



LIVE THE BRAAI LIFE

SAFARI CHEF 2

MODEL No 6540HO, 6540HI

High Pressure



MODEL No: 6540HI



MODEL No: 6540HO



1002-137/2-RSA-17-A

USER INSTRUCTIONS



NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS - FOR PICTORIAL PURPOSES ONLY!

503-0454 LEV21

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. General information

- This appliance has been designed to be used for outdoor cooking, specifically for people who go camping to enjoy outdoor life and it can also be used at home on your patio.
- Various food types can be prepared on this appliance. The Safari Chef 2 is designed to utilise various cooking surfaces.
- Gas is supplied to the unit via a disposable cartridge. A high pressure hose and regulator can be connected to gas a cylinder, (South Africa ONLY - Not Supplied with the appliance)
- The unit is easy to switch on, and to operate (Section 6) and the user can control the heat input with an adjustable valve.
- The unit is supplied with a convenient carry bag.
- This appliance complies with EN521:2019 and SANS 1539:2017.
- This appliance may only be used with a CADAC 500g, 445g, or 220g Disposable Threaded Resealable Gas Cartridge (Model CA500, CA445 or CA220) or the same type threaded resealable cartridges complying with EN417
- The gas supply is to be used only in an upright position.
- 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!**

6540H0, 6540H1				
Country of Use	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Allowable gasses	Butane			
Gas Pressure	Vapour Pressure			
Jet Number	0.25			
Nominal Usage	132g/hr			
Gross nom. heat input	1.82kW			

Country Name and Abbreviations

AE = United Arab Emirates	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgium	CH = Switzerland
CZ = Czech Republic	DE = Germany	DK = Denmark	ES = Spain	FI = Finland
FR = France	GB = United Kingdom	GR = Greece	HR = Croatia	IT = Italy
JP = Japan	KR = Korea	NL = Netherlands	NO = Norway	PL = Poland
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sweden	TR = Turkey	ZA = South Africa	

2. Safety Information

- Do not use the appliance if it has damaged or worn seals. Always operate the appliance on a firm level surface.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm. (See Fig. 2)
- Ensure that the gas container is fitted or changed outdoors, away from any sources of ignition, such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Ensure that the assembled product is stable and does not rock.
- In the event of light back (where the flame burns back and ignites at the jet), immediately turn off the gas supply by closing the control valve on the appliance valve. After the flame has extinguished, remove the cartridge and check the condition of the seal. Should the flame persistently light back, return the product to your authorised CADAC repair agent.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), close the appliance valve immediately, and take it into a flame free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.

- The correct way is to smear the joints e.g. where the cartridge screws onto the appliance, with soapy water.
- If bubbles form, then there is a gas leak. Immediately remove the gas cartridge from the appliance. Check that all the connections are properly fitted. Check that the seal is in place and in good condition before connecting a gas cartridge (Fig. 3c). Re-check with soapy water after refitting the cartridge.
- If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection / repair.
- **Use Outdoors Only.**

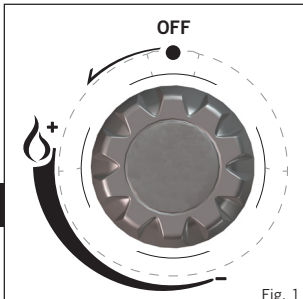


Fig. 1

3. Assembly Instructions

- **WARNING:** The legs are spring loaded. Opening and closing of the legs must be done in a controlled manner to avoid personal injury or damage to your Safari Chef 2.
- To open the legs, turn the unit upside-down and hold the legs down while lifting each leg individually (Fig. 4c). You will hear a "click" if the leg(s) has located correctly (Fig. 4a).
- To fold the legs back, securely hold the leg and push the leg release clip down (Fig. 4b). Then push the legs in-ward to its closed position (Fig. 4c). This needs to be done sequentially to optimize space. First the right front leg (1), then the left front leg (2), and lastly the rear leg (3) (as seen in Fig. 4d).
- Before connecting the gas supply, firstly check that the appliance valve is in the off position by turning the control knob fully clockwise (See Fig. 1). Making sure that the gas cartridge is kept upright, screw the cartridge into the valve in a clockwise direction until it is fully engaged (Fig. 3a), hand-tighten only. If the cartridge is overtightened, it may damage the cartridge valve.
- Your appliance is now ready for use.

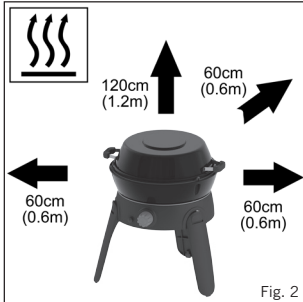


Fig. 2



Fig. 4a

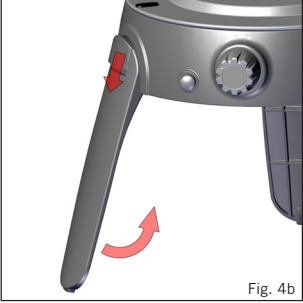


Fig. 4b

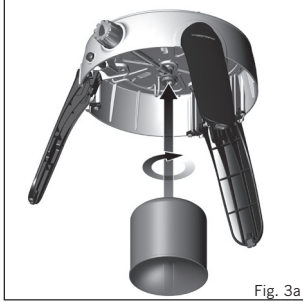


Fig. 3a

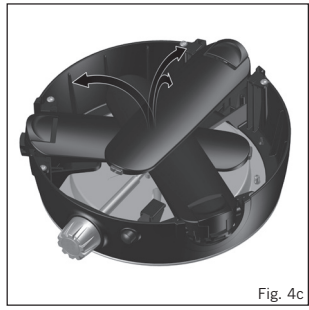


Fig. 4c

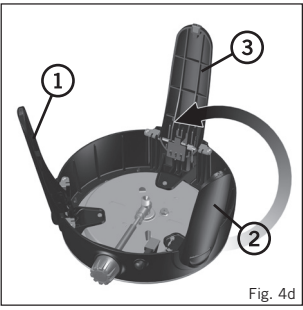


Fig. 4d

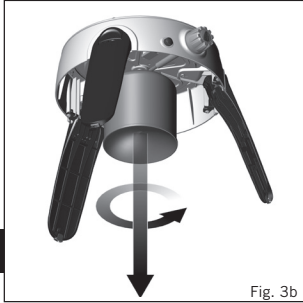


Fig. 3b

4. Fitting and Changing the Gas Supply

- Check that the burner is extinguished before disconnecting the gas cartridge.
- To disconnect the gas cartridge, unscrew the cartridge in a counter clockwise direction from the valve keeping the appliance in vertical position. (See Fig 3b)
- Check the seal before replacing the gas container (Fig. 3c).
- Change the gas cartridge outdoors and away from other people.
- To refit a previously used gas cartridge, refer to instructions in Section 3 above. Apply the same care and checking procedures as if fitting a new gas cartridge.

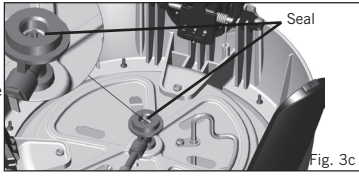


Fig. 3c

5. Component List

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Item H - Quick Release - Not shown for high pressure model

Pot/Dome (B) _____

_____ Lid (A)

Pot Stand (F) _____
(Max Pot Size: 300mm)
(Min Pot Size: 150mm)

_____ Paella Pan 28
(Optional Accessory)

_____ Pizza Stone
(Optional Accessory)

Fat Pan (G) _____

_____ BBQ Grid (C)

_____ Flat Pan (D)

Piezo Igniter (I) _____

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Carry Bag (J)

6. Using the Appliance

- This appliance must be used outdoors only!
- When in use, protect from wind for optimum performance.
- Do not move the unit whilst hot. The use of protective gloves is recommended.
- **CAUTION:** Do not subject the non-stick cooking surfaces without food on / in it for extended periods as the heat may damage the non stick coatings.
- **CAUTION:** Accessible parts may become very hot. Keep young children away from the appliance.
- To pack away, let the unit cool. After cleaning, fold the legs of the appliance as described in section 3 above. Place the pot / dome at the bottom of the bag. Next, place the pot stand upside down into the pot / dome. Place the fat pan upside down over the pot and pot stand. Then place the appliance upside down onto the fat pan. Place the grid and flat pan into their separate holders located in the lid of the bag and zip them closed. Fold over the lid of the bag, and zip it closed. (Fig. 5)
- Keep the appliance in its Carry Bag when not in use, as this will prevent the ingress of dirt or insects which may affect the gas flow.

- When attempting to light the appliance, make sure that the gas cartridge is properly fitted before turning on the gas supply to the appliance.
- To light the appliance using the piezo ignition, open the control valve on the appliance by slowly turning it in an anti-clockwise direction and press the piezo button in rapid succession to ignite the burner. If the burner fails to ignite, press the piezo button again continuously whilst increasing the gas flow by turning the control knob until the burner ignites. If the burner does not ignite in the first 5 seconds, close the valve and wait 30 seconds before trying again.
- To light the appliance manually, apply a flame to the burner using a BBQ Lighter, turn the appliance control knob slowly in an anti-clockwise direction until the burner lights (Fig. 1).
- Use the control knob to adjust the flame intensity to the desired level by turning the knob clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase the flame.
- When not in use remove the gas cartridge.
- **WARNING:** Do not use any cooking surfaces on a high flame setting for more than 10 minutes as this can damage the non-stick coatings.

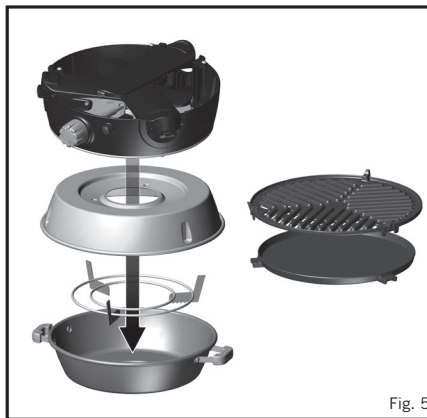


Fig. 5

7. Cooking Options

- There are five available cooking options (the 5th is an optional accessory) with your Safari Chef 2 appliance. These are:
 - Barbecuing:** This cooking option is ideal for fat-free barbecuing of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables. For this type of cooking, place the fat pan onto the heat shield. Place the BBQ grid onto the locators of the fat pan.

Caution: Please note that when cooking fatty meats some fat will drip onto the unit which may cause flare-ups. Please use caution when handling such meats. The cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob to regulate the degree of heat.

Frying: This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, paella and vegetables. For this type of cooking, place the fat pan onto the locators of the fat pan. Please note that being a shallow pan, it is not suitable for deep-frying. The easy clean surface encourages the minimum use of fat for healthy cooking.

Oven Dome / Wok: The dome can be used as a wok, a lid to create an oven on the BBQ, or a saucepan. For wok-style cooking, place the dome upside-down directly onto the pot stand and use to prepare stir-fries, pasta dishes or paella. To use the dome as an oven lid place the dome over a meal cooking on the BBQ option for convection style cooking. This is ideal for roasting chicken, lamb, beef or pork. The dome can also be used as a saucepan, to heat sauces, marinades, boil water, cook rice, pasta etc. Place the dome upside-down directly onto the pot stand.

Boiling: For this type of cooking, place the pot stand in its locator grooves on the heat shield ensuring that it is properly seated. Place a suitable pot (not less than 150mm diameter and not more than 300mm diameter) or the Safari Chef 2 dome on the pot stand. The fat pan is designed to be placed onto the dome to act as a lid for the dome to boil food. One litre of water will boil in approximately 6 minutes depending on the conditions, size of pot used, etc. Note: When using small sized pots do not attempt to use pots with plastic handles. Pot stand can also be used in the fat pan.

Pizza Baking (Optional Accessory): For this type of cooking, place the pot stand into the fat pan. The fat pan has been designed in such a way that it can also be used as a windshield. Place the pizza stone onto the pot stand. Pre-heat your pizza stone before use. Ensure that food is at room temperature before placing it onto the pizza stone, **DO NOT** put frozen food onto a heated pizza stone. Put the dome on to create an oven effect for better heat distribution. For cooking methods when using the pizza stone, please refer to the pizza stone user manual.

Barbecuing



Frying



Oven Dome / Wok



Boiling



Pizza Baking



8. Cleaning

BBQ Unit

- To clean the fat pan, flat pan, and BBQ grid, wash in warm water with a non-abrasive detergent after first wiping off any excess fat left after cooking.
- To clean the dome, wash in warm water with a non-abrasive detergent.
- Do not use an abrasive cleaner on any part, as this will damage its surface coating.
- These parts are perfectly safe to clean in the dishwasher after removing any excess fat.

Body / Leg Unit

- This is best cleaned by using a soft damp cloth and a mild non-abrasive detergent. Do not place in a dishwasher as this may allow water into the valve or burner ports, which will cause the unit to malfunction.
- When cleaning the body/leg unit the pot stand may need to be removed. This can be done lifting the pot stand out of the locator groove in the heat shield.

9. General Maintenance

- The onus of maintaining this appliance solely rests on the consumer from date of purchase.
- This appliance does not require scheduled maintenance.
- After prolonged storage, inspect the air holes under the unit and the inlet of the venturi for insects such as spiders, etc which could affect gas flow. After checking, refit all components into the prescribed position.

Replacing a Blocked Jet:

- Your Safari Chef 2 is fitted with a specific size jet to regulate the correct amount of gas.
- Should the hole in the jet become blocked, this 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 orifice, which could make the appliance unsafe.
- **To replace the jet:** Remove the fat pan (Fig. 6). Gently unscrew the burner assembly (Fig. 7). Remove the three screws from the heat shield plate and remove the heat shield (Fig. 8), **taking care not to damage the piezo electrode.** The jet can now be removed using a suitable spanner (Fig. 9). Do not use pliers on the jet as this may damage the jet, making it unusable or impossible to remove. Screw the new jet into the valve. Do not over-tighten as this may damage the jet.
- Reverse the above procedure to re-assemble the unit.



Fig. 6



Fig. 7

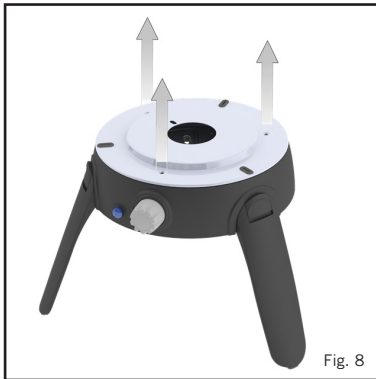


Fig. 8

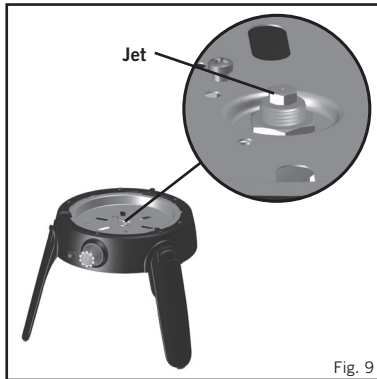





















Fig. 9

10. Returning the appliance for repair or service.

- Do not modify the appliance, as this could be dangerous.
- If you cannot rectify a fault by following these instructions, contact your local CADAC distributor for details on how to return the product for attention.
- Your CADAC Safari Chef 2 is guaranteed by CADAC for a period of 2 years against factory fault.

11. Spares and Accessories

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

Spares		Accessories	
Item	Spare No.	Item	Spare No.
	6540-SP011		6540-SP056
			
	6540-300		6540-SP008
	6540-SP020		6540-SP015 (Jet 0.19 & valve [2014]) 6540-SP015-V2 (Jet 0.19 & valve [2015]) 6540-SP031 (Jet 0.25 [2015])
	6540-SP002		6540-SP055
	6540-SP004		Front L & R Leg 6540-SP010
	6540-SP003		Back Leg 6540-SP009
	6540-SP017		Cover (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 onwards)		8635
	6540-SP019		6544-100

VORSICHT

Nur im Freien benutzen!

Dieses Gerät darf nicht in einem geschlossenen Balkon oder einem ähnlichen Bereich benutzt werden!

WICHTIG

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor sie es mit seinem Gasbehälter verbinden. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachsehen auf.

1. Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät wurde für den Gebrauch im Freien entwickelt und zwar speziell für alle die Camping gehen und das Leben im Freien genießen. Sie können es aber auch zu Hause auf Ihrer Terrasse benutzen.
- Auf diesem Gerät können verschiedene Gerichte zubereitet werden. Der Safari Chef 2 wurde entwickelt, um mit verschiedenen Kochoberflächen benutzt zu werden.
- Das Gas wird dem Gerät mittels einer EN417-Schraubgewindekartusche zugeführt.
- Das Gerät kann leicht eingeschaltet und betrieben werden (Abschnitt 6) und die Wärmezufuhr kann vom Benutzer über ein einstellbares Ventil gesteuert werden.
- Das Gerät wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- Dieses Gerät entspricht EN521:2019 und SANS1539:2017.
- Dieses Gerät darf nur mit einer 500g oder 445g wiederverschließbaren Gewinde-Einweg-Gas-Patrone (CADAC-Modell CA500, CA445) oder mit der gleichen Art einer wiederverschließbaren Gewinde-Patrone gemäß EN417 betrieben werden.
- Die Gaszufuhr darf nur in aufrechter Position erfolgen.
- Warnung: Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Kinder entfernt halten.
- Gasgeräte benötigen für eine optimale Leistung genügend frische Luft. Da Gerät darf daher nur im Freien genutzt werden.
- Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Nur im Freien benutzen!**

6540H0, 6540H1			
Benutzungsländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA
Zulässige Gase	Butan		
Gasdruck	Dampfdruck		
Düsennummer	0.25		
Nennverbrauch	132g/hr		
Nominale brutto Wärmeintrag	1.82kW		

Abkürzungen für Ländernamen				
AE = Vereinigte Arabische Emirate	AL = Albanien	AT = Österreich	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tschechien	DE = Deutschland	DK = Dänemark	ES = Spanien	FI = Finnland
FR = Frankreich	GB = Großbritannien	GR = Griechenland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Niederlande	NO = Norwegen	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumänien	RU = Russland	RS = Serbien	SI = Slowenien
SK = Slowakei	SE = Schweden	TR = Türkei	ZA = Südafrika	

2. Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Siegel beschädigt oder abgenutzt sind. Verwenden Sie kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder das nicht ordnungsgemäß funktioniert. Das Gerät immer nur auf einer festen, ebenen Unterlage benutzen.
- Dieses Gerät muss von brennbaren Stoffen während des Gebrauchs ferngehalten werden. Mindestsicherheitsabstände sind: Über dem Gerät: 1,2 m Rückseite und Seiten: 600 mm. (Siehe Abb. 2)
- Achten Sie darauf, dass die Gaskartusche im Freien eingesetzt oder ausgetauscht und von Zündquellen, wie offenen Flammen, Pilotlichtern, elektrischem Feuer und von anderen Personen fern gehalten wird.
- Gasbehälter dürfen nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufgestellt werden. Legen oder stellen Sie ihn nicht auf einen Herd oder eine andere heiße Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das zusammengebaute Gerät fest steht und nicht wackelt.
- Falls eine Stichflamme auftritt (die Flamme schlägt zurück und zündet sich an der Düse), die Gaszufuhr sofort mit dem Kontrollventil am Gerätschließen. Nachdem die Flamme erloschen ist, die Kartusche entfernen und den Zustand des Siegels überprüfen. Sollte es wiederholt zu solchen Flammen-Rückschlägen kommen, geben Sie das Produkt bitte Ihrem autorisierten CADAC-Vertragshändler zurück.
- Wenn Ihr Gerät ein Leck hat (es riecht nach Gas), schließen Sie das Geräteventil bitte sofort und tragen es an einen flammenfreien Ort, wo das Leck entdeckt und gestoppt werden kann. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen möchten, dann tun Sie das bitte im Freien. Versuchen Sie nicht, Lecks mittels einer Flamme zu entdecken; benutzen Sie dazu Seifenwasser.

- Um das richtig zu tun, sollten Sie die Verbindungsteile, d. h. dort wo die Patrone auf das Gerät geschraubt wird, mit Seifenwasser befeuchten.
- Wenn sich Blasen bilden, gibt es ein Gasleck. Entfernen Sie die Gaskartusche sofort aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob alle Verbindungen ordnungsgemäß passen. Überprüfen Sie, dass sich das Siegel in einem guten Zustand befindet, bevor Sie eine Gaskartusche einsetzen (Abb. 3c). Überprüfen Sie erneut mit etwas Seifenwasser, nachdem Sie die Gaskartusche eingesetzt haben.
- Sollten die Gaslecks weiter bestehen, geben Sie bitte das Produkt Ihrem CADACFachhändler zur Inspektion oder Reparatur zurück.
- **Nur im Freien benutzen.**

3. Montage-Anweisung

- **WARNUNG:** Die Standbeine stehen unter Federspannung. Das Öffnen und Schließen der Standbeine muss auf eine kontrollierte Art und Weise vorgenommen werden, um Personenverletzungen oder Schäden an Ihrem Safari Chef 2 zu vermeiden.
- Zum Öffnen der Standbeine das Gerät kopfüber drehen und die Standbeine festhalten und dann jedes Standbein einzeln anheben (Abb. 4c). Wenn ein Standbein richtig eingesetzt ist, werden Sie ein „Klick“ hören (Abb. 4a).
- Zum Zusammenlegen die Standbeine festhalten und den Standbein-Verriegelungsclip nach unten schieben (Abb. 4b). Drücken Sie dann die Standbeine nach innen in die geschlossene Position (Abb. 4c). Dies muss nacheinander durchgeführt werden, um den Speicherplatz zu optimieren. Zuerst das rechte Vorderbein (1), dann das linke Vorderbein (2) und zuletzt das hintere Standbein (3) (Abb. 4d) einlegen.
- Vor dem Anschließen der Gaszufuhr prüfen Sie bitte zuerst, ob sich das Geräteventil in der Aus-Stellung befindet - drehen Sie den Kontrollregler vollständig im Uhrzeigersinn. (Siehe Abb. 1).
- Achten Sie darauf, den Gasbehälter aufrecht zu halten, schrauben Sie dann die Gaskartusche im Uhrzeigersinn auf das Ventil bis er fest sitzt - nur mit der Hand festziehen. Wird die Gaskartusche zu fest angezogen, kann dies das Ventil beschädigen.
- Ihr Gerät kann jetzt benutzt werden.



Abb. 4a

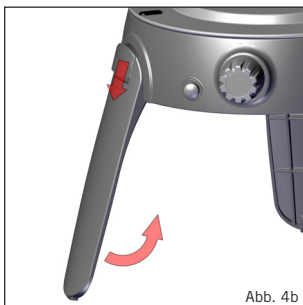


Abb. 4b

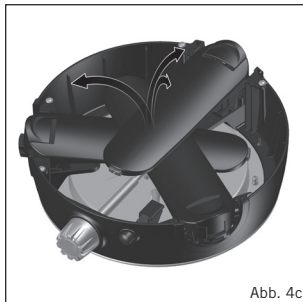


Abb. 4c

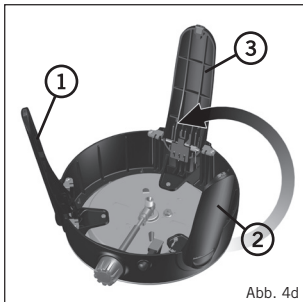


Abb. 4d

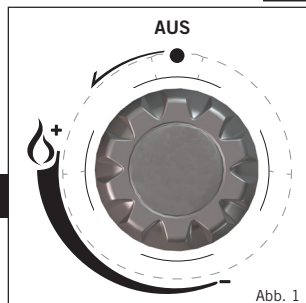


Abb. 1

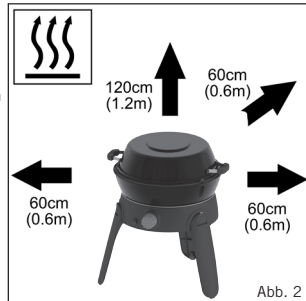


Abb. 2

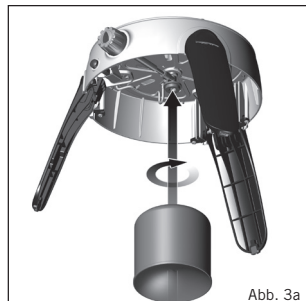


Abb. 3a

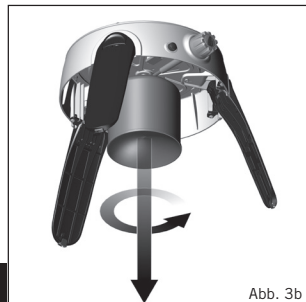


Abb. 3b

4. Anpassung und Änderung der Gaszufuhr

- Achten Sie darauf, dass der Brenner erloschen ist, bevor Sie die Gaskartusche abnehmen.
- Um die Gaskartusche zu trennen, von dem Siegel abschrauben (Fig 3c).
- Überprüfen Sie das Siegel, bevor Sie den Gasbehälter austauschen.
- Die Gaskartusche nur im Freien und von anderen Personen entfernt auswechseln.
- Um eine bereits benutzte Gaskartusche wieder einzusetzen, sehen Sie sich bitte die Anleitung im obigen Abschnitt 3 an. Wenden Sie die gleiche Sorgfalt und Überprüfung an, als würden Sie eine neue Gaskartusche anschließen.

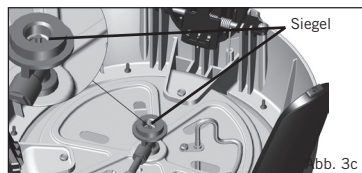


Abb. 3c

5. Teilleiste

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*



6. Benutzung des Gerätes

- Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden!
- Bei Benutzung vor Wind schützen, um optimale Leistung zu erzielen.
- Das Gerät nicht bewegen, so lange es heiß ist. Die Verwendung von Schutzhandschuhen wird empfohlen.
- **VORSICHT:** Die keramikbeschichtete Kochfläche nicht ohne Nahrungsmittel für längere Zeit der Hitze aussetzen, da dies die beschichtete Kochfläche beschädigen könnte.
- **VORSICHT:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Ihre Kinder von dem Gerät fern.
- Für die Lagerung das Gerät auskühlen lassen. Nach der Reinigung: Klappen Sie das Gerät, wie oben in Abschnitt 3 beschrieben, zusammen. Legen Sie den Deckel unten in die Tasche. Als nächstes stellen Sie den Topfständer umgekehrt in den Deckel. Platzieren Sie die umgekehrte Fettauffangschale über den Deckel und Topfständer. Dann stellen Sie das Gerät umgekehrt über die Fettauffangschale. Das Grillrost und die flache Platte in das separate Fach im Deckel der Tasche stecken und sie dann schließen. Den Deckel der Tasche über die Tasche falten und dann schließen (Abb. 5).
- Lassen Sie das Gerät in der Tragetasche, wenn es nicht benutzt wird. Damit wird vermieden, dass Schmutz oder Insekten in den Grill gelangen, was den Gasfluss beeinträchtigen kann.
- Soll das Gerät mit der Piezozündung angezündet werden, öffnen Sie das Kontrollventil am Gerät durch langsames drehen entgegen dem Uhrzeigersinn und drücken dabei wiederholt schnell den Piezoknopf, um den Brenner anzustellen. Falls der Brenner nicht zündet, drücken Sie den Piezoknopf kontinuierlich und erhöhen dabei den Gaszufluss durch drehen des Kontrollreglers, bis der Brenner brennet. Falls der Brenner in den ersten 5 Sekunden nicht zünden sollte, schließen Sie das Ventil und warten 30 Sekunden und versuchen Sie es dann erneut.

- Um das Gerät manuell anzuzünden, benutzen Sie dazu einen Feuerzeug und drehen dabei den Kontrollregler langsam entgegen dem Uhrzeigersinn bis der Brenner angezündet ist (Abb. 1).
- Benutzen Sie den Kontrollregler, um die Intensität der Flamme auf die gewünschte Stufe einzustellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die Flamme zu verringern und entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen.
- Wenn nicht in Gebrauch, trennen Sie bitte das Gerät von der Gaszufuhr.
- **WARNUNG: Keine der Kochflächen länger als 10 Minuten bei hoher Flamme benutzen, da sonst die Keramikbeschichtung beschädigt werden könnte.**

7. Koch-Optionen

- Es gibt fünf verfügbare Kochoptionen (die fünfte ist ein optionales Zubehör) bei Ihrem Safari Chef 2. Das sind:

Grillen: Diese Kochoption eignet sich ganz besonders für fettfreies Grillen von Hähnchen, Würsten, Koteletts, Kebabs, Fisch oder Gemüse.

Für diese Kochart stellen Sie die Fettauffangschale auf die Brenneinheit. Legen Sie das Grillrost in die Position auf der Fettauffangschale.

Vorsicht: Beachten Sie, dass beim Grillen von fettem Fleisch etwas Fett in das Gerät laufen kann, wodurch Stichflammen entstehen können. Beim Umgang mit derartigem Fleisch vorsichtig sein. Die Kochtemperaturen lassen sich gemäß Ihren Anforderungen durch Drehen des Ventilknopfs zum Erreichen des gewünschten Hitzegrads leicht einstellen.

Braten: Diese Option ist ideal für Pfannengerichte, Fisch, Frühstück, Pfannkuchen, Garnelen, Paella und Gemüse.

Für diese Kochart stellen Sie die Fettauffangschale auf die Brenneinheit. Legen Sie die flache Pfanne in ihre Position auf die Fettauffangschale. Die flache Pfanne eignet sich nicht zum Frittieren. Die leicht zu reinigende Oberfläche fördert den minimalen Einsatz von Fett für gesundes Kochen.

Deckel/Pfanne: Mit Deckel können Sie den Grill auch als Ofen nutzen. Umgedreht dient der Deckel als Pfanne. Für Wok-Kochen stellen Sie den Deckel umgekehrt auf den Topfständer und bereiten darin Pfannengerichte, Pasta-Gerichte oder Paella zu. Um den Deckel als Ofen einzusetzen, platzieren Sie den Deckel über ein kochendes Gericht auf der Fettauffangschale. Das eignet sich besonders für das Braten von Hähnchen, Lamm-, Rind- oder Schweinefleisch. Den Deckel kann man auch als Pfanne zum Erhitzen von Soßen oder für Marinaden verwenden oder um Wasser, Reis, Pasta usw. zu kochen. Platzieren Sie den Deckel umgekehrt direkt auf den Topfständer.

Kochen: Für diese Kochart platzieren den Topfständer in die Standlöcher auf der Brenneinheit und achten darauf, dass der Topfständer richtig fest sitzt. Stellen Sie einen passenden Topf (über 150 mm aber nicht größer als 300mm Durchmesser) oder den Safari Chef 2-Deckel auf den Topfständer. Ein Liter Wasser wird in etwa 6 Minuten kochen, je nach den Bedingungen, Kochtopfgröße usw. Hinweis: Wenn Sie kleine Töpfe benutzen, verwenden Sie bitte keine mit Plastikgriffen. Die können die Fettauffangschale auch als Windschutz nutzen und den Topfständer in die Fettauffangschale stellen.

