



LIVE THE BRAAI LIFE

€ BRAAI 40

MODEL No: 5840

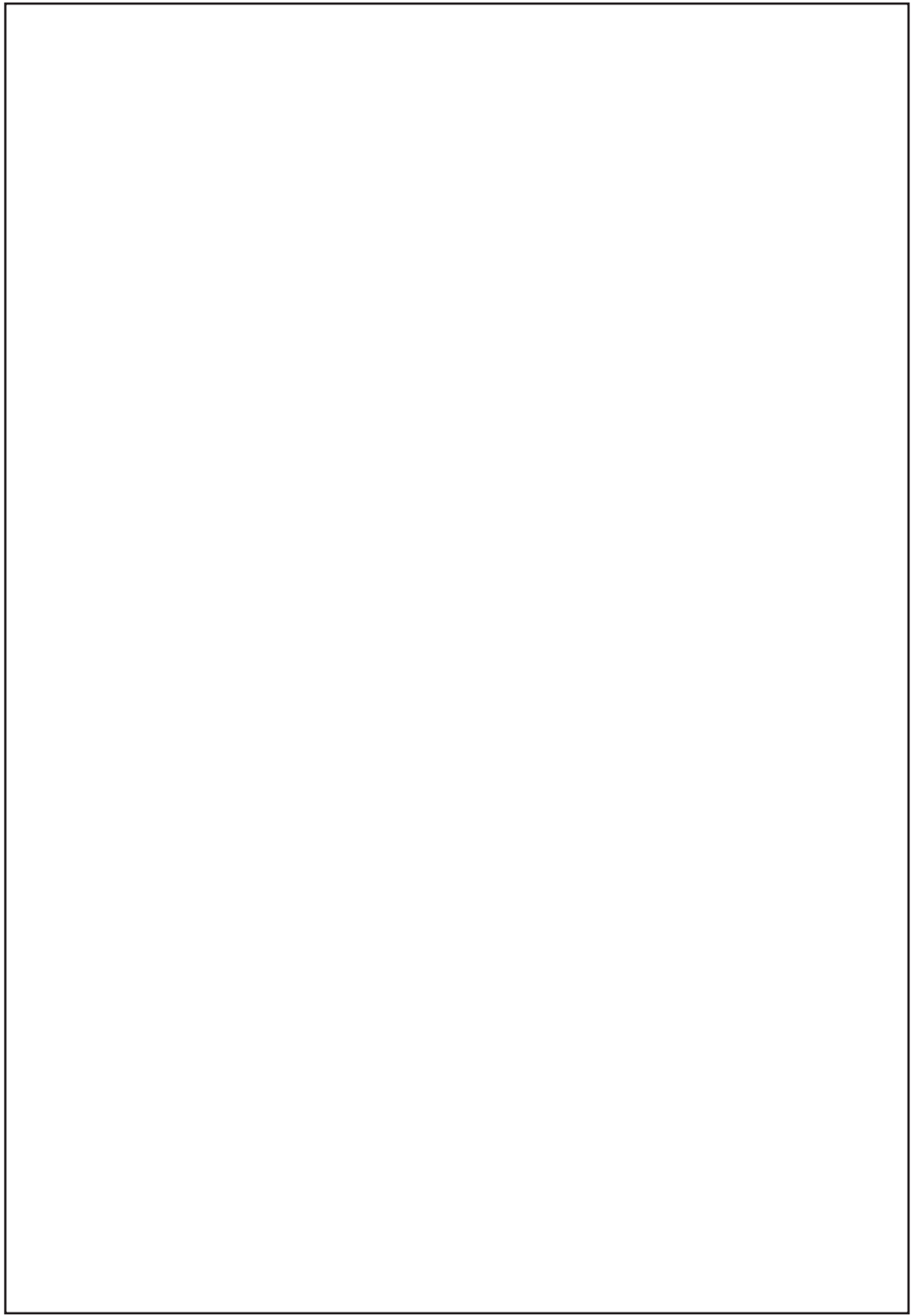


USER INSTRUCTIONS

EN DE NL FR DK SE NO IT PL ES FI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0785 LEV3



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.

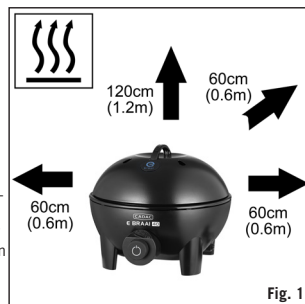


Fig. 1

1.2 Operation

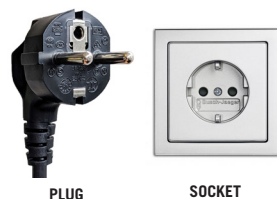
DANGER

- 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.

