



LIVE THE BRAAI LIFE

TAILGATER CHEF

MODEL No: 98700-25 & 98700-35



98700-25



98700-35



USER INSTRUCTIONS



 **DANGER!**

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame
3. Open Lid
4. If Odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

 **WARNING**

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

CAUTION

For Outdoor use only!

This appliance may not be used in an exterior enclosed balcony, porch or entertainment area!

IMPORTANT

Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference

1. Introduction

- This appliance is designed according to ANS Z21.58, CSA 1.6-2015
- Do not leave this appliance unattended while it is in operation.
- This appliance may only be used with an approved hose and regulator (hose and regulator supplied with this unit in USA)
- Only to use with a standard 20lb LPG cylinder. Cylinder size: 18" (tall) * 12" (diameter)
- **Warning:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, therefore do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for use outdoors only.
- Read these instructions carefully before using the appliance.
- **Use outdoors only!**
- The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.
- Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation opening of the cylinder enclosure free and clear from debris.

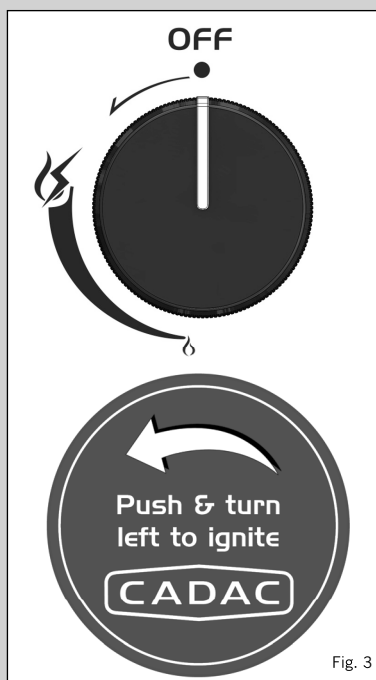
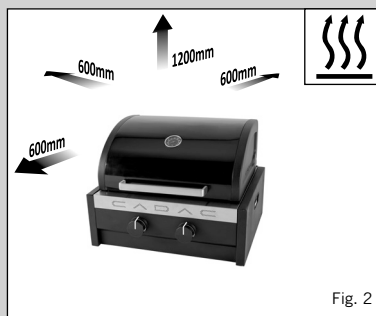
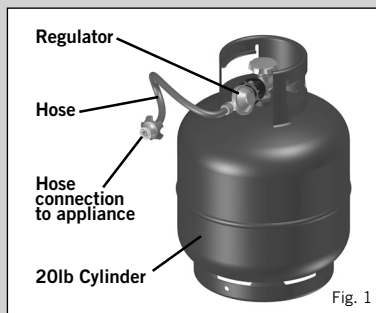
Country of Use	USA and Canada
Allowable gasses	LPG
Gas Pressure	2.74kPa
Orifice Number	0.92
Gross nom. heat input	20 000 BTU/hr (98700-25) 30 000 BTU/hr (98700-35)

2. Safety Information

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

NOTE

- Do not twist or pinch the hose. Ensure that it is kept away from the BBQ body so as to prevent deterioration/damage to the hose caused by heat.
- Ensure that the connections are made securely and do not allow gas to leak.
- Check for gas leaks before using the appliance.
- For use with an approved hose and regulator connected to a refillable gas container not exceeding 20lb and complying with local regulation in force.
- Do not obstruct the ventilation openings of the cabinet.
- Do not modify the appliance. Modifying the appliance may be dangerous.
- **Warning:** An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.



3. Using the Appliance

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

4. Fitting and Changing the Gas Cylinder

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

5. General Maintenance

- There are no predetermined maintenance intervals for this appliance.
- It is dangerous to use an appliance with a cracked or perished seal and/or hose. Inspect both seals and hose regularly and replace if they are not in order before using the appliance.
- If the appliance was in use it will be hot. Allow to cool sufficiently before attempting any maintenance.
- CADAC Patio BBQ's are fitted with specific CADAC jets to regulate the correct amount of gas. Should the hole in the Jet become blocked it may result in a small flame or no flame at all. Do not attempt to clean the Jet with a pin or other such device as this may damage the hole, which could make the appliance unsafe. Refer to "Introduction" (Section 1) for jet sizes.

