the HIGH position while ensuring that the lighting sequence is such that any burner to be lit up is directly adjacent to a burner which is already burning.
- Manual ignition: To light the burners manually, first remove the cast iron grill plate and the deflector plate directly underneath it. Ignite a match or firelighter and position it next to the left hand burner. Turn on the gas supply to that burner only by pushing the control valve in and turning it in an anti-clockwise direction. This will ignite the burner. Once the burner is ignited, carefully replace the deflector plate and cast iron grill plate. You will now be able to light the remainder of the burners as described in 'Cross lighting' above.
- Use the control knobs to adjust the individual burner flame intensity to the desired level by turning the knob anti-clockwise to decrease the flame and clockwise to increase it (see fig.3).
- After use, first close the valve on the gas cylinder. When the flame is extinguished, close the burner control valves on the appliance by turning control knobs fully clockwise.



4. Fitting and Changing the Gas Cylinder

- Before connecting the appliance to a gas cylinder, ensure that the rubber seal on the regulator is in position and in good condition.
- Carry out this check each time you fit the appliance to a gas cylinder (see fig. 1).
- Blow out any dust from the cylinder opening to prevent possible blockage of the jet.
- Ensure the gas cylinder is fitted or changed in a well ventilated location preferably outdoors, away from any source of ignition such as naked flames, and away from other people.
- Make sure that the gas cylinder is kept upright at all times. Hand tighten the regulator onto the cylinder until it is fully engaged.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), extinguish all sources of ignition in the vicinity of the appliance. If you wish to check for leaks on your appliance, use soapy water which is applied to the suspected area. A formation of bubbles will indicate a gas leak. Check that all the connections are securely fitted and re-check with soapy water. If you cannot rectify the gas leak, do not use the appliance. Contact your local CADAC stockist for assistance.
- When changing a gas cylinder, first close the cylinder valve and then the appliance valve, making sure the flame is extinguished and unscrew the regulator. Re-fit the regulator to a full cylinder following the same precautions as described above.
- After the appliance has been fully assembled, perform a gas leak test before operating the appliance.
- Make sure that the gas cylinder is kept upright at all times. Hand tighten the regulator onto the cylinder until it is fully engaged.

5. General Maintenance

- There are no predetermined maintenance intervals for this appliance.
- It is dangerous to use an appliance with a cracked or perished seal and/or hose. Inspect both seals and hose regularly and replace if they are not in order before using the appliance.
- If the appliance was in use it will be hot. Allow to cool sufficiently before attempting any maintenance.
- CADAC Patio BBQ's are fitted with specific CADAC jets to regulate the correct amount of gas. Should the hole in the Jet become blocked this may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the Jet with a pin or other such device as this may damage the orifice, which could make the appliance unsafe.

5.1. Replacing a Blocked Jet

- Ensure that the cylinder valve is closed, then disconnect the appliance from the gas cylinder.
- Remove the grill plates. Remove the flame tamers to expose the burners. Remove the retaining screws of the affected burner.
- Remove the affected burner by lifting it out of its location taking care not to damage the control valve whilst doing so. This will expose the Jet.
- Unscrew the blocked Jet with a suitable spanner and replace it with a new Jet. Do not use pliers on the Jet as they can cause damage, making the Jet unusable or impossible to remove.
- Do not over tighten as this may damage the Jet. To re-assemble, reverse the above procedure.

5.2. Replacement of Hose

- The hose length should not be less than 0.8m or exceed 1.2m. Check the date of manufacture on the hose and replace if it shows signs of cracking or brittleness. Fitting of a hose is described in Figure 1b. Only an LPG hose that complies with local regulations may be used with this appliance.

5.3. Replacement of Regulator

- Use a 30mbar (for butane or propane) regulator with gas category 13B/P(30).
- Use a 30mbar (for butane) regulator or a 37mbar (for propane) regulator with gas category 13+(28-30/37).
- Use a 37mbar butane (or propane) regulator with gas category 13B/P(37).
- Use a 50mbar butane (or propane) regulator with gas category 13B/P(50). In South Africa the regulator used must be 2.8kPa and it must comply with SANS 1237.
- It is important that the connection between the regulator outlet and the low pressure hose is tight and that it is secured with a metal hose clamp. Always check the joint for gas leaks as described in section 4 above.

6. Troubleshooting

- A normal flame is blue and may have an orange or yellow tip. If the flame is completely yellow, it may be that the jet is not securely fitted. Re-tighten the jet to ensure there is no gas leakage. An overfilled gas cylinder can also cause large yellow flames. If this is the case the cylinder should be returned to the filling station and checked by weight.
- Check that the primary air supply apertures (holes) in the Burners are clear and free of obstructions.
- If the flame power drops or the gas will not light, check that the gas cylinder still contains gas (shake to hear the noise made by a liquid). If there is still gas, the jet might have become blocked or partially blocked.
- If you suspect a blocked jet, follow the instructions above.

7. Cleaning

- To clean the body, simply wipe with a damp cloth using a little detergent if necessary.
- Do not use abrasive cleaners or scourers as this will cause permanent damage to the painted surface.
- Even though stainless steel is remarkably resistant to tarnish and rust relative to ordinary steels, it still requires proper care. We recommend the following:
- After use, clean the stainless steel surfaces with clean water and a soft cloth for light cleaning, while a commercially available stainless steel cleaner with a soft cloth should be used for tougher areas. Ensure that you remove all excess stainless steel cleaner after cleaning your BBQ.
- To repair minor tea staining or pitting, you can use a light, non-metallic scourer. It is important that you rub with the natural grain of the stainless steel surface to avoid leaving visible scratch marks.
- Between uses, it is a good idea to leave the barbeque covered to prevent dust and air borne salts settling on the stainless steel surfaces. If left for too long, these particles can act as rust centres.
- With a small amount of care, your investment in quality stainless steel will keep its beautiful finish as well as its value for a long time to come

8. Storage

- Handle the appliance with care. Do not drop it.
- After use, wait until the appliance has cooled down, disconnect it from the gas cylinder and store in a cool dry place away from heat.
- Keep the hood closed when not in use to prevent dirt and insects falling into the unit, which may affect the gas flow.
- Use a CADAC BBQ cover, especially if the unit is stored outdoors.
- Before every use, ensure that the burners and venturies are free of insects, dust and spider webs.

9. Spares & Accessories

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

Description	Part Number	Description	Part Number
Burner tube	98512-SP011	Jet 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Jet 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Jet 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Jet 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Returning the Appliance for Repair or Service

- Do not modify the appliance. This may cause the appliance to become unsafe.
- Any modifications will render the CADAC (Pty) Ltd warranty null and void.
- If you cannot rectify any fault by following these instructions, contact your local CADAC stockist for inspection and/or repair.

11. Warranty

CADAC (Pty) Ltd hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this CADAC Gas Barbecue, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Valves:	5 Years
Plastic parts:	No Warranty
Enamel parts:	2 Years (Only valid if the VE has not been damaged or chipped)
Cast Iron:	5 Years
Painted Frames:	1 Year
Stainless Steel Burners:	2 Year

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

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

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to CADAC's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the customer service representative in your region using the contact information provided with your manual or call 0860 223 220 (RSA only). If CADAC confirms the defect and approves the claim, CADAC will elect to replace such parts without charge. CADAC will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

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

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

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

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

This Warranty applies only to products sold at retail.

To enjoy and ensure longevity of your CADAC product, please refer to the cleaning and maintenance section of the user manual with particular attention to the care of the Stainless Steel.

Für ausreichende Belüftung sorgen. Dieses Gasgerät verbraucht Luft (Sauerstoff). Benutzen Sie das Gerät nur im Freien.

WICHTIG

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, bevor Sie es anschließen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

1. Allgemeines

- Dieses Gerät entspricht den Normen BS EN 498:2012, EN 484: 1997 und SANS 1539:2012.
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Druckregler betrieben werden.
- Die Gasflasche darf nur in aufrechter Position benutzt werden.
- Gasgeräte erfordern eine Belüftung, um einen effizienten Betrieb sowie die Sicherheit von Benutzern und anderen Personen in unmittelbarer Nähe zu gewährleisten.
- ACHTUNG: Berührbare Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Schließen Sie die Gaszufuhr nach dem Einsatz zuerst an der Gasflasche und dann an den Bedienknöpfen.
- **Nur im freiem verwenden!**

Verwendungsland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Geräteklassen	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Zulässige Gase und Betriebsdruck	Butan bei 28-30 mbar Propan bei 28-30 mbar Propan-Butan-Gemische bei 28-30 mbar (Südafrika 2,8 kPa)	Butan bei 28-30 mbar Propan bei 37 mbar	Butan bei 37 mbar Propan bei 37 mbar Propan-Butan-Gemische bei 37 mbar	Butan bei 50 mbar Propan bei 50 mbar Propan-Butan-Gemische bei 50 mbar

**Hauptgrilleinheit mit 3 Brennern
(98250-31, 98250-33)**

Anzahl Düsen	0.91	0.91	0.91	0.80
Nennverbrauch	Butan - 255 g/h pro Brenner	Butan - 255 g/h pro Brenner	Butan - 277 g/h pro Brenner	Butan - 255 g/h pro Brenner
Nominale Bruttowärmezufuhr	3.5 kW pro Brenner (10.5 kW insgesamt)	3.5 kW pro Brenner (10.5 kW insgesamt)	3.8 kW pro Brenner (11.4 kW insgesamt)	3.5 kW pro Brenner (10.5 kW insgesamt)

**Hauptgrilleinheit mit 4 Brennern
(98251-41, 98251-43)**

Anzahl Düsen	0.91	0.91	0.91	0.80
Nennverbrauch	Butan - 255 g/h pro Brenner	Butan - 255 g/h pro Brenner	Butan - 277 g/h pro Brenner	Butan - 255 g/h pro Brenner
Nominale Bruttowärmezufuhr	3.5 kW pro Brenner (14 kW insgesamt)	3.5 kW pro Brenner (14 kW insgesamt)	3.8 kW pro Brenner (15.2 kW insgesamt)	3.5 kW pro Brenner (14 kW insgesamt)

Seitenbrenner (98250-33, 98251-43)

Anzahl Düsen	0.73			0.64
Nennverbrauch	Butan - 160 g/h	Butan - 160 g/h	Butan - 182 g/h	Butan - 160 g/h
Nominale Bruttowärmezufuhr	2.2 kW pro Brenner	2.2 kW pro Brenner	2.5 kW pro Brenner	2.2 kW pro Brenner

Gasquellen:

- | | |
|----|---|
| a) | Ein zugelassener Schlauch mit Druckregler, der an eine nachfüllbare Gasflasche angeschlossen ist, die nicht schwerer als 11kg ist und die die jeweils vor Ort geltenden Vorschriften erfüllt. |
|----|---|

1) Für Gas der Kategorie I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+
 Entertainer 3B mit Seitentischen, 98250-31, Gesamtwärmezufuhr 10.5kW @ 765g/h.
 Entertainer 4B mit Seitentischen, 98251-41 Gesamtwärmezufuhr 14kW @ 1020g/h.
 Entertainer 3B mit Seitentischen & Seitenbrenner, 98250-33, Gesamtwärmezufuhr 12.7kW @ 925g/h.
 Entertainer 4B mit Seitentischen & Seitenbrenner, 98251-43 Gesamtwärmezufuhr 1602kW @ 1180g/h.
 2) Für Gas der Kategorie I3B/P(37)
 Entertainer 3B mit Seitentischen, 98250-31, Gesamtwärmezufuhr 11.4kW @ 831g/h.
 Entertainer 4B mit Seitentischen, 98251-41 Gesamtwärmezufuhr 15.2kW @ 1108g/h.
 Entertainer 3B mit Seitentischen & Seitenbrenner, 98250-33, Gesamtwärmezufuhr 13.9kW @ 1013g/h.
 Entertainer 4B mit Seitentischen & Seitenbrenner, 98251-43 Gesamtwärmezufuhr 17.7kW @ 1290g/h.

Länderabkürzung

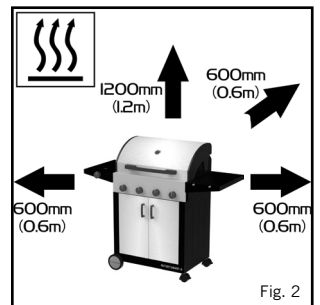
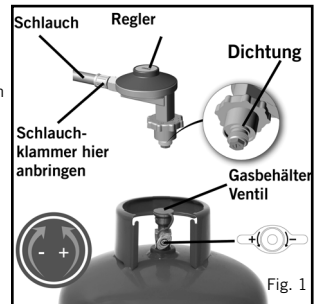
AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Sicherheitsinformationen

- Vor jedem Gebrauch und vor dem Anschließen der Gasflasche sind der Schlauch und die Dichtung des Druckreglers auf Verschleißspuren oder Beschädigungen zu prüfen (siehe Abb. 1).
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien betrieben wird. Der Sicherheitsabstand beträgt über dem Gerät mindestens 1,2 m und seitlich sowie hinter dem Gerät jeweils 60cm (siehe Abb. 2).
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es beschädigt ist, leckt oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Gasflaschen von Hitze und Flammen fernhalten. Nicht auf einem Herd oder anderen heißen Oberflächen abstellen.
- Vergewissern Sie sich, dass die montierte Einheit stabil ist und nicht wackelt.
- Die primären Öffnungen für die Luftzufuhr in den Brennern dürfen nicht abgedeckt oder verändert werden. Dies würde die Leistung des Produkts beeinflussen und zu einer instabilen Flammenbildung führen.
- Unterbrechen Sie im Falle einer Rückzündung (bei der die Flamme zurückschlägt und sich an der Düse entzündet) sofort die Gaszufuhr, indem Sie zunächst das Regelventil auf der Gasflasche und danach das Ventil am Gerät schließen. Bauen Sie den Regler aus, nachdem die Flamme erloschen ist, und prüfen Sie den Zustand der Dichtung. Im Zweifelsfall die Dichtung erneuern. Entzünden Sie das Gerät wieder, wie untenstehend in Abschnitt 3 beschrieben. Falls die Flamme nach wie vor zurückschlägt, ist das Gerät zu einem autorisierten CADAC-Reparaturdienst zu bringen.
- Im Falle eines Lecks an Ihrem Gerät (Gasgeruch) sofort den Drehknopf an der Gasflasche schließen. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks prüfen wollen, machen Sie dies bitte im Freien. Versuchen Sie nicht, Lecks mit Hilfe einer Flamme ausfindig zu machen. Verwenden Sie dazu Seifenwasser.
- Bestreichen Sie die Verbindungsstellen mit Seifenwasser. Wenn sich Blasen bilden, deutet dies auf ein Gasleck hin. Drehen Sie die Gasversorgung sofort ab, indem Sie zuerst das Regelventil am Gasbehälter und anschließend das Ventil am Gerät schließen. Überprüfen Sie alle Verbindungen auf ordnungsgemäßen Zustand. Prüfen Sie erneut mit Seifenwasser. Wenn weiterhin ein Gasleck auftritt, bringen Sie das Gerät zur Inspektion/Reparatur zu Ihrem autorisierten CADAC-Fachhändler.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor und verwenden Sie es nicht für Zwecke, für die es nicht ausgelegt ist.
- Während des Betriebs werden Teile des Gerätes heiß. Das gilt insbesondere für die Grillbereiche und den Deckel. Vermeiden Sie es, heiße Teile mit bloßen Händen zu berühren. Wir empfehlen die Verwendung von Ofenhandschuhen.
- Kleine Kinder sind stets vom Gerät fernzuhalten.
- Dieses Gerät verbraucht Sauerstoff. Um einen optimalen Betrieb sowie die Sicherheit in seiner unmittelbaren Nähe zu gewährleisten, ist eine ausreichende Belüftung erforderlich.
- Das Gerät darf nicht bewegt werden, solange es in Betrieb ist.
- Die vom Hersteller bzw. seinem Vertriebshändler versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

HINWEIS

- Den Schlauch nicht drehen oder einklemmen. Achten Sie darauf, dass er nicht direkt am Gehäuse des Grills verläuft, um Verschleiß/Beschädigungen des Schlauchs durch Hitze zu verhindern.
- Ein Ende des Niederdruckschlauchs an das Mündungsstück des Reglers und das andere Ende an das Mündungsstück des Patio-Grills anschließen. Die Schlauchenden dabei möglichst fest auf an die Anschlüsse drehen.
- Achten Sie darauf, dass die Verbindungen gut gesichert sind und dass kein Gas austreten kann.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Verwendung auf undichte Stellen.
- Das Gerät ist zur Verwendung mit einem zugelassenen Schlauch mit Druckregler bestimmt, der an eine nachfüllbare Gasflasche angeschlossen ist, die nicht schwerer als 11 kg ist und die jeweils vor Ort geltenden Vorschriften erfüllt.
- Die Belüftungsöffnungen im Schrank nicht abdecken.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor. Änderungen am Gerät können zur Gefahr werden.



- ACHTUNG: Da dieser Grill keiner Beschränkung bezüglich der Emission unverbrannter Gase unterliegt, ist er ausschließlich IM FREIEN oder in einem AUSREICHEND BELÜFTETEN BEREICH aufzubauen und/oder zu verwenden. Als AUSREICHEND BELÜFTETER BEREICH für den Aufbau dieses Grills gilt ein Bereich, der mindestens zu 25 % seiner Fläche (Summe der Wandflächen) offen ist
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
- Am Gerät vorgenommene Änderungen können zur Gefahr werden.
- ACHTUNG: In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte darf keine LP-Gasflasche gelagert werden, die nicht zur Verwendung angeschlossen ist.

3. Verwendung des Geräts

- Stellen Sie die Gasflasche an den dafür vorgesehenen Platz im Schrank.
- Das Gerät darf nur auf einem stabilen, ebenen Untergrund verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die Tropfschale eingesetzt ist.
- Überprüfen Sie, ob die Gasflasche korrekt an das Gerät angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Regelventil der Gasflasche geöffnet ist.
- Zum Entzünden des Geräts mit der Zündautomatik den Bedienknopf eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis ein Federwiderstand zu spüren ist. Den Knopf 3 bis 5 Sekunden lang in dieser Position gedrückt halten, so dass Gas einströmen kann. Anschließend den Knopf gegen den Uhrzeigersinn ganz nach links in die Position HIGH (HOCH) drehen. Die Zündautomatik zündet nun den Brenner. Falls der Brenner nicht beim ersten Versuch zündet, den Bedienknopf in die Position OFF (AUS) bringen und 5 Minuten warten. Danach den Vorgang wiederholen, bis der Brenner zündet.
- Hinweis! Alle Brenner sind mit einer Zündautomatik ausgestattet.
- Querzündung: Zum Zünden der Brenner über die Querzündung zunächst den linken Brenner, wie oben beschrieben, zünden.
- Die restlichen Brenner können nun einfach gezündet werden, indem der jeweilige Bedienknopf in die Position HIGH (HOCH) gedreht wird. Dabei gilt die Reihenfolge, dass Sie jeweils einen Brenner zünden, der sich unmittelbar neben einem bereits gezündeten Brenner befindet.
- Zündung von Hand: Zum Zünden der Brenner von Hand zunächst die gusseiserne Grillplatte und das darunter liegende Umlenklech herausnehmen. Ein Streichholz oder Feuerzeug entzünden und an den linken Brenner halten. Die Gaszufuhr nur zu diesem Brenner öffnen. Hierzu das Regelventil eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Brenner wird nun gezündet. Nachdem der Brenner gezündet wurde, das Umlenklech und die gusseiserne Grillplatte vorsichtig wieder einsetzen. Nun können die übrigen Brenner, wie im Abschnitt "Querzündung" beschrieben, gezündet werden.
- Die Flammen der einzelnen Brenner können mit den Bedienknöpfen auf die gewünschte Intensität eingestellt werden. Durch Drehen des Knopfes gegen den Uhrzeigersinn wird die Flamme kleiner gestellt, durch Drehen im Uhrzeigersinn größer (siehe Abb.3).
- Schließen Sie nach der Benutzung zunächst das Ventil an der Gasflasche. Schließen Sie nach Erlöschen der Flamme die Bedienknöpfe der Brenner am Gerät, indem Sie die Knöpfe ganz nach rechts (im Uhrzeigersinn) drehen.



4. Einbau und Austausch der Gasflasche

- Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung des Reglers richtig sitzt und in gutem Zustand ist, bevor Sie das Gerät an eine Gasflasche anschließen.
- Diese Kontrolle ist jedes Mal durchzuführen, wenn das Gerät an eine Gasflasche angeschlossen wird (siehe Abb. 1).
- Blasen Sie Staub von der Flaschenöffnung, um zu verhindern, dass dieser die Düsen verstopft.
- Achten Sie darauf, dass die Gasflasche an einem gut belüfteten Ort – am besten im Freien – eingebaut bzw. ausgetauscht wird und dass sich keine Zündquellen, wie offenes Feuer, und keine anderen Personen in der Nähe befinden.
- Die Gasflasche ist stets aufrecht zu halten. Drehen Sie den Regler handfest auf die Flasche, bis er vollständig eingreift.
- Falls Ihr Gerät ein Leck aufweist (Gasgeruch), löschen Sie sofort alle Zündquellen in der Nähe des Geräts. Sie können Ihr Gerät auf Lecks prüfen, indem Sie Seifenwasser auf die Stellen auftragen, an denen Sie ein Leck vermuten. Bilden sich Blasen, so deutet dies auf ein Gasleck hin. Überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse fest angezogen sind, und wiederholen Sie die Prüfung mit Seifenwasser. Falls Sie das Gasleck nicht ausfindig machen können, darf das Gerät nicht verwendet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren CADAC-Vertriebshändler.
- Zum Wechseln der Gasflasche folgendermaßen vorgehen: Zunächst das Ventil an der Gasflasche und danach das Ventil am Gerät schließen. Achten Sie darauf, dass die Flamme erloschen ist. Nun den Regler lösen.
- Setzen Sie den Regler auf eine volle Gasflasche auf. Gehen Sie dabei genauso vorsichtig vor, wie oben beschrieben.
- Überprüfen Sie die Anlage nach der Montage des Geräts auf Gaslecks, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.

5. Allgemeine Wartung

- Für dieses Gerät gelten keine vorgeschriebenen Wartungsintervalle.
- Es ist gefährlich, ein Gerät mit rissigen oder brüchigen Dichtungen und/oder Schläuchen zu betreiben. Überprüfen Sie die Dichtungen und den Schlauch regelmäßig und tauschen Sie sie vor der Verwendung des Geräts aus, falls sie sich nicht in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Nach dem Betrieb ist das Gerät heiß. Lassen Sie es in ausreichendem Maße abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Patio-Grills von CADAC sind mit speziellen CADAC-Düsen zur Regelung der korrekten Gasmenge ausgestattet. Verstopft die Bohrung in der Düse, kann dies dazu führen, dass sich nur eine kleine oder gar keine Flamme bildet. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel o.Ä. zu reinigen, da dies die Bohrung beschädigen und den sicheren Betrieb des Geräts gefährden könnte.

5.1. Austausch einer verstopften Düse

- Vergewissern Sie sich, dass das Ventil an der Gasflasche geschlossen ist. Trennen Sie nun das Gerät von der Gasflasche.
- Nehmen Sie die Grillplatten heraus. Entfernen Sie die Flammenabdeckung, um die Brenner freizulegen. Lösen Sie die Halteschrauben des betreffenden Brenners.
- Heben Sie den betreffenden Brenner heraus. Achten Sie dabei darauf, das Regelventil nicht zu beschädigen. Nun liegt die Düse frei.
- Schrauben Sie die verstopfte Düse mit einem geeigneten Maulschlüssel heraus und setzen Sie eine neue Düse ein. Keine Zange verwenden! Dies kann die Düse beschädigen, sodass sie unbrauchbar wird oder sich nicht mehr lösen lässt.
- Die Düse nicht zu fest anziehen, da dies die Düse beschädigen könnte. Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2. Austausch des Schlauchs

- Die Schlauchlänge sollte zwischen 0,8 m und 1,2 m liegen. Beachten Sie das Herstellungsdatum auf dem Schlauch und ersetzen Sie ihn, wenn er erste Risse aufweist oder brüchig wird. Der Einbau des Schlauchs wird in Abbildung 1b dargestellt. Dieses Gerät darf nur mit LPG-Schläuchen betrieben werden, die den vor Ort geltenden Vorschriften entsprechen.

5.3. Austausch des Reglers

- Verwenden Sie einen 50 mbar-Regler für Butan (oder Propan) für die Gaskategorie I3B/P(50).
- Es ist wichtig, dass der Anschluss zwischen Reglerausgang und Niederdruckschlauch fest angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Verbindung immer auf Gaslecks, wie obenstehend in Abschnitt 3 beschrieben.

6. Fehlersuche

- Eine normale Flamme ist blau und kann eine orangefarbene oder gelbe Spitze haben. Ist die gesamte Flamme gelb, kann dies bedeuten, dass die Düse nicht ordnungsgemäß eingesetzt ist. Ziehen Sie die Düse nach, um sicherzustellen, dass kein Gas austritt. Eine überfüllte Gasflasche kann ebenfalls eine gelbe Flamme erzeugen. Ist dies der Fall, sollte die Flasche zum Befüller zurückgebracht werden, um ihr Gewicht zu prüfen.
- Vergewissern Sie sich, dass die primären Öffnungen für die Luftzufuhr (Löcher) in den Brennern sauber und nicht verstopft sind.
- Falls die Intensität der Flamme abnimmt oder sich das Gas nicht entzünden lässt, ist zu prüfen, ob die Gasflasche noch Gas enthält (beim Schütteln muss das Geräusch einer Flüssigkeit zu hören sein). Falls die Flasche noch Gas enthält, ist womöglich die Düse (teilweise) verstopft.
- Falls Sie eine verstopfte Düse als Ursache vermuten, folgen Sie den oben aufgeführten Anweisungen.

7. Reinigung

- Das Gehäuse kann einfach mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Reinigungsmittel gesäubert werden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Lackierung dauerhaft beschädigen.
- Zwar ist Edelstahl wesentlich weniger anlauf- und rostanfällig als herkömmliche Stahlsorten, dennoch bedarf auch Edelstahl einer ordnungsgemäßen Pflege. Wir empfehlen Folgendes:
- Entfernen Sie leichte Verschmutzungen nach der Verwendung mit sauberem Wasser und einem weichen Tuch. Für stärkere Verschmutzungen empfehlen wir einen handelsüblichen Edelstahlreiniger, der mit einem weichen Tuch aufgetragen wird. Achten Sie darauf, alle Rückstände des Edelstahlreinigers nach der Reinigung Ihres Grills zu entfernen.
- Zum Entfernen kleiner Flecken oder angelaufener Stellen eignet sich ein leichter, nichtmetallischer Reinigungsschwamm. Wichtig: Reiben Sie immer in Richtung der natürlichen Maserung des Edelstahls, damit keine sichtbaren Kratzspuren zurückbleiben.
- Ein Tipp: Sie sollten den Grill immer abdecken, damit kein Staub oder Salz aus der Luft auf die Edelstahlfächen gelangt. Ist der Edelstahl diesen Stoffen zu lange ausgesetzt, können sich Roststellen bilden.
- Mit ein wenig Pflege behält Ihr hochwertiger Edelstahlgrill sein elegantes Äußeres und seinen Wert für lange Zeit.

