



LIVE THE BRAAI LIFE

SAFARI CHEF 30 COMPACT

MODEL No: 6525LI

Vapour Pressure



USER INSTRUCTIONS

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

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

503-0817 LEV1

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 30 Compact is designed to utilise various cooking surfaces.
- Gas is supplied to the unit via a disposable cartridge.
- The unit is easy to switch on and to operate (See Section 5) 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 BS EN17476:2021 and SANS 1539:2017.
- Uses a Cadac or any other 220g/227g nozzle type cartridge.
- 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, therefor 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!**

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.
- If the cartridge is automatically ejected from the regulator, do not attempt to reconnect the cartridge.
- When using a pot, the minimum recommended pot size is 180mm and maximum pot size is 250mm.
- **Use Outdoors Only.**



Fig. 1

3. Fitting and Changing the Gas Supply

Connecting the cartridge

- Open the cartridge cover (see section 4 for list of components).
- Check that the control knob is in the "off" position and that the lever is set to "unlock" (see Fig. 1).
- Note! The cartridge can only be locked if the control knob is in the "off" position.
- Check that the seal is in place and is not worn or damaged before connecting the cartridge (see Fig. 3c).
- Connect the cartridge in a horizontal position and ensure that the notch is in line with the safety guide (as shown in Fig. 3d).
- CAUTION: Ensure that the notch is facing upwards and that the safety guide is inserted in the notch.
- Lock the cartridge into place by moving the lever to the "lock gas" position (see Fig. 1).
- CAUTION: If you smell gas, refer to section 2 on how to check for a gas leak.

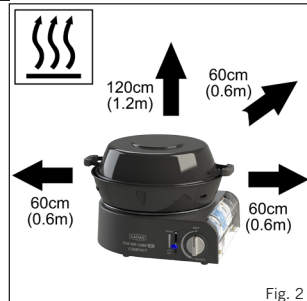


Fig. 2

Disconnecting and changing the cartridge

- Before disconnecting the cartridge, check that the burner is extinguished and that the control knob is in the "off position".
- Unlock the cartridge by moving the lever to the "unlock" position (see Fig. 1).
- Open the cartridge cover and remove the cartridge in a horizontal position (as shown in Fig. 3b).
- Note! The cartridge can be removed even if it is not empty and can be stored to be used for another time.
- Change the gas cartridge outdoors and away from other people.
- To refit a previously used gas cartridge, refer to instructions above on how to connect the cartridge. Apply the same care and checking procedures as if fitting a new gas cartridge.

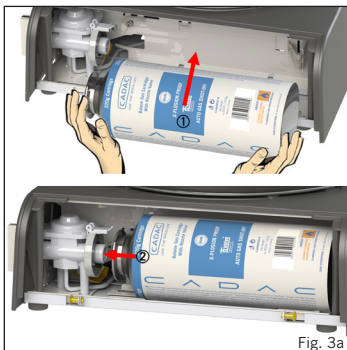


Fig. 3a

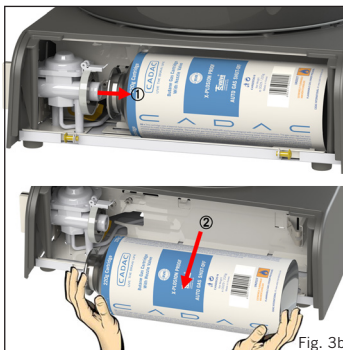


Fig. 3b

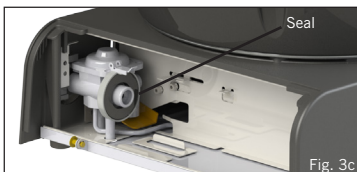


Fig. 3c

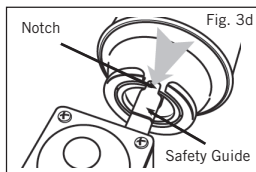


Fig. 3d

4. Component List

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Cartridge not included



5. 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 ceramic non-stick cooking surfaces without food on / in it for extended periods as the heat may damage the ceramic non stick coatings.
- **CAUTION:** Accessible parts may become very hot. Keep young children away from the appliance.
- 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 automatic piezo ignition, open the control valve on the appliance by turning the control knob (Fig. 1) in an anti-clockwise direction until you hear the click of the automatic piezo ignition, hold for a second or two, to allow gas to flow to the burner so ignition can take place. If the burner fails to ignite, turn the control knob again and hold 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.
- 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.

6. Cooking Options

- There are five available cooking options (the 5th is an optional accessory) with your Safari Chef 30 Compact 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 heat shield. Place the flat 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 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



7. 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 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 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.

8. 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 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 30 Compact 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

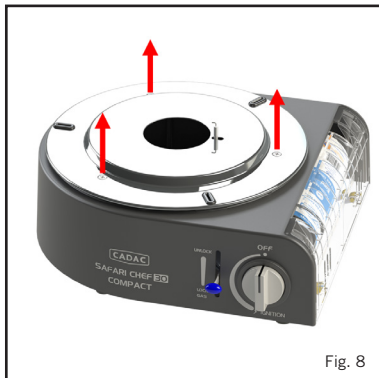


Fig. 8

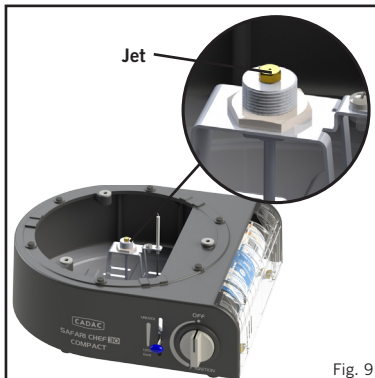


Fig. 9

9. 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 30 Compact is guaranteed by CADAC for a period of 2 years against factory fault.

