

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

GRILLO CHEF 40

MODEL No. 5650

28/37/50 mbar



UK
CA
 CE

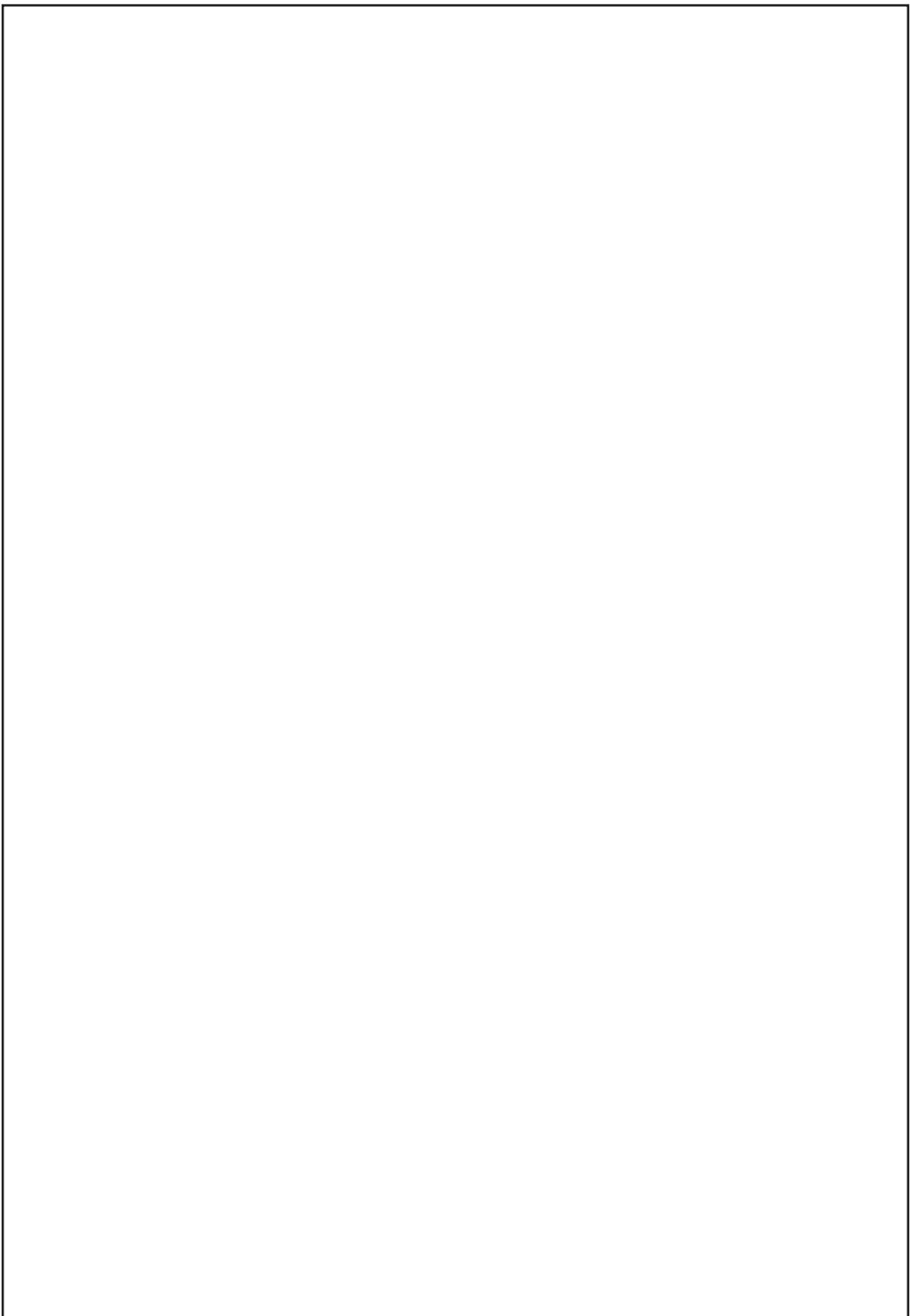


USER INSTRUCTIONS

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

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0700 LEV10



CAUTION

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

IMPORTANT

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

Retain these instructions for future reference.

1. General

- This appliance complies with EN 498:2012, EN 484:2019 and SANS 1539:2017.
- This appliance shall only be used with an approved hose and regulator.
- The gas cartridge/refillable cylinder is to be used only in the upright position.
- Note: To ensure satisfactory operation when using a cartridge always start up with a full cartridge and only when the intended period of continuous operation is less than approximately 45 minutes.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity as the appliance consumes oxygen.
- Use Outdoors Only
- Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 500mm in height (regulator not included) and 400mm in width.
- When using a pot, the minimum recommended pot size is 150mm and maximum recommended size is 300mm.

5650

| Country of use | DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI | BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH | PL | AT, DE |
|--|---|--|--|--|
| Appliance Categories | I3B/P (30) | I3+ (28-30/37) | I3B/P (37) | I3B/P (50) |
| Allowable gases and operating pressure | G30-Butane @ 28-30 mbar G31-Propane @ 28-30 mbar G30-Butane/ G31-Propane mixtures @ 28-30 mbar (S. Africa - LPG @ 2,8kPa) | G30-Butane @ 28-30 mbar G31-Propane @ 37 mbar | G30-Butane @ 37 mbar G31-Propane @ 37 mbar G30-Butane/ G31-Propane mixtures @ 37 mbar | G30-Butane @ 50 mbar G31-Propane @ 50 mbar G30-Butane/ G31-Propane mixtures @ 50 mbar |
| Nominal usage | Butane - 218 grams/hour | Butane - 218 grams/hour | Butane - 218 grams/hour | Butane - 218 grams/hour |
| Gross nom. heat input | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW |
| Jet number | 85 | | 81 | 74 |

Gas supply sources:

| | |
|----|--|
| a) | A refillable gas container not exceeding 11kg and complying with local regulation in force. |
| b) | CA 445/CA 500 Cadac or equivalent EN417 compliant disposable cartridge with CADAC Power Pak 500. |

Country name abbreviations

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

2. Safety information

Hose

- The hose must be checked for wear or damage before every use and before connecting to the gas container.
- Do not use the appliance if it has a damaged or worn hose. Replace the hose.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.
- The minimum hose length is 600mm and it is recommended that the maximum hose length should not exceed 1.5m.

Gas Container

- This appliance must only be used with an approved hose and regulator. (A 2.8kPa hose and regulator supplied only in South Africa)
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably outdoors, away from any sources of ignition such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Refillable cylinders are to be used only in the upright position so as to ensure proper fuel withdrawal. Failure to adhere to this may cause liquid discharge from the gas container resulting in a dangerous operating condition.
- Do not try to remove the cylinder whilst the unit is in operation.
- The gas cylinder must be disconnected from the appliance after use or when in storage.
- Not for use with a remote gas supply.