8. Lagerung

- Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um. Lassen Sie es nicht fallen.
- Warten Sie nach der Benutzung, bis das Gerät sich abgekühlt hat. Lösen Sie dann die Gasflasche und lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort mit ausreichendem Abstand zu eventuellen Hitzequellen.
- Schließen Sie den Deckel, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, damit kein Schmutz und keine Insekten in das Gerät fallen und den Gasdurchfluss beeinträchtigen können.
- Verwenden Sie eine CADAC-Grillabdeckung – vor allem, wenn das Gerät im Freien gelagert wird.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Brenner und Düsen frei von Insekten, Staub und Spinnweben sind.

9. Ersatzteile und Zubehör

Verwenden Sie immer Originalersatzteile von CADAC, denn diese sind für optimale Funktion.

Beschreibung	Teile-Nr.	Beschreibung	Teile-Nr.
Burner tube	98512-SP011	Düse 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Düse 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Düse 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Düse 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Rückgabe des Geräts zur Reparatur oder Wartung

- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Gerät vor. Dies kann den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen.
- Jegliche Änderungen führen zum Erlöschen der Garantie von CADAC (Pty) Ltd.
- Falls Sie einen Fehler nicht anhand der hier beschriebenen Anweisungen beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren CADAC-Vertriebshändler, um das Gerät prüfen und/oder reparieren zu lassen.

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantiert dem URSPRÜNGLICHEN KÄUFER dieses CADAC-Gasgrills hiermit, dass dieser ab dem Kaufdatum wie folgt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist:

Ventile:	5 Jahre
Kunststoffteile:	Garantieausschluss
Emaillierte Teile:	2 Jahre (Nur gültig, wenn der VE nicht beschädigt wurde oder gesäumt)
Gusseisen:	5 Jahre
Lackierte Rahmen:	1 Jahr
Edelstahlbrenner:	2 Jahr

Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn die Einheit gemäß den schriftlichen Anweisungen montiert und betrieben wurde.

CADAC kann einen hinreichenden Beweis für das Kaufdatum verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG ODER DIE RECHNUNG AUF.

Diese begrenzte Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen, die bei normaler Nutzung und Wartung einen nachweislichen Defekt aufweisen und die sich bei genauerer Prüfung nach Ermessen von CADAC als defekt erweisen. Wenden Sie sich zunächst an die Kundendienstvertretung in Ihrer Nähe, bevor Sie Teile einschicken. Nutzen Sie hierzu die Kontaktinformationen in Ihrer Bedienungsanleitung. Falls CADAC den Defekt und damit den Garantieanspruch bestätigt, wird das defekte Teil kostenlos ausgetauscht. CADAC sendet die Teile fracht- bzw. portofrei an den Käufer zurück.

Diese begrenzte Garantie deckt keine Mängel oder Bedienungsschwierigkeiten ab, die auf einen Unfall, eine unsachgemäße oder falsche Nutzung, Modifizierungen, eine falsche Anwendung, Vandalismus, die unsachgemäße Aufstellung oder unsachgemäße Wartung oder Pflege oder die ausbleibende Durchführung der normalen und routinemäßigen Wartung, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, zurückzuführen sind, einschließlich u.a. Schäden durch Insekten in den Brennerrohren. Verschleiß oder Schäden durch extreme Witterungseinflüsse wie Hagel, schwere Stürme, Erdbeben oder Tornados sowie Verfärbungen durch den Kontakt mit Chemikalien, sei es unmittelbar oder über die Luft, fallen nicht unter diese begrenzte Garantie.

Abgesehen von der hier aufgeführten Garantie gelten keine anderen ausdrücklichen Gewährleistungen. Die stillschweigenden Garantien für die allgemeine Gebrauchstauglichkeit und Tauglichkeit für einen bestimmten Zweck beschränken sich auf den Garantiezeitraum dieser ausdrücklichen begrenzten Garantie in Schriftform. In manchen Ländern ist eine zeitliche Begrenzung der stillschweigenden Garantie nicht zulässig. In diesen Fällen hat diese Begrenzung keine Gültigkeit.

CADAC haftet nicht für besondere, indirekte oder Folgeschäden. In einigen Ländern ist der Ausschluss oder die Begrenzung von beiläufig entstandenen Schäden oder Folgeschäden nicht zulässig. In diesen Fällen hat diese Begrenzung bzw. der Ausschluss keine Gültigkeit.

CADAC beauftragt keine anderen Personen oder Unternehmen mit der Übernahme irgendwelcher anderer Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, Verwendung, Beseitigung, Rückgabe oder dem Austausch seiner Geräte; CADAC ist an keine dieser Vertretungen gebunden. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel erworben wurden.

Um einen unbeschwerten Betrieb und die Langlebigkeit Ihres CADAC-Produkts zu gewährleisten, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Wartungsanweisungen der Bedienungsanleitung. Dies gilt insbesondere für die Pflege des Edelstahls.

Zorg voor voldoende ventilatie. Dit gasapparaat verbruikt lucht (zuurstof). Gebruik dit apparaat niet in een ongeventileerde ruimte, zodat u geen levensgevaar loopt. Wanneer er nog meer gasapparaten en/of personen die gas gebruiken aan de ruimte worden toegevoegd, moet er worden gezorgd voor extra ventilatie.

BELANGRIJK

Lees deze gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door, zodat u bekend raakt met het apparaat voordat u het aansluit op de bijbehorende gasfles. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

1. Algemeen

- Dit apparaat voldoet aan BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 en SANS 1539: 2012.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde slang en drukregelaar (in Zuid-Afrika worden de slang en drukregelaar meegeleverd met het apparaat).
- De gasfles mag alleen rechtopstaand worden gebruikt.
- Om efficiënt te kunnen presteren en om de veiligheid van gebruikers en andere personen die zich in de buurt bevinden te garanderen, hebben gasapparaten ventilatie nodig.
- Waarschuwing: toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Na gebruik moet u eerst de gastoevoer van de gasfles dichtdraaien en vervolgens de regelknoppen.
- **Alleen buitenshuis gebruiken!**

Land van gebruik	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Apparaatcategorieën	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Toegestane gassen en bedrijfsdruk	Butaan bij 28-30 mbar Propana bij 28-30 mbar Butaan/propana-mengsels bij 28-30 mbar (Zuid-Afrika 2,8 kPa)	Butaan bij 28-30 mbar Propana bij 37 mbar	Butaan bij 37 mbar Propana bij 37 mbar Butaan/propana-mengsels bij 37 mbar	Butaan bij 50 mbar Propana bij 50 mbar Butaan/propana-mengsels bij 50 mbar

BBQ hoofdunit 3 branders (98250-31, 98250-33)

Inspuiter	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominaal verbruik	Butaan - 255 g/h per brander	Butaan - 255 g/h per brander	Butaan - 277 g/h per brander	Butaan - 255 g/h per brander
Bruto nom. vermogen	3.5 kW per brander (10.5 kW in totaal)	3.5 kW per brander (10.5 kW in totaal)	3.8 kW per brander (11.4 kW in totaal)	3.5 kW per brander (10.5 kW in totaal)

BBQ hoofdunit 4 branders (98251-41, 98251-43)

Inspuiter	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominaal verbruik	Butaan - 255 g/h per brander	Butaan - 255 g/h per brander	Butaan - 277 g/h per brander	Butaan - 255 g/h per brander
Bruto nom. vermogen	3.5 kW per brander (14 kW in totaal)	3.5 kW per brander (14 kW in totaal)	3.8 kW per brander (15.2 kW in totaal)	3.5 kW per brander (14 kW in totaal)

Zijbranders (98250-33, 98251-43)

Inspuiter	0.73			0.64
Nominaal verbruik	Butaan - 160 g/h	Butaan - 160 g/h	Butaan - 182 g/h	Butaan - 160 g/h
Bruto nom. vermogen	2.2 kW per brander	2.2 kW per brander	2.5 kW per brander	2.2 kW per brander

Gasbronnen:

- a) Een goedgekeurde slang en drukregelaar aangesloten op een hervulbare gasfles niet zwaarder dan 11 kg en die voldoet aan de plaatselijke voorschriften

1) For gas categories I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+

Entertainer 3B met zijtafels, 98250-31, totale warmte-input 10.5kW @ 765g/h.

Entertainer 4B met zijtafels, 98251-41, totale warmte-input 14kW @ 1020g/h.

Entertainer 3B met zijtafels & zijbranders, 98250-33, totale warmte-input 12.7kW @ 925g/h.

Entertainer 4B met zijtafels & zijbranders, 98251-43, totale warmte-input 16.2kW @ 1180g/h.

2) For gas categories I3B/P(37)

Entertainer 3B met zijtafels, 98250-31, totale warmte-input 11.4kW @ 831g/h.

Entertainer 4B met zijtafels, 98251-41, totale warmte-input 15.2kW @ 1108g/h.

Entertainer 3B met zijtafels & zijbranders, 98250-33, totale warmte-input 13.9kW @ 1013g/h.

Entertainer 4B met zijtafels & zijbranders, 98251-43 totale warmte-input 17.7kW @ 1290g/h.

Country name abbreviations

AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Veiligheidsinformatie

- De slang en de pakking op de drukregelaar moeten worden gecontroleerd op slijtage of schade vóór elk gebruik en voordat u de gasfles aansluit (zie fig. 1).
- Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt gebruikt in de buurt van brandbare materialen. De minimale veilige afstand is 1,2 m boven het apparaat en 600 mm vanaf de achterkant en zijanten van het apparaat (zie fig. 2).
- Gebruik geen apparaat dat is beschadigd, lekt of niet naar behoren werkt.
- Houd gasflessen uit de buurt van hitte en open vuur. Niet op een fornuis of ander heet oppervlak plaatsen.
- Zorg ervoor dat het gemonteerde apparaat stabiel staat en niet wiebelt.
- Blokkeer of verander de belangrijkste luchttoevoeropeningen in de branders niet. Dit kan de prestaties van het product beïnvloeden en een onstabiele vlam geven.
- In het geval van terugslag (als de vlam terugslaait en ontbrandt in de inspuiter), dient de gastoevoer onmiddellijk te worden afgesloten door eerst de regelkraan op de gasfles dicht te draaien en daarna de gaskraan op het apparaat. Nadat de vlam is gedoofd, verwijdert u de drukregelaar en controleert u de toestand van de pakking. Bij twijfel de pakking vervangen. Steek het apparaat opnieuw aan zoals beschreven in paragraaf 3 hieronder. Als de vlam blijft terugslaan, breng het apparaat dan terug naar uw bevoegde CADAC-dealer.
- Als het apparaat gas lekt (gasluht), draait u onmiddellijk de regelknop op de gasfles dicht. Als u het apparaat wilt controleren op lekkage, doet u dit buiten. Probeer lekkages niet op te sporen met behulp van vuur, maar gebruik zeepwater.
- De juiste manier om dit te doen, is zeepwater aan te brengen op de aansluitingen. Als zich belletjes vormen, is er sprake van een gaslek. Sluit de gastoevoer onmiddellijk af door eerst de regelkraan op de gasfles dicht te draaien en daarna het ventiel op het apparaat. Controleer of alle bevestigingen goed zijn gemonteerd. Controleer nogmaals met zeepwater. Als u het gaslek niet kunt verhelpen, brengt u het product ter inspectie/repairatie naar uw CADAC-dealer.
- Pas het apparaat niet aan en gebruik het niet voor zaken waar het niet voor bedoeld is.
- Tijdens het gebruik zullen delen van het apparaat heet worden, vooral de kookgedeelten en het deksel. Voorkom het aanraken van hete onderdelen met de blote handen. Het de gebruik van ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Dit apparaat verbruikt zuurstof en heeft ventilatie nodig om optimaal te kunnen presteren en om de veiligheid van mensen in de nabije omgeving te garanderen.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- De onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger zijn verzegeld mogen niet worden gewijzigd door de gebruiker.

LET OP

- Draai de slang niet en zorg dat deze niet beklemd raakt. Houd de slang uit de buurt van de barbecue om aantasting/beschadiging door de hitte te voorkomen.
- Bevestig het ene uiteinde van de lagedrukslang op het mondstuk van de drukregelaar en het andere uiteinde op de Patio BBQ door de aansluiting zo stevig mogelijk aan te drukken. Klem beide uiteinden van de slang vast met slangenklemmen.
- Zorg ervoor dat de verbindingen stevig zijn en dat er geen gas lekt.
- Voor gebruik met een goedgekeurde slang en drukregelaar aangesloten op een hervulbare gasfles die niet zwaarder is dan 11 kg en die voldoet aan de lokale voorschriften.
- Dek de ventilatieopeningen van de kast niet af.
- Pas het apparaat niet aan. Het opbergruimte van het apparaat kan gevaarlijk zijn.
- Waarschuwing: aangezien deze barbecue geen beperkingen kent wat betreft de uitstoot van onverbrand gas, moet deze barbecue BUITEN of in een VOLDOENDE GEVENTILEERDE RUIMTE worden geplaatst en/of gebruikt. Zorg ervoor dat deze barbecue is geïnstalleerd in een VOLDOENDE GEVENTILEERDE RUIMTE, het gebied moet voor minimaal 25% van het oppervlak (som van de oppervlakte van de wanden) over vrije ruimte beschikken.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Alle veranderingen van het apparaat kunnen gevaarlijk zijn.
- Waarschuwing: een LPG-gasfles die niet is aangesloten voor gebruik, mag niet worden opgeslagen in de nabijheid van dit apparaat of andere apparaten.

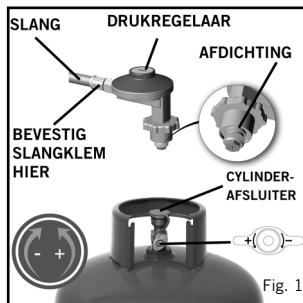


Fig. 1

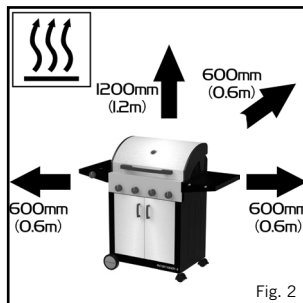


Fig. 2

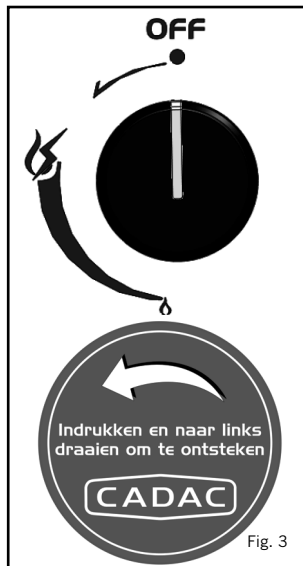


Fig. 3

3. Het apparaat gebruiken

- Plaats de gasfles in de opbergruimte in de daarvoor bedoelde uitsparing.
- Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.
- Controleer vóór gebruik of het opvangbakje op zijn plaats zit.
- Controleer of de gasfles op de juiste manier is bevestigd aan het apparaat.
- Controleer of de regelknop van de gasfles openstaat.
- Als u het apparaat wilt aansteken met de piëzo-ontsteking, drukt u de regelknop in en draait u die linksom totdat u een klik hoort. Houd de knop 3 tot 5 seconden in deze positie zodat het gas kan gaan stromen en draai dan de knop geheel tegen de klok in naar HIGH. Hierdoor zal de automatische ontsteking de brander aansteken. Mocht de brander de eerste keer niet ontsteken, draai dan de knop naar OFF en wacht 5 minuten, herhaal het proces tot de brander ontsteekt.
- Let op! Alle branders zijn uitgerust met een automatische ontsteking.
- Cross lighting: Voor het aansteken van de branders via cross lighting steekt u de linker brander aan zoals bovenstaand beschreven.
- Om de overige branders aan te steken, draait u hun regelknoppen naar HIGH waarbij u ervoor zorgt dat de ontstekingsvolgorde zo is dat alle branders die moeten worden ontstoken zich direct naast een brander bevinden die al brandt.
- Handmatige ontsteking: om de branders handmatig aan te steken moeten eerst de gietijzeren bbq-rooster en de onderliggende deflectorplaat worden verwijderd. Steek een lucifer of gebruik een aansteker en houd deze naast de linker brander. Draai de gastoevoer naar deze brander open door alleen de regelknop in te drukken en deze tegen de klok in te draaien. Dit zal de brander ontsteken. Zodra de brander is ontstoken moet u voorzichtig de deflectorplaat en gietijzeren grillplaat verwijderen. Vervolgens kunt u de overige branders aansteken zoals bovenstaand beschreven in 'Cross lighting'.
- Met de regelaars kunt u de vlammen van elke brander apart regelen tot het gewenste niveau is bereikt; als u de knop tegen de wijzers van de klok in draait, wordt de vlam minder sterk en met de klok mee wordt de vlam sterker (zie fig. 3).
- Na gebruik draait u eerst de kraan op de gasfles dicht. Wanneer de vlam uit is, draait u de regelknoppen van de brander op het apparaat dicht door de regelknoppen helemaal met de klok mee te draaien.

4. De gasfles plaatsen en vervangen

- Voordat het apparaat wordt aangesloten op de gasfles dient u ervoor te zorgen dat de rubberen pakking van de drukregelaar goed is geplaatst en in goede staat verkeert.
- Controleer dit elke keer dat u het apparaat aansluit op de gasfles (zie fig. 1).
- Blaas eventueel aanwezig stof uit de opening van de gasfles om eventuele verstopping van de inspuiter te voorkomen.
- Plaats of vervang de gasfles altijd in een goed eventuele ruimte, indien mogelijk buiten, uit de buurt van elke mogelijke ontstekingsbron, bijvoorbeeld open vuur, en niet in de buurt van andere mensen.
- Houd de gasfles altijd rechtop. Draai de drukregelaar met de hand op de gasfles tot deze goed vastzit.
- Wanneer het apparaat gas lekt (gaslucht), doof dan alle ontstekingsbronnen in de nabijheid van het apparaat. Als u het apparaat wilt controleren op gaslekken, gebruik dan zeepwater dat u aanbrengt op het verdachte deel. De vorming van belletjes geeft de aanwezigheid aan van een gaslek. Controleer of alle aansluitingen goed vastzitten en controleer dit opnieuw met zeepwater. Gebruik het apparaat niet als u het gaslek niet kunt repareren. Neem contact op met uw lokale CADAC-dealer voor hulp.
- Wanneer u de gasfles vervangt, draait u eerst de kraan op de gasfles dicht en vervolgens die op het apparaat. Dit dooft de vlammen. Schroef nu de drukregelaar los.
- Plaats de drukregelaar terug op een volle gasfles, waarbij u de voorzorgsmaatregelen zoals hierboven beschreven in acht neemt.
- Nadat het apparaat volledig in elkaar is gezet, dient u vóór ingebruikname een gaslektest uit te voeren.

5. Algemeen onderhoud

- Er zijn geen vooraf voorgeschreven onderhoudsintervallen voor dit apparaat.
- Het is gevaarlijk een apparaat met een gebarsten of versleten pakking en/of slang te gebruiken. Controleer zowel pakkingen als de slang regelmatig en vervang deze als ze niet in orde zijn voordat u het apparaat gebruikt.
- Als het apparaat in gebruik is geweest, zal het heet zijn. Laat het voldoende afkoelen voordat u enig onderhoud uitvoert.
- CADAC Patio BBQ's zijn uitgerust met specifieke CADAC-insputers om de juiste hoeveelheid gas te regelen. Wanneer de opening in de inspuiter verstopt raakt, kan dit resulteren in een kleine vlam of helemaal geen vlam. Probeer de inspuiter niet met een pin of soortgelijk instrument te reinigen. Dit kan de opening beschadigen waardoor het apparaat onveilig kan worden.

5.1. Een verstopte inspuiter vervangen

- Controleer of de gasfleskraan dicht is en koppel vervolgens de gasfles los van het apparaat.
- Verwijder de bbq-roosters. Verwijder de vlamverdelers om de branders bloot te leggen. Verwijder de bevestigingsschroeven van de betreffende brander.
- Verwijder de betreffende brander door deze van zijn plaats te tillen, zodanig dat de regelkraan niet beschadigd raakt. Dit legt de straalpijp bloot.
- Schroef de verstopte inspuiter los met een geschikte sleutel en vervang deze door een nieuwe inspuiter. Gebruik geen tang op de inspuiter omdat deze schade kan veroorzaken waardoor de inspuiter onbruikbaar wordt of niet meer kan worden verwijderd.
- Draai niet te strak aan, omdat dit de inspuiter kan beschadigen. Voor het terugbouwen van de onderdelen voert u de procedure omgekeerd uit.

5.2. Vervanging van de slang

- De lengte van de slang moet tussen de 0,8 m en 1,2 m liggen. Controleer de fabricagedatum op de slang en vervang hem wanneer hij barstjes of broosheid vertoont. Aanbrengen van de slang is beschreven in figuur 1b. Alleen een LPG-slang die voldoet aan de lokaal geldende voorschriften mag worden gebruikt met dit apparaat.

5.3. Vervanging van drukregelaar

- Gebruik een 30 mbar (voor butaan of propaan) drukregelaar uit gascategorie 13B/P(30).
- Gebruik een 30 mbar (voor butaan) drukregelaar of een 37 mbar (voor propaan) drukregelaar uit gascategorie 13+(28-30/37).
- Gebruik een 37 mbar butaan (of propaan) drukregelaar uit gascategorie 13B/P(37).
- Gebruik een 50 mbar butaan (of propaan) drukregelaar uit gascategorie 13B/P(50).
- De drukregelaar en de lagedrukslang moeten strak op elkaar worden aangesloten en de aansluiting moet met een metalen slangenklem worden vastgezet. Controleer de aansluiting altijd op gaslekken, zoals beschreven in paragraaf 3.

6. Oplossen van storingen

- Een normale vlam is blauw en kan een oranje of gele punt hebben. Als de vlam helemaal geel is, kan het zijn dat de inspuiter niet goed is vastgezet. Draai de inspuiter vast om er zeker van te zijn dat er geen gas lekt. Een overvolle gasfles kan ook grote gele vlammen veroorzaken. Als dit het geval is, moet de gasfles worden teruggebracht naar het vulstation en op gewicht worden gecontroleerd.
- Controleer of de belangrijkste luchttoevoeropeningen in de branders schoon zijn en vrij van verstoppingen.
- Als de vlam minder krachtig wordt of ontsteken niet lukt, controleert u of de gasfles nog gas bevat (schud om het geluid van vloeistof te horen). Als het gas niet op is, is mogelijk de inspuiter (geheel of gedeeltelijk) verstopt.
- Wanneer u een verstopte inspuiter vermoedt, volg dan de bovenstaande instructies op.

7. Reiniging

- Om de behuizing te reinigen gebruikt u eenvoudig een vochtige doek en indien nodig wat schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of schuurspunzen omdat deze permanente schade aan de lak veroorzaken.
- Hoewel roestvrij staal vergeleken met gewoon staal uitzonderlijk goed bestand is tegen dof worden en roesten, is goed onderhoud toch noodzakelijk. Wij raden het volgende aan:
- Reinig na gebruik licht verontreinigde roestvrijstalen oppervlakken met schoon water en een zachte doek. Moeilijkere delen kunt u reinigen met een in de handel verkrijgbare roestvrij-staalreiniger en een zachte doek. Let erop dat u alle achtergebleven reinigingsmiddelen verwijdert na het reinigen van uw BBQ.
- Om kleine roestplekjes of putjes te herstellen kunt u een milde kunststof schuurspoon gebruiken. Het is belangrijk dat u met de natuurlijke structuur van het roestvrij staal mee schuurt om te voorkomen dat u zichtbare krassen achterlaat.
- Dek het apparaat af wanneer u het niet gebruikt, om te voorkomen dat stof en zouten uit de lucht op de roestvrijstalen oppervlakken neerslaan. Wanneer deze te lang op het oppervlak blijven liggen, kan er vanuit deze plekken roest ontstaan.
- Met een beetje zorg zal uw investering in roestvrij staal van hoge kwaliteit zijn mooie afwerking en waarde lange tijd behouden.

8. Opslag

- Behandel het apparaat met zorg. Laat het niet vallen.
- Wacht na gebruik tot het apparaat is afgekoeld, koppel de gasfles los en zet het apparaat weg op een droge, koele plaats.
- Houd de deksel dicht wanneer de barbecue niet wordt gebruikt om te voorkomen dat er vuil en insecten in het apparaat vallen. Dit kan de gastoevoer beïnvloeden.
- Gebruik een barbecuehoes van CADAC, vooral als het apparaat buiten blijft staan.
- Controleer voor elk gebruik of er geen insecten, stof en spinnenwebben in de branders en venturibuizen zitten.

9. Reserveonderdelen en accessoires

Maak altijd gebruik van originele CADAC-onderdelen omdat deze speciaal zijn ontworpen voor een optimale werking.

Omschrijving	Onderdeelnr.	Omschrijving	Onderdeelnr.
Burner tube	98512-SP011	Inspuiter 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Inspuiter 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Inspuiter 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Inspuiter 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Het apparaat terugsturen voor reparatie of service

- Pas het apparaat niet aan. Hierdoor kan het apparaat onveilig worden.
- Elke aanpassing zal de garantie van CADAC (Pty) Ltd. ongeldig maken.
- Lukt het niet de problemen volgens de instructies te herstellen, neem dan contact op met uw plaatselijke CADAC-dealer voor onderzoek en/of reparatie.

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd. garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze CADAC Gas Barbecue, dat het apparaat vrij zal zijn van defecten aan materiaal en afwerking vanaf de datum van aankoop:

Kranen:	5 jaar
Kunststof onderdelen:	geen garantie
Geëmailleerde onderdelen:	2 jaar (Alleen geldig als het VE niet is beschadigd of afgebroken)
Gietijzer:	5 jaar
Geverfde onderstellen:	1 jaar
Roestvrijstalen branders:	2 jaar

De garantie geldt alleen als het apparaat overeenkomstig de instructies is gemonteerd en gebruikt.

CADAC kan verzoeken om een bewijs van aankoop. BEWAAR DAAROM DE BON OF FACTUUR.

Deze beperkte garantie wordt beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen die aantoonbaar defect zijn bij normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek tot voldoening van CADAC aantonen, dat deze defect zijn. Neem voordat u onderdelen terugstuurt contact op met de desbetreffende klantenservice in uw regio. Gebruik hiervoor de contactinformatie die u kunt vinden in uw handleiding of bel met +27 (0)860 223 220 (alleen Zuid-Afrika). Indien CADAC het defect bevestigt en de klacht gegrond verklaart, zal CADAC de desbetreffende onderdelen kosteloos vervangen. CADAC zal de onderdelen franco terugsturen naar de koper.

Deze beperkte garantie dekt geen defecten of operationele problemen als gevolg van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, aanpassingen, onjuiste handelingen, vandalisme, verkeerde installatie, slecht onderhoud of slechte service, het niet uitvoeren van normaal en routineonderhoud, met inbegrip van maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door insecten in de buizen van de branders zoals uiteengezet in deze gebruikershandleiding. Aantasting of schade door extreme weersomstandigheden zoals hagel, zware storm, aardbevingen of tornado's, verkleuring door blootstelling aan chemicaliën zowel rechtstreeks als aanwezig in de atmosfeer, wordt niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere uitdrukkelijke garanties behalve hetgeen hier vermeld en enige andere impliciete garantie van verkoopbaarheid en geschiktheid zijn beperkt tot de periode van deze uitdrukkelijke beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe op hoelang een impliciete garantie mag duren. Het is dus mogelijk dat deze beperking niet voor u geldt.