5.1.Replacing a Blocked Jet

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

5.2.Replacement of hose assembly

- Do not use the gas grill if the hose appears damaged. Call your local stockist for a replacement gas hose assembly. The replacement of the regulators and hose assembly must be those specified by the manufacturer.
- When checking the hose for leaks, **DO NOT USE A FLAME**, Use only soapy water. If there is a leak, bubble will appear at the location of the leak.

6. Troubleshooting

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

7. Cleaning

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

8. Storage

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

9. Spares and Accessories

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

Description	Part No.
Orifice No. 0.92	0.92
QCC1/Type1 Hose & Regulator	349-USA
Hose & regulator for 11b tank bottle	348-USA
Stratos Warmer Pan	98700-50
Stratos Reversible Grill Plate	98700-51

10. Returning the Appliance for Repair or Service

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

11. Warranty

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

Valves:	5 Years
Plastic parts:	No Warranty
Enamel parts (Except Flame Tamers):	5 Years
Cast Iron:	5 Years
Painted Frames:	1 Year
Stainless Steel Burners:	2 Years
Enamel Flame Tamers:	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 or call 0860 223 220 (RSA only). If CADAC confirms the defect and approves the claim, CADAC will elect to replace such parts without charge. CADAC will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

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

 **DANGER!**

S'il y a une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

 **AVERTISSEMENT**

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres liquides inflammables, dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISS

FR

Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé sur un balcon clos à l'extérieur, sous un porche, sur un terrain de loisirs.

IMPORTANT

Lire attentivement ces instructions afin de vous familiariser avec l'appareil avant utilisation.

Conserver ces instructions pour référence ultérieure.

1. Introduction

- Cet appareil est conforme avec les normes ANS Z21.58, CSA 1.6-2015
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un tuyau et un régulateur approuvés (le tuyau et le régulateur fournis avec cet appareil aux États-Unis).
- Doit être utilisé avec une bouteille pour GPL de 9 kg (20 lb) ordinaire. Dimension de la bouteille : hauteur 45,7 cm (18 po) et diamètre 30,5 cm (12 po)
- Avertissement : les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour un fonctionnement efficace et assurer la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité, par conséquent, ne pas utiliser l'appareil dans une zone non ventilée. Il est destiné à un usage à l'extérieur uniquement.
- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez à l'extérieur uniquement!
- L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 ou le Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2.
- Gardez l'emplacement de l'appareil libre de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs ainsi que des liquides inflammables. Ne pas obstruer l'écoulement de la combustion et la ventilation d'air. Gardez l'ouverture de ventilation de l'enceinte de la bouteille dégagée et exempte de débris.

Pays d'utilisation	USA and Canada
Gaz admissibles	LPG
Pression de gaz	2,74kPa
Unité de l'orifice	0.92
Nombre brut de l'apport de chaleur	20 000 BTU/hr (98700-25) 30 000 BTU/hr (98700-35)

