



LIVE THE BRAAI LIFE

ENTERTAINER 3 & 4

MODEL No: 98250-3I & 98250-33
98250-4I & 98250-43



98250-33



98250-43



USER INSTRUCTIONS

PRECAUCIÓN

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

IMPORTANTE

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

1. Información general

- Este aparato cumple las normas BS EN 498: 2012, EN 484: 1997 y SANS 1539: 2012
- Este aparato solo se debe utilizar con una manguera y un regulador homologados (la manguera y el regulador suministrados con la unidad en Sudáfrica)
- La botella de gas solo se puede utilizar en posición vertical.
- Solo puede utilizarse con una botella de gas que no exceda los 500 mm de altura.
- Los aparatos de gas requieren de ventilación para un rendimiento eficaz y para garantizar la seguridad de los usuarios y demás personas en las proximidades.
- Aviso: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. No permita a los niños que se acerquen.
- Tras su uso, cierre el paso de gas en la botella y a continuación en los mandos de control.
- **Utilizar solo en exteriores!**

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

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

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

**Unidad principal de la barbacoa - 4 quemadores
(98250-41, 98250-43)**

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

Quegador lateral (98250-33, 98250-43)

Número de inyector	0.84	0.84	0.84	0.71
Uso nominal	Butano - 204 g/h	Butano - 204 g/h	Butano - 230 g/h	Butano - 204 g/h
Entrada bruta nominal de calor	2.8 kW por quemador	2.8 kW por quemador	3.2 kW por quemador	2.8 kW por quemador

Fuentes de suministro de gas:

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

- 1) Para categoría de gas I3B/P(30), I3B/P(50) & I3+
 Entertainer 3B con mesas laterales, 98250-31, entrada de calor total 10.5kW @ 765g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales, 98250-41, entrada de calor total 14kW @ 1020g/h.
 Entertainer 3B con mesas laterales & quemador lateral, 98250-33, entrada de calor total 13.3kW @ 969g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales & quemador lateral, 98250-43, entrada de calor total 16.8kW @ 1224g/h.
- 2) Para categoría de gas I3B/P(37)
 Entertainer 3B con mesas laterales, 98250-31, entrada de calor total 11.4kW @ 831g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales, 98250-41, entrada de calor total 15.2kW @ 1108g/h.
 Entertainer 3B con mesas laterales & quemador lateral, 98250-33, entrada de calor total 14.6kW @ 1061g/h.
 Entertainer 4B con mesas laterales & quemador lateral, 98250-43, entrada de calor total 18.4kW @ 1338g/h.

Country name abbreviations

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

2. Información sobre seguridad

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

NOTA

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

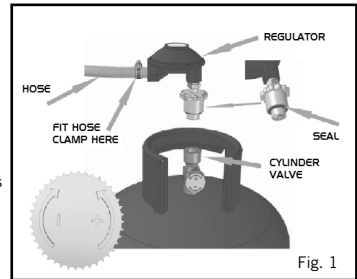


Fig. 1

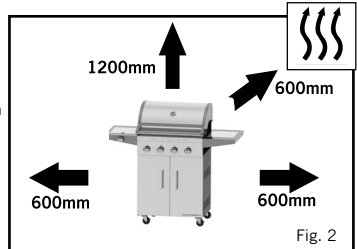


Fig. 2

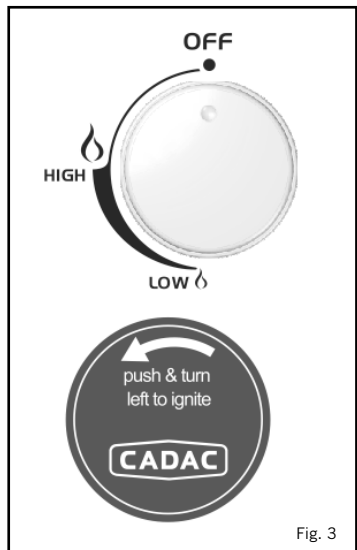


Fig. 3

3. Uso del aparato

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

4. Instalación y cambio de la botella de gas

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

5. Mantenimiento general

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

5.1. Sustitución de un inyector obturado

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

5.2. Cambio de la manguera

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

5.3. Cambio del regulador

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

6. Solución de problemas

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

7. Limpieza

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

8. Almacenamiento

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

9. Repuestos y accesorios

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

Descripción	Nº de referencia	Descripción	Nº de referencia
Thermo grid	98250-SP001	Inyector 0.84 (quemador lateral) (28/37mbar)	98250-SP002
Inyector 0.91 (28/37mbar)	98250-SP003	Inyector 0.71 (quemador lateral) (50mbar)	98250-SP004
Inyector 0.80 (50mbar)	98250-SP005		

10. Envío del aparato para reparación o servicio

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

11. Garantía

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmbrico2@telefonica.net
http://www.thebarbecuestore.es