

CADAC |  DOMETIC

# **E BRAAI 40**

MODEL No: 5841, 5845



MODEL: 5841



MODEL: 5845

UK  
CA



## **USER INSTRUCTIONS**

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

## Explanation of Symbols



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

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



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

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

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

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

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

## 1. Safety information

### 1.1 Installation and Assembly

**WARNING**

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

**CAUTION**

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

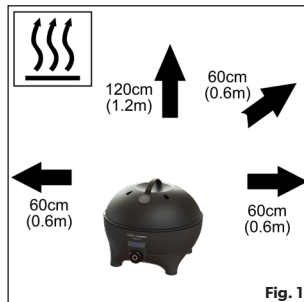


Fig. 1

### 1.2 Operation

**DANGER**

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

**WARNING**

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

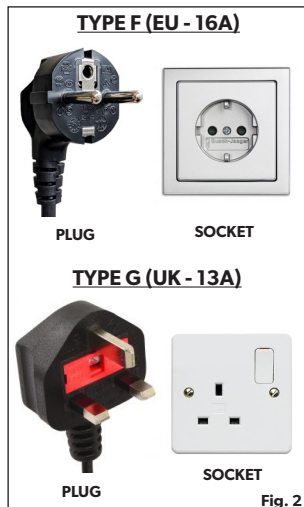


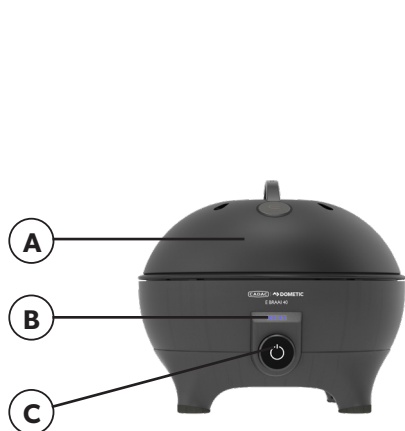
Fig. 2

**CAUTION**

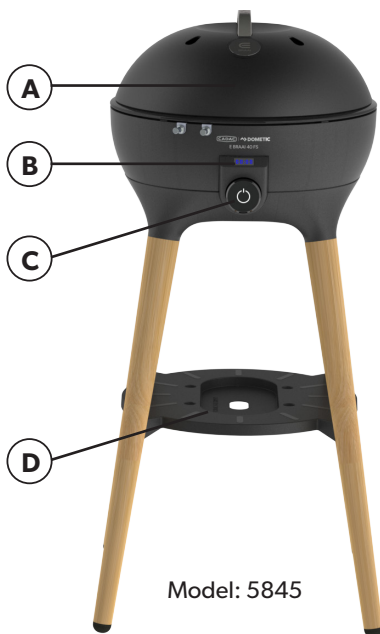
- When connecting this barbecue to a power supply, ensure that the supply voltage corresponds with the voltage rating marked on the appliance label.
- Do not exceed the wattage of the electrical socket.
- This barbecue is intended for household use. Do not use for commercial cooking. Do not use as a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

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

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

**2. Product Features**

Model: 5841



Model: 5845

**2.1 Feature Descriptions**

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



**WARNING**  
HIGH TEMPERATURE

**CAUTION!**

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



### 3. Component List:



The following surfaces are not included and are sold separately:



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



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



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



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

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



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



## 4. Operating the Barbecue

### PREHEAT THE BARBECUE

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

### CONTROL BUTTON FUNCTIONS

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

### AMBIENT CONDITIONS

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

## 5. GreenGrill Cooking Options

### GreenGrill Cooking

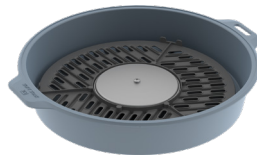
Most of the cooking surfaces have our GreenGrill coating. This ceramic coating is completely PFOA-free, contains no toxic substances and guarantees healthier cooking!