2. Informations pour la sécurité

- L'état d'usure et de détérioration du tuyau et du joint du détendeur doit être vérifié avant chaque utilisation et avant de brancher la bonbonne de gaz (voir Fig. 1).
- Ne pas utiliser un appareil endommagé, qui fuit ou ne fonctionne pas correctement.
- Conserver les bouteilles de gaz à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne pas les placer sur un fourneau ou toute autre surface chaude.
- Veiller à ce que l'ensemble soit bien stable et ne bouge pas.
- Ne pas couvrir ou changer les bouches d'admission d'air des brûleurs car cela pourrait modifier les performances du produit et causer l'apparition d'une flamme instable.
- Si un retour de flamme se produit (la flamme remonte dans le brûleur et s'allume à l'injecteur), couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant d'abord le détendeur situé sur la bonbonne de gaz, puis la vanne de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirer le détendeur et vérifier l'état du joint. Remplacer le joint d'étanchéité en cas de doute. Rallumer l'appareil selon description au chapitre 3 ci-dessous. Si la flamme persiste à se rallumer, renvoyer le produit à votre centre de réparation CADAC agréé.
- Ne pas modifier l'appareil ni l'utiliser à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Durant l'utilisation, certaines parties de l'appareil vont devenir très chaudes, en particulier les plans de cuisson et le couvercle. Éviter de toucher les surfaces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants de cuisine est recommandée.
- Toujours tenir les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Cet appareil consomme de l'oxygène et il a besoin d'une ventilation pour garantir des performances optimales et assurer la sécurité des personnes à proximité immédiate. Pour utilisation à l'extérieur uniquement.
- Ne pas déplacer l'appareil alors qu'il est en service.
- Les parties hermétiques fermées par le fabricant ou le revendeur ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

REMARQUES

- Ne pas tordre ni pincer le tuyau. Le tenir à l'écart du corps du barbecue afin d'éviter toute détérioration ou tout endommagement causé(e) par la chaleur.
- Placer une extrémité du tuyau basse pression sur la buse du détendeur. Placer l'autre extrémité sur le filetage par l'intérieur du boîtier par l'orifice sur le panneau gauche sur la buse du barbecue Patio. Enfoncer les extrémités aussi fort que possible. Maintenir à l'aide d'un collier de serrage aux deux extrémités du tuyau.
- Vérifier que les raccords sont bien effectués et qu'ils empêchent toute fuite de gaz.
- Contrôler qu'il n'y a pas de fuites de gaz avant d'utiliser l'appareil.
- Pour utilisation avec un tuyau et un détendeur homologués et raccordés à une bonbonne de gaz rechargeable d'un poids maximal de 20lb et conforme à la réglementation locale en vigueur.
- Ne pas obstruer les orifices de ventilation de l'armoire.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification peut être dangereuse.
- Après utilisation, fermer l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz.

3. Utilisation du barbecue

- Placer la bonbonne à l'intérieur de l'armoire vers l'arrière dans l'espace dédié.
- N'utiliser cet appareil que sur une surface plane et stable.
- Avant utilisation, vérifier que le bac de récupération des graisses est en place.
- Vérifier que la bonbonne de gaz est correctement branchée à l'appareil.
- Vérifier que la vanne du détendeur de la bouteille est en position ouverte.