CADAC is niet aansprakelijk voor speciale, indirecte of gevolgschade. Sommige regio's staan de uitsluiting of beperking van incidentele of gevolgschade niet toe, dus mogelijk geldt deze beperking of uitsluiting niet voor u.

CADAC autoriseert geen enkele persoon en geen enkel bedrijf voor het nemen van enige aansprakelijkheid of verplichting in verband met de verkoop, de installatie, het gebruik, de afvoer, de terugzending of de vervanging van zijn apparatuur; en zulke vertegenwoordigingen zijn niet bindend voor CADAC.

Deze garantie geldt alleen voor producten verkocht via de detailhandel.

Raadpleeg de paragrafen Reinigen en Algemeen onderhoud, in het bijzonder de aanwijzingen over het onderhoud van roestvrij staal, om langdurig en optimaal te genieten van uw CADAC-product.

AVERTISSEMENT



Prévoir une ventilation suffisante. Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). Pour ne pas risquer de mettre votre vie en danger, ne pas utiliser cet appareil dans un espace non ventilé. Si d'autres appareils à gaz et/ou d'autres personnes utilisant du gaz se trouvent dans le même espace, une ventilation supplémentaire est requise.

IMPORTANT

Lire attentivement ces instructions d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le connecter à sa bouteille de gaz. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.

1. Informations générales

- Cet appareil est conforme aux normes BS EN 498:2012, EN484: 1997 et SANS 1539:2012.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un détendeur homologués.
- La bouteille de gaz doit uniquement être utilisée en position verticale.
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation de façon à garantir des performances optimales et à assurer la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité immédiate.
- Attention : les parties accessibles peuvent être extrêmement chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Après utilisation, fermez le gaz au niveau des boutons de réglage puis au niveau de la bouteille.
- **Utiliser à l'extérieur uniquement.**

Pays d'utilisation	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Catégories d'appareil	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gaz admissibles et pression en service	Butane à 28-30 mbar Propane à 28-30 mbar Mélanges butane/propane à 28-30 mbar (Afrique du Sud 2,8 kPa)	Butane @ 28-30mBar Propane @ 37mBar	Butane à 37 mbar Propane à 37 mbar Mélanges butane/propane à 37 mbar	Butane à 50 mbar Propane à 50 mbar Mélanges butane/propane à 50 mbar

**3 brûleurs principaux du barbecue
(98250-31, 98250-33)**

Calibre d'injecteur	0.91	0.91	0.91	0.80
Utilisation nominale	Butane - 255 g/h par brûleur	Butane - 255 g/h par brûleur	Butane - 277 g/h par brûleur	Butane - 255 g/h par brûleur
Apport nominal brut de chaleur	3.5 kW par brûleur (10.5 kW au total)	3.5 kW par brûleur (10.5 kW au total)	3.8 kW par brûleur (11.4 kW au total)	3.5 kW par brûleur (10.5 kW au total)

**4 brûleurs principaux du barbecue
(98251-41, 98251-43)**

Calibre d'injecteur	0.91	0.91	0.91	0.80
Utilisation nominale	Butane - 255 g/h par brûleur	Butane - 255 g/h par brûleur	Butane - 277 g/h par brûleur	Butane - 255 g/h par brûleur
Apport nominal brut de chaleur	3.5 kW par brûleur (14 kW au total)	3.5 kW par brûleur (14 kW au total)	3.8 kW par brûleur (15.2 kW au total)	3.5 kW par brûleur (14 kW au total)

Brûleur latéral (98250-33, 98251-43)

Calibre d'injecteur	0.73			0.64
Utilisation nominale	Butane - 160 g/h	Butane - 160 g/h	Butane - 182 g/h	Butane - 160 g/h
Apport nominal brut de chaleur	2.2 kW par brûleur	2.2 kW par brûleur	2.5 kW par brûleur	2.2 kW par brûleur

Sources d'alimentation en gaz:

a)	Un tuyau et un détendeur homologués et raccordés à une bouteille de gaz rechargeable d'un poids maximal de 11 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur.
----	---

- 1) Pour les catégories d'appareils gaz I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+
 Entertainer 3B avec tablettes latérales, 98250-31, apport de chaleur total 10.5kW @ 765g/h.
 Entertainer 4B avec tablettes latérales, 98251-41, apport de chaleur total 14kW @ 1020g/h.
 Entertainer 3B avec tablette latérale & brûleur latéral, 98250-33, apport de chaleur total 12.7kW @ 925g/h.
 Entertainer 4B avec tablette latérale & brûleur latéral, 9825143, apport de chaleur total 16.2kW @ 1180g/h.
- 2) Pour les catégories d'appareils gaz I3B/P(37)
 Entertainer 3B avec tablettes latérales, 98250-31, apport de chaleur total 11.4kW @ 831g/h.
 Entertainer 4B avec tablettes latérales, 98251-41, apport de chaleur total 15.2kW @ 1108g/h.
 Entertainer 3B avec tablette latérale & brûleur latéral, 98250-33, apport de chaleur total 13.9kW @ 1013g/h.
 Entertainer 4B avec tablette latérale & brûleur latéral, 98251-43, apport de chaleur total 17.7kW @ 11290g/h.

Abréviations des noms de pays

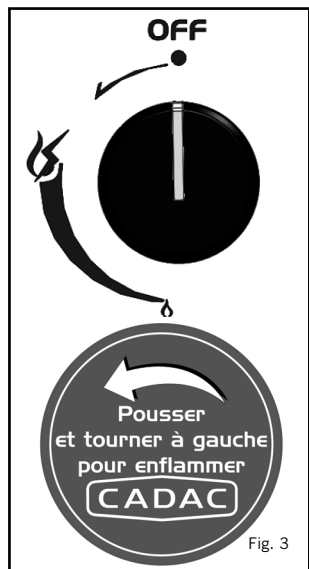
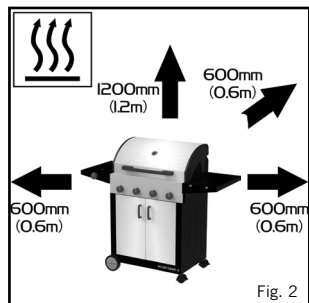
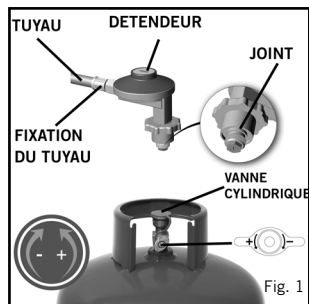
AT=Autriche	DK=Danemark	GB=Royaume-uni	NO=Norvège
BE=Belgique	ES=Espagne	IE=Irlande	PL=Pologne
CH=Suisse	FI=Finlande	IT=Italie	PT=Portugal
DE=Allemagne	FR=France	NL=Pays-bas	SE=Suède
SI=Slovénie			

2. Informations de sécurité

- L'état d'usure et de détérioration du tuyau et du joint du détendeur doit être vérifié avant chaque utilisation et avant de raccorder la bouteille de gaz (voir Fig. 1).
- Veiller à ce que l'appareil soit utilisé loin de tout matériau inflammable. Les distances de sécurité minimales sont de 1,2 m d'espace libre au-dessus de l'appareil et de 60 cm derrière et sur les côtés de l'appareil (voir Fig. 2).
- Ne pas utiliser un appareil endommagé, ayant une fuite ou ne fonctionnant pas correctement.
- Conserver les bouteilles de gaz à l'abri de la chaleur et des flammes. Ne pas les placer sur un fourneau ou toute autre surface chaude.
- Veiller à ce que l'ensemble soit bien stable et ne bouge pas.
- Ne pas couvrir ou modifier les principales ouvertures d'arrivée d'air des brûleurs car cela pourrait affecter les performances du produit et causer l'apparition d'une flamme instable.
- Si un retour de flamme se produit (la flamme remonte dans le brûleur et allume l'injecteur), couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le robinet de régulation de la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirer le détendeur et vérifier l'état du joint. Remplacer le joint d'étanchéité en cas de doute. Rallumer l'appareil tel qu'indiqué au chapitre 3 ci-dessous. Si le problème persiste à se rallumer, renvoyer le produit à votre centre de réparation CADAC agréé.
- Si l'appareil présente une fuite (odeur de gaz), fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz. Tout contrôle de la présence de fuites sur l'appareil doit s'effectuer à l'extérieur. Ne pas essayer de détecter la présence de fuites à l'aide d'une flamme, utiliser de l'eau savonneuse.
- La bonne méthode consiste à enduire les joints d'eau savonneuse. Si une ou plusieurs bulles se forment, il y a une fuite de gaz. Couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de régulation de la bouteille de gaz puis le robinet de l'appareil. Vérifier que tous les raccordements sont correctement établis. Vérifier à nouveau à l'aide d'eau savonneuse. S'il y a toujours une fuite de gaz, retourner le produit à votre distributeur CADAC pour inspection / réparation.
- Ne pas modifier l'appareil ni l'utiliser à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Durant l'utilisation, certaines parties de l'appareil vont devenir très chaudes, en particulier les plans de cuisson et le couvercle. Éviter de toucher les surfaces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants de cuisine est recommandée.
- Toujours tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Cet appareil consomme de l'oxygène et nécessite une ventilation pour garantir des performances optimales et assurer la sécurité des personnes à proximité immédiate.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en service.
- Les pièces scellées par le fabricant ou le revendeur ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

REMARQUES

- Ne pas tordre ni pincer le tuyau. Le tenir à l'écart du corps du barbecue afin d'éviter toute détérioration ou tout endommagement causé par la chaleur.
- Placer une extrémité du tuyau basse pression sur la buse du détendeur et l'autre extrémité sur la buse du barbecue Patio, en enfonçant les extrémités aussi fermement que possible. Fixer les deux extrémités du tuyau à l'aide d'un collier de serrage.
- Vérifier que les raccords sont bien effectués et exempts de fuites de gaz.
- Toujours contrôler la présence de fuites de gaz avant d'utiliser l'appareil. Utiliser l'appareil avec un tuyau et un détendeur homologués et raccordés à une bouteille de gaz rechargeable d'un poids maximal de 11 kg et conforme à la réglementation locale en vigueur.
- Ne pas obstruer les orifices de ventilation du cuisson.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification peut être dangereuse.
- Attention : comme ce barbecue ne comporte aucune restriction en matière d'émission de gaz non brûlés, il doit être installé et/ou utilisé À L'EXTÉRIEUR ou dans un ESPACE BIEN AÉRÉ. S'assurer que le barbecue est installé dans un ESPACE BIEN AÉRÉ comportant au moins 25 % de surface ouverte (somme de la surface des murs)



- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en service.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Attention : ne pas remettre de bouteille de gaz non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

3. Utilisation du barbecue

- Placer la bouteille de gaz à l'intérieur du caisson dans l'espace dédié.
- Utiliser cet appareil uniquement sur une surface plane et stable.
- Avant utilisation, vérifier que le bac de récupération des graisses est en place.
- Vérifier que la bouteille de gaz est correctement branchée à l'appareil.
- Vérifier que la bouteille est en position ouverte.
- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur automatique, enfoncer et tourner le bouton de réglage dans le sens antihoraire jusqu'à sentir la résistance du ressort. Maintenir le bouton dans cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz d'arriver, puis tourner complètement le bouton dans le sens antihoraire, jusqu'en position HIGH. L'allumage automatique va ainsi allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas la première fois, tourner le bouton de réglage en position OFF (ARRÊT) et attendre 5 minutes ; répéter l'opération jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Remarque : tous les brûleurs sont équipés d'un allumeur automatique.
- Allumage croisé : pour allumer les brûleurs par allumage croisé, allumer le brûleur de gauche comme décrit ci-dessus.
- Pour allumer les autres brûleurs, tourner simplement leurs boutons de réglage respectifs jusqu'à la position HIGH tout en vous assurant que l'ordre d'allumage est tel que chaque brûleur devant être allumé est situé juste à côté d'un brûleur déjà allumé.
- Allumage manuel : pour allumer manuellement les brûleurs, retirer la plaque grill puis le déflecteur juste en dessous. Allumer une allumette ou un allume-feu et la/le positionner près du brûleur de gauche. Ouvrir l'alimentation en gaz de ce brûleur uniquement, en enfonçant le robinet de régulation et en le tournant dans le sens antihoraire. Le brûleur va alors s'allumer. Une fois le brûleur allumé, replacer soigneusement le déflecteur et la plaque grill. Vous allez maintenant pouvoir allumer les autres brûleurs comme décrit dans la section « Allumage croisé » ci-dessus.
- Utiliser les boutons de réglage pour régler l'intensité de la flamme de chaque brûleur au niveau souhaité en tournant le bouton dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme, et dans l'autre sens pour l'augmenter (voir Fig. 3).
- Après utilisation, fermer d'abord le robinet de la bouteille de gaz. Lorsque la flamme est éteinte, fermer les vannes de régulation des brûleurs de l'appareil en tournant les boutons de réglage à fond dans le sens horaire

4. Installation et remplacement de la bouteille de gaz

- Avant de raccorder l'appareil à une bouteille de gaz, vérifier que le joint en caoutchouc situé sur le détendeur est bien en place et en bon état.
- Effectuer ce contrôle à chaque fois que vous raccordez l'appareil à une bouteille de gaz (voir Fig. 1).
- Retirer toute trace de poussière sur l'orifice de la bouteille de gaz pour éviter que l'injecteur ne s'obstrue.
- Veiller à ce que la bouteille de gaz soit installée ou remplacée dans un espace bien ventilé, de préférence à l'extérieur, loin de toute source d'inflammation comme des flammes nues, et à l'écart d'autres personnes.
- Veiller à ce que la bouteille de gaz soit toujours en position verticale. Visser manuellement le détendeur sur la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit complètement enfoncé.
- Si l'appareil présente une fuite (odeur de gaz), éteindre toutes les sources d'inflammation à proximité. Pour vérifier s'il y a des fuites sur votre appareil, appliquer de l'eau savonneuse sur la zone suspecte. Toute formation de bulles indiquera une fuite de gaz. Vérifier que tous les raccordements sont convenablement établis et contrôler à nouveau avec de l'eau savonneuse. Si la fuite de gaz ne peut être éliminée, ne pas utiliser l'appareil. Contacter votre distributeur CADAC local.
- Lors du remplacement d'une bouteille de gaz, fermer d'abord le robinet de la bouteille, puis celui de l'appareil, en vérifiant que la flamme est éteinte, puis dévisser le détendeur.
- Poser à nouveau le détendeur sur une bouteille pleine en suivant les mêmes précautions que décrites précédemment.
- Une fois l'appareil entièrement monté, réaliser un test de fuite de gaz avant de le faire fonctionner.

5. Entretien général

- Aucun intervalle d'entretien n'est prédéterminé pour cet appareil.
- Il est dangereux d'utiliser un appareil dont le tuyau et/ou le joint d'étanchéité est fissuré ou détérioré. Vérifier régulièrement les joints et le tuyau et les remplacer s'ils ne sont pas en bon état avant d'utiliser l'appareil.
- Si l'appareil vient de fonctionner, il reste chaud un moment. Attendre qu'il refroidisse avant de réaliser tout entretien.
- Les barbecues Patio de CADAC sont dotés d'injecteurs CADAC spécifiques qui régulent le débit de gaz de manière adéquate. Si l'orifice de l'injecteur est obstrué, cela peut avoir pour conséquence une petite flamme, voire pas de flamme du tout. Ne pas essayer de nettoyer l'injecteur avec une épingle ou autres objets similaires, car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux.

5.1. Remplacement d'un injecteur obstrué

- Vérifier que le robinet de la bouteille de gaz est fermé, puis débrancher le barbecue de la bouteille de gaz.
- Retirer les plaques grill. Retirer les protecteurs de flamme pour dégager les brûleurs. Retirer les vis de fixation du brûleur affecté.
- Retirer le brûleur en le soulevant pour le sortir de son emplacement, en prenant garde de ne pas endommager le robinet de régulation. L'injecteur sera ainsi accessible.
- Dévisser l'injecteur bouché à l'aide d'une clé adéquate et le remplacer par un nouveau. Ne pas utiliser de pinces sur l'injecteur car elles pourraient l'endommager, et le rendre inutilisable ou impossible à retirer.
- Ne pas trop serrer l'injecteur car cela pourrait également l'endommager. Pour effectuer le réassemblage, répéter la procédure ci-dessus en sens inverse.

5.2. Remplacement du tuyau

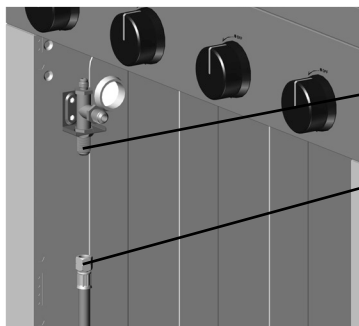
- La longueur du tuyau doit être comprise entre 0,8 m et 1,2 m. Vérifier la date de fabrication du tuyau et le remplacer s'il présente des signes de craquelures ou de fissurations. L'installation d'un tuyau est expliquée à la Figure 1b. Seul un tuyau GPL conforme à la réglementation locale peut être utilisé avec cet appareil.

5.3. Remplacement du détendeur

- Utiliser un détendeur (pour butane ou propane) à 30 mbar pour la catégorie de gaz I3B/P(30).
- Utiliser un détendeur à 30 mbar (pour butane) ou à 37 mbar (pour propane) pour la catégorie de gaz I3+(28-30/37).
- Utiliser un détendeur (pour butane ou propane) à 37 mbar pour la catégorie de gaz I3B/P(37).
- Utiliser un détendeur (pour butane ou propane) à 50 mbar pour la catégorie de gaz I3B/P(50).
- Il est important que le raccord entre la sortie du détendeur et le tuyau basse pression soit solidement fixé à l'aide d'un collier de serrage en métal. Toujours vérifier que le raccord ne présente pas de fuites de gaz, comme décrit au chapitre 3 ci-dessus.

FR système

- Les BBQ dont les codes se terminent par l'abréviation FR sont équipés d'un raccord de gaz ½".
- Pour utiliser un de ces barbecues, il suffit de raccorder un tuyau de gaz NF G1/2 (non fourni – disponible dans la plupart des commerces) directement au raccord de gaz de l'appareil.
- **Important:** avant chaque utilisation, assurez-vous que la connexion (BBQ - tuyau) soit exempte de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.

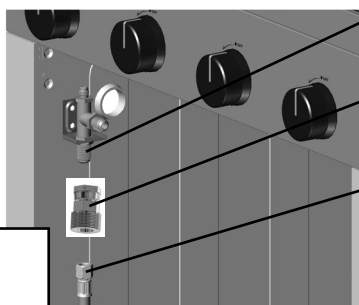


Le filetage d'entrée de gaz BBQ est G ½"

L'écrou du tuyau NF qui se raccorde au barbecue doit avoir un filetage G1/2

FRA système

- Les BBQ dont les codes se terminent par l'abréviation FRA sont équipés d'un raccord de gaz ¼".
- Pour utiliser un de ces barbecues, il suffit d'installer l'adaptateur fourni avec instructions de montage au raccord de gaz de l'appareil afin de pouvoir y raccorder ensuite directement un tuyau de gaz NF G1/2 (non fourni – disponible dans la plupart des commerces).
- **Important:** avant chaque utilisation, assurez-vous que les connexions (BBQ – adaptateur et BBQ - tuyau) soient exemptes de fuites de gaz en effectuant un test de fuite de gaz.

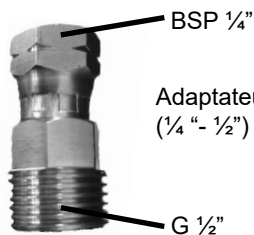


Le filetage d'entrée de gaz BBQ est BSP ¼"

Adaptateur FRA (fourni avec instructions de montage dans la boîte du barbecue) BSP ¼ "- G ½"

L'écrou de tuyau NF qui se raccorde au barbecue doit avoir un filetage G1/2

357-FRA



Adaptateur FRA
(¼" - ½")

G ½"

6. Dépannage

- Une flamme normale doit être bleue et peut comporter une pointe orange ou jaune. Si la flamme est totalement jaune, cela signifie peut-être que l'injecteur n'est pas bien installé. Resserrer l'injecteur pour vous assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Une bouteille de gaz trop remplie peut également provoquer de grandes flammes jaunes. Si tel est le cas, la bouteille de gaz doit être renvoyée à la station-service où son poids sera vérifié.
- Vérifier que les principaux orifices d'arrivée d'air des brûleurs sont propres et non obstrués.
- Si l'intensité des flammes diminue ou que le gaz ne s'allume pas, vérifier que la bouteille de gaz contient encore du gaz (la secouer pour entendre s'il y a du liquide). S'il y a encore du gaz, l'injecteur peut s'être (partiellement) bouché.
- Si vous pensez que l'injecteur est bouché, suivre les instructions précédentes.

7. Nettoyage

- Pour nettoyer le corps du barbecue, utiliser simplement un chiffon humide avec un peu de détergent si nécessaire.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de tampons à récurer car cela pourrait provoquer des dommages irréversibles à la surface enduite.
- Même si l'acier inoxydable résiste remarquablement bien au ternissement et à la rouille contrairement aux aciers ordinaires, il nécessite un entretien adéquat. Voici nos recommandations:
- Après utilisation, nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec de l'eau propre et un chiffon doux pour un léger nettoyage, et utiliser un nettoyant spécial pour acier inoxydable (disponible dans le commerce) avec un chiffon doux pour les surfaces plus difficiles. Veiller à bien retirer tout excès de produit nettoyant pour acier inoxydable après avoir nettoyé le barbecue.
- Pour remédier aux taches brunes ou aux piqûres de corrosion, il est possible d'utiliser un tampon à récurer non métallique. Il est important de frotter dans le sens naturel du grain de la surface de l'acier inoxydable pour éviter de laisser des marques visibles de rayures.
- Entre deux utilisations, il est conseillé de recouvrir le barbecue pour le protéger de la poussière et des sels véhiculés par l'air. Si ces particules s'installent trop longtemps, elles peuvent occasionner l'apparition de rouille.
- Avec un minimum d'entretien, votre barbecue en acier inoxydable haute qualité conservera sa superbe finition ainsi que sa valeur pendant très longtemps.

8. Stockage

- Manipuler l'appareil avec précaution. Ne pas le faire tomber.
- Après utilisation, attendre que l'appareil ait refroidi, le débrancher de la bouteille de gaz et l'entreposer dans un endroit frais et sec.
- Garder le couvercle fermé lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pour empêcher la saleté et les insectes de tomber à l'intérieur de la cuve car cela pourrait affecter la sortie du gaz.
- Utiliser un couvercle pour barbecue CADAC, surtout si l'appareil est entreposé à l'extérieur.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les brûleurs et les diffuseurs sont exempts d'insectes, de poussière et de toiles d'araignées.

9. Pièces détachées et accessoires

N'utiliser que des pièces détachées authentiques CADAC, celles-ci ont été conçues pour des performances optimales.

Description	N° de pièce	Description	N° de pièce
Burner tube	98512-SP011	Injecteur 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Injecteur 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Injecteur 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Injecteur 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Retour de l'appareil pour réparation ou entretien

- Ne pas modifier l'appareil. Cela pourrait le rendre dangereux.
- Toute modification annulera la garantie CADAC (Pty) Ltd.
- Si vous ne pouvez pas corriger un problème en suivant ces instructions, contacter votre distributeur CADAC local pour une vérification et/ou une réparation.

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantit à l'ACQUÉREUR INITIAL de ce barbecue à gaz CADAC que ce dernier est exempt de tout défaut de matériau ou de vice de fabrication à compter de la date d'achat, comme suit :

Vannes :	5 ans
Pièces en plastique :	Pas de garantie
Pièces en émail :	2 ans (Valable uniquement si l'émail vitrifié n'a pas été endommagé ou ébréché)
Fonte :	5 ans
Armatures peintes :	1 an
Brûleurs en acier inoxydable :	2 ans

La garantie ne s'appliquera que si l'appareil est monté et utilisé conformément à la notice d'utilisation.

Il est possible que CADAC vous demande une preuve raisonnable de la date de votre achat. POUR CETTE RAISON, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement de pièces défectueuses en conditions normales d'utilisation, dont l'examen, à la satisfaction de CADAC, indique qu'elles sont défectueuses. Avant de renvoyer des pièces, contacter le représentant du service commercial de votre région à l'aide des coordonnées fournies dans votre manuel, ou appeler le 0860 223 220 (Afrique du Sud uniquement). Si CADAC confirme la défaillance et approuve votre réclamation, CADAC remplacera gratuitement ces pièces. CADAC renverra les pièces à l'acheteur, franco de port ou de transport.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ni les problèmes de fonctionnement faisant suite à un accident, une absence d'entretien, une mauvaise utilisation, une modification, des dommages lors du démontage, un acte de vandalisme, une installation incorrecte ou un entretien inadéquat, ou à l'absence d'entretien normal et régulier, y compris, sans y être limité, les dommages causés par les insectes dans les tubes de brûleurs, tels que définis dans le présent manuel.

Les dommages résultant de conditions météorologiques sévères telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration due à l'exposition à des produits chimiques, présents dans l'atmosphère ou par contact direct, ne sont pas couverts par cette garantie limitée.

Il n'existe pas d'autres garanties expresses autres que celles décrites dans les présentes, et toutes garanties tacites applicables de qualité marchande ou d'aptitude du produit à un usage particulier sont limitées dans le temps à la période couverte par la présente garantie limitée, écrite et expresse. Certains pays n'autorisent pas la limitation de durée d'une garantie tacite, il est donc possible que cette limitation ne vous soit pas applicable.

CADAC n'est responsable d'aucun dommage spécial, indirect ou collatéral. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de dommages fortuits ou collatéraux, il est donc possible que cette limitation ou exclusion ne vous soit pas applicable.

CADAC n'autorise personne ni aucune entreprise à endosser en son nom une quelconque obligation ou responsabilité dans le cadre de la vente, l'installation, l'utilisation, le démontage, le renvoi ou le remplacement de son matériel, et une telle représentation ne peut en aucun cas engager CADAC.

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits vendus au détail.

Pour assurer la longévité de votre produit CADAC, consulter le chapitre sur le nettoyage et l'entretien dans le manuel de l'utilisateur en accordant une attention particulière à l'entretien de l'acier inoxydable.

Sørg for rigelig ventilation. Dette gasapparat forbruger luft (ilt). Brug ikke dette apparat på et sted med ringe ventilation for at undgå fare for dit liv. Hvis der sættes flere gasapparater og/eller beboere, der bruger gas i rummet, skal der være ekstra ventilation.

VIKTIGT

Læs denne brugervejledning omhyggeligt og gør dig bekendt med apparatet inden du tilslutter det til gasflasken. Opbevar denne vejledning til fremtidigt brug.