Pizza backen (Optionales Zubehör): Stellen Sie den Topfständer in die Fettauffangschale. Die Fettauffangschale wurde so konzipiert, dass Sie auch als Windschutz verwendet werden kann. Legen Sie den Pizzastein auf den Topfständer. Heizen Sie den Pizzastein mit geschlossenen Deckel vor. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel Raumtemperatur haben, bevor Sie sie auf den Pizzastein legen. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf einen erhitzten Pizzastein. Setzen Sie den Deckel auf, um einen Ofeneffekt für eine bessere Wärmeverteilung zu erzeugen. Informationen zu den Kochmethoden bei der Verwendung des Pizzasteins finden Sie in der Bedienungsanleitung zum Pizzastein.

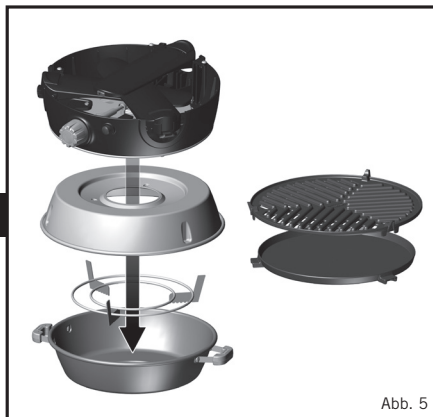


Abb. 5

Grillen



Braten



Deckel/Pfanne



Kochen



Pizza backen



8. Reinigung

Grillteil

- Zum Reinigen die Fettauffangschale, die flache Platte und das Grillrost mit warmen Wasser und einem nicht-scheuernden Spülmittel reinigen, nachdem Sie zuvor alle übrigen Speisereste entfernt haben.
- Den Deckel können Sie in warmen Wasser mit einem nicht-scheuernden Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie an keinem Teil irgendwelche Scheuermittel, da dies die Oberflächenbeschichtung beschädigen kann.
- Diese Teile lassen sich auch perfekt in einer Spülmaschine reinigen, nachdem vorher Speisereste entfernt worden sind.

Brennereinheit

- Am besten lässt sich das mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden nicht-scheuernden Spülmittel reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen, weil dadurch Wasser in das Ventil oder die Brenneröffnungen eintreten kann, wodurch Fehlfunktionen auftreten können.
- Beim Reinigen der Brennereinheit muss evtl. der Topfständler entfernt werden. Das erreichen Sie, indem Sie den Topfständler aus den Standlöchern der Brennereinheit nehmen.

9. Allgemeine Pflege

- Die Pflege des Gerätes liegt ab Datum des Kauf allen beim Benutzer des Gäretes.
- Eine planmäßige Pflege ist für dieses Gerät nicht notwendig.
- Nach einer längeren Lagerung prüfen Sie bitte die Luftlöcher unter dem Gerät und den Venturieingang nach Insekten wie Spinnen usw., die die Gaszufuhr beeinträchtigen können. Nach der Inspektion setzen Sie alle Teile in der vorgeschriebenen Position wieder zusammen.

Austausch einer blockierten Düse:

- Ihr Safari-Chef-2 ist mit einer Düse in einer spezifischen Größe ausgestattet, um die korrekte Gasmenge zu regulieren.
- Sollte das Loch in der Düse blockiert sein, so ergibt sich daraus eine sehr kleine oder gar keine Flamme. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel oder einem ähnlichen Werkzeug zu reinigen, denn das könnte die Öffnung beschädigen und damit das Gerät unsicher machen.
- Um die Düse auszuwechseln: Entfernen Sie die Fettauffangschale (Abb. 6). Entfernen Sie vorsichtig die Brennereinheit (Abb. 7). Entfernen Sie die drei Schrauben aus der Hitzeschildplatte und nehmen dann das Hitzeschild ab (Abb. 8), **achten Sie darauf die Piezoelektrode nicht zu beschädigen.** Die Düse kann jetzt mit einem geeigneten Schraubenschlüssel herausgenommen werden (Abb. 9). Benutzen Sie an der Düse keine Zange, da dies die Düse beschädigen oder unbrauchbar oder überhaupt nicht entfernbar machen könnte. Schrauben Sie die neue Düse in den Gashahn. Bitte nicht überdrehen sonst wird die Düse beschädigt.
- Die Geräteinheit kann in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden.



Abb. 6



Abb. 7

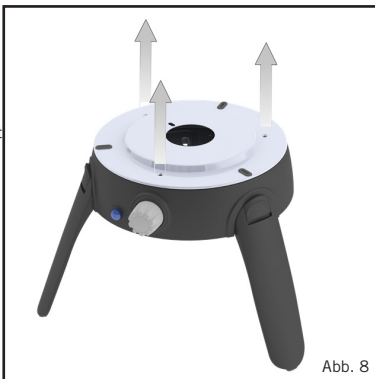


Abb. 8

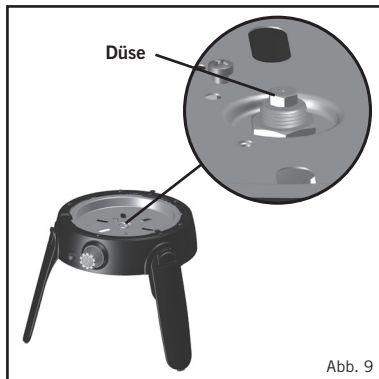























Abb. 9

10. Rückgabe des Gerätes zur Reparatur oder zum Service

- Ändern Sie nichts an dem Gerät, denn das könnte gefährlich sein.
- Wenn Sie die Störung durch Befolgung dieser Anweisungen nicht beheben können, kontaktieren Sie bitte Ihren örtlichen CADAC-Vertragshändler, um von ihm Informationen über die Rückgabe des Produktes zu erhalten.
- Ihr CADAC-Safari-Chef-2 ist von CADAC für einen Zeitraum von 2 Jahren gegen Fabrikfehler garantiert.

11. Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich CADAC-Originalersatzteile, weil diese entwickelt wurden, um in Verbindung mit dem CADAC-Grill optimale Leistung zu gewähren.

Ersatzteile		Zubehör	
Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.
	6540-SP011		6540-SP056
	6540-SP020		6540-SP008
	6540-SP002		6540-SP015 (Düse 0.19 & Ventil [2014]) 6540-SP015-V2 (Düse 0.19 & Ventil [2015]) 6540-SP031 (Düse 0.25 [2015])
	6540-SP004		rechtes (R) und linkes (L) Bein 6540-SP010
	6540-SP003		hinteres Bein 6540-SP009
	6540-SP017		
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 onwards)		
	6540-SP019		
			Deckel/Pfanne 6540-300
			Grillrost 6540-100
			Flache Grillplatte 6540-200
			BBQ/Plancha 6540-600
			Deckel für Pfanne 6540-700
			Abdeckhülle (300 x 300mm) 6540-800
			Peallapfanne 28cm 8635
			Pizzastein 25cm 6544-100

LET OP

Alleen voor buitenshuis gebruik!

Dit toestel mag niet gebruikt worden op een afgesloten balkon, veranda of terras.

BELANGRIJK

Lees deze gebruiksinstructies zorgvuldig door om vertrouwd te raken met het apparaat voordat u het aansluit op de gasfles. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

1. Algemene informatie

- Dit toestel is ontworpen voor buiten koken, in het bijzonder voor kampeerders die van het buitenleven genieten. De Safari Chef kan ook gebruikt worden op een terras of ruim balkon.
- Dit apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van verschillende soorten gerechten. De Safari Chef kan worden uitgerust met verschillende kookoppervlakken.
- Gas wordt via een gas slang en drukregelaar naar het toestel gevoerd (lagedruk model) of direct aangesloten op een wegwerp gascartridge (hogedruk model). De gas slang en regelaar kunnen aangesloten worden op een gasfles, een gascartridge, of een CADAC Power Pak (een apparaat dat de gastevoer van 2 cartridges combineert). Deze accessoires worden niet standaard meegeleverd.
- Het toestel is gemakkelijk te ontsteken en te bedienen (Paragraaf 6) en de gebruiker kan de warmtevoevoer regelen door middel van een regelbaar ventiel.
- Het toestel wordt geleverd met een handige draagtas.
- Dit toestel voldoet aan de normen EN521:2019 en SANS 1539:2017.
- Het toestel mag alleen gebruikt worden met een 500g, 445g, of 220g hersluitbare wegwerp gaspatroon voorzien van schroefdraad (Model CA500, CA445 of CA220) of hetzelfde type hersluitbare wegwerp gaspatroon voorzien van schroefdraad die voldoet aan de norm EN417
- De gasfles mag alleen rechtopstaand gebruikt worden.
- Waarschuwing: Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen op afstand.
- Gastoestellen hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van omstanders te garanderen. Gebruik het toestel daarom alleen in de buitenlucht.
- Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat het toestel wordt gebruikt.
- **Alleen buitenshuis gebruiken!**

6540H0, 6540H1				
Land van gebruik	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Toegestane gassoorten	Butaan			
Gasdruk	Dampdruk			
Nummer van gaspitt	0.25			
Nominaal verbruik	132g/hr			
Bruto nominale warmtevoevoer	1.82kW			

Landnamen en afkortingen				
AE = Verenigde Arabische Emiraten	AL = Albanië	AT = Oostenrijk	BE = België	CH = Zwitserland
CZ = Tsjechische Republiek	DE = Duitsland	DK = Denemarken	ES = Spanje	FI = Finland
FR = Frankrijk	GB = Verenigd Koninkrijk	GR = Griekenland	HR = Kroatië	IT = Italië
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederland	NO = Noorwegen	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Roemenië	RU = Rusland	RS = Servië	SI = Slovenië
SK = Slowakije	SE = Zweden	TR = Turkije	ZA = Zuid-Afrika	

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het toestel niet als deze beschadigde of versleten afdichtingen heeft. Gebruik geen toestel wat lekt, beschadigd is of niet goed werkt. Het toestel altijd gebruiken op een stabiel, vlak oppervlak.
- Gebruik geen toestel wat lekt, beschadigd is of niet goed werkt.
- Dit apparaat moet uit de buurt van brandbare materialen tijdens het gebruik worden gehouden. Minimaal veilige afstanden zijn: Boven het toestel: 1,2 m. Aan de achterkant en aan de zijanten: 600 mm. (Zie fig. 2)
- Zorg ervoor dat de gasfles buitenshuis wordt aangesloten of verwisseld, op afstand van warmtebronnen, zoals open vuur, waakvlammen, elektrische kachels en op afstand van andere mensen.
- Houd de gasfles uit de buurt van hitte en open vuur. Nooit op een kachel of een ander heet oppervlak plaatsen.
- Zorg ervoor dat het geassembleerd product stabiel is en niet kan bewegen.
- In het geval van een vlamterugslag (wanneer de vlam terugslaat en in de gaspitt ontsteekt), onmiddellijk de gastevoer afsluiten door het dichtdraaien van de gaskraan op het toestel. Nadat de vlam gedoofd is, de gaspatroon verwijderen en de staat van de afdichting controleren. Mocht de vlamterugslag hardnekkig zijn, stuur het product dan terug naar uw geautoriseerde CADAC reparateur.

- Als er een lek in uw toestel zit (gaslucht), sluit dan onmiddellijk de kraan van het toestel en neem hem mee naar een vlamvrije locatie waar het lek opgespoord en gestopt kan worden. Als u uw toestel wilt controleren op lekkage, doe dit dan buiten. Probeer nooit lekken op te sporen met een vlam; gebruik zeepwater.
- De juiste manier is om de verbindingen, bijv. waar de gaspatroon aan het toestel wordt geschroefd, in te smeren met zeepwater.
- Als er bellen ontstaan, dan is er een gaslek. Verwijder de gaspatroon onmiddellijk uit het toestel. Controleer of alle verbindingen goed zijn. Controleer of de afdichting op zijn plaats zit en in goede staat is voordat er een gaspatroon aangesloten wordt (Fig. 3c). Opnieuw controleren met zeepwater nadat de gaspatroon weer geplaatst is.
- Als het gaslek blijft bestaan, stuur het product dan terug naar uw CADAC dealer voor inspectie/ reparatie.
- **Alleen buitenshuis gebruiken.**

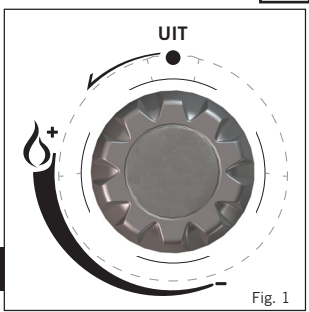


Fig. 1

3. Montage instructies

- **WAARSCHUWING:** De poten staan onder veerspanning. Het openen en dichtduwen van de poten moet op een gecontroleerde manier worden gedaan om persoonlijk letsel of schade aan uw Safari Chef 2 te voorkomen.
- Om de poten te openen, het toestel ondersteboven keren en de poten naar beneden houden terwijl elke poot apart omhoog getild wordt (Fig. 4c). U hoort dan een "klik" wanneer de poot goed op zijn plaats zit (Fig. 4a).
- Om de poten in te klappen: de poot stevig vasthouden en de vrijgave clip van de poot naar beneden duwen (Fig. 4b). Klap vervolgens de poot naar binnen in de gesloten positie (Fig. 4c). Begin met de poot rechtsvoor (1), vervolgens de poot linksvoor (2) en tot slot de achterste poot (3) (Zie Fig. 4d).
- Voordat de gastoevoer aangesloten wordt, eerst controleren of de gaskraan van het toestel in de uit stand staat door de bedieningsknop helemaal rechtsonter te draaien (zie fig. 1).
- Om de gasfles aan te sluiten, eerst controleren of de gaskraan van het toestel in de uit stand staat door de bedieningsknop rechtsonter te draaien tot aan zijn aanslag (zie fig. 1). Eervoor zorg dat de gasfles rechtop wordt gehouden, de gas container rechtsonter op het ventiel schroeven totdat deze volledig goed aangesloten zit, alleen handvast aandraaien. Wanneer de container te vast aangedraaid zit kan dit het ventiel van de cilinder beschadigen.
- Uw toestel is nu klaar voor gebruik.



Fig. 2



Fig. 4a

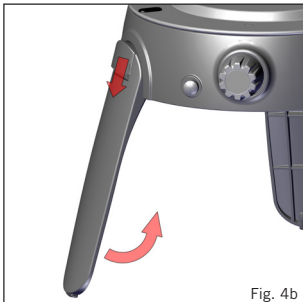


Fig. 4b

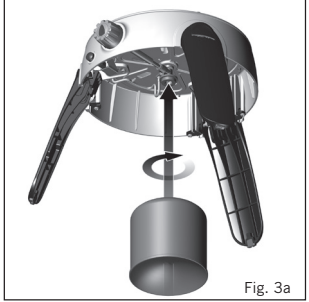


Fig. 3a

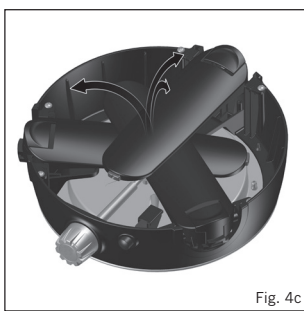


Fig. 4c

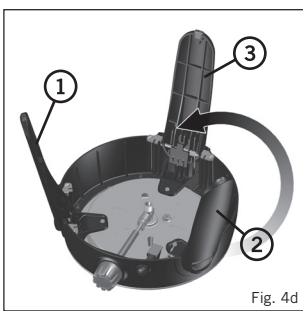


Fig. 4d

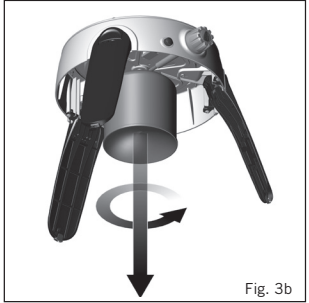


Fig. 3b

4. Monteren en vervangen van de gasfles

- Controleer of de brander uit is voordat de gasfles afgekoppeld wordt.
- Om de gasfles af te koppelen de gasfles van het ventiel afschroeven (Zie Fig. 3c).
- Controleer de afsluiting voordat de gasfles teruggeplaatst wordt.
- Vervang de gasfles buitenshuis en op afstand van andere mensen.
- Om een eerder gebruikte gasfles te gebruiken, de instructies in Paragraaf 3 hierboven raadplegen. Dezelfde zorg en controle procedures hanteren als bij het monteren van er een nieuwe gasfles.

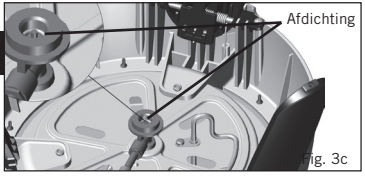


Fig. 3c

5. Onderdelenlijst

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Pan/Deksel (B) _____	_____ Deksel (A)
	_____ Paella Pan 28 (Optioneel Accessoire)
Pandrager (F) _____ (diameter pan 15 tot 30 cm)	_____ Pizzasteen (Optioneel Accessoire)
	_____ Barbecue rooster (C)
Vetpan / windscherm (G) _____	_____ Bakplaat (D)
	_____ BBQ Plancha (E)
Piëzo-ontsteking (I) _____	



Draagtas (J)

6. Het toestel gebruiken

- Dit toestel mag alleen buitenshuis gebruikt worden!
- Tijdens gebruik, afschermen tegen de wind voor optimale werking.
- Het toestel niet verplaatsen terwijl deze warm is. Het gebruik van een ovenwant wordt aanbevolen.
- **VOORZICHTIG:** De antiaanbak kookoppervlakken niet gedurende langere tijd zonder eten er op/in aan hitte onderwerpen omdat de hitte de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- **VOORZICHTIG:** Bereikbare delen kunnen zeer warm worden. Houdt kleine kinderen uit de nabijheid van het toestel.
- Om hem in te pakken, het toestel eerst af laten koelen. Na het schoonmaken: de pootjes inklappen zoals hierboven beschreven in paragraaf 3. Plaats de pan / dome onderin de draagtas. Vervolgens de pandrager ondersteboven in de pan plaatsen. Plaats de vetpan ondersteboven over de pan en pandrager. Plaats dan het toestel ondersteboven op de vetpan. Plaats het rooster en de bakplaat in hun separate houders in de bovenkant van de draagtas, en rits ze dicht. Sluit tot slot de bovenkant van de draagtas. (Fig. 5)
- Bewaar het toestel in de draagtas of onder de (optionele) beschermhoes als deze niet in gebruik is. Dit voorkomt dat er vuil of insecten in het toestel komen, hetgeen de gasdoorstroming kan verhinderen.
- Bij het ontsteken van het toestel, ervoor zorgen dat de gastoevoer van de gasfles open is voordat de gastoevoer van het toestel opengezet wordt.
- Om het toestel te ontsteken met de piëzo ontsteking, de gaskraan op het toestel opendraaien door deze langzaam linksom te draaien en snel achter elkaar op de piëzo knop te drukken om de brander aan te steken. Als de brander niet wil ontsteken, steeds weer drukken op de piëzo knop terwijl de gastoevoer verhoogd wordt door aan de gaskraan te draaien totdat de brander ontsteekt. Als de brander niet in de eerste 5 seconden ontsteekt, de gaskraan dichtdraaien, en 30 seconden wachten voordat het weer geprobeerd wordt.

- Om het toestel handmatig aan te steken, een vlam bij de brander houden met een BBQ aansteker, draai de bedieningsknop van het toestel langzaam linksom totdat de brander ontsteekt (Fig. 2).
- Gebruik de bedieningsknop om de intensiteit van de gasvlam op het gewenste niveau in te stellen door de knop rechtsom te draaien voor het verminderen van de vlamgrootte en linksom om de vlam te vergroten.
- Wanneer het toestel niet in gebruik is deze van de gastoevoer loskoppelen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen kookvlakken langer dan 10 minuten op een hoge vlamstand aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

7. Kookopties

- Er zijn vijf kookopties voor de Safari Chef 2 (waarvan de 5e een optioneel accessoire betreft). Deze zijn:
 - Barbecueën:** Deze kookoptie is ideaal voor het vetvrij barbecueën van kip, worsten, koteletten, kebabs, vis of groenten. Voor deze kookmethode, de vetpan op het toestel plaatsen. Plaats het BBQ rooster op de steuntjes van de vetpan.
 - Voorzichtig:** Let op bij het grillen van vette vleessoorten; hierbij kan er wat vet op het toestel druipen wat vlam opflikkeringen kan veroorzaken. De temperatuur kan eenvoudig ingesteld worden naar behoefte, door de gaskraan te draaien en zo de hoeveelheid warmte te regelen.
 - Bakken:** Deze optie is ideaal voor roerbakken, vis, eieren met spek, pannenkoeken, garnalen en groenten. Plaats de vetpan op het toestel en leg vervolgens de bakplaat op de steuntjes van de vetpan.
 - Deksel / Pan:** De deksel kan tevens als pan gebruikt worden door deze in omgekeerde positie op de pandrager te plaatsen. Voor een oveneffect plaatst u de deksel op de Safari Chef. Dit is ideaal voor het roosteren van kip, lamsvlees, rundvlees of varkensvlees.
 - Koken:** Om de Safari Chef als kooktoestel te gebruiken dient de pandrager geplaatst te worden in de gleufjes op het hittedeksel. Gebruik een pan met een diameter tussen de 150mm en 300mm of gebruik de deksel / pan van de Safari Chef. De vetpan is zo ontworpen dat deze ook als windscherm kan dienen bij gebruik van de pandrager.
 - Let op:** als u een kleine pan gebruikt, zorg dan dat u geen pan met plastic handvaten gebruikt, aangezien deze kunnen smelten.
 - Pizza Bakken (Optioneel Accessoire):** Gebruik voor deze optie de pandrager in de vetpan. De vetpan is zo ontworpen dat deze ook als windscherm dienst doet. Plaats de pizzasteen op de pandrager en verwarm deze voor, voordat de pizza erop geplaatst wordt. Zorg dat de pizza op kamertemperatuur is; plaats geen bevroren pizza op de voorverwarme pizzasteen. Gebruik de deksel om een oveneffect te creëren. Zie ook de handleiding van de pizzasteen voor verdere informatie.

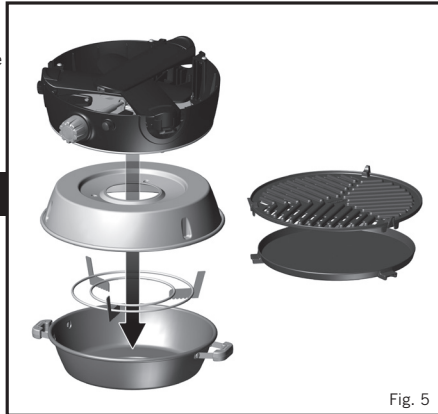


Fig. 5



8. Schoonmaken

BBQ eenheid

Om de vetpan, bakplaat, BBQ rooster en de pan/deksel schoon te maken, eerst overgebleven vet en etensresten afvegen, daarna afwassen in warm water met een niet schurend afwasmiddel.

- Gebruik geen schuurmiddel op welk deel dan ook omdat dit de coating zal beschadigen.
- Deze delen zijn, na het verwijderen van het overtollig vet, uitstekend schoon te maken in de vaatwasser.

Frame / poten

- Deze kunnen het beste met een zachte vochtige doek en een mild niet schurend afwasmiddel schoongemaakt worden. Niet in de vaatwasser gebruiken omdat er hierdoor water in de kraan of branders kan komen wat storingen aan het toestel zal veroorzaken.

9. Algemeen onderhoud

- Vanaf de aankoopdatum rust de verplichting voor het onderhoud van dit toestel uitsluitend op de gebruiker.
- Dit toestel heeft geen periodiek onderhoud nodig.
- Indien het toestel langere tijd niet gebruikt is dienen alle openingen gecontroleerd te worden op stof, insecten, etc.
Vervangen van een verstopte gaspit:
- Uw Safari Chef 2 is uitgerust met een specifieke maat gaspit om de juiste hoeveelheid gas te regelen.
- Mocht het gaatje in de gaspit verstopt raken, dan kan dat resulteren in een kleinere vlam of helemaal geen vlam. Probeer de gaspit niet schoon te maken met een speld of een soortgelijk hulpmiddel aangezien dit de opening kan beschadigen. Dit kan het toestel onveilig maken.
- Om de gaspit te vervangen: Verwijder de vetpan (fig. 6). Voorzichtig de brander losschroeven (fig. 7). Verwijder de drie schroeven van het hitteschild en verwijder het hitteschild (fig. 8). Zorg ervoor dat de piëzo hierbij niet beschadigt. De gaspit kan nu verwijderd worden met behulp van een geschikte sleutel (fig. 9). Gebruik geen tang voor de gaspit omdat dit de gaspit kan beschadigen waardoor deze onbruikbaar wordt of onmogelijk verwijderd kan worden. Schroef de nieuwe de gaspit in de regelkraan. Niet te vast aandraaien omdat dit de gaspit kan beschadigen.
- De bovenstaande procedure omgekeerd uitvoeren om het toestel weer in elkaar te zetten.



Fig. 6



Fig. 7

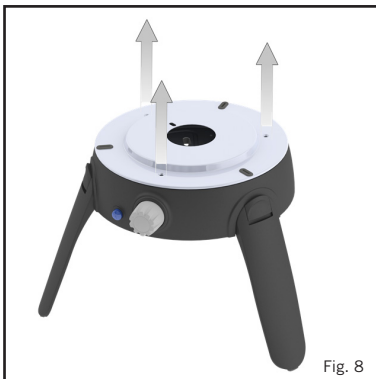


Fig. 8

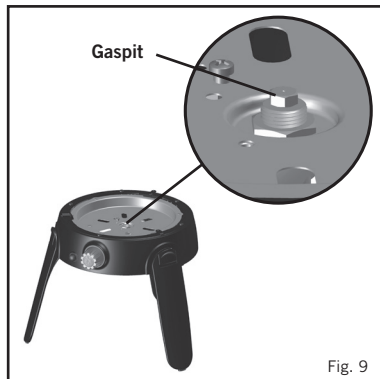
























Fig. 9

10. Terugzenden van het toestel voor reparatie of service

- Geen veranderingen op het toestel aanbrengen omdat dit gevaarlijk kan zijn.
- Als u een defect niet kunt herstellen door het volgen van deze instructies, neem dan contact op met uw plaatselijke CADAC distributeur voor nadere informatie over hoe het product teruggestuurd kan worden voor verdere behandeling.
- Uw CADAC Safari Chef 2 heeft bij CADAC een garantietermijn van 2 jaar op fabrieksfouten.

11. Reserveonderdelen en accessoires

- Gebruik altijd originele CADAC reserveonderdelen omdat die ontworpen zijn om optimale prestaties te leveren.

Reserveonderdelen		Accessories			
Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.		
	6540-SP011		6540-SP056		6540-300
	6540-SP020		6540-SP008		6540-100
	6540-SP002		6540-SP015 (Gasfit 0.19 & klep [2014]) 6540-SP015-V2 (Gasfit 0.19 & klep [2015]) 6540-SP031 (Gasfit 0.25 [2015])		6540-200
	6540-SP004		6540-SP055		6540-600
	6540-SP003		Front L & R Leg 6540-SP010		6540-700
	6540-SP017		Back Leg 6540-SP009		Dekking (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 onwards)				8635
	6540-SP019				6544-100

ATTENTION

Réservé uniquement pour une utilisation extérieure !

Cet appareil ne peut pas être utilisé sur un balcon extérieur fermé, sous un porche ou dans un espace de loisirs!

IMPORTANT

Lire attentivement les présentes instructions d'utilisation afin de vous familiariser avec l'appareil avant sa première utilisation. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.

1. Informations générales

- Cet appareil a été conçu pour cuisiner à l'extérieur, particulièrement pour les amoureux du camping et du grand air, et peut être également utilisé dans un patio, à la maison.
- Cet appareil permet de préparer différents types de plats. Le Safari Chef 2 est conçu pour mettre à disposition différentes surfaces de cuisson.
- L'unité est alimentée en gaz par l'intermédiaire d'une cartouche jetable. Il est possible de connecter un tuyau et un détendeur à haute pression à une bouteille de gaz, (Afrique du Sud UNIQUEMENT - non fourni avec l'appareil)
- L'appareil est facile à allumer et à utiliser (voir la Section 6) et l'utilisateur peut régler la chaleur produite grâce à une vanne réglable.
- L'unité est fournie avec un sac de transport pratique.
- Cet appareil est conforme aux normes EN521:2019 et SANS 1539:2017.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement avec une cartouche de gaz fileté jetable avec soupape de sécurité standard auto-obstruante (modèle CA500, CA445 ou CA220) de 500g, 445g, ou 220g, ou avec une cartouche fileté de même type et conforme à la norme EN417.
- Le dispositif d'alimentation en gaz doit être utilisé uniquement en position verticale.
- Avertissement : Certaines pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants hors de portée.
- Pour des performances optimales et pour la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité, les appareils à gaz nécessitent une bonne ventilation; par conséquent, ne pas utiliser l'appareil dans un endroit non ventilé. Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur.
- Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
- À utiliser exclusivement à l'extérieur!

6540H0, 6540H1				
Pays d'utilisation	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Gaz admissibles	Butane			
Pression de service	Pression de vapeur			
Numéro de gicleur	0.25			
Utilisation nominale	132g/hr			
Puissance calorifique brute nominale	1.82kW			

Abréviations des noms de pays				
AE = Émirats Arabes Unis	AL = Albanie	AT = Autriche	BE = Belgique	CH = Suisse
CZ = République Tchèque	DE = Allemagne	DK = Danemark	ES = Espagne	FI = Finlande
FR = France	GB = Royaume-Uni	GR = Grèce	HR = Croatie	IT = Italie
JP = Japon	KR = Corée	NL = Pays-Bas	NO = Norvège	PL = Pologne
PT = Portugal	RO = Roumanie	RU = Russie	RS = Serbie	SI = Slovénie
SK = Slovaquie	SE = Suède	TR = Turquie	ZA = Afrique du Sud	

2. Informations relatives à la sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil si les joints sont usés ou endommagés. Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface plane et rigide.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, qui est endommagé ou qui ne fonctionne pas correctement.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant l'utilisation. Les distances de sécurité minimales sont les suivantes : Au-dessus de l'appareil : 1,2 m. À l'arrière et sur les côtés : 600 mm. (Voir Fig. 2)
- Veiller à installer ou à remplacer la cartouche de gaz à l'extérieur et à l'écart d'autres personnes, loin de toute source inflammable, telles que des flammes nues, de veilleuses ou des cheminées électriques.
- Tenez les cartouches de gaz à l'écart de toute source de chaleur ou flamme. Ne les placez pas sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- Veiller à ce que l'appareil soit stable et ne bouge pas.
- En cas de retour de flamme (lorsque la flamme remonte et enflamme le gicleur), couper immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de réglage sur l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirer la cartouche et vérifier l'état du joint. Si le retour de flamme se reproduit, retourner le produit à votre agent de réparation CADAC autorisé.
- En cas de présence d'une fuite sur l'appareil (odeur de gaz), fermer immédiatement le robinet de l'appareil, et placer l'appareil dans un lieu dépourvu de source inflammable, afin de pouvoir détecter et stopper la fuite. Si vous souhaitez rechercher des fuites sur votre appareil, faites-le à l'extérieur. N'essayez pas de détecter les fuites à l'aide d'une flamme. Utilisez de l'eau savonneuse.