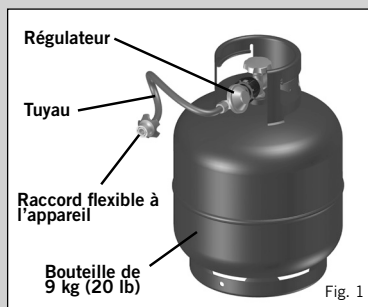


Fig. 1



Fig. 2

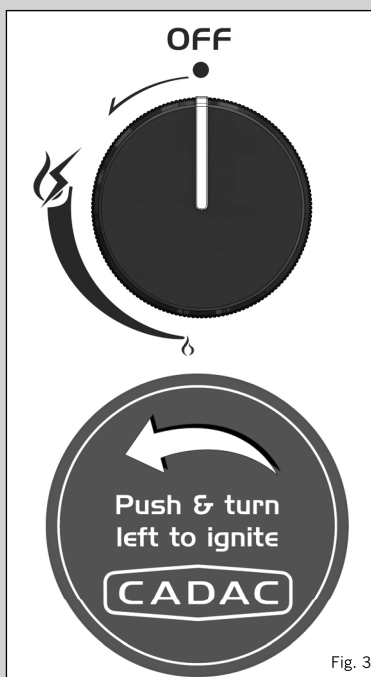


Fig. 3

3. Utilisation du barbecue (suite)

- Pour l'allumage de l'appareil à l'aide de l'allumage automatique, vérifier d'abord que le dôme est en position ouverte. Enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir au niveau du ressort. Maintenir le bouton dans cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz d'arriver, puis tourner complètement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour atteindre la position HIGH. L'allumage automatique va ainsi allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas la première fois, tourner le bouton de commande en position OFF (ARRÊT) et attendre 5 minutes ; répéter l'opération jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Allumage manuel : Pour allumer manuellement les brûleurs, retirer d'abord la grille de cuisson puis le déflecteur juste en dessous. Allumer une allumette ou un briquet et la/le placer près du brûleur de gauche. Ouvrir l'alimentation en gaz de ce brûleur uniquement en enfonçant la vanne de commande et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur va alors s'allumer. Une fois le brûleur allumé, replacer soigneusement le déflecteur, et la grille en fonte. Vous allez maintenant pouvoir allumer les autres brûleurs comme ci-dessus.
- Utiliser les boutons de commande pour régler l'intensité de la flamme de chaque brûleur au niveau souhaité en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme, et dans le sens inverse pour l'augmenter (voir Fig. 3).
- Après utilisation, fermer d'abord la vanne de la bouteille de gaz. Lorsque la flamme est éteinte, fermer les vannes de commande sur l'appareil en tournant complètement les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Installation et remplacement de la bonbonne de gaz

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

5. Entretien général

- Aucun intervalle d'entretien n'est prédéterminé pour cet appareil.
- Il est dangereux d'utiliser un appareil dont le tuyau et/ou le joint d'étanchéité est fissuré ou détérioré. Vérifier régulièrement les joints et le tuyau et les remplacer s'ils ne sont pas en bon état avant d'utiliser l'appareil.
- Si l'appareil vient de fonctionner, il sera encore chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de réaliser tout entretien.
- Les barbecues Patio de CADAC sont dotés d'injecteurs CADAC spécifiques qui régulent le débit adéquat de gaz. Si l'orifice de l'injecteur est obstrué, cela peut avoir pour conséquence une petite flamme, voire pas de flamme du tout. Ne pas essayer de nettoyer l'injecteur avec une épingle ou autre car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux. Consulter "Présentation" (Section 1) pour le calibre des injecteurs.

5.1. Remplacement d'un injecteur obstrué

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

5.2. Le remplacement du tuyau

- Ne pas utiliser le barbecue à gaz si le tuyau semble endommagé. Appelez votre revendeur local pour un tuyau de gaz de remplacement. Les régulateurs et le tuyau doivent être remplacés par ceux spécifiés par le fabricant.
- Lors de la vérification de fuites dans le tuyau, **NE PAS UTILISER UNE FLAMME**. Utilisez uniquement de l'eau savonneuse. S'il y a une fuite, une bulle apparaîtra à l'emplacement de la fuite.

6. Dépannage

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

7. Nettoyage

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

8. Stockage

- Manipuler l'appareil avec précaution. Ne pas le faire tomber.
- Après utilisation, attendre que l'appareil ait refroidi, le débrancher de la bouteille de gaz et l'entreposer dans un endroit frais et sec à l'écart de toute source de chaleur.
- Garder le dôme fermé lorsque vous ne l'utilisez pas pour empêcher la saleté et les insectes d'y tomber, ce qui pourrait modifier le débit du gaz.
- Utiliser un couvercle pour barbecue CADAC, surtout si l'appareil est entreposé à l'extérieur.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les brûleurs et les orifices de ventilation sont exempts d'insectes, de poussière et de toiles d'araignée.