Assembly and use

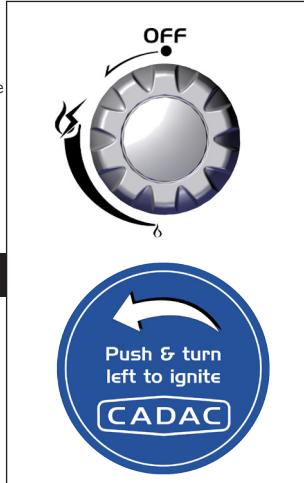
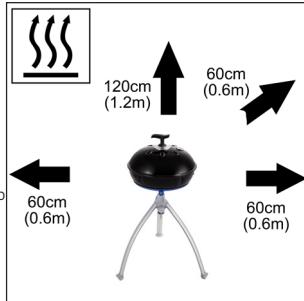
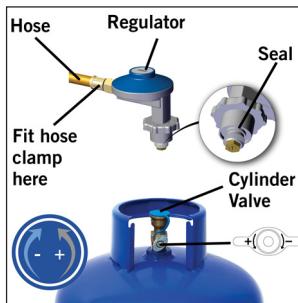
- Use only on a firm level surface.
- Do not move the appliance during use.
- Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm.
- WARNING:** Accessible parts may be very hot, the use of protective gloves is recommended. Keep young children away.
- Use outdoors only.**

Light back

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

Leaks

- If there is a leak on your appliance (smell of gas), turn off the cylinder valve and take it outside immediately into a well-ventilated flame-free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.
- The correct way is to smear the joints with soapy water. If a bubble or bubbles form then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply firstly by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water.
- If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection/repair.



3. Lighting the appliance

Precautions to observe before lighting.

- After prolonged storage, inspect the air holes in the valve cover for insects, which may affect gas flow. Inspect the inlet of the venturi for insects. After checking, refit all components into the prescribed position.

- Use this appliance only on a firm level surface.**

Using the control knob

The control knob is fitted with two positive stop positions, one at low, and one at Ignite / High. This limits the adjustment of the flame to between these two points.

Lighting up using the Piezo Igniter

- To light up the appliance using the piezo igniter, push in and turn the control knob in an anti-clockwise direction until you hear a click. If the gas does not ignite on the first spark, push in, and turn the control knob fully clockwise. Try again, by pushing in and turning the control knob anti-clockwise until you hear a click. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by pushing in the control knob, and turning it fully clockwise. Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner pan assembly escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one or two seconds.

Lighting up using a BBQ lighter

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

General

- Once the appliance is lit, the flame intensity may be adjusted by turning the valve knob anti-clockwise to reduce the flame, or clockwise to increase the flame.
- The fully closed position is at the furthest clockwise position. To rotate the valve from the fully closed position it is necessary to first depress the knob just enough to move out of the lock mechanism. While holding the knob in, turn it in an anti-clockwise direction. Once the spindle has moved out of the lock position it is no longer necessary to keep the control knob depressed and it can be rotated freely to the desired flame setting.
- The flame may be observed through the Inspection Hole provided for this purpose on the side of the fat pan.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
- Do not move the appliance when in use as, apart from being an unsafe practice, to move the appliance whilst lit, may cause flaring.
- After use, first close the valve on the gas container (where applicable). When the flame has extinguished, close the valve on the appliance by pushing in and turning the Control Knob fully clockwise.

4. Fitting and Changing the Gas Cylinder

- After use, turn off the control knob to the off position ("●" - turn fully clockwise) and close the gas cylinder valve.
- Ensure that the gas cylinder is fitted or changed in a well-ventilated location away from any source of ignition, such as naked flames and away from other people.
- Do not smoke while changing the cylinder.
- When you need to replace your empty cylinder, make sure that the gas is closed at the cylinder valve.
- Remove the regulator from the empty cylinder.
- Avoid twisting the hose whilst connecting the regulator to the new/replacement cylinder.
- Blow out any dust from the cylinder opening to prevent possible blockage of the jet.
- Place the full cylinder in its allocated space and attach the regulator connection to the cylinder.
- Ensure that a complete gas seal has been made (check for the smell of gas around the connection joint). Do not check for leaks with a naked flame. Use warm soapy water only, applied to the joints and connections of the appliance. Any leakage will show up as bubbles around the leakage area. If you are in doubt, contact your nearest stockist.

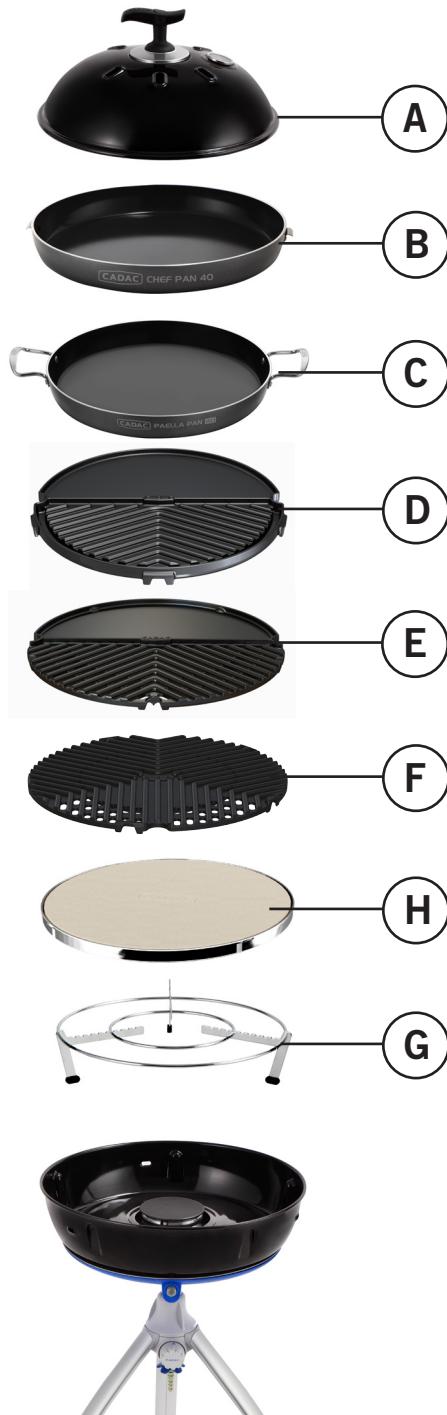
5. Cleaning

- Allow the appliance to cool down before you clean it.
- Use a damp cloth wrung out in a solution of soapy water to clean the exterior and cylinder storage area.
- The grill plate is coated with a tough durable 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 no water gets onto the burners or pilot/light area. Wipe the appliance completely dry before use.
- Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- Clean the appliance after each use. After cleaning recondition the surface with a light wipe of oil.
- Do not use any high-pressure steam equipment or a water jet to clean the appliance.
- Remove the fat from the moat of the fat pan.
- Note: For stubborn stains, oven cleaner may be used.

6. Combos

| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5650-20 | * | | | | | * | * | |
| 5650-21 | | | | | | * | * | |
| 5650-40 | | * | | | | * | * | |
| 5650-41 | * | * | | | | * | * | |
| 5650-60 | | * | | | | | * | |
| 5650-80 | | | | | * | | * | |
| 5650-81 | * | | | | * | | * | |
| 5650-90 | * | | * | | | * | * | |

Note! Check with your local CADAC to see what accessories are available in your region.



7. Maintenance

- If you clean and maintain your appliance on a regular basis, the life of your appliance will extend and possibility of problems will decrease.

In case of a spattering flame or jet blockage:

- Clean your burner ports in case of an over spill.
- CADAC recommends to clean or replace the jets every six (6) months to ensure continued efficient operation of your appliance.
- This may be done by removing the jet using standard tools and blow any dirt from the jet, alternatively, you may purchase new jets from your local CADAC store. Do not attempt to clean the jet mechanically.