TYPE F (EU - 16A)



TYPE G (UK - 13A)

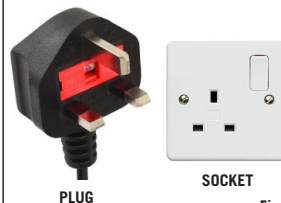


Fig. 2

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



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.

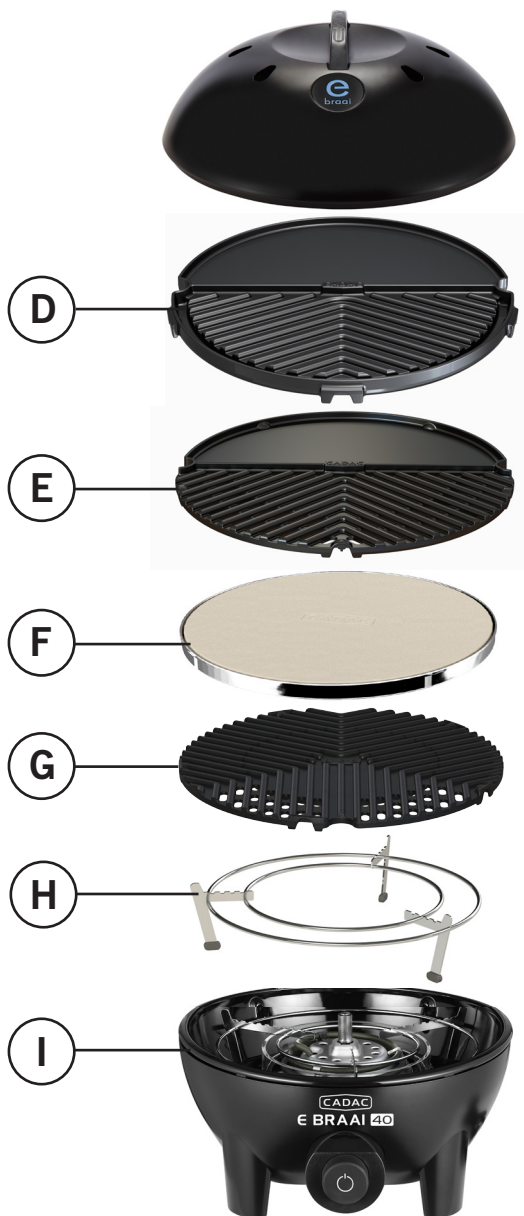


WARNING
HIGH TEMPERATURE

CAUTION!

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

2.2 Cooking Surfaces



NOTE: Item F is placed onto item H when in use.



D GRILL 2 BRAAI 40

(Not included, optional)

- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- The grid locates in the fat pan (I).
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- Ideal for multiple cooking variations: The ribbed side is ideal for grilling meats e.g. steaks, fish and hamburger patties, while the flat side is perfect for traditional breakfasts, pancakes and stir-fries.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the grid.

E BBQ 2 PLANCHA 40

(Not included, optional)

- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- The grid locates in the fat pan (I).
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- Ideal for grilling meats e.g. steaks, fish, chicken and hamburger patties and is easy to clean.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the grid.

F PIZZA STONE PRO 40

(Not included, optional)

- 12mm thick baking stone that can withstand temperatures of up to 300°C.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the baking Stone. Please read pizza stone manual carefully before use.

G BBQ GRID

(Included)

- Ceramic non-stick coated cooking surface.
- The BBQ Grid locates in the fat pan (I).
- Do not use metal cooking utensils as this will cause damage to the ceramic non-stick coating.
- Ideal for grilling meat, fish, chicken and vegetables.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the BBQ Grid.

H ACCESSORY STAND

(Included)

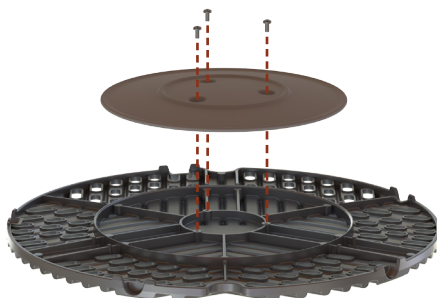
- Nickel-plated pot stand, to support most standard size pots.
- **WARNING:** We recommend the use of gloves when handling the Pot Stand.

I FAT PAN

(Included)

- Removable grease collector.
- Easy to clean.
- Dishwasher safe.

NOTE: When using items D, E & G, we recommend to remove the flame tamer for best heat results. Below illustrates how to remove the flame tamer from the grid.