1. Generelt

- Apparatet er i overensstemmelse med BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 og SANS 1539: 2012
- Dette apparat må kun anvendes med en godkendt slange og reguleringsanordning (slange og regulator leveres kun i Sydafrika)
- Gasflasken må kun bruges i stående position.
- Gasapparater kræver ventilation for effektiv ydeevne og for at sikre sikkerheden for brugere og andre personer i umiddelbar nærhed.
- **Advarsel:** Dele på apparatet kan blive meget varme. Hold børn på afstand af apparatet.
- Efter brug, skal du slukke for gastilførslen ved flasken, og derefter ved betjeningsknapperne.
- **Kun til udendørs brug!**

Land	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Apparatkategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Godkendte gasser og driftstryk	Butan @ 28-30mBar Propan @ 28-30mBar Butan/Propanblanding @ 28-30mBar (Sydafrika 2,8kPa)	Butan @ 28-30mBar Propan @ 37mBar	Butan @ 37mBar Propan @ 37mBar Butan/Propanblanding @ 37mBar	Butan @ 50mBar Propan @ 50mBar Butan/Propanblanding @ 50mBar

**Hoved 3-brænder grill
(98250-31, 98250-33)**

Dyssennummer	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominelt brug	Butan - 255 g/h per brænder	Butan - 255 g/h per brænder	Butan - 277 g/h per brænder	Butan - 255 g/h per brænder
Brutto nom. varmeinput	3.5 kW per brænder (10.5 kW i alt)	3.5 kW per brænder (10.5 kW i alt)	3.8 kW per brænder (11.4 kW i alt)	3.5 kW per brænder (10.5 kW i alt)

**Hoved 4-brænder grill
(98251-41, 98251-43)**

Dyssennummer	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominelt brug	Butan - 255 g/h per brænder	Butan - 255 g/h per brænder	Butan - 277 g/h per brænder	Butan - 255 g/h per brænder
Brutto nom. varmeinput	3.5 kW per brænder (14 kW i alt)	3.5 kW per brænder (14 kW i alt)	3.8 kW per brænder (15.2 kW i alt)	3.5 kW per brænder (14 kW i alt)

Sidebrænder (98250-33, 98251-43)

Dyssennummer	0.73			0.64
Nominelt brug	Butan - 160 g/h	Butan - 160 g/h	Butan - 182 g/h	Butan - 160 g/h
Brutto nom. varmeinput	2.2 kW per brænder	2.2 kW per brænder	2.5 kW per brænder	2.2 kW per brænder

Gastilførselskilder:

a)	En godkendt slange og regulator, der er tilsluttet en genopfyldelig gasflaske, der ikke overstiger 11 kg og som opfylder de lokale gældende regler
----	--

- 1) Til gaskategori I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+
 Entertainer 3B med sideborder, 98250-31, samlet varmetilførsel 10.5kW @ 765g/h.
 Entertainer 4B med sideborder, 98251-41, samlet varmetilførsel 14kW @ 1020g/h.
 Entertainer 3B med sideborder & sidebrænder, 98250-33, samlet varmetilførsel 12.7kW @ 925g/h.
 Entertainer 4B med sideborder & sidebrænder, 98251-43, samlet varmetilførsel 16.2kW @ 1180g/h.
 2) Til gaskategori I3B/P(37)
 Entertainer 3B med sideborder, 98250-31, samlet varmetilførsel 11.4kW @ 831g/h.
 Entertainer 4B med sideborder, 98250-41 & 98251-41, samlet varmetilførsel 15.2kW @ 1108g/h.
 Entertainer 3B med sideborder & sidebrænder, 98250-33, samlet varmetilførsel 13.9kW @ 1013g/h.
 Entertainer 4B med sideborder & sidebrænder, 98251-43, samlet varmetilførsel 17.7kW @ 11290g/h.

Country name abbreviations

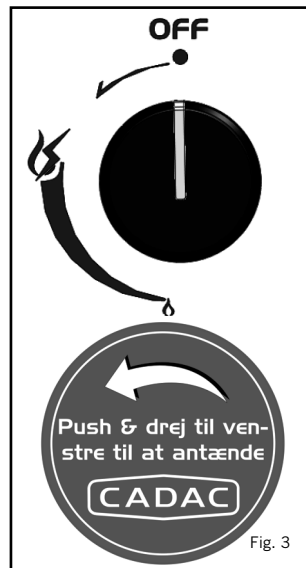
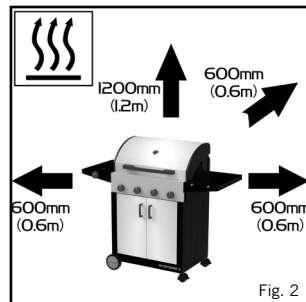
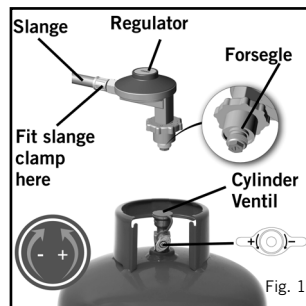
AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Sikkerhedsinformation

- Slangen og pakningen på regulatoren skal kontrolleres for slitage eller beskadigelse før hver brug og før tilslutning til gasflasken (se fig.1).
- Sørg for, at apparatet anvendes på behørig afstand af brandbare materialer. Minimum sikkerhedsafstande er 1,2 m over apparatet og 600 mm på bagsiden og siderne af apparatet (se fig. 2).
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er beskadiget, utæt eller ikke fungerer korrekt.
- Opbevar gasflasker på behørig afstand fra varmekilder og åben ild. Undlad at anbringe på et komfur eller en anden varm overflade.
- Sørg for, at den samlede enhed er stabil og ikke vipper.
- Undlad at dække eller ændre de primære luftforsyningsåbninger i brænderne, da dette vil påvirke ydeevnen af produktet og kan føre til en ustabil flamme.
- I tilfælde af flammertilbageslag (hvor flammen brænder bagud og antænder dysen), skal du omgående slukke for gassen ved at afbryde for tilførslen på gasflasken og derefter på apparatets ventil. Efter at flammen slukkes, skal du fjerne regulatoren og kontrollere tilstanden af dens pakning. Hvis du er i tvivl skal du udskifte pakningen. Tænd apparatet igen som beskrevet i afsnit 3 nedenfor. Hvis flammertilbageslag forekommer gentagne gange, bedes du returnere produktet til en autoriseret CADAC forhandler.
- Hvis der forekommer utætheder på dit apparat (lugt af gas), bedes du omgående lukke for kontrolhåndtaget på gasflasken. Hvis du ønsker at kontrollere for utætheder på dit apparat, skal det foregå udenørs. Undlad at benytte en flamme til at kontrollere for utætheder men brug i stedet sæbevand.
- Den korrekte procedure er at påføre sæbevand på samlingerne. Hvis der forekommer bobler findes der en utæthed. Afbryd omgående gas tilførslen ved at lukke kontrolhåndtaget på gasflasken og derefter ventilen på apparatet. Kontroller at alle tilslutningerne er ordentligt strammede. Kontroller igen med sæbevand. Hvis der fortsat er en utæthed, bedes du returnere apparatet til din CADAC forhandler med henblik på inspektion/repairation.
- Undlad at ændre på apparatet eller bruge det til formål, det ikke er beregnet til.
- Under brug vil dele af apparatet blive varme, især madlavningsområder og hætte. Undgå at berøre varme dele med bare hænder. Brugen af beskyttelseshandsker anbefales.
- Hold altid små børn væk fra apparatet.
- Dette apparat forbruger ilt og har brug for ventilation for optimal ydelse og for sikkerheden for dem, der er i umiddelbar nærhed.
- Flyt ikke apparatet mens det er i brug.
- De dele, der er forseglet af producenten eller dennes repræsentant, må ikke ændres af brugeren.

BEMÆRK

- Undgå at sno eller klemme slangen. Sørg for, at den holdes væk fra grillens krop for at forhindre forringelse/bskadigelse af slangen forårsaget af varme.
- Monter den ene ende af lavtryksslangen på regulatorens dyse, og den anden ende på Patio grill-dysen ved at skubbe enderne på så fast som muligt. Klem på plads ved hjælp af en slangeklemme i begge ender af slangen.
- Sørg for, at tilslutninger er foretaget korrekt og ikke tillader gaslækage.
- Kontroller for gaslækage, før du bruger apparatet.
- Til brug med en godkendt slange og regulator, der er tilsluttet en genopfyldelig gasflaske, der ikke overstiger 11 kg og som opfylder de lokale gældende regler.
- Undgå at blokere ventilationsåbningerne i kabinettet.
- Du må ikke ændre på apparatet. Ændring på apparatet kan være farlig.
- Advarsel: Da denne grill har ingen begrænsning i udledning af uforbrændt gas, skal grillen være installeret og/eller bruges UDENDØRS eller i et FULDT VENTILERET OMRÅDE. Sørg for, at denne grill er installeret i et FULDT VENTILERET OMRÅDE, at området skal have mindst 25 % af overfladen (summen af væggenes overflade) åben.
- Flyt ikke apparatet mens det er i brug.
- Alle ændringer på apparatet kan være farlige
- Advarsel: En LP-gasflaske, der ikke er i brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller noget andet apparat.



3. Anvendelse af apparatet

- Anbring gasflasken inde i kabinettet på den dertil beregnede plads.
- Brug dette apparat udelukkende på en stabil og jævn overflade.
- Før brug skal du sørge for, at drypskålen er på lads.
- Sørg for, at gasflasken er monteret korrekt på apparatet.
- Kontroller, at reguleringsventilen ved gasflasken er åben.
- For at tænde apparatet ved hjælp af den automatiske tænder, trykkes betjeningsknappen ind og drejes mod uret, indtil der mærkes en modstand fra klemmen. Hold knappen i denne position i 3 —5 sekunder, så gassen kan strømme, og drej derefter knappen helt mod uret til positionen HIGH. Dette vil medføre, at den automatiske lighter antænder brænderen. Hvis brænderen ikke antændes første gang, drej betjeningsknappen til positionen OFF, vent 5 minutter og gentag processen indtil brænderen antændes.
- Bemærk! Alle brændere er forsynet med en automatisk antænder.
- Kryds-tænding: For at tænde brændere ved hjælp af kryds-tænding skal du tænde den venstre brænder som beskrevet ovenfor.
- For at tænde de resterende brændere skal du blot dreje deres betjeningsknapper til HIGH-positionen, imens du sørger for, at tændingsrækkefølgen er sådan, at hver brænder, der tændes, er ved siden af den brænder, der er tændt.
- Manuel tænding: For at tænde brændere manuelt skal du først fjerne grillpladen af støbejern og derefter pladen, der ligger direkte under den. Antænd en tændstik eller lighter og placer den ved siden af venstrehånds brænder. Tænd for gasforsyningen til denne brænder kun ved at skubbe styreventilen i og dreje den mod uret. Dette vil tænde brænderen. Når brænderen er tændt, sæt forsigtigt varmeskjoldet på plads og læg grillpladen. Du kan nu tænde de andre brændere, som beskrevet i "Kryds-tænding" ovenfor.
- Brug betjeningsknapperne til at justere flammen i den individuelle brænder til det ønskede niveau ved at dreje knappen mod uret for at sænke flammen og med uret for at øge den (se fig.3).
- Efter endt brug, luk først ventilen på gasflasken. Når flammen slukkes, lukkes brænders reguleringsventiler på apparatet ved at dreje betjeningsknapper helt med uret.

4. Montering og udskiftning af gasflasken

- Inden du tilslutter apparatet til en gasflaske skal du sikre, at pakningen på regulatoren sidder rigtigt og er i ordentlig stand.
- Udfør denne kontrol, hver gang du slutter apparatet til en gasflaske (se fig. 1).
- Pust ud eventuelt støv fra gasflaskeåbningen for at forhindre eventuel blokering af dysen.
- Sørg for at gasflasken påsættes eller udskiftes på et sted med god ventilation, helst udenfor og væk fra eventuelle antændelseskilder såsom flammer, og ikke i nærheden af mennesker.
- Sørg for, at gasflasken altid holdes i stående position. Hånd-stram regulatoren ind i cylinderen, indtil den ikke kan komme længere.
- Hvis der er en lækage på dit apparat (lugt af gas), skal du slukke alle antændelseskilder i nærheden af apparatet. Hvis du ønsker at tjekke for lækager på dit apparat, skal du bruge sæbevand, som påføres den mistænkte område. Der opstår bobeldannelse hvis der er en utæthed. Kontroller, at alle forbindelserne er ordentligt strammede og kontroller igen med sæbevand. Hvis du ikke formår at udbedre utætheder, skal du ikke bruge apparatet. Kontakt din lokale CADAC forhandler for at få hjælp.
- Når du skifter en gasflaske, skal du først lukke flaskeventilen og derefter apparatets ventil og sørge for, at flammen er slukket. Skru regulatoren af.
- Monter regulatoren igen på en fuld gasflaske ved at følge de samme forholdsregler som beskrevet ovenfor.
- Efter at apparatet er samlet, skal du udføre en test for gaslækage, før du betjener apparatet.

5. Generel vedligeholdelse

- Der er ingen forudbestemte vedligeholdelsesintervaller til dette apparat.
- Det er farligt at bruge et apparat med en revnet ødelagt pakning og/eller slange. Kontroller begge pakninger og slangen regelmæssigt, og udskift hvis de ikke er i orden, før du bruger apparatet.
- Hvis apparatet har været i brug, vil det være varmt. Lad det køle tilstrækkeligt før eventuel vedligeholdelse.
- CADAC Patio griller er udstyret med specielle CADAC-dyser for at regulere den korrekte mængde af gas. Såfremt hullet i dysen bliver blokeret, kunne dette resultere i en lille flamme eller slet ingen flamme overhovedet. Undlad at rengøre dysen med en stift eller anden genstand, da dette kunne beskadige åbningen og bewirke at apparatet bliver farligt at benytte.

5.1. Udskiftning af en blokeret dyse

- Sørg for, at cylinderventilen er lukket, og afbryd derefter apparatet fra gasflasken.
- Fjern grillpladerne. Fjern flammestømmere for at afdække brænderne. Fjern de resterende skruer fra brænderen.
- Fjern brænderen ved at løfte den ud af den placering, men pas på ikke at beskadige reguleringsventilen mens du gør det. Dette vil afdække dysen.
- Skru den blokerede dyse ud med en passende skruenøgle, og udskift den med en ny dyse. Brug ikke tang til dysen, da det kan medføre skade og gøre dysen ubrugelig eller umulig at fjerne.
- Undgå at stramme for meget, idet dette kunne beskadige dysen. Saml apparatet ved at følge fremgangsmåden ovenfor i omvendt rækkefølge.

5.2. Udskiftning af slange

- Slangelængden må ikke være mindre end 0,8 m eller større end 1,2 m. Kontroller slangens produktionsdato og udskift slangen, hvis den viser tegn på revner eller sprødhed. Montering af en slange er beskrevet i Figur 1b. Der må kun bruges en LPG-slange, som overholder lokale regulativer.

5.3. Udskiftning af regulator

- Brug en 30 mbar (til butan eller propan) regulator med gaskategori 13B/P(30).
- Brug en 30 mbar (til butan) regulator eller en 37 mbar (til propan) regulator med gaskategori 13+(28-30/37).
- Brug en 37 mbar butan (eller propan) regulator med gaskategori 13B/P(37).
- Brug en 50 mbar butan (eller propan) regulator med gaskategori 13B/P(50).
- Det er vigtigt, at forbindelsen mellem regulatorens udløb og lavtryksslangen er stram, og at den er sikret med en metal slangeklemme. Kontroller altid forbindelser for gaslækage som beskrevet i afsnit 3 ovenfor.

6. Fejlfinding

- En normal flamme er blå og kan have en orange eller gul spids. Hvis flammen er helt gul, kan det betyde at dysen ikke er påsat korrekt. Stram dysen for at sikre, at der ikke er gaslækage. En overfyldt gasflaske kan også forårsage store gule flammer. Hvis dette er tilfældet skal gasflasken returneres til fyldestationen og vægten kontrolleres.
- Kontroller, at de primære luftforsyningsåbninger (huller) i brænderne er rene og frie for forhindringer.
- Hvis flammens styrke falder eller gassen ikke vil tændes, skal du kontrollere, at gasflasken stadig indeholder gas (ryst for at høre støjen fra væsken). Hvis der stadig er gas, kan dysen være blokeret eller delvist blokeret.
- Hvis du mener, at dysen er blokeret, følg anvisningerne ovenfor.

7. Rengøring

- Grillkroppen rengøres ved at tørre den af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel, hvis det er nødvendigt.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller grydesvampe, da dette vil medføre permanent skade på den malede overflade.
- Selvom rustfrit stål er meget resistent over for pletter og rust i forhold til almindeligt stål, kræver det stadig korrekt pleje. Vi anbefaler følgende:
- Efter brug, rengør ståfladerne med rent vand og en blød klud for let rengøring, og brug et kommercielt tilgængeligt rengøringsmiddel til rustfrit stål med en blød klud til meget snavsede områder. Sørg for at fjerne alt overskydende rengøringsmiddel til rustfrit stål efter rengøring din grill.
- Brug en mild, ikke-metallisk svamp til at fjerne mindre te-pletter eller huller. Det er vigtigt, at du gnider i retningen af det naturlige korn af rustfrit ståls overflade for at undgå at efterlade synlige ridser.
- Mellem anvendelser, er det en god ide at dække grillen for at forhindre støv og luftbårne salte at sætte sig på de rustfrie overflader. Hvis de efterlades for længe, kan disse partikler medvirke i rustdannelse.
- Med en lille mængde af pleje, vil din investering i kvalitets rustfrit stål holde sin flotte finish samt værdi i lang tid fremover.

8. Opbevaring

- Håndtér apparatet med omhu. Tab ikke apparatet.
- Efter brug skal du vente, indtil apparatet er kølet ned, afbryde det fra gasflasken, og opbevare på et køligt tørt sted væk fra varme.
- Hold hættén lukket, når apparatet ikke er i brug, for at forhindre snavs og insekter falde ind i enheden, hvilket kan påvirke gasstrømmen.
- Brug en CADAC grillbeskyttelse, især hvis enheden opbevares udendørs.
- Før hver brug skal du sikre, at brænderne og venturidysen er fri for insekter, støv og spindelvæv.

9. Reservedele og tilbehør

Brug altid originale CADAC reservedele da de er blevet fremstillet til at give den bedste ydeevne..

Beskrivelse	Delnummer	Beskrivelse	Delnummer
Burner tube	98512-SP011	Dyse 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Dyse 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Dyse 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Dyse 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Returnering af apparatet til reparation eller service

- Du må ikke ændre på apparatet. Dette kan medføre, at apparatet bliver farligt at benytte.
- Alle ændringer vil gøre CADAC (Pty) Ltd garanti ugyldig.
- Hvis du ikke kan afhjælpe eventuelle fejl ved at følge disse instruktioner, skal du kontakte din lokale CADAC forhandler for eftersyn og/eller reparation.

11. Garanti

CADAC (Pty) Ltd giver hermed garanti til den oprindelige køber af denne CADAC gasgrill, at den vil være fri for defekter i materiale og udførelse fra købsdatoen som følger:

Ventiler:	5 år
Plastikdele:	Ingen garanti
Emaljerede dele:	2 år (Kun gyldig, hvis VE ikke er beskadiget eller tilhugget)
Støbejern:	5 år
Malede rammer:	1 år
Brændere i rustfrit stål:	2 år

Garantien gælder kun, hvis enheden er samlet og betjenes i overensstemmelse med den trykte vejledning.

CADAC kan kræve rimelig dokumentation for din købsdato. DERFOR BØR DU OPBEVARE DIN KVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, der bevises defekte under normal brug og service, og som efter en undersøgelse angiver, til CADACs tilfredshed, at de er defekte. Før du returnerer eventuelle dele, skal du kontakte kundeservice-repræsentant i dit område via kontaktoplysningerne, der følger med din manual, eller ringe til 0860 223 220 (kun Sydafrika). Hvis CADAC bekræfter fejlen og godkender kravet, vil CADAC vælge at udskifte sådanne dele uden beregning. CADAC returnerer delene til køberen efter forudbetalt fragt eller porto.

Denne begrænsede garanti dækker ikke fejl eller driftsmæssige vanskeligheder på grund af uheld, misbrug, forkert brug, ændring, forkert anvendelse, vandalisme, forkert installation eller forkert vedligeholdelse eller service, eller undladelse af at udføre normal og rutinemæssig vedligeholdelse, herunder men ikke begrænset til skader forårsaget af insekter i brænderrørene, som beskrevet i denne brugervejledning.

Foringelse eller beskadigelse på grund af alvorlige vejrforhold som haglbyger, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning som følge af eksponering for kemikalier, enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dækket af denne begrænsede garanti.

Der er ingen andre udtrykkelige garantier undtagen som angivet heri, og eventuelle underforståede garantier for salgbarhed og egnethed er begrænset i varighed til perioden for dækningen af denne udtrykkelige skriftlige begrænsede garanti. Nogle regioner tillader ikke begrænsning på, hvor længe en underforstået garanti varer, så denne begrænsning gælder muligvis ikke for dig.

CADAC er ikke ansvarlig for eventuelle særlige, indirekte eller følgeskader. Nogle regioner tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige skader eller følgeskader, så denne begrænsning eller udelukkelse muligvis ikke gælder for dig.

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

Denne garanti gælder kun produkter, der sælges i detailhandelen.

For at få glæde af og sikre lang levetid for dit CADAC produkt, henvises til afsnit om rengøring og vedligeholdelse i brugervejledningen med særlig vægt på pleje af rustfrit stål.

Sørg for god ventilasjon. Dette gassapparatet forbruker luft (oksygen). Ikke bruk dette apparatet i et uventilerte rom for å unngå fare for livet ditt. Hvis fortsatt flere gassapparater og/eller beboere som bruker gass legges til rommet, må ekstra ventilasjon bli gitt.

VIKTIG

Les denne bruksanvisningen nøye for å gjøre deg kjent med produktet før du kobler det til gassbeholderen. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

1. Generelt

- Dette apparatet er i samsvar med BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 og SANS 1539: 2012
- Dette apparatet må kun brukes med en godkjent slange og regulator (slange og regulator følger med enheten i Sør-Afrika)
- Gassflasken skal brukes bare i stående stilling.
- Gassapparater krever ventilasjon for effektiv ytelse og for å ivareta sikkerheten for brukere og andre personer i nærheten.
- Advarsel: Tilgjengelige deler kan bli svært varme. Hold små barn unna.
- Etter bruk, slå av gasstilførselen på flasken, og deretter ved kontrollbryterne.
- **Bruk bare ute!**

Bruksland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Produktkategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Tillatte gasser og driftstrykk	Butan @ 28-30mBar Propan @ 28-30mBar Butan/propanblandinger @ 28-30mBar (Sør-Afrika 2,8 kPa)	Butan @ 28-30mBar Propan @ 37mBar	Butan @ 37mBar Propan @ 37mBar Butan/propanblandinger @ 37mBar	Butan @ 50mBar Propan @ 50mBar Butan/propanblandinger @ 50mBar

3 hovedbrennere, grillenhet (98250-31, 98250-33)

Jet-nummer	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominell bruk	Butan - 255 g/h per brenner	Butan - 255 g/h per brenner	Butan - 277 g/h per brenner	Butan - 255 g/h per brenner
Brutto nom. varmetilførsel	3.5 kW per brenner (10.5 kW totalt)	3.5 kW per brenner (10.5 kW totalt)	3.8 kW per brenner (11.4 kW totalt)	3.5 kW per brenner (10.5 kW totalt)

4 hovedbrennere, grillenhet (98251-41, 98251-43)

Jet-nummer	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominell bruk	Butan - 255 g/h per brenner	Butan - 255 g/h per brenner	Butan - 277 g/h per brenner	Butan - 255 g/h per brenner
Brutto nom. varmetilførsel	3.5 kW per brenner (14 kW totalt)	3.5 kW per brenner (14 kW totalt)	3.8 kW per brenner (15.2 kW totalt)	3.5 kW per brenner (14 kW totalt)

Sidebrenner (98250-33, 98251-43)

Jet-nummer	0.73			0.64
Nominell bruk	Butan - 160 g/h	Butan - 160 g/h	Butan - 182 g/h	Butan - 160 g/h
Brutto nom. varmetilførsel	2.2 kW per brenner	2.2 kW per brenner	2.5 kW per brenner	2.2 kW per brenner

Gassforsyningskilder:

a)	En godkjent slange og regulator koblet til en gjenfyllbar gassbeholder som ikke overstiger 11 kg og overholder lokale forskrifter
----	---

1) For gasskategori I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+

Entertainer 3B med sidebord, 98250-31, total varmetilførsel 10.5kW @ 765g/h.

Entertainer 4B med sidebord, 98251-41, total varmetilførsel 14kW @ 1020g/h.

Entertainer 3B med sidebord & sidebrenner, 98250-33, total varmetilførsel 12.7kW @ 925g/h.

Entertainer 4B med sidebord & sidebrenner, 98251-43, total varmetilførsel 16.2kW @ 1180g/h.

2) For gasskategori I3B/P(37)

Entertainer 3B med sidebord, 98250-31, total varmetilførsel 11.4kW @ 831g/h.

Entertainer 4B med sidebord, 98251-41, total varmetilførsel 15.2kW @ 1108g/h.

Entertainer 3B med sidebord & sidebrenner, 98250-33, total varmetilførsel 13.9kW @ 1013g/h.

Entertainer 4B med sidebord & sidebrenner, 98251-43, total varmetilførsel 17.7kW @ 1290g/h.

Country name abbreviations

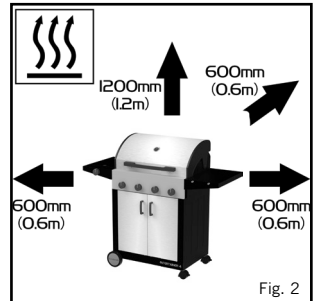
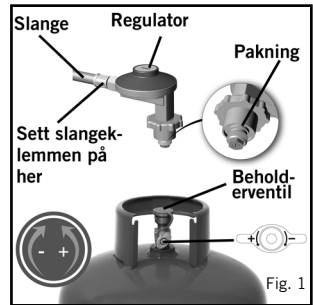
AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Sikkerhetsinformasjon

- Slangen og forseglingen må kontrolleres for slitasje eller skader før hver bruk og før du kobler til gassflasken (se fig. 1).
- Sørg for at apparatet ikke brukes i nærheten av brennbare materialer. Minstekrav til trygg avstand er 1,2 m over apparatet og 600 mm til baksiden og sidene av apparatet (se fig. 2).
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet, lekket eller ikke fungerer som det skal.
- Hold gassbeholdere unna varme og flamme. Ikke sett det på en komfyr eller andre varme overflater.
- Sørg for at den sammensatte enheten er stabil og ikke gynger.
- Ikke dekk til eller endre de primære lufttilførselåpningene i brennerne da dette vil påvirke ytelsen til produktet, og kan føre til en ustabil flamme.
- I tilfelle tilbakegnist (der flammen brenner tilbake og tenner inne i jeten), slå umiddelbart av gassstilførselen ved å først lukke reguleringsventilen på gassflasken og deretter apparatets ventil. Etter at flammen er slukket, fjern regulatoren og sjekk tilstanden til tetningen. Skift tetningen hvis du er i tvil. Tenn apparatet på nytt som beskrevet i punkt 3 nedenfor. Hvis flammen lyser tilbake igjen, returner produktet til en autorisert CADAC serviceverksted.
- Hvis det er en lekkasje på apparatet (lukten av gass), umiddelbart lukk reguleringsbryteren på gassflasken. Hvis du ønsker å sjekke for lekkasjer på apparatet, gjør det utenfor. Ikke prøv å oppdage lekkasjer ved hjelp av en flamme, bruk såpevann.
- Den korrekte måten er å smøre leddene med såpevann. Hvis en boble eller bobler dannes så er det en gasslekkasje. Slå av gassstilførselen umiddelbart først ved å lukke reguleringsventilen på gassbeholderen og deretter apparatets ventil. Kontroller at tilkoblingene er riktig montert. Kontroller med såpevann igjen. Hvis en gasslekkasje vedvarer, kan du returnere produktet til din CADAC forhandler for inspeksjon/reparasjon.
- Ikke endre apparatet eller bruk den til noe som det ikke har blitt laget for.
- Under bruk vil en del av apparatet bli varmt, spesielt kokeområdene og hetten. Unngå å berøre varme deler med bare hendene. Bruk av grillvotter anbefales.
- Hold små barn borte fra apparatet til enhver tid.
- Dette apparatet forbruker oksygen og trenger ventilasjon for optimal ytelse og for sikkerheten til de som er i umiddelbar nærhet.
- Ikke flytt apparatet under bruk.
- Delene som er forsegllet av produsenten eller agenten må ikke endres av brukeren.

