USER INSTRUCTIONS

57cm CHARCOAL MATE

MODEL No. 5455 & 97000

CADAC

LIVE THE BRAAI LIFE

503-0283 LEV5

1. Información sobre seguridad

ES

- **Este aparato está previsto solo para uso exterior.**
- **Aviso: el uso de este aparato en interiores o en espacios cerrados puede dar lugar a una acumulación de humos tóxicos que provoquen lesiones corporales graves o la muerte.**
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
- Mantenga una distancia mínima de 1,5 metros de los materiales combustibles.
- No haga uso de gasolina o cualquier otro tipo de líquido de alta volatilidad o inflamable para iniciar el fuego en carbón vegetal.
- Nunca deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca del aparato durante su uso.
- Cuando utilice el aparato asegúrese de que todas las piezas están colocadas.
- Retire la tapa durante la operación de encendido. Vuelva a colocar la tapa una vez que el carbón esté ardiendo de forma uniforme y estable.
- Evite el contacto físico con el aparato durante su uso, ya que las superficies alcanzan altas temperaturas. Cuando sea necesario, haga uso de guantes para el horno.
- Manténgase alejado de la salida de las rejillas de ventilación de la tapa ya que los gases que salen por allí pueden estar muy calientes.
- Nunca mueva el aparato mientras esté en uso.
- No use agua para apagar el fuego, ya que podría dañar la capa de esmalte vítreo. En lugar de ello, coloque la tapa sobre el recipiente y cierre las dos salidas de ventilación para sofocar el fuego.
- Nunca arroje fuera las ascuas o cenizas calientes.

2. Instrucciones de uso

- Deje que arda el carbón durante al menos 25 o 30 minutos antes de empezar a asar.
- Mantenga las rejillas de la parte superior abiertas mientras se asa la comida.

Asado directo:

- El asado directo es el método más básico y sencillo de cocinar. La comida se asa directamente sobre el fuego. Este método se utiliza para los alimentos que no requieren tiempos prolongados de cocinado como las chuletas, las hamburguesas, los filetes de pollo, los filetes de pescado o las verduras, etc. Con el asado directo, las brasas se extienden uniformemente en una sola capa de carbón vegetal debajo de la parilla. El carbón estará listo cuando las tres cuartas partes de las brasas están cubiertas con un poco de ceniza y ya no emitan llamas (de 30 a 40 minutos).
  La comida se asa entonces directamente sobre la parrilla encima de las brasas y se le debe dar la vuelta a la mitad del tiempo de asado para exponer ambos lados al calor.

3. Consejos útiles

- La tapa de su barbacoa de olla es un componente integrado que mejora el rendimiento, ofreciéndole las siguientes ventajas:
  Una mejor distribución del calor:
  - La tapa fuerza la circulación de los gases calientes dentro de la barbacoa.
  - La superficie de esmalte negro irradia una gran parte del calor emitido por las brasas, haciendo que los alimentos se asen por todos los lados y se reduzca el tiempo de cocinado

  Control de llamaradas:
  - Con la tapa puesta, se crea un ambiente donde no pueden producirse llamas abiertas, minimizando así las llamaradas que podrían quemar la carne.

4. Limpieza y mantenimiento

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Para eliminar las cenizas, retire la tapa y todas las parrillas. La mayor parte de las cenizas se acumulan en el recipiente de cenizas. Golpee ligeramente los lados del recipiente de las brasas para que se desprenda la ceniza adherida y caiga en el recipiente de cenizas. Retire el recipiente de cenizas y deseche la ceniza.
- Limpie cualquier residuo que haya quedado en el recipiente de las brasas y en la tapa.
- No utilice objetos punzantes de metal o detergentes abrasivos sobre el esmalte vítreo.
- Limpie el aparato a fondo por lo menos dos o tres veces al año dependiendo de la frecuencia de uso.

5. Almacenamiento

- Cuando no se utilice, guarde el aparato en un lugar seco y asegúrese de que la tapa quede puesta.
- Extienda la vida útil y mantenga su barbacoa en buen estado, cubriéndola con una funda de barbacoa de Cadac. Puede obtenerla de su distribuidor de Cadac local.