Service intervals and servicing:

- CADAC recommends the service of your appliance to be every twelve (12) months by a service agent to ensure continued efficient operation.
- Note: Any technical work on the appliance should only be performed by a qualified technician.
- Check your gas hose and connections regularly for and signs of leaks and every time the gas cylinder is re-filled.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks have not isolated the problem, the venturi may be blocked. A blocked venturi would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove the burner and to check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the venturi.

8. Storage

- Always allow the unit to cool down before packing any part into its bag.
- Always store your CADAC appliance in the supplied bag, in a dry environment, preferably off the ground. This is especially important for the Burner pan, so as to prevent the ingress of dirt or insects that may affect the gas flow.
- Turn off the cylinder valve supplying gas to the appliance, if you remove the cylinder, then disconnect the cylinder.
- Store cylinder in a well-ventilated area away from combustible material. Storage of cylinders should preferably be outdoors and must NOT be in a basement.

9. Returning the appliance for Repair, Service & Warranty

- Do not modify the appliance. This may cause the appliance 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 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.
- This CADAC appliance is guaranteed by CADAC for a period of 2 years against factory fault.

10. 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. |
|---|------------|---|------------|---|------------|
|  | 5650-SP001 |  | 5650-SP002 |  | 5650-SP003 |
|  | 5650-SP004 |  | 5615-SP001 |  | 5650-SP008 |
|  | 5650-SP013 |  | 5650-SP014 |  | 5650-SP015 |

| | | | | | |
|--|---|--|---------------------------------|--|---|
| | Item Spare No. 8910-SP028 | | Item Spare No. 5600-SP001 | | Item Spare No. 5600-SP003 |
| | Item Spare No. 5600-SP004 | | Item Spare No. 5600-SP007 | | Item Spare No. 5600-SP008 |
| | Item Spare No. 740-SP008-V2 | | Item Spare No. 740-SP010 | | Item Spare No. 740-SP011 (28mbar) 740-SP012 (50mbar) 740-SP027 (37mbar) |
| | Item Spare No. 740-SP013 | | Item Spare No. 740-SP016 | | Item Spare No. 740-SP017 (28/30mbar) 740-SP018 (50mbar) 740-SP029 (37mbar) |
| | Item Spare No. 20162-SP022 (Jet 0.85 28mbar) HM6-074 (Jet 0.74 50mbar) HM6-081 (Jet 0.81 37mbar) | | | | |

Accessories

| | | | | | |
|--|---------------------------------|--|-------------------------------|--|-------------------------------|
| | Item Spare No. 8600-220 | | Item Spare No. 8610-300 | | Item Spare No. 8600-200 |
| | Item Spare No. 5610-200 | | Item Spare No. 98368 | | Item Spare No. 8600-100 |
| | Item Spare No. 5650-SP003 | | Item Spare No. 98433 | | Item Spare No. 5610-400 |

11. Warranty

CADAC (Pty) Ltd hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this CADAC gas appliance, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase for 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, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not cover by this Limited Warranty.

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

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

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

This Warranty applies only to products sold at retail.

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

VORSICHT

Es wird ausreichend Ventilation benötigt, denn dieses Gasgerät verbraucht Luft (Sauerstoff). Nutzen Sie das Gerät nur im Freien.

WICHTIG

Lesen Sie diese Anweisungen bitte sorgfältig durch, damit Ihnen das Gerät vertraut ist, bevor Sie einen Gasbehälter an das Gerät anschließen. Heben Sie sich diese Anleitungen für späteres Nachlesen auf.

1. Allgemeines

- Dieses Gerät entspricht EN 498:2012, EN 484:2019 und SANS 1539:2017.
- Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler betrieben werden.
- Die Gaskartusche / Mehrwegzylinder darf nur in aufrechter Position benutzt werden.
- Hinweis: Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, beginnen Sie immer mit einer vollen Kartusche und nur dann, wenn der vorgesehene Zeitraum für den fortwährenden Betrieb weniger als etwa 45 Minuten ausmacht.
- Ein Gasgerät verbraucht Sauerstoff. Deshalb benötigen Gasgeräte Belüftung um eine effiziente Leistung zu ermöglichen und um die Sicherheit der Benutzer und von anderen Personen in der Nähe sicherzustellen.
- Nur mit einem Gasbehälter zu benutzen, der nicht höher als 500 mm (einschl. Regler) und nicht breiter als 400 mm ist. Wenn Sie einen Topf benutzen möchten, dann sollte dieser mindestens 150 mm aber nicht größer als 300 mm sein.
- Nur im Freien benutzen.**

5650

| | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|
| Verwendungsland | DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI | BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH | PL | AT, DE |
| Geräte-Kategorie | I3B/P (30) | I3+ (28-30/37) | I3B/P (37) | I3B/P (50) |
| Erlaubte Gase und Betriebsdruck | Butan @ 28-30 mbar Propan @ 28-30 mbar Butan/Propan Mischung @ 28-30 mbar (S. Afrika - LPG @ 2,8kPa) | Butan @ 28-30 mbar Propan @ 37 mbar | Butan @ 37 mbar Propan @ 37 mbar Butan/Propan Mischung @ 37 mbar | Butan @ 50 mbar Propan @ 50 mbar Butan/Propan Mischung @ 50 mbar |
| Nenngebrauch | Butan - 218 gramm/stunde | Butan - 218 gramm/stunde | Butan - 218 gramm/stunde | Butan - 218 gramm/stunde |
| Nominale brutto Wärmeeintrag | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW |
| Düse Nummer | 85 | | 81 | 74 |
| Gasquellen: | | | | |
| a) | Ein nachfüllbarer Gasbehälter unter 11 kg, der den bestehenden örtlichen Vorschriften entspricht. | | | |
| b) | CA 445/CA 500 Cadac oder ähnliche EN417-konforme Einweg-Patrone. | | | |

Country name abbreviations

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

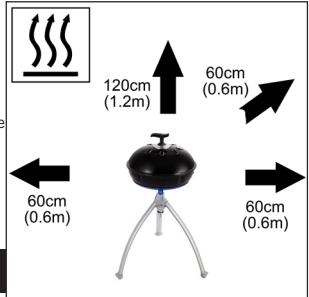
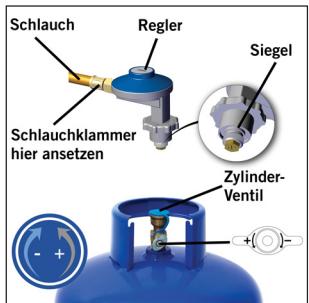
2. Sicherheitshinweise

Schlauch

- Der Schlauch muss vor jeder Benutzung und vor der Verbindung mit dem Gasbehälter jedes mal auf Abnutzung und Beschädigungen überprüft werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Schlauch abgenutzt oder beschädigt ist. Tauschen Sie den Schlauch aus.
- Benutzen Sie kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder das nicht richtig funktioniert.
- Die Mindestlänge des Schlauchs beträgt 1 m und es wird empfohlen, dass die maximale Länge 1,5 m nicht überschreitet. **Gasbehälter**
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort eingesetzt oder ausgetauscht wird, vorzugsweise im Freien und entfernt von Zündquellen wie offenen Flammen, Pilotlichtern, elektrischem Feuer und nicht in der Nähe anderer Leute.
- Den Gasbehälter nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufstellen. Nicht auf einen Ofen oder eine heiße Oberfläche stellen.
- Nachfüllbare Gasbehälter dürfen nur in aufrechter Position benutzt werden, um eine richtige Gaszufuhr zu gewährleisten. Nichtbeachtung kann zu einem Auslaufen der Flüssigkeit aus dem Gasbehälter führen und daraus ergeben sich gefährliche Betriebsbedingungen.
- Versuchen Sie nicht, den Gasbehälter zu entfernen, wenn das Gerät benutzt wird.
- Der Gasbehälter muss von dem Gerät nach Gebrauch oder bei Lagerung getrennt werden.
- Für die Verwendung mit entfernter Gasversorgung nicht geeignet.