MERK

- Ikke vri eller klemme slangen. Sørg for at den holdes unna grillen for å hindre forringelse/ skade på slangen forårsaket av varme.
- Monter ene enden av lavtrykksslangen på regulatordysen, og den andre enden mot grilldysen ved å skyve endene på så godt som mulig. Klem på plass ved hjelp av en slangeklemme i begge ender av slangen.
- Sørg for at koblingen er gjort ordentlig og ikke la gassen lekke.
- Sjekk for gasslekkasjer før du bruker apparatet.
- For bruk med godkjent slange og regulator koblet til en gjenfyllbar gassbeholder som ikke overstiger 11 kg og overholder lokale bestemmelser.
- Ikke blokker ventilasjonsåpningene på skapet.
- Ikke endre apparatet. Endre apparatet kan være farlig.
- Advarsel: Siden denne grillen ikke har begrensning i utslipp av uforbrent gass, må grillen være montert og/eller brukes utendørs eller i rikelig ventilasjon. Sikre at denne grillen er installert i et VENTILERT OMRÅDE – området må ha minst 25 % av overflaten (summen av veggens overflate) åpent.
- Ikke flytt apparatet under bruk.
- Enhver endring av apparatet kan være farlig
- Advarsel: En gassflaske som ikke er i bruk, skal ikke lagres i nærheten av dette eller andre apparater.



3. Bruke apparatet

- Plasser flasken inne i skapet i det gitte området.
- Bruk apparatet kun på et fast underlag.
- Sørg for at dryppekoppen er på plass før bruk.
- Kontroller at gassflasken er riktig montert på apparatet.
- Sikre at reguleringsventilen er i åpen posisjon.
- For å tenne apparatet ved hjelp av den automatiske tenneren, trykk inn og vri kontrollbryteren mot klokken til fjæren gir motstand. Hold på knappen i denne posisjonen i 3 -5 sekunder slik at gassen kan strømme og deretter vri på bryteren helt mot klokken til HØY posisjon. Dette vil føre til at den automatiske tenneren tenner brenneren. Hvis brenneren ikke tenner første gang, vri reguleringsbryteren til AV og vent 5 minutter, gjenta prosessen til brenneren tennes.
- Merk! Alle brennerne er utstyrt med en automatisk tenner.
- Kryssbelysning: For å tenne brennerne med kryssbelysning, tenn venstre brenner, som beskrevet ovenfor.
- For å tenne resten av brennerne, bare vri bryteren til HØY posisjon samtidig som belysningen er slik at enhver brenner som blir tent er direkte tilstøtende til en brenner som allerede brenner.
- Manuell tenning: For å tenne brennerne manuelt, fjerner du først grillplate og deflektorplaten rett under den. Tenn en fyrstikk eller oppenningsbrikett og plasser den ved siden av den venstre brenneren. Slå på gasstilførselen til brenneren kun ved å trykke reguleringsventilen inn og vri den mot klokken. Dette vil tenne brenneren. Når brenneren er tent, bytt deflektorplaten og grillplaten. Du vil nå kunne tenne resten av brennerne som beskrevet i "Kryssbelysning" ovenfor.
- Bruk bryterne for å justere den enkelte brennerflammens intensitet til ønsket nivå ved å vri bryteren mot klokken for å redusere flammen og med klokken for å øke den (se fig. 3).
- Lukk ventilen på gassbeholderen etter bruk. Når flammen er slukket, lukk brennerens reguleringsventiler på apparatet ved å vri bryterne helt mot klokken.

4. Montering og endring av gassflasken

- Før montering av regulatoren til en gassbeholder, sørg for at gummitetningen på regulatoren er i posisjon og i god stand.
- Utfør denne kontrollen hver gang du monterer apparatet til en gassflaske (se fig. 1).
- Blås ut støv fra sylinderråpningen for å hindre eventuell blokkering av jetstrømmen.
- Sørg for at gassbeholderen er montert eller byttes på et godt ventilert rom, helst utendørs, vekk fra alle antennelseskilder som for eksempel åpen ild, og bort fra andre mennesker.
- Kontroller at gassflasken står oppreist til alle tider. Stramme regulatoren på sylinderen for hånd til den er helt festet.
- Hvis det er en lekkasje på apparatet (lukten av gass), slukk alle tennkilder i nærheten av apparatet. Hvis du ønsker å se etter lekkasjer på apparatet, bruk såpevann, som brukes i området. En dannelse av bobler indikerer en gasslekkasje. Kontroller at alle tilkoblinger er godt festet og sjekk på nytt med såpevann. Hvis du ikke kan rette på gasslekkasjen, ikke bruk apparatet. Kontakt din lokale CADAC-forhandler for å få hjelp.
- Når du endrer en gassflaske, først lukke sylinderventilen og deretter apparatets ventil, noe som gjør at flammen slukkes og skru av regulatoren.
- Monter regulatoren til en full beholder og følg samme forholdsregler som er beskrevet ovenfor.
- Utfør en gasslekkasjetest etter at apparatet er ferdig montert, før du bruker apparatet.

5. Generelt vedlikehold

- Det er ingen forhåndsbestemte vedlikeholdintervaller for dette apparatet.
- Det er farlig å bruke et apparat med en sprukket eller ødelagt tetning og/eller slange. Inspisere både tetningen og slangen regelmessig og skift ut om de ikke er i orden før du bruker apparatet.
- Hvis apparatet var i bruk vil det være varmt. La det avkjøles tilstrekkelig før du utfører vedlikehold.
- CADAC grill er utstyrt med spesifikke CADAC-jets for å regulere riktig mengde gass. Dersom hullet i jeten blir blokkert, kan dette resultere i en liten flamme eller ingen flamme i det hele tatt. Ikke forsøk å rengjøre jeten med en nål eller annen slik enhet da dette kan skade åpningen, noe som kan gjøre apparatet usikkert.

5.1. Erstatte en blokkert jet

- Sørg for at flaskeventilen er stengt, og koble apparatet fra gassflasken.
- Fjern grillplatene. Fjern flammemetmeren for å eksponere brennerne. Fjern monteringskruene til den berørte brenneren.
- Fjern den berørte brenneren ved å løfte den ut av beliggenheten og pass på å ikke skade reguleringsventilen mens du gjør det. Dette vil utsette jeten.
- Skru av den blokkerte jeten med en egnet fastnøkkel og bytt den med en ny jet. Ikke bruk tang på jeten, da dette kan skade jeten, noe som gjør den ubrukelig eller umulig å fjerne.
- Ikke stram for mye, da dette kan skade jeten. Følg motsatt prosedyre som ovenfor for å montere på nytt.

5.2. Slangebytte

- Slangens lengde bør ikke være mindre enn 0,8 m, eller oversteige 1,2 m. Sjekk datoen for produksjon på slangen og skift hvis den viser tegn til sprekker eller skjørhet. Montering av en slange er beskrevet i figur 1b. Bare en LPG-slange som er i samsvar med lokale forskrifter kan brukes med dette apparatet.

5.3. Regulatorbytte

- Bruk en 30 mbar (for butan eller propan) regulator med gasskategori I3B/P(30).
- Bruk en 30 mbar (for butan) regulator eller 37 mbar (for propan) med gasskategori I3+ (28-30/37).
- Bruk en 37 mbar butan (eller propan) regulator med gasskategori I3B/P(37).
- Bruk en 50 mbar butan (eller propan) regulator med gasskategori I3B/P(50).
- Det er viktig at forbindelsen mellom regulatorens utløp og lavtrykksslangen er tett, og at den er sikret med en slangeklemme i metall. Alltid kontrollere leddene for gasslekkasjer som beskrevet i pkt. 3 ovenfor.

6. Feilsøking

- En normal flamme er blå og kan ha en oransje eller gul spiss. Hvis flammen er helt gul, kan det være at strålen ikke er forsvarlig montert. Stram jeten for å sikre at det ikke er gasslekkasje. En overfylt gassflaske kan også forårsake store gule flammer. Hvis dette er tilfelle bør sylindern returneres til fyllestasjonen og sjekkes etter vekt.
- Sjekk at de primære lufttilførselåpningene (hull) i brennerne er klar og fri for hindringer.
- Hvis flammeeffekten reduseres eller gassen ikke tennes, kontroller at gassflasken fortsatt inneholder gass (rist for å høre støyen gjort av en væske). Hvis det fortsatt er gass, kan jeten ha blitt blokkert eller delvis blokkert.
- Hvis du mistenker en blokkert jet, følg instruksjonene ovenfor.

7. Rengjøring

- For å rengjøre kroppen, bare tørk av med en fuktig klut med litt vaskemiddel om nødvendig.
- Ikke bruk skuremidler eller avfetningsmidler da dette vil føre til varige skader på de malte flatene.
- Selv om rustfritt stål er bemerkelsesverdig motstandsdyktig mot skader og rust i forhold til vanlig stål, krever det fortsatt forsvarlig pleie. Vi anbefaler følgende:
- Etter bruk, rengjør overflater av rustfritt stål med rent vann og en myk klut for lett rengjøring, mens et kommersielt tilgjengelig rustfritt stål-rengjøringsmiddel med en myk klut som kan brukes for vanskeligere områder. Pass på at du fjerner all rengjøringsmiddel for overflødig rustfritt stål etter rengjøring av grillen.
- For å reparere mindre teflekker eller fordypninger, kan du bruke en lett, ikke-metallisk skurekrem. Det er viktig at du gnir med det naturlige kornet på overflaten av rustfritt stål for å unngå å forlate synlige riper.
- Mellom bruk er det en god ide å dekke til grillen for å hindre støv og luftbårne salter fra å legge seg på overflater av rustfritt stål. Disse partiklene fungerer som rustsamlerer hvis de ligger for lenge.
- Investeringen i rustfritt stål beholder den vakre overflaten så vel som dens verdi for en lang tid framover.

8. Lagring

- Hånder apparatet med forsiktighet. Ikke slipp den.
- Vent til apparatet er avkjølt etter bruk, koble den fra gassflasken og lagre på et tørt og kjølig sted vekk fra varme.
- Hold hetten lukket når den ikke er i bruk for å forhindre skitt og insekter som faller inn i enheten, noe som kan påvirke gasstrømmen.
- Bruk et CADAC grilldeksel, spesielt hvis enheten lagres utendørs.
- Før hver bruk, sikre at brennere og venturis er fri for insekter, støv og spindelvev.

9. Reservedeler og tilbehør

Bruk alltid originale CADAC-reservedeler siden de har blitt designet for å gi optimal ytelse.

Beskrivelse	Delenr.	Beskrivelse	Delenr.
Burner tube	98512-SP011	Jet 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Jet 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Jet 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Jet 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Returnere apparatet for reparasjon eller service

- Ikke endre apparatet. Dette kan føre til at apparatet blir usikkert.
- Eventuelle endringer vil gjengi CADAC (Pty) Ltd garantien ugyldig.
- Hvis du ikke kan rette opp eventuelle feil ved å følge disse instruksene, kontakt din lokale CADAC-forhandler for inspeksjon og/eller reparasjon.

11. Garanti

CADAC (Pty) Ltd garanterer herved til den opprinnelige kjøperen av CADAC gassgrill, at den vil være fri for defekter i materiale og utførelse fra kjøpsdatoen som følger:

Ventiler:	5 år
Plastdeler:	Ingen garanti
Emaljedelers:	2 år (Bare gyldig hvis VE ikke har blitt skadet eller kuttet)
Støpejern:	5 år
Malte rammer:	1 år
Brennere i rustfritt stål:	2 år

Garantien gjelder kun dersom enheten er montert og drives i samsvar med de trykte instruksjonene.

CADAC kan kreve rimelig bevis på kjøpsdato. DERFOR BØR DU BEHOLDE KVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN.

Denne begrensede garantien skal være begrenset til reparasjon eller utskifting av deler som er defekt ved normal bruk og service og undersøkelsen skal tilsi, til CADACs tilfredshet, at de er defekte. Før du returnerer noen deler, ta kontakt med kundeservice i ditt område ved hjelp av kontaktinformasjonen i håndboken eller ring 0860 223 220 (bare RSA). Hvis CADAC bekrefter defekten og godkjenner kravet, vil CADAC velge å erstatte slike deler uten kostnad. CADAC vil returnere deler til kjøperen, frakt og porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke feil eller operasjonelle problemer på grunn av ulykke, misbruk, endring, feil bruk, hærverk, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse av å utføre normal og rutinemessig vedlikehold, herunder, men ikke begrenset til skader forårsaket av insekter innenfor brennerrørene, som beskrevet i denne bruksanvisningen. Foringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, dekkes ikke av denne begrensede garantien.

Det er ingen andre uttrykte garantier med unntak av det som er angitt her, og eventuelle garantier for salgbarhet og egnethet er begrenset i varighet til periodens dekning av denne skriftlig garantien. Noen regioner tillater ikke begrensninger på hvor lenge en underforstått garanti varer, så denne begrensningen gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC er ikke ansvarlig for eventuelle spesielle, indirekte eller følgeskader. Noen regioner tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige eller følgeskader – denne begrensningen eller unntaket gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC tillater ikke noen person eller selskap å påta seg noen forpliktelse eller ansvar i forbindelse med salg, montering, bruk, fjerning, retur eller erstatning av deres utstyr, og ingen slike representasjoner er bindende for CADAC.

Denne garantien gjelder bare for produkter som selges i detaljhandel.

For å nytte og sikre lang levetid på CADAC-produktet, kan du gå til rengjøring og vedlikeholdsdelen av bruksanvisningen med særlig vekt på pleie av rustfritt stål.

ATTENZIONE**IT**

Fornire molta ventilazione. Questo apparecchio consuma aria (ossigeno). Non utilizzare questo apparecchio in un'area non ventilata in modo da evitare di mettere in pericolo la vostra vita. Se nell'area vi è la presenza contemporanea di più apparecchi a gas e/o persone che utilizzano gas, è necessario fornire della ventilazione aggiuntiva.

IMPORTANTE

Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso per familiarizzare con l'apparecchio prima di collegarlo al contenitore del gas. Conservare queste istruzioni per futuro riferimento.

1. Generalità

- Questo apparecchio è conforme alle norme BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 e SANS 1539: 2012
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con un tubo e un regolatore omologati (tubo e regolatore forniti soltanto in Sudafrica)
- La bombola del gas deve essere utilizzata esclusivamente in posizione verticale.
- Gli apparecchi a gas hanno bisogno di ventilazione per prestazioni efficienti e per assicurare la sicurezza degli utilizzatori e delle persone che si trovano in stretta prossimità.
- Avvertenza: I componenti accessibili possono essere molto caldi. Tenere lontani i bambini.
- Dopo l'uso, spegnere l'alimentazione del gas alla bombola e quindi alle manopole di controllo.
- **Utilizzare esclusivamente all'esterno!**

Paese di utilizzo	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Categorie apparecchio	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gas ammessi e pressione di funzionamento	Butano @ 28-30 mbar Propano @ 28-30 mbar Miscele di butano/propano @ 28-30 mbar (Sudafrica 2,8 kPa)	Butano @ 28-30 mbar Propano @ 37 mbar	Butano @ 37 mbar Propano @ 37 mbar Miscele di butano/propano @ 37 mbar	Butano @ 50 mbar Propano @ 50 mbar Miscele di butano/propano @ 50 mbar

**Unità principale barbecue a 3 bruciatori
(98250-31, 98250-33)**

Numero getti	0.91	0.91	0.91	0.80
Utilizzo nominale	Butano - 255 g/h per bruciatore	Butano - 255 g/h per bruciatore	Butano - 277 g/h per bruciatore	Butano - 255 g/h per bruciatore
Ingresso calore nom. lordo	3.5 kW per bruciatore (10.5 kW in totale)	3.5 kW per bruciatore (10.5 kW in totale)	3.8 kW per bruciatore (11.4 kW in totale)	3.5 kW per bruciatore (10.5 kW in totale)

**Unità principale barbecue a 4 bruciatori
(98251-41, 98251-43)**

Numero getti	0.91	0.91	0.91	0.80
Utilizzo nominale	Butano - 255 g/h per bruciatore	Butano - 255 g/h per bruciatore	Butano - 277 g/h per bruciatore	Butano - 255 g/h per bruciatore
Ingresso calore nom. lordo	3.5 kW per bruciatore (14 kW in totale)	3.5 kW per bruciatore (14 kW in totale)	3.8 kW per bruciatore (15.2 kW in totale)	3.5 kW per bruciatore (14 kW in totale)

Bruciatore laterale (98250-33, 98251-43)

Numero getti	0.73			0.64
Utilizzo nominale	Butano - 160 g/h	Butano - 160 g/h	Butano - 182 g/h	Butano - 160 g/h
Ingresso calore nom. lordo	2.2 kW per bruciatore	2.2 kW per bruciatore	2.5 kW per bruciatore	2.2 kW per bruciatore

Fonti di alimentazione del gas:

- a) Un tubo e un regolatore omologati collegati a un contenitore del gas ricaricabile che non superi i 11 kg e sia conforme alle norme locali in vigore.

1) Per categoria gas I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+

Entertainer 3B con ripiani laterali, 98250-31, alimentazione totale di calore 10.5kW @ 765g/h.

Entertainer 4B con ripiani laterali, 98251-41, alimentazione totale di calore 14kW @ 1020g/h.

Entertainer 3B con ripiani laterali & bruciatore laterale, 98250-33, alimentazione totale di calore 12.7kW @ 925g/h.

Entertainer 4B con ripiani laterali & bruciatore laterale, 98251-43, alimentazione totale di calore 16.2kW @ 1180g/h.

2) Per categoria gas I3B/P(37)

Entertainer 3B con ripiani laterali, 98250-31, alimentazione totale di calore 11.4kW @ 831g/h.

Entertainer 4B con ripiani laterali, 98251-41, alimentazione totale di calore 15.2kW @ 1108g/h.

Entertainer 3B con ripiani laterali & bruciatore laterale, 98250-33, alimentazione totale di calore 13.9kW @ 1013g/h.

Entertainer 4B con ripiani laterali & bruciatore laterale, 98251-43, alimentazione totale di calore 17.7kW @ 1290g/h.

Country name abbreviations

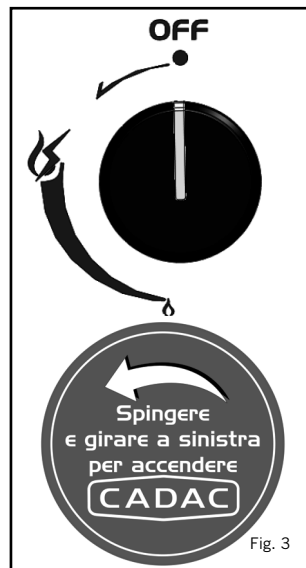
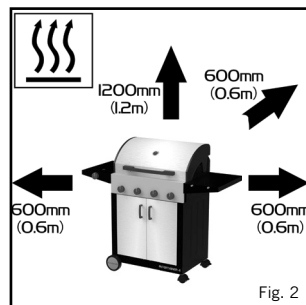
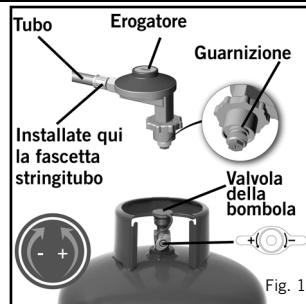
AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Norme di sicurezza

- Prima di ogni utilizzo e prima di collegarlo alla bombola del gas, verificare che il tubo e la guarnizione sul regolatore non siano usurati o danneggiati (vedere fig.1).
- Assicurarsi che l'apparecchio venga utilizzato lontano da materiali infiammabili. Le distanze minime di sicurezza sono 1,2m sopra l'apparecchio e 600mm dietro e sui lati dell'apparecchio (vedere fig. 2).
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato, presenta perdite o non funziona correttamente.
- Tenere le bombole del gas lontane da calore o fiamme. Non posizionare su un fornello o qualsiasi altra superficie calda.
- Assicurarsi che l'unità assemblata sia stabile e non dondoli.
- Non coprire o modificare le aperture di alimentazione dell'aria primaria nei bruciatori, poiché questo influenzerà le prestazioni del prodotto e potrà avere come conseguenza una fiamma instabile.
- In caso di ritorno di fiamma (caso in cui la fiamma torna indietro e infiamma l'ugello), spegnere immediatamente l'alimentazione del gas chiudendo la valvola di controllo sulla bombola del gas e poi la valvola dell'apparecchio. Dopo aver spento la fiamma, rimuovere il regolatore e verificare lo stato della sua guarnizione. In caso di dubbio, sostituire la guarnizione. Riaccendere l'apparecchio come descritto nella Sezione 3 qui di seguito. Se la fiamma dovesse presentare un ritorno in modo sistematico, restituire il prodotto al proprio agente di riparazione CADAC autorizzato.
- Qualora l'apparecchio presenti una perdita (odore di gas), chiudere immediatamente la manopola di controllo presente sulla bombola del gas. Se si intende verificare la presenza di perdite sull'apparecchio, effettuare questa operazione all'aria aperta. Non cercare di individuare perdite utilizzando una fiamma; utilizzare acqua saponata.
- Il modo corretto consiste nell'applicare dell'acqua saponata sui punti di giuntura. Se si formano delle bolle, significa che c'è una perdita di gas. Spegnerne immediatamente l'alimentazione del gas innanzitutto chiudendo la valvola di controllo presente sul contenitore del gas e poi chiudendo la valvola dell'apparecchio. Verificare che tutti i collegamenti siano realizzati in modo corretto. Verificare nuovamente con acqua saponata. Qualora la perdita di gas persista, restituire il prodotto al proprio rivenditore CADAC per una verifica/riparazione.
- Non modificare l'apparecchio o utilizzarlo per altri fini diversi da quello per il quale è stato progettato.
- Durante l'uso, parte dell'apparecchio può diventare calda, in particolare le aree di cottura e la cappa. Evitare di toccare le parti calde a mani nude. Si raccomanda l'uso di guanti da forno.
- Tenere sempre i bambini lontani dall'apparecchio.
- Questo apparecchio consuma ossigeno e ha bisogno di ventilazione per garantire prestazioni ottimali e la sicurezza delle persone che si trovano in prossimità dello stesso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere modificate dall'utilizzatore.

NOTA

- Non attorcigliare o pizzicare il tubo. Assicurarsi che resti lontano dal corpo del barbecue in modo da evitare il deterioramento/danneggiamento del tubo a causa del calore.
- Montare una estremità del tubo a bassa pressione sull'ugello del regolatore e l'altra estremità sull'ugello del barbecue premendo le estremità in sede il più saldamente possibile. Bloccare in posizione con una fascetta per tubi su entrambe le estremità del tubo.
- Assicurarsi che i collegamenti siano effettuati in modo ben saldo e non consentano perdite di gas.
- Verificare che non vi siano perdite di gas prima di utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio va utilizzato con un tubo e un regolatore omologati collegati a un contenitore del gas ricaricabile che non superi i 11 kg e sia conforme alle norme locali in vigore.
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'armadietto.
- Non modificare l'apparecchio. Modificare l'apparecchio può essere pericoloso.



- Avvertenza: Dato che questo barbecue non presenta alcuna limitazione all'emissione di gas incombusti, lo si deve installare e/o utilizzare ALL'ARIA APERTA o in un'AREA AMPIAMENTE VENTILATA. Assicuratevi che questo barbecue venga installato in un'AREA AMPIAMENTE VENTILATA; almeno il 25% dell'area di superficie (somma della superficie delle pareti) deve essere aperta.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa.
- Avvertenza: Una bombola di GPL non collegata per l'uso non deve essere immagazzinata in prossimità di questo o di altri apparecchi.

3. Utilizzo dell'apparecchio

- Posizionare la bombola nell'armadietto, nello spazio previsto.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto su una superficie stabile.
- Prima dell'uso, assicurarsi di aver posizionato la vaschetta raccogli-gocce.
- Verificare che la bombola del gas sia collegata correttamente all'apparecchio.
- Assicurarsi che la valvola di controllo della bombola sia in posizione aperta.
- Per accendere l'apparecchio utilizzando il dispositivo di accensione automatico, premere e ruotare la manopola di controllo in senso antiorario fino a che non si sente la resistenza della molla. Tenere la manopola in posizione per 3 – 5 secondi per consentire al gas di fluire e poi ruotare la manopola completamente in senso antiorario fino alla posizione HIGH. Questo farà sì che il dispositivo di accensione automatico accenda il bruciatore. Se il bruciatore non si accende la prima volta, ruotare la manopola di controllo in posizione OFF e attendere 5 minuti, ripetere la procedura fino a quando il bruciatore non si accende.
- Nota! Tutti i bruciatori sono dotati di un dispositivo di accensione automatico.
- Accensione incrociata: Per accendere i bruciatori utilizzando l'accensione incrociata, accendere il bruciatore di sinistra come descritto in precedenza.
- Per accendere i restanti bruciatori, ruotare semplicemente le manopole di controllo in posizione HIGH assicurandovi che la sequenza di accensione sia tale che ogni bruciatore acceso sia immediatamente adiacente al bruciatore che è già acceso.
- Accensione manuale: Per accendere i bruciatori manualmente, rimuovere innanzitutto il piatto griglia in ghisa il deflettore posto direttamente sotto lo stesso. Accendete un fiammifero o un accendino e posizionate vicino al lato sinistro del bruciatore. Abilitare l'alimentazione del gas a tale bruciatore premendo semplicemente la valvola di controllo e ruotandola in senso antiorario. Questo farà accendere il bruciatore. Quando il bruciatore è acceso, riposizionare con molta attenzione il deflettore e il piatto griglia in ghisa. Non sarà possibile accendere i restanti bruciatori nel modo descritto in precedenza al punto "Accensione incrociata".
- Utilizzare le manopole di controllo per regolare l'intensità di fiamma dei singoli bruciatori sul livello desiderato, ruotando la manopola in senso antiorario per ridurre la fiamma e in senso orario per aumentarla (vedere fig. 3).
- Dopo l'uso, chiudere innanzitutto la valvola sulla bombola del gas. Quando la fiamma è spenta, chiudere le valvole di controllo dei bruciatori sull'apparecchio ruotando completamente le manopole di controllo in senso orario.