3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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 CADAC warranty null and void.
- If you cannot rectify any fault by following these instructions, contact your local CADAC distributor for advice, 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.
- This CADAC barbecue is guaranteed by CADAC for a period of 5 years LIMITED warranty against factory fault.

7. Spares & Accessories

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

Spares

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Dome Handle		Dome		Fat Pan	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Accessory Stand Foot		Location Pad		Glass Ring	

Accessories

Item	Spare No.	Item	Spare No.	Item	Spare No.
	5610-200		98433		5610-400
BBQ Plancha 40		Pizza Stone Pro 40		Grill/Braai 40	

8. 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 CADAC dealer.
E2	Probe for Grid damaged or short-circuited.	Unplug your appliance and restart, if the problem continues, contact your local CADAC 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 CADAC 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 CADAC dealer.

9. Warranty

CADAC (Pty) Ltd hereby Limit warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this CADAC 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 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. 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. 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.

Lesen und befolgen Sie diese Anleitung, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sachschäden zu vermeiden.

ACHTUNG: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

1. Sicherheitsinformation

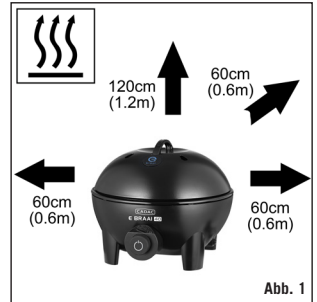
1.1 Installation und Montage

WARNUNG

- Dieses Grillmodell ist nur für den freistehenden Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie diesen Grill nur, wenn alle Teile vorhanden sind und der Grill gemäß den Montageanweisungen zusammengebaut wurde.

VORSICHT

- Um das Risiko materiellen Schadens und / oder Körperverletzung zu verringern, darf kein Verlängerungskabel benutzt werden, es sei denn, es entspricht den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Spezifikationen.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, muss es an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur ein 14-Gauge-Kabel mit einem geerdeten Stecker, der für die Verwendung mit Elektrogrills geeignet ist. Die maximale Länge für die Verlängerungsleitung beträgt 4 Meter. Halten Sie das Verlängerungskabel so kurz wie möglich. Untersuchen Sie das Verlängerungskabel vor dem Gebrauch und ersetzen Sie es, wenn es beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel keine Stolpergefahr darstellt.
- Halten Sie die Verbindungen trocken.
- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Grills alle örtlichen Gesetze und Vorschriften.



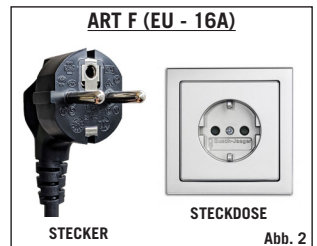
1.2 Betrieb

ACHTUNG

- Verwenden Sie den Grill im Freien an einem gut belüfteten Ort. Nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Gehwegen, Zelten oder anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Überkopfkonstruktionen verwenden.
- Verwenden Sie beim Grillen keine Holzkohle, Briketts, Flüssigbrennstoffe oder Lavasteine.

WARNUNG

- Verwenden Sie diesen Grill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Missbrauch kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Dieser Grill sollte nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Dieser Grill sollte über ein Fehlerstromschutzgerät (RCD) mit einem Nennrestbetriebsstrom von nicht mehr als 30 mA versorgt werden.
- Betreiben Sie den Grill nicht, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Stecker heraus, indem Sie am Stecker ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Umkreis von 3m um Gewässer wie Pools oder Teiche.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Umkreis von 60cm um brennbare Materialien. Mindestabstände sind: Über dem Grill 1,2 m. Hinten und an den Seiten 60 cm (siehe Abb. 1).
- Halten Sie den Kochbereich frei von brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol usw., sowie brennbaren Materialien.
- Sollte ein Fettbrand auftreten, schließen Sie den Deckel, schalten Sie den Netzschalter aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist. Verwenden Sie keine Flüssigkeit, um Flammen zu löschen.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere fern. Nutzen Sie ggf. Ofenhandschuhe.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Grill spielen.
- Der Gebrauch von Alkohol, verschreibungspflichtigen Medikamenten, nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten oder illegalen Drogen kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß und sicher zusammenzubauen, zu bewegen, zu lagern oder zu betreiben.
- Der Grill sollte nicht von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterrichtet.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Lassen Sie den Grill während des Vorheizens oder Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diesen Grill benutzen. Die gesamte Fettpfanne wird beim Gebrauch heiß.
- Bewegen Sie den Grill während des Gebrauchs nicht.
- Halten Sie alle Stromversorgungskabel von erhitzten Oberflächen fern. Befolgen Sie die Anweisungen zur Kabelverwaltung.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht in viel belauften Bereichen. Ordnen Sie das Kabel so an, dass es nicht gezogen oder drüber gestolpert werden kann.
- Verwenden Sie den Grill nicht, wenn er herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise fehlerhaft funktioniert.
- Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Betreiben Sie den Grill nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.