Montage und Benutzung

- Nur auf einer festen, flachen Unterlage benutzen.
- Das Gerät darf während der Benutzung nicht bewegt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät entfernt von allen brennbarer Materialien benutzt wird. Die Mindest-Sicherheitsabstände betragen: Über dem Gerät: 1,2 m. Hinten und an den Seiten: 600 mm.
- WANDELN:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden, deshalb wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen. Halten Sie kleine Kinder fern.
- NIEMALS im Freien benutzen!**
- Rückschlag**
- Im Fall eines Rückschlags (wenn die Flamme zurückschlägt und sich innerhalb des Brenners oder dem Venturi-Gehäuse entzündet) stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zuerst das Reglerventil am Gasbehälter und danach das Geräteventil schließen. Nachdem die Flamme gelöscht worden ist, entfernen Sie den Regler und überprüfen den Zustand der Dichtung; im Zweifelsfall sollten Sie die Dichtung erneuern. Zünden Sie das Gerät erneut an.
- Sollte die Flamme anhaltend zurückslagen, dann geben Sie das Gerät bitte an Ihren CADAC-Händler zurück.
- Lecks**
- Wenn an Ihrem Gerät ein Leck entstanden ist (es riecht nach Gas), schließen Sie das Gasbehälter-Ventil und nehmen das Gerät sofort an einen gut belüfteten, flammenfreien Ort, wo man nach dem Leck suchen und es stoppen kann. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen möchten, dann tun Sie das bitte im Freien. Versuchen Sie niemals, ein Leck mit einer Flamme zu finden; benutzen Sie Seifenwasser.
- Richtig ist es, die Verbindungsteile mit Seifenwasser zu beschmieren. Wenn eine oder mehrere Blasen auftreten, haben Sie das Leck gefunden. Stellen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zuerst das Reglerventil am Gasbehälter und dann das Geräteventil schließen. Überprüfen Sie, ob alle Verbindungen richtig angebracht sind. Überprüfen Sie die Stellen erneut mit Seifenwasser.
- Sollte das Gas-Leck weiterhin bestehen, geben Sie das Gerät bitte Ihrem CADAC-Händler zur Inspektion / Reparatur zurück.



3. Entzünden des Geräts

Vor dem Entzünden zu beachtende Vorsichtsmaßnahmen

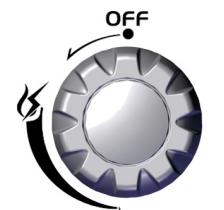
- Nach längerer Lagerung müssen die Luftlöcher im Ventildeckel daraufhin überprüft werden, ob der Gasstrom durch Insekten beeinträchtigt wird. Überprüfen Sie den Einlass des Venturis auf Insekten. Bringen Sie nach diesen Überprüfungen alle Komponenten wieder in ihre vorgeschriebene Position.
- Das Gerät darf nur auf einem stabilen, ebenen Untergrund verwendet werden.**

Verwendung des Bedienknopfes

Der Bedienknopf hat zwei positive Endpositionen: Kleine Flamme und Anzünden / große Flamme. Dadurch wird die Einstellung der Flamme auf den Bereich zwischen diesen beiden Punkten eingeschränkt.

Entzünden mit dem Piezo-Anzünder

- Um das Gerät mit dem Piezo-Anzünder zu entzünden, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Wenn sich das Gas nicht mit dem ersten Funken entzündet, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Versuchen Sie es erneut, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Wenn sich das Gas nicht innerhalb der ersten zwei bis drei Sekunden entzündet hat, müssen Sie das Regelventil schließen, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Warten Sie ca. dreißig Sekunden, damit Gas, das sich ggf. in der Brennerpfanne angesammelt hat, entweichen kann. Wiederholen Sie falls erforderlich den oben beschriebenen Vorgang, bis sich die Flamme entzündet. Die Flamme sollte sich normalerweise innerhalb der ersten ein bis zwei Sekunden entzünden.

Entzünden mit einem Grillanzünder

- Wenn das Gerät kalt ist, kann es von oben entzündet werden, bevor die gewünschte Kochoberfläche auf die Fettpfanne montiert wird. Beim Entzünden des Geräts im heißen Zustand wird jedoch empfohlen dies zu tun, indem ein Grillanzünder so weit durch eine der Belüftungsöffnungen unterhalb des Brenners gesteckt wird, bis er mit dem Brenner auf gleicher Höhe ist. (Stecken Sie den Grillanzünder NICHT durch die große Öffnung direkt unterhalb des Brenners.) Zünden Sie den Grillanzünder. Drücken Sie, während der Grillanzünder brennt, den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Brenner zu entzünden.

Allgemeines

- Wenn die Flamme entzündet ist, kann die Intensität der Flamme durch Drehen des Bedienknopfes eingestellt werden: gegen den Uhrzeigersinn zum Reduzieren der Flamme, bzw. mit dem Uhrzeigersinn zum Hochregeln der Flamme.
- Am Anschlag im Uhrzeigersinn ist das Ventil vollständig geschlossen. Um das Ventil aus der vollständig geschlossenen Position zu drehen, muss der Knopf zuerst so weit eingedrückt werden, dass sich die Verriegelung löst. Drehen Sie den eingedrückten Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn. Sobald die Verriegelung gelöst ist, ist es nicht mehr nötig, den Knopf gedrückt zu halten. Er kann jetzt frei bis zur gewünschten Flammeneinstellung gedreht werden.
- Die Flamme kann durch das hierfür vorgesehene SchauLoch an der Seite der Fettpfanne betrachtet werden.

- Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Fettgehalt kann es zum Aufklackern kommen, wenn die Hitze zu hoch eingestellt ist. Regeln Sie in diesem Fall die Hitze herunter, bis das Flackern aufhört.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Abgesehen davon, dass dies gefährlich ist, kann das Bewegen des Geräts während des Betriebs zum Aufklackern führen.
- Nach der Verwendung schließen Sie zuerst das Ventil am Gasbehälter (falls zutreffend). Wenn die Flamme erloschen ist, schließen Sie das Ventil am Gerät, indem Sie den Bedienknopf eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

4. Einbau und Austauschen des Gasbehälters

- Nach Gebrauch drehen Sie den Kontrollknopf auf die Aus-Position ("•" - komplett im Uhrzeigersinn drehen) und schließen dann das Gasbehälter-Ventil.
- Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort eingesetzt oder ausgetauscht wird, entfernt von allen Zündquellen wie offenen Flammen und nicht in der Nähe von anderen Leuten.
- Während des Gasbehälter-Austauschs nicht rauchen.
- Wenn Sie Ihren leeren Gasbehälter austauschen müssen, achten Sie bitte darauf, dass das Gas mit dem Gasbehälterventil abgestellt wurde.
- Entfernen Sie den Regler von dem leeren Gasbehälter
- Wenn Sie den Regler mit dem neuen Gasbehälter verbinden, achten Sie bitte darauf, den Schlauch nicht zu verdrehen.
- Blasen Sie den Staub aus der Gasbehälter-Öffnung, um eine mögliche Blockierung der Düsen zu vermeiden.
- Platzieren Sie den wollen Gasbehälter in den dafür vorgesehenen Platz und fügen Sie die Reglerverbindung an den Gasbehälter an.
- Achten Sie darauf, dass eine komplette Gas-Abdichtung besteht (prüfen Sie, ob Sie an den Verbindungsstellen Gas riechen können). Zum Prüfen von Lecks keine offene Flamme benutzen. Benutzen Sie warmes Seifenwasser an den Verbindungsstellen des Gerätes. Jedes Leck zeigt sich in dem Leckbereich in der Form von Blasen. Im Zweifelsfall kontaktieren Sie Ihren nächstgelegenen Fachhändler.