9. Pièces détachées et accessoires

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

Description	N° de pièce
Calibre injecteur 0,92	0.92
QCC1/Type1 Hose & Regulator	349-USA
Hose & regulator for 1lb tank bottle	348-USA
Plateau de réchauffage Stratos	98700-50
Plaque de grill réversible Stratos	98700-51

10. Retour de l'appareil pour réparation ou entretien

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

11. Garantie

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

Vannes :	5 ans
Pièces en plastique :	aucune garantie
Pièces en émail (à l'exception des protecteurs de flamme):	5 ans
Fonte :	5 ans
Montants peints :	1 an
Brûleurs en acier inoxydable :	2 ans
Protecteurs de flamme en émail :	2 ans

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

Il est possible que CADAC vous demande une preuve raisonnable de la date de votre achat. POUR CETTE RAISON, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE. Cette garantie sera limitée à la réparation ou au remplacement de pièces défectueuses en conditions normales d'utilisation,

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

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

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

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

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

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

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

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

 **¡PELIGRO!**

Si huele gas:

1. Apague el gas del aparato.
2. Extinga cualquier llama abierta
3. Abra la tapa
4. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

 **ADVERTENCIA**

1. No guarde ni use gasolina u otro líquido inflamable o vapor inflamable en la cercanía de este u otro aparato.
2. No se debe guardar en la cercanía de este u otro aparato ningún cilindro de LP no conectado para el uso.

PRECAUCIÓN



Exclusivamente para el uso al aire libre.

Este aparato no puede ser utilizado en balcones, porches o zonas de ocio exteriores que estén cerrados.

IMPORTANTE

Lea atentamente estas instrucciones para familiarizarse con el aparato antes de usarlo.
Conserve estas instrucciones para su consulta en el futuro.

1. Introduction

- Este aparato cumple con ANS Z21.58, CSA 1.6-2015
- No deje este aparato sin supervisión mientras está en funcionamiento.
- Este aparato sólo puede utilizarse con manguera y regulador aprobados (la manguera y el regulador vienen con esta unidad en EE.UU.).
- Sólo para usar con un cilindro estándar de 20lb LPG. Tamaño del cilindro: 18" (alto) * 12" (diámetro)
- Advertencia: las piezas accesibles puede estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños.
- Los aparatos a gas requieren de ventilación para un rendimiento eficiente y para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas en la cercanía. Por lo tanto, no use el aparato en un área sin ventilación. Es sólo para uso en exteriores.
- Lea con atención estas instrucciones antes de usar el aparato.
- ¡Use sólo en el exterior!
- La instalación de este aparato debe guardar conformidad con los códigos locales, o, en ausencia de los mismos, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Propano y Gas Natural, CSA B149.1 o el Código de Manejo y Almacenamiento del Propano, B149.2.
- Mantenga el área del aparato despejada y sin materiales combustibles, gasolina y otros líquidos y vapores inflamables. No obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación. Mantenga la abertura de ventilación de la carcasa del cilindro libre de desechos.

País de uso	USA and Canada
Gases permitidos	LPG
Presión de gas	2.74kPa
Número del orificio	0.92
Ingreso de calor nominal bruto	20 000 BTU/hr (98700-25) 30 000 BTU/hr (98700-35)

2. Información sobre seguridad

- Antes de cada uso y antes de conectar a la botella de gas, hay que comprobar si la manguera o la junta del regulador presentan desgastes o daños (véase la figura 1).
- No utilizar un aparato que presente daños, fugas o que no funcione correctamente.
- Mantenga las botellas de gas, lejos del calor y las llamas. No las coloque sobre una estufa o cualquier otra superficie caliente.
- Asegúrese de que la unidad montada esté estable y no se balancee.
- No cubra ni cambie las entradas principales de admisión de aire de los quemadores ya que esto afectaría al rendimiento del producto y puede dar lugar a una llama inestable.
- En caso de retroceso de la llama (cuando la llama retrocede y se inflama el gas en el inyector), apague inmediatamente el suministro de gas, cerrando primero la válvula de control de la botella de gas y a continuación la válvula del aparato. Una vez apagada la llama quite el regulador y compruebe el estado de su junta. Si duda cambie la junta. Vuelva a encender el aparato tal como se describe en la sección 3. Si la llama retrocede persistentemente lleve el producto a su agente de reparación autorizado de CADAC.
- No modifique el aparato ni lo utilice para otros fines para los que no haya sido diseñado.
- Durante el uso, partes del aparato se calientan, en particular las zonas de cocinado y la tapa. No toque las partes calientes con las manos desnudas. Se recomienda el uso de guantes para hornos.
- Mantenga a los niños alejados del aparato en todo momento.
- Este aparato consume oxígeno y necesita ventilación para un rendimiento óptimo y para la seguridad de las personas que estén cerca. Utilizar solo al aire libre.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Las partes selladas por el fabricante o su agente no debe ser modificadas por el usuario.