- Tauchen Sie das Kabel, die Stecker, die Sonden oder den Grill zum Schutz vor elektrischem Schlag nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sprühen Sie keine Flüssigkeit in den Grill, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Betreiben Sie den Grill nur auf einer ebenen, hitzebeständigen Oberfläche.
- Verwenden Sie beim Betrieb des Grills hitzebeständige Handschuhe.

VORSICHT

- Stellen Sie beim Anschließen dieses Grills an eine Stromversorgung sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Geräteetikett angegebenen Nennspannung entspricht.
- Überschreiten Sie nicht die Leistung der Steckdose.
- Dieser Grill ist für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht zum gewerblichen Kochen verwenden. Nicht als Heizung verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Fahrzeug oder in einem Lager- oder Laderaum eines Fahrzeugs. Dies umfasst, ohne darauf beschränkt zu sein, Autos, Lastkraftwagen, Kombis, Minivans, sportliche Nutzfahrzeuge, Mobilheime, Wohnwagen und Boote.

1.3 Lagerung und / oder Nichtbenutzung

VORSICHT

- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder lagern.
- Decken Sie den Grill erst ab, wenn er abgekühlt ist.

2. Produktmerkmale



2.1 Funktionsbeschreibungen

- A** Der Deckel des Grills ist hoch genug, um ausreichend Platz zum Grillen ganzer Hühner und Braten zu bieten.
- B** Ein LED-Bildschirm dient als digitales Thermometer, das die Kochflächentemperatur anzeigt, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Dies gewährleistet eine präzise und genaue Temperaturmessung Ihres Grills.
- C** Der Bedienknopf ist einfach zu bedienen. Halten Sie ihn gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu verringern. Ein schneller Doppelklick wechselt zwischen ° F und ° C.



WARNUNG
HOHE TEMPERATUR

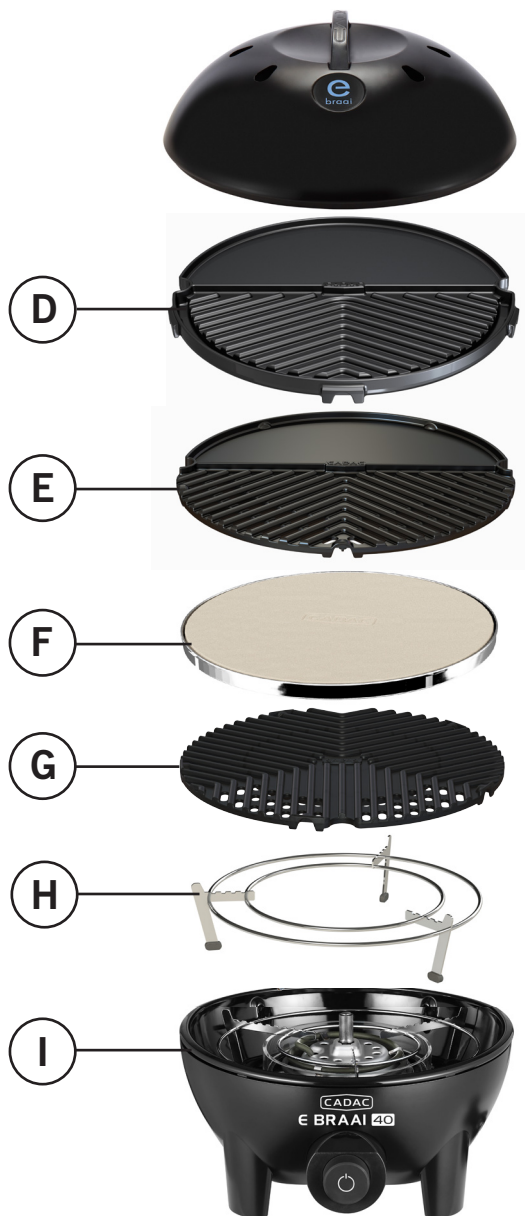
VORSICHT!

BERÜHREN SIE DEN KÖRPER, DEN DECKEL ODER DIE HEIZSPIRALE WÄHREND DES GEBRAUCHS NICHT.

ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN.



2.2 Kochflächen



HINWEIS: Der Pizzastein (F) wird bei der Verwendung auf den Topfständer (H) gelegt.