11. Warranty

CADAC (Pty) Ltd hereby limit warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this CADAC product, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase.

Burner:	1 Year
Regulator	2 Years
Plastic parts:	No Warranty
Ceramic/Enamel parts:	2 Years (Only valid if the coating has not been damaged or chipped)

The warranty will only apply if the unit is assembled and operated in accordance with the printed instructions.

CADAC may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to CADAC's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the customer service representative in your region using the contact information provided with your manual. If CADAC confirms the defect and approves the claim, CADAC will elect to replace such parts without charge. CADAC will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, corrosion (rust) especially close to coastal areas, is not cover by this Limited Warranty.

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

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

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

This Warranty applies only to products sold at retail.

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 30 Compact 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 5) und die Wärmezufuhr kann vom Benutzer über ein einstellbares Ventil gesteuert werden.
- Das Gerät wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- Dieses Gerät entspricht BS EN17476:2021 und SANS1539:2017.
- Dieses Gerät darf nur mit einer 220g oder 227g wiederverschließbaren Gewinde-Einweg-Gas-Patrone oder mit der gleichen Art einer wiederverschließbaren Gewinde-Patrone gemäß EN417 betrieben werden.
- 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!**

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	AT, CH, DE & SK
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 CADAC-Fachhändler zur Inspektion oder Reparatur zurück.
- Wenn die Patrone automatisch aus dem Regler ausgeworfen wird, versuchen Sie nicht, die Patrone wieder anzuschließen.
- Die Mindestgröße für die Verwendung eines Topfes beträgt 180 mm und die Höchstgröße 250 mm.
- **Nur im Freien benutzen.**



Abb. 1

3. Anpassung und Änderung der Gaszufuhr

Anschließen der Kartusche

- Öffnen Sie die Kartuschenabdeckung (siehe Abschnitt 4 für die Liste der Komponenten).
- Prüfen Sie, ob sich der Bedienknopf in der Position „Aus“ befindet und der Hebel auf „Entriegeln“ steht (siehe Abb. 1).
- **Notiz!** Die Kartusche kann nur verriegelt werden, wenn sich der Bedienknopf in der Position „Aus“ befindet.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen der Kartusche, ob die Dichtung angebracht und nicht abgenutzt oder beschädigt ist (siehe Abb. 3c).
- Schließen Sie die Kartusche waagrecht an und stellen Sie sicher, dass die Kerbe mit der Sicherheitsführung übereinstimmt (wie in Abb. 3d gezeigt).
- **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass die Kerbe nach oben zeigt und die Sicherheitsführung in die Kerbe eingesetzt ist.
- Arretieren Sie die Kartusche, indem Sie den Hebel in die Position „Sperrgas“ bringen (siehe Abb. 1).
- **VORSICHT:** Wenn Sie Gas riechen, lesen Sie Abschnitt 2 zur Überprüfung auf Gaslecks.

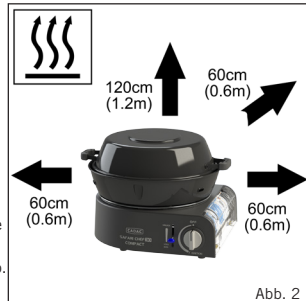


Abb. 2

Trennen und Wechseln der Kartusche

- Bevor Sie die Kartusche abziehen, prüfen Sie, ob der Brenner erloschen ist und sich der Drehknopf in der „Aus-Position“ befindet.
- Entriegeln Sie die Kartusche, indem Sie den Hebel in die Position „Entriegeln“ bringen (siehe Abb. 1).
- Öffnen Sie den Kartuschendeckel und entnehmen Sie die Kartusche in waagerechter Position (wie in Abb. 3b gezeigt).
- **Notiz!** Die Kartusche kann entfernt werden, auch wenn sie nicht leer ist, und kann für eine andere Zeit aufbewahrt werden.
- Wechseln Sie die Gaskartusche im Freien und fern von anderen Personen.
- Um eine zuvor verwendete Gaskartusche wieder einzusetzen, beziehen Sie sich auf die obigen Anweisungen zum Anschließen der Kartusche. Wenden Sie die gleichen Sorgfalts- und Kontrollverfahren an wie beim Einsetzen einer neuen Gaskartusche.