NOTA

- No retuerza ni oprima la manguera. Asegúrese de mantener la manguera apartada del cuerpo de la barbacoa para evitar que se deteriore o dañe por culpa del calor.
- Coloque un extremo de la manguera de baja presión en la boquilla del regulador. Pase el otro extremo desde el interior del armario, a través del orificio del panel lateral izquierdo, hasta la boquilla de la barbacoa de Patio. Empuje los extremos lo más firmemente posible. Fíjelos en su posición mediante abrazaderas en ambos extremos de la manguera.
- Asegúrese de que las conexiones se han realizado de manera segura y no permiten fugas de gas.
- Compruebe que no haya fugas de gas antes de utilizar el aparato.
- Para uso con una manguera y regulador homologados conectados a una botella de gas recargable no superior a 20lb y de conformidad de la normativa local en vigor.
- No obstruya las aberturas de ventilación del armario.
- No modifique el aparato. Modificar el aparato puede ser peligroso.
- Apague el suministro de gas en el cilindro de gas, después de utilizarlo.



Fig. 1

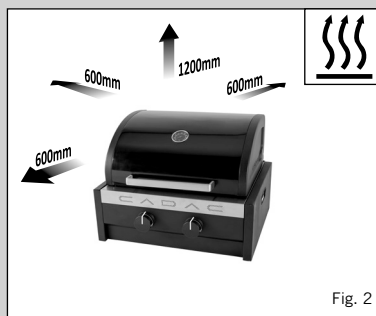


Fig. 2

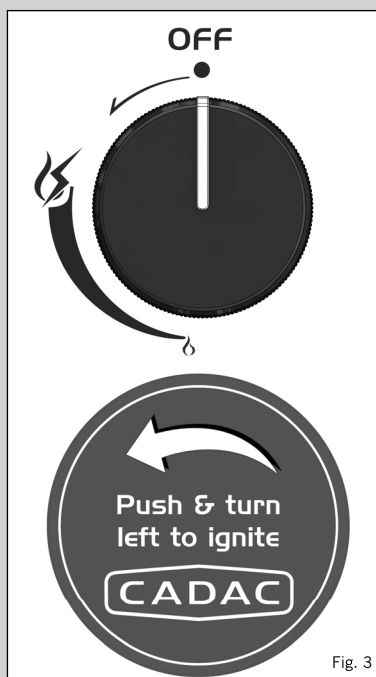


Fig. 3

3. Uso del aparato

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

4. Instalación y cambio de la botella de gas

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

5. Mantenimiento general

- No hay intervalos de mantenimiento predeterminados para este aparato.
- Es peligroso usar un aparato con manguera o sello caducado o agrietado. Inspeccione sellos y manguera con regularidad y reemplácelos si no están en orden, antes de usar el aparato.
- Si el aparato estuvo en uso, estará caliente. Deje enfriar el tiempo suficiente antes de intentar el mantenimiento.
- Los aparatos CADAC Patio BBQ tienen surtidores CADAC específicos para regular la cantidad correcta de gas. Si el orificio del surtidor está obstruido, puede provocar una llama pequeña o la ausencia de llama. No intente limpiar el surtidor con una clavija u otro dispositivo de ese tipo porque puede dañar el orificio y esto podría provocar que el aparato se vuelva peligroso. Consulte la "Introducción" (Sección 1) para ver los tamaños de surtidores.
- Reemplazo de un surtidor obstruido
- Asegúrese de que la válvula de cilindro esté cerrada, luego desconecte el aparato del cilindro de gas.
- Quite las placas de la parrilla. Quite los difusores de calor para exponer las hornallas. Quite los tornillos de sujeción de la hornalla en cuestión.
- Quite los tornillos de seguridad de las hornallas en cuestión en la parte posterior de la caja de la hornalla. Quite la hornalla en cuestión presionándola suavemente hacia el costado desde la parte posterior y luego levántela y sáquela de su ubicación, cuidando de no dañar la válvula de control al hacerlo. Esto expondrá al surtidor. (Fig. 5a-b)
- Desensosque el surtidor bloqueado con una llave adecuada y reemplácelo con un nuevo surtidor. No use pinzas en el surtidor porque pueden causar daños y el surtidor puede quedar inutilizable o imposible de quitar.
- Para rearmar, invierta los pasos del procedimiento anterior. No ajuste excesivamente ya que esto podría dañar el surtidor.
- Reemplazo de la estructura de manguera