D GRILL 2 BRAAI 40

(optional)

- GreenGrill-Keramikbeschichtete Oberfläche
- Der Grillrost liegt in der Fettpfanne auf (I).
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die GreenGrill- Keramikbeschichtung beschädigen würden.
- Die Grill2Braai-Platte eignet sich für verschiedene Zubereitungen. Die gerippte Hälfte ist hervorragend zum Grillen von Fleisch wie Steaks, Fisch oder Würstchen. Mit der glatten Hälfte können Sie ein herzhaftes englisches Frühstück, Pfannkuchen oder Spiegelei zubereiten.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Grillrostes.

E BBQ 2 PLANCHA 40

(optional)

- GreenGrill-Keramikbeschichtete Oberfläche
- Der Grillrost liegt in der Fettpfanne auf (I).
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die GreenGrill- Keramikbeschichtung beschädigen würden.
- Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Grillrostes.

F PIZZASTEIN PRO 40

(optional)

- 12mm dicker Pizzastein, der Temperaturen von bis zu 300°C standhält
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Pizzastein.
- Pizzastein liegt auf dem Topfständer auf.

G GRILLROST

(inbegriffen)

- GreenGrill-Keramikbeschichtete Oberfläche
- Der Grillrost liegt in der Fettpfanne auf (I).
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese die GreenGrill- Keramikbeschichtung beschädigen würden.
- Ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Grillrostes.

H TOPFSTÄNDER

(inbegriffen)

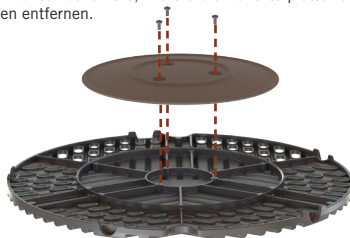
- Verchromter Topfständer für die meisten Standard-Topfgrößen.
- **WARNUNG:** Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen bei der Handhabung des Topfständer.

I FETTPFANNE

(inbegriffen)

- Abnehmbare Fettpfanne.
- Einfach zu säubern.
- Spülmaschinenfest.

HINWEIS: Bei Verwendung der Artikel D, E und G empfehlen wir, die Deflektorplatte zu entfernen, um beste Heizergebnisse zu erzielen. Unten sehen Sie, wie Sie die Deflektorplatte von den Oberflächen entfernen.



3. Betrieb des Grills

Den Grill vorheizen

- Halten Sie die Steuertaste (C) gedrückt, bis sich der Grill einschaltet, drehen Sie die Steuertaste im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, und lassen Sie die Kochfläche ca. 3-5 Minuten bei 200 ° C vorheizen. Überhitzung ohne Lebensmittel beschädigt die Keramikbeschichtung der Kochfläche.
- Das Vorheizen des Grills ist entscheidend für ein erfolgreiches Grillen. Durch das Vorheizen wird verhindert, dass Lebensmittel an der Kochfläche haften bleiben, und die Kochfläche wird heiß genug, um richtig zu braten. Verwenden Sie ein hochwertiges Speiseöl oder Spray für ein optimales und lang anhaltendes Kocherlebnis.

FUNKTIONEN DER STEUERTASTE

- Halten Sie gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
- Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur zu verringern.
- Ein schneller Doppelklick wechselt zwischen ° F und ° C.
- Temperatureinstellung: Wenn Sie den Steuerknopf gedreht haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen, lassen Sie den Steuerknopf los und die Anzeige blinkt dreimal, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen. Der Grill beginnt nun zu heizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Display zeigt den Fortschritt von der aktuellen Temperatur bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur an. Beachten Sie, dass die auf dem Display angezeigte Temperatur der eingestellten Temperatur entspricht. Sobald Lebensmittel auf die Kochfläche gelegt werden, sinkt die Kochtemperatur Ihrer Kochfläche, da die Lebensmittel kalt sind. Das Display zeigt weiterhin die eingestellte Temperatur an, auf die Sie sie eingestellt haben, und erwärmt sich, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

- Das Grillen in einem kälteren Klima oder in einer höheren Höhe verlängert Ihre Garzeit.
- Anhaltender Wind senkt die Innentemperatur des Grills.
- Kochflächen sind leicht austauschbar.