4. Installazione e sostituzione della bombola del gas

- Rima di collegare l'apparecchio a una bombola del gas, assicurarsi che la guarnizione in gomma sul regolatore sia in posizione e in buono stato.
- Effettuare questa verifica ogni volta che collegate l'apparecchio a una bombola del gas (vedere fig. 1).
- Soffiare via l'eventuale polvere presente sull'apertura della bombola per evitare la possibile ostruzione del getto.
- Assicurarsi che la bombola del gas sia installata e sostituita in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'esterno, lontano da qualsiasi sorgente di accensione, quali fiamme libere, e lontano da altre persone.
- Assicurarsi che la bombola del gas sia sempre mantenuta in posizione verticale. Serrare a mano il regolatore sulla bombola fino a quando sarà completamente innestato.
- In caso di perdite sull'apparecchio (odore di gas), spegnere tutte le sorgenti di accensione nelle vicinanze dell'apparecchio. Se si desidera verificare la presenza di perdite sull'apparecchio, utilizzare acqua saponata e applicarla sull'area in cui si sospetta vi sia la perdita. Se si formano delle bolle significa che c'è una perdita di gas. Verificare che tutti i collegamenti siano innestati in modo sicuro e verificare nuovamente con acqua saponata. Se non si riesce a risolvere la perdita di gas, non utilizzare l'apparecchio. Contattare il proprio fornitore locale CADAC per assistenza.
- Quando si sostituisce la bombola del gas, chiudere innanzitutto la valvola della bombola e poi la valvola dell'apparecchio, assicurandosi che la fiamma sia spenta e quindi svitare il regolatore.
- Reinstallare il regolatore su una bombola piena osservando le stesse precauzioni descritte in precedenza.
- Dopo aver completamente assemblato l'apparecchio, effettuare una verifica dell'assenza di perdite di gas prima di metterlo in funzione.

5. Manutenzione generale

- Non vi sono intervalli di manutenzione predeterminati per questo apparecchio.
- È pericoloso utilizzare un apparecchio in cui la guarnizione e/o il tubo siano crepati o deteriorati. Prima di utilizzare l'apparecchio, ispezionare entrambe le guarnizioni e il tubo regolarmente e sostituirli se non sono in buono stato.
- Se l'apparecchio è stato utilizzato sarà caldo. Lasciare che si raffreddi a sufficienza prima di tentare di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.
- I barbecue CADAC Patio sono dotati di getti specifici CADAC per regolare la quantità corretta di gas. Se il foro sul getto si bloccasse, si potrebbe avere una fiamma ridotta o addirittura nessuna fiamma. Non cercare di pulire il getto con uno spillo o simili, poiché questo potrebbe danneggiare l'orifizio e questo renderebbe l'apparecchio non sicuro.

5.1. Sostituire un getto bloccato

- Assicurarsi che la valvola della bombola sia chiusa, quindi, scollegare l'apparecchio dalla bombola del gas.
- Rimuovere i piatti griglia. Rimuovere i parafiamma per esporre i bruciatori. Rimuovere le viti di fissaggio del bruciatore interessato.

- Rimuovere il bruciatore interessato sollevandolo dalla sua posizione, facendo attenzione a non danneggiare la valvola di controllo durante questa operazione. Questo esporrà il getto.
- Svitare il getto bloccato utilizzando una chiave adatta e sostituirlo con un nuovo getto. Non utilizzare pinze sul getto poiché questo può danneggiarlo, rendendo il getto inutilizzabile o impossibile da rimuovere.
- Non serrare eccessivamente poiché questo può danneggiare il getto. Per rimontare il tutto, seguire la procedura in senso inverso.

5.2. Sostituzione del tubo

- La lunghezza del tubo non deve essere inferiore a 0,8m né superare i 1,2m. Verificare la data di produzione riportata sul tubo e sostituirlo se mostra segni di screpolatura o fragilità. Il collegamento del tubo è descritto nella Figura 1b. Con questo apparecchio si può utilizzare soltanto un tubo per GPL conforme alle norme locali.

5.3. Sostituzione del regolatore

- Utilizzare un regolatore da 30 mbar per butano (o propano) con categoria gas I3B/P(30).
- Utilizzare un regolatore da 30 mbar (per butano) o un regolatore da 37 mbar (per propano) con categoria gas I3+(28-30/37).
- Utilizzare un regolatore da 37 mbar per butano (o propano) con categoria gas I3B/P(37).
- Utilizzare un regolatore da 50 mbar per butano (o propano) con categoria gas I3B/P(50).
- È importante che il collegamento tra l'uscita del regolatore e il tubo di bassa pressione sia serrato e assicurato da una fascetta per tubi metallica. Verificare sempre il punto di giuntura per rilevare eventuali perdite di gas come descritto nella sezione 3 di cui sopra.

6. Ricerca e risoluzione guasti

- Una fiamma normale è blu e può avere una punta arancione o gialla. Se la fiamma è completamente gialla, può essere che il getto non sia installato in modo stabile. Fissare nuovamente il getto per assicurare che non vi siano perdite di gas. Anche una bombola del gas troppo piena può causare ampie fiamme gialle. Dovesse essere questo il caso, restituire la bombola alla stazione di riempimento e farne verificare il peso.
- Verificare che le aperture (fori) di alimentazione dell'aria primaria nei bruciatori siano puliti ed esenti da ostruzioni.
- Se la potenza della fiamma cala o il gas non si accende, verificare che la bombola del gas contenga ancora gas (scuoterla per sentire il rumore generato dal liquido). Se c'è ancora gas, il getto potrebbe essersi bloccato o parzialmente bloccato.
- Se si sospetta la presenza di un getto bloccato, seguire le istruzioni di cui sopra.

7. Pulizia

- Per pulire il corpo passarlo con un panno umido utilizzando un po' di detersivo se necessario.
- Non utilizzare detersivi o pagliette abrasive poiché questo causerà danni permanenti alla superficie verniciata.
- Anche se l'acciaio inox è molto resistente all'ossidazione e alla ruggine rispetto agli acciai normali, richiede comunque una cura opportuna. Raccomandiamo quanto segue:
- Dopo l'uso, pulire le superfici in acciaio inox con acqua pulita e un panno morbido per una pulizia leggera; utilizzare invece un detergente per acciaio inox disponibile in commercio applicandolo su un panno morbido per le aree più difficili da pulire. Assicurarsi di rimuovere tutto il detergente per acciaio inox in eccesso dopo aver pulito il vostro barbecue.
- Per rimediare ad annerimenti o fenomeni di violatura minori, si può usare una paglietta leggera, non metallica. È importante strofinare le superfici in acciaio inox con la grana naturale per evitare di lasciare dei graffi visibili.
- Tra gli usi, è una buona idea lasciare il barbecue coperto per evitare che polveri o sali sospesi nell'aria si depositino sulle superfici in acciaio. Se lasciate troppo a lungo queste particelle possono agire diventando punti di formazione di ruggine.
- Facendo un minimo di attenzione, il vostro investimento in acciaio inox di qualità conserverà a lungo la sua finitura favolosa e il suo valore.

8. Conservazione

- Maneggiare l'apparecchio con cura. Non farlo cadere.
- Dopo l'uso, attendere che l'apparecchio si raffreddi, scollegarlo dalla bombola del gas e riporlo in un luogo fresco e asciutto, lontano dal calore.
- Tenere la cappa chiusa quando l'apparecchio non è in uso per evitare che sporcizia e insetti cadano nell'unità, cosa che potrebbe influenzare il flusso del gas.
- Utilizzare una copertura per barbecue CADAC, soprattutto se l'unità viene riposta all'esterno.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori e i tubi a effetto Venturi siano esenti da insetti, polvere e ragnatele.

9. Parti di ricambio e accessori

Usare esclusivamente i ricambi originali CADAC, che sono garanzia di massime prestazioni.

Denominazione	Part. N°	Denominazione	Part. N°
Burner tube	98512-SP011	Getto 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Getto 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Getto 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Getto 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Restituzione dell'apparecchio per riparazioni o assistenza

- Non modificare l'apparecchio. Questo può rendere l'apparecchio non sicuro.
- Qualsiasi modifica renderà nulla la garanzia CADAC (Pty) Ltd.
- Se non si riesce a risolvere un guasto seguendo le presenti istruzioni, contattare il proprio fornitore locale CADAC per un'ispezione e/o una riparazione.

11. Garanzia

CADAC (Pty) Ltd garantisce questo Barbecue a Gas CADAC all'ACQUIRENTE ORIGINARIO per eventuali difetti dei materiali e di fabbricazione a partire dalla data di acquisto come segue:

Valvole:	5 anni
parti in plastica	nessuna garanzia
parti smaltate	2 anni (Valido solo se la VE non è stato danneggiato o tagliato)
Ghisa:	5 anni
Strutture verniciate:	1 anno
Brucciatori in acciaio inox:	2 anno

La garanzia è valida solo per il prodotto assemblato e utilizzato secondo le istruzioni riportate sullo stampato.

CADAC può richiedere debito scontrino per eventuale verifica della data di acquisto. L'ACQUIRENTE È QUINDI TENUTO A CONSERVARE LA RICEVUTA DI ACQUISTO DEL PRODOTTO.

Questa garanzia limitata copre eventuali riparazioni o sostituzione delle parti che, dietro verifica, CADAC ritiene difettose per cause che rientrano nell'utilizzo in condizioni di normale funzionamento. Prima della restituzione di parti in garanzia, contattare sempre il Servizio clienti locale indicando i dati riportati sul manuale oppure chiamare il numero 0860 223 220 (solo RSA). Se CADAC conferma il difetto e accetta il reclamo in garanzia, la sostituzione non comporta addebiti. CADAC invierà all'acquirente le parti interessate in porto franco o per posta prepagata.

Restano escluse dalla garanzia eventuali avarie o inconvenienti operativi causati da incidenti, abusi, uso improprio, errata applicazione, vandalismi, montaggio o manutenzione o impiego non conformi, ovvero mancata manutenzione normale e periodica, compresi tra l'altro eventuali danni causati da insetti penetrati nei condotti del bruciatore, come indicato nel manuale d'uso. Sono altresì esclusi dalla garanzia il deterioramento e i danni provocati da condizioni atmosferiche avverse tra cui grandine, tornado o uragani, terremoti, sbiadimento per contatto diretto con prodotti chimici anche eventualmente presenti nell'atmosfera.

Non si riconoscono altre garanzie eccetto quelle espressamente indicate in questo documento e le eventuali garanzie implicite applicabili di commerciabilità e idoneità sono comunque di durata limitata al periodo di copertura di questa garanzia limitata così come espressa. Alcune giurisdizioni non prevedono limitazioni di garanzia implicita, quindi la limitazione della garanzia può non risultare valida in alcuni territori.

CADAC declina ogni responsabilità in caso di rivendicazioni per danni speciali, indiretti o consequenziali. Talune giurisdizioni non prevedono esclusioni o limitazioni per danni incidentali o consequenziali, quindi le limitazioni o esclusioni di garanzia previste in questo documento possono non risultare valide in taluni territori.

CADAC non autorizza nessuna persona fisica o giuridica a impegnarsi per suo conto o ad assumere obblighi per quanto concerne la vendita, l'assemblaggio, l'impiego, la rimozione, la restituzione o sostituzione dei suoi prodotti e declina ogni responsabilità in merito.

Questa garanzia vale esclusivamente per i prodotti venduti al dettaglio.

Per sfruttare e assicurare la longevità del vostro prodotto CADAC, fare riferimento alla sezione di pulizia e manutenzione del manuale utente, prestando particolare attenzione alla cura dell'acciaio inox.

PRECAUCIÓN

Proporcione una amplia ventilación. Este aparato de gas consume aire (oxígeno). No utilice este aparato en un espacio sin ventilación para evitar poner en peligro su vida. Si en el espacio se incorporan más aparatos de gas o más personas usan gas, hay que proporcionar ventilación adicional.

IMPORTANTE

Lea atentamente estas instrucciones de uso para familiarizarse con el aparato antes de conectarlo a la botella de gas. Conserve estas instrucciones para su consulta en el futuro.

1. Información general

- Este aparato cumple las normas BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 y SANS 1539: 2012
- Este aparato solo se debe utilizar con una manguera y un regulador homologados (la manguera y el regulador suministrados con la unidad en Sudáfrica)
- La botella de gas solo se puede utilizar en posición vertical.
- Los aparatos de gas requieren de ventilación para un rendimiento eficaz y para garantizar la seguridad de los usuarios y demás personas en las proximidades.
- Aviso: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. No permita a los niños que se acerquen.
- Tras su uso, cierre el paso de gas en la botella y a continuación en los mandos de control.
- **Utilizar solo en exteriores!**

País de uso	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Categorías de aparatos	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Gases y presión de funcionamiento admisibles	Butano a 28-30 mbar Propano a 28-30 mbar Mezclas de butano/propano a 28-30 mbar (Sudáfrica 2,8k Pa)	Butano a 28-30 mbar Propano a 37 mbar	Butano a 37 mbar Propano a 37 mbar Mezclas de butano/propano a 37 mbar	Butano a 50 mbar Propano a 50 mbar Mezclas de butano/propano a 50 mbar

**Unidad principal de la barbacoa - 3 quemadores
(98250-31, 98250-33)**

Número de inyector	0.91	0.91	0.91	0.80
Uso nominal	Butano - 255 g/h por quemador	Butano - 255 g/h por quemador	Butano - 277 g/h por quemador	Butano - 255 g/h por quemador
Entrada bruta nominal de calor	3.5 kW por quemador (10.5 kW en total)	3.5 kW por quemador (10.5 kW en total)	3.8 kW por quemador (11.4 kW en total)	3.5 kW por quemador (10.5 kW en total)

**Unidad principal de la barbacoa - 4 quemadores
(98251-41, 98251-43)**

Número de inyector	0.91	0.91	0.91	0.80
Uso nominal	Butano - 255 g/h por quemador	Butano - 255 g/h por quemador	Butano - 277 g/h por quemador	Butano - 255 g/h por quemador
Entrada bruta nominal de calor	3.5 kW por quemador (14 kW en total)	3.5 kW por quemador (14 kW en total)	3.8 kW por quemador (15.2 kW en total)	3.5 kW por quemador (14 kW en total)

Quegador lateral (98250-33, 98251-43)

Número de inyector	0.73			0.64
Uso nominal	Butano - 160 g/h	Butano - 160 g/h	Butano - 182 g/h	Butano - 160 g/h
Entrada bruta nominal de calor	2.2 kW por quemador	2.2 kW por quemador	2.5 kW por quemador	2.2 kW por quemador

Fuentes de suministro de gas:

a)	Una manguera y regulador homologados conectados a una botella de gas recargable no superior a 11kg y de conformidad con la normativa local en vigor.
----	--

- 1) Para categoría de gas I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+
 Entertainer 3B con mesas laterales, 98250-31, entrada de calor total 10.5kW @ 765g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales, 98251-41, entrada de calor total 14kW @ 1020g/h.
 Entertainer 3B con mesas laterales & quemador lateral, 98250-33, entrada de calor total 12.7kW @ 925g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales & quemador lateral, 98251-43, entrada de calor total 16.2kW @ 1180g/h.
- 2) Para categoría de gas I3B/P(37)
 Entertainer 3B con mesas laterales, 98250-31, entrada de calor total 11.4kW @ 831g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales, 98251-41, entrada de calor total 15.2kW @ 1108g/h.
 Entertainer 3B con mesas laterales & quemador lateral, 98250-33, entrada de calor total 13.9kW @ 1013g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales & quemador lateral, 98251-43, entrada de calor total 17.7kW @ 1290g/h.

Country name abbreviations

AT=Austria	DK=Denmark	GB=United Kingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Información sobre seguridad

- Antes de cada uso y antes de conectar a la botella de gas, hay que comprobar si la manguera o la junta del regulador presentan desgastes o daños (véase la figura 1).
- Asegúrese de que el aparato se utilice lejos de materiales inflamables. Las distancias mínimas de seguridad son de 1,2 m por encima del aparato y 600 mm por la parte trasera y los laterales del aparato (véase la figura 2).
- No utilice un aparato que presente daños, fugas o que no funcione correctamente.
- Mantenga las botellas de gas, lejos del calor y las llamas. No las coloque sobre una estufa o cualquier otra superficie caliente.
- Asegúrese de que la unidad montada esté estable y no se balancee.
- No cubra ni cambie las entradas principales de admisión de aire de los quemadores ya que esto afectaría al rendimiento del producto y puede dar lugar a una llama inestable.
- En caso de retorno de la llama, (cuando la llama retrocede y se enciende de nuevo en el inyector), cierre inmediatamente el paso de gas, cerrando primero la válvula de control de la botella de gas y a continuación la válvula del aparato. Una vez apagada la llama quite el regulador y compruebe el estado de su junta. En caso de duda, cambie la junta. Vuelva a encender el aparato tal como se describe en la sección 3. Si la llama retrocede persistentemente lleve el producto a su agente de reparación autorizado de CADAC.
- Si hay una fuga en el aparato (olor a gas), cierre inmediatamente el mando de control de la botella de gas. Si desea comprobar si tiene fugas el aparato, hágalo en el exterior. No intente detectar fugas con una llama; use agua jabonosa.
- La forma correcta es rociar las conexiones con agua jabonosa. Si se forman burbujas es que hay una fuga de gas. Cierre inmediatamente el paso de gas en primer lugar cerrando la válvula de control de la botella de gas y después la válvula del aparato. Compruebe que todas las conexiones estén correctamente instaladas. Vuelva a verificar con agua jabonosa. Si la fuga de gas continúa, lleve el producto a su distribuidor CADAC para su revisión o reparación.
- No modifique el aparato ni lo utilice para otros fines para los que no haya sido diseñado.
- Durante el uso, partes del aparato se calientan, en particular las zonas de cocinado y la tapa. No toque las partes calientes con las manos desnudas. Se recomienda el uso de guantes para hornos.
- Mantenga a los niños alejados del aparato en todo momento.
- Este aparato consume oxígeno y necesita ventilación para un rendimiento óptimo y para la seguridad de las personas que estén cerca.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Las partes selladas por el fabricante o su agente no debe ser modificadas por el usuario.

NOTA

- No retuerza ni oprima la manguera. Asegúrese de mantener la manguera apartada del cuerpo de la barbacoa para evitar que se deteriore o dañe por culpa del calor.
- Coloque un extremo de la manguera de baja presión en la boquilla del regulador y el otro en la boquilla de la barbacoa Patio, insertando bien los extremos. Fíjelos en su posición mediante abrazaderas en ambos extremos de la manguera.
- Asegúrese de que las conexiones se han realizado de manera segura y no permiten fugas de gas.
- Compruebe que no haya fugas de gas antes de utilizar el aparato. Para uso con una manguera y regulador homologados conectados a una botella de gas recargable no superior a 11 kg y de conformidad de la normativa local en vigor.
- No obstruya las aberturas de ventilación del armario.
- No modifique el aparato. Modificar el aparato puede ser peligroso.
- Aviso: Como esta barbacoa no tiene limitación para la emisión de gas no quemado, tiene que instalarse y/o usarse en EXTERIORES o en una ZONA BIEN VENTILADA. Asegúrese de que esta barbacoa se instala en una ZONA BIEN VENTILADA; la zona deberá tener al menos el 25% de su superficie (sumando la superficie de las paredes) abierta.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Toda modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Aviso: Las botellas de gas no conectadas para su uso no deben almacenarse junto a este o cualquier otro aparato.



Fig. 1

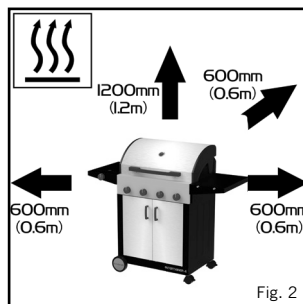


Fig. 2

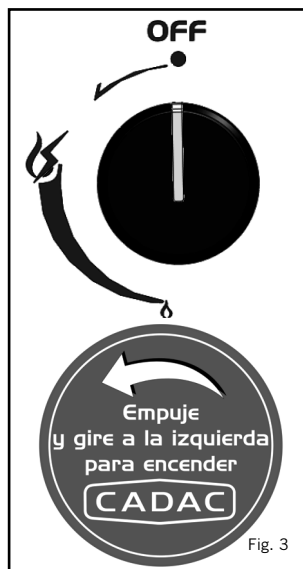


Fig. 3

3. Uso del aparato

- Meta la botella dentro del armario en el espacio provisto.
- Utilice el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
- Antes de usarlo asegúrese de que la taza de goteo está en su lugar.
- Asegúrese de que la botella gas está correctamente conectada al aparato.
- Asegúrese de que la válvula de control de la botella está en la posición abierta.
- Para encender el aparato con el encendedor automático, oprima y gire el mando de control hacia la izquierda hasta que sienta la resistencia del muelle. Mantenga el mando en esta posición durante 3 a 5 segundos para permitir que el gas fluya y a continuación gire el mando completamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HIGH. Esto hará que el encendedor automático encienda el quemador. Si el quemador no se enciende la primera vez, gire el mando de control a la posición OFF y espere 5 minutos, luego repita el proceso hasta que el quemador se encienda.
- Tenga en cuenta que todos los quemadores están equipados con un dispositivo de encendido automático.
- Encendido en cadena: Para encender los quemadores en cadena, encienda el quemador izquierdo como se ha descrito.
- Encienda el resto de quemadores girando sus correspondientes mandos de control a la posición HIGH asegurándose de que la secuencia de encendido consista en que se abra el quemador directamente adyacente al que ya está encendido.
- Encendido manual: Para encender los quemadores manualmente, primero retire la placa de la parrilla de hierro fundido y la placa deflectora que está directamente debajo de ella. Encienda una cerilla o un mechero y colóquelo junto al quemador de la izquierda. Abra el suministro de gas a ese quemador presionando la válvula de control y girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Esto encenderá el quemador. Una vez encendido el quemador, vuelva a colocar cuidadosamente la placa deflectora y la placa de la parrilla de hierro fundido. Ahora podrá encender el resto de los quemadores como se ha indicado en "Encendido en cadena".
- Utilice los mandos de control para ajustar la intensidad de la llama de cada quemador al nivel deseado girando el mando en sentido contrario a las agujas del reloj para reducir la llama y en el sentido de las agujas del reloj para aumentarla (véase la figura 3).
- Después del uso, cierre la válvula de la botella de gas. Una vez extinguida la llama, cierre las válvulas de control del quemador del aparato girando los mandos de control totalmente en el sentido de las agujas del reloj.

4. Instalación y cambio de la botella de gas

- Antes de conectar el aparato a una botella de gas, asegúrese de que la junta de goma del regulador está en su lugar y en buenas condiciones.
- Lleve a cabo esta comprobación cada vez que instale en el aparato una botella de gas (véase la figura 1).
- Elimine cualquier tipo de suciedad de la abertura de la botella para evitar la posible obturación del inyector.
- Asegúrese de que la botella de gas se instala o sustituye en un lugar bien ventilado, preferiblemente situado en el exterior, alejado de cualquier fuente de ignición, por ejemplo llamas desprotegidas, y alejado de otras personas.
- Asegúrese de que la botella de gas se mantenga en posición vertical en todo momento. Apriete a mano el regulador en la botella hasta que esté bien conectado.
- Si hay una fuga en el aparato (olor a gas), apague todas las fuentes de ignición en las proximidades del aparato. Para comprobar si hay fugas en el aparato, utilice agua jabonosa aplicada a la zona donde sospeche que hay fugas. Si se forman burbujas es indicación de una fuga de gas. Compruebe que todas las conexiones estén bien ajustadas y vuelva a revisar con agua jabonosa. Si no consigue eliminar la fuga de gas, no utilice el aparato. Póngase en contacto con su distribuidor local de CADAC para obtener asistencia.
- Para cambiar una botella de gas, cierre primero la válvula de la botella y a continuación la válvula del aparato, asegurándose de que la llama se extingue y desenrosque el regulador.
- Vuelva a colocar el regulador en la botella llena siguiendo las mismas precauciones que se han descrito.
- Una vez instalado todo, realice una prueba de fugas de gas antes de utilizar el aparato.

5. Mantenimiento general

- No existen intervalos de mantenimiento predeterminados para este aparato.
- Es peligroso usar un aparato que tenga la junta o la manguera agrietadas o en mal estado. Inspeccione las juntas y la manguera regularmente y sustitúyalas si no están en buen estado antes de utilizar el aparato.
- Si el aparato se ha usado, estará caliente. Deje que se enfríe lo suficiente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Las barbacoas CADAC Patio están equipadas con inyectores CADAC específicos para regular la cantidad correcta de gas. Si el orificio del inyector se obtura puede dar lugar a una llama pequeña o a que no haya llama en absoluto. No intente limpiar el inyector con un afilerador u otro dispositivo similar, ya que podría dañar el orificio y hacer que el aparato no fuese seguro.

5.1. Sustitución de un inyector obturado

- Asegúrese de que la válvula de la botella está cerrada, a continuación, desconecte el aparato de la botella de gas.
- Retire las placas de la parrilla. Retire los distribuidores de llama para exponer los quemadores. Quite los tornillos de fijación del quemador afectado.
- Retire el quemador afectado sacándolo de su ubicación teniendo cuidado de no dañar la válvula de control al hacerlo. Esto dejará a la vista el inyector.
- Desenrosque el inyector obturado con una llave adecuada y sustitúyalo por un inyector nuevo. No utilice alicates en el inyector, ya que pueden dañarlo, dejarlo inutilizable o imposible de retirar.
- No apriete demasiado el inyector, ya que podría dañarlo. Para volver a montar, invierta el procedimiento anterior.

5.2. Cambio de la manguera

- La longitud de la manguera no debe ser inferior a 0,8 m ni superior a 1,2 m. Compruebe la fecha de fabricación de la manguera y sustitúyala si muestra signos de grietas o rotura. Instale una manguera como se describe en la figura 1b. En este aparato solo puede utilizarse una manguera de gas que cumpla la normativa local.

5.3. Cambio del regulador

- Use un regulador (de butano o propano) de 30 mbar de categoría de gas I3B/P(30).
- Use un regulador (de butano) de 30 mbar o un regulador (de propano) de 37 mbar de categoría de gas I3+(28-30/37).
- Use un regulador de butano (o propano) de 37 mbar de categoría de gas I3B/P(37)
- Use un regulador de butano (o propano) de 50 mbar de categoría de gas I3B/P(50)
- Es importante que la conexión entre la salida del regulador y la manguera de baja presión esté bien ajustada y que se sujete con una abrazadera metálica. Revise siempre el conjunto por si hubiera fugas de gas, como se describe en la sección 3 anterior.

6. Solución de problemas

- Una llama normal es de color azul y puede tener una punta de color naranja o amarillo. Si la llama es completamente amarilla, puede ser que el inyector esté mal instalado. Vuelva a apretar el inyector para asegurarse de que no haya fugas de gas. Una botella de gas llena en exceso también puede causar grandes llamas amarillas. Si este es el caso, hay que devolver la botella a la estación de llenado y comprobar su peso.
- Compruebe que los orificios principales de alimentación de aire de los quemadores estén limpios y libres de obstrucciones.
- Si disminuye la potencia de la llama o el gas no se enciende, compruebe que la botella aún contiene gas (agítela para oír el ruido de un líquido). Si todavía hay gas, el inyector podría estar obturado o parcialmente obturado.
- Si sospecha que se ha obturado un inyector, siga las instrucciones anteriores.