6. Accesorios

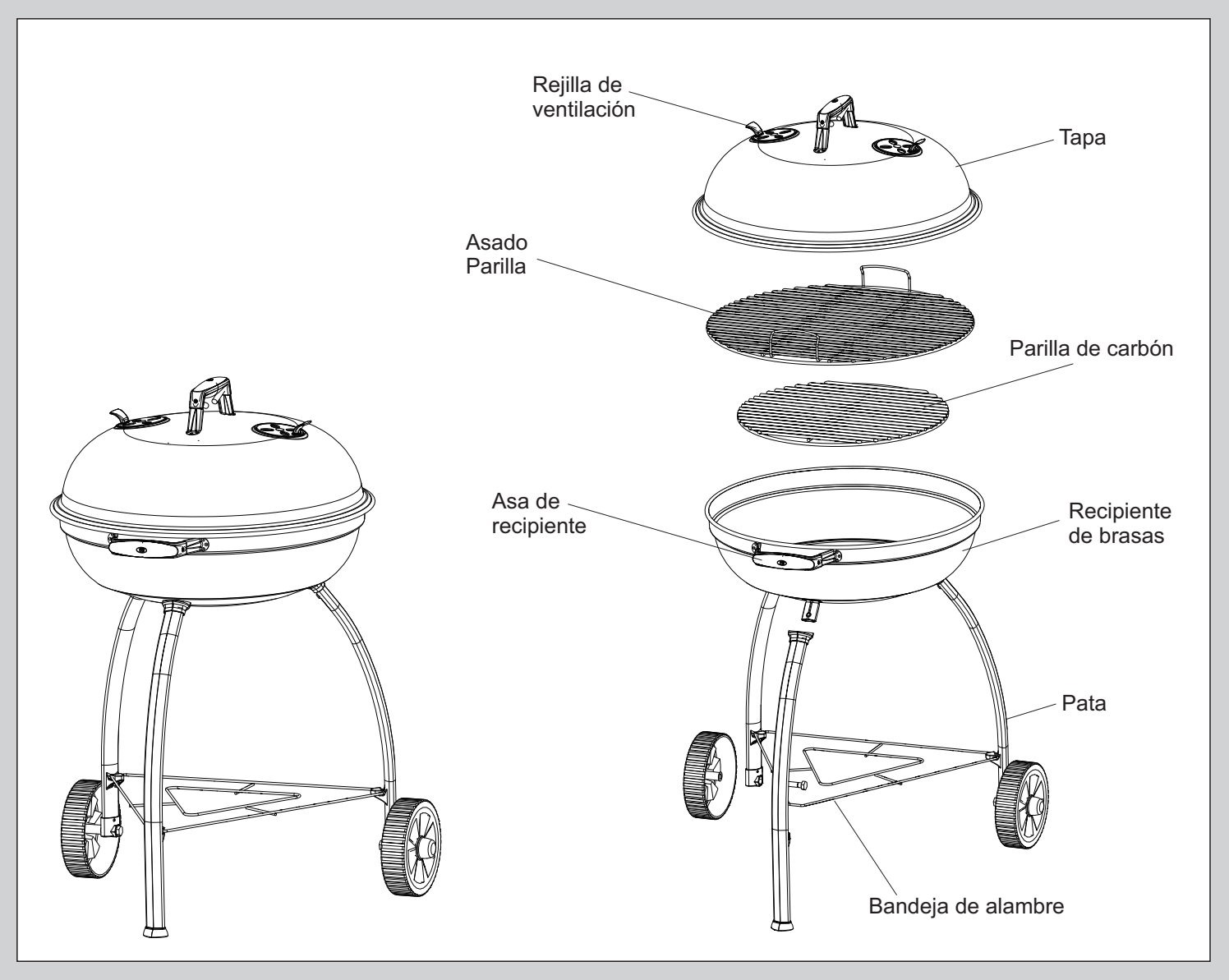
- Utilice siempre recambios originales de Cadac ya que han sido diseñados para ofrecer un rendimiento óptimo.