- La bonne méthode consiste à enduire les joints d'eau savonneuse, au niveau des vis de la cartouche sur l'appareil par exemple.
- Si une ou plusieurs bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite de gaz. Retirer immédiatement la cartouche de gaz de l'appareil. Vérifiez que toutes les connexions sont bien en place. Vérifiez que le joint est en place et en bon état avant de connecter une cartouche de gaz (Fig. 3c). Vérifier de nouveau avec de l'eau savonneuse après le remontage de la cartouche.
- Si une fuite de gaz persiste, retournez le produit à votre distributeur CADAC en vue d'une inspection/réparation.
- **À utiliser exclusivement à l'extérieur.**

3. Instructions d'assemblage

- **AVERTISSEMENT** : Les pieds de l'appareil sont équipés de ressorts. Le pliage et le dépliage des pieds doivent être réalisés avec précaution, de façon à éviter toute blessure ou tout endommagement du Safari Chef 2.
- Pour déplier les pieds, mettre l'appareil à l'envers et maintenir les pieds vers le bas tout en soulevant chaque pied individuellement (Fig. 4c). Un « clic » retentira lorsque le/s pied/s sera/ seront mis en place correctement (Fig. 4a).
- Pour plier les pieds en arrière, tenir solidement le pied et pousser sur la bride de libération du pied (Fig. 4b). Ensuite, pousser les pieds vers l'intérieur dans leur position de repos (Fig. 4c). Cette opération doit être réalisée dans un ordre chronologique afin d'optimiser l'espace. Commencer par le pied avant droit (1), puis le pied avant gauche (2), et finir par le pied arrière (3) (Fig. 4d).
- Avant de connecter l'alimentation en gaz, vérifier tout d'abord que le robinet de l'appareil est en position d'arrêt, en tournant le Bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée (voir Fig. 1). S'assurer que la cartouche de gaz est bien en position verticale, visser manuellement celle-ci sur le robinet de la valve de gaz et ceci dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle soit complètement enclenchée. Un serrage excessif de la bouteille peut endommager le robinet de la cartouche de gaz.
- Votre appareil est maintenant prêt à l'emploi.



Fig. 4a

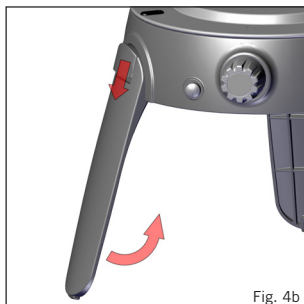


Fig. 4b

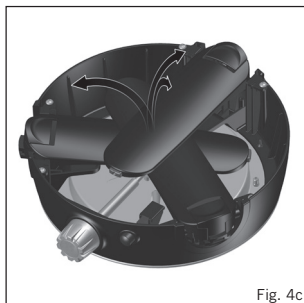


Fig. 4c

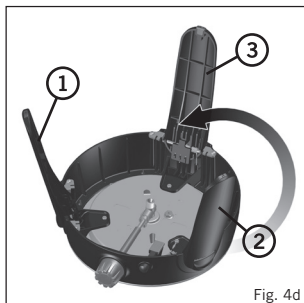


Fig. 4d

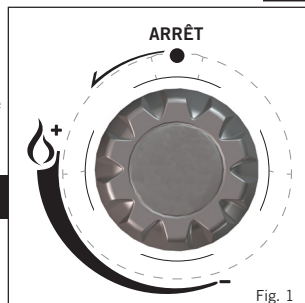


Fig. 1

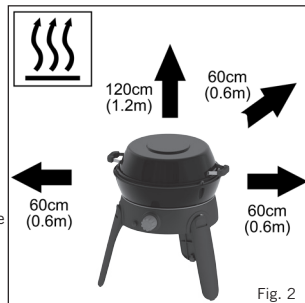


Fig. 2



Fig. 3a

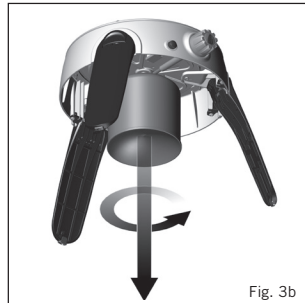


Fig. 3b

4. Installation et remplacement de la bouteille de

- Vérifier que le brûleur est éteint avant de retirer la cartouche de gaz.
- Pour retirer la cartouche de gaz, dévisser celle-ci de la valve de gaz du BBQ (Fig. 3c).
- Remplacer la cartouche de gaz dans un lieu extérieur et isolé des autres personnes.
- Pour remonter une cartouche de gaz utilisée préalablement, se référer aux instructions indiquées dans la section 3 ci-dessus. Faire preuve d'une vigilance et vérifier que la cartouche de gaz est bien visée.

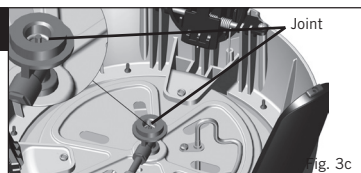


Fig. 3c

5. Liste de composants

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Dôme / Plat (B) _____

_____ Couvercle (A)

Support de casserole (F) _____

(Ø max de casserole:
300mm)
(Ø mini de casserole:
150mm)

_____ Paella Pan 28
(Accessoire Optionnel)

Bac de récupération
des graisses (G) _____

_____ Pierre à pizza
(Accessoire
Optionnel)

_____ Grille de barbecue
(C)

_____ Plaque de cuisson
(D)

Allumeur piézo (I) _____

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Sac de transport (J)

6. Utilisation de l'appareil

- Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur !
- Avant chaque utilisation, s'assurer que toutes les pièces de l'appareil soient bien nettoyées.
- Pour des performances optimales, veillez à protéger l'appareil du vent lors de son utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud. Il est recommandé d'utiliser des gants de protection.
- ATTENTION : Certaines pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants hors de portée de l'appareil.
- Laisser l'appareil refroidir avant de le ranger. Une fois le nettoyage effectué, replier l'appareil tel que décrit dans la section 3 ci-dessus. Placer le dôme/plat au fond du sac.

Placer ensuite le support casserole à l'envers, à l'intérieur du dôme.

Placer le bac de récupération des graisses au-dessus du dôme et du support casserole retourné.

Placer ensuite l'appareil à l'envers, sur le bac de récupération des graisses.

Ranger la grille et la plaque de cuisson lisse dans leurs compartiments séparés situés dans la partie supérieure du sac, et fermer les fermetures éclair des compartiments.

Rabattre la partie supérieure du sac et fermer la fermeture éclair principale. (Fig. 5)

- Conserver l'appareil dans son Sac de transport lorsqu'il n'est pas utilisé, cela permettra d'éviter que des saletés ou des insectes, pouvant nuire à la circulation du gaz, ne pénètrent à l'intérieur de l'appareil.
- Lors des tentatives d'allumage de l'appareil, vérifier que l'alimentation de la bouteille de gaz est ouverte avant d'allumer l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Utilisation du bouton de réglage

Le bouton de réglage est équipé de deux positions de butée positives : une à feu bas et l'autre en position d'Allumage/Feu fort. Cela limite le réglage de la flamme entre ces deux points.

Allumage à l'aide de l'allumage piézo

- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumage piézo, poussez et tournez le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au retentissement d'un clic. Si le gaz ne s'enflamme pas dès la première étincelle, poussez et tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée. Essayez à nouveau, en appuyant et en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au retentissement d'un clic. Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux ou trois premières secondes, fermez le robinet de réglage en appuyant sur le bouton de réglage, et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa butée. Attendez une trentaine de secondes pour laisser le gaz accumulé dans le plateau du brûleur s'évacuer. Répétez le processus décrit ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que la flamme s'allume. La flamme doit normalement s'allumer dans les deux premières secondes.

Allumage à l'aide d'un allume-gaz

- L'appareil peut être allumé par le haut, avant de poser la surface de cuisson désirée sur le bac de récupération des graisses, à l'aide d'un allume-gaz en augmentant lentement le débit de gaz, en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Utiliser le bouton de réglage pour régler l'intensité de la flamme au niveau souhaité, en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme et sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme.
- En cas de non-utilisation, déconnectez l'appareil de l'alimentation en gaz.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser les surfaces de cuisson avec un réglage de flamme élevé pendant plus de 10 minutes, afin d'éviter tout endommagement des revêtements antiadhésifs.



Fig. 5

Barbecue



Plancha



7. Options de cuisson

- Il existe cinq options de cuisson disponibles pour votre Safari Chef 2 (la 5ème étant un accessoire en option). Ces options sont les suivantes :

Barbecue : Cette option de cuisson est idéale pour les grillades de poulet, de saucisses, de côtelettes, de brochettes, de poissons ou de

- Il existe cinq options de cuisson disponibles pour votre Safari Chef 2 (la 5ème étant un accessoire en option). Ces options sont les suivantes :

Barbecue : Cette option de cuisson est idéale pour les grillades de poulet, de saucisses, de côtelettes, de brochettes, de poissons ou de légumes sans matières grasses. Pour ce type de cuisson, placez le bac de récupération des graisses sur la plaque de protection thermique. Placez ensuite la grille de barbecue sur les supports de positionnement du bac de récupération des graisses.

Attention : Il convient de noter que la cuisson d'aliments gras provoque l'écoulement d'un peu de graisse pouvant entraîner l'apparition de flammes. Faites donc preuve de prudence lors de la manipulation de ces aliments. Les températures de cuisson peuvent facilement être réglées en fonction des exigences, en tournant le bouton de réglage du niveau de chaleur.

Plancha : Cette option est idéale pour la cuisson des plats sautés, des poissons, des petits-déjeuners à l'anglo-saxonne, des crêpes, des crevettes, de la paella et des légumes. Pour ce type de cuisson, placez le bac de récupération des graisses sur la plaque de protection thermique. Placez ensuite la plaque de cuisson sur les supports de positionnement du bac de récupération des graisses. Il convient de noter que cette plaque de cuisson ne convient pas pour la friture dans une grande quantité d'huile. Sa surface facile à nettoyer permet de limiter au minimum l'utilisation de matières grasses pour une cuisson plus saine.

Four / Dôme / Wok : Le dôme peut être utilisé comme un wok, un couvercle pour créer un four sur le barbecue, ou une casserole. Pour la cuisson de type wok, placez le dôme à l'envers directement sur le support de casserole et utilisez-le pour préparer des sautés, des plats de pâtes ou une paella. Pour utiliser le dôme comme un couvercle de four, placez-le au-dessus d'un aliment cuisant sur la grille du barbecue, pour obtenir une cuisson par convection. Cette option est idéale pour rôti du poulet, de l'agneau, du bœuf ou du porc. Le dôme peut également être utilisé comme une casserole, pour réchauffer les sauces, les marinades, faire bouillir l'eau, faire cuire du riz, des pâtes, etc. Placez le dôme à l'envers directement sur le support de casserole.

Ébullition : Pour ce type de cuisson, placez le support de casserole dans ses rainures de positionnement sur la plaque de protection thermique, en vérifiant qu'il est bien en place. Placez une casserole adaptée (minimum 150 mm de diamètre et maximum 300mm de diamètre) ou le dôme du Safari Chef 2 sur le support de casserole. Le bac de récupération des graisses a été conçu de telle sorte qu'il puisse également être employé comme pare-vent. Un litre d'eau mettra environ 6 minutes à bouillir selon les conditions, la taille de la casserole utilisée, etc.

Four / Dôme / Wok



Ébullition



Pizza au four



Remarque : En cas d'utilisation de casseroles de petites tailles, ne pas choisir de casseroles avec des poignées en plastique. Le support de casserole peut également être utilisé dans le bac de récupération des graisses.

Pizza au four (Accessoire Optionnel): Pour ce type de cuisson, placez le support de casserole dans le bac de récupération des graisses. Celui-ci ayant été conçu de telle sorte à ce qu'il puisse également faire office de pare-vent. Placez la pierre à pizza sur le support de casserole. Préchauffez votre pierre à pizza avant utilisation. Assurez-vous que les aliments soient à température ambiante avant de les placer sur la pierre à pizza. NE PAS mettre d'aliments surgelés sur une pierre à pizza chaude. Mettez le couvercle pour créer un effet de four et ainsi obtenir une meilleure répartition de la chaleur. Pour les différentes méthodes de cuisson sur la pierre à pizza, veuillez vous référer à son manuel d'utilisation.

8. Nettoyage

Ensemble barbecue

- Pour nettoyer le bac de récupération des graisses, la plaque de cuisson et la grille du barbecue, retirez l'excédent de graisse laissé après la cuisson puis utilisez de l'eau chaude avec un détergent non abrasif.
- Pour nettoyer le dôme, utilisez de l'eau chaude avec un détergent non abrasif.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif sur quelque partie que ce soit de l'appareil, car cela pourrait endommager le revêtement de la surface.
- Après que l'excédent des graisses de cuisson aient été retiré, les différentes surfaces de cuisson peuvent tout à fait être nettoyées au lave-vaisselle.

Ensemble brûleur / pieds

- Il est préférable de nettoyer ces éléments à l'aide d'un chiffon doux et humide, et d'un détergent non abrasif doux. Important, ne jamais les mettre dans un lave-vaisselle car de l'eau pourrait pénétrer dans les orifices du robinet ou du Brûleur, et entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.
- Lors du nettoyage de l'ensemble brûleur/pieds, il est possible que le retrait du support de casserole soit nécessaire. Pour ce faire, retirez le support de casserole de la rainure de positionnement sur la plaque de protection thermique.

9. Entretien général

- À compter de la date d'achat, la responsabilité du maintien de l'appareil en parfait état revient uniquement à l'utilisateur.
- Cet appareil ne requiert aucune maintenance planifiée.
- Après un stockage prolongé, inspecter les trous d'air sous l'unité et l'entrée du venturi afin de vérifier l'absence d'insectes tels que des araignées, etc., qui pourraient affecter la circulation du gaz. Après vérification, réinstallez tous les éléments dans la position prescrite.

- Le Safari Chef 2 est équipé d'un gicleur/injecteur de taille spécifique pour régler le débit de gaz.

- Si le trou du gicleur/injecteur venait à se boucher, cela pourrait entraîner une flamme petite ou inexistante. N'essayez pas de le nettoyer avec une épingle ou un autre outil de ce type, car cela pourrait endommager l'orifice, rendant l'appareil dangereux. Contactez notre service après vente.

Pour remplacer le gicleur/injecteur:

Retirer le bac de récupération des graisses (Fig. 6). Desserrer légèrement l'ensemble du brûleur (Fig. 7). Retirer les trois vis de la plaque protection thermique et enlever celle-ci (Fig. 8), en prenant soin de ne pas endommager l'électrode du piézo. Le gicleur/injecteur peut être maintenant retiré à l'aide d'une clé adaptée (Fig. 9).

- N'utilisez pas de pinces car cela pourrait l'endommager, et le rendre inutilisable ou impossible à retirer. Vissez le nouveau gicleur/injecteur dans le robinet. Ne serez pas trop, car cela pourrait l'endommager.
- Exécutez la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse pour remonter l'ensemble.



Fig. 6

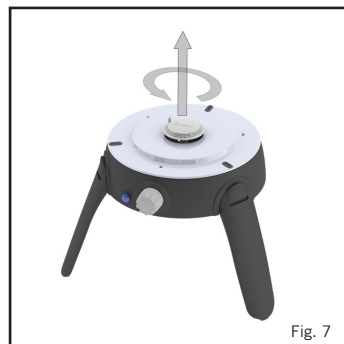


Fig. 7

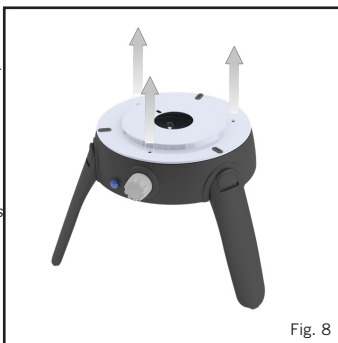


Fig. 8

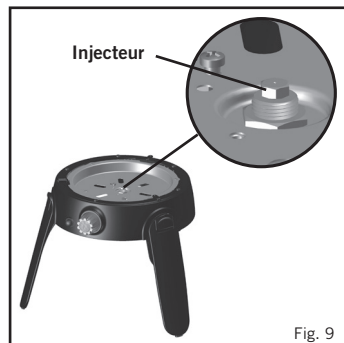
























Fig. 9

10. Retour de l'appareil pour service ou réparation

- Ne modifiez pas l'appareil car cela pourrait être dangereux.
- Si vous ne pouvez pas corriger une défaillance en suivant les présentes instructions, contactez votre distributeur CADAC local pour obtenir des détails sur le retour du produit.
- Toutes les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Le Safari Chef 2 est garanti par CADAC pendant une période de 2 ans contre les défauts d'usine.

11. Pièces détachées et accessoires

- Utilisez toujours des pièces détachées CADAC, car elles ont été conçues pour vous offrir des performances optimales.

Pièces détachées		Accessoires			
Article	Références pièces détachées	Article	Références pièces détachées		
	6540-SP011		6540-SP056		6540-300
	6540-SP020		6540-SP008		6540-100
	6540-SP002		6540-SP015 (Injecteur 0.19 & soupape [2014]) 6540-SP015-V2 (Injecteur 0.19 & soupape [2015]) 6540-SP031 (Injecteur 0.25 [2015])		6540-200
	6540-SP004		6540-SP055		6540-600
	6540-SP003		Pied avant gauche et droit 6540-SP010		6540-700
	6540-SP017		Pied arrière 6540-SP009		Housse (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (à partir de 2015)				8635
	6540-SP019				6544-100

Denne enhed må ikke anvendes på en lukket balkon, veranda eller på et legeområde!

VIKTIGT

Læs denne brugsanvisning grundigt og omhyggeligt igennem for at gøre dig fortrolig med enheden før du forbinder den til gasbeholderen. Gem instruktionerne til fremtidig reference.

1. Generelle informationer

- Denne enhed er konstrueret til udendørs madtilberedning til, især mennesker, der nyder at campere og opholde sig udendørs, men den kan naturligvis også anvendes hjemme på din terrasse.
- Der kan tilberedes forskellige typer mad på enheden. Safari Chef 2 er konstrueret til brug sammen med en lang række tilberedningsoverflader.
- Enheden forsynes med gas fra en engangspatron. Der kan tilsluttes en højtryksslange og –regulator til en gascylinder (KUN Sydafrika – medleveres ikke)
- Enheden er nem at tænde og betjene (afsnit 6) og brugeren kan regulere varmeinput med en justerbar ventil.
- Enheden leveres med en praktisk bæretaske.
- Denne enhed overholder EN521:2019 og SANS 1539:2017.
- Denne enhed må kun anvendes sammen med en 500g, 445g, eller 220g engangs, genlukkelig gaspatron med gevind (model CA500, CA445 eller CA220) eller anden genlukkelig patron med gevind, der overholder EN417;
- Gasforsyningen må kun anvendes i opretstående position.
- Advarsel: Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold børn på afstand af enheden.
- Gasenheder har brug for ventilation for at kunne fungere effektivt og for at sikre bruger og andre tilstedeværende personers sikkerhed, og enheden må derfor ikke anvendes i uventilerede områder. Enheden er alene beregnet til udendørs anvendelse.
- Læs denne brugsanvisning grundigt og omhyggeligt igennem før enheden tages i brug.
- Brug kun udendørs!

6540H0, 6540H1				
Brugsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Tilladte gasarter	Butan			
Gastryk	Damptryk			
Dysenummer	0.25			
Beregnet forbrug	132g/hr			
Brutto, beregnet varmeinput	1.82kW			

Landnavn Forkortelser				
AE = Forenede Arabiske Emirater	AL = Albanien	AT = Østrig	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tjekkiet	DE = Tyskland	DK = Danmark	ES = Spanien	FI = Finland
FR = Frankrig	GB = Det Forenede Kongerige	GR = Grækenland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Holland	NO = Norge	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumænien	RU = Rusland	RS = Serbien	SI = Slovenien
SK = Slovakiet	SE = Sverige	TR = Kalkun	ZA = Sydafrika	

2. Sikkerhedsinformation

- Anvend ikke enheden, hvis pakningerne er beskadiget eller slidt. Anvend ikke enheden, hvis den lækker, er beskadiget eller den ikke fungerer upåklageligt. Brug kun enheden på en fast, jævn overflade.
- Anvend ikke enheden, hvis den lækker, er beskadiget eller den ikke fungerer upåklageligt.
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug. Minimum sikkerhedsafstande er: Over enheden 1,2 m. Bagved og ved siderne 600 mm. (Se fig. 2)
- Sørg for at gasbeholderen påsættes eller udskiftes udendørs, borte fra antændingskilder som åbne flammer, vågeblus eller elektrisk antænding samt borte fra andre mennesker.
- Hold gasbeholdere borte fra varme og åben ild. Placér ikke på komfur eller anden varm overflade.
- Sørg for at den samlede enhed er stabil og ikke vipper.
- I tilfælde af tilbagetænding (hvor flammen brænder tilbage og antænder ved dysen), sluk omgående for gastilførslen ved at lukke for styringsventilerne på enheden. Efter at flammen er slukket, fjernes patronen og pakningens tilstand kontrolleres. Hvis flammen bliver ved med at tilbagetænde, returneres produktet til det nærmeste autoriserede CADAC serviceværksted.
- Hvis der er en lækage på din enhed (lugt af gas), skal du omgående lukke for enheden og flytte den til en flammefri plads, hvor lækagen kan findes og stoppes. Kontrol for lækager bør udføres udendørs. Forsøg ikke at finde lækager med åben ild, brug sæbevand.
- Den korrekte fremgangsmåde er at smøre samlingerne f.eks. der, hvor patronen skrues på enheden, med sæbevand.

- Hvis der dannes bobler, er der en gaslækage. Fjern straks gaspatronen fra enheden. Kontroller at alle forbindelser sidder godt og tæt fast. Kontrollér at pakningen sidder rigtigt og er i god stand før gaspatronen tilsluttes (fig. 3c). Kontrollér igen med sæbevand efter at patronen er sat på.
- Hvis en gaslækage fortsætter, returneres produktet til den din CADAC-forhandler til eftersyn/ reparation
- **Brug kun udendørs.**

3. Samleanvisning

- **ADVARSEL:** Benene er fjederbetjente. Åbning og lukning af benene skal ske forsigtigt for at undgå personkvæstelser eller beskadigelse af din Safari Chef 2.
- For at åbne benene, vendes enheden på hovedet og benene holdes fast mens hvert ben trækkes ud individuelt (Fig. 4c).
- For at kunne folde benene tilbage på en sikker måde, holdes benet fast mens benlåsens klamme trykkes ned (Fig. 4b). Derefter skubbes benene indad til lukket position (Fig. 4c). Dette skal gøres i følgende rækkefølge for at optimere pladsen. Først det forreste ben til højre (1), derefter det forreste ben til venstre (2) og til sidst det bagerste ben (3) (Fig. 4d).
- Før gasforsyningen kobles til, skal du først sørge for at enhedens ventil står på OFF (FRA) ved at dreje styringsknoppen hele vejen med uret (se fig. 1).
- For at sætte gasbeholderen på, kontrolleres først om enhedens ventil står på OFF (FRA) ved at dreje styringsknoppen hele vejen med uret til stop (se fig. 1). Sørg for at gasbeholderen holdes i opretstående position, skru beholderen på ventilen med uret til den sidder godt fast, kun håndstramning. Hvis beholderen overstrammes, kan det beskadige beholderventilen.
- Din enhed er nu klar til brug.



Fig. 4a

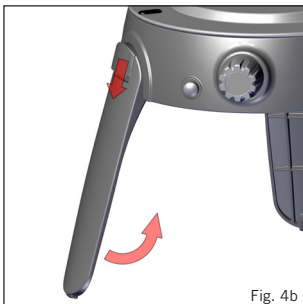


Fig. 4b

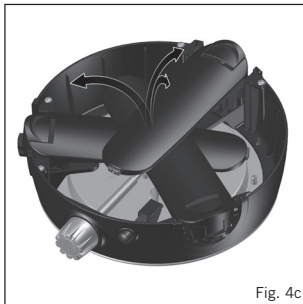


Fig. 4c

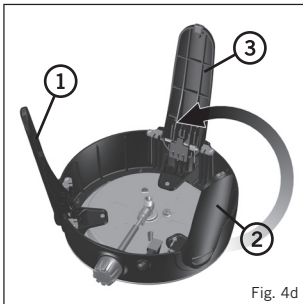


Fig. 4d

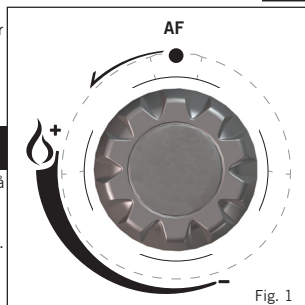


Fig. 1

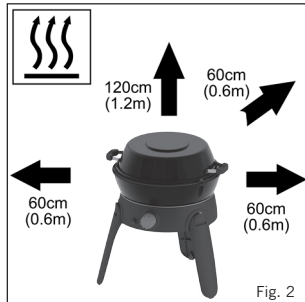


Fig. 2



Fig. 3a

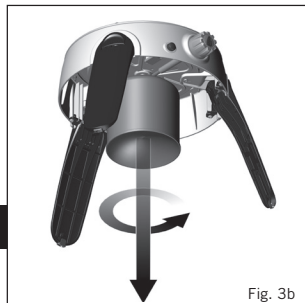


Fig. 3b

4. Påsætning og udskiftning af gasforsyning

- Kontroller at brænderen er slukket før du frakobler gasbeholderen.
- For at frakoble gasbeholderen skrues beholderen af ventilen. (Fig. 3c)
- Kontroller pakningen før gasbeholderen udskiftes.
- Udskift gasbeholderen udendørs og borte fra andre mennesker.
- For at påsætte en tidligere anvendt gasbeholder, se instruktionerne i afsnit 3 ovenfor. Udvis samme omhu og kontrol procedurer som ved påsætning af en ny gasbeholder.

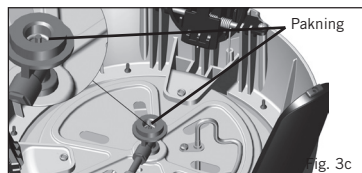


Fig. 3c

5. Liste over komponenter

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Låg/kuppel (B) _____

_____ Låg (A)

Grydeholder (F) _____
 (Maks grydestørrelse: 300mm)
 (Min grydestørrelse: 150mm)

_____ Paella Pan 28 (ekstraudstyr)

_____ Pizza sten (ekstraudstyr)

Fedtfad (G) _____

_____ Grillrist (C)

_____ Fladt fad (D)

Piezo-tænder (I) _____

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Carry Bag (J)

6. Brug af enheden

- Enheden må kun anvendes udendørs!
- Under brug skal enheden beskyttes mod vind for optimal ydelse.
- Flyt ikke enheden mens den er varm. Det anbefales at anvende varmebeskyttende handsker.
- **FORSIGTIG:** Lad ikke dine non-stick tilberedningsflader stå på brænderen uden madvarer på/i længere tid da varmen fra brænderen kan ødelægge non-stick-belægningen.
- **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn borte fra enheden.
- Lad enheden køle af før du pakker den ned. Efter rengøring: Fold enheden sammen som beskrevet i afsnit 3 ovenfor. Placér fad / kuppel i bunden af tasken. Placér derefter grydeholderen på fadet med bunden i vejret. Placér fedtfadet over fad og grydeholder med bunden i vejret. Placér derefter enheden med bunden i vejret over fedtfadet. Placér rist og det flade fad i deres respektive holdere i taskens og luk med lynlåsen. Fold taskens låg ind over resten af tasken og luk med lynlåsen. (Fig. 5)
- Opbevar enheden i opbevaringstasken, når den ikke er i brug, da dette vil forhindre indtrængen af snavs og insekter, der kan lukke for gasforsyningen.
- Når enheden forsøges tændt, skal det sikres at gasforsyningen fra cylinderen er åben før der tændes for gasforsyningen på selve enheden.
- For at tænde enheden med piezotændingen, åbnes styreventilen på enheden ved langsomt at dreje den mod uret og hurtigt trykke piezo-knappen ind for at tænde brænderen. Hvis brænderen ikke tænder, trykkes på piezoknappen igen samtidig med at gasgennemstrømningen øges ved at dreje styringsknoppen indtil brænderen tænder. Hvis brænderen ikke tænder i løbet af de første 5 sekunder, lukkes ventilen og der ventes 30 sekunder før næste forsøg.

- For at tænde enheden manuelt, sættes en flamme hen til brænderen med en grill-tænder, drej enhedens styringsknop langsom mod uret indtil brænderen tænder (Fig. 2).
- Brug styringsknoppen til at justere flammeintensiteten til det ønskede niveau ved at dreje knoppen med uret for at sænke flammen og mod uret for at øge den.
- Når den ikke er i brug, frakobles enheden gasforsyningen.
- **ADVARSEL:** Anvend aldrig en tilberedningsflade på høj flammeindstilling længere end 10 minutter ad gangen, da det kan beskadige non-stick-belægningerne.

7. Tilberedningsmuligheder

- Din Safari Chef 2 giver mulighed for fem forskellige tilberedningsmuligheder (den 5. kræver ekstraudstyr). Disse er:

Grilning: Denne mulighed er velegnet til fedtfri grilning af kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk og grøntsager.

Til denne type tilberedning placeres fedtfadet på varmeskjoldet. Sæt grillristen på fedtfadets holdere.

Forsigtig: Bemærk venligst at når du tilbereder fede kødstykker, vil der droppe fedt ned på enheden, hvilket kan forårsage opflamning. Udvis forsigtighed når du tilbereder sådanne kødstykker. Tilberedningstemperaturen kan nemt reguleres til at passe til dine behov ved at dreje ventilknoppen til regulering af varmen.

Stegning: Denne tilberedningsmulighed egner sig bedst til stegeretter, fisk, morgenmad, pandekager, rejer, paella og grøntsager.

Til denne type tilberedning placeres fedtfadet på varmeskjoldet. Placér det flade fad på fedtfadets holdere. Bemærk venligst at eftersom der er tale om et lavt tilberedningsfad, er det ikke velegnet til friturestegning. Den rengøringsnemme overflade taler for minimal anvendelse af fedtstof til sunderne madlavning.

Ovnkuppel/ wok: Kuplen kan anvendes som wok, et låg til at omdanne din grill til en ovn eller sovegrøden. Til tilberedning af wokmad placeres kuplen med bunden i vejret direkte på grydeholderen og kan anvendes til stegeretter, pastaretter eller paella. For at bruge kuplen som ovnlåg, placeres den over et måltid under tilberedning på grill-muligheden for konvektionstilberedning. Dette er ideelt til stegning af kylling, lam, oksekød eller svinekød. Kuplen kan desuden anvendes som sovegrøde, til opvarmning af sovs, marinering, kogning af vand, kogning af ris, pasta etc. Placér kuplen med bunden i vejret direkte på grydeholderen.

Kogning: Til denne type tilberedning placeres grydeholderen i sine holderfordybninger på varmeskjoldet, idet det sikres at den sidder godt fast. Placér en passende gryde (ikke mindre end 150 mm i diameter og ikke mere end 300mm i diameter) eller Safari Chef 2 kuplen på grydeholderen. Fedtfadet er beregnet til at blive placeret på kuplen og udgøre kuplens låg ved kogning af måltider. Det vil tage ca. 6 minutter for at bringe en liter vand i kog, afhængigt af betingelserne, grydestørelse etc.