4. Reinigung

- Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, das in einer Seifenwasserlösung ausgewrungen ist, um den Außenbereich zu reinigen.
- Die Grilloberflächen sind einer robusten, haltbaren GreenGrill-Keramikbeschichtung beschichtet, die mit großem Erfolg bei einigen der besten Kochgeschirrtile der Welt verwendet wurde. Wenn Sie dies ordnungsgemäß nutzen, können Sie zusätzliche Jahre lang gesund, einfach und antihafbeschichtet kochen.
- Während die Keramikbeschichtung sehr haltbar ist, kann sie durch die Verwendung von Metallkochutensilien leicht beschädigt werden. Es wird daher empfohlen, beim Kochen nur Plastik- oder Holzutensilien zu verwenden.
- Lassen Sie die Grilloberflächen immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill nicht in Wasser getaucht wird. Wischen Sie den Grill vor Gebrauch vollständig trocken.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Nach der Reinigung die Kochfläche mit Öl durch leichtes Wischen einreiben.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keine Hochdruckdampfgeräte oder Wasserstrahlen.
- Entfernen Sie das Fett aus der Fettpfanne.
- HINWEIS: Bei hartnäckigen Flecken kann CADAC-Reiniger (P/C: 8629) verwendet werden.
- Wenn Sie Ihren Grill regelmäßig reinigen und warten, verlängert sich die Lebensdauer Ihres Grills und die Wahrscheinlichkeit von Problemen nimmt ab.

5. Lager

- Lassen Sie den Grill vor dem Lagern immer abkühlen.
- Ziehen Sie immer den Stecker heraus, indem Sie am Stecker ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Decken Sie den Grill erst ab, wenn er abgekühlt ist.
- Bewahren Sie den abgedeckten Grill immer an einem warmen und trockenen Ort auf.

6. Rücksendung des Geräts zur Reparatur, Wartung und Gewährleistung

- Nehmen Sie keine Änderungen am Grill vor. Dies kann dazu führen, dass der Grill unsicher wird. Durch Änderungen erlischt die Garantie und Gewährleistung.
- Wenn Sie einen Fehler nicht beheben können, indem Sie diese Anweisungen befolgen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen CADAC-Händler, um Ratschläge, Inspektionen oder Reparaturanweisungen zu erhalten.
- Bitte bewahren Sie alle Zahlungsnachweise und das Installationszertifikat für Garantiezwecke auf. Wenn diese nicht geliefert werden können, gelten alle Garantien als ungültig.
- Auf diesen CADAC-Grill gibt Cadac eine Garantie von 5 Jahren. BESCHRÄNKTE Garantie gegen Fabriksfehler.

7. Ersatzteile & Zubehör

Verwenden Sie immer Original-CADAC-Ersatzteile, da diese für eine optimale Leistung ausgelegt sind.

Ersatzteile

Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.	Artikel	Ersatz-Nr.
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Deckelgriff		Deckel		Fettpfanne	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Zubehör Standfuß		Gummipuffer		Glasring	

Zubehör

Artikel	Artikel-Nr.	Artikel	Artikel-Nr.	Artikel	Artikel-Nr.
	5610-200		98433		5610-400
BBQ Plancha 40		Pizzastein Pro 40		Grill Braai 40	

8. Fehlerbehebung

Fehlercode	Code Bedeutung	Lösung
E1	Sonde für Netz beschädigt oder nicht angeschlossen.	Trennen Sie Ihr Gerät vom Netz und starten Sie es neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen CADAC-Händler.
E2	Sonde für Gitter beschädigt oder kurzgeschlossen.	Trennen Sie Ihr Gerät vom Netz und starten Sie es neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen CADAC-Händler.
E3	Sonde für Mainboard beschädigt oder nicht angeschlossen.	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es dann neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen CADAC-Händler.
E4	Sonde für Hauptplatine beschädigt oder kurzgeschlossen.	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es dann neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren lokalen CADAC-Händler.

9. Garantie

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

Kunststoffteile:	keine Garantie
Emaillerteile:	5 Jahre
Heizschlange:	2 Jahre
Keramikbeschichtete Teile:	2 Jahre

Die Garantie gilt nur, wenn das Gerät gemäß den gedruckten Anweisungen zusammengebaut und betrieben wird.

CADAC kann einen angemessenen Nachweis Ihres Kaufdatums verlangen. Daher sollten Sie Ihren Kaufbeleg oder Ihre Rechnung behalten.