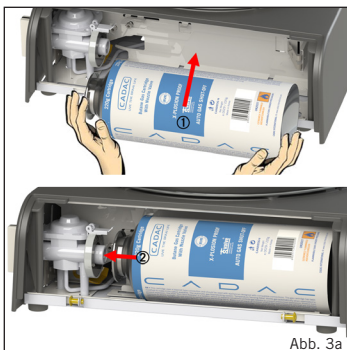


Abb. 3a

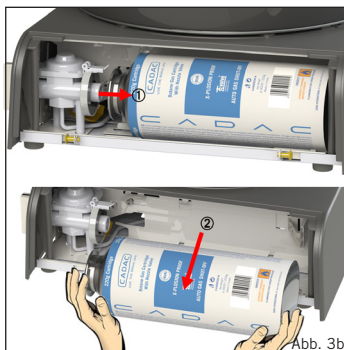


Abb. 3b

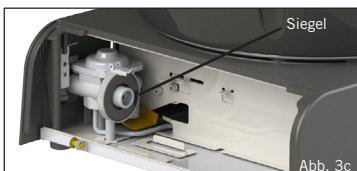


Abb. 3c

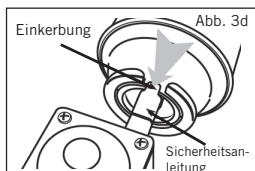


Abb. 3d

4. Teilleiste

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Patrone nicht enthalten



5. 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.
- 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 Gasfluss 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.

6. Koch-Optionen

- Es gibt fünf verfügbare Kochoptionen (die fünfte ist ein optionales Zubehör) bei Ihrem Safari Chef 30 Compact. Das sind:

Grillen: Diese Kochoption eignet sich ganz besonders für fettreiches 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-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.

Grillen



Braten



Deckel/Pfanne



Kochen



Pizza backen



7. 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.
- Brenneinheit**
- 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 Brenneinheit muss evtl. der Topfständer entfernt werden. Das erreichen Sie, indem Sie den Topfständer aus den Standlöchern der Brenneinheit nehmen.

8. 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-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 Brenneinheit (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 Geräteeinheit kann in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden.



Abb. 6

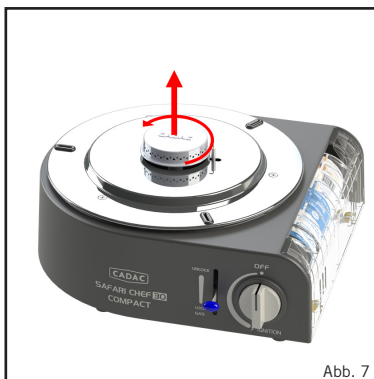


Abb. 7

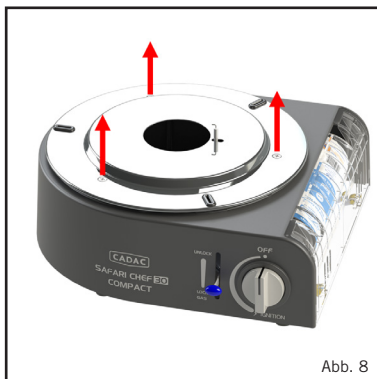


Abb. 8

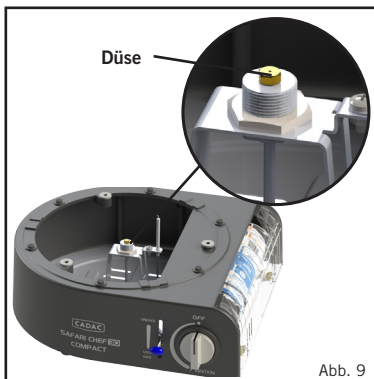



Abb. 9

9. 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-ist von CADAC für einen Zeitraum von 2 Jahren gegen Fabrikfehler garantiert.

10. 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		6525-SP001
	6540-SP020		6525-SP002
	6540-SP002		6525-SP003
	6540-SP004		6525-SP004
	6540-SP003		
	6540-SP017		
	6540-SP005-V2 (2015 onwards)		
	6540-SP019		
			Pizzastein Pro 30 98425
			Grillrost 6540-100
			Flache Grillplatte 6540-200
			BBQ/Plancha 6540-600
			Deckel für Pfanne 6540-700
			Peallapfanne 28cm 8635
			Pizzastein 25cm 6544-100

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd. garantiert hiermit dem ORIGINALKÄUFER dieses CADAC-Produkts, dass es ab dem Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sein wird.

Brenner:	1 Jahr
Regler :	2 Jahre
Kunststoffteile:	Keine Garantie
Keramik-/Emailelemente:	2 Jahre (nur gültig, wenn die Beschichtung nicht beschädigt oder abgeplatzt ist)

Die Garantie gilt nur, wenn das Gerät in Übereinstimmung mit der gedruckten Anleitung montiert und betrieben wird.

CADAC kann einen angemessenen Nachweis über Ihr Kaufdatum verlangen. DAHER SOLLTEN SIE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUFBEWAHREN.

Diese Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich bei normalem Gebrauch und normaler Wartung als defekt erweisen und die bei einer Untersuchung zur Zufriedenheit von CADAC als Defekt erkannt werden. Wenden Sie sich vor der Rücksendung von Teilen an den Kundendienstvertreter in Ihrer Region, indem Sie die mit Ihrem Handbuch gelieferten Kontaktinformationen verwenden. Wenn CADAC den Defekt bestätigt und die Reklamation anerkennt, wird CADAC diese Teile kostenlos ersetzen. CADAC wird die Teile fracht- oder portofrei an den Käufer zurücksenden.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Ausfälle oder Betriebsschwierigkeiten ab, die auf Unfall, Missbrauch, unsachgemäßen Gebrauch, Veränderung, falsche Anwendung, Vandalismus, unsachgemäße Installation oder unsachgemäße Wartung oder Instandhaltung oder Unterlassung der normalen und routinemäßigen Wartung zurückzuführen sind, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch Insekten in den Brennerrohren verursacht wurden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Verschlechterung oder Schäden aufgrund von Unwettern wie Hagel, Wirbelstürmen, Erdbeben oder Tornados, Verfärbungen aufgrund von direkter oder atmosphärischer Einwirkung von Chemikalien, Korrosion (Rost), insbesondere in Küstennähe, werden von dieser beschränkten Garantie nicht abgedeckt.