Bemærk: Når der anvendes gryder i små størrelser, må disse ikke være forsynet med plastikhåndtag. Pot stativ kan også anvendes i fedtstoffet pan.

Pizza Bagning (Valgfrit tilbehør): Til denne type tilberedning skal du anbringe grydeholderen i fedtopsamleren. Fedtopsamleren er designet, så den også kan bruges som læskærm. Anbring pizzastenen på grydeholderen. Forvarm pizzastenen, før du skal bruge den. Sørg for, at maden har stuetemperatur, når du lægger den på pizzastenen. Læg IKKE frosne madvarer på en varm pizzasten! Læg låget på for at skabe en ovneffekt, så varmen fordelles bedre. Du kan læse mere om tilberedningsmetoder med pizzastenen i brugsanvisningen til pizzastenen.

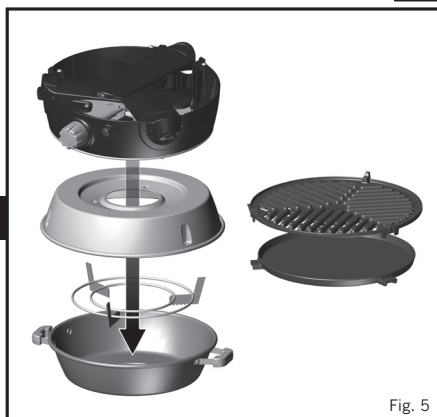


Fig. 5



8. Rengøring

Grill-enhed

- Til rengøring af fedtfad, det flade fad og grillristen, vaskes disse i varmt vand tilsat et ikke-slibende rengøringsmiddel efter at overskydende fedt er tørret af efter brug.
- Til rengøring af kuplen anvendes varmt vand med ikke-slibende rengøringsmiddel.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler på nogen del af enheden, da det vil beskadige overfladebelægningen.
- Disse dele kan vaskes i opvaskemaskine efter at overskydende fedt er tørret af.

Body / ben

- Rengøres bedst ved hjælp af en blød, fugtig klud og et mildt, ikke-slibende rengøringsmiddel. Må ikke vaskes i opvaskemaskine, da dette kan betyde at der kommer vand ind i ventiler og brænderporte, hvilket vil kunne betyde at enheden ikke fungerer korrekt.
- Når body/ben rengøres skal grydeholderen evt. fjernes. Dette kan gøres ved at løfte grydeholderen ud af dens holdere på varmeskjoldet.

9. Generel vedligeholdelse

- Enhedens rengøring er alene brugerens eksklusive ansvar efter købsdatoen.
- Denne enhed kræver ikke regelmæssig vedligeholdelse.
- Efter længere tids opbevaring undersøges ventilationshullerne under enhed og venturiindtag for insekter som edderkopper etc. som ville kunne påvirke gasgennemstrømningen. Efter tjek, sættes alle komponenter igen på plads på deres foreskrevne positioner.
Udskiftning af tilstoppet dyse:
- Din Safari Chef 2 er monteret med dysen af en specifik størrelse for at kunne regulere til korrekt mængde gas.
- Hvis hullet i dysen bliver blokeret, kan det medføre mindre flamme eller slet ingen flamme. Forsøg ikke at rengøre dysen med en nål eller lignende, da det kan beskadige åbningen og gøre enheden farlig.
- Sådan udskiftes dysen: Fjern fedtfadet (fig. 6). Skru forsigtigt brænderanordningen af (fig. 7). Fjern de tre skruer fra varmeskjoldets plade og fjern varmeskjoldet (fig. 8), idet det sikres at piezoelektroden ikke beskadiges. Dysen kan nu fjernes med en passende tang (fig. 9). Brug ikke tænger på dysen, da det vil kunne beskadige dysen og gøre den ubrugelig eller umulig at fjerne. Skru den nye dyse på ventilen. Overspænd ikke, da dette vil kunne beskadige dysen.
- Gå frem i omvendt rækkefølge for at samle enheden igen.



Fig. 6



Fig. 7

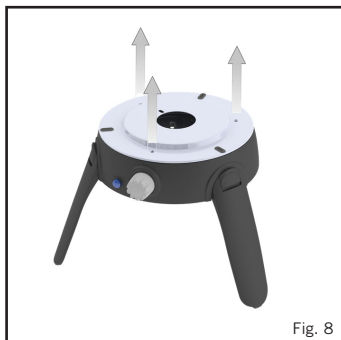


Fig. 8

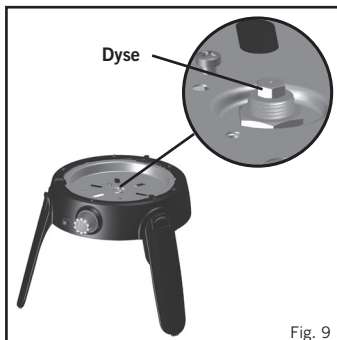
























Fig. 9

10. Returnering af enheden til reparation eller service.

- Foretag ikke ændringer på enheden, da det kan være farligt.
- Hvis du ikke kan udbedre en fejl ved at følge disse instruktioner, skal du kontakte din lokale CADAC-forhandler for detaljer om, hvordan du returnerer produktet til eftersyn.
- Din CADAC Safari Chef 2 er garanteret fri for fabriksfejl fra CADAC i en periode på 2.

11. Reservedele og tilbehør

- Anvend altid kun originale CADAC reservedele, da de er designet til at yde optimalt ydelse.

Reservedele		Tilbehør	
Item	Reservedele No.	Item	Reservedele No.
	6540-SP011		6540-SP056
	6540-SP020		6540-SP008
	6540-SP002		6540-SP015 (Dyse 0.19 & ventil [2014]) 6540-SP015-V2 (Dyse 0.19 & ventil [2015]) 6540-SP031 (Dyse 0.25 [2015])
	6540-SP004		6540-SP055
	6540-SP003		Foran L & R Ben 6540-SP010
	6540-SP017		Tilbage Ben 6540-SP009
	6540-SP018(2014) 6540-SP018-V2 (2015 fremefter)		
	6540-SP019		
			6540-300
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-700
			Dække over (300 x 300mm) 6540-800
			8635
			6544-100

FORSIKTIG

Kun til utomhus bruk!

NO

Denne enhet må ikke anvendes på en lukket balkong, veranda eller på et lekeområde!

VIKTIG

Les disse instruksjonene nøye slik at du kan gjøre deg kjent med apparatet før du kobler det til den tilhørende gassbeholderen. Gem instruksjonene til fremtidig referanse.

1. Generell informasjon

- Dette apparatet er designet for bruk til utendørs matlaging, spesielt for folk som drar på camping for å nyte utendørslivet og det kan også brukes hjemme på din egen terrasse.
 - Et variert utvalg av mat kan tilberedes på dette apparatet. Safari Chef 2 er designet for bruk på tilberedningsflater.
 - Gass tilføres enheten via en engangspatron. En høytrykkslange og regulator kan tilkobles en gassylinder, (KUN Sør-Afrika – leveres ikke med apparatet)
 - Enheten er lett å slå på, og å betjene (Avsnitt 6) og brukeren kan kontrollere varmetilførselen med en justerbar ventil.
 - Enheten leveres med en praktisk bærebag.
 - Denne enhet overholder EN521:2019 og SANS 1539:2017.
 - Apparatet kan kun brukes med en 500g, 445g, eller 220g engangs gjenget gasspatron som kan gjenforsegles (Modell CA500, CA445 eller CA220) eller samme type gjengete patroner som kan gjenforsegles som er i samsvar med EN417;
 - Tilførsel av gass skal kun skje i loddrett posisjon.
 - **Advarsel:** Tilbehørsdelene kan bli svært varme. Hold små barn vekke fra apparatet.
 - Gassapparater har behov for ventilasjon dersom de skal fungere effektivt og for trygghet for brukerne og andre personer i umiddelbar nærhet. Bruk derfor ikke apparatet på et uventilert område. Det er kun ment for utendørs bruk.
- Les disse instruksjonene nøye før du bruker apparatet.
- Bruk kun utomhus!

6540H0, 6540H1				
Gjelder for bruk i følgende land	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Gasser som er tillatt	Butan			
Gasstrykk	Damptrykk			
Munnstykke nr	0.25			
Kalkulert forbruk	132g/hr			
Brutto nominell varmetilførsel	1.82kW			

Navn på land og forkortelser				
AE = De forente arabiske emirater	AL = Albania	AT = Østerrike	BE = Belgia	CH = Sveits
CZ = Tsjekkisk Republikk	DE = Tyskland	DK = Danmark	ES = Spania	FI = Finland
FR = Frankrike	GB = Storbritannia	GR = Hellas	HR = Kroatia	IT = Italia
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederland	NO = Norge	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russland	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sverige	TR = Tyrkia	ZA = Sør-Afrika	

2. Informasjon som gjelder sikkerhet

- Anvend ikke enheten, om pakningene er beskadiget eller slitt. Anvend ikke enheten, om den lekker, er beskadiget eller den ikke fungerer upåklagelig. Bruk alltid apparatet på en fast, flat overflate.
- Anvend ikke enheten, om den lekker, er beskadiget eller den ikke fungerer upåklagelig.
- Dette apparatet må holdes borte fra brennbare materialer under bruk. Minimum sikkerhetsavstand er: Over enheten 1,2 m. Bakved og på siderne 600 mm. (Se fig. 2)
- Sørg for at gassbeholderen kobles til eller byttes ut utendørs, borte fra antenningskilder som nakne flammer, tennere, elektriske ildsteder og med god avstand til andre personer.
- Hold gassbeholdere borte fra varme og åpen ild. Sett ikke på komfur eller anden varm overflate.
- Sørg for at det monterte produktet er stabilt og at det ikke krenger.
- Dersom flammen går tilbake (når flammen brenner tilbake og antenner ved munnstykket), skal gasstilførselen straks stoppes ved at kontrollventilen på apparatet stenges. Etterat flammen er slukket, fjernes patronen og pakningens tilstand kontrolleres. Om flammen blir ved å tilbaketenne, returneres produktet til det nærmeste autoriserte CADAC serviceverksted.
- Dersom det er en lekkasje i apparatet ditt (gasslukt), lukker du apparatventilen straks og flytter det til et flammefritt sted hvor lekkasjen kan lokaliseres og stoppes. Kontroll for lekkasjer bør utinnen utomhus. Forsøk ikke å finne lekkasjer med åpen ild, bruk såpevann.
- Den korrekte måten er å smøre inn leddene, f.eks. hvor patronen skrues på apparatet, med såpevann.

- Dersom det dannes bobler, er der en gasslekkasje. Fjern gasspatronen straks fra apparatet. Kontroller at alle forbindelser sitter godt og tett. Kontroller at pakningen er på plass og i god stand før du kobler til en gasspatron (Fig. 3c). Kontroller en gang til med såpevann etter at patronen er satt på plass igjen.
- Om en gasslekkasje fortsetter, returneres produktet til din CADAC-forhandler til ettersyn / reparasjon.
- **Bruk kun utomhus.**

3. Samleanvisning

- **ADVARSEL:** Beina er forsynt med en fjærmekanisme. Utfelling og tilbakeføring av beina må utføres på en kontrollert måte for å unngå personskade eller skade på Safari Chef 2.
- For å brette ut beina snur du enheten opp-ned og holder beina nede mens du løfter hvert bein opp hver for seg (Fig. 4c). Du vil høre et "kliikk" dersom beinet/beina er kommet korrekt på plass (Fig. 4a).
- For å klikke beina på plass igjen, holder du beinet stødig og trykker beinas utløpsklemme ned (Fig. 4b). Trykk så beina innover til lukkeposisjonen (Fig. 4c). Dette må gjøres fortløpende for å optimalisere plassen. Først det høyre fremre beinet (1), så det venstre fremre beinet (2), og til slutt det bakre beinet (3) (Se Fig. 4d).
- Før du kobler til gasstilførselen, bør du først sjekke at apparatets ventil er i av-posisjon ved å vri kontrollknappen med urviserne til den stopper (Se Fig. 1).
- For å montere gassbeholderen bør du først sjekke at apparatventilen er i av-posisjon ved å vri kontrollknappen med urviserne til den stopper (Se Fig. 1).

Etter å ha forsikret deg om at gassbeholderen holdes oppreist, skru du beholderen på ventilen med urviserne til den er koblet helt til, stram til kun for hånd. Dersom beholderen er skrudd for hardt til, kan det skade beholderens ventil.

- Apparatet ditt er nå klart til bruk.



Fig. 4a

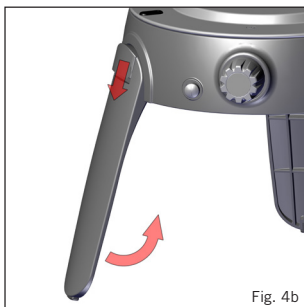


Fig. 4b

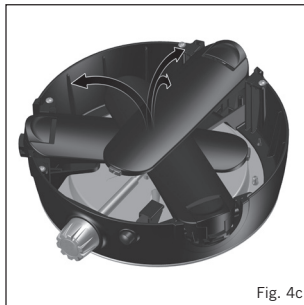


Fig. 4c

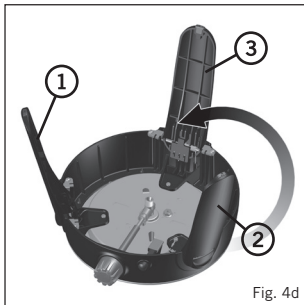


Fig. 4d

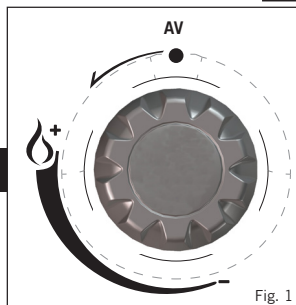


Fig. 1

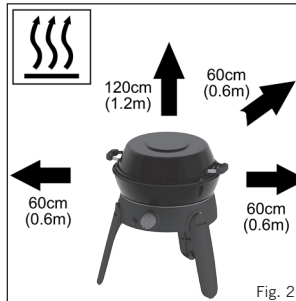


Fig. 2



Fig. 3a

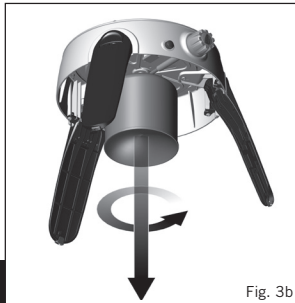


Fig. 3b

4. Tilkobling og bytte av gasstilførselen

- Kontroller at brenneren er slukket før du bryter forbindelsen til gassbeholderen.
- For å koble gassbeholderen fra skru du beholderen løs fra ventilen.
- Kontroller pakningen før gassbeholderen byttes ut (Se Fig. 3c).
- Bytt gassbeholderen utendørs og på god avstand fra andre personer.
- For å sette på plass igjen en tidligere benyttet gassbeholder, slå opp i instruksjonene i Avsnitt 3 ovenfor. Gjennomgår samme stell- og kontrollprosedyrer som om du skulle påmontere en ny gassbeholder.

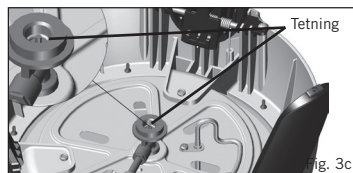


Fig. 3c

5. Delaliste

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Gryte / Lokk (B) _____

_____ Lokk (A)

Grytestativ (F) _____
(Maks grytestørrelse: 300mm)
(Min grytestørrelse: 150mm)

_____ Paella Pan 28
(Valgfritt tilbehør)

Fettpanne (G) _____

_____ Pizza stein
(Valgfritt tilbehør)

Piezo-tenner (I) _____

_____ BBQ-risten (C)

_____ Flat Panne (D)

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Bærepose (J)

6. Bruk af enheten

- Dette apparatet er kun for utendørs bruk!
- Når det er i bruk, skal apparatet beskyttes mot vind for å fungere optimalt.
- Flytt ikke på enheten når den er varm. Bruk av beskyttelseshansker anbefales.
- **ADVARSEL:** Ikke la de Teflon-behandlede kokeflatene stå på uten mat på dem / i det i lengre perioder ettersom varmen kan skade de Teflon-behandlede beleggene.
- **ADVARSEL:** Tilbehørsdelene kan bli svært varme. Hold barn borte fra enheten.

- For å pakke enheten vekk, la den bli avkjølt. Etter rengjøring:

Slå apparatet sammen som beskrevet i avsnitt 3 ovenfor.

Plasser gryten / lokket i bunnen av bagen. Deretter plasseres grytestativet opp-ned, nede i gryten. Plasser fettpannen over gryten og grytestativet opp-ned. Deretter plasseres apparatet opp-ned over fettpannen. Plasser risten og den flate pannen i de separate holderne som finnes i bagens lokk, og lukk dem med glidelås. Legg lokket på bagen, og lukk den med glidelås. (Fig. 5)

- Oppbevar apparatet i bærebagen når det ikke er i bruk, da dette vil forhindre inntrengning av skitt eller insekter som kan påvirke gasstrømmen.
- Når du forsøker å tenne apparatet, må du sørge for at gasstilførselen fra sylindren er åpen før du skrur på gasstilførselen til apparatet.
- For å tenne apparatet ved hjelp av piezo-tenning, åpner du kontrollventilen på apparatet ved å vri den sakte mot urviserne og trykker på piezo-knappen i rask rekkefølge for å tenne brenneren. Dersom brenneren ikke blir antent, trykker du piezo-knappen igjen uten opphør samtidig som du øker gasstrømmen ved å vri på kontrollknappen til brenneren tennes. Dersom brenneren ikke tennes i løpet av de første 5 sekundene, lukker du ventilen og venter 30 sekunder før du prøver igjen (Fig. 6).
- For å tenne apparatet manuelt, settes en flamme til brenneren ved hjelp av en BBQ-lighter, vri så apparatets kontrollknapp sakte mot urviserne inntil brenneren tennes (Fig. 1).

- Bruk kontrollknappen for å justere flammens intensitet til ønsket nivå ved å vri knappen med urviserne for å minske flammen og mot urviserne for la flammen bli større.
- Når apparatet ikke er i bruk, kobles det fra gasstilførselen.
- **ADVARSEL:** Ikke bruk noen kokeflater med høy flamme-innstilling i mer enn 10 minutter da dette kan skade teflonoverflater.

7. Tilberedningsmuligheter

- Det finnes fem tilgjengelige matlagingsalternativer (det femte er et valgfritt tilbehør) med Safari Chef 2-apparatet. Disse er:

Barbecue/Grilling: Denne tilberedningsmåten er ideell for fett-fri grilling av kylling, pølser, koteletter, kebab, fisk eller grønnsaker. Til denne typen tilberedning plasserer du fettpannen på varmeskjoldet. Plasser BBQ-risten opp på posisjonsindikatoren på fettpannen.

Forsiktighetsregel: Husk at når en tilbereder kjøtt med mye fett, så vil noe fett dryppe ned på enheten som kan gi oppflammer. Husk derfor å være forsiktig når slike typer kjøtt tilberedes. Koketemperaturene kan enkelt justeres slik at passer til dine egne behov ved å dreie ventilknappen for å regulere mengde varme.

Steking: Denne valgmuligheten er ideell for kokket mat, fisk, frokost, pannekaker, reker, paella og grønnsaker.

Til denne typen tilberedning plasserer du fettpannen på varmeskjoldet. Plasser den flate pannen oppå posisjonsindikatoren på fettpannen. Vær oppmerksom på at ettersom pannen ikke er særlig dyp, så er den ikke egnet for frittering. Overflaten, som er enkel å rengjøre, motiverer til minimum bruk av fett, noe som har helsemessige fordeler.

Ovnslokk / Wok: Lokket kan brukes som en wok, et lokk til å lage en ovn på BBQ-en, eller en kasserolle. For wok-matlagning plasseres lokket opp-ned direkte på grytestativet og brukes så for kokket mat, pastaretter eller paella. For å bruke lokket som et ovnslokk plasseres lokket over et måltid som tilberedes etter BBQ-måten for indirekte grilling (konveksjon). Denne metoden er ideell for steking av kylling, lam, biff eller svinekjøtt. Lokket kan også benyttes som en kasserolle for oppvarming av sauser, marinader, koke vann, koke ris, pasta, etc. Plasser lokket opp-ned direkte på grytestativet.

Koking: For denne typen matlagning, plasseres grytestativet på sine posisjonsindikatorspor på varmeskjoldet og sørger for at det er ordentlig anbrakt. Plasser en egnet gryte (ikke mindre enn 150 mm i diameter og ikke mer enn 300mm i diameter) eller lokket til Safari Chef 2 på grytestativet. Fettpannen er designet for å kunne plasseres oppå lokket og fungerer som et lokk på det store lokket til å koke mat. En liter vann vil koke opp etter omkring 6 minutter avhengig av forholdene, størrelsen på gryten som brukes, etc. Mrk: Når du bruker små gryter, er det viktig at de ikke har håndtak av plast. Pot standen kan også anvendes i fettkaret.

Pizza Baking (Valgfritt tilbehør): For denne typen matlagning, legg potten stå i fettpannen. Fettpannen er utformet på en slik måte at den også kan brukes som vindrute. Legg pizza steinen på potten stativet. Forvarm din pizza stein før bruk. Forsikre deg om at maten ligger ved romtemperatur før du legger den på pizzestenen. Ikke legg frossen mat på en oppvarmet pizzastein. Sett kupolen på for å skape en ovneffekt for bedre varmefordeling. For matlagingsmetoder når du bruker pizza steinen, vennligst se pizza stein brukerhåndbok.

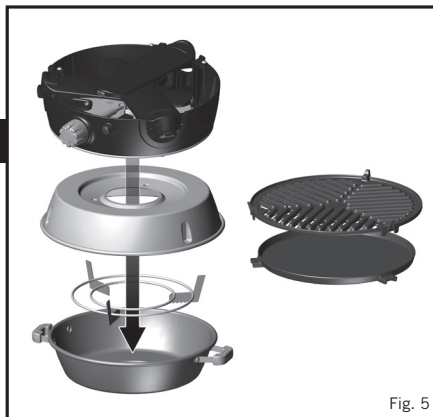


Fig. 5



8. Rengjøring

BBQ-enheten

- For å rengjøre fettpannen, den flate pannen og BBQ-risten vaskes de i varmt vann med et ikke-skurende vaskemiddel etter at eventuelt overflødig fett etter matlagingen er tørket av.
- Rengjøring av det kuleformede lokket kan gjøres i varmt vann med et ikke-skurende vaskemiddel.
- Ikke bruk et skurende rengjøringsmiddel på noen av delene, da dette kan skade overflatebelegget.
- Disse delene er helt trygge å vaske i oppvaskmaskin etter at alt overflødig fett er fjernet.

Hoveddel / Understell

- Dette rengjøres best ved å bruke en bløt, fuktig klut og et mildt vaskemiddel som ikke skurer. Må ikke plasseres i en oppvaskmaskin fordi dette kan medføre at vann kommer inn i ventil- eller brennerdelene, noe som vil føre til at enheten fungerer dårlig.
- Ved rengjøring av hoveddel/understell, kan det bli behov for å fjerne grytestativet. Dette kan gjøres ved å løfte grytestativet ut av posisjonsindikatoren i varmeskjoldet.

9. Generell vedlikeholdelse

- Forpliktelsen til å vedlikeholde dette apparatet hviler ene og alene på forbrukeren fra kjøpsdato.
- Denne enhet krever ikke regelmessig vedlikeholdelse.
- Etter lengre tids lagring må lufthullene under enheten og inntaket på venturirøret inspiseres for insekter som edderkopper, etc. som kan påvirke gasstrømmen. Etter sjekk, settes alle komponenter igjen på plass på deres foreskrevne posisjoner.
Utskifting av et blokkert munnstykke:
- Din Safari Chef 2 er utstyrt med et munnstykke som har en spesifikk størrelse for korrekt regulering av gasstrømmen.
- Dersom hullet i munnstykket tilstoppes, kan dette føre til liten flamme eller ingen flamme. Ikke forsøk å rengjøre munnstykket med en nål eller lignende redskap da dette kan skade åpningen, noe som kan gi et utrygt apparat.
- Å skifte ut munnstykket: Fjern fettpannen (Fig. 6). Skru brennerenheten forsiktig løs (Fig. 7). Fjern de tre skruene fra varmeskjoldplaten og fjern varmeskjoldet (Fig. 8), samtidig som du passer på å ikke skade piezo-elektroden. Munnstykket kan nå fjernes ved hjelp av en egnet skiftesnøkkel (Fig. 9). Ikke bruk nebbtang på munnstykket da dette kan skade munnstykket og gjøre det ubrukelig eller umulig å fjerne. Skru det nye munnstykket inn på ventilen. Skru ikke for hardt til da dette kan skade munnstykket.
- Gjør ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge for å sette enheten sammen igjen.



Fig. 6



Fig. 7

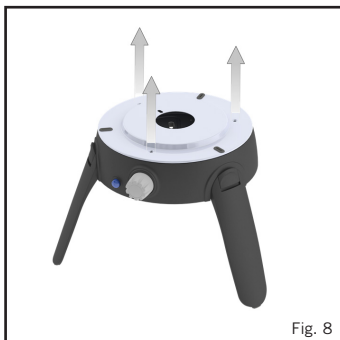


Fig. 8

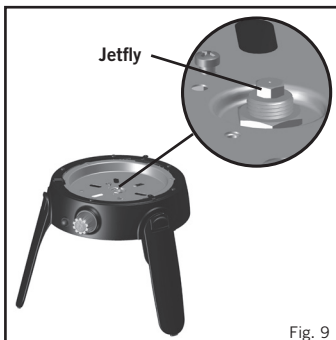
























Fig. 9

10. Returnering av enheten til reparasjon eller service.

- Foreta ikke endringer på enheten, fordi det kan være farlig.
- Om du ikke kan utbedre en feil ved å følge disse instruksjoner, skal du kontakte din lokale CADAC-forhandler for detaljer om, hvordan du returnerer produktet til ettersyn.
- Din CADAC Safari Chef 2 har en garantitid fra CADAC på 2 år for fabrikkfeil.

11. Reservedeler og tilbehør

- Anvend alltid kun originale CADAC reservedeler, fordi de er designet til å gi optimal ytelse.

Reservedeler		Reservedeler		Tilbehør	
Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.	Item	Reservedeler No.
	6540-SP011		6540-SP056		6540-300
	6540-SP020		6540-SP008		6540-100
	6540-SP002		6540-SP015 (Jetfly 0.19 & ventil [2014]) 6540-SP015-V2 (Jetfly 0.19 & ventil [2015]) 6540-SP031 (Jetfly 0.25 [2015])		6540-200
	6540-SP004		6540-SP055		6540-600
	6540-SP003		Front L & R Bein 6540-SP010		6540-700
	6540-SP017		Tilbake Bein 6540-SP009		Dekke (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 utover)				8635
	6540-SP019				6544-100

ATTENZIONE

Solo per uso esterno!

IT

Questo dispositivo non può essere usato su balconi, verande o aree di svago esterne delimitate!

IMPORTANTELeggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo da familiarizzarvi col dispositivo, prima di collegarlo al relativo contenitore del gas. Conservate queste istruzioni per poterle consultare in futuro.**1. Informazioni generali**

- Questo dispositivo è stato concepito per essere usato per cucinare all'aperto, e in particolare per persone che vanno in campeggio per godere della vita all'aria aperta, e può essere utilizzato anche a casa, nel vostro patio.
- Su questo dispositivo possono essere preparati vari tipi di pietanze. Il Safari Chef 2 è concepito per utilizzare diverse superfici di cottura.
- Il gas viene fornito al congegno mediante una cartuccia monouso. Un tubo e un erogatore ad alta pressione possono essere collegati a una bombola del gas (SOLO in Sudafrica - non forniti con il dispositivo)
- Il set è facile da accendere e da far funzionare (Sezione 6) e l'utilizzatore può controllare la portata termica con una valvola regolabile.
- Il set è dotato di una pratica borsa da trasporto.
- Questo dispositivo è conforme ai parametri EN521:2019 e SANS 1539:2017.
- Questo dispositivo può essere usato solo con una cartuccia di gas filettata monouso richiudibile da 500g, 445g, o 220g (Modello CA500, CA445 o CA220) o con lo stesso tipo di cartucce filettate richiudibili in linea con gli standard EN417
- L'unità di erogazione del gas dev'essere utilizzata solo in posizione verticale.
- Avviso: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenete lontani i bambini piccoli.
- I dispositivi a gas richiedono ventilazione, per funzionare efficientemente e garantire la sicurezza degli utilizzatori e di altre persone nelle immediate vicinanze, perciò non usate il dispositivo in una zona non ventilata. È concepito solo per uso esterno. Leggete attentamente queste istruzioni, prima di usare il dispositivo.
- **Usare solo all'aperto!**

6540H0, 6540H1			
Paese d'uso	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA
Gas consentiti	Butano		
Pressione del gas	Tensione di vapore		
Numero del beccuccio	0.25		
Uso nominale	132g/hr		
Portata termica nominale lorda	1.82kW		

Nomi dei paesi e abbreviazioni				
AE = Emirati Arabi Uniti	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgio	CH = Svizzera
CZ = Repubblica Ceca	DE = Germania	DK = Danimarca	ES = Spagna	FI = Finlandia
FR = Francia	GB = Regno Unito	GR = Grecia	HR = Croazia	IT = Italia
JP = Giappone	KR = Corea	NL = Olanda	NO = Norvegia	PL = Polonia
PT = Portogallo	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovacchia	SE = Svezia	TR = Tacchino	ZA = Sud Africa	

2. Informazioni sulla sicurezza

- Non usate il dispositivo, se ha delle chiusure danneggiate o usurate. Non usate un dispositivo che abbia delle perdite, sia danneggiato o non funzioni correttamente. Mettete sempre in funzione il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Non usate un dispositivo che abbia delle perdite, sia danneggiato o non funzioni correttamente.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Le distanze minime di sicurezza sono: Sopra il dispositivo 1,2 m. Dietro e sui lati 600 mm. (v. Fig. 2)
- Assicuratevi che il contenitore del gas sia installato o cambiato all'aperto, lontano da fonti di accensione come fiamme vive, fiammelle pilota e radiatori, e a distanza da altre persone.
- Tenete le bombole a gas lontane dal calore e dalle fiamme. Non mettetele su stufe o altre superfici calde.
- Assicuratevi che il prodotto assemblato sia stabile e non dondoli.
- In caso di ritorno di fiamma (quando la fiamma brucia all'indietro, arrovrentando il beccuccio), spegnete immediatamente l'unità di erogazione del gas chiudendo la valvola di controllo sul dispositivo. Dopo che la fiamma si è spenta, rimuovete la cartuccia e controllate le condizioni della chiusura. Qualora la fiamma dovesse continuare a propagarsi all'indietro, riportate il prodotto al vostro agente autorizzato CADAC per le riparazioni.
- Se sul vostro dispositivo c'è una perdita (odore di gas), chiudete immediatamente la valvola del dispositivo e portatela in un punto lontano dalle fiamme, dove la perdita possa essere individuata e interrotta. Se desiderate verificare la presenza di perdita nel vostro dispositivo, fatelo all'aperto. Non cercate di individuare delle perdite impiegando una fiamma; usate dell'acqua saponata.
- Il modo giusto è cospargere di acqua saponata i giunti, p.es. il punto in cui la cartuccia si avvita al dispositivo.