5. Pflege

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie ein feuchtes in Seifenwasser getauchtes Tuch, um das Äußere und den Gasbehälter-Standbereich zu säubern.
- Die Grillplatte ist mit einer harten, langlebigen keramikbeschichtung bedeckt, die mit großem Erfolg bei einigen der besten Kochgeräte der Welt angewandt wird. Trotzdem können Sie sich an vielen zusätzlichen Jahren von gesundem, leichten, nicht-kleben-bleibendem Kochen erfreuen, wenn Sie sie pflegen.
- Obgleich die keramikbeschichtung sehr robust ist, kann sie mit Kochutensilien aus Metall sehr leicht beschädigt werden. Deshalb wird empfohlen, beim Kochen nur Kunststoff- oder Holz-Utensilien zu benutzen.
- Lassen Sie die Grillplatte immer abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Brenner- oder Pilotlichter-Bereiche eindringt. Wischen Sie das Gerät vor Gebrauch vollständig trocken ab.
- Verwenden Sie keine scheuernde Reinigungsmittel, da sie die Oberfläche beschädigen können.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Nach der Reinigung wischen Sie die Oberfläche leicht mit etwas Öl ab.
- Verwenden Sie keine Hochdruck-Dampf-Einrichtung oder einen Wasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Entfernen Sie das Fett aus der Mulde der Fettpfanne.
- Hinweis: hartnäckige Flecken können mit dem CADAC Reiniger entfernt werden.

6. Kombinationen

| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5650-20 | * | | | | | * | * | |
| 5650-21 | | | | | | * | * | |
| 5650-40 | | * | | | | * | * | |
| 5650-41 | * | * | | | | * | * | |
| 5650-60 | | * | | | | | * | |
| 5650-80 | | | | | * | | * | |
| 5650-81 | * | | | | * | | * | |
| 5650-90 | * | | * | | | * | * | |



7. Wartung

- Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig pflegen und reinigen, verlängert sich die Lebensdauer Ihres Gerätes und die Möglichkeit von Problemen reduziert sich.

Bei zuckenden Flammen oder Düsen-Blockierung:

- Reinigen Sie die Brenner-Ports, falls etwas verschüttet worden war.
- CADAC empfiehlt die Düsen alle sechs (6) Monate zu reinigen oder auszutauschen, um einen weiteren effizienten Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.
- Das kann erreicht werden, indem man die Düsen mit Standardwerkzeugen abnimmt und aller Schmutz herausgeblasen wird. Andererseits können Sie auch neue Düsen von Ihrem CADAC-Händler vor Ort kaufen. Versuchen Sie nicht, die Düsen mechanisch zu reinigen.

Wartungs-Intervalle und Wartungen:

- CADAC empfiehlt, Ihr Gerät alle zwölf (12) Monate von einer Service-Agentur warten zu lassen, um einen weiterhin effizienten Betrieb zu gewährleisten.
- Hinweis: Alle technischen Arbeiten an dem Gerät sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie Ihren Gasschlauch und die Verbindungen auf Hinweise auf Lecks regelmäßig und jedes mal wenn der Gasbehälter nachgefüllt worden ist.
- Sollte das Gerät nach längerer Lagerung nicht normal arbeiten und alle Nachforschungen haben das Problem nicht gefunden, dann könnte das Venturi blockiert sein. Ein blockiertes Venturi wird durch eine schwache, gelbe Flamme oder, in extremen Fällen, gar keine Flamme angezeigt. Unter diesen Umständen muss der Brenner entfernt werden. Alles muss gut überprüft und gründlich gereinigt werden und alle Fremdkörper müssen aus dem Venturi entfernt werden.

8. Lagerung

- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie es und irgendwelche Teile davon in die Taschen packen.
- Lagern Sie Ihr CADAC-Gerät immer in der mitgelieferten Tasche in einer trockenen Umgebung und vorzugsweise über dem Boden. Das ist besonders für die Brennerpfanne erforderlich, denn das Eindringen von Schmutz oder Insekten könnte die Gaszufuhr beeinträchtigen.
- Wenn Sie den Gasbehälter entfernen, schließen Sie das Gasbehälterventil, das Gas an das Gerät liefert, und dann nehmen Sie den Gasbehälter ab.
- Lagern Sie den Gasbehälter an einem gut belüfteten Ort, nicht in der Nähe von brennbaren Materialien. Die Gasbehälter sollten vorzugsweise im Freien und NICHT im Keller gelagert werden.

9. Rückgabe des Gerätes für eine Reparatur, Wartung oder Garantieleistung

- Ändern Sie nichts am Gerät. Dadurch kann das Gerät unsicher werden. Jedwede Veränderung macht die CADAC-Garantie null und nichtig.
- Wenn Sie eine Störung gemäß diesen Anweisungen nicht korrigieren können, kontaktieren Sie bitte Ihren lokalen CADAC-Händler und lassen sich von ihm über eine Inspektion oder Reparatur beraten.
- Heben Sie bitte alle Zahlungsnachweise und die Installation-Zertifikate für die Garantiezwecke gut auf; wenn diese Dokumente nicht vorhanden sind, gelten alle Garantien als null und nichtig.
- Dieses CADAC-Gerät unterliegt der CADAC-Garantie für den Zeitraum von zwei (2) Jahren gegen Herstellungsfehler.

10. Ersatzteile und Zubehör

Benutzen Sie immer nur echte CADAC-Ersatzteile, weil diese so entwickelt wurden, dass sie immer optimale Leistungen liefern.

Ersatzteile

| Artikel | Ersatzteilnr. | Artikel | Ersatzteilnr. | Artikel | Ersatzteilnr. |
|---|---------------|---|---------------|---|---------------|
|  | 5650-SP001 |  | 5650-SP002 |  | 5650-SP003 |
|  | 5650-SP004 |  | 5615-SP001 |  | 5650-SP008 |
|  | 5650-SP013 |  | 5650-SP014 |  | 5650-SP015 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | Artikel Ersatzteilnr. 8910-SP028 | | Artikel Ersatzteilnr. 5600-SP001 | | Artikel Ersatzteilnr. 5600-SP003 |
| | Artikel Ersatzteilnr. 5600-SP004 | | Artikel Ersatzteilnr. 5600-SP007 | | Artikel Ersatzteilnr. 5600-SP008 |
| | Artikel Ersatzteilnr. 740-SP008-V2 | | Artikel Ersatzteilnr. 740-SP010 | | Artikel Ersatzteilnr. 740-SP011 (28mbar) 740-SP012 (50mbar) 740-SP027 (37mbar) |
| | Artikel Ersatzteilnr. 740-SP013 | | Artikel Ersatzteilnr. 740-SP016 | | Artikel Ersatzteilnr. 740-SP017 (28/30mbar) 740-SP018 (50mbar) 740-SP029 (37mbar) |
| | Artikel Ersatzteilnr. 20162-SP022 (Jet 0.85 28mbar) HM6-074 (Jet 0.74 50mbar) HM6-081 (Jet 0.81 37mbar) | | | | |

Zubehör

| | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
| | Artikel Ersatzteilnr. 8600-220 | | Artikel Ersatzteilnr. 8610-300 | | Artikel Ersatzteilnr. 8600-200 |
| | Artikel Ersatzteilnr. 5610-200 | | Artikel Ersatzteilnr. 98368 | | Artikel Ersatzteilnr. 8600-100 |
| | Artikel Ersatzteilnr. 5650-SP003 | | Artikel Ersatzteilnr. 98433 | | Artikel Ersatzteilnr. 5610-400 |

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantiert hiermit dem URSPRÜNGLICHEN KÄUFER dieses CADAC-Gerätes, dass es ab Kaufdatum in Bezug auf Material und Verarbeitung für den folgenden Zeitraum fehlerfrei 2 Jahre

Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät in Übereinstimmung mit den gedruckten Anleitungen montiert und betrieben wird.

CADAC kann einen angemessenen Nachweis für Ihr Kaufdatum verlangen. DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KASSENZETTEL ODER DIE RECHNUNG GUT AUFHEBEN.

Diese beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von den Teilen, die sich bei normaler Benutzung und Wartung als fehlerhaft erweisen und die nach Prüfung zu CADACs Zufriedenheit bestätigen, dass sie fehlerhaft sind. Bevor Sie irgendwelche Teile zurückgeben, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst in Ihrer Region gemäß den Informationen, die in Ihrem Handbuch aufgeführt sind oder rufen Sie 0860 223 220 an (nur für Südafrika). Wenn CADAC den Fehler bestätigt und die Reklamation genehmigt, dann wird CADAC solche Teile kostenlos ersetzen. CADAC wird die Teile an den Käufer übersenden und Fracht oder Porto vorausbezahlen.

Diese beschränkte Garantie deckt nicht das Fehlverhalten oder die operative Schwierigkeiten, die auf Grund von einem Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder ungeeigneter Wartung oder Service oder bei der Nichteinhaltung der normalen und routinemäßigen Wartung, einschließlich aber nicht begrenzt auf Schäden, die von Insekten in den Brennerleitungen, wie in dem Handbuch beschrieben, entstanden sind. Abnutzung oder Schäden auf Grund von schlechten Wetterbedingungen wie Hagel, Hurrikane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbungen durch Chemikalien, die sich in der Atmosphäre befinden oder die direkt angewandt wurden, sind von dieser beschränkten Garantie ausgeschlossen.

Es gibt keine anderen ausdrücklichen Garantien außer denen, die hier genannt wurden und alle anwendbaren oder implizierten Garantien über die Marktfähigkeit und Eignung sind beschränkt auf den Zeitraum der Deckung durch diese ausführlich beschriebene beschränkte Garantie. Einige Regionen erlauben keine Einschränkung darüber, wie lange eine implizierte Garantie dauert, deshalb mag sich diese Einschränkung nicht auf Sie beziehen.

CADAC ist für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden nicht haftbar. In einigen Staaten ist der Ausschluss bzw. die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden untersagt, so dass die oben genannten Einschränkungen unter Umständen nicht auf Sie zutreffen können.

CADAC hat keine Person und kein Unternehmen autorisiert, an seiner Stelle irgendwelche Verpflichtungen oder Haftung in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, Benutzung, Entfernung, Zurücknahme oder Umtausch seiner Geräte einzugehen; und solche Darstellungen sind für CADAC unverbindlich.

Diese Garantie gilt nur für im Einzelhandel verkaufte Produkte.

Um die Langlebigkeit Ihres CADAC-Produktes genießen zu können, beachten Sie bitte die Reinigungs- und Wartungsanweisungen in den entsprechenden Abschnitten der Bedienungsanleitung mit besonderem Augenmerk auf die Pflege des Edelstahls.

VOORZICHTIG

Zorg voor voldoende ventilatie. Dit gastoestel verbruikt lucht (zuurstof). Gebruik dit toestel alleen in de open lucht.

BELANGRIJK

Lees deze instructies goed door om vertrouwd te raken met het toestel voordat het toestel aangesloten wordt op de gasfles.

Bewaar deze instructies voor toekomstige referentie.

1. Algemeen

- Deze gasbarbecue voldoet aan de normen EN 498:2012, EN 484:2019 en SANS 1539:2017.
- Deze gasbarbecue mag alleen gebruikt worden met een goedgekeurde gasslang en drukregelaar.
- De gascartridge / hervulbare gasfles mogen alleen in de rechtopstaande positie gebruikt worden.
- Gasbarbecues hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking, omdat de barbecue zuurstof verbruikt.
- Alleen te gebruiken met een gasfles die niet hoger is dan 50 cm (inclusief drukregelaar) en niet breder dan 40 cm.
- **Alleen buitenhuis gebruiken.**

5650

| Land van gebruik | DK, FI, NO, NL, SE, AT, DE, SI | BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH | PL | AT, DE |
|---------------------------------------|---|--|--|--|
| Categorieën van toestel | I3B/P (30) | I3+ (28-30/37) | I3B/P (37) | I3B/P (50) |
| Toegestane gassoorten en bedrijfsdruk | G30-Butaan bij 28-30 mbar G31-Propaan bij 28-30 mbar G30-Butaan/ G31-propaan mengsels bij 28-30 mbar (Z. Afrika - LPG bij 2,8 kPa) | G30-Butaan bij 28-30 mbar G31-Propaan bij 37 mbar | G30-Butaan bij 37 mbar G31-Propaan bij 37 mbar G30-Butaan/ G31-propaan mengsels bij 37 mbar | G30-Butaan bij 50 mbar G31-Propaan bij 50 mbar G30-Butaan/ G31-propaan mengsels bij 50 mbar |
| Nominaal verbruik | Butaan - 218 gram/uur | Butaan - 218 gram/uur | Butaan - 218 gram/uur | Butaan - 218 gram/uur |
| Bruto nom. warmte-inbreng | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW |
| Gaspit nummer | 85 | | 81 | 74 |
| Gastoevoerbronnen: | | | | |
| a) | Een hervulbare gasfles niet zwaarder dan 11 kg die voldoet aan de plaatselijke regelgeving. | | | |
| b) | CADAC gascartridge CA445 / CA500 of andere gascartridge met EN417 aansluiting. | | | |

Afkortingen landen

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

2. Veiligheidsinformatie

Gasslang

- De gasslang moet vóór elk gebruik en vóór het aansluiten op de gasfles gecontroleerd worden op slijtage of beschadiging.
- Gebruik dit toestel niet als de gasslang beschadigd of versleten is.
- Gebruik geen toestel wat een lek heeft, beschadigd is of dat niet goed werkt.
- De minimale lengte van de gasslang moet 1 m zijn. Voor een optimale performance van de barbecue raden wij een maximale lengte van 1,5 m aan.

Gasfles

- Zorg ervoor dat de gasfles buiten aangesloten of vervangen wordt, uit de buurt van ontstekingsbronnen zoals open vuur, waakvlammen, elektrische kachels en uit de buurt van anderen.
- Houd gasflessen uit de buurt van hitte en vlammen.
- Hervulbare gasflessen mogen alleen rechtopstaand gebruikt worden om verzekerd te zijn van een goede werking. Het niet in acht nemen hiervan kan uitstoot van vloeibaar gas veroorzaken uit de gasfles, waardoor er een gevaarlijke situatie ontstaat.
- Verplaats de gasfles niet wanneer deze in gebruik is!
- De gasfles moet na gebruik en tijdens opslag losgekoppeld worden van het toestel.
- Niet geschikt voor gebruik met een externe gasvoorziening.

Aansluiting en gebruik

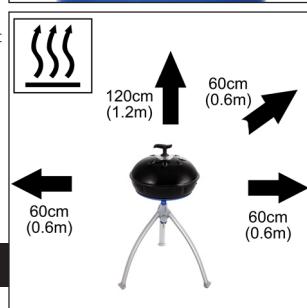
- De barbecue alleen gebruiken op een stevige, vlakke ondergrond.
- De barbecue tijdens gebruik niet verplaatsen.
- Gebruik de barbecue op voldoende afstand van brandbare materialen. Minimaal veilige afstanden, 1,2 m boven en 0,6 m rondom de barbecue.
- Bepaalde onderdelen, zoals kookpervlakken, kunnen erg heet zijn. Het gebruik van een ovenwant wordt daarom aanbevolen.
- Houd kinderen uit de buurt van de barbecue!
- Alleen buitenhuis gebruik!**

Vlamterugslag

- In het geval van een vlamterugslag (wanneer de vlam terugslaat en ontsteekt binnenin de brander of behuizing), de gasvoer onmiddellijk afsluiten door eerst de regelkraan op de gasfles dicht te draaien en dan de regelkraan van de barbecue. Nadat de vlam gedoofd is, verwijder dan de regelaar en controleer de staat van de pakking; bij twijfel de pakking vervangen.
- Mocht de vlam aanhoudend terugslaan, neem dan contact op met uw CADAC dealer of de klantenservice van CADAC.

Lekkage

- Als u de barbecue op lekkage wilt controleren doe dat dan buiten. Draai direct de gasfles dicht bij constatering van eenlek (gaslucht).
- Probeer nooit eenlek op te sporen met behulp van een vlam! De juiste manier is het insmeren van de koppeling met zeepwater. Wanneer er zich bellen vormen dan is er sprake van een gaslek. Sluit dan onmiddellijk de gasvoer af door eerst de kraan op de gasfles dicht te draaien en vervolgens de regelknop van de barbecue uit te draaien.
- Controleer altijd of alle verbindingen goed aangesloten zijn.
- Neem contact op met uw CADAC dealer of de klantenservice van CADAC wanneer er gas blijft lekken.



6. Het apparaat aansteken

Voorzorgsmaatregelen bij het aansteken.

- Als het apparaat langere tijd niet is gebruikt, controleer dan de luchtoevoeropeningen van de barbecue op insecten, stof en ander vuil die de gasvoer kunnen belemmeren. Controleer dit tevens bij de venturi. Plaats na controle alle onderdelen weer op de juiste manier terug.
- Gebruik het apparaat alleen op een stevige, vlakke ondergrond.**

Gebruik van de regelknop

De regelknop is uitgerust met twee stopposities, één bij Laag en één bij Aansteken/Hoog. De vlam kan tussen deze twee punten worden afgesteld.

Aansteken met behulp van de piëzo-ontsteking

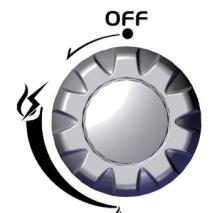
- Als u het apparaat wilt aansteken met de piëzo-ontsteking, drukt u de regelknop in en draait u die linksom totdat u een klink hoor. Als het gas niet bij de eerste vork ontbrandt, drukt u de regelknop in en draait u deze volledig naar rechts. Probeer het opnieuw door de regelknop in te drukken en deze na links te draaien totdat u een klink hoor. Als het gas niet binnen twee of drie seconden ontbrandt, drukt u de regelknop weer in en draait u deze volledig naar rechts. Wacht ongeveer dertig seconden om het gas dat zich in de branderbak heeft verzameld, te laten ontsnappen. Herhaal zo nodig de bovenstaande procedure totdat de vlam ontbrandt. De vlam moet binnen een of twee seconden ontbranden.

Aansteken met behulp van een barbecueaansteker

- Bij koud starten kan het apparaat aan de bovenzijde worden aangestoken voordat het rooster geplaatst wordt op de vetopvangbak. Als het apparaat heet is wanneer u het aansteekt, is het beter de barbecueaansteker door een van de ventilatiegaten aan de onderkant van de brander te steken tot naast de brander (steek de barbecueaansteker NIET door de grote opening direct onder de brander). Druk, terwijl de aansteker aan is, de regelknop in en draai deze naar rechts om de brander aan te steken.

Algemeen

- Nadat het apparaat is aangestoken, kan de vlamintensiteit worden aangepast. Draai de regelknop naar links voor een lagere vlam of naar rechts voor een hogere vlam.
- De volledig gesloten positie bevindt zich uiterst rechts. Als u het ventiel uit de volledig gesloten positie wilt draaien, moet u de knop eerst ver genoeg indrukken om de vergrendeling op te heffen. Houd de knop ingedrukt en draai die naar links. Wanneer de vergrendeling eenmaal is opgeheven, hoeft u de regelknop niet meer ingedrukt te houden en kunt u die naar de gewenste vlaminstelling draaien.
- De vlam kan worden gecontroleerd via de inspectieopening die hiervoor is aangebracht aan de zijkant van de vetopvangbak.
- Bij het bereiden van voedsel met een hoog vetgehalte kan de vlam oplaaien als de geselecteerde hitte-instelling te hoog is. Als dit gebeurt, draait u de vlam lager totdat deze niet meer oplaaft.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is. Dit is niet alleen gevarenlijk, maar kan ook het oplaaien van de vlam veroorzaken.
- Draai na gebruik eerst het ventiel op de gasfles dicht (indien van toepassing). Wanneer de vlam gedoofd is, sluit u het ventiel van het apparaat door de regelknop in te drukken en deze helemaal naar rechts te draaien.



4. Aansluiten en verwisselen van de gasfles

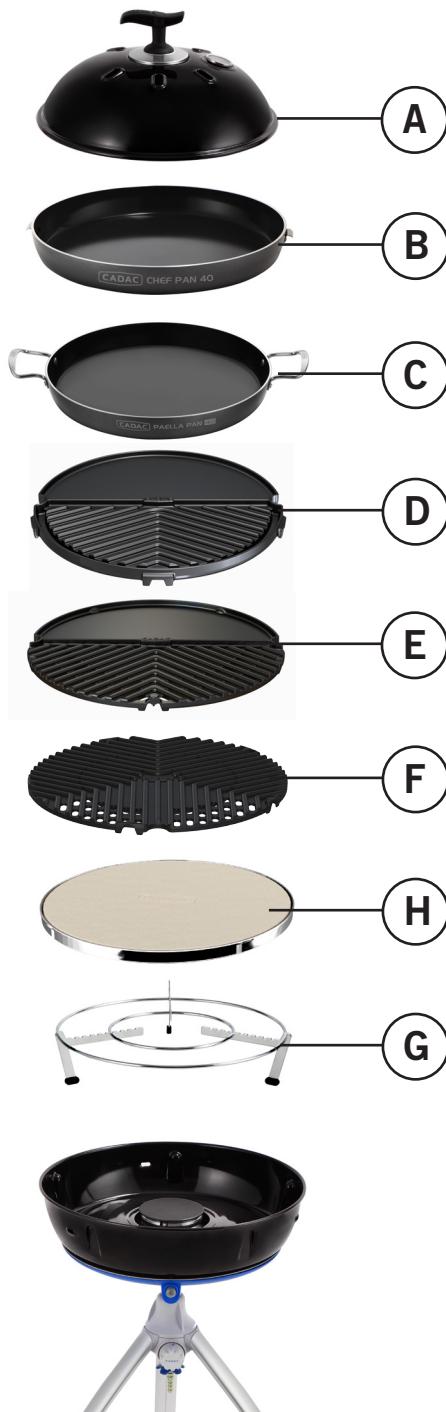
- Sluit na gebruik de regelkraan van de gasfles en draai vervolgens de regelknop op het toestel uit ("•" – helemaal rechtsom draaien).
- Zorg ervoor dat de gasfles aangesloten of vervangen wordt op een goed geventileerde locatie uit de buurt van alle ontstekingsbronnen, zoals open vuur en uit de buurt van anderen.
- Niet roken tijdens het vervangen van de gasfles.
- Wanneer de lege gasfles vervangen moet worden, zorg er dan voor dat de gastoever bij de regelkraan van de gasfles dichtgedraaid is.
- Verwijder de regelaar van de lege gasfles.
- Voorkom verdraaiing van de gas slang tijdens het aansluiten van de drukregelaar op de nieuwe/vervangende gasfles.
- Blaas alle stof weg uit de opening van de gasfles om mogelijke blokkering van de gaspit te voorkomen.
- Koppel de drukregelaar aan de gasfles.
- Zorg ervoor dat er een volledig gasafdichting gemaakt is (controleer op de geur van gas bij de aansluit verbinding). Controleer nooit op lekkage met een vlam. Gebruik alleen zeepwater, wat aangebracht wordt op de verbindingen en aansluitingen van het toestel. Wanneer er sprake is van gaslekage, ontstaan er bellen bij de lekkage plek. Bij twijfel, graag contact opnemen met uw CADAC dealer of de klantenservice van CADAC.

5. Schoonmaken

- Laat het toestel afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de barbecue en de gasfles schoon te maken.
- Het grillrooster heeft een duurzame non-stick coating. Bij juist gebruik en goed onderhoud heeft deze een lange levensduur.
- Hoewel de coating zeer duurzaam is, kan het gemakkelijk beschadigen door het gebruik van metalen barbecue gereedschap. Het wordt daarom aangeraden bij het koken alleen plastic of houten barbecue gereedschap te gebruiken.
- Laat de grillplaat altijd afkoelen voordat deze in water ondergedompeld wordt.
- Zorg ervoor dat er geen water in de branders komt. De barbecue helemaal goed afdrogen na het schoonmaken.
- Geen schuurmiddelen gebruiken omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik geen hogedruk stoom apparatuur of waterstraal om het toestel schoon te maken.
- Verwijder het vet uit het vetopvangbakje van de vetpan.
- Opmerking: Voor hardnekkige vlekken, kan de Cadac cleaner gebruikt worden.

6. Combinaties

| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5650-20 | * | | | | | * | * | |
| 5650-21 | | | | | | * | * | |
| 5650-40 | | * | | | | * | * | |
| 5650-41 | * | * | | | | * | * | |
| 5650-60 | | * | | | | | * | |
| 5650-80 | | | | | * | | * | |
| 5650-81 | * | | | | * | | * | |
| 5650-90 | * | | * | | | * | * | |



7. Onderhoud

- Wanneer de barbecue na elk gebruik schoongemaakt en onderhouden wordt, zal de levensduur van het toestel verlengd worden.
- **In het geval van een spetterende vlam of een verstopping in de gaspit:**
 - Maak de gaspit uitgangen schoon in het geval van overlopen.
 - CADAC raad aan de gaspitten elke zes (6) maanden schoon te maken om te zorgen voor een continu efficiënte werking van uw toestel.
 - Dit kan gedaan worden door verwijdering van de gaspit met gewoon gereedschap en het wegblazen van vuil uit de gaspit, u kunt nieuwe gaspitten kopen bij uw CADAC dealer of via www.cadacservicenet.com. Probeer de gaspit niet mechanisch schoon te maken.

Service intervallen en onderhoud:

- CADAC adviseert het onderhoud van het toestel elke twaalf (12) maanden te laten doen door een servicetechnicus om te zorgen voor een continu efficiënte werking.
- Opmerking: Alle technische werkzaamheden aan het toestel mogen alleen gedaan worden door een gekwalificeerde technicus.
- Controleer de gasslang en aansluitingen voor ieder gebruik op beschadigingen en lekkage.
- Mocht het toestel abnormaal functioneren nadat het opgeborgen is geweest en alle controles het probleem niet opgelost hebben, kan de venturi geblokkeerd zijn. Een geblokkeerde venturi wordt aangegeven door een zwakkere geelachtige vlam of in extreme gevallen helemaal geen vlam. Onder deze omstandigheden is het nodig om de brander te verwijderen en de venturi te controleren en grondig alle vuil eruit te halen dat zich in de venturi verzameld heeft.

8. Opbergen

- Verwijder altijd de gasfles wanneer de barbecue opgeborgen wordt. Draai eerst de gastoevoer van de gasfles dicht en koppel deze daarna pas los.
- Laat de barbecue altijd geheel afkoelen voordat deze opgeborgen wordt.
- Berg de barbecue altijd op in de meegeleverde draag- en opbergtas(sen), in een droge omgeving en van de grond. Dit is vooral belangrijk voor de branderpan, om te voorkomen dat er vuil of insecten inkomen die de gastoevoer kunnen blokkeren.
- Berg de gasfles buitenhuis op in een goed geventileerde ruimte, uit de buurt van brandbaar materiaal.

9. Retourneren van het toestel voor reparatie en garantie

- Breng geen verandering aan op het toestel. Dit kan het toestel onveilig maken. Door verandering op of aan het gastoestel zal de CADAC garantie komen te vervallen.
- Wanneer u een fout niet kunt herstellen door het opvolgen van deze instructies, neem dan contact op met uw CADAC dealer.
- Wij raden u aan alle betalingsbewijzen en eventuele installatie certificaten te bewaren voor garantie doeleinden. Alleen op vertoon van deze bewijsstukken kunt u eventuele garantie claimen.
- De kwaliteit van deze barbecue wordt door CADAC gegarandeerd voor een periode van 2 jaar tegen fabrieksfouten.

10. Onderdelen en accessoires

Gebruik altijd originele CADAC onderdelen aangezien deze ontwerpen zijn voor een optimale prestatie.

Reserveonderdelen

| Item | Reserveonderdelen No. | Item | Reserveonderdelen No. | Item | Reserveonderdelen No. |
|---|-----------------------|---|-----------------------|---|-----------------------|
|  | 5650-SP001 |  | 5650-SP002 |  | 5650-SP003 |
|  | 5650-SP004 |  | 5615-SP001 |  | 5650-SP008 |
|  | 5650-SP013 |  | 5650-SP014 |  | 5650-SP015 |