Descripción	Nº de referencia
Bandeja de goteo de acero inoxidable (esta duradera bandeja de goteo de acero inoxidable mantiene la barbacoa limpia durante el asado indirecto)	98155
Funda de barbacoa.	98190
Parrilla de pescado (para asar el pescado entero o relleno, directa o indirectamente en la barbacoa)	98815
Parrilla con bisagras	98100

7. Lista de elementos

Arandelas M10	Qty:2	
Tornillo M6x10	Qty:2	
Tuerca M6	Qty:2	
Tornillo M6x16	Qty:3	
Manejar la tapa	Qty:1	
Arandelas M6	Qty:5	

Soporte de pata exterior	Qty:3	
Tornillo M10	Qty:2	
Tuerca M10	Qty:2	
Rueda	Qty:2	
Tapa de rueda	Qty:2	



Tenga en cuenta la orientación del asa al montar el producto.

8. Montaje

8.1 Preparativos

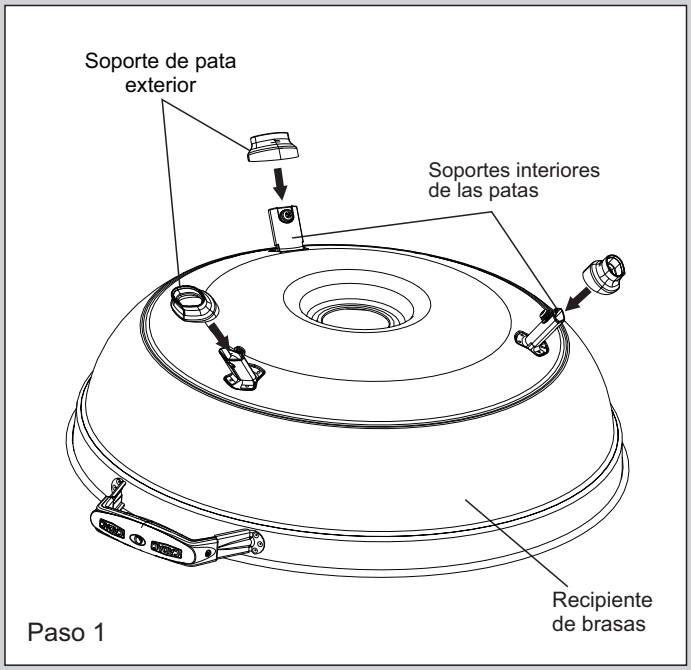
- Empiece por desembalar y presentar todos los componentes de la barbacoa, asegurándose de que no falta ninguno de los elementos enumerados en el apartado 7.
- Lea las instrucciones de montaje en su totalidad antes de comenzar el montaje.
- **NOTA:** Las imágenes pueden variar en función del modelo adquirido

8.2 Herramientas necesarias para el montaje

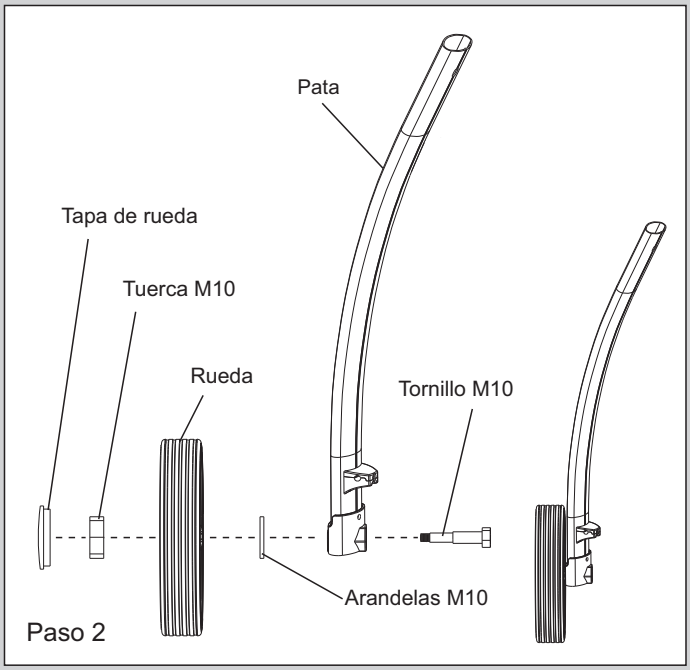
- Destornillador de estrella.
- Llave del 10.

8.3.1 Procedimiento para el montaje de las patas

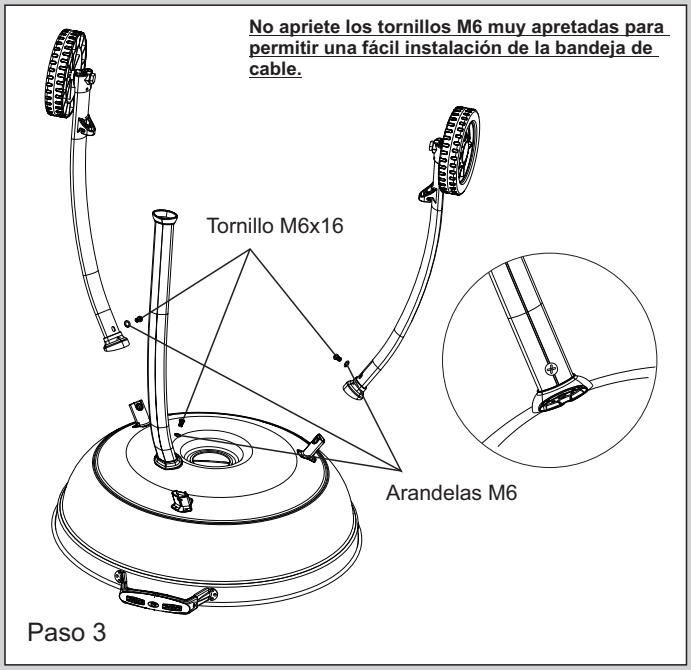
- Coloque el recipiente de brasas en el suelo con los soportes interiores de las patas hacia arriba.
- Pase el tornillo M10 por la parte inferior de la pata. Coloque la rueda sobre el tornillo desde el otro lado y apriételos con la tuerca M10. Coloque la tapa de la rueda (ver paso 2)
- Coloque el soporte exterior de la pata sobre el extremo abierto de la pata.
- Monte las patas deslizando el extremo abierto de la pata sobre el soporte interior de la pata. Lleve la pata totalmente hasta abajo, hasta que el taladro de la pata quede alineado con el taladro del soporte de la pata. Sujete la pata al recipiente de brasas con el tornillo M6 x de 16 mm y la arandela suministrados.
- **Tenga en cuenta que las patas deben estar bien sujetas para que la barbacoa sea estable cuando se use.**



Paso 1

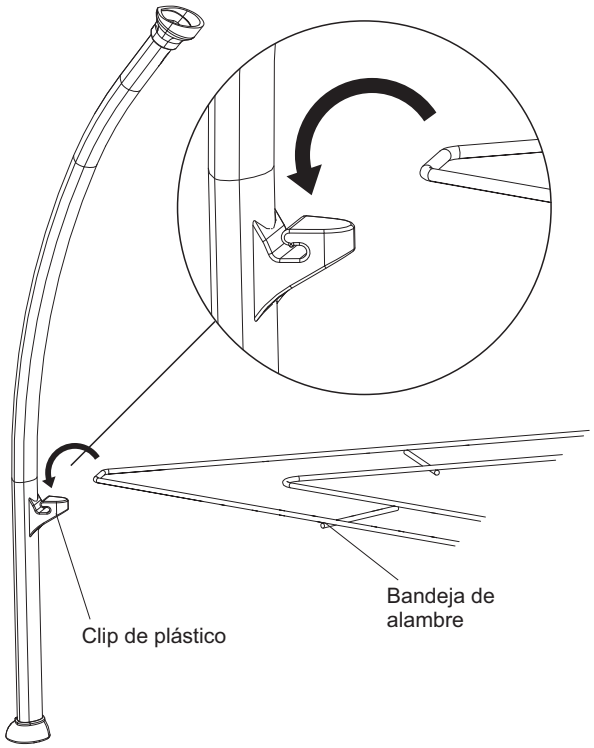


Paso 2

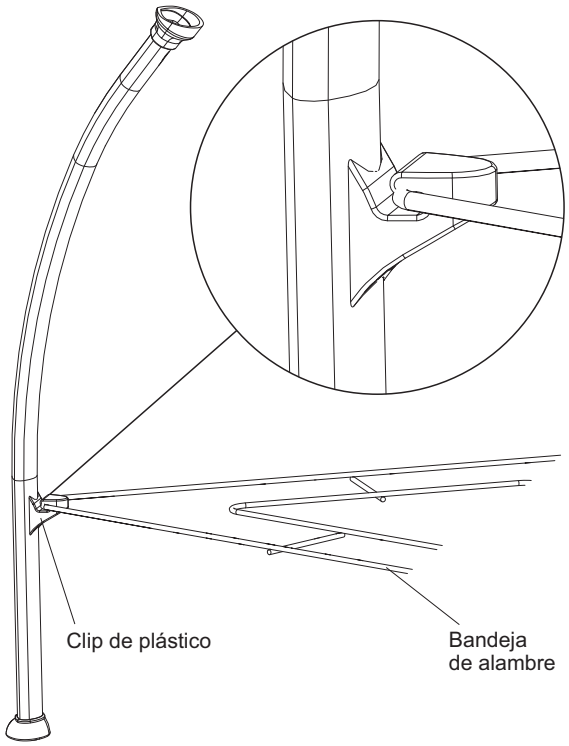


Paso 3

8.3.2 Procedimiento para el montaje de la bandeja de alambre



Paso 4

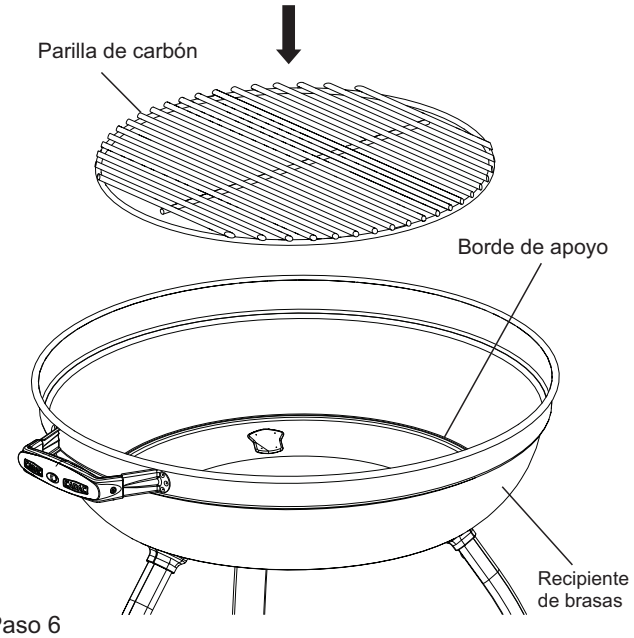


NB!: Apriete los tornillos de fijación M6 las piernas a la taza del fuego.

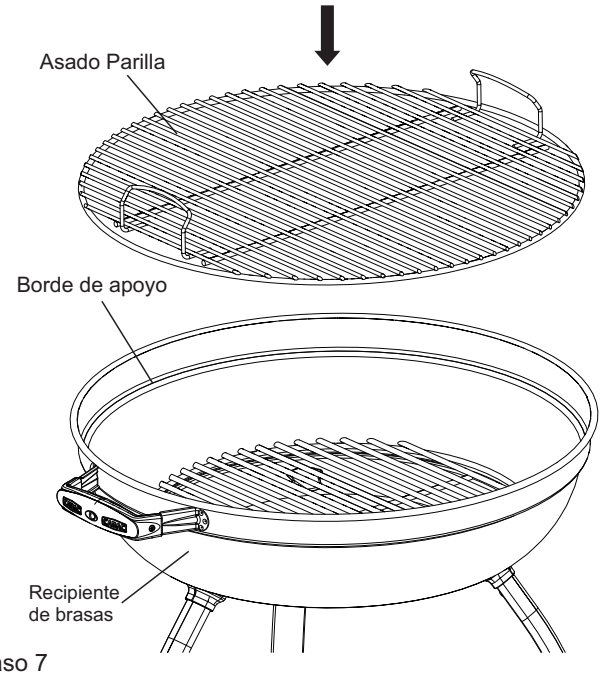
Paso 5

8.3.3 Procedimiento para el montaje de las parrillas

- A continuación, inserte la parrilla de carbón dentro del recipiente de brasas y colóquela sobre el borde de apoyo.
- Luego, coloque la parrilla de asado en el recipiente de brasas. (Consulte el paso 7).

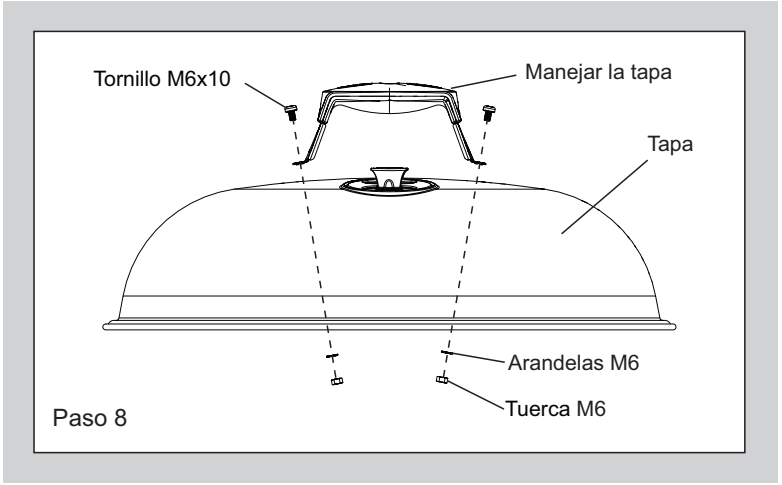


Paso 6

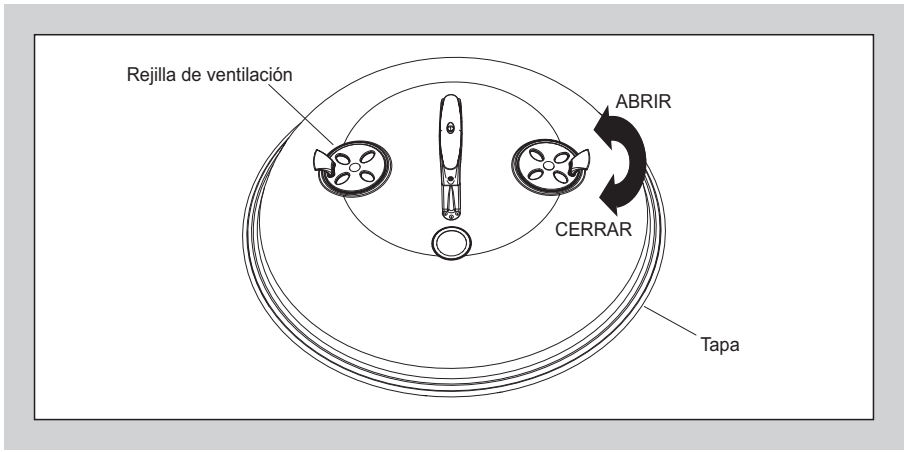


Paso 7

- Ajuste la manija a la tapa alineando los orificios en el soporte de la manija con los orificios en la parte superior de la tapa. Asegure en la posición utilizando los tornillos M6, tuercas y arandelas suministradas.



- Puede graduarse el flujo de aire que sale por la tapa ajustando la rejilla de ventilación como se muestra en la ilustración siguiente.



9. Garantía

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

Piezas de plástico: 1 año
Piezas esmaltadas: 5 años
Parrillas de alambre: Sin garantía
Patas de aluminio: 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 sólo a los productos vendidos al por menor.

CADAC (Pty) Ltd
www.cadac.co.za

THE BARBECUE STORE

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