7. Limpieza

- Para limpiar el cuerpo de la barbacoa, simplemente limpie con un paño húmedo con un poco de detergente si es necesario.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos ya que podrían causar daños permanentes en la superficie pintada.
- Aunque el acero inoxidable es muy resistente a la corrosión y las manchas comparado con los aceros ordinarios, hay que prestarle una atención adecuada. Se recomienda lo siguiente:
- Después del uso, limpie las superficies de acero inoxidable con agua limpia y un paño suave en zonas de poca suciedad, y en las zonas de mayor suciedad utilice un limpiador de acero inoxidable disponible en el mercado con un paño suave. Asegúrese de eliminar todo exceso de limpiador de acero inoxidable después de la limpieza de su barbacoa.
- Para reparar manchas o picaduras leves, se puede utilizar un estropajo no metálico. Es importante que se frote siguiendo el grano natural de la superficie de acero inoxidable para evitar dejar marcas visibles de arañazos.
- Entre usos, es aconsejable dejar la barbacoa cubierta para evitar que el polvo y las sales del aire se sedimenten en las superficies de acero inoxidable. Si se dejan demasiado tiempo, estas partículas pueden actuar como focos de oxidación.
- Con un poco de cuidado, su inversión en acero inoxidable de calidad mantendrá su bello acabado, así como su valor durante mucho tiempo.

8. Almacenamiento

- Manipule el aparato con cuidado. No lo deje caer.
- Tras el uso, espere a que se enfríe el aparato, desconéctelo de la botella de gas y guárdelo en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor.
- Mantenga la tapa cerrada cuando no esté en uso para evitar que la suciedad y los insectos entren en la unidad, lo que podría afectar al flujo de gas.
- Use una cubierta para barbacoas CADAC, especialmente si la unidad se almacena al aire libre.
- Antes de cada uso, asegúrese de que los quemadores y tubos no tienen insectos, polvo o telarañas.

9. Repuestos y accesorios

Utilice siempre recambios originales de CADAC ya que han sido diseñados para ofrecer un rendimiento óptimo.

Descripción	Nº de referencia	Descripción	Nº de referencia
Burner tube	98512-SP011	Inyector 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Inyector 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Inyector 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Inyector 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Envío del aparato para reparación o servicio

- No modifique el aparato. Esto puede causar que el aparato se vuelva inseguro.
- Cualquier modificación anulará y dejará sin efecto la garantía de CADAC (Pty) Ltd.
- Si usted no puede corregir las anomalías siguiendo estas instrucciones, póngase en contacto con su distribuidor local de CADAC para concertar una revisión y/o reparación.

11. Garantía

CADAC (Pty) Ltd garantiza al COMPRADOR ORIGINAL esta barbacoa de gas de CADAC frente a defectos de materiales y mano de obra a partir de la fecha de compra según las siguientes condiciones:

Válvulas:	5 años
Piezas de plástico:	Sin garantía
Piezas esmaltadas:	2 años (Sólo es válido si el VE no ha sido dañada o cortada)
Hierro fundido:	5 años
Bastidores pintados:	1 año
Quemadores de acero inoxidable:	2 año

La garantía solo tendrá validez si la unidad se monta y usa de acuerdo con las instrucciones impresas.

CADAC podrá solicitar una prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA.

Esta garantía se limita a la reparación o sustitución de piezas que resulten defectuosas en condiciones de uso y servicio normales según la confirmación de CADAC al inspeccionarlas. Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante de servicio al cliente de su región, utilizando la información de contacto indicada en su manual o llame al teléfono 0860 223 220 (solo en RSA). Si CADAC confirma el defecto y aprueba la reclamación, podrá reemplazar las piezas sin cargo alguno. CADAC devolverá las piezas al comprador a portes pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos o dificultades de funcionamiento debido a accidentes, abusos o alteraciones para un uso inadecuado, mal uso, vandalismo, instalación incorrecta, mantenimiento o reparación inadecuados, o falta de mantenimiento normal y de rutina, incluyendo entre otros los daños causados por los insectos dentro de los tubos de los quemadores, como se indica en este manual.

El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, y la decoloración debido a la exposición a sustancias químicas, ya sea directamente o en la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No hay otras garantías expresas aparte de las dispuestas en este documento y toda garantía implícita aplicable de comerciabilidad y aptitud están limitadas en su duración al período de cobertura de esta garantía impresa limitada expresa. Algunas regiones no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que esta limitación puede no aplicarse en su caso.

CADAC no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o derivado. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, por lo que esta limitación o exclusión puede no aplicarse en su caso.

CADAC no autoriza a ninguna persona física o jurídica para asumir ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, eliminación, cambio o sustitución de sus equipos, no siendo vinculantes para CADAC ninguna declaración en este sentido.

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

Para disfrutar y garantizar la longevidad de su producto CADAC, consulte la sección de limpieza y mantenimiento del manual del usuario con atención especial a los cuidados del acero inoxidable.

Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia. To urządzenie zużywa powietrze (tlen). Nie korzystaj z urządzenia bez zapewnienia odpowiedniej wentylacji, ponieważ grozi to śmiertelnymi obrażeniami. Podczas użytkowania większej liczby urządzeń gazowych w tym samym czasie należy zapewnić odpowiednią dodatkową wentylację.

WAŻNE

Przed podłączeniem do butli gazowej należy dokładnie przeczytać instrukcję celem zapoznania się z urządzeniem.
Zachować niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

1. Informacje ogólne

- Urządzenie jest zgodne z normami BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 i SANS 1539: 2012
- Urządzenie może być wykorzystywane tylko w połączeniu z zatwierdzonym przewodem gazowym i reduktorem (stanowiącymi elementy stałego wyposażenia tylko w RPA)
- Butla gazowa może być użytkowana wyłącznie w pozycji pionowej.
- Do prawidłowej pracy urządzeń gazowych oraz bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w pobliżu urządzenia wymagana jest odpowiednia wentylacja.
- Ostrzeżenie: Elementy urządzenia mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Urządzenie powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odciąć dopływ gazu, zamykając zawór butli, a następnie zawory przy pokrętkach regulacyjnych.
- Wyłącznie do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń!

Kraj, w którym urządzenie jest używane	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Kategorie urządzeń	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Dopuszczalne gazy i ciśnienie robocze	Butan ciśnienie 28-30 mbar Propan ciśnienie 28-30 mbar Mieszaniny butanu/propanu ciśnienie 28-30 mbar (RPA: 2,8 kPa)	Butan ciśnienie 28-30 mbar Propan ciśnienie 37 mbar	Butan ciśnienie 37 mbar Propan ciśnienie 37 mbar Mieszaniny butanu/propanu ciśnienie 37 mbar	Butan ciśnienie 50 mbar Propan ciśnienie 50 mbar Mieszaniny butanu/propanu ciśnienie 50 mbar

Trzypalnikowy grill główny (3B)
(98250-31, 98250-33)

Średnica dyszy palnika	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominalne zużycie gazu	Butan - 255 g/h na palnik	Butan - 255 g/h na palnik	Butan - 277 g/h na palnik	Butan - 255 g/h na palnik
Nominalne obciążenie cieplne brutto	3.5 kW na palnik (10.5 kW in total)	3.5 kW na palnik (10.5 kW in total)	3.8 kW na palnik (11.4 kW in total)	3.5 kW na palnik (10.5 kW in total)

Trzypalnikowy grill główny (4B)
(98251-41, 98251-43)

Średnica dyszy palnika	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominalne zużycie gazu	Butan - 255 g/h na palnik	Butan - 255 g/h na palnik	Butan - 277 g/h na palnik	Butan - 255 g/h na palnik
Nominalne obciążenie cieplne brutto	3.5 kW na palnik (14 kW in total)	3.5 kW na palnik (14 kW in total)	3.8 kW na palnik (15.2 kW in total)	3.5 kW na palnik (14 kW in total)

Palnik boczny (98250-33, 98251-43)

Średnica dyszy palnika	0.73			0.64
Nominalne zużycie gazu	Butan - 160 g/h	Butan - 160 g/h	Butan - 182 g/h	Butan - 160 g/h
Nominalne obciążenie cieplne brutto	2.2 kW na palnik	2.2 kW na palnik	2.5 kW na palnik	2.2 kW na palnik

Elementy doprowadzające gaz:

a)	Dopuszczony do użytku przewód gazowy i reduktor podłączone do butli gazowej do napełniania o masie maks. 11 kg, zgodnej z obowiązującymi w danym kraju przepisami
----	---

1) Przeznaczony do użytkowania z gazem kategorii I3B/P(30), I3B/P(50) i I3+

Entertainer 3B ze stolkami bocznymi, 98250-31, całkowite obciążenie cieplne 10.5kW @ 765g/h.

Entertainer 4B ze stolkami bocznymi, 98251-41, całkowite obciążenie cieplne 14kW @ 1020g/h.

Entertainer 3B ze stolkami bocznymi i palnikiem bocznym, 98250-33, całkowite obciążenie cieplne 12.7kW @ 925g/h.

Entertainer 4B ze stolkami bocznymi i palnikiem bocznym, 98251-43, całkowite obciążenie cieplne 16.2kW @ 1180g/h.

2) Przeznaczony do użytkowania z gazem kategorii I3B/P(37)

Entertainer 3B ze stolkami bocznymi, 98250-31, całkowite obciążenie cieplne 11.4kW @ 831g/h.

Entertainer 4B ze stolkami bocznymi, 98251-41, całkowite obciążenie cieplne 15.2kW @ 1108g/h.

Entertainer 3B ze stolkami bocznymi i palnikiem bocznym, 98250-33, całkowite obciążenie cieplne 13.9kW @ 1013g/h.

Entertainer 4B ze stolkami bocznymi i palnikiem bocznym, 98251-43, całkowite obciążenie cieplne 17.7kW @ 1290g/h.

Country name abbreviations

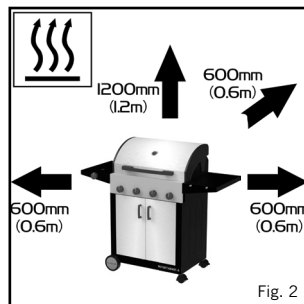
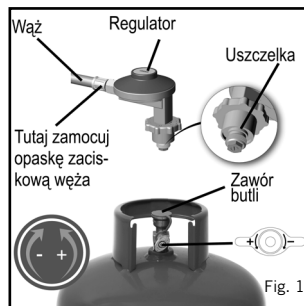
AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Przewód gazowy oraz uszczelkę reduktora należy sprawdzać pod kątem zużycia lub uszkodzeń przed każdym użyciem oraz przed podłączeniem do butli (zob. Rys. 1).
- Należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się żadne materiały łatwopalne. Minimalna bezpieczna odległość wynosi 1,2 m powyżej i 600 mm z tyłu i z boku urządzenia (zob. Rys. 2).
- Nie używać urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone, nieszczelne lub nie działa prawidłowo.
- Butle gazowe przechowywać z dala od źródeł otwartego ognia i źródeł ciepła. Nie umieszczać urządzenia na kuchence ani żadnych innych gorących powierzchniach.
- Upewnić się, że urządzenie jest stabilne i nie przechyliła się.
- Nie zakrywać ani nie modyfikować otworów doprowadzających powietrze do palników, ponieważ może to wpłynąć na działanie urządzenia i spowodować niestabilność płomienia.
- W przypadku wycieku płomienia wstępnego (kiedy płomień cofa się, powodując zapłon dyszy palnika), natychmiast odciąć dopływ gazu, zamykając najpierw zawór butli, a następnie zawór urządzenia. Po wygaszeniu płomienia zdemontować reduktor i sprawdzić stan uszczelki. W razie konieczności wymienić uszczelkę. Ponownie zapalić palnik w sposób opisany w części 3 poniżej. Jeśli zjawisko płomienia wstępnego powtarza się, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym CADAC.
- W przypadku wycieku (którego objawem jest wyczuwalny zapach gazu) natychmiast zakreć pokrętkę na butli gazowej. Urządzenie pod kątem wycieków należy kontrolować na zewnątrz. Nie podejmować prób wykrywania wycieków za pomocą płomienia; należy w tym celu użyć wody z mydłem.
- Właściwą metodą kontroli wycieków jest posmarowanie złączy wodą z mydłem. Wytworzenie się baniek mydlnych oznacza wyciek gazu. Natychmiast odłączyć dopływ gazu, najpierw zamykając zawór regulacyjny na butli gazowej, a następnie zawór urządzenia. Sprawdzić, czy połączenia zostały wykonane prawidłowo. Skontrolować je jeszcze raz, używając wody z mydłem. Jeżeli wyciek gazu występuje nadal, zwrócić produkt dystrybutorowi CADAC celem przeprowadzenia przeglądu/naprawy.
- Nie modyfikować urządzenia ani nie używać go niezgodnie z przeznaczeniem.
- Podczas pracy elementy urządzenia, a zwłaszcza powierzchnia gotowania i osłona, rozgrzewają się do wysokich temperatur. Należy unikać dotykania gorących elementów nieosłoniętymi dłońmi. Zaleca się używanie rękawic kuchennych.
- Dopilnować, aby w pobliżu urządzenia nie przebywały dzieci.
- Ponieważ urządzenie zużywa tlen, do jego prawidłowej pracy oraz w celu zapewnienia bezpieczeństwa osób znajdujących się w pobliżu wymagana jest odpowiednia wentylacja.
- Nie przemieszczać urządzenia, jeśli jest ono włączone.
- Zabrania się manipulowania przy elementach uszczelnionych fabrycznie przez producenta lub jego przedstawiciela.

UWAGA

- Nie zginać ani nie ścisnąć przewodu doprowadzającego gaz. Upewnić się, że przewód gazowy nie styka się z korpusem grilla, co mogłoby spowodować jego uszkodzenie w wyniku działania ciepła.
- Jeden koniec przewodu ciśnieniowego przymocować do dyszy reduktora, a drugi do dyszy grilla, wciskając końce tak mocno, jak to możliwe. Zamocować oba końce przewodu za pomocą zacisków.
- Upewnić się, że połączenia są szczelne i odpowiednio dociśnięte.
- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia sprawdzić jego szczelność. Używać wyłącznie zatwierdzonego przewodu doprowadzającego gaz i reduktora podłączonych do butli gazowej do napełnienia masie maks. 11 kg, zgodnej z obowiązującymi przepisami miejscowymi.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Nie modyfikować urządzenia. Wszelkie modyfikacje urządzenia stwarzają zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Ostrzeżenie: Ponieważ emisja niespalonych gazów nie została ograniczona w niniejszym urządzeniu, należy korzystać z grilla wyłącznie NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEN LUB W DOSTATECZNIE WENTYLOWANYM MIEJSCU. DOSTATECZNIE WENTYLOWANE MIEJSCA to pomieszczenie, w którym przynajmniej 25% powierzchni ścian to przestrzeń otwarta.
- Nie przemieszczać urządzenia, jeśli jest ono włączone.
- Modyfikowanie urządzenia może być niebezpieczne
- Ostrzeżenie: Nieużywane butle gazowe powinny być przechowywane z dala od tego urządzenia i podobnych urządzeń.



3. Użytkowanie urządzenia

- Umieścić butlę gazową w przeznaczonym na nią miejscu w obudowie.
- Urządzenie może być użytkowane wyłącznie na stabilnym, równym podłożu.
- Przed przystąpieniem do użytkowania upewnić się, że taca ociekowa znajduje się na swoim miejscu.
- Upewnić się, że butla z gazem jest prawidłowo podłączona do urządzenia.
- Upewnić się, że zawór butli jest otwarty.
- Aby włączyć urządzenie za pomocą zapalnika piezoelektrycznego należy wcisnąć i obrócić pokrętkę regulacyjną w lewo aż do usłyszenia kliknięcia. Przytrzymać pokrętkę w tym położeniu przez 3 do 5 sekund, aż rozpocznie się przepływ gazu, a następnie całkowicie przekręcić pokrętkę w lewo do położenia HIGH. Spowoduje to zadziałanie automatycznej zapalarki, która rozpałi palnik. Jeżeli palnik nie rozpałi się za pierwszym razem, obrócić pokrętkę do położenia OFF, odczekać 5 minut i powtórzyć procedurę rozpalania palnika.
- Uwaga! Wszystkie palniki wyposażone są w automatyczną zapalarkę.
- Zapalanie samoczynne: W celu samoczynnego zapalenia wszystkich palników, należy najpierw rozpałi lewy palnik w sposób opisany powyżej.
- Aby rozpałić pozostałe palniki, wystarczy przekręcić pokrętkę do położenia HIGH. Należy przekręcać pokrętkę w takiej kolejności, aby kolejny palnik rozpałił się od sąsiadującego.
- Rozpalanie ręczne: Aby ręcznie zapalić palnik, należy w pierwszej kolejności zdjąć płytę do grillowania i znajdującą się bezpośrednio pod nią płytę deflektora. Zapalić zapalarkę lub zapalniczkę i umieścić ją obok lewego palnika. Włączyć dopływ gazu do palnika, wciskając zawór palnika i obracając go w lewo. Spowoduje to rozpalenie palnika. Po rozpaleniu palnika ostrożnie założyć płytę deflektora i żeliwną płytę do grillowania. Pozostałe palniki można teraz rozpałić w sposób opisany powyżej.
- Za pomocą pokręteł wyregulować intensywność płomienia dożądanego poziomu, obracając pokrętkę w lewo, aby zmniejszyć płomień, lub w prawo, aby go zwiększyć (zob. Rys. 3).
- Po zakończeniu użytkowania w pierwszej kolejności zamknąć zawór butli z gazem. Po zgaśnięciu płomienia zamknąć zawory palników urządzenia, obracając pokrętkę całkowicie w prawo.

4. Montaż i wymiana butli z gazem

- Przed podłączeniem butli z gazem do urządzenia należy upewnić się, że gumowa uszczelka reduktora znajduje się na swoim miejscu i jest w dobrym stanie.
- Kontrolę tę należy przeprowadzać przy każdym podłączeniu butli z gazem do urządzenia (zob. Rys. 1).
- Zdmuchnąć osady z butli, aby zapobiec zablokowaniu się dyszy.
- Butlę z gazem należy zawsze podłączać/wymieniać na zewnątrz, z dala od jakichkolwiek źródeł zapłonu takich jak otwarty płomień, oraz z dala od innych osób.
- Upewnić się, że butla przez cały czas znajduje się w pozycji pionowej. Ręcznie dokręcać reduktor do butli do momentu jego prawidłowego zamocowania.
- W przypadku wykrycia nieszczelności (zapachu gazu) wyłączyć wszelkie źródła zapłonu znajdujące się w pobliżu urządzenia. Do sprawdzania szczelności urządzenia w obszarze potencjalnego wycieku używać wody z mydłem. Wytworzenie się baniek mydlnych wskazuje na wyciek gazu. Sprawdzić, czy wszystkie połączenia są prawidłowo wykonane, i przeprowadzić kontrolę za pomocą wody z mydłem. Jeśli wykrycie wycieku nie jest możliwe, nie używać dalej urządzenia. Skontaktować się z lokalnym dystrybutorem CADAC w celu uzyskania pomocy technicznej.
- Podczas wymiany butli z gazem w pierwszej kolejności należy zamknąć zawór butli, a następnie zawór urządzenia. Upewnić się, że płomień jest wygaszony i odkręcić reduktor.
- Zamocować reduktor do pełnej butli, stosując środki ostrożności opisane powyżej.
- Po zakończeniu montażu urządzenia, a przed przystąpieniem do jego użytkowania, należy przeprowadzić test szczelności.

5. Konserwacja ogólna

- W przypadku tego urządzenia nie istnieją żadne ściśle określone okresy, w których należy przeprowadzać konserwację.
- Użytkowanie urządzenia z pękniętą lub zgiętą uszczelką/przewodem doprowadzającym gaz jest niebezpieczne. Należy kontrolować stan uszczelki i przewodu przed każdym użyciem i w razie potrzeby wymienić je.
- Włóżce urządzenie rozgrzewa się do wysokich temperatur. Przed przystąpieniem do konserwacji należy zaczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Grill CADAC Patio BBQ wyposażony jest w specjalne dysze CADAC służące do regulacji ilości doprowadzanego gazu. Zablokowanie otworu dyszy może być przyczyną zbyt małego płomienia lub jego braku. Nie należy czyścić dyszy za pomocą szpilki lub innego podobnego przedmiotu, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia otworu, przez co użytkowanie urządzenia może stwarzać zagrożenie.

5.1. Wymiana zablokowanej dyszy

- Upewnić się, że zawór butli jest zamknięty, a następnie odłączyć urządzenie od butli z gazem.
- Zdjąć płyty do grillowania. Zdjąć tłumiki płomienia, aby odsłonić palniki. Wykręcić śruby ustalające uszkodzonego palnika.
- Wyjąć uszkodzony palnik, podnosząc go do góry. Uważać, aby podczas wyjmowania palnika nie uszkodzić jego zaworu. Spowoduje to odstąpienie dyszy.
- Odkręcić zablokowaną dyszę za pomocą odpowiedniego klucza i wymienić ją na nową. Nie używać kombinerek, ponieważ mogą one uszkodzić dyszę, przez co nie będzie się ona nadawać do użytku lub jej wyjęcie nie będzie możliwe.
- Nie dokręcać zbyt mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dyszy. Aby ponownie zmontować urządzenie, należy wykonać opisane powyżej czynności w odwrotnej kolejności.

5.2. Wymiana przewodu doprowadzającego gaz

- Długość przewodu powinna wynosić od 0,8 m do 1,2 m. Sprawdzić datę produkcji przewodu i wymienić go, jeżeli widoczne są oznaki pęknięcia lub kruszenia. Podłączenie przewodu pokazano na Rys. 1b. Z tym urządzeniem stosować można wyłącznie przewody LPG zgodne z miejscowymi przepisami.

5.3. Wymiana reduktora

- W przypadku gazu kategorii I3B/P(30) stosować reduktor do butanu (propanu) o ciśnieniu 30 mbar.
- W przypadku gazu kategorii I3+(28-30/37) stosować reduktor do butanu o ciśnieniu 30 mbar lub reduktor do propanu o ciśnieniu 37 mbar.
- W przypadku gazu kategorii I3B/P(37) stosować reduktor do butanu (propanu) o ciśnieniu 37 mbar.
- W przypadku gazu kategorii I3B/P(50) stosować reduktor do butanu (propanu) o ciśnieniu 50 mbar.
- Połączenie pomiędzy reduktorem wylotowym i węzłem niskociśnieniowym musi być szczelne i zabezpieczone metalowym zaciskiem. Należy zawsze sprawdzać szczelność tego połączenia w sposób opisany w części 3 powyżej.

6. Rozwiązywanie problemów

- Zwykle płomień ma kolor niebieski z pomarańczowym lub żółtym zabarwieniem w górze płomienia. Jeśli płomień jest całkowicie żółty, dysza może nie być prawidłowo zamocowana. Należy dokręcić dyszę i upewnić się, że nie ma żadnych wycieków gazu. Przyczyną występowania dużego żółtego płomienia może również być przepelniona butla z gazem. W takim przypadku należy zwrócić butlę do stacji napełniania w celu sprawdzenia jej masy.
- Sprawdzić, czy otwory doprowadzające powietrze do palników są czyste i drożne.
- Jeśli płomień stracił swoją intensywność lub nie chce się rozpaść, należy sprawdzić, czy w butli znajduje się jeszcze gaz (w tym celu potrząsnąć butlą – powinien być słyszalny przelew cieczy). Jeśli butla nie jest pusta, dysza może być w całości lub częściowo zablokowana.
- W przypadku podejrzenia zablokowania się dyszy wyczyścić ją lub wymienić w sposób opisany powyżej.

7. Czyszczenie

- Korpus urządzenia należy czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki nasączonej niewielką ilością detergentu.
- Nie używać środków do szorowania ani ostrych ścierek, ponieważ mogą one trwale uszkodzić powłokę urządzenia.
- Mimo że stal nierdzewna jest bardziej odporna na matowienie i rdzę niż zwykła stal, nadal wymaga odpowiedniej pielęgnacji. Zaleca się, aby:
- Po każdym użyciu usunąć lekkie zabrudzenia z powierzchni stali nierdzewnej za pomocą wody i miękkiej ściereczki. Zabrudzenia trudniejsze do usunięcia należy czyścić za pomocą dostępnych w handlu środków do czyszczenia stali nierdzewnej i miękkiej ściereczki. Upewnić się, że po zakończeniu czyszczenia pozostałości środka czyszczącego zostały usunięte ze stalowej powierzchni.
- Do usuwania plam z herbaty czy rozprysków tłuszczu należy używać niemetalowych czyszcików. Ważne jest, aby powierzchnie przecierać zgodnie z kierunkiem ułożenia ziaren powierzchni ze stali nierdzewnej, dzięki czemu nie pozostaną na niej widoczne ślady zadrapań.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, zaleca się przykrycie go w celu zabezpieczenia przed pyłem i solami wytrącającymi się z powietrza, które osadzają się na powierzchni stali nierdzewnej. Cząsteczki te mogą powodować powstawanie plam rdzy.
- Wystarczy tylko trochę uwagi, aby stal nierdzewna zachowała swój piękny wygląd i właściwości przez długi czas.

8. Przechowywanie

- Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie. Nie upuszczać urządzenia.
- Po każdym użyciu zaczekać, aż urządzenie ostygnie, odłączyć je od butli z gazem i przenieść do suchego, chłodnego pomieszczenia z dala od źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, pokrywa powinna pozostać zamknięta, aby zapobiec przedostawaniu się do wnętrza zanieczyszczeń i insektów, które mogłyby zaburzyć przepływ gazu.
- Używać specjalnej pokrywy CADAC BBQ, zwłaszcza jeśli urządzenie jest przechowywane na zewnątrz.
- Przed każdym użyciem upewnić się, że w palnikach i dyszach nie znajdują się owady, zanieczyszczenia ani pajęczyny.

9. Części zamienne i akcesoria

Zawsze stosować oryginalne części zamienne CADAC, ponieważ zostały one zaprojektowane tak, by zagwarantować optymalną wydajność.

Opis	Nr części	Opis	Nr części
Burner tube	98512-SP011	Dysza 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
IDysza 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Dysza 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Dysza 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Zwrot urządzenia w celu naprawy lub serwisowania

- Nie modyfikować urządzenia. Może to stwarzać zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Wszelkie modyfikacje powodują utratę gwarancji CADAC (Pty) Ltd.
- Jeśli samodzielne usunięcie usterki zgodnie z wytycznymi podanymi w niniejszej instrukcji nie jest możliwe, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem CADAC w celu przeprowadzenia naprawy/przeglądu.

11. Gwarancja

CADAC (Pty) Ltd niniejszym gwarantuje PIERWOTNEMU NABYWCY grilla gazowego CADAC, że jest on wolny od wad materiałowych i wykonawczych, poczynając od daty zakupu, na następujące okresy:

Zawory:	5 lat
Części z tworzywa sztucznego:	Bez gwarancji
Części emaliowane:	2 lat
Elementy żeliwne:	5 lat
Elementy malowane:	1 rok
Palniki ze stali nierdzewnej:	2 rok

Gwarancja zachowuje ważność tylko w przypadku zmontowania i użytkowania urządzenia zgodnie z wydrukowaną instrukcją obsługi.

CADAC może wymagać udowodnienia daty zakupu urządzenia. Z TEGO WZGLĘDU NALEŻY ZACHOWAĆ PARAGON LUB FAKTURĘ POTWIERDZAJĄCĄ ZAKUP.