- Se si formano delle bolle, vuol dire che c'è una perdita di gas. Rimuovete immediatamente la cartuccia di gas dal dispositivo. Controllate che tutti i collegamenti siano ben inseriti. Prima di collegare una cartuccia di gas, controllate che la chiusura sia a posto e in buone condizioni. (Fig. 3c). Dopo aver reinserito la cartuccia, effettuate nuovamente il controllo con l'acqua saponata.
- Se la perdita di gas persiste, riportate il prodotto al vostro fornitore CADAC per una verifica/riparazione.
- **Usare solo all'aperto.**

3. Istruzioni di montaggio

- **AVVISO:** Le gambe sono regolate a molla. La loro apertura e la loro chiusura devono essere effettuate in modo controllato, per evitare di rimanere feriti o di danneggiare il vostro Safari Chef.
- Per aprire le gambe, capovolgete il dispositivo e trattenete le gambe verso il basso, mentre le sollevate una per una (Fig. 4c). Sentirete un "click" se la/le gamba/e hanno raggiunto la posizione giusta (Fig. 4a).
- Per ripiegare le gambe, tenete con fermezza la gamba e spingete giù il relativo gancetto di rilascio (Fig. 4b). Quindi spingete le gambe verso l'interno fino alla posizione di chiusura (Fig. 4c). Quest'operazione dev'essere effettuata in modo sequenziale, per ottimizzare l'uso dello spazio. Prima la gamba anteriore destra (1), quindi quella anteriore sinistra (2), e infine la gamba posteriore (3) (Fig. 4d).
- Prima di collegare l'unità di erogazione del gas, controllate innanzitutto che la valvola del dispositivo sia in posizione "off" girando completamente in senso orario il pomello di controllo (v. Fig. 1).
- Per installare il contenitore del gas, controllate prima che la valvola del dispositivo sia in posizione "off" girando il pomello di controllo in senso orario finché non si ferma (v. Fig. 1). Assicurandovi che il contenitore del gas resti in posizione verticale, avvitate il contenitore sulla valvola in senso orario finché non è completamente innestato, e stringetelo soltanto a mano. Se il contenitore è troppo stretto, può danneggiare la relativa valvola.
- Il vostro dispositivo adesso è pronto per l'uso.



Fig. 4a

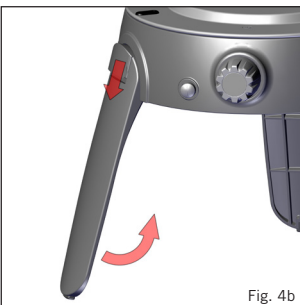


Fig. 4b

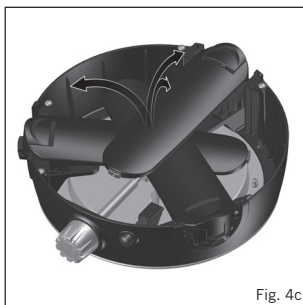


Fig. 4c

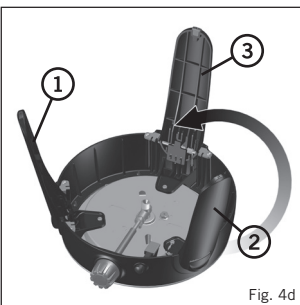


Fig. 4d

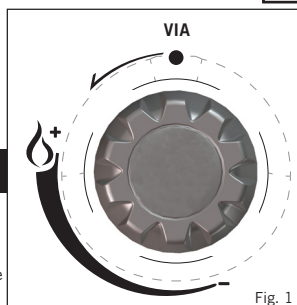


Fig. 1

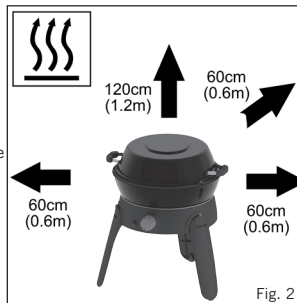


Fig. 2



Fig. 3a

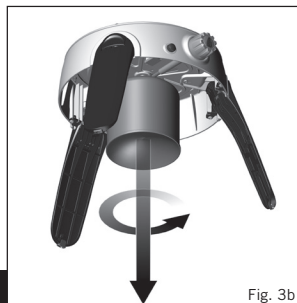


Fig. 3b

4. Installazione e sostituzione dell'unità di erogazione del gas

- Prima di scollegare il contenitore del gas, controllate che il fornello sia spento.
- Per scollegare il contenitore del gas, svitate il contenitore dalla valvola.
- Prima di sostituire il contenitore del gas, controllate la chiusura.
- Cambiate il contenitore del gas all'aperto e a distanza da altre persone.
- Per reinstallare un contenitore del gas precedentemente usato, fate riferimento alle istruzioni nella precedente Sezione 3. Applicare la stessa attenzione e le stesse procedure di controllo che usereste per installare un nuovo contenitore del gas.

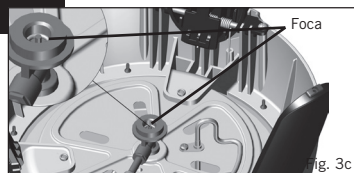


Fig. 3c

5. Lista dei componenti

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Pentola /
Calotta(B)

Coperchio (A)

Supporto per
pentole (F)
(Dimensioni Mas
della pentola:
300mm)
(Dimensioni Min
della pentola:
150mm)

Paella Pan 28
(Accessorio opzionale)

Casseruola
raccogli-grasso
(G)

Pizza Pietra
(Accessorio opzionale)

Griglia del barbecue
(C)

Piano di cottura
piatto (D)

Accenditore
piezoelettrico (I)

BBQ 2 Plancha (E)



Borsa per il
trasporto (J)

6. Uso del dispositivo

- Questo dispositivo dev'essere usato solo all'aperto!
- Quando è in uso, proteggerlo dal vento per ottimizzarne il rendimento.
- Non spostate il dispositivo mentre è caldo. È raccomandato l'uso di guanti protettivi.
- **ATTENZIONE:** Non lasciate scoperte per lunghi periodi le superfici di cottura antiadesive senza cibo sopra o al loro interno, perché il calore può danneggiare i rivestimenti antiadesivi.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde. Tenete i bambini piccoli a distanza dal dispositivo.
- Per riporre via il dispositivo, lasciatelo raffreddare. Dopo averlo pulito:
 - Ripiegate come spiegato nella precedente sezione 3. Mettete la pentola / calotta sul fondo della borsa. Quindi disponete il supporto della pentola capovolto all'interno della pentola stessa. Mettete la vaschetta per il grasso sopra la pentola e il supporto della pentola capovolto. Quindi mettete il dispositivo capovolto sopra la vaschetta per il grasso. Disponete la griglia e il piano di cottura piatto nei rispettivi sostegni separati siti nella copertura della borsa, e chiudete le relative zip. Ripiegate la copertura della borsa e chiudetela con la zip. (Fig. 5)
- Quando non è in uso, tenete il dispositivo nella relativa borsa da trasporto, poiché ciò impedirà l'ingresso di sporco o insetti, che possono ostacolare il passaggio del gas.
- Quando provate ad accendere il dispositivo, assicuratevi che l'erogazione del gas dalla bombola sia aperta, prima di avviare l'erogazione del gas al dispositivo.
- Per accendere il dispositivo usando l'accensione piezoelettrica, aprite la valvola di controllo sul dispositivo girandola lentamente in senso antiorario e premete il pulsante piezoelettrico in rapida successione per accendere il fornello. Se il fornello non si accende, premete di nuovo e continuamente il pulsante di accensione piezoelettrica e al tempo stesso aumentate il flusso di gas girando il pomello di controllo, fino a che il fornello si accende. Se il fornello non si accende nei primi 5 secondi, chiudete la valvola e aspettate 30 secondi prima di riprovare (Fig. 6).

- Per accendere il dispositivo manualmente, applicate una fiamma al fornello usando un accendino da barbecue e girate lentamente il pomello di controllo del dispositivo in senso antiorario, fino a che il fornello non si accende (Fig. 1).
- Usate il pomello di controllo per regolare l'intensità della fiamma fino al livello desiderato, girando il pomello il senso orario per ridurre la fiamma e in senso antiorario per aumentarla.
- Quando non è in uso, scollegate il dispositivo dall'unità di erogazione del gas.
- **AVVISO:** Non usate per più di 10 minuti nessuna superficie di cottura per cuocere a fuoco alto, poiché ciò può danneggiare i rivestimenti antiadesivi.

7. Opzioni di cottura

- Sono disponibili cinque opzioni di cottura (la quinta è un accessorio opzionale) con il tuo dispositivo Safari Chef 2.

E sono:

Per il barbecue: Questa opzione di cottura è ideale per cuocere alla griglia e senza grassi pollo, salsicce, cotolette, kebab, pesce o verdure.

Per questo tipo di cottura, mettete la vaschetta per il grasso sullo schermo termico. Collocate la griglia per il barbecue sui posizionatori della vaschetta per il grasso.

Attenzione: Da notare che, quando cuocete delle carni grasse, un po' di grasso gocciolerà sul dispositivo, potendo causare delle vampate. State attenti, quando maneggiate queste carni. Le temperature di cottura si regolano facilmente in base alle vostre esigenze girando il pomello della valvola per regolare l'intensità del calore.

Per friggere: Quest'opzione è ideale per cucinare pietanze saltate in padella, pesce, prime colazione, pancake, gamberi, paella e verdure.

Per questo tipo di cottura, mettete la vaschetta per il grasso sullo schermo termico. Collocate il piano di cottura piatto sui posizionatori della vaschetta per il grasso. Da notare che, trattandosi di una padella poco profonda, non è adatta alle frittiture con olio abbondante. La superficie facile da pulire incoraggia un ricorso minimo ai grassi, per una cucina sana.

Calotta forno/wok: La calotta può essere usata come un wok, un coperchio per creare un forno sul barbecue o una casseruola. Per una cottura in stile wok, mettete la calotta capovolta direttamente sul supporto della pentola e usatela per preparare pietanze saltate in padella, piatti di pasta o paella. Per usare la calotta come coperchio da forno, collocatela su un pasto in fase di cottura sull'opzione del barbecue per la cottura in stile convenzionale. È una soluzione ideale per arrostitire del pollo, dell'agnello, della carne di manzo o di maiale. La calotta può anche essere utilizzata come una casseruola, per riscaldare salse o marinate, bollire dell'acqua, cuocere del riso, della pasta, ecc. Disponete la calotta capovolta direttamente sul supporto per le pentole.

Per bollire: Per questo tipo di cottura, mettete il supporto per le pentole nei rispettivi solchi localizzatori sullo schermo termico, assicurandovi che sia correttamente collocato. Mettete sul supporto per le pentole una calotta adatta (diametro di non meno di 150mm e di non più di 300mm) o la calotta Safari Chef 2. La vaschetta per il grasso è concepita per essere collocata sopra la calotta fungendo da coperchio per la calotta stessa, allo scopo di bollire il cibo. Un litro d'acqua bollirà approssimativamente in 6 minuti a seconda delle condizioni, delle dimensioni della pentola utilizzata, ecc. Da notare: Quando utilizzate pentole di piccole dimensioni, non provate a usare pentole con manici di plastica. Basamento Pot può essere utilizzato anche nella padella grasso.

Pizza al forno (Accessorio opzionale): Per questo tipo di cottura, posizionare la pentola nella padella del grasso. La padella del grasso è stata progettata in modo tale da poter essere utilizzata anche come parabrezza. Posizionare la pietra per pizza sul supporto del vaso. Preriscaldare la pietra per pizza prima dell'uso. Assicurarsi che il cibo sia a temperatura ambiente prima di collocarlo sulla pietra per pizza. NON mettere cibo congelato su una pietra per pizza riscaldata. Metti la cupola su per creare un effetto forno per una migliore distribuzione del calore. Per i metodi di cottura quando si utilizza la pietra per pizza, fare riferimento al manuale utente di stone pizza.

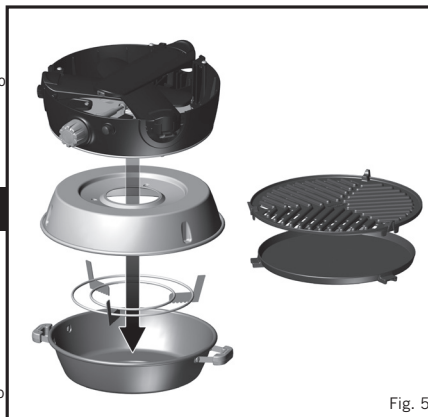


Fig. 5



8. Pulizia

Unità barbecue

- Per pulire la vaschetta per il grasso, il piano di cottura piatto e la griglia del barbecue, lavare in acqua calda con un detergente non abrasivo dopo aver prima di tutto rimosso qualunque grasso in eccesso rimasto dopo la cottura.
- Per pulire la calotta, lavare in acqua calda con un detergente non abrasivo.
- Non usare detersivi abrasivi su nessuna parte, poiché ne danneggeranno la superficie di rivestimento.
- Queste parti si possono pulire in perfetta sicurezza nella lavastoviglie dopo aver rimosso qualunque grasso in eccesso.

Unità corpo principale/gamba

- Questa si pulisce al meglio usando un panno umido morbido e un blando detergente non abrasivo. Non mettetela in una lavastoviglie, poiché ciò può consentire l'ingresso di acqua nei fori della valvola o del fornello, il che comporterà il malfunzionamento del dispositivo.
- Quando pulite l'unità corpo principale/gamba, può essere necessario rimuovere il supporto per le pentole. Questa operazione può essere effettuata sollevando il supporto per le pentole fuori dal solco localizzatore nello schermo termico.

9. Manutenzione generale

- A partire dalla data dell'acquisto, l'onere della manutenzione del dispositivo è esclusivamente a carico del consumatore.
- Questo dispositivo non richiede una manutenzione a intervalli regolari.
- Dopo un non uso prolungato, controllate le prese d'aria sotto il congegno e l'apertura del tubo di Venturi per verificare che non vi siano insetti come ragni, ecc., che potrebbero ostacolare il flusso del gas. Dopo aver controllato, reinstallate tutti i componenti nella posizione stabilita.

Sostituzione di un beccuccio ostruito:

- Il vostro Safari Chef 2 è dotato di un beccuccio di una misura specifica per regolare il corretto quantitativo di gas.
- Qualora il foro nel beccuccio dovesse ostruirsi, si potrebbe avere una fiamma scarsa o del tutto assente. Non cercate di pulire il beccuccio con uno spillo o altri strumenti simili, poiché ciò potrebbe danneggiare l'orifizio, il che potrebbe renderlo poco sicuro.
- **Per sostituire il beccuccio:** Rimuovete la vaschetta per il grasso (Fig. 6). Svitare dolcemente il gruppo del fornello (Fig. 7). Rimuovete le tre viti dal piatto dello schermo termico e rimuovete lo schermo termico (Fig. 8), stando attenti a non danneggiare il piezo elettrodo. Il beccuccio adesso può essere rimosso usando una chiave adeguata (Fig. 9). Non usate pinze sul beccuccio, poiché questo potrebbe risultarne danneggiato, rendendolo inutilizzabile o impossibile da togliere. Avvitare il nuovo beccuccio nella valvola. Non stringetelo troppo, perché ciò potrebbe danneggiare il beccuccio.
- Invertire la suddetta procedura per riassemblare il set.



Fig. 6



Fig. 7

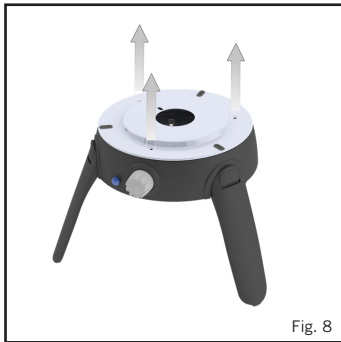


Fig. 8

























Fig. 9

10. Restituzione del dispositivo per riparazioni o motivi di servizio.

- Non modificate il dispositivo, perché potrebbe essere pericoloso.
- Se non riuscite a rimediare a un difetto seguendo queste istruzioni, contattate il vostro distributore locale CADAC per maggiori dettagli su come riportare il prodotto per un controllo.
- Il vostro CADAC Safari Chef 2 è garantito da CADAC per un periodo di 2 anni contro il rischio di difetti di fabbricazione.

11. Pezzi di ricambio e accessori

- Usate sempre pezzi di ricambio originali CADAC, perché sono stati progettati per offrire prestazioni ottimali.

Pezzi di ricambio		Accessori	
Item	Pezzi di ricambio No.	Item	Pezzi di ricambio No.
	6540-SP011		6540-SP056
	6540-SP020		6540-SP008
	6540-SP002		6540-SP015 (il getto 0.19 & valvola [2014]) 6540-SP015-V2 (il getto 0.19 & valvola [2015]) 6540-SP031 (il getto 0.25 [2015])
	6540-SP004		6540-SP055
	6540-SP003		Davanti L & R gamba 6540-SP010
	6540-SP017		Indietro gamba 6540-SP009
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 avanti)		
	6540-SP019		
			6540-300
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-700
			Copertina (300 x 300mm) 6540-800
			8635
			6544-100

PRECAUCIÓN

¡Solo para usar en exteriores!

¡Este aparato no se puede usar en un área de entretenimiento, porche o balcón cerrado y exterior!

IMPORTANTE

Lea las instrucciones de uso atentamente para familiarizarse con el aparato antes de conectarlo a su recipiente de gas. Conserve estas instrucciones como una referencia futura.

1. Información general

- Este aparato fue diseñado para ser usado para cocinar al aire libre, especialmente para la gente que va a acampar para disfrutar de la vida al aire libre y también puede ser utilizado en el patio de su casa.
- Varios tipos de alimentos se pueden preparar con este aparato. La Safari Chef 2 fue diseñada para utilizar diversas superficies de cocción.
- El gas se suministra a la unidad por medio de un cartucho desechable. Una manguera de alta presión y un regulador se pueden conectar al cilindro de gas (Sudáfrica SOLAMENTE - no se suministra con el aparato)
- La unidad es fácil de encender y operar (Sección 6) y el usuario puede controlar la entrada de calor con una válvula ajustable.
- La unidad se suministra con un práctico bolso de transporte.
- Este aparato cumple con las normas EN521:2019 y SANS 1539:2017.
- Este aparato sólo puede ser utilizado con un Cartucho de gas resellable, roscado y desechable de 500g, 445g, o 220g (Modelo CA500, CA445 o CA220) o con cartuchos resellables con el mismo tipo de rosca que cumplan con EN417
- El suministro de gas sirve para ser utilizado sólo en posición vertical.
- Advertencia: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejado de los niños pequeños.
- Los aparatos a gas necesitan ventilación para un desempeño eficiente y para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas que se encuentren en las zonas cercanas, por lo tanto, no utilice el aparato en un lugar mal ventilado. Fue diseñado para su uso al aire libre solamente.
- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
- ¡Solo para usar en exteriores!

6540H0, 6540H1				
Pais de uso	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Gases permitidos	Butano			
Presión de gas	Presión de vapor			
Número de la boquilla	0.25			
Uso nominal	132g/hr			
Entrada de calor nominal bruto	1.82kW			

Abreviaturas de nombres de países

AE = Emiratos Árabes Unidos	AL = Albania	AT = Austria	BE = Bélgica	CH = Suiza
CZ = Republica checa	DE = Alemania	DK = Dinamarca	ES = España	FI = Finlandia
FR = Francia	GB = Reino Unido	GR = Grecia	HR = Croacia	IT = Italia
JP = Japón	KR = Korea	NL = Países Bajos	NO = Noruega	PL = Polonia
PT = Portugal	RO = Rumania	RU = Rusia	RS = Serbia	SI = Eslovenia
SK = Eslovaquia	SE = Suecia	TR = Turquía	ZA = Sudáfrica	

2. Información sobre la seguridad

- No use el aparato si tiene sellos dañados o desgastados. No use un aparato con pérdidas, daños o que no funcione correctamente. Opere siempre el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
- No use un aparato con pérdidas, daños o que no funcione correctamente.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso. Las distancias mínimas de seguridad son: Sobre el aparato 1,2 m. Detrás y a los costados 600 mm. (Ver la Fig. 2)
- Asegúrese de instalar o cambiar el recipiente de gas al aire libre, lejos de cualquier fuente de ignición como llamas vivas, pilotos, estufas eléctricas y alejado de otras personas.
- Mantenga los recipientes de gas lejos del calor y las llamas. No coloque sobre hornallas u otras superficies calientes.
- Asegúrese de que el producto armado quede estable y que no se balancee.
- En el caso de retroceso de la llama (cuando la llama retrocede y se enciende en la boquilla), apague inmediatamente el suministro de gas cerrando la válvula de control en el aparato. Después de extinguirse la llama, quite el cartucho y verifique la condición del sello. Si se producen retrocesos de las llamas en forma persistente, devuelva el producto a su agente de reparación CADAC autorizado.
- Si hay una pérdida en su aparato (huele a gas), cierre la válvula del aparato inmediatamente y llévelo a un lugar donde no haya peligro de llamas y donde pueda detectarse la pérdida y detenerla. Si desea verificar escapes en su aparato hágalo al aire libre. No intente detectar escapes mediante una llama, pero sí use agua y jabón.

- El modo correcto es untar las juntas, por ejemplo, donde se atornilla el cartucho al aparato, con agua y jabón.
- Si se forman burbujas, entonces hay una fuga de gas. Quite inmediatamente el cartucho de gas del aparato. Verifique que estén bien colocadas todas las conexiones. Verifique que el sello está bien colocado y en buenas condiciones antes de conectar un cartucho de gas (Fig. 3c). Vuelva a verificar con agua y jabón después de reemplazar el cartucho.
- Si persiste el escape de gas, devuelva el producto a su distribuidor CADAC para su inspección/ reparación.
- Solo para usar en exteriores.

3. Instrucciones de armado

- **ADVERTENCIA:** Las patas tienen resortes. La abertura y cierre de las patas debe realizarse de forma controlada para evitar lesiones personales o daños en su Safari Chef 2.
- Para abrir las patas, dé vuelta la unidad y sostenga las patas hacia abajo mientras levanta cada pata individualmente (Fig. 4c). Escuchará un "clic" si la(s) pata(s) se colocó(colocaron) correctamente (Fig. 4a).
- Para doblar las patas nuevamente, mantenga firmemente la pata y empuje la Sujeción de desenganche de la pata hacia abajo (Fig. 4b). Luego coloque las patas hacia adentro a su posición cerrada (Fig. 4c). Esto se debe hacer en forma secuencial para optimizar el espacio. Primero la Pata delantera derecha (1), después la Pata delantera izquierda (2) y por último la Pata trasera (3) (consulte la Fig. 4d).
- Antes de conectar el suministro de gas, revise primero que la válvula del aparato esté en la posición de apagado, girando la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj (consulte la Fig. 2).
- Para colocar el recipiente de gas, revise primero que la válvula del aparato esté en la posición de apagado, girando la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga (consulte la Fig. 2). Asegurándose de que el recipiente de gas quede recto, atornille el recipiente a la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede completamente enganchado, ajústelo sólo con la mano. Si el recipiente queda muy ajustado, puede dañar la válvula del mismo.
- El aparato está ahora listo para ser utilizado.

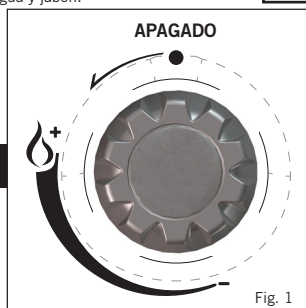


Fig. 1

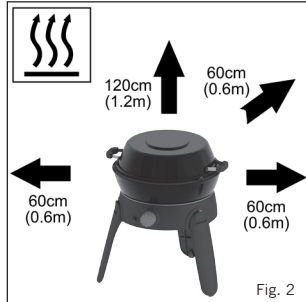


Fig. 2



Fig. 4a

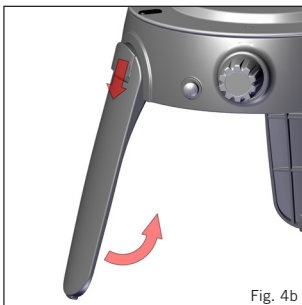


Fig. 4b



Fig. 3a

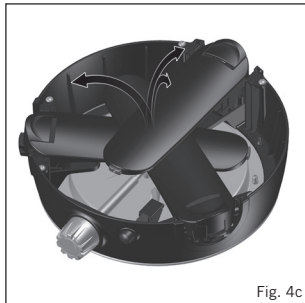


Fig. 4c

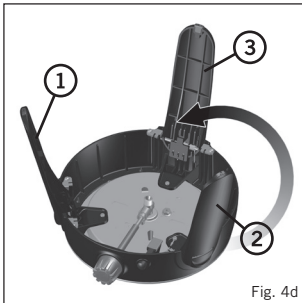


Fig. 4d

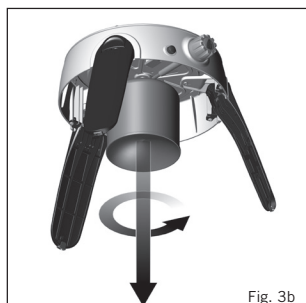


Fig. 3b

4. Ajuste y cambio del suministro de gas

- Verifique que se apague el quemador antes de desconectar el recipiente de gas.
- Para desconectar el recipiente de gas desenrosque el recipiente de la válvula. (Fig 4a)
- Revise el Sello antes de reemplazar el recipiente de gas.
- Cambie el recipiente de gas al aire libre y alejado de otras personas.
- Para volver a colocar un recipiente de gas utilizado anteriormente, consulte las instrucciones en la Sección 3 anterior. Aplique el mismo cuidado y siga los mismos procedimientos de revisión que realiza cuando se coloca un recipiente de gas nuevo.

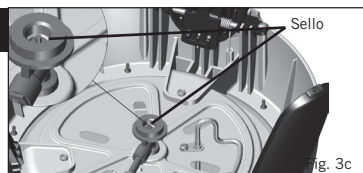


Fig. 3c

5. Lista de componentes

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Olla / _____
Cúpula(B)

_____ Tapa (A)

Soporte para ol-
las (F) _____
(Tamaño máx de la
olla: 300mm)
(Tamaño mín de la
olla: 150mm)

_____ Paella Pan 28
(Accesorio opcional)

Bandeja
para grasa _____
(G)

_____ Pizza de piedra
(Accesorio opcional)

_____ Parrilla para
barbacoa (C)

_____ Sartén (D)

Encendedor
piezoeléct-
rico (I) _____

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Bolsa de transporte (J)

6. Uso del aparato

- ¡Este aparato debe ser utilizado al aire libre solamente!
- Cuando está en uso, protéjalo del viento para obtener el rendimiento óptimo.
- No mueva la unidad cuando esté caliente. Se recomienda el uso de guantes de protección.
- **PRECAUCIÓN:** No coloque las superficies de cocción antiadherentes y sin comida sobre / en ella durante períodos prolongados ya que el calor puede dañar los revestimientos antiadherentes.
- **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles se pueden calentar mucho. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Para guardar la unidad, deje que se enfríe. Después de limpiar: Pliegue el aparato según de describe en la sección 3 anterior. Coloque la olla / cúpula en la parte inferior del bolso. Luego coloque el soporte para ollas boca abajo en la olla. Ponga la Bandeja para grasa sobre la Olla y el Soporte para ollas boca abajo. Después ubique el aparato boca abajo sobre la bandeja para grasa. Acomode la Rejilla y la Sartén en los bolsillos separados que se encuentran en la tapa del bolso y ciérrelos. Pliegue la tapa del bolso y ciérrelo. (Fig. 5)
- Cuando no lo utilice, mantenga el aparato en el bolso de transporte, ya que esto evitará que entre suciedad o insectos, que pueden afectar el flujo de gas.
- Cuando intente encender el aparato, asegúrese de que esté abierto el suministro de gas del cilindro antes de encenderlo.
- Para encender el aparato con el encendido piezoeléctrico, abra la válvula de control en el aparato girándola lentamente en el sentido contrario al de las agujas del reloj y pulse el botón piezoeléctrico en sucesión rápida para encender el quemador. Si el quemador no se enciende, pulse de nuevo el botón piezoeléctrico en rápida sucesión a medida que aumenta el flujo de gas girando la perilla de control hasta que el quemador se encienda. Si el quemador no se enciende en los primeros 5 segundos, cierre la válvula y espere 30 segundos antes de volver a intentarlo.
- Para encender el aparato manualmente, aplique una llama al quemador utilizando un encendedor de barbacoa, gire la perilla de control del aparato lentamente en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta lograr el encendido (Fig. 1).

- Utilice la perilla de control para ajustar la intensidad de la llama en el nivel deseado girándola en el sentido de las agujas del reloj para disminuir la llama y en el sentido contrario para aumentarla.
- Cuando no lo utilice, desconecte el aparato del suministro de gas.
- **ADVERTENCIA:** No use superficies de cocción en un entorno de llama alta durante más de 10 minutos porque esto puede dañar los revestimientos antiadherentes.

7. Opciones de cocción

- Hay cinco opciones de cocción disponibles (la quinta es un accesorio opcional) con su dispositivo Safari Chef 2. Son:
 - Asar:** esta opción de cocción es ideal para asar sin grasa pollo, salchichas, costillas, brochetas, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, coloque la Bandeja para grasa sobre la protección térmica. Ubique la Parrilla para barbacoa en los soportes de la Bandeja para grasa.
 - Precaución:** tenga en cuenta que al cocinar carnes grasas, si gotea un poco de grasa sobre la unidad puede causar llamaradas. Tenga cuidado cuando cocine esas carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propias necesidades, girando la Perilla de la válvula para regular el grado de calor.
 - Freír:** esta opción es ideal para frituras, pescados, desayunos, panqueques, langostinos, paella y verduras. Para este tipo de cocción, coloque la Bandeja para grasa sobre la protección térmica. Ubique la Sartén en los soportes de la Bandeja para grasa. Tenga en cuenta que como es un recipiente poco profundo, no es adecuado para freír en abundante aceite. La superficie de limpieza fácil incentiva el uso mínimo de grasa para cocinar sano.
 - Cúpula para horno / Wok:** la cúpula puede ser utilizado como wok, una tapa para crear un horno en la barbacoa o una cacerola. Para cocinar al estilo wok, coloque la cúpula invertida directamente en el Soporte para ollas y utilice para preparar salteados, platos de fideos o paella. Para utilizar la cúpula como una Tapa de horno colóquela sobre la comida que cocina en la opción BBQ para cocinar estilo de convección. Esto es ideal para asar pollo, cordero, carne de res o de cerdo. La Cúpula también se puede utilizar como una cacerola, para calentar salsas, adobos, hervir el agua, cocinar arroz, fideos, etc. Coloque la cúpula invertida directamente en el Soporte para ollas.
 - Hervir:** para este tipo de cocción, coloque el Soporte para ollas en sus ranuras correspondientes en la protección térmica y asegúrese de que esté correctamente asentado. Coloque la olla apropiada (que no tenga menos de 150 mm de diámetro y no más de 300mm de diámetro) o la Cúpula de Safari Chef 2 en el Soporte para ollas. La Bandeja para grasa fue diseñada para ser colocada sobre la cúpula para funcionar como una tapa para la cúpula para hervir comida. Un litro de agua hervirá en aproximadamente 6 minutos, dependiendo de las condiciones, el tamaño de la olla utilizada, etc. Nota: Al usar ollas de tamaño pequeño no intente usar ollas con asas de plástico. Soporte Pot también se puede utilizar en la bandeja de grasa.
 - Pizza para hornear (Accesorio opcional):** Para este tipo de cocina, coloque el soporte de la olla en la bandeja de grasa. El sartén gordo se ha diseñado de tal manera que también se puede usar como parabrisas. Coloque la piedra de la pizza en el soporte de la olla. Precalienta la piedra de la pizza antes de usar. Asegúrate de que los alimentos estén a temperatura ambiente antes de colocarlos en la piedra de la pizza. NO coloques alimentos congelados en una piedra para pizza calentada. Coloque el domo para crear un efecto de horno para una mejor distribución del calor. Para los métodos de cocción al usar la piedra para pizza, consulte el manual del usuario de la piedra para pizza.