Diese beschränkte Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch von Teilen, die sich bei normalem Gebrauch und Service als fehlerhaft erweisen und bei Prüfung zur Zufriedenheit von CADAC als fehlerhaft erweisen. Wenden Sie sich vor der Rücksendung von Teilen an den Kundendienstmitarbeiter in Ihrer Region. Die Kontaktinformationen finden Sie in Ihrem Handbuch. Wenn CADAC den Defekt bestätigt und den Anspruch genehmigt, wird CADAC diese Teile kostenlos ersetzen. CADAC sendet Teile an den Käufer zurück, Fracht oder Porto vorausbezahlt.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Fehler oder Betriebsschwierigkeiten ab, die auf Unfälle, Missbrauch, Änderung, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, unsachgemäße Installation oder unsachgemäße Wartung oder Instandhaltung oder auf die Nichtdurchführung normaler und routinemäßiger Wartungsarbeiten zurückzuführen sind, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die in den Brennerrohren durch Insekten verursacht wurden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Eine Verschlechterung oder Beschädigung aufgrund von Unwettern wie Hagel, Hurrikanen, Erdbeben oder Tornados sowie Verfärbungen aufgrund der direkten oder chemischen Einwirkung von Chemikalien wird von dieser beschränkten Garantie nicht abgedeckt.

Es gibt keine anderen ausdrücklichen Garantien, außer wie hierin dargelegt, und alle anwendbaren impliziten Garantien für die Marktgängigkeit und Eignung sind in ihrer Dauer auf den Zeitraum der Deckung dieser ausdrücklichen schriftlichen beschränkten Garantie beschränkt. In einigen Regionen ist die Dauer einer impliziten Garantie nicht beschränkt. Daher gilt diese Einschränkung möglicherweise nicht für Sie.

CADAC haftet nicht für besondere, indirekte oder Folgeschäden. In einigen Regionen ist der Ausschluss oder die Einschränkung von Neben- oder Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung oder der Ausschluss gilt möglicherweise nicht für Sie.

CADAC ermächtigt keine Person oder Firma, für sie eine Verpflichtung oder Haftung im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, Verwendung, Entfernung, Rückgabe oder dem Austausch ihrer Ausrüstung zu übernehmen. Solche Darstellungen sind für CADAC nicht bindend.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel verkauft werden.

Um die Langlebigkeit Ihres CADAC-Produkts zu genießen und sicherzustellen, lesen Sie bitte den Abschnitt zur Reinigung und Wartung des Benutzerhandbuchs.

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

1. Veiligheidsinformatie

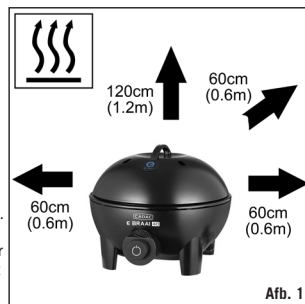
1.1 Installatie en montage

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

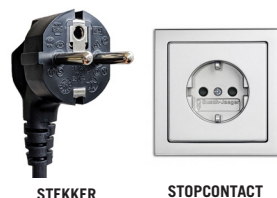
GEVAAR

- 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 zijkanten 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.

TYPE F (EU - 16A)



TYPE G (UK - 13A)



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



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.



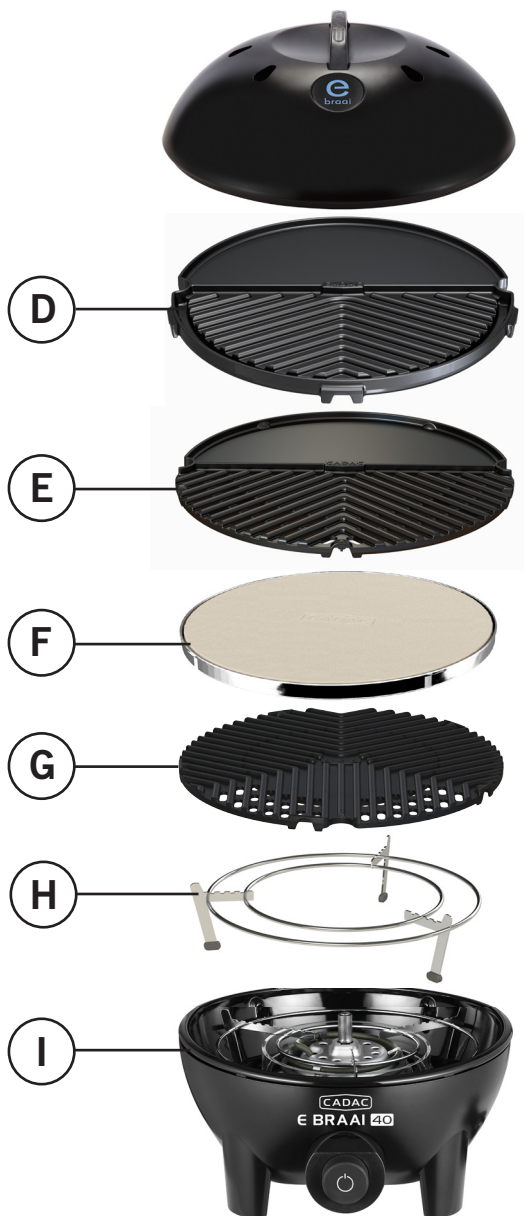
WAARSCHUWING
HOGE TEMPERATUREN

VOORZICHTIG!