Niniejsza ograniczona gwarancja dotyczy tylko naprawy lub wymiany części, które firma CADAC po sprawdzeniu uzna za wadliwe przy normalnym użytkowaniu i konserwacji. Przed dokonaniem zwrotu jakichkolwiek części należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, wykorzystując dane kontaktowe podane w instrukcji obsługi, lub zadzwonić pod numer 0860 223 220 (tylko RPA). Jeżeli CADAC potwierdzi wadę i przyjmie reklamację, podjęta zostanie decyzja o bezpłatnej wymianie takich części. CADAC prześle części nabywcy po opłaceniu kosztów wysyłki z góry.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje żadnych usterek lub trudności w użytkowaniu powstających na skutek wypadku, nadużycia, niewłaściwego użycia, zmian, niewłaściwego stosowania, aktów wandalizmu, nieprawidłowego montażu lub niewłaściwej konserwacji albo serwisowania bądź zaniedbania normalnej i rutynowej konserwacji, włączając w to między innymi, lecz nie wyłącznie, uszkodzenia spowodowane przez obecność owadów w rurkach palnika, jak podano w niniejszej instrukcji obsługi.

Pogorszenie stanu lub uszkodzenie na skutek niekorzystnych warunków klimatycznych, takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwienia wynikające z narażenia na bezpośrednie działanie chemikaliów oraz na działanie chemikaliów pochodzenia atmosferycznego, nie są objęte niniejszą ograniczoną gwarancją.

Nie udziela się żadnych innych bezpośrednich gwarancji poza określonymi w niniejszym dokumencie, a wszelkie obowiązujące dorozumiane gwarancje zgodności handlowej i przydatności do zastosowania są ograniczone do okresu obowiązywania niniejszej bezpośredniej, pisemnej ograniczonej gwarancji. W niektórych regionach ograniczenia okresu dorozumianej gwarancji jest niedozwolone, dlatego to ograniczenie może nie mieć zastosowania względem części klientów.

CADAC nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody specjalne, pośrednie i wynikowe. W niektórych regionach nie dopuszcza się wyłączenia lub ograniczania szkód przypadkowych bądź pośrednich, dlatego to ograniczenie lub wyłączenie może nie mieć zastosowania względem części klientów.

Firma CADAC nie upoważnia żadnych osób ani przedsiębiorstw do podejmowania w jej imieniu jakichkolwiek zobowiązań lub przyjmowania odpowiedzialności w związku ze sprzedażą, montażem, użytkowaniem, usuwaniem, zwrotem lub wymianą produkowanych przez firmę CADAC urządzeń; żadne tego rodzaju deklaracje nie będą wiążące dla CADAC.

Niniejsza gwarancja ma zastosowanie tylko do produktów sprzedawanych w handlu detalicznym.

Aby w pełni cieszyć się grillem CADAC przez długi czas, należy stosować się do instrukcji czyszczenia i konserwacji zawartych w niniejszym dokumencie, zwracając szczególną uwagę na fragmenty poświęcone pielęgnacji stali nierdzewnej.

Sörj för god ventilation. Denna gasapparat förbrukar luft (syre). Använd inte apparaten i ett oventilerat utrymme, så undviker du att försätta ditt liv i fara. Om det finns fler gasapparater och/eller personer som använder gas i utrymmet måste ytterligare ventilation tillhandahållas.

VIKTIGT

Läs dessa anvisningar noggrant så att du bekantar dig med apparaten innan du ansluter den till gasbehållaren. Spara dessa anvisningar för framtida bruk.

1. Allmänt

- Denna apparat uppfyller BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 och SANS 1539: 2012
- Apparat får endast användas med en godkänd slang och reglage (slang och reglage medföljer endast i Sydafrika)
- Gasbehållaren får endast användas i upprätt läge.
- Gasapparater kräver ventilation för att fungera väl och för att garantera säkerheten för användaren och andra personer i närheten.
- Varning: Åtkomliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn borta.
- Efter användning stänger du av gastillförseln vid cylindern, och sedan vid kontrollknapparna.
- **Använd endast utomhus!**

Användningsland	DK, FI, NO, NL, SE, AT, SI	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH	PL	AT, CH, DE
Apparatkategorier	I3B/P (30)	I3+ (28-30/37)	I3B/P (37)	I3B/P (50)
Tillåtna gaser och drifttryck	Butangas @ 28-30 mBar Propan @ 28-30 mBar Butan-/propanblandningar @ 28-30 mBar (Sydafrika 2,8 kPa)	Butangas @ 28-30 mBar Propan @ 37 mBar	Butangas @ 37 mBar Propan @ 37 mBar Butan-/propanblandningar @ 37 mBar	Butangas @ 50 mBar Propan @ 50 mBar Butan-/propanblandningar @ 50 mBar

**Grillenhet 3 Huvudbrännare
(98250-31, 98250-33)**

Sprutstyckennummer	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominellt bruk	Butangas - 255 g/h per brännare	Butangas - 255 g/h per brännare	Butangas - 277 g/h per brännare	Butangas - 255 g/h per brännare
Nominell värmeeffekt, brutto	3.5 kW per brännare (10.5 kW totalt)	3.5 kW per brännare (10.5 kW totalt)	3.8 kW per brännare (11.4 kW totalt)	3.5 kW per brännare (10.5 kW totalt)

**Grillenhet 4 Huvudbrännare
(98251-41, 98251-43)**

Sprutstyckennummer	0.91	0.91	0.91	0.80
Nominellt bruk	Butangas - 255 g/h per brännare	Butangas - 255 g/h per brännare	Butangas - 277 g/h per brännare	Butangas - 255 g/h per brännare
Nominell värmeeffekt, brutto	3.5 kW per brännare (14 kW totalt)	3.5 kW per brännare (14 kW totalt)	3.8 kW per brännare (15.2 kW totalt)	3.5 kW per brännare (14 kW totalt)

Sidobrännare (98250-33, 98251-43)

Sprutstyckennummer	0.73			0.64
Nominellt bruk	Butangas - 160 g/h	Butangas - 160 g/h	Butangas - 182 g/h	Butangas - 160 g/h
Nominell värmeeffekt, brutto	2.2 kW per brännare	2.2 kW per brännare	2.5 kW per brännare	2.2 kW per brännare

Gaskällor:

a)	Godkänd slang och reglage kopplade till en påfyllbar gasbehållare på högst 11 kg och som uppfyller lokalt gällande bestämmelser.
----	--

- 1) För gaskategori I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+
 Entertainer 3B med sidobord, 98250-31, total värmeförsel 10.5kW @ 765g/h.
 Entertainer 4B med sidobord, 98251-41, total värmeförsel input 14kW @ 1020g/h.
 Entertainer 3B med sidobord & sidobrännare, 98250-33, total värmeförsel 12.7kW @ 925g/h.
 Entertainer 4B med sidobord & sidobrännare, 98251-43, total värmeförsel 16.2kW @ 1180g/h.
- 2) För gaskategori I3B/P(37)
 Entertainer 3B med sidobord, 98250-31, total värmeförsel 11.4kW @ 831g/h.
 Entertainer 4B med sidobord, 98251-41, total värmeförsel 15.2kW @ 1108g/h.
 Entertainer 3B med sidobord & sidobrännare, 98250-33, total värmeförsel 13.9kW @ 1013g/h.
 Entertainer 4B med sidobord & sidobrännare, 98251-43, total värmeförsel 17.7kW @ 1290g/h.

Country name abbreviations

AT=Austria	DK=Denmark	GB=UnitedKingdom	NO=Norway
BE=Belgium	ES=Spain	IE=Ireland	PL=Poland
CH=Switzerland	FI=Finland	IT=Italy	PT=Portugal
DE=Germany	FR=France	NL=Netherlands	SE=Sweden
SI=Slovenia			

2. Säkerhetsinformation

- Slangen och tryckreglaget ska kontrolleras efter skada och slitage, före varje användningstillfälle samt innan de ansluts till gasbehållaren (se bild 1).
- Se till att apparaten inte används i närheten av antändligt material. Minsta säkerhetsavstånd är 1,2 m ovanför apparaten och 600 mm från apparatens sidor och baksida (se bild 2).
- Använd inte en apparat som är skadad, läcker eller som inte fungerar som den ska.
- Håll gasbehållare undan från lågor och värmekällor. Placera dem inte på en spis/ugn eller någon annan het yta.
- Kontrollera att den hopsatta enheten är stabil och inte vickar.
- Täck inte över eller ändra inte de primära lufttillförselöppningarna i brännarna då detta påverkar produktens prestanda och kan leda till en instabil låga.
- I händelse av tillbakabränning, där lågan släcks och tänds vid sprutstycket stänger du av gastillförseln omgående genom att först stänga reglerventilen på gasbehållaren och därefter ventilen på apparaten. Avlägsna reglaget när lågan har slocknat och kontrollera packningens tillstånd. Byt ut packningen om du är osäker. Tänd apparaten på nytt enligt beskrivningen i avsnitt 3 nedan. Om lågan fortsätter att baktända bör du lämna in produkten hos ett godkänt CADAC serviceombud.
- Stäng omedelbart kontrollknappen på gasbehållaren, om en läcka har uppstått på apparaten (gaslukt). Arbeta alltid utomhus om du försöker hitta en läcka hos apparaten. Använd aldrig en låga för att lokalisera läckan – använd vatten med såpa.
- Det korrekta sättet är att smörja fogarna med såpvatten. Om bubblor bildas, finns ett gasläckage. Stäng omgående av gastillförseln genom att först stänga av reglerventilen på gasbehållaren och därefter ventilerna på apparaten. Kontrollera att alla anslutningar är ordentligt monterade. Kontrollera på nytt med såpvatten. Om det fortsätter att läcka gas, ska apparaten lämnas in hos en CADAC-återförsäljare för kontroll/repairation.
- Ändra inte apparaten och använd den inte för något den inte har utformats för.
- Under användning blir delar av apparaten heta, i synnerhet tillagningsområdet och locket. Undvik att ta i heta delar med bara händerna. Användning av grytvantar rekommenderas.
- Håll alltid små barn borta från apparaten.
- Apparaten förbrukar syre och kräver ventilation för att fungera väl och inte hota säkerheten för dem i dess omedelbara närhet.
- Flytta inte apparaten medan den är i bruk.
- De delar som förseglats av tillverkaren eller dennes ombud får inte ändras av användaren.

OBS!

- Slangen får inte vridas eller vikas. Kontrollera att den hålls borta från grillen för att förhindra att slangen förslits/skadas p.g.a. värme.
- Montera en ände av lågtrycksslangen på tryckreglets munstycke och den andra änden på Patio BBQ-sprutstycket genom att trycka på ändarna så hårt som möjligt. Kläm fast den ordentligt med hjälp av slangklämma i båda ändar av slangen.
- Se till att anslutningarna är säkrade och låt ingen gas läcka ut.
- Kontrollera om det läcker gas innan du använder apparaten. Används med godkänd slang och reglage kopplade till en påfyllbar gasbehållare på högst 11 kg och som uppfyller lokalt gällande bestämmelser.
- Blockera inte ventilationsöppningarna i skåpet.
- Utför inga ändringar på apparaten. Att ändra apparaten kan vara farligt.
- Varning: Eftersom denna grill inte har någon utsläppsbegränsning av oförbrända gaser så måste den installeras och/eller användas UTMOMHUS eller i ett RIKLIGT VENTILERAT UTRYMME. Se till att grillen installeras i ett RIKLIGT VENTILERAT UTRYMME. Området måste ha minst 25 % av ytan öppen (summan av väggytan).
- Flytta inte på apparaten när den används.
- Alla ändringar av apparaten kan vara farliga.
- Varning: En LP-flaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan apparat.

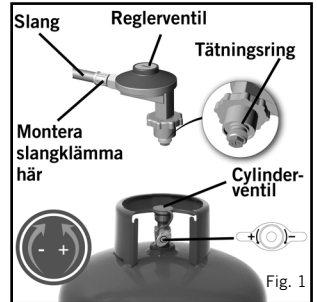


Fig. 1

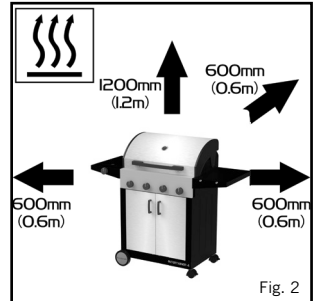


Fig. 2

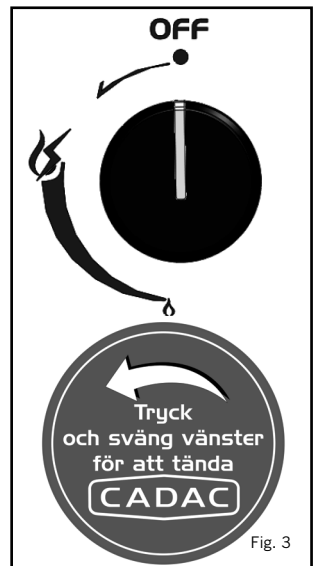


Fig. 3

3. Användning av apparaten

- Placera cylindern inuti skåpet i utrymmet.
- Använd endast denna apparat på en stadig och jämn yta.
- Kontrollera innan användning att droppbrickan sitter på plats.
- Se till att cylindern är korrekt monterad på apparaten.
- Se till att cylinderns styrventil är i det öppna läget.
- För att tända apparaten med den automatiska tändaren trycker du in och vridet kontrollknappen moturs tills du känner fjädermotståndet. Håll kontrollknappen i detta läge i 3-5 sekunder för att låta gasen flöda och vrid den därefter helt moturs till läge HÖG. Den automatiska tändaren tändes nu brännaren. Skulle brännaren tända inte första gången vrid du kontrollknappen till läge AV och vänta 5 minuter. Upprepa processen tills brännaren tänds.
- Obs! Alla brännare har en automatisk tändare.
- Korständning: För att tända brännarna med korständning tändes du den vänstra brännaren enligt ovan.
- För att tända resterande brännare vrids du helt enkelt dess kontrollknapp till läge HÖG samtidigt som du ser till att tändningssekvensen blir på så vis att den brännare du vill tända ligger precis bredvid den brännare som redan är tänd.
- Manuell tändning: För att tända brännarna manuellt tar du först bortgjutjärnsplåten och deflektorplåten direkt under den. Tänd en tändsticka eller braständare och placera den intill den vänstra brännaren. Slå på gastillförseln till enbart den brännaren genom att trycka in reglerventilen och vrida den i moturs riktning. Nu ska brännaren tändas. När brännaren har tänts sätter du noga tillbaka deflektorplåten och gjutjärnsplåten. Nu kan du tända resterande brännare enligt beskrivning under korständning ovan.
- Använd kontrollknapparna för att justera den individuella brännarlågans intensitet till önskad nivå. Vrid knappen moturs för att öka lågan och medurs för att minska den (se bild 3).
- Efter användning stänger du först ventilen på gasbehållaren. När lågan har släckts stänger du brännarens reglerventiler på apparaten genom att vrida kontrollknapparna helt medurs.

4. Montering och byte av gasbehållare

- Kontrollera innan du ansluter apparaten till en gasbehållare att tryckreglagets gummipackning är på plats och i gott skick.
- Utför denna kontroll varje gång du ansluter apparaten till en gasbehållare (se bild 1).
- Blås bort eventuellt damm från behållarens öppning för att undvika att sprutstycket täpps till.
- Se till att gasbehållaren placeras eller byts ut på en väl ventilerad plats, helst utomhus, borta från alla antändningskällor, såsom öppna lågor, samt från andra personer.
- Kontrollera att gasbehållaren hålls upprätt hela tiden. Dra åt tryckreglaget för hand på behållaren tills det är helt inkopplad.
- Om apparaten läcker (gaslut) ska du släcka alla antändningskällor i apparatens närhet. Om du vill kontrollera om apparaten läcker använder du tvål och vatten och applicerar detta på misstänkt område. Bildning av bubblor indikerar en gasläcka. Kontrollera att samtliga anslutningar är säkert inmonterade och kontrollera igen med såpvatten. Om du inte kan rätta till gasläckan, använd inte apparaten mer. Ta kontakt med den lokala CADAC-återförsäljaren för hjälp.
- När du byter en gasbehållare stänger du först av ventilen på behållaren och därefter ventilen på apparaten. Kontrollera att lågan är släckt och skruva bort tryckreglaget.
- Montera tryckreglaget på en full gasbehållare och iaktta samma försiktighet som beskrivs ovan.
- Efter att apparaten har färdigmonterats ska du utföra ett test efter gasläckor innan du använder den.

5. Allmänt underhåll

- Det finns inga förutbestämda underhållsintervall för denna apparat.
- Det är farligt att använda en apparat med en sprucken eller fördärvad packning och/eller slang. Kontrollera packningar och slang regelbundet och byt om de inte är i gott skick, innan du använder apparaten.
- Om apparaten nyss har använts är den het. Låt den kallna tillräckligt innan du utför något underhåll.
- CADAC Patio BBQ har ett särskilt CADAC sprutstycke för att reglera rätt mängd gas. Om hålet i sprutstycket blockeras kan detta resultera i liten låga eller ingen låga alls. Försök inte att rengöra sprutstycket med en pinne eller liknande föremål då detta kan skada öppningen, vilket kan göra apparaten osäker.

5.1. Byte av ett blockerat sprutstycke

- Kontrollera att reglerventilen är stängd, koppla därefter bort apparaten från gasbehållaren.
- Ta bort plåtarna. Ta bort flamtämjarna för att exponera brännarna. Ta bort låsskruvarna för avsedd brännare.
- Avlägsna brännaren det gäller genom att lyfta ut den från sin plats. Var försiktig så att du inte skadar reglerventilen när du gör detta. Detta blottställer sprutstycket.
- Lossa det blockerade sprutstycket med en lämplig skruvnyckel och byt ut det mot ett nytt sprutstycke. Använd inte tång på sprutstycket då det kan orsaka skada på sprutstycket, så att det blir obrukbart eller inte går att ta bort.
- Dra inte åt för hårt då detta kan skada sprutstycket. Montera det hela genom att utföra ovanstående procedur i omvänd ordning.

5.2. Byte av slang

- Slanglängden bör inte vara mindre än 0,8 m och inte längre än 1,2 m. Kontrollera tillverkningsdatum på slangen och byt ut den om den visar tecken på sprickbildning eller skörhet. Montering av slang beskrivs på bild 1b. Enbart en LPG-slang som uppfyller lokala bestämmelser får användas med denna apparat.

5.3. Byte av tryckreglage

- Använd ett 30mbar (för butan eller propan) tryckreglage med gaskategori I3B/P (30).
- Använd ett 30mbar (för butan) tryckreglage eller ett 37mbar (för propan) tryckreglage med gaskategori I3+(28-30/37).
- Använd ett 37mbar för butan (eller propan) tryckreglage med gaskategori I3B/P (37).
- Använd ett 50mbar för butan (eller propan) tryckreglage med gaskategori I3B/P (50).
- Det är viktigt att anslutningen mellan tryckreglagets utlopp och lågtrycksslängen är tät och att den är säkrad med en metallslangklämma. Kontrollera alltid att det inte läcker gas vid fogen enligt beskrivning i avsnitt 3 ovan.

6. Felsökning

- En normal låga är blå och kan ha en orange eller gul ände. Om lågan är helt gul kan detta tyda på att sprutstycket inte är ordentligt monterat. Dra åt sprutstycket igen för att försäkra dig om att det inte läcker gas. En överfull gasbehållare kan också orsaka stora gula lågor. I så fall bör cylindern returneras till depån och kontrolleras på vikt.
- Kontrollera att de primära lufttillförselöppningarna (hålen) i brännarna inte är blockerade.
- Om lågan sjunker eller gasen inte tänds, kontrollera att gasbehållaren fortfarande innehåller gas (skaka för att höra ljud från en vätska). Om det fortfarande finns gas, kan sprutstycket vara helt eller delvis blockerat.
- Följ ovanstående anvisningar om ett sprutstycke verkar blockerat.

7. Rengöring

- För att rengöra stommen torka du vid behov med en fuktig trasa med lite diskmedel på.
- Använd inga slipande redskap eller skurmedel, detta kan orsaka permanenta skador på de lackerade ytorna.
- Även om rostfritt stål är anmärkningsvärt resistent mot missfärgning och rost i jämförelse med vanligt stål, måste det fortfarande skötas ordentligt. Vi rekommenderar följande:
- Efter användning rengör du de rostfria ytorna med rent vatten och en mjuk trasa vid lättare rengöring, och för tyffare områden använder du ett kommersiellt tillgängligt rengöringsmedel för rostfritt stål med en mjuk trasa. Se till att du tar bort allt överflödigt rengöringsmedel för rostfritt stål när du är klar med rengöringen av din grill.
- För att reparera mindre tefläckor eller arr kan du använda en lätt, ej metallisk stålull. Det är viktigt att du gnor med den rostfria stållytans naturliga struktur för att undvika att efterlämna synliga repmärken.
- Mellan användningarna är det bra att lämna grillen övertäckt för att förhindra att damm och luftburna salter lägger sig på de rostfria stållytorna. Dessa partiklar kan, om de lämnas för länge, fungera som rostcenter.
- Med lite skötsel kommer din investering i rostfritt stål av hög kvalitet att behålla sin vackra finish och sitt värde under en lång tid framöver.

8. Förvaring

- Behandla apparaten försiktigt. Undvik att låta den falla.
- Efter användning, vänta tills apparaten har kallnat, koppla bort den från gasbehållaren och förvara på en kall, torr plats som ej är i närheten av värme.
- Håll locket stängt när den inte används för att förhindra att smuts och insekter tränger in, vilket kan påverka gasflödet.
- Använd ett CADAC BBQ lock, i synnerhet om enheten förvaras utomhus.
- Före varje användning ska du se till att brännare och venturirör är fria från insekter, damm och spindelväv.

9. Reservdelar och tillbehör

Använd alltid reservdelar av CADAC originaltyp, dessa är särskilt konstruerade för bästa funktion.

Beskrivning	Art. nr.	Beskrivning	Art. nr.
Burner tube	98512-SP011	Sprutstycke 0.73 (Side Burner) (28/37mbar)	98255-SP017
Sprutstycke 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Sprutstycke 0.64 (Side Burner) (50mbar)	98250-SP006
Sprutstycke 0.80 (50mbar)	98250-SP005	Control knob	98250-SP016
Flame tamer	98512-SP010	Thermo grid (420 x 310mm)	98250-SP017
Thermo grid (420 x 196mm)	98250-SP018		

10. Retur av apparaten för reparation eller service

- Utför inga ändringar på apparaten. Detta kan leda till att apparaten blir osäker.
- Alla ändringar gör vår CADAC (Pty) Ltd.-garanti ogiltig.
- Om du inte kan rätta till fel genom att följa dessa anvisningar tar du kontakt med den lokala CADAC-återförsäljaren för inspektion och/eller reparation.

11. Garanti

CADAC (Pty) Ltd garanterar härmed till FÖRSTA KÖPAREN av denna CADAC gasgrill, att den är fri från fel vad gäller material och tillverkning från inköpsdatumet enligt följande:

Ventiler:	5 år
Plastdelar:	Ingen garanti
Emaljdelar:	2 år (Endast giltigt om VE inte har skadats eller kluvet)
Gjutjärn:	5 år
Lackerade ramar:	1 år
Brännare av rostfritt stål:	2 år

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

CADAC kan kräva skäligt bevis för inköpsdatum. SPARA DÄRFÖR KVITTOT ELLER FAKTURAN.

Denna begränsade garanti ska begränsas till reparation eller byte av delar som visar sig vara defekta vid normal användning och service samt som vid besiktning visar sig vara defekta enligt CADAC:s krav. Innan du skickar tillbaka delar, tag kontakt med kundtjänstrepresentanten i din region via kontaktinformationen som finns i bruksanvisningen eller genom att ringa 0860 223 220 (endast RSA). Om CADAC bekräftar defekten och godkänner anspråket, kommer CADAC att ersätta sådana delar utan kostnad. CADAC skickar tillbaka delar till köparen, där frakt- och hanteringskostnader är förbetalda.

Denna begränsade garanti täcker inte fel eller användningssvårigheter på grund av olycka, missbruk, felaktig användning, oriktig användning, vandalism, felaktig montering eller felaktigt underhåll eller felaktig service, eller underlåtenhet att utföra normalt och rutinmässigt underhåll, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av insekter i brännartuberna, enligt angivelser i denna bruksanvisning.

Förfall eller skada på grund av hårda väderförhållanden som hagel, orkan, jordbävning eller tornado, missfärgning på grund av kemisk exponering antingen direkt eller i atmosfären, omfattas inte av denna begränsade garanti.

Det finns inga andra uttryckliga garantier förutom det som anges här och tillämpliga underförstådda garantier vad gäller köp och duglighet är tidsbegränsade till omfattningsperioden av denna uttryckliga skriftliga begränsade garanti. Vissa regioner tillåter inte begränsning av hur länge den underförstådda garantin vara, varför denna begränsning kanske inte omfattar dig.

CADAC ansvarar inte för eventuella särskilda, indirekta eller därav följande skador. Vissa regioner tillåter inte undantag eller begränsningar av tillfälliga eller därav följande skador, varför denna begränsning eller detta undantag kanske inte omfattar dig.

CADAC auktoriserar inte personer eller företag att ta på sig skyldigheter eller ansvar i dess ställe i samband med försäljning, montering, användning, avlägsnande, retur eller byte av dess utrustning; och inga sådana föreställningar är bindande för CADAC.

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i minut.

För att njuta av och garantera en lång livslängd för din CADAC-produkt, se rengörings- och underhållsavsnittet i bruksanvisningen med särskild hänsyn till skötseln av rostfritt stål.



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

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

CADAC UK

1 Open Barn
Backridge Farm Business Centre
Twitter Lane, Bashall Eaves
Clitheroe, BB7 3LQ, UK
Tel: +44 333 200 0363
Email: info@cadacuk.com
www.cadacinternational.com

CADAC NEW ZEALAND

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

CADAC IRAN

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

CADAC MALAYSIA

Katrin BJ SDN BHD (90816-M)
No 12, Jalan TP2, Taman
Perindustrian SIME UEP,
47600 Subang Jaya, Selangor
Darul, Ehsan, Malaysia.
Tel (603) 8023 3939
info@katrinbj.com

CADAC MOZAMBIQUE

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

CADAC MONTENEGRO

Cetinjski put bb, novi City
kvart, zg. 1, lokal 6
81101 Podgorica, Monte Negro
Tel. +38269020063
Email: coca@t-com.me

CADAC EUROPE

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

CADAC SCANDINAVIA

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

CADAC AUSTRALIA

CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

CADAC DENMARK

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

CADAC CHINA

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

CADAC U.A.E.

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

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel :+852 2554 9088
Email: info@everythingunderthesun.com.hk
www.everythingunderthesun.com.hk

CADAC GERMANY

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

CADAC SOUTH EAST EUROPE

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

CADAC ISRAEL

Chagim
PO. box 8122819
Hayarden 13, Yavne, Israel
Tel: +972-73-2595666
Email: grill@i-berman.co.il

CADAC SAUDI ARABIA

Noble Ventures
34 Ibn Saad Al Kathib Street,
Khalidiya,
Jeddah, 21435,
Kingdom of Saudi Arabia
info@nobleventures.com

CADAC ZIMBABWE

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

CADAC SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

CADAC FRANCE

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

CADAC USA

50 Mountain View Road
Warren, NJ, 07059
Tel: 908 604 0677
Email: cadacusa@yahoo.com

CADAC KOREA

Suite 502 Pika Bldg.
Hogye-Dong, Anyang-Si,
Gyeonggi-Do, South Korea
Tel: +82 31 427 5466
cadackorea@gmail.com

CADAC ITALY

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

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa Limited
7225A Kachidza Road
Light Industrial Area
Lusaka, Zambia
Tel: +262 211 842015
Tel: +260977 345034
Email: info@ebagr.com

CADAC FINLAND

OY KAMA
00358 207920 310
info@kamafritid.fi