Fig. 5



8. Limpieza

- Unidad de BBQ (para asar)**
 - Para limpiar la Bandeja para grasa, la Sartén y la Parrilla para barbacoa, lave con agua tibia y un detergente no abrasivo después de haber sacado anteriormente cualquier exceso de grasa que quede después de la cocción.
 - Para limpiar la Cúpula, lave en agua tibia con un detergente no abrasivo.
 - No use limpiadores abrasivos en ninguna parte, ya que podría dañar su recubrimiento superficial.
 - Estas piezas son perfectamente seguras para limpiar en el lavavajillas después de quitar el exceso de grasa.
- Unidad del cuerpo / patas**
 - Esto se limpia mejor con un paño suave y húmedo y un detergente no abrasivo suave. No coloque en el lavavajillas, ya que puede entrar el agua por los orificios de la válvula o los quemadores y provocar que la unidad no funcione correctamente.
 - Cuando limpie la unidad de cuerpo / pata puede ser necesario retirar el soporte para ollas. Esto se puede hacer levantando el soporte para ollas por encima de la ranura en la protección térmica.

9. Mantenimiento general

- La responsabilidad del mantenimiento de este aparato corresponde exclusivamente al consumidor a partir de la fecha de la compra.
- Este aparato no requiere del mantenimiento programado.
- Después de un almacenamiento prolongado, inspeccione los orificios de aire bajo la unidad y la entrada del Venturi para ver si hay insectos como arañas, etc. que puedan afectar el flujo de gas. Después de verificar, vuelva a colocar todos los componentes en la posición indicada.

Reemplazo de la boquilla bloqueada:

- Su Safari Chef 2 está equipada con una boquilla de tamaño específico para regular la cantidad correcta de gas.
- Si el orificio de la boquilla se bloquea, puede causar una pequeña llama o ninguna llama en absoluto. No intente limpiar la boquilla con una clavija u otro aparato porque puede dañar el orificio, lo cual puede volver peligroso el aparato.
- Para reemplazar la boquilla: Saque la Bandeja para grasa (Fig. 6). Desenrosque suavemente el montaje del quemador (Fig. 7). Saque los tres tornillos de la placa de protección térmica y saque la Protección térmica (Fig. 8) con cuidado de no dañar el electrodo piezoeléctrico. Ahora puede retirar la boquilla utilizando una llave adecuada (Fig. 9). No use pinzas en la boquilla porque puede dañarla, volviéndola inutilizable o imposible de quitar. Enrosque la nueva boquilla en la válvula. No la ajuste demasiado porque puede dañar la boquilla.
- Siga el procedimiento inverso para volver a montar la unidad.



Fig. 6



Fig. 7

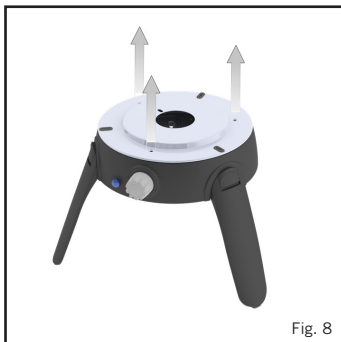


Fig. 8

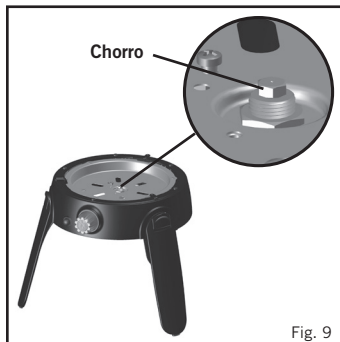
























Fig. 9

10. Devolución del aparato para la reparación o el mantenimiento

- No modifique el aparato, puede ser peligroso.
- Si no puede rectificar una falla siguiendo estas instrucciones, contacte a su distribuidor CADAC local para más detalles sobre cómo devolver el producto para su atención.
- Su CADAC Safari Chef 2 está garantizada por CADAC durante un período de 2 años frente a las fallas de fábrica.

11. Repuestos y accesorios

- Use siempre repuestos CADAC genuinos porque fueron diseñados para dar un rendimiento óptimo.

Repuestos		Repuestos		Accesorios	
Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.	Item	Repuestos No.
	6540-SP011		6540-SP056		6540-300
	6540-SP020		6540-SP008		6540-100
	6540-SP002		6540-SP015 (Chorro 0.19 & válvula [2014]) 6540-SP015-V2 (Chorro 0.19 & válvula [2015]) 6540-SP031 (Chorro 0.25 [2015])		6540-200
	6540-SP004		6540-SP055		6540-600
	6540-SP003		Frente L & R pierna 6540-SP010		6540-700
	6540-SP017		Espalda pierna 6540-SP009		Cubrir (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 adelante)				8635
	6540-SP019				6544-100

UWAGA

Wyłącznie do użytku na zewnątrz!

Tego urządzenia nie można używać na zewnętrznych obudowanych balkonach, werandach ani w obszarach rozrywki!

WAŻNE

Proszę uważnie przeczytać instrukcję obsługi, aby zapoznać się z urządzeniem przed podłączeniem go do zbiornika z gazem. Zachowaj te instrukcje do późniejszego wykorzystania.

1. Wprowadzenie

- To urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby można je było używać do gotowania na świeżym powietrzu, w szczególności dla osób, które lubią spędzać czas na świeżym powietrzu biwakując, oraz do użytku w domu na patio.
- Za pomocą urządzenia można przygotowywać różne potrawy. Safari Chef 2 umożliwia korzystanie z różnych powierzchni gotowania.
- Gaz jest dostarczany do urządzenia za pomocą jednorazowego kartusza. Wąż i regulator (model na wysokie ciśnienie) można podłączyć do cylindra na gaz (TYLKO w Republice Południowej Afryki - nie dostarczane w zestawie z urządzeniem)
- Urządzenie jest łatwe do włączenia oraz łatwe w użytkowaniu (punkt 6), a użytkownik może kontrolować doprowadzanie ciepła za pomocą regulowanego zaworu.
- Urządzenie dostarczane jest wraz z wygodną torbą do przenoszenia.
- Urządzenie jest zgodne z normą EN521:2019 i SANS 1539:2017.
- Urządzenie może być używane tylko z jednorazowymi, gwintowanymi, zamykanymi kartuszami o wadze 445 g, 500 g lub 220 g (model CA445 lub CA220) lub kartuszami tego samego typu zgodnymi z normą EN417
- Dopływ gazu może odbywać się tylko w pozycji pionowej.
- Uwaga: łatwo dostępne części mogą być bardzo gorące. Proszę trzymać małe dzieci z dala od urządzenia.
- Urządzenia na gaz wymagają wentylacji dla wydajnej pracy oraz bezpieczeństwa użytkowników i innych osób znajdujących się w bezpośrednim sąsiedztwie, dlatego nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach bez wentylacji. Wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.
- Wyłącznie do użytku na zewnątrz!**

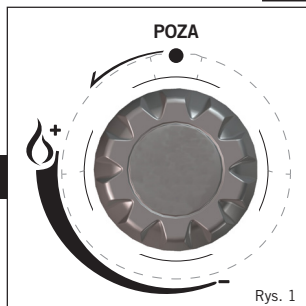
6540H0, 6540H1				
Kraj użytkownika	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Dopuszczalne gazy	Butane			
Ciśnienie gazu	Ciśnienie pary			
Nr dyszy	0.25			
Zużycie nominalne	132g/hr			
Nominalne obciążenie cieplne brutto	1.82kW			

Nazwa kraju i skrót				
AE = Zjednoczone Emiraty Arabskie	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgia	CH = Szwajcaria
CZ = Republika Czeska	DE = Niemcy	DK = Dania	ES = Hiszpania	FI = Finlandia
FR = Francja	GB = Zjednoczone Królestwo	GR = Grecja	HR = Chorwacja	IT = Włochy
JP = Japonia	KR = Korea	NL = Holandia	NO = Norwegia	PL = Polska
PT = Portugalia	RO = Rumunia	RU = Rosja	RS = Serbia	SI = Słowenia
SK = Słowacja	SE = Szwecja	TR = Indyk	ZA = Afryka Południowa	

2. Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Nie należy używać urządzenia, jeśli uszczelki są uszkodzone lub zużyte. Nie należy używać urządzenia, które ma nieszczelności, jest uszkodzone lub pracuje nieprawidłowo. Zawsze korzystaj z urządzenia na równej, poziomej powierzchni.
- Nie należy używać urządzenia, które ma nieszczelności, jest uszkodzone lub pracuje nieprawidłowo.
- Urządzenie należy trzymać z dala od materiałów palnych w trakcie użytkowania. Minimalne bezpieczne odległości to: Nad urządzeniem: 1,2 m. Z tyłu i po bokach: 600 mm. (Patrz rys. 2)
- Upewnij się, że zbiornik na gaz jest przyłączony lub wymieniany tylko w miejscu dobrze wentylowanym najlepiej na świeżym powietrzu, z dala od źródła zapłonu jak np. otwarty ogień, prąd pilotowy, ogień elektryczny, oraz z dala od innych osób.
- Przechowywać zbiornik na gaz z dala od źródeł ciepła i ognia. Nie umieszczać go na palenisku ani innej gorącej powierzchni.
- Upewnij się, że zmontowany produkt jest stabilny i nie kotłuje się.
- W przypadku płomienia wstecznego (gdzie płomień ucieka do tyłu i zapala się przy dyszy) należy w pierwszej kolejności natychmiast wyłączyć dopływ gazu, zamykając zawór regulacyjny na urządzeniu. Po zgaśnięciu płomienia należy zdjąć kartusz i sprawdzić stan uszczelki. Jeśli płomień wsteczny utrzymuje się, oddaj produkt do autoryzowanego punktu naprawczego CADAC.
- Jeśli w urządzeniu wystąpi nieszczelność (zapach gazu), bezzwłocznie zamknąć zawór urządzenia i wynieść całość na świeże powietrze w miejsce z dala od płomienia, a następnie znaleźć nieszczelność i ją naprawić. Wszelkie kontrole urządzenia pod kątem nieszczelności wykonuj na zewnątrz. Wykorzystaj do tego celu wodę z mydłem.
- Właściwym działaniem jest zaaplikowanie wody z mydłem w miejscach połączeń (np. w miejscu przykręcenia kartusza śrubą do urządzenia).

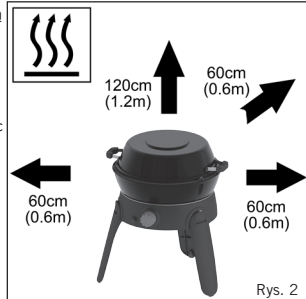
- Pojawienie się baniek lub pęcherzyków wskazuje na wyciek gazu. Należy natychmiast zdjąć z urządzenia kartusza na gaz. Upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowo zamocowane. Przed podłączeniem kartusza na gaz należy sprawdzić, czy uszczelka znajduje się we właściwym miejscu i czy jest w dobrym stanie (Rys. 3c). Po ponownym podłączeniu kartusza należy jeszcze raz sprawdzić połączenia, aplikując wodę z mydłem.
- Jeśli wyciek gazu utrzymuje się, należy oddać produkt do sprzedawcy CADAC, celem przeprowadzenia inspekcji / naprawy.
- **Wyłącznie do użytku na zewnątrz.**



Rys. 1

3. Instrukcje montażu

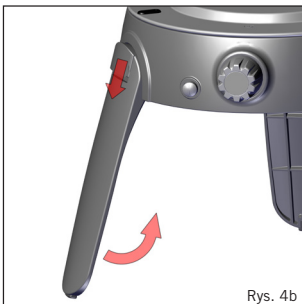
- **UWAGA:** Nogi wyposażone są w mechanizm sprężynowy. Rozkładanie i składanie nóg musi odbywać się w sposób kontrolowany, aby uniknąć obrażeń ciała lub zniszczenia urządzenia Safari Chef 2.
- Aby rozłożyć nogi należy postawić urządzenie do góry nogami i przytrzymując nogi podnosić każdą z nich z osobna (Rys. 4c). Przy prawidłowym rozłożeniu nogi zatrzasną się we właściwej pozycji (Rys. 4a).
- Aby złożyć nogi należy bezpiecznie przytrzymać nogę i przycisnąć zacisk zwalnający (Rys. 4b). Następnie wcisnąć nogi do wewnątrz w pozycję zamkniętą (Rys. 4c). Należy tego dokonać po kolei w celu uzyskania optymalnego wykorzystania przestrzeni. Najpierw prawą nogę (1), następnie lewą nogę (2) i jako ostatnią tylną nogę (3) (patrz Rys. 4d).
- Przed przyłączeniem dopływu gazu należy najpierw upewnić się, że zawór urządzenia jest w pozycji OFF poprzez przekręcenie do oporu pokrętła regulacyjnego zgodnie z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. 1).
- Aby zamocować zbiornik gazu należy sprawdzić czy zawór urządzenia jest w pozycji OFF, obracając pokrętło regulacyjne do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (patrz rys. 1) Upewniwszy się, że zbiornik gazu znajduje się w pozycji pionowej, przykręć zbiornik do zaworu, dokręcając do oporu ręcznie. Jeśli zbiornik jest zbyt mocno dokręcony może to spowodować uszkodzenie zaworu zbiornika.
- Urządzenie jest gotowe do użycia.



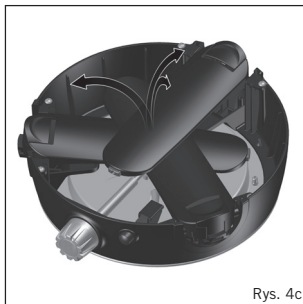
Rys. 2



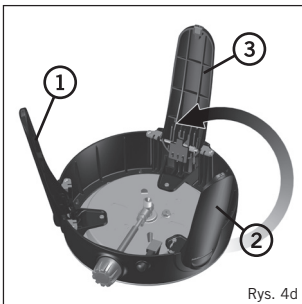
Rys. 4a



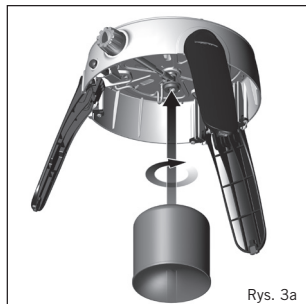
Rys. 4b



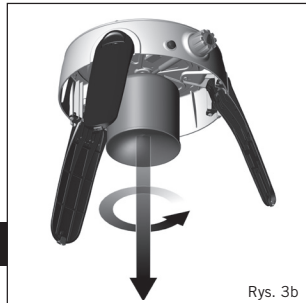
Rys. 4c



Rys. 4d



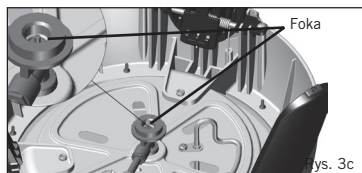
Rys. 3a



Rys. 3b

4. Mocowanie i wymiana zbiornika na gaz

- Proszę sprawdzić, czy palnik jest wyłączony przed odłączeniem urządzenia od zbiornika na gaz.
- Proszę odłączyć zbiornik poprzez odkręcenie go do zaworu.
- Proszę sprawdzić uszczelkę przed wymianą zbiornika na gaz.
- Proszę wymienić zbiornik na gaz na powietrzu, z dala od innych ludzi.
- Aby podłączyć używany zbiornik na gaz, proszę przeczytać instrukcję w punkcie 3 powyżej. Należy zastosować te same procedury i środki ostrożności jak w przypadku nowego zbiornika na gaz.



Rys. 3c

5. Lista części

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Misa /
pokrywa(B) _____

_____ Pokrywa (A)

Podpórka na
misę (F) _____
(Maks rozmiar
misy: 300mm)
(Min rozmiar
misy: 150mm)

_____ Paella Pan 28
(Accesorio opcional)

_____ Pizza de piedra
(Accesorio opcional)

Misa na
tłuszcz (G) _____

_____ Ruszt grilla (C)

_____ Misa płaska (D)

Zapalnik
piezoelektryczny (I) _____

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Torba do noszenia (J)

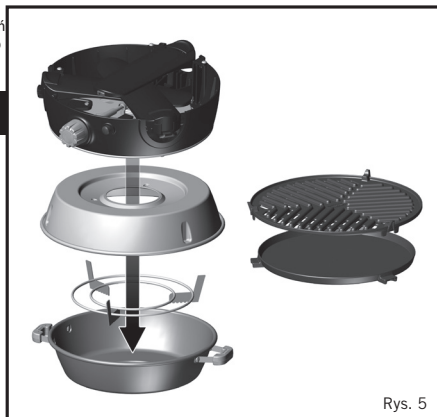
6. Korzystanie z urządzenia

- Urządzenie wyłącznie do użytku na zewnątrz!
- Podczas pracy urządzenia należy chronić przed wiatrem, aby zapewnić jego optymalne działanie.
- Proszę nie przenosić urządzenia, kiedy jest gorące. Zaleca się używanie rękawic ochronnych.
- UWAGA: Nie narażać na działanie gorąca nieprzywierających powierzchni do gotowania, gdy przez dłuższy czas nie ma na nich jedzenia, gdyż może to uszkodzić powłoki nieprzywierające.
- UWAGA: Łatwo dostępne części mogą być bardzo gorące. Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.
- Przed zapakowaniem proszę pozwolić urządzeniu ostygnąć. Po wyczyszczeniu:
Złożyć urządzenie zgodnie z opisem w punkcie 3 powyżej. Umieścić misę / pokrywę na dnie torby. Następnie umieścić podpórkę na misę w misie do góry dnem. Umieścić misę na tłuszczu na misie i podpórce na misę do góry dnem. Następnie umieścić urządzenie na misie na tłuszczu do góry dnem. Umieścić ruszt oraz płaską misę w oddzielnych przegrodach znajdujących się w klapie torby i zapiąć ją. Złożyć klapę torby i zapiąć ją. (Rys. 5)
- Gdy urządzenie nie jest w użyciu przechowywać je w torbie do przenoszenia, gdyż zapobiega to przenikaniu do urządzenia brudu i insektów, co mogłoby wpłynąć na przepływ gazu.
- Przy próbie rozpalenia urządzenia upewnić się, że dopływ gazu z cylindra jest otwarty przed odkręceniem dopływu gazu do urządzenia.
- Aby rozpałić urządzenie przy użyciu zapłonu piezoelektrycznego, otworzyć zawór regulacyjny na urządzeniu powoli obracając go w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, a następnie przycisnąć przycisk piezo w krótkich odstępach czasu, aby zapalić palnik. Jeśli palnik nie zapala się należy stale naciskać przycisk piezo przy jednoczesnym zwiększaniu przepływu gazu poprzez odkręcanie pokrętki regulacyjnego, aż do zapalenia się palnika. Jeśli palnik nie zapalił się w ciągu pierwszych 5 sekund zamknąć zawór i odczekać 30 sekund przed ponowną próbą.
- Aby rozpałić urządzenie ręcznie, proszę zapalić zapalniczkę grillową i powoli odkręcać pokrętkę regulacyjną w stronę odrotną do ruchu wskazówek zegara, aż do zapalenia się palnika (rys. 2).
- Proszę używać pokrętki regulacyjnego w celu dowolnego ustawiania intensywności płomienia, odkręcając je zgodnie ze ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień i w stronę przeciwną do wskazówek zegara, aby zwiększyć płomień.

- Gdy urządzenie nie jest używane należy odłączyć je od dopływu gazu.
- **UWAGA:** Podczas używania jakichkolwiek powierzchni do gotowania wysoki płomień nie powinien być ustawiony dłużej niż przez 10 minut, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia powłok nieprzywierających.

7. Możliwości przyrządzania posiłków

- Dostępnych jest pięć opcji gotowania (piąte to akcesorium opcjonalne) z urządzeniem Safari Chef 2. Są to:
 - Grillowanie:** Sposób ten jest idealny do grillowania beztłuszczowego kurczaka, kielbas, kotletów, kebabów, ryb lub warzyw. Podczas gotowania tego typu umieścić mięsę na tłuszczu na osłonie termicznej. Umieścić ruszt grilla na zaczepach miski na tłuszczu.
 - Uwaga:** Proszę zwrócić uwagę, że przy gotowaniu gatunków mięsa o dużej zawartości tłuszczu, tłuszcz może kapać na urządzenie, czego skutkiem mogą być rozbłyski płomienia. Proszę być ostrożnym przy przygotowywaniu takiego rodzaju mięsa. Temperatura gotowania może zostać odpowiednio nastawiona zgodnie z Państwa wymaganiami poprzez przekręcanie gałki zaworu.
 - Smażenie:** Sposób ten jest idealny do smażenia w ruchu, smażenia ryb, przygotowywania śniadań, naleśników, krewetek, paelli i warzyw. Podczas gotowania tego typu umieścić mięsę na tłuszczu na osłonie termicznej. Umieścić miskę na zaczepach miski na tłuszczu. Proszę zwrócić uwagę, że płaska patelnia nie nadaje się do smażenia na głębokim tłuszczu. Ponieważ powierzchnia jest łatwa do czyszczenia sprawia to, że wymagana jest tylko niewielka ilość tłuszczu, co czyni ten sposób przygotowywania zdrowym.
 - Pokrywa piecyka / Wok:** Pokrywa może być używana jako wok, jako pokrywa do stworzenia z grilla piecyka, lub jako rondel. Podczas gotowania wykorzystującego styl wok, umieścić pokrywę do góry nogami bezpośrednio na podpórce na mięsę w celu przygotowania potraw smażonych w ruchu, dań z makaronem lub paelli. Aby wykorzystać pokrywę jako pokrywę piecyka należy umieścić ją nad potrawą wykorzystując opcję grillowania dla gotowania konwekcyjnego. Sposób ten nadaje się idealnie do pieczenia kurczaka, baraniny, wołowy lub wieprzowiny. Pokrywa może być również używana jako rondel do podgrzewania sosów, marynat, gotowania wody, ryżu, makaronu itp. Umieścić pokrywę do góry nogami bezpośrednio na podpórce na mięsę.
 - Gotowanie:** Podczas tego typu gotowania, umieścić podpórkę na miskę w rowkach zaczepów osłony termicznej i sprawdzić, czy jest poprawnie osadzona. Położyć odpowiedni garnek (o średnicy nie mniejszej niż 150 mm i nie większej niż 300mm) lub pokrywę urządzenia Safari Chef 2 na podpórce na mięsę. Misa na tłuszcz jest wykonana tak, aby można ją było umieścić na pokrywie i wykorzystać jako pokrywę przy gotowaniu jedzenia. Litr wody będzie się gotował około 6 minut zależnie od warunków, wymiarów wykorzystanego garnka itp. Uwaga: w przypadku korzystania z małych garnków nie używać garnków z uchwytyami z tworzywa sztucznego. Podstawka pula może być również stosowany w szalce tłuszczu.
 - Pizza do pieczenia (Opcjonalne akcesoria):** W przypadku tego rodzaju gotowania umieścić garnek na patelni tłuszczu. Tłuszczowa miska została zaprojektowana w taki sposób, że może być również używana jako przednia szyba. Umieść kamień do pizzy na stojaku. Rozgrzej swój kamień do pizzy przed użyciem. Rozgrzej się kamień do pizzy przed użyciem. Umieść kopułę, aby stworzyć efekt piekarnika dla lepszego rozkładu ciepła. Aby dowiedzieć się więcej o metodach gotowania przy użyciu kamienia do pizzy, zapoznaj się z instrukcją obsługi kamienia do pizzy.



Rys. 5



8. Czyszczenie

Rożen

- Aby wyczyścić miskę na tłuszczu, miskę płaską oraz ruszt grilla należy użyć ciepłej wody z dodatkiem nie rysującego powierzchni środka do mycia po uprzednim usunięciu nadmiaru tłuszczu po gotowaniu.
- Aby wyczyścić pokrywę należy użyć ciepłej wody z dodatkiem nie rysującego powierzchni środka do mycia.
- Proszę nie używać żadnych szorujących środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę powierzchni danej części.
- Po usunięciu nadmiaru tłuszczu, części można bezpiecznie myć w zmywarce.
- **Mycie korpusu / nóg**
- Najlepiej myć je miękką, wilgotną ściereczką z użyciem delikatnego, nie rysującego powierzchni, detergentu. Nie należy myć w zmywarce, ponieważ woda mogłaby dostać się do zaworu lub otworów palnika, co mogłoby doprowadzić do złego funkcjonowania urządzenia.
- Podczas czyszczenia korpusu / nóg urządzenia może być konieczne zdjęcie podpórki na miskę. W tym celu należy zdjąć podpórkę na miskę z rowków zaczepu osłony termicznej.

9. Informacje ogólne o konserwacji urządzenia

- Po zakupie urządzenia ciężar jego konserwacji leży wyłącznie po stronie konsumenta.
- Urządzenie nie wymaga regularnej konserwacji.
- Po dłuższym przechowywaniu należy sprawdzić, czy w otworach wentylacyjnych znajdujących się pod urządzeniem lub we wlocie Venturiego nie znajdują się owady, np. pająki, które mogą mieć wpływ na przepływ gazu. Po sprawdzeniu, ponownie zamocuj wszystkie komponenty na swoje miejsce.

Wymiana zablokowanej dyszy:

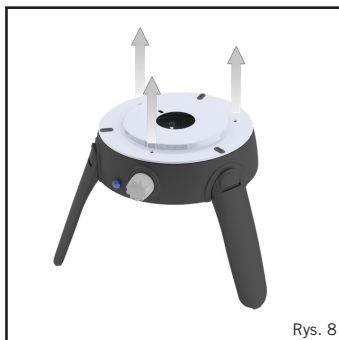
- Urządzenie zostało wyposażone w dyszę o specjalnych wymiarach, pozwalającą na regulację poziomu gazu.
- Jeżeli otwór w dyszy zostanie zablokowany, może to spowodować mały płomień lub brak płomienia. Nie należy czyścić dyszy szpilką ani podobnymi przedmiotami, gdyż może to uszkodzić otwór, a urządzenie stanie się niebezpieczne.
- Aby wymienić dyszę: Zdjąć misę na tłuszcz (Rys. 6). Delikatnie odkręcić palnik (Rys. 7). Wyjąć trzy śruby przytrzymujące osłonę termiczną i zdjąć osłonę (Rys. 8) uważając, aby nie uszkodzić elektrody piezo. Dyszę można teraz odkręcić za pomocą odpowiedniego klucza (Rys. 9). Nie należy używać szczyptic, gdyż może to spowodować uszkodzenie dyszy, przez co będzie się ona bezużyteczna lub jej zdjęcie stanie się niemożliwe. Wkręć nową dyszę do zaworu. Nie należy dokręcać zbyt mocno, gdyż może to uszkodzić dyszę.
- W celu ponownego montażu urządzenia procedurę powtórzyć w odwrotnej kolejności.



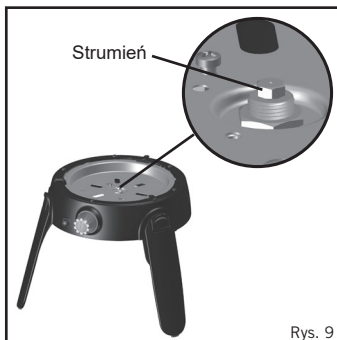
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8






















Rys. 9

10. Oddanie urządzenia do naprawy lub serwisowania

- Nie należy modyfikować urządzenia, gdyż może to być niebezpieczne.
- Jeśli nie jesteś w stanie naprawić usterki, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami, skontaktuj się z najbliższym dystrybutorem CADAC i dowiedz się, w jakim trybie przekazać produkt do naprawy.
- CADAC udziela 2-letniej gwarancji na Twoje urządzenie CADAC Safari Chef 2, która obejmuje usterki fabryczne.

11. Części zamienne i elementy wyposażenia

- Zawsze należy stosować oryginalne części zamienne CADAC, gdyż zostały one zaprojektowane tak, aby zapewnić optymalną wydajność.

Części zamienne		Elementy wyposażenia	
Item	Części zamienne No.	Item	Części zamienne No.
	6540-SP011		6540-SP056
			6540-300
	6540-SP020		6540-SP008
	6540-SP002		6540-SP015 (Strumień 0.19 & zawór [2014]) 6540-SP015-V2 (Strumień 0.19 & zawór [2015]) 6540-SP031 (Strumień 0.25 [2015])
	6540-SP004		6540-SP055
			6540-600
	6540-SP003		z przodu L & R noga 6540-SP010
	6540-SP017		plecy noga 6540-SP009
			Pokrywa (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 dalej)		
			8635
	6540-SP019		
			
			6544-100

VARNING

Endast för utomhusbruk!

Denna apparat får ej användas på inbyggd balkong, altan eller liknande festplats!

VIKTIGT

Läs denna bruksanvisning noga för att bekanta dig med apparaten innan du ansluter den till sin gasbehållare.

Behåll bruksanvisningen för framtida bruk.

1. Allmänna upplysningar

- Denna apparat har utformats för att användas vid utomhusmatlagning, speciellt för folk som åker ut och kamperar för att njuta av utomhusliv, och den kan också användas hemma på uteplatsen.
- Olika sorters mat kan tillagas på apparaten. Safari Chef 2 är utformad så att man kan använda olika matlagningstyor.
- Enheten får sin gastillförsel från en engångstub. En högtrycksslang med reglerventil kan anslutas till en gascylinder, (ENDAST Sydafrika – medföljer ej apparaten)
- Apparaten är enkel att slå på och använda (Avdelning 6), och värmetillförseln kan regleras med en justerbar ventil.
- Apparaten kommer med en bekväm transportpåse.
- Denna apparat fyller kraven i EN521:2019 och SANS 1539:2017.
- Denna apparat får endast användas med en 500g, 445g, eller 220 g gängad återförslutbar engångsgastub (modell CA500, CA445 eller CA220) eller en gängad återförslutbar tub av samma typ som fyller kraven i EN417
- Gasbehållaren får endast användas i upprätt ställning.
- Varning: Åtkomliga delar kan bli mycket heta. Håll småbarn på avstånd.
- Gasdrivna apparater kräver god lufttillförsel för att fungera effektivt och för att vara trygga för användarna och andra människor i närheten. Använd därför inte apparaten i ett oventilerat utrymme. Den är avsedd enbart för utomhusbruk.
- Läs denna bruksanvisning noga innan du använder apparaten.
- Använd endast utomhus!