### PREPARATION & USE

- 'Seasoning': before using the cooking surface for the first time, you can season it to give the cooking surface a thin protective layer that prevents food from sticking. It is not required but we do recommend it. **It's very easy: lightly rub cooking oil on the surface and then place over medium heat for 2 - 3 minutes. When it cools, wash the cooking surface with soapy water before use and grease it lightly with some oil (cooking oil of your choice, e.g. sunflower oil). It's ready to go!**
- Note: GreenGrill coating conducts heat better than products with a regular (PTFE) non-stick coating. We therefore recommend using only 75% of the power of what you are used to.
- **Never leave the cooking surface on the heat source without oil. Apply a thin layer of oil with a kitchen paper towel or a brush before placing the cooking surface on the heat source. Make sure you have oiled all parts, so with e.g. a BBQ grid include the raised edges as well.**
- We recommend frying in sunflower oil or Rapeseed Oil because of the high burning point. Olive oil can have a relatively low burning point, which can cause the ingredients to stick to the pan or burn. **We therefore do not recommend using olive oil.**
- Tip: bring meat or fish to room temperature before frying. This will prevent sticking to the cooking surface.
- **Always use silicone and/or wooden utensils so that the GreenGrill coating is not damaged. Never use metal utensils as this can damage the coating.**

### CLEANING

- Let the cooking surface cool down before cleaning. Extreme temperature changes can cause deformation of the cooking surface.
- The GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm soapy water with a soft sponge is sufficient for cleaning the cooking surfaces with GreenGrill coating. Avoid scouring pads or steel wool.
- If the cooking surface has food particles remaining from a previous use they can adhere to the coating, which can lead to brown spots. In these places, ingredients can stick to the cooking surface because the coating is no longer reached. Make sure that these spots are properly removed before use.
- For stubborn stains or residues, you can try the 'vinegar method' for the paella pan or chef pan: pour a layer of vinegar into the pan and heat the pan slightly. The vinegar does not have to boil and should certainly not evaporate completely. Pour the vinegar out of the pan, clean the pan with soapy water and the pan is as good as new. Note: heating vinegar can give off an unpleasant smell.
- The Soft Soak (sold separately) is the ideal companion product to facilitate overnight soaking. When using the Soft Soak, we recommend placing the cooking surface face down which allows for maximum soaking and also uses less water.
- Any stubborn stains that remain after soaking, can be loosened and brushed away using the Soft Soak Brush (sold separately)
- Once cleaned, dry your cooking surfaces with a soft cloth and you're done!



Soft Soak Brush

## Cooking Options

- These are the available cooking options.

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

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

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

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

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

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

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

## 6. Cleaning

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

## 7. Storage

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

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

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










## 9. Troubleshooting

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





## 10. Spares & Accessories

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

### Spares

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

### Accessories

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



## 11. Warranty

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

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

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

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

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

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not cover by this Limited Warranty.

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

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

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

This Warranty applies only to products sold at retail.

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

## Verklaring van symbolen



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

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



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

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

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

## 1. Veiligheidsinformatie

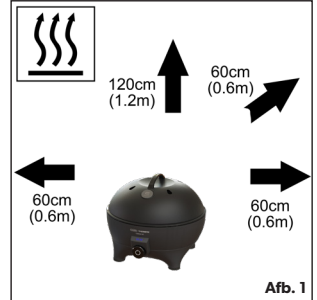
### 1.1 Installatie en montage

#### WAARSCHUWING

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

#### VOORZICHTIG

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



Afb. 1

### 1.2 Gebruik

#### GEVAAR

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

#### WAARSCHUWING

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



Afb. 2

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

**VOORZICHTIG**

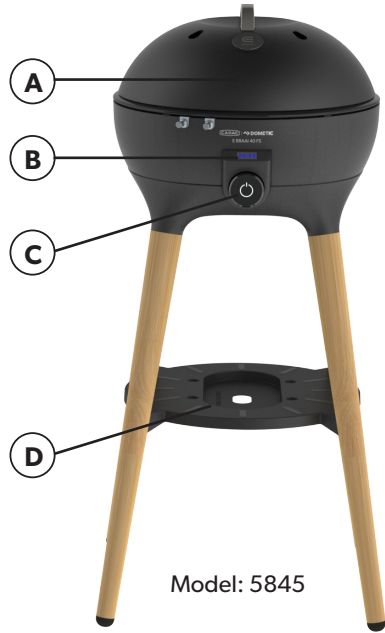
- Zorg er bij het aansluiten van deze barbecue op het elektriciteitsnet voor dat de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaatlabel staat aangegeven.
- Overschrijd het wattage van het stopcontact niet.
- Deze barbecue is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor commerciële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