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



2.2 Kookoppervlakken



OPMERKING: Item F wordt tijdens gebruik op item H geplaatst.



D GRILL 2 BRAAI 40

(Optioneel / niet meegeleverd)

- Rooster met GreenGrill keramische coating.
- Het rooster rust in de vetopvangbak (I).
- Gebruik geen metalen keukengerei, hiermee beschadigt u de anti-aanbaklaag.
- Ideaal om verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden: de geribbelde kant is ideaal voor het grillen van steaks, vis en hamburgers, terwijl de vlakke kant gebruikt kan worden voor het bakken van eieren met spek, pannenkoeken en roerbakgerechten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik een ovenwant als het toestel warm is.

E BBQ 2 PLANCHA 40

(Optioneel / niet meegeleverd)

- Rooster met GreenGrill keramische coating.
- Het rooster rust in de vetopvangbak (I).
- Gebruik geen metalen keukengerei, hiermee beschadigt u de anti-aanbaklaag.
- Ideaal voor het bakken en grillen van vlees, vis, kip en groenten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik een ovenwant als het toestel warm is.

F PIZZASTEEN PRO 40

(Optioneel / niet meegeleverd)

- 12mm dikke pizzasteen bestand tegen temperaturen tot 300°C.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik een ovenwant als het toestel warm is.

G BARBECUEROOSTER

(Inclusief)

- Rooster met GreenGrill keramische coating.
- Het barbecuerooster rust in de vetopvangbak (I).
- Gebruik geen metalen keukengerei, hiermee beschadigt u de anti-aanbaklaag.
- Ideaal voor het grillen van vlees, vis, kip en groenten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik een ovenwant als het toestel warm is.

H ACCESSOIRE STANDAARD

(Inclusief)

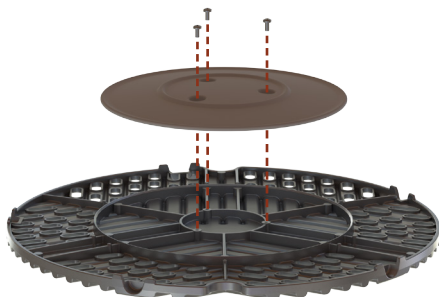
- Verchroomde pandrager geschikt voor de meeste standaard panmaten.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik een ovenwant als het toestel warm is.

I VETOPVANGBAK

(Inclusief)

- Uitneembare vetopvangbak.
- Eenvoudig schoon te maken.
- Vaatwasserbestendig.

OPMERKING: Bij gebruik van items D, E en G raden we aan om de vlamverdeler te verwijderen voor de beste grillprestaties. Hieronder ziet u hoe u de vlamverdeler van het rooster kunt verwijderen.



3. 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.
- Temperatuurstelling: 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.

4. Schoonmaak

- Laat de barbecue afkoelen voordat hij wordt schoongemaakt.
- Gebruik een vochtige doek met wat zeep 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.

5. 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.

6. Het apparaat retourneren voor reparatie, service en garantie

- Pas de barbecue niet aan. Hierdoor kan de barbecue onveilig worden. Elke wijziging maakt de CADAC-garantie ongeldig.
- Als u een storing niet kunt verhelpen door deze instructies te volgen, neem dan contact op met uw plaatselijke CADAC 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 CADAC toestel heeft een garantietermijn van 5 jaar tegen fabrieksfouten.

7. Reserveonderdelen en accessoires

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

Reserveonderdelen

Item	Item nr	Item	Item nr	Item	Item nr
	5610-SP001		5840-SP001		5840-SP004
Handgreep deksel		Deksel		Vetopvangbak	
	5600-SP004		5610-SP006		5840-SP005
Voetje Accessoire Standaard		Steuntje		Glazen ring	

Accessoires

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

8. 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 CADAC-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 CADAC-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 CADAC-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 CADAC-dealer.

9. Garantie

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

Kunststof onderdelen :	geen garantie
E-maille 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 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's tevredenheid zullen aangeven dat ze defect zijn. Neem voordat u onderdelen retourneert contact op met de klantenservice. Als CADAC het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal CADAC ervoor kiezen om dergelijke onderdelen kosteloos te vervangen. CADAC 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 dekkingperiode 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 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 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.

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-product te garanderen, dient u het gedeelte over reiniging en onderhoud van de gebruikershandleiding te raadplegen.