6540H0, 6540H1				
Användningsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Tillåtna gaser	Butan			
Gasträck	Gasträck			
Munstycke nummer	0.25			
Nominell förbrukning	132g/hr			
Max. nominell värmeeffekt	1.82kW			

Landsnamn och Förkortningar				
AE = Förenade arabemiraten	AL = Albanien	AT = Österrike	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tjeckien	DE = Tyskland	DK = Danmark	ES = Spanien	FI = Finland
FR = Frankrike	GB = Storbritannien	GR = Grekland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederländerna	NO = Norge	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumänien	RU = Ryssland	RS = Serbien	SI = Slovenien
SK = Slovakien	SE = Sverige	TR = Kalkon	ZA = Sydafrika	

2. Säkerhetsupplysningar

- Använd inte apparaten om den har skadade eller slitna tätningringar. Använd inte en apparat som läcker, som är skadad, eller inte fungerar ordentligt. Använd alltid apparaten på en fast, jämn yta.
- Använd inte en apparat som läcker, som är skadad, eller inte fungerar ordentligt.
- Denna apparat måste hållas borta från brännbart material under användning. Minimumavstånd för säkerhet är: Ovanför apparaten 1,2 m. Bakåt och åt sidorna 600 mm. (Se Fig. 2)
- Se till att gasbehållaren sätts fast och byts ut utomhus, på avstånd från tänkbara antändningskällor, som oskyddade lågor, pilotflammar, värmekaminer, och likaså på avstånd från andra människor.
- Håll gasbehållaren på avstånd från värmekällor och lågor. Sätt dem aldrig på en spis eller annan het yta.
- Se till att den monterade apparaten står stadigt och inte vaggar.
- I händelse av baktändning (när lågan slår tillbaka och tänder vid gasmunstycket), stäng omedelbart av gastillförseln genom att stänga reglerventilen på apparaten. Efter att lågan har slocknat, ta av gasolubnen och kolla tätningens utseende. Om lågan fortsätter att slå tillbaka, lämna in apparaten hos din auktoriserade CADAC-reparatör.
- Om det är en läcka vid apparaten (gaslukt), stäng omedelbart ventilen på apparaten och ta ut den till en plats utan några lågor där du kan lokalisera och tätta läckan. Om du vill kolla apparaten på läckage, gör det utomhus. Försök aldrig att hitta läckor med hjälp av en låga; använd tvållösning.
- Rätta sättet är att smörja in anslutningspunkterna, t.ex. där tuben är festskruvad vid apparaten, med tvållösning.

- Om det bildas bubblor, finns det en gasläcka. Ta omedelbart av gasolubnen från apparaten. Kolla att alla anslutningarna sitter som de skall. Kolla att tätningsskivan finns på plats och att den är i god kondition innan du ansluter en gasolub (Fig. 3c). Kolla igen med tvållösning efter att du har satt på gasolubnen igen.
- Om du inte lyckas tåta en gasläcka, lämna in produkten till din CADAC-försäljare för undersökning/repairering.
- Använd endast utomhus.

3. Monteringsanvisningar

- **WARNING:** Benen är fjäderbelastade. Benen måste vikas ut och in på ett kontrollerat sätt för att undvika personsador eller skador på din Safari Chef 2.
- När du vill vika ut benen, vänd hela apparaten upp-och-ner och håll fast benen medan du lyfter det ena benet efter det andra (Fig. 4c). Du hör ett klickljud när vart ben kommer i rätt läge (Fig. 4a).
- När benen ska vikas in igen, håll benet stadigt och tryck ner behållarspännet (Fig. 4b). Skjut sedan benet inåt till dess invikta läge (Fig. 4c). Gör detsamma med alla benen i tur och ordning för att utnyttja utrymmet optimalt. Först Höger framben (1), därefter Vänster framben (2) och sist Bakbenet (3) (Se Fig. 4d).
- Innan du ansluter gastillförseln, kolla att apparatventilen är i stängt läge genom att vrida reglervredet helt och hållet medurs (Se Fig. 1).
- När du ska montera gasbehållaren, kolla först att apparatventilen är i stängt läge genom att vrida reglervredet medurs till stoppläge (Se Fig. 1). Se till att du håller gasbehållaren upprätt medan du skruvar fast den mot ventilen medurs tills den är helt ingångad, men skruva endast för hand. Om behållaren skruvas på för hårt, kan dess ventil ta skada.
- Apparaten är nu klar att använda.



Fig. 4a

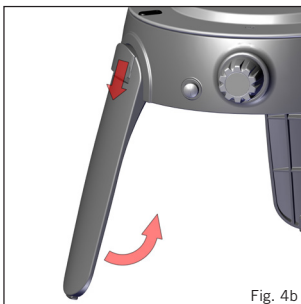


Fig. 4b

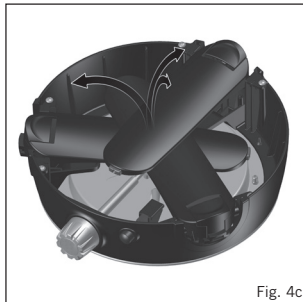


Fig. 4c

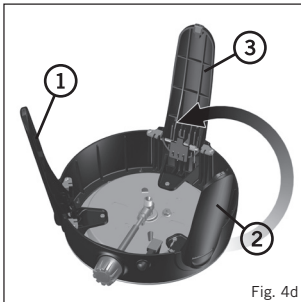


Fig. 4d

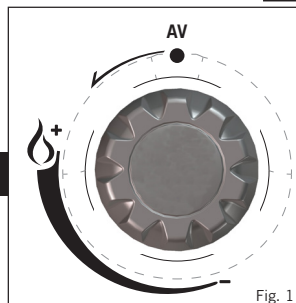


Fig. 1

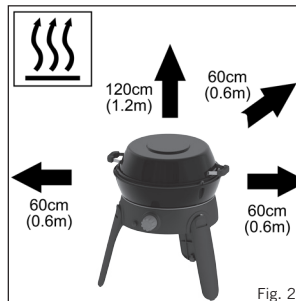


Fig. 2



Fig. 3a

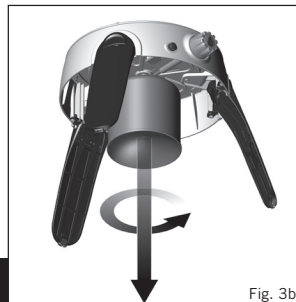


Fig. 3b

4. Montering och Byte av Gasbehållare

- Kolla att brännaren har slocknat innan du tar av gasbehållaren.
- När gasbehållaren ska tas av, skruva loss den från ventilen.
- Kolla tätningsskivan innan du sätter på en ny gasbehållare.
- Byt gasbehållare utomhus och på avstånd från andra människor.
- Om du vill sätta på en tidigare använd gasbehållare igen, titta på anvisningarna i Avdelning 3 ovan. Använd samma omsorg och kontrollförfaranden som när du sätter fast en ny gasbehållare.

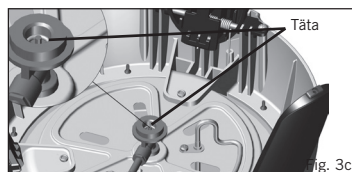


Fig. 3c

5. Stycklista

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Gryta /
Huv(B) _____

_____ Lock (A)

Grytstativ (F) _____
(Största grytstorlek:
300mm)
(Min grytstorlek:
150mm)

_____ Paella Pan 28
(Extra tillbehör)

Fettpanne (G) _____

_____ Pizza Sten
(Extra tillbehör)

_____ Grillgaller (C)

_____ Flat Panna (D)

Piezotändare (I) _____

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Väska (J)

6. Användning av apparaten

- Denna apparat får endast användas utomhus!
- Skydda den mot vind under användningen för att få optimal funktion.
- Flytta inte apparaten medan den är het. Använd helst skyddshandskar.
- **FÖRSIKTIGT:** Utsätt inte de icke-häftande matlagningstorna för hetta under längre stunder utan mat på / i dem, eftersom detta kan skada den icke-häftande ytbeläggningen.
- **FÖRSIKTIGT:** Åtkomliga delar kan bli mycket heta. Håll småbarn borta från apparaten.
- Låt apparaten svalna innan du packar in den. Gör ren den, Vik sedan ihop apparaten som beskrivet i avdelning 3 ovan. Sätt först grytan / huven i påsen. Sätt sedan grytstativet upp-och-ner inuti grytan. Sätt Fettpannan upp-och-ner ovanpå Grytan och Grytstativet. Sätt sedan själva apparaten upp-och-ner ovanpå fettpannan. Lägg in Gallret och den Flata Pannan i deras respektive fack i påsens lock och dra till blixtlåsen. Vik locket över påsen och dra ihop blixtlåset. (Fig. 5)
- Förvara apparaten i sin Transportpåse när den inte används, eftersom det förhindrar att det kommer in smuts eller insekter som kan försämra gasflödet.
- När du ska tända apparaten, se till att gastillförseln från behållaren är öppen innan du vrider på gasen till själva apparaten.
- För tändning av apparaten med piezotändaren, öppna ventilen på apparaten genom att vrida reglervredet långsamt moturs, medan du trycker in piezoknappen flera gånger i snabb följd för att tända brännaren. Om brännaren inte tänds, tryck in piezoknappen igen flera gånger i snabb följd, medan du vrider upp reglervredet tills brännaren tänds. Om brännaren inte tänds under de första 5 sekunderna, stäng ventilen och vänta 30 sekunder innan du försöker igen (Fig. 6).
- Om du vill tända apparaten för hand, håll en låga intill brännaren med hjälp av en grilltändare och vrid apparatens reglervrede långsamt moturs tills brännaren tänds (Fig. 1).
- Använd reglervredet till att justera lågan till önskad intensitet genom att vrida det medurs för att minska lågan och moturs för att öka den.

- Koppla loss apparaten från gasbehållaren när den ej är i användning.
- **VARNING:** Använd ingen matlagningsyta på hög inställning av lågan i mer än 10 minuter eftersom det kan förorsaka skador på den icke-häftande ytbehandlingen.

7. Matlagningsmöjligheter

- Det finns fem tillgängliga matlagningsmöjligheter (den 5: e är ett tillval) med din Safari Chef 2-apparat. De är:

Grillning: Detta matlagningssätt lämpar sig utmärkt för fettfri grillning av kyckling, korvar, kolletter, grillspett, fisk eller grönsaker. För detta matlagningssätt placerar du Fettpannan ovanpå värmeskölden. Sätt Grillgallret så att den passar mot nabbarna i Fettpannan.

Försiktigt: Tänk på att när du grillar feta köttbitar, droppar en del av fetten ner på apparaten, vilket kan ge upphov till uppflamning. Var försiktig när du hanterar sådana köttbitar. Grilltemperaturen kan lätt justeras efter behov genom att vrida reglervredet för att anpassa värmen.

Stekning: Detta tillagningssätt lämpar sig bra för rörstekning, fisk, frukostmat, pannkakor, råkor, paella och grönsaker.

För detta matlagningssätt placerar du Fettpannan ovanpå värmeskölden.

Sedan sätter du på den Flata Pannan så att den passar mot nabbarna i Fettpannan. Tänk på att eftersom pannan är grund, lämpar den sig inte för fritering. Den lätttdiskade ytan underlättar användning av mycket litet fett till stekningen för hälsosam tillagning.

Ugnshuv / Wok: Huvuven kan användas som en wok, som ett lock för att åstadkomma en ugn på grillen, eller som en kastrull/gyryta. Om du vill woka, sätt huvuven upp-och-ner direkt ovanpå Grytstativet och använd den till att laga rörstekta rätter, pastarätter eller paella. Om Huvuven skall användas som ett lock för en Ugn, sätter du den över mat som grillas på gallret så att du får cirkulerande värme. Detta lämpar sig utmärkt för att ugnstekta kyckling, lamm, nötkött eller fläskstek. Huvuven kan också användas som gryta för att värma såser, marinader, koka upp vatten eller koka ris eller pasta, m.m. Sätt huvuven upp-och-ner direkt på grytstativet.

Kokning: För detta matlagningssätt sätter du grytstativet i de därför avsedda utsparringarna i Värmeskölden. Se till att det sitter stadigt. Placera en kastrull av lämplig storlek (minst 150 mm diameter, högst 300mm diameter) eller Safari Chef 2-Huvuven ovanpå grytstativet. Fettpannan är utformad så att den kan sättas ovanpå Huvuven för att kunna tjäna som lock till Huvuven när man kokar mat. En liter vatten kokar upp på ungefär 6 minuter, beroende på omständigheterna, grytstorlek, m.m. Märk: Tänk på att inte använda kastruller med plasthandtag när du använder kastrull i mindre storlek. Grytunderlägg kan också användas i fettpanna.

Pizza Bakning (Extra tillbehör): För denna typ av matlagning, sätt potten stå i fettpannan. Fettpannan har utformats så att den också kan användas som vindruta. Placera pizza-stenen på potten. Förvärm din pizza sten före användning. Se till att maten ligger vid rumstemperatur innan du lägger den på pizzastenen, sätt INTE frusen mat på en uppvärmd pizza sten. Sätt på kupolen för att skapa en ugnseffekt för bättre värmedelning. För matlagningsmetoder när du använder pizzastenen, se användarhandboken för pizza sten.

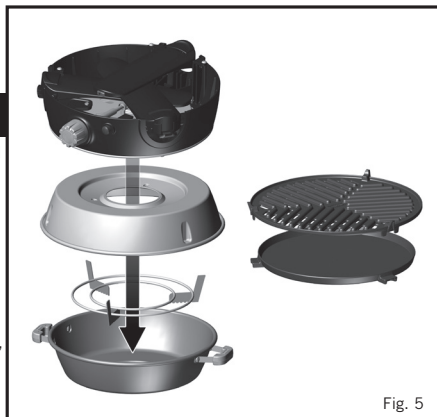


Fig. 5

Grillning



Stekning



Ugnshuv/Wok



Kokning



Pizza do pieczenia



8. Rengöring

Matlagningensheten

- För rengöring av Fettpannan, den Flata Pannan and Grillgallret, torka först bort eventuellt löst fett som finns kvar efter matlagningen, och diska sedan i varmt vatten med ett icke-skurande diskmedel.
- Huvuven rengörs genom att diska den i varmt vatten med ett icke-skurande diskmedel.
- Använd aldrig skurande rengöringsmedel på någon av delarna, eftersom detta skadar ytbehandlingen.
- Dessa delar kan utmärkt bra diskas i diskmaskin efter avlägsnande av kvarblivna fettrester.

Apparatkroppen / Benen

- Denna del bör helst rengöras med en mjuk fuktig trasa och ett mildt, icke-skurande rengöringsmedel. Sätt den inte i diskmaskinen, eftersom det kan medföra att det kommer in vatten i ventilen eller brännaröppningarna, vilket får apparaten att fungera dåligt.
- Grytstativet kan behöva tas av vid rengöring av apparatkroppen / benen. Det sker genom att lyfta ut grytstativet ur utsparringarna i värmeskölden.

9. Allmänt underhåll

- Ansvaret för att underhålla denna apparat vilar helt och hållet på konsumenten fr.o.m. inköpsdatum.
- Denna apparat kräver inte regelbundet underhåll.
- Om apparaten har legat länge i förvaring, kolla lufthålen på undersidan och Venturirörets intag på sådant som insekter eller spindlar m.m. som kan inverka på gasflödet. Efter kontrollen måste alla delarna sättas tillbaka på sina rätta platser.
Utbyte av tilltäppt munstycke:
- Din Safari Chef 2 har ett munstycke av en viss storlek som reglerar korrekt gasmängd.
- Om hålet i munstycket blir tilltäppt, resulterar det i en liten eller obefintlig låga. Försök inte att rengöra munstycket med en nål eller liknande föremål eftersom detta kan skada mynningen och göra apparaten riskabel.
- Byte av munstycke: Ta av Fettpannan (Fig. 6). Skruva försiktigt av brännarenheten (Fig. 7). Skruva ur de tre skruvarna ur värmesköldplattan och ta av Värmeskölden (Fig. 8). Se till att inte skada piezoelektroden. Munstycket kan nu tas ut med hjälp av en skruvnyckel av passande storlek (Fig. 9). Använd inte en tång på munstycket, eftersom det kan skada munstycket och göra det funktionellt eller omöjligt att ta ut. Skruva in det nya munstycket i ventilen. Skruva inte för hårt, då detta kan skada munstycket.
- Tillämpa ovanstående förfarande i omvänd ordning för att sätta ihop enheten igen.



Fig. 6



Fig. 7

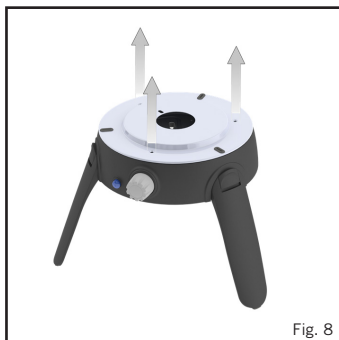


Fig. 8

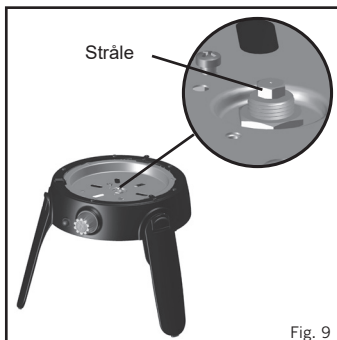
























Fig. 9

10. Inlämning av apparaten för reparation eller service

- Modifiera inte apparaten, eftersom det kan vara riskabelt.
- Om du inte kan rätta till ett fel genom att följa dessa anvisningar, kontakta din lokala CADAC-försäljare för upplysningar om hur du kan lämna in produkten för översyn.
- Din CADAC Safari Chef 2 har en garanti från CADAC på två år som gäller tillverkningsfel.

11. Reservdelar och Tillbehör

- Använd alltid äkta CADAC reservdelar. De har utformats för att ge bästa funktionalitet.

Reservdelar		Reservdelar		Tillbehör	
Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.	Item	Reservdelar No.
	6540-SP011		6540-SP056		6540-300
	6540-SP020		6540-SP008		6540-100
	6540-SP002		6540-SP015 (Stråle 0.19 & ventil [2014]) 6540-SP015-V2 (Stråle 0.19 & ventil [2015]) 6540-SP031 (Stråle 0.25 [2015])		6540-200
	6540-SP004		6540-SP055		6540-600
	6540-SP003		Främre L & R ben 6540-SP010		6540-700
	6540-SP017		Tillbaka ben 6540-SP009		Omslag (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 framåt)				8635
	6540-SP019				6544-100

Te naprave se ne sme uporabljati v zunanjem zaprtem balkonu, na verandi ali igrišču!

POMEMBNO

Pazljivo preberite navodila za uporabo, da se seznanite z napravo, preden jo priključite na plin. Navodila shranite za poznejšo uporabo.

1. Splošne informacije

- Ta naprava je namenjen za uporabo (kuhanje) na prostem, še posebej za ljudi, ki gredo kampinganje, da uživajo življenje na prostem, lahko pa se uporablja tudi doma na dvorišču ali vrtu.
- Različne vrste hrane se lahko pripravi na to napravo. Safari Chef 2 je zasnovan tako, da se uporabi različne kuhalne površine.
- Plin se dovaja v enote preko cevi in kartuša za enkratno uporabo.
- Naprava je enostavna za vklop in upravljanje (del 6) in uporabnik lahko nadzorujejo vnos toplote z nastavljivim ventilom.
- Naprava ima priloženo priročno torbico.
- Ta naprava je v skladu z EN521:2019 in SANS 1539:2017.
- Ta naprava se lahko uporablja le z odobreno cevjo CADAC 500g, 445g, or 220g kartuša za enkratno uporabo (Model CA500, CA445 or CA220).
- Dovod plina se sme uporabljati samo v pokončnem položaju.
- Opozorilo: Dostopni deli so lahko zelo vroči. Uporabljajte in shranjujte izven dosega otrok.
- Plinske naprave zahtevajo prezračevanje za učinkovito delovanje in da se zagotovi varnost uporabnikov in drugih oseb v bližini, zato aparata ne uporabljajte v neprezračevanih prostorih. Je namenjena samo za uporabo na prostem.
- Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Uporabljajte samo na prostem!

6540H0, 6540H1				
Uporabno v državah	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Dovoljeni plini	Butan			
Tlak plina	Parni tlak			
Jet številka	0.25			
Nominalna uporaba	132g/hr			
Nominalna bruto moč	1.82kW			

Ime kartice države				
AE = Združeni Arabski Emirati	AL = Albanija	AT = Avstrija	BE = Belgija	CH = Švica
CZ = Češka	DE = Nemčija	DK = Danska	ES = Španija	FI = Finska
FR = Francija	GB = Združeno kraljestvo	GR = Grčija	HR = Hrvaška	IT = Italija
JP = Japonska	KR = Koreja	NL = Nizozemska	NO = Norveška	PL = Poljska
PT = Portugalska	RO = Romunija	RU = Rusija	RS = Srbija	SI = Slovenija
SK = Slovaška	SE = Švedska	TR = Turan	ZA = Južna Afrika	

2. Informacije o varnosti

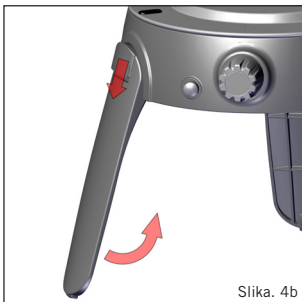
- DNe uporabljajte aparata, ki pušča, je poškodovan ali ki ne deluje pravilno.
- Ta naprava ne sme biti v bližini vnetljivih materialov med uporabo. Minimalne varne razdalje so: Nad napravo 1,2 m. Na zadnji strani in ob straneh 600mm. (Glej Slika. 2)
- Poskrbite, da je posoda za plin namesti ali zamenja na prostem, stran od virov vžiga, kot so plamen, pilot, električni vžigalniki in stran od drugih ljudi.
- Posode ne izpostavljajte vročini ali ognju. Ne postavljajte na štedilnik ali katerokoli drugo vročo površino.
- Poskrbite, da je sestavljen proizvod stabilen in se ne maje.
- V primeru izbruha ognja nazaj (kjer plamen gori v nasprotno smer in se vname pri Jet), nemudoma izklopite dovod plina. To storite z zapiranjem krmilnega ventila na plinski jeklenki in nato ventil na aparatu. Ko se plamen ugasne odstranite regulator in preverite stanje svojega kuhalnika. Če ste v dvomih zamenjajte tesnilo ali pa izdelek vrnite pooblaščen CADAC prodajalni za nadaljna navodila.
- V primeru razpoke na vaši napravi (vonj po plinu), zaprite dovod plina, najprej na jeklenki in nato na aparatu z obračanjem ustreznih gumbov v smeri urinega kazalca. Napravo nemudoma odnesite ven ali pa v dobro prezračevan prostor kjer boste lahko zaznali in ustavili uhajanje plina
- Pravilen način ugotavljanja uhajanja plinov je z milnico.
- Če se tvorijo mehurčki, potem plina uhaja. Takoj izklopite dovod plina z zapiranjem krmilnega ventila na jeklenki in nato na aparatu ventila. Preverite, ali so vsi priključki pravilno nameščeni. Ponovno preverite z milnico.
- Če pride do uhajanja plina in napake ni mogoče odpraviti, izdelek vrnete k svojemu prodajalcu CADAC za pregled / popravilo.
- Dovoljena uporaba samo na prostem.

3. Navodila za montažo

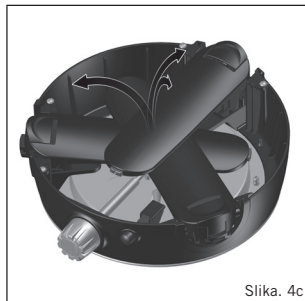
- **OPOZORILO:** Noge imajo vzmeti. Odpiranje in zapiranje nog mora biti nadzorovano, da se preprečijo telesne poškodbe ali škoda na vašem Safari Chef 2.
- Če želite odpreti noge, zavrtite glavo in držite noge navzdol, nato dvignite vsako nogo posebej (Slika 4c). Slišali boste "klik", če je noga (e) pravilno nastavljena (Slika 4a).
- Za preklop noge nazaj, varno držite nogo in potisnite nogo Release Clip navzdol (slika 4b). Nato potisnite noge v zaprti položaj (Slika 4c). To je treba storiti v zaporedju za pravilno zaprtje. Najprej desno sprednjo nogo (1), nato levi sprednji krak (2) in nazadnje zadnji nogi (3) (glej Slika 4d).
- Pred priključitvijo plina, najprej preverite, ali je ventil v položaju izklapa z vrtenjem krmilnega gumba v celoti v smeri urinega kazalca (glej slika. 1). Zagotovite, da je kartuša s plinom navpično, vstavite vložek v ventil v smeri urinega kazalca, dokler ni popolnoma zaskočen (Slika 3a), samo ročno zategnite. Če je kartuša preveč zategnjena, lahko poškoduje ventil kartuše.
- Vaš aparat je sedaj pripravljen za uporabo.



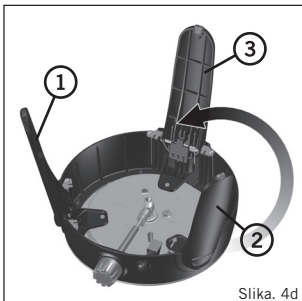
Slika. 4a



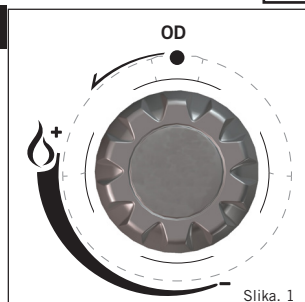
Slika. 4b



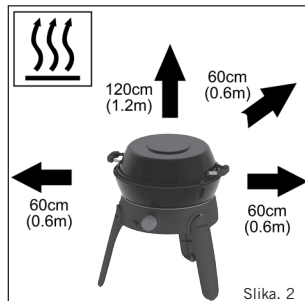
Slika. 4c



Slika. 4d



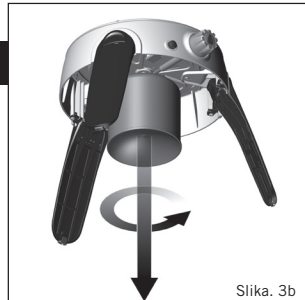
Slika. 1



Slika. 2



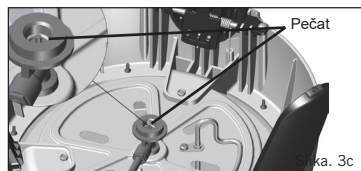
Slika. 3a



Slika. 3b

4. Spreminjanje , montaža cevi in plinske jeklenke

- Pred odklopom kartuše preverite, ali je gorilnik ugasnil.
- Če želite izklopiti kartušo s plinom, jo odvijte v nasprotni smeri urinega kazalca od ventila, ki napravo drži v navpičnem položaju. (Glej sliko 3b)
- Pred zamenjavo posode za plin preverite tesnilo (slika 3c).
- Zamenjajte kartušo s plinom na prostem in zunaj drugih ljudi.
- Za ponovno namestitve že uporabljene kartuše za plin glejte navodila v zgornjem oddelku 3. Uporabite enake postopke nege in preverjanja, kot če nameščate nov plinski vložek.



Slika. 3c

5. Seznam komponenta

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Postavka H - Hitro sprostitvev - Ni prikazano za model z visokim tlakom



6. Uporaba aparata

- Aparat se lahko uporablja samo na prostem!
- Za optimalno uporabo poskrbite za zaščito pred vetrom.
- Ne premikajte naprave, medtem ko je vroča. Priporočljiva je uporaba zaščitnih rokavic.
- POZOR:** Dostopni deli lahko postanejo zelo vroči. Majhni otroci naj se brez nadzora skrbnikov ne zadržujejo v bližini aparata.
- Preden aparat pospravite, naj se aparat ohladi.
Po čiščenju zložite napravo, kot je opisano.
Lonec / kupolo pospravimo na dno vreče.
Postavite stojalo za lonec z glavo navzdol v lonec.
Fat Pan naj bo nad loncem in Pot stojalo z glavo navzdol. Nato postavite napravo na glavo v Fat pan. Postavite Grid in Flat Pan v njihove posamezne vreče in jih zaprite (Slika 5).
- Ko naprava ni v uporabi jo vedno shranjujte v priloženo torbico saj s tem preprečite vdor umazanije ali žuželk, ki lahko vplivajo na pretok plina.
- Pri prižiganju aparata se prepričajte, da je oskrba s plinom iz valja odprta pred vklopom plinske jeklenke na aparat .
- Uporaba gumba za nadzor
Gumb za nadzor ima dve možnosti nastavitve, nizko in visoko. Prilagoditev plemena se giblje med tem dvema točkama.
Prižiganje z Piezo vžigalnikom
- Če želite prižgati napravo s pomočjo piezo vžigalnika, pritisnite in zavrtite gumb za nastavev v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če se plin ne vžge na prvo iskro, še enkrat potisnite in obrnite gumb za nadzor v celoti v smeri urinega

kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če se plin ne vžge v prvih dveh do treh sekund, bi morali zapreti regulacijski ventil s pritiskom na gumb za uravnavanje, ki se v celoti vrti v smeri urinega kazalca. Počakajte približno trideset sekund, da ves nabran plin zapustijo gorilnik. Ponavljajte zgornji postopek dokler se plamen nevname. Plamen se običajno zasveti v prvih dveh sekundah.

Razsvetljavo z uporabo BBQ vžigalnik

- Ko je naprava hladna, lahko aparat dvignete za prižig z vžigalnikom in namestite primerno kuhhalno ponev. Ko pa je aparat vroč, pa je priporočljivo, da se prižig žara naredi skozi eno izmed lukenj pod gorilnikom, (NE postavljajte BBQ vžigalnik skozi veliko luknjo neposredno pod gorilnikom). Uporabljajte BBQ vžigalnik. Medtem ko je BBQ vžigalnik prižgan, pritisnite in zavrtite gumb za upravljanje v nasprotni smeri urinega kazalca, da se gorilnik prižge.
- Uporabite krmilni gumb za nastavitev plamena na želeno jakost. Z vrtenjem gumba v smeri urinega kazalca, zmanjšate plamen in v nasprotni smeri urinega kazalca se plamen poveča.
- Ko ni v uporabi izključite aparat iz oskrbe s plinom.
- **OPOZORILO:** Kuhalnica ne uporabljajte na najvišjih temperaturah več kot 10 minut, ker to lahko poškoduje teflonskih površino.



Slika. 5

7. Možnosti kuhanja

- Obstaja pet možnosti za kuhanje (5. je dodatna oprema) s svojim aparatom Safari Chef 2. To so:

Pečenje na žaru: Ta možnost kuhanja je idealna za pečenje živil brez maščob kot so: piščanec, klobase, zrezki, kebab, ribe ali zelenjava. Za to vrsto kuhanja postavite Fat Pan na toplotni ščit/heat shield. Postavite BBQ Grid na lokatorje Fat Pan/a.

Opozorilo: Prosimo upoštevajte, da je pri kuhanju mastnega mesa možno kapljanje maščobe na enoto, ki lahko povzroči nenaden izbruh ognja. Ravnanje s takšnim mesom zahteva dodatno previdnost!. Temperaturo za kuhanje se zlahka prilagodi svojim zahtevam z obračanjem ventilnega gumba za uravnavanje stopnje toplote.