Es gibt keine anderen ausdrücklichen Garantien als die hierin aufgeführten, und alle anwendbaren stillschweigenden Garantien der Marktgängigkeit und Eignung sind in ihrer Dauer auf die Dauer dieser ausdrücklichen schriftlichen beschränkten Garantie begrenzt. In einigen Regionen ist eine Begrenzung der Dauer einer stillschweigenden Garantie nicht zulässig, so dass diese Begrenzung für Sie möglicherweise nicht gilt.

CADAC ist nicht haftbar für besondere, indirekte oder Folgeschäden. In einigen Regionen ist der Ausschluss oder die Beschränkung von zufälligen oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss für Sie möglicherweise nicht gilt.

CADAC ermächtigt keine Person oder Firma, für sie irgendeine Verpflichtung oder Haftung in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, dem Gebrauch, der Entfernung, der Rückgabe oder dem Ersatz ihrer Geräte zu übernehmen; und keine solchen Zusicherungen sind für CADAC bindend.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel verkauft werden.

Damit Sie lange Freude an Ihrem CADAC-Produkt haben, lesen Sie bitte den Abschnitt über Reinigung und Wartung in der Bedienungsanleitung und achten Sie besonders auf die Pflege des Edelstahls.

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 kampeersers die van het buitenleven genieten. De Safari Chef 30 Compact 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.
 - Het toestel is gemakkelijk te ontsteken en te bedienen (Paragraaf 5) en de gebruiker kan de warmtetoevoer regelen door middel van een regelbaar ventiel.
 - Het toestel wordt geleverd met een handige draagtas.
 - Dit toestel voldoet aan de normen BS EN17476:2021 en SANS 1539:2017.
 - Het toestel mag alleen gebruikt worden met een 220g of 227g hersluitbare wegwerp gaspatroon voorzien van schroefdraad 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.
 - Gastoeistellen 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!**

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 gaspit	0.25			
Nominaal verbruik	132g/hr			
Bruto nominale warmtetoevoer	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 zijkanten: 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 gaspits ontsteekt), onmiddellijk de gastoevoer 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.
- Als de patroon automatisch uit de regelaar wordt uitgeworpen, probeer dan niet om de patroon opnieuw aan te sluiten.
- Bij gebruik van een pan, is de minimum aanbevolen panmaat 180mm en de maximale panmaat 250mm.
- **Alleen buitenshuis gebruiken.**



3. Monteren en vervangen van de gasflles

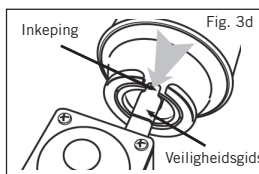
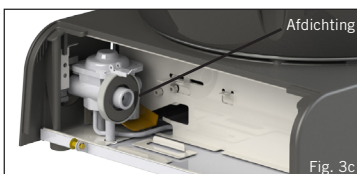
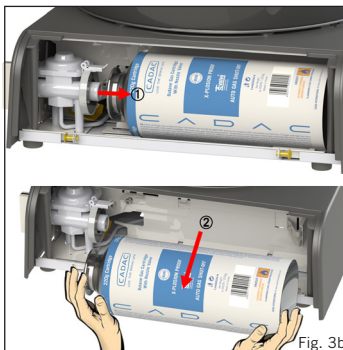
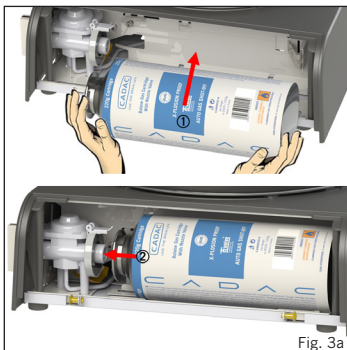
De cartridge aansluiten

- Open de cartridgeklep (zie paragraaf 4 voor een lijst met componenten).
- Controleer of de bedieningsknop in de "uit"-stand staat en of de hendel op "ontgrendelen" staat (zie Fig. 1).
- Opmerking! De cartridge kan alleen worden vergrendeld als de bedieningsknop in de "uit"-stand staat.
- Controleer of de afdichting op zijn plaats zit en niet versleten of beschadigd is voordat u de cartridge aansluit (zie Afb. 3c).
- Sluit de cartridge in een horizontale positie aan en zorg ervoor dat de inkeping in lijn is met de veiligheidsgeleider (zoals weergegeven in Fig. 3d).
- LET OP: Zorg ervoor dat de inkeping naar boven is gericht en dat de veiligheidsgeleider in de inkeping is geplaatst.
- Vergrendel de patroon op zijn plaats door de hendel in de "lock gas"-stand te zetten (zie afb. 1).
- LET OP: Als u gas ruikt, raadpleeg dan paragraaf 2 over hoe u op een gaslek kunt controleren.