- No use la parrilla a gas si la manguera parece dañada. Llame a su proveedor local para el reemplazo de la estructura de manguera de gas. El reemplazo de los reguladores y estructura de la manguera debe ser el especificado por el fabricante.
- Cuando verifique si hay escapes en la manguera NO USE LA LLAMA, solo agua con jabón. Si hay un escape aparecerá una burbuja en el lugar del mismo.

6. Solución de problemas

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

7. Limpieza

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

8. Almacenamiento

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

9. Spares and Accessories

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

Descripción	Nº de
Inyector nº 0.92	0.92
QCC1/Type1 Hose & Regulator	349-USA
Hose & regulator for 1lb tank bottle	348-USA
Plancha caliente Stratos	98700-50
Placa de parrilla reversible Stratos	98700-51

10. del aparato para reparación o servicio

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

11. Garantía

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

Válvulas:	5 años
Piezas de plástico:	Sin garantía
Piezas esmaltadas (excepto los distribuidores de llama):	5 años
Hierro fundido:	5 años
Bastidores pintados:	1 año
Quemadores de acero inoxidable:	2 años
Distribuidores de llama esmaltados:	2 años

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

CADAC podrá solicitar una prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA. Esta garantía se limita a la reparación o sustitución de piezas que resulten defectuosas en condiciones de uso y servicio normales según la confirmación de CADAC al inspeccionarlas.

Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante de servicio al cliente de su región, utilizando la información de contacto indicada en su manual o llame al teléfono 0860 223 220 (solo en RSA). Si CADAC confirma el defecto y aprueba la reclamación, podrá reemplazar las piezas sin cargo alguno. CADAC devolverá las piezas al comprador a portes pagados.

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

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

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

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

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

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

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



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL
P.O. Box 43196,
Industria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Fax: +27 11 472 9401
Email: info@cadac.co.za
www.cadac.co.za

CADAC EUROPE
Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 319 7743
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

CADAC GERMANY
Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Fax: +31 26 317 7743
Email: info@cadaceurope.nl
www.cadaceurope.com

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

CADAC MALAYSIA
KATRIN BJ SDN BHD (90816-M)
No 12, Jalan TP2, Taman
Perindustrian SIME UEP,
47600 Subang Jaya, Selangor
Darul
Ehsan, Malaysia.
Tel (603) 8023 3939
Fax (603) 8023 3339
info@katrinbj.com

CADAC GREECE
Thessi Mandra Ntouni
Koropi 194 00
Athens Greece
Tel: +30 210 602 1019
Fax: +30 210 662 8888
Email: y.economou@camper-gaz.gr
www.camper-gaz.gr

CADAC AUSTRALIA
CADAC-BBQ Pty Ltd, Australia
Tel: +61 420 503 967
Customer Care: 1300 135 011
Fax: +61 755 728 682
Email: info@cadacbbq.com.au
www.cadacbbq.com.au