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

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

**2. Producteigenschappen**

Model: 5841



Model: 5845

**2.1 Kenmerken**

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



**WAARSCHUWING**  
HOGE TEMPERATUREN

**VOORZICHTIG!**

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

### 3. Componentenlijst:



De volgende oppervlakken zijn niet inbegrepen en worden apart verkocht:



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



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

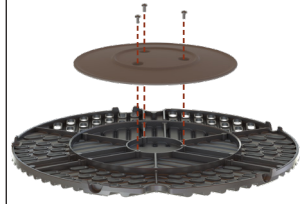


**Pizzasteen Pro 40**  
(gebruikt voor pizza bakken)



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

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



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



## 4. De barbecue bedienen

### VOORVERWARMEN BARBECUE

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

### BEDIENINGSKNOP

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

### OMGEVINGSCONDITIES

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

## 5. GreenGrill kookopties

### GreenGrill Koken

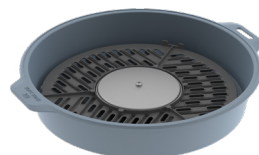
De meeste kookoppervlakken zijn bedekt met GreenGrill. Deze keramische laag is volledig PFOA-vrij; het is gemaakt van organische materialen en bevat daarom geen giftige stoffen. GreenGrill staat garant voor gezonder koken!

### VOORBEREIDING & GEBRUIK

- Uw grillplaat 'kruiden': Voordat u de kookplaat voor de eerste keer gebruikt, kunt u deze kruiden om de kookplaat een dunne bescherm laag te geven die voorkomt dat voedsel blijft plakken. Het is niet verplicht, maar we raden het wel aan. Het is heel eenvoudig: wrijf bakolie lichtjes op het oppervlak en zet het dan 2-3 minuten op middelhoog vuur. Was het kookoppervlak als het is afgekoeld voor gebruik met zeepsop en vet het licht in met wat olie (frituurolie naar keuze, bijv. zonnebloemolie). Het is klaar om te gaan!
- Let op: GreenGrill geleidt warmte beter dan producten met een reguliere (PTFE) antiaanbaklaag. We raden daarom aan om slechts 75% van het vermogen te gebruiken van wat je gewend bent.
- Laat het kookoppervlak nooit zonder olie op de warmtebron staan. Breng een dun laagje olie aan met keukenpapier of een borstel voordat u het kookoppervlak op de warmtebron plaatst. Zorg ervoor dat je alle onderdelen hebt geolied, dus met b.v. een BBQ-grill bedekt ook de opstaande randen.
- Vanwege het hoge brandpunt raden wij aan om in zonnebloemolie of koolzaadolie te bakken. Olijfolie kan een relatief laag brandpunt hebben, waardoor de ingrediënten aan de pan kunnen plakken of verbranden. We raden daarom af om olijfolie te gebruiken. Tip: breng vlees of vis voor het koken op kamertemperatuur. Dit voorkomt dat het aan het kookoppervlak blijft kleven.
- Gebruik altijd siliconen en/of houten keukengerei, zodat de GreenGrill-coating niet wordt beschadigd. Gebruik nooit metalen keukengerei omdat dit de coating kan beschadigen.

### REINIGING

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



Soft Soak Brush

**ONDERHOUD**

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

**Kookopties**

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

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

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

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

**Koken:** Voor dit type koken plaatst u de kookpanstandaard in de groeven en zorgt u ervoor dat deze op zijn plaats zit. Plaats een geschikte kookpot (niet minder dan 150 mm diameter en niet meer dan 300 mm diameter). Een liter water kookt in ongeveer 6 minuten, afhankelijk van de omstandigheden, de grootte van de gebruikte pan, enz.

**Opmerking:** als u een kleine kookpan gebruikt, gebruik dan geen kookpan met plastic handvatten, omdat deze extreem heet kunnen worden.

**Pizza bakken:** Deze kookoptie is ideaal voor het bereiden van pizza's, platte broden enz. De pizzasteen is 12 mm dik, bestand tegen temperaturen tot 300°C en wordt geleverd met een pan. De koepel moet worden gebruikt om het bakeffect te creëren

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

**6. Schoonmaak**

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

**7. Opbergen**

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

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

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

## 9. Probleemoplossen

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





## 10. Reserveonderdelen en accessoires

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

### Reserveonderdelen

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

### Accessoires

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



## 11. Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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