De cartridge loskoppelen en vervangen

- Controleer voordat u het patroon loskoppelt of de brander gedoofd is en of de bedieningsknop in de "uit"-stand" staat.
- Ontgrendel de cartridge door de hendel in de "unlock"-stand te zetten (zie Fig. 1).
- Open de cartridgeklep en verwijder de cartridge in een horizontale positie (zoals weergegeven in Fig. 3b).
- Opmerking! De patroon kan worden verwijderd, zelfs als deze niet leeg is, en kan worden bewaard om voor een andere keer te worden gebruikt.
- Vervang de gaspatroon buitenshuis en uit de buurt van andere mensen.
- Raadpleeg de bovenstaande instructies voor het aansluiten van een gaspatroon om een eerder gebruikte gaspatroon terug te plaatsen. Pas dezelfde zorg- en controleprocedures toe als bij het plaatsen van een nieuwe gaspatroon.



4. Onderdelenlijst

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Cartridge niet inbegrepen



5. 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.
- 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.

6. Kookopties

- Er zijn vijf kookopties voor de Safari Chef 30 Compact (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 hittedschild. 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.

Barbecueën



Bakken



Deksel / Pan



Koken



Pizza Bakken



7. 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

- 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.

8. 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 30 Compact 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

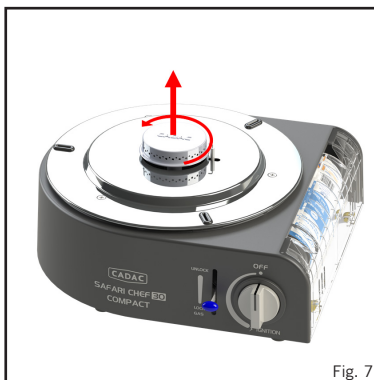


Fig. 7

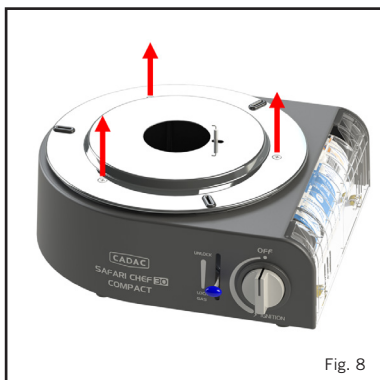


Fig. 8

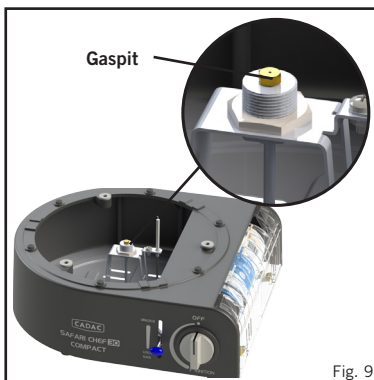







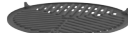










Fig. 9

9. 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 heeft bij CADAC een garantietermijn van 2 jaar op fabrieksfouten.

10. Reserveonderdelen en accessoires

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

Reserveonderdelen		Reserveonderdelen		Accessories	
Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.	Item	Reserveonderdelen No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-700
	6540-SP017				8635
	6540-SP005-V2 (2015 onwards)				6544-100
	6540-SP019				

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd beperkt hierbij de garantie aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van dit CADAC-product dat het vanaf de aankoopdatum vrij is van materiaal- en fabricagefouten.

Brander:	1 jaar
Regelaar:	2 jaar
Kunststof onderdelen:	geen garantie
Keramische/Emaille onderdelen:	2 jaar (Alleen geldig als de coating niet beschadigd of afgebroken is)

De garantie is alleen van toepassing als het apparaat is gemonteerd en bediend in overeenstemming met de gedrukte instructies.

CADAC kan een redelijk bewijs van uw aankoopdatum vragen. DAAROM MOET U UW VERKOOPBRIEF OF FACTUUR BEHOUDEN.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen die bij normaal gebruik en onderhoud defect blijken te zijn en die bij onderzoek naar tevredenheid van CADAC zullen aantonen dat ze defect zijn. Neem voordat u onderdelen retourneert contact op met de klantenservice in uw regio met behulp van de contactgegevens in uw handleiding. Als CADAC het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal CADAC ervoor kiezen om dergelijke onderdelen kosteloos te vervangen. CADAC zal de onderdelen vracht- of gefrankeerd terugsturen naar de koper.

Deze beperkte garantie dekt geen storingen of bedieningsproblemen als gevolg van een ongeval, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerde toepassing, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, of het niet uitvoeren van normaal en routineonderhoud, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door insecten in de branderbuizen, zoals beschreven in deze gebruikershandleiding.

Verslechtering of schade als gevolg van zware weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, corrosie (roest), vooral in de buurt van kustgebieden, wordt niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere uitdrukkelijke garanties behalve zoals hierin uiteengezet en alle toepasselijke impliciete garanties van verkoopbaarheid en geschiktheid zijn in duur beperkt tot de dekkingsperiode van deze uitdrukkelijke schriftelijke beperkte garantie. In sommige regio's is een beperking van de duur van een impliciete garantie niet toegestaan, dus deze beperking is mogelijk niet op u van toepassing.

CADAC is niet aansprakelijk voor bijzondere, indirecte of gevolgschade. In sommige regio's is de uitsluiting of beperking van incidentele of gevolgschade niet toegestaan, zodat deze beperking of uitsluiting mogelijk niet op u van toepassing is.