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

CADAC NEW ZEALAND
Riverlea Group (Pty) Ltd
2A Maui Street, Pukete,
Hamilton 3200, New Zealand
Tel: +64 7 847 0204
Fax: +64 7 847 0205
Email: sales@riverleagroup.co.nz
www.riverleagroup.co.nz

CADAC HONG KONG
Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing
Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel: +852 2554 9088
Fax: +852 2818 8595
Email: craig@everythingunderthesun.com.hk

CADAC DENMARK
Camper Fritid
Industrivej 11
6640 Lunderskov
Denmark
Tel.: +45 7558 5255
Fax.: +45 7558 6312
info@camper.dk

CADAC CHINA
Room 807, Huayue International
Building, No.255 Tiangao Road,
South
Yinzhou business district,
Ningbo, China
Zip:315199
Fax:+86 574 87364160
Tel:+86 574 87723937
Email: info@cadac.com.cn

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

CADAC UK
1 Open Barn
Backridge Farm Business Centre
Twitter Lane, Bashall Eaves
Clitheroe, BB7 3LQ
United Kingdom
Tel: +44 333 200 0363
Fax: +44 333 200 0364
Email: info@cadacuk.com
www.cadaceurope.com

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

CADAC ITALY
Brunner SRL/GMBH
via Buozzi, 8
39100 Bolzano (Italy)
PIVA 00848790218
Tel: +39 0471 542900
Fax: +39 0471 542905
Email: info@brunner.it
www.brunnerinternational.com

CADAC USA
50 Mountain View Road
Warren, NJ, 07059
Tel: 908 604 0677
Mobile: 908 463 9828
Email: cadacusa@yahoo.com

CADAC CZECH
RÖSLER Praha spol. s r.o.
Výhradní zastoupení
pro ČR a SR
Elišky Junkové 1394/8, 102 00
Praha 10, Česká republika
Tel.: +420 267 188 011
Fax.: +420 272 651 046
E-mail: obchod@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC TURKEY
And Dayanikli Tuketim Mallari San.
Ve Tic. Ltd. Sti.
Gumuspala Mah. E5 Yanyol Cad.
No:196 34320 Acilar/Istanbul/
Turkey
Tel: +90 212 590 38 38
Fax: +90 212 593 02 45
Email: ygunaydin@andoutdoor.com
www.grilliguru.ee

CADAC SINGAPORE
Hy-Ray Private Limited
40 Jalan Pemimpin, #02-10,
Tat Ann Building,
Singapore 577185
Tel: +65 6253 2277
Fax: +65 6251 8760
Email: info@hyray.com.sg

CADAC SOUTH EAST EUROPE
Borska 45E
11 000 Belgrade Serbia
Tel: +381 11 339 2700
Email: office@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC KOREA
Suite 502 Pika Bldg.
Hogye-Dong, Anyang-Si,
Gyeonggi-Do, South Korea
Tel: +82 2 2179 9292
Tel: +82 31 427 5466
cadackorea@gmail.com

CADAC ZAMBIA
Exclusive Brands Africa Limited
7225A Kachidza Road
Light Industrial Area
Lusaka, Zambia
Tel: +260 (0)969 515908
Email: info@ebagrp.com

CADAC UNITED ARAB EMIRATES
Picnico General Trading
PO Box 1797
Dubai
UAE
Tel. nr: +971 4 267 9992
Fax: +971 4 267 9940
Email: showroom@picnico.ae

CADAC ESTONIA
Alvar Landson
Grilliguru OÜ Kadaka tee 7/2
12915 Tallinn
Tel: +372 5104855
www.grilliguru.ee

CADAC SWEDEN
Kama Fritid AB
Box 114
560 27 Tenhult
Sweden
Tel: +46-(0)36-35 37 00
info@kamafritid.se

CADAC ISRAEL
PO.Box 8122819
Hayarden 13, Yavne, Israel
Tel: +972-73-2595666
Fax: +972-8-9429968
Email: grill@i-berman.co.il