Cvrtje: Ta možnost je idealna pri kuhanju krompirčka, rib, zajtrka, palačink, kozic, paella in zelenjave. Za to vrsto kuhanja postavite Fat Pan na toplotni ščit/heat shield in Flat Pan na lokatorje Fat Pan/a. Upoštevajte, da plitva ponev ni primerna za globoko cvrtje. Enostavno čiščenje površine spodbuja minimalno uporabo maščob za zdravo kuhanje.

Wok: Obok je mogoče uporabiti kot wok, s pokrovom lahko ustvarite pečico na žaru, ali ponev. Za ta slogu kuhanja, postavite kupolno glavo navzdol neposredno na kuhalniki in si pripravite krompirček, testenine ali paello. Uporaba kupole kot pečice z opcijo BBQ za konvekcijski slog kuhanja. To slog kuhanja je idealen za pečenje piščanca, govedine ali svinjine. Kupola se lahko uporablja tudi kot ponev. Uporablja se jo lahko pri segrevanju omak, marinade, pri zavretju vode, kuhanemu rižu, testeninam itd.

Postavite kupolno glavo navzdol neposredno na kuhalniki.

Kuhanje (uporaba vrele vode): Za to vrsto kuhanja postavite Lonec/Pot v utore na toplotni ščit, ki zagotavlja pravilno namestitvev. Postavite primeren lonec (ne manj kot 150 mm premera in ne več kot 300mm premera) ali Dome Safari Chef 2 na Pot stajalo. Posoda za maščobo je bila zasnovana tako, da se lahko uporablja tudi kot vetrobransko steklo. En liter vode zavre pri približno šestih minutah, vendar pa je čas zavrete vode tudi odvisen od velikosti uporabljenega lonca.

Opomba: Pri uporabi majhnih ali velikih posod ne uporabljajte loncev s plastičnimi ročaji. Pot stajalo je primerno tudi ob uporabi Fat pan-a.

Pizza peke (Dodatna oprema): Za to vrsto kuhanja položite posodo v mastno posodo. Posoda za maščobo je bila zasnovana tako, da se lahko uporablja tudi kot vetrobransko steklo. Postavite pizza kamen na stajalo.

Pred uporabo segrejte pizza. Poskrbite, da je hrana na sobni temperaturi, preden jo daste v kamen za pizo, NE zamrzujte hrane na ogrevan kamin iz pizza. Postavite kupolo, da ustvarite pečen učinek za boljšo porazdelitev toplote. Pri uporabi kuhinjskega kamna glejte uporabniški priročnik za pizo.

Pečenje na žaru



Cvrtje



Wok



Kuhanje



Pizza peke



8. Čiščenje

BBQ enota

- Pri Fat Pan, Flat Pan, in BBQ Grid, se za čiščenje uporablja toplo vodo in nejedkim detergentom. Takoj po kuhanju odstranite odvečno maščobo.
- Dome se čisti v topli vodi z nejedkim detrgenti.
- Ne uporabljajte jedkih čistil na katerem koli delu, saj ta poškoduje površinski premaz.

- Po odstranitvi odvečne maščobe lahko navedene dele tudi čistite v pomivalnem stroju.
Ogrodje/ Enota za noge
- Priporočeno je čiščenje z mehko vlažno krpo in blagim nejedkim detergentom. Ne čistite v pomivalnem stroju, saj to lahko povzroči, da voda pride do ventilov ali v gorilnik, in povzročil motnje v delovanju enote.
- Pri čiščenju ogrodja / nog je pot stojalo potrebno odstraniti. To je mogoče storiti z dvigom pot stojala iz utora toplotnega ščita.

9. Splošno vzdrževanje

- Od datuma nakupa je vzdrževanja tega aparata izključno potrošnikova odgovornost.
- Te naprave ni potrebno redno vzdrževati.
- Po daljšem skladiščenju, preglejte zračne luknje pod napravo, da se v njih ne zadržujejo žuželke, kot so pajki, itd, ki bi lahko vplivali na pretok plina. preglejte tudi vstop v cevi za žuželke. Po preverjanju vrnite vse komponente v predpisani položaj.
Zamenjava blokiranih šob:
- Vaš Safari Chef 2 je opremljen s šobami, ki nadzorujejo pravilno količino plina.
- Če se luknja v šobi zablokira, lahko to povzroči nepravilno delovanje. Ne čistite šob z iglo ali podobnimi pripomočki, ker to lahko poškoduje odprtino, kar bi lahko povzročilo nepravilno delovanje naprave in s tem nevarnost za uporabnika.
- Za zamenjavo šob: Ponev Fat (slika 6). Previdno odvijte gorilnik (slika. 7). Odstranite tri vijake iz toplotnega ščita plošče in odstranite toplotni ščit (slika. 8), pri čemer pazite, da ne poškoduje piezo elektrodo. Šobo lahko odstranimo s pomočjo primernega ključa (slika. 9). Ne uporabljajte klešč na šobi, ker to lahko poškoduje šobo, zaradi česar je neuporabna ali je ni nemogoče odstraniti. Privijte novo šobo na ventil. Ne zategnite preveč, ker to lahko poškoduje šobo.
- Ponovite zgoraj opisani postopek za ponovni zagon.
Zamenjava cevi:
- Namestitev cevi je opisana pod točko. 5 – vgradnja, zamenjava cevi in plinske jeklenke.



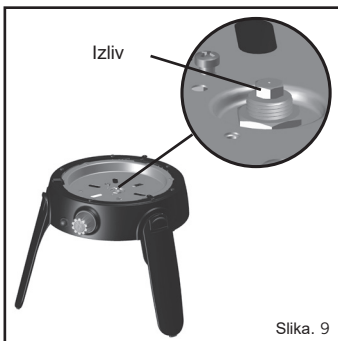
Slika. 6



Slika. 7



Slika. 8

























Slika. 9

10. Vračanje aparat za popravilo ali storitev.

- Ne spreminjajte aparata, saj bi to lahko bilo nevarno.
- Če po prebranih navodilih ne morete odpraviti napake, se obrnite na lokalnega CADAC distributerja za podrobnosti o tem, kako vrniti izdelek za pregled.
- Vaš CADAC Safari Chef 2 jamči 2 letno CADAC garancijo proti krivdi tovarne.

11. Rezervni deli in pribor

- Za optimalno delovanje vedno uporabljajte originalne dele CADAC.

Rezervni deli		Pribor	
Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.
	6540-SP011		6540-SP056
	6540-SP020		6540-SP008
	6540-SP002		6540-SP015 (Izliv 0.19 & ventil [2014]) 6540-SP015-V2 (Izliv 0.19 & ventil [2015]) 6540-SP031 (Izliv 0.25 [2015])
	6540-SP004		6540-SP055
	6540-SP003		Spredaj L & R noga 6540-SP010
	6540-SP017		Nazaj noga 6540-SP009
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 naprej)		
	6540-SP019		
			6540-300
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-700
			Pokrov (300 x 300mm) 6540-800
			8635
			6544-100

VAROITUS

Vain ulkokäyttöön!

FI

Tätä grilliä ei saa käyttää ulkona olevalla parvekkeella, kuistilla tai viihdealueilla!

TÄRKEÄÄ

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti, jotta tutustut grilliin ennen sen kytkemistä kaasusäiliöön. Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

1. Yleistä

- Tämä grilli on suunniteltu käytettäväksi ulkona ruoanlaittoon erityisesti ulkoilmasta nauttiville retkeilijöille, ja sitä voidaan käyttää myös patiolla.
- Grillillä voidaan valmistaa erilaisia ruokia. Safari Chef 2 on suunniteltu käyttämään erilaisia valmistuspintoja.
- Kaasua syötetään grilliin letkun ja säätimen kautta kertakäyttöisestä kiertteisestä kaasupatruunasta.
- Grilli on helppo kytkeä päälle ja käyttää (kuvataan jäljempänä kappaleessa 6) ja käyttäjä voi ohjata lämmön syöttöä säädettävällä venttiilillä.
- Grillin mukana toimitetaan kätevä kantolaukku.
- Tämä grilli on standardien EN498: 2012, EN484: 2019 ja SANS 1539: 2017 mukainen.
- Tätä grilliä voidaan käyttää vain CADAC 500 g, 445 g tai 220 g kertakäyttöisellä kiertteisellä kaasupatruunalla (Mallit CA500, CA445 tai CA220) tai vastaavalla kiertteellä varustetulla patruunalla, joka on EN417 mukainen.
- Täytettävä pullo on pidettävä pystyasennossa käytettäessä.
- Varoitus: Ulkonevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi. Pidä pienet lapset loitolla.
- Kaasulaitteet vaativat ilmanvaihdon tehokkaan toiminnan varmistamiseksi ja käyttäjien ja muiden lähellä olevien henkilöiden turvallisuuden takaamiseksi, joten älä käytä grilliä tuulettamattomissa tiloissa. Se on tarkoitettu käytettäväksi vain ulkona.
- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen grillin käyttöä.
- Vain ulkokäyttöön!**

6540H0, 6540H1				
Käyttömaa	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Sallitut kaasut	Butaani			
Kaasupaine	Höyrypain			
Suutinnumero	0,25			
Nimelliskulutus	132 g/t			
Nimellisteho	1,82 kW			

Maan nimet ja lyhenteet

AE = Yhd. Arabiemiraatit	AL = Albania	AT = Itävalta	BE = Belgia	CH = Sveitsi
CZ = Tsekki	DE = Saksa	DK = Tanska	ES = Espanja	FI = Suomi
FR = Ranska	GB = Iso-Britannia	GR = Kreikka	HR = Kroatia	IT = Italia
JP = Japani	KR = Korea	NL = Hollanti	NO = Norja	PL = Puola
PT = Portugali	RO = Romania	RU = Venäjä	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Ruotsi	TR = Turkki	ZA = Etelä-Afrikka	

2. Turvallisuusohjeet

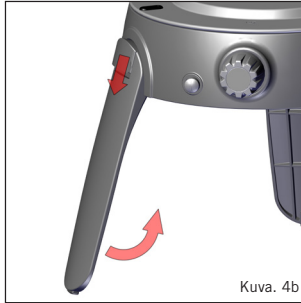
- Älä käytä grilliä, jos siinä on vaurioituneita tai kuluneita tiivisteitä. Käytä grilliä aina tasaisella vakaalla pinnalla.
- Älä käytä grilliä, jos se vuotaa, on vaurioitunut tai joka ei toimi kunnolla.
- Varmista, että grilliä käytetään etäällä syttyvistä materiaaleista. Minimi turvalliset etäisyydet ovat: Grillin yläpuolella 1,2 m. Takana ja sivuilla 600 mm. (Katso kuva 2)
- Varmista, että kaasusäiliö asennetaan tai vaihdetaan hyvin ilmastoidussa paikassa, mieluiten ulkona, kaukana kaikista syytyslaitteista, kuten avotuli, pilottiliikit, sähkötulet ja etäällä muista ihmisistä.
- Pidä kaasusäiliöt poissa lämmöltä ja tulelta. Älä aseta liedelle tai muulle kuumalle pinnalle.
- Varmista, että koottu grilli on vakaa ja että se ei hujuu.
- Jos liekki vetäytyy sisään (jos liekki vetäytyy ja syytty polttimeen tai Venturi-kotelon sisällä), katkaise välittömästi kaasun syöttö sulkemalla ensin kaasusäiliön venttiili ja sitten grillin venttiili. Kun liekki on sammunut, poista patruuna ja tarkista tiivisten kunto. Vaihda tiiviste, jos olet epävarma. Syytyä grilli uudelleen kohdassa 6 kuvatulla tavalla. Jos liekki vetäytyy jatkuvasti, toimita tuote valtuutetulle CADAC-korjaamolle.
- Jos grillissäsi on vuoto (kaasun haju), sulje heti grillin venttiili. Jos haluat tarkistaa grillissäsi vuotojen varalta, tee se ulkona. Älä yritä havaita vuotoja liekin avulla; käytä saippuavettä.
- Oikea tapa on levittää liitoksiin, esimerkiksi missä liitin kytketty säiliöön, saippuavettä.
- Jos muodostuu kupla tai kuplia, on kaasuvuoto. Irrota välittömästi kaasupatruuna grillistä. Tarkista, että kaikki liitokset on tehty kunnolla. Tarkista, että tiiviste on paikallaan ja hyvässä kunnossa ennen kaasupatruunan liittämistä (Kuva 3c). Tarkista vuotojen varalta uudelleen saippuavedellä kiinnitettyäsi kaasupatruunan.
- Jos kaasuvuoto jatkuu, palauta grilli CADAC-jälleenmyyjälle tarkastusta / korjausta varten.
- Käytä vain ulkona.**

3. Kokoamisohjeet

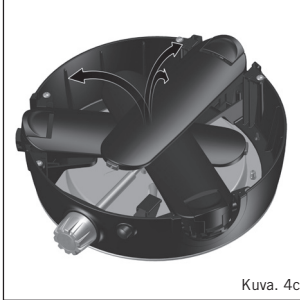
- **VAROITUS:** Jalat ovat jousikuormitettuja. Jalkojen avaaminen ja sulkeminen on tehtävä hallitusti, jotta Safari Chef 2 -grilliin ei aiheudu vaurioita tai synny henkilövahinkoja.
- Avataksesi jalat, käännä grilli ylösalaisin ja käännä jalat auki nostamalla kutakin jalkaa erikseen (4c). Kuulet napsahduksen, kun jalat ovat lukittuneet oikein (kuva 4a).
- Taita jalat sisään pitämällä jalasta tukevasti kiinni ja painamalla jalkojen vapautuspidike alas (kuva 4b). Taita sitten jalat suljettuun asentoon (kuva 4c). Tämä on tehtävä tietyssä järjestyksessä tilan optimoimiseksi. Ensinnä oikea etujalka (1), sitten vasen etujalka (2) ja viimeiseksi takajalka (3) (kuva 4d).
- Varmista ennen kaasusylinterin asentamista, että säätöventtiili on "POIS" -asennossa kääntämällä säätönuppia myötäpäivään pysäyttimeen (kuva 2).
- Varmistaen, että kaasupatruunaa pidetään pystyssä, kierrä se venttiiliin kiinni myötäpäivään, kunnes se on kokonaan kiinni (kuva 3a). Kiristä vain käsin. Jos kaasupatruunaa kiristetään liikaa, voi se vaurioittaa patruunan venttiiliä.
- Grilli on nyt valmis käytettäväksi.



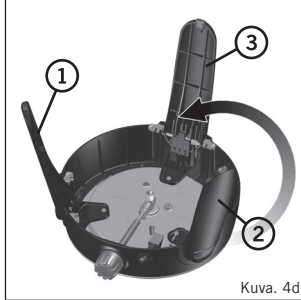
Kuva. 4a



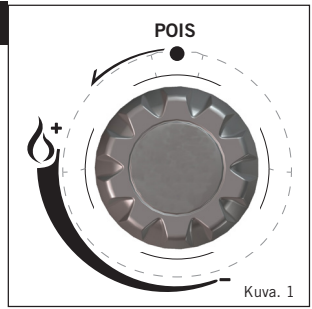
Kuva. 4b



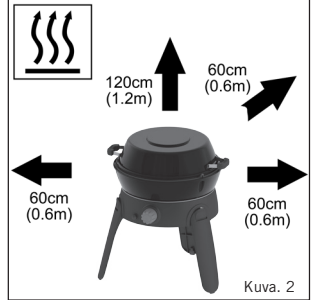
Kuva. 4c



Kuva. 4d



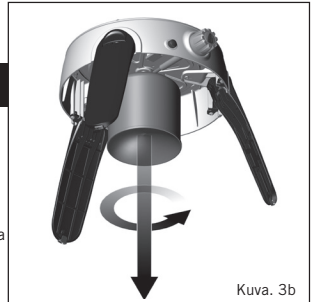
Kuva. 1



Kuva. 2



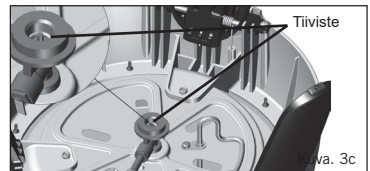
Kuva. 3a



Kuva. 3b

4. Kaasupatruunan asentaminen ja vaihtaminen

- **Varmista, että liekki on sammunut ennen kaasupatruunan irrottamista.**
- Irrottaaksesi kaasupatruunan, kierrä sitä vastapäivään venttiilistä pitäen grilli pystyasennossa. (Kuva 3b)
- Tarkista tiiviste ennen uuden kaasupatruunan asentamista (Kuva 3c).
- Vaihda kaasupatruuna ulkona kaukana muista ihmisistä.
- Asennettaessa käytössä ollut kaasupatruunaa, seuraa kohdan 3 ohjeita yllä. Noudata yhtäsuurta varovaisuutta ja tarkistusmenetelmiä, kuten toimitis uuden kaasupatruunan kanssa.



Kuva. 3c

5. Osat

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*



6. Laitteen käyttö

- Käytä tätä grilliä vain ulkona.
- Kun grilli on käytössä, suojaa se tuulelta parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Älä siirrä laitetta kuumana. Suojakäsinen käyttöä suositellaan.
- **HUOMIO:** Älä altista tarttumattomia paistopintoja ilman / ruokaa niillä pitkään kuumuudelle,, koska kuumuus voi vahingoittaa tarttumattomia pinnoitteita.
- VAROITUS: Ulkonevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi. Pidä pienet lapset loitolla grillistä.
- Ennen grillin pakkaamista, anna sen jäähtyä. Puhdistuksen jälkeen:
Taita grillin jalat kappaleen 3 ohjeiden mukaisesti.
Aseta pannu / kupu laukun alaosaan.
Aseta seuraavaksi kattilapidikke jalusta ylösalaisin kupuun.
Aseta rasvapannu kattilapidikkeen päälle.
Aseta sitten poltinosia ylösalaisin rasvapannun päälle. Aseta BBQ-parila ja tasoparila erillisiiin pusseihin kannessa oleviin lokeroihin ja sulje vetoketjut.
Käännä laukun kansi ja sulje se (Kuva 5).
- Pidä grilliä kantolaukussa, kun sitä ei käytetä, koska se estää lian tai höynteisten pääsyn grilliin, jotka voivat estää kaasuvirtauksen.
- Kun aiot sytyttää grillin varmista, että kaasupatruuna on kunnolla paikoillaan, ennen kuin käytät grillin säätönuppia.
- Jos haluat sytyttää grillin pietsosytyttimellä, paina ohjausnappi sisään ja käännä sitä vastapäivään hitaasti ja painele piezopainiketta useita kertoja sytyttääksesi liekin. Jos liekki ei syty, painele piezopainiketta tiheään lisäten kaasun virtausta, kunnes poltin syttyy. Jos poltin ei syty 5 ensimmäisen sekunnin aikana, sulje venttiili ja odota 30 sekuntia ennen uutta yrittystä.

- Jos haluat sytyttää grillin manuaalisesti, vie BBQ-sytyttimen liekki polttimelle, paina ohjausnuppia ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään, kunnes liekki sytty (Kuva 1).
- Kun grilli on sytytetty, liekin voimakkuutta voidaan säätää kiertämällä venttiilin nuppia vastapäivään liekin pienentämiseksi tai myötäpäivään liekin suurentamiseksi.
- Kun grilli ei ole käytössä, irrota sen kaasupatruuna.
- VAROITUS: Älä käytä paistopintoja kovalla liekillä yli 10 minuutin aikaa, koska se voi vahingoittaa tarttumattomia pintoitteita.

7. Ruoan valmistusvaihtoehdot

- Safari Chef 2 -grilliin on viisi kypsennysvaihtoehtoa (viides on lisävaruste). Nämä ovat: **Grillaus:** Tämä vaihtoehto on ihanteellinen kanan, makkaroiden, kyljysten, kebabin, kalan tai vihannesten rasvattomaan grillaamiseen. Aseta tätä varten rasvapannu grillin päälle. Aseta BBQ-parila rasvapannun kohdistimiin.
- Varoitus: Huomaa, että rasvaista lihaa grillatessa tippuu jonkin verran rasvaa polttimelle, mikä voi aiheuttaa leimahduksia. Ole varovainen valmistaessasi tällaista lihaa. Kypsennyslämpötilaa voidaan säätää helposti omien tarpeidesi mukaan kääntämällä säätönuppia.

Paistaminen: Tämä vaihtoehto on ihanteellinen ranskanperunoiden, kalan, aamiaisen, pannukakkujen, katkarapujen, paellan ja vihannesten kanssa. Aseta tämäntyyppiseen ruoanlaittoon rasvapannu grillin päälle. Aseta tasoparila rasvapannun kohdistimiin. Huomaa, että koska se on matala parila, se ei sovellu uppopaistoon. Helposti puhdistettava pinta mahdollistaa rasvan käytön minimoimisen terveelliseen ruoanlaittoon.

Uunikupu / Wokkipannu: Kupua voidaan käyttää wokkipannuna, kantena uunin luomiseksi parilan päälle tai kasarina. Wok-tyylisessä ruoanlaitossa aseta kupu ylösalaisin suoraan grillille ja käytä ranskanperunoiden, pastaruokien tai paellan valmistukseen. Jos haluat käyttää kupua uunin kantena, aseta kupu BBQ-parilan päälle kiertoilmatyypiseen ruoanlaittoon. Tämä on ihanteellinen kanan, lampaan, nautanlihan tai sianlihan paistamiseen. Kupua voidaan käyttää myös kasarina kastikkeiden, marinaadien, veden, riisin, pastan jne. keittämiseen. Aseta kupoli ylösalaisin suoraan kattilapidikkeelle.

Keittäminen: Aseta tämäntyyppistä ruoanlaittoa varten kattilapidike sen kohdistusuriin grillille varmistaen, että se on hyvin paikoillaan. Aseta sopiva kattila (halkaisija vähintään 150 mm ja enintään 300mm) tai Safari Chef 2 kupu pidikkeelle. Rasvapannu on suunniteltu siten, että sitä voidaan käyttää myös tuulisuojana. Yksi litra vettä kiehuu noin 6 minuutissa oloista, käytetyin astian koosta jne. riippuen. Huomaa: Kun käytät pieniä kattiloita, älä käytä muovisilla kahvoilla varustettuja kattiloita. Kattilapidikettä voidaan käyttää myös rasvapannussa.

Pizzan leipominen: Aseta pizzan paistoon kattilapidike rasvapannuun. Rasvapannu on suunniteltu siten, että sitä voidaan käyttää myös tuulisuojana. Aseta pizzakivi kattilapidikkeelle. Esilämmitä pizzakivi ennen käyttöä. Varmista, että ruoka on huoneenlämpöistä, ennen kuin asetat sen pizzakivelle. ÄLÄ laita pakastettua ruokaa lämmitettyyn pizzakiveen. Aseta kupu päälle luodaksesi uunitehosteen lämmönjakautumisen parantamiseksi. Katso ruoanlaittomenetelmät pizzakiviä käytettäessä pizzakiven käyttöoppaasta.

8. Puhdistus

BBQ-parila

- Puhdista rasvapannu, tasoparila ja BBQ-parila pesemällä lämpimällä vedellä ei-hankaavalla puhdistusaineella sen jälkeen, kun pyyhkit ensin ylimääräiset rasvat pois käytön jälkeen.
- Kuvun puhdistamiseksi pese lämpimällä vedellä hankaamattomalla pesuaineella.
- Älä käytä teräviä hankaavia puhdistusaineita millään pinoilla, sillä ne vahingoittavat pintoitteita.
- Nämä osat ovat täysin turvallisia puhdistaa astianpesukoneessa ylimääräisen rasvan poistamisen jälkeen.

Grillirunko / jalkaos

- Tämä puhdistetaan parhaiten pehmeällä, kostealla liinalla ja miedolla hankaamattomalla pesuaineella. Älä aseta astianpesukoneeseen, koska silloin voi päästä vettä venttiiliin tai polttimen aukkoihin, mikä saattaa aiheuttaa grillin toimintahäiriöitä.
- Grillirunko / jalkaosaa puhdistettaessa kattilapidin on mahdollisesti poistettava. Tämä voidaan tehdä nostamalla pidike kohdistimista.



Kuva. 5

Grillaus



Paistaminen



Uunikupu / wokki



Keittäminen



Pizzan paisto



9. Yleinen kunnossapito

- Tämän grillin ylläpito on yksinomaan kuluttajan vastuulla ostopäivästä.
- Tämä grilli ei vaadi määräaikaista huoltoa.
- Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen tarkasta yksikön alla olevat ilmareiät ja Venturi-putken sisääntulot hyönteisiltä, kuten hämähäkeiltä jne., jotka saattavat vaikuttaa kaasuvirtaukseen. Asenna kaikki komponentit tarkistuksen jälkeen takaisin paikoilleen.
- Tukkeutuneen suuttimen vaihtaminen:
- Safari Chef 2 grillisi on varustettu erityisen kokoisella suuttimella oikean kaasuvirtauksen takaamiseksi.
- Jos suuttimen reikä tukkeutuu, seurauksena voi olla pieni liekki tai ei liekkiä ollenkaan. Älä yritä puhdistaa suutinta piikillä tai muulla vastaavalla, koska se voi vaurioittaa suutinreikää, mikä voi tehdä grillistä turvattoman.
- Suuttimen vaihtaminen: Poista rasvapannu (kuva 6). Kierrä poltinskykikkö varovasti irti (kuva 7). Irrota kolme ruuvia lämpösuojaajevylt ja poista lämpösuoja (kuva 8) varoen vahingoittamasta piezoelektrodia. Suutin voidaan nyt poistaa sopivalla avaimella (kuva 9). Älä käytä pihtejä suuttimeen, koska se voi vaurioittaa suutinta, mikä tekee siitä käyttökelvottoman tai mahdottoman poistaa. Ruuvaa uusi suutin venttiiliin. Älä kiristä liikaa, koska se voi vaurioittaa suutinta.
- Tee yllä olevat toimenpiteet käänteisesti yksikön kokoamiseksi uudelleen.



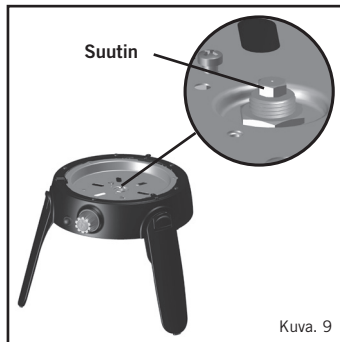
Kuva. 6



Kuva. 7



Kuva. 8

























Kuva. 9

10. Grillin palauttaminen korjattavaksi tai huollettavaksi

- Älä muuta grilliä, sillä tämä voi olla vaarallista.
- Jos et pysty korjaamaan vikaa noudattamalla näitä ohjeita, ota yhteyttä paikalliseen CADAC-jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja tuotteen palauttamisesta huoltoon.
- CADAC Safari Chef 2 grilli on suojattu 2 vuoden takuulla tehdasvirheiltä vastaan.

11. Varaosat ja tarvikkeet

- Käytä aina aitoja CADAC-varaosia, koska ne on suunniteltu optimaalisen suorituskyvyn saavuttamiseksi.

Varaosat		Varaosat		Tarvikkeet	
Tuote	Varaosan No	Tuote	Varaosan No	Tuote	Varaosan No
	6540-SP011		6540-SP056		6540-300
	6540-SP020		6540-SP008		6540-100
	6540-SP002		6540-SP015 (Suutin 0.19 & venttiili [2014]) 6540-SP015-V2 (Suutin 0.19 & venttiili [2015]) 6540-SP031 (Suutin 0.25 [2015])		6540-200
	6540-SP004		6540-SP055		6540-600
	6540-SP003		Etu V & O jalka 6540-SP010		6540-700
	6540-SP017		Takajalka 6540-SP009		Peite (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015-)				8635
	6540-SP019				6544-100



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Industry, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Email: info@cadac.co.za
www.cadacinternational.com

CADAC UK

14 Deanfield Court,
Link59 Business Park,
Clitheroe, Lancashire,
BB7 1QS
United Kingdom.
Tel: +44 (0) 333 2000363
E-mail: info@cadacuk.com
www.cadacinternational.com

CADAC USA

50 Mountain View Road
Warren, NJ, 07059
Tel: 908 604 0677
Email: cadacusa@yahoo.com

CADAC IRAN

Robin Bazarganan Carin Co.
Unit D, 6th Floor, Negin Zafar
Building, No.1327,
Shariati Street, Tehran, Iran
Tel: +98 21 276 00 781
Mail: info@cadac.ir

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
info@katrinbj.com

CADAC MOZAMBIQUE

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

CADAC U.A.E.

Supreme Impex General Trading
LLC Office No. 1801-7 Latifa
Tower Sheikh Zayed Road
Dubai, UAE

CADAC HONG KONG

Everything Under The Sun
902 Horizon Plaza, 2 Lee Wing Street,
Ap Lei Chau, HK
Tel :+852 2554 9088
Email: info@everythingunderthesun.com.hk
www.everythingunderthesun.com.hk

CADAC EUROPE

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Email: info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC SCANDINAVIA

Millarco International A/S
Rokhøj 26
8520 Lystrup, Denmark
Phone: +45 87 43 42 00
millarco@millarco.dk
www.millarco.com

CADAC AUSTRALIA

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

CADAC DENMARK

Camper Fritid
Industrivej 11
6640 Lunderskov, Denmark
Tel: +45 7558 5255
Email: info@camper.dk
www.camper.dk

CADAC CHINA

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

CADAC MONTENEGRO

Cetinjski put bb,novi City
kvart,zg.1,lokali 6
81101 Podgorica, Monte Negro
Tel.+38269020063
Email: coca@t-com.me

CADAC SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

CADAC GERMANY

Ratio 26, 6921 RW Duiven
The Netherlands
Tel: +31 26 319 7740
Email: info@cadaceurope.com
www.cadacinternational.com

CADAC Czech Rep.

RÖSLER Praha spol. s r.o.
K Horkám 19/21
102 00 Praha 10 Česká republika
Tel: +420 267 188 011
Email: info@rosler.cz
www.rosler.cz

CADAC ISRAEL

Chagim
P.O.box 8122819
Hayarden 13, Yavne, Israel
Tel: +972-73-2595666
Email: grill@i-berman.co.il

CADAC SAUDI ARABIA

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

CADAC ZIMBABWE

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

CADAC SOUTH EAST EUROPE

Bulevar oslobođenja 285
Tel: +381 11 339 2700
Email: sinisaj@cadac.rs
www.cadac.rs

CADAC FINLAND

OY KAMA FRITID AB
Koivuhaantie 2-4 B
01510 VANTAA
00358 20 792 0310
info@kamafritid.fi

CADAC FRANCE

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

CADAC NEW ZEALAND

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

CADAC KOREA

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

CADAC ITALY

Brunner SRL/GMBH
via Buoizzi, 8
39100 Bolzano (Italy)
Tel: +39 0471 542900
Email: info@brunner.it
www.brunnerinternational.com

CADAC ZAMBIA

Exclusive Brands Africa Limited
7225A Kachidza Road
Light Industrial Area
Lusaka, Zambia
Tel: +260 211 842015
Tel: +260977 345034
Email: info@ebagrp.com

CADAC POLAND

Kamai
Wola Batorska 461
32-007 Wola Batorska Poland
Tel: +48 12 635 1373
Email: handlowy@kamai.pl
www.kamai.pl