CADAC machtigt geen enkele persoon of onderneming om voor haar enige verplichting of aansprakelijkheid op zich te nemen in verband met de verkoop, installatie, gebruik, verwijdering, teruggave of vervanging van haar apparatuur; en dergelijke verklaringen zijn niet bindend voor CADAC.

Deze garantie is alleen van toepassing op producten die in de detailhandel worden verkocht.

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 30 Compact 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.
- L'appareil est facile à allumer et à utiliser (voir la Section 5) 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 BS EN17476:2021 et SANS 1539:2017.

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			

- Cet appareil peut être utilisé uniquement avec une cartouche de gaz fileté jetable avec soupape de sécurité standard auto-obstruante de 220g, ou 227g.
- 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!

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, retournez 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.
- Si la cartouche est automatiquement éjectée du régulateur, n'essayez pas de reconnecter la cartouche.
- Lors de l'utilisation d'une marmite, la taille recommandée de celle-ci doit être comprise entre 180 mm et 250 mm.
- **À utiliser exclusivement à l'extérieur.**

4. Installation et remplacement de la bouteille de gaz

Connexion de la cartouche

- Ouvrez le couvercle de la cartouche (voir section 4 pour la liste des composants).
- Vérifiez que le bouton de commande est en position « off » et que le levier est réglé sur « déverrouillé » (voir Fig. 1).
- **Noter!** La cartouche ne peut être verrouillée que si le bouton de commande est en position « off ».
- Vérifiez que le joint est en place et qu'il n'est pas usé ou endommagé avant de connecter la cartouche (voir Fig. 3c).
- Connectez la cartouche en position horizontale et assurez-vous que l'encoche est alignée avec le guide de sécurité (comme indiqué sur la Fig. 3d).
- **ATTENTION :** Assurez-vous que l'encoche est orientée vers le haut et que le guide de sécurité est inséré dans l'encoche.
- Verrouillez la cartouche en place en déplaçant le levier sur la position « verrouillage gaz » (voir Fig. 1).
- **ATTENTION :** Si vous sentez une odeur de gaz, reportez-vous à la section 2 pour savoir comment rechercher une fuite de gaz.

Déconnecter et changer la cartouche

- Avant de débrancher la cartouche, vérifiez que le brûleur est éteint et que le bouton de commande est en position « arrêt ».
- Déverrouillez la cartouche en déplaçant le levier en position « déverrouillée » (voir Fig. 1).
- Ouvrez le couvercle de la cartouche et retirez la cartouche en position horizontale (comme illustré à la Fig. 3b).
- **Noter!** La cartouche peut être retirée même si elle n'est pas vide et peut être stockée pour être réutilisée une autre fois.
- Changez la cartouche de gaz à l'extérieur et loin des autres personnes.
- Pour remettre en place une cartouche de gaz déjà utilisée, reportez-vous aux instructions ci-dessus pour savoir comment connecter la cartouche. Appliquez les mêmes précautions et procédures de contrôle que si vous installez une nouvelle cartouche de gaz.



Fig. 1

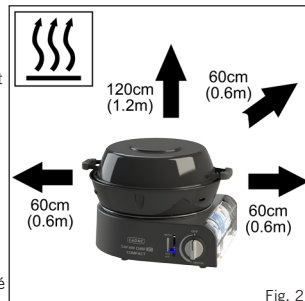


Fig. 2

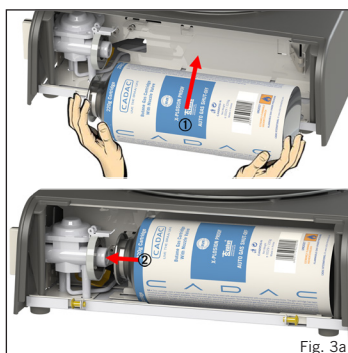


Fig. 3a

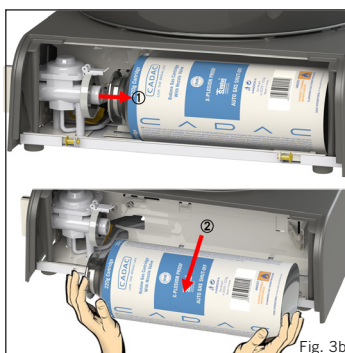


Fig. 3b

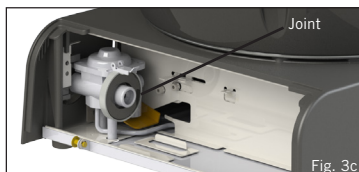


Fig. 3c

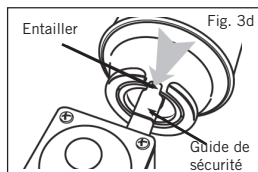
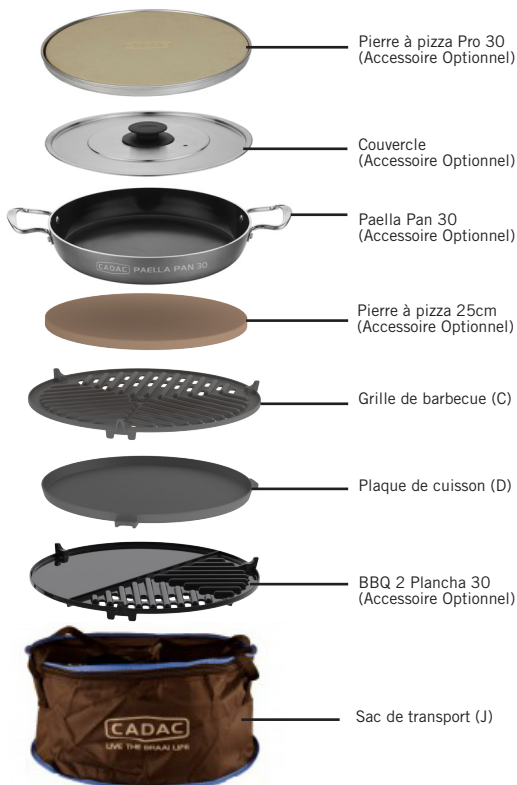
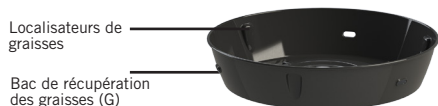


Fig. 3d

4. Liste de composants

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Cartouche non incluse



5. 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.
- 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. Attendre 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.

Barbecue



Plancha



6. Options de cuisson

- Il existe cinq options de cuisson disponibles pour votre Safari Chef 30 Compact (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 (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 cuit 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 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.

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.

Four / Dôme / Wok



Ébullition



Pizza au four



7. Nettoyage

Ensemble barbecue

- Pour nettoyer le bac de récupération des graisses, la plaque de cuisson et la grille de 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

- 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, 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.

8. 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 30 Compact 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 endommager l'endommager.

- Exécuter la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse pour remonter l'ensemble.



Fig. 6

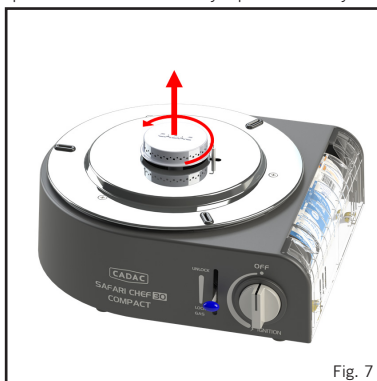


Fig. 7

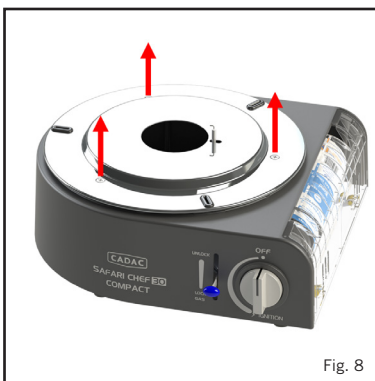


Fig. 8

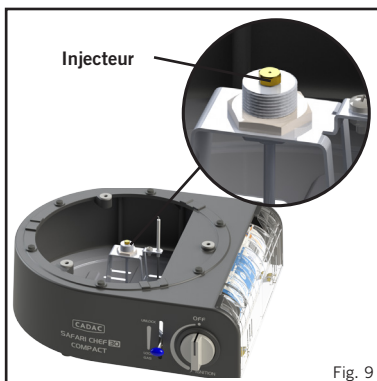











Fig. 9

9. 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 30 Compact est garanti par CADAC pendant une période de 2 ans contre les défauts d'usine.

10. 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		6525-SP001
	6540-SP020		6525-SP002
	6540-SP002		6525-SP003
	6540-SP004		6525-SP004
	6540-SP003		
	6540-SP017		
	6540-SP005-V2 (à partir de 2015)		
	6540-SP019		
			98425
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-700
			8635
			6544-100

11. Garantie

CADAC (Pty) Ltd garantit par le présent document à l'ACHETEUR ORIGINAL de ce produit CADAC, qu'il sera exempt de défaut matériel et de fabrication à compter de la date d'achat.

Brûleurs:	1 an
Régulateur:	2 ans
Pièces en plastique:	Pas de garantie
Pièces en émail/céramique:	2 ans (Valable uniquement si le revêtement n'a pas été endommagé ou écaillé)

La garantie ne s'applique que si l'appareil est assemblé et utilisé conformément aux instructions papier fournies.

CADAC peut exiger une preuve raisonnable de la date de votre achat. VOUS DEVEZ DONC CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.

La présente garantie limitée se limite à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien et qui, après examen, indiquent, à la satisfaction de CADAC, qu'elles sont défectueuses. Avant de renvoyer toute pièce, contactez le représentant du service clientèle de votre région en utilisant les coordonnées fournies avec votre manuel. Si CADAC confirme le défaut et approuve la réclamation, CADAC décidera de remplacer ces pièces sans frais. CADAC renverra les pièces à l'acheteur, fret ou port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les difficultés de fonctionnement dues à un accident, à un mauvais traitement, à une mauvaise utilisation, à une altération, à un usage impropre, au vandalisme, à une installation inadéquate ou à un entretien ou un service inadéquat, ou à un manquement à l'entretien normal et de routine, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par des insectes dans les tubes du brûleur, comme indiqué dans ce manuel du propriétaire.

La détérioration ou les dommages dus à des conditions climatiques sévères telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration due à l'exposition à des produits chimiques, directement ou dans l'atmosphère, la corrosion (rouille), en particulier à proximité des zones côtières, ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées dans le présent document, et toute garantie implicite applicable de qualité marchande et de compatibilité d'utilisation est limitée dans sa durée à la période de couverture de la présente garantie limitée expresse écrite. Certaines régions n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, par conséquent, cette limitation peut ne pas s'appliquer à votre cas.

CADAC n'est pas responsable des dommages spéciaux, indirects ou consécutifs. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, par conséquent, cette limitation ou exclusion peut ne pas s'appliquer à votre cas.

CADAC n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer pour elle toute obligation ou responsabilité en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, l'enlèvement, le retour ou le remplacement de son matériel ; et aucune de ces représentations ne lie CADAC.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

Pour profiter et assurer la longévité de votre produit CADAC, veuillez vous référer à la section sur le nettoyage et l'entretien du manuel de l'utilisateur en portant une attention particulière aux précautions liées à l'acier inoxydable.

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

VIGTIGT

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 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.
- Enheden er nem at tænde og betjene (afsnit 5) og brugeren kan regulere varmeinput med en justerbar ventil.
- Enheden leveres med en praktisk bæretaske.
- Denne enhed overholder BS EN17476:2021 og SANS 1539:2017.
- Denne enhed må kun anvendes sammen med en 220g eller 227g engangs, genlukkelig gaspatron med gevind eller anden genlukkelig patron med gevind.
- 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 omhyggelig igennem før enheden tages i brug.
- **Brug kun udendørs!**

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 slidd. 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 antændingsklæder 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
- Hvis patronen automatisk skubbes ud af regulatoren, må du ikke forsøge at tilslutte patronen igen.
- Når der anvendes gryde, er den mindste, anbefalede grydestørrelse 180 mm og maksimum grydestørrelse er 250 mm.
- **Brug kun udendørs.**

3. Påsætning og udskiftning af gasforsyning

Tilslutning af patronen

- Åbn patronlåget (se afsnit 4 for en liste over komponenter).
- Kontroller, at betjeningsknappen er i "slukket" -position, og at håndtaget er indstillet til "låse op" (se fig. 1).
- Bemærk! Patronen kan kun låses, hvis betjeningsknappen er i "slukket" position.
- Kontroller, at tætningen er på plads og ikke er slidt eller beskadiget, før patronen tilsluttes (se fig. 3c).
- Tilslut patronen vandret, og sørg for, at hakket er i overensstemmelse med sikkerhedsguiden (som vist i fig. 3d).
- FORSIGTIG: Sørg for, at hakket vender opad, og at sikkerhedsguiden er indsat i hakket.
- Lås patronen på plads ved at flytte håndtaget til positionen "låsegas" (se fig. 1).
- FORSIGTIG: Hvis du lugter gas, se afsnit 2 om, hvordan du kontrollerer for en gaslækage.

Afbrydelse og udskiftning af patronen

- Inden patronen frakobles, skal du kontrollere, at brænderen er slukket, og at betjeningsknappen er i "slukket position".
- Lås patronen op ved at flytte håndtaget til positionen "oplåsning" (se fig. 1).
- Åbn patronlåget, og fjern patronen i vandret position (som vist i fig. 3b).
- Bemærk! Patronen kan tages ud, selvom den ikke er tom og kan opbevares til brug en anden gang.
- Udskift gaspatronen udendørs og væk fra andre mennesker.
- For at genmontere en tidligere brugt gaspatron, se instruktionerne ovenfor om, hvordan du tilslutter patronen. Udvis den samme pleje- og kontrolprocedure som ved montering af en ny gaspatron.



Fig. 1

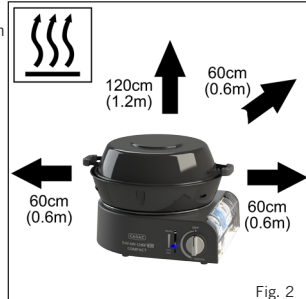


Fig. 2

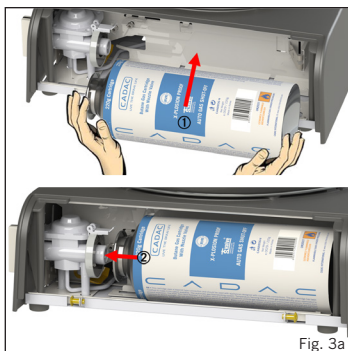


Fig. 3a

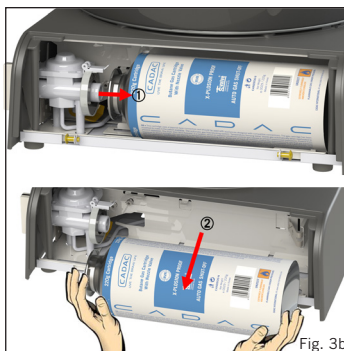


Fig. 3b

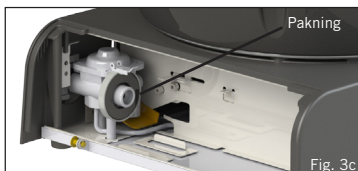


Fig. 3c

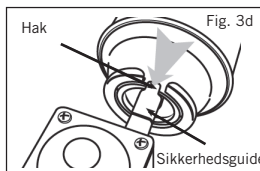


Fig. 3d

4. Liste over komponenter

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Patron medfølger ikke



5. 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.
- Opbevar enheden i opbevaringstasken, når den ikke er i brug, da dette vil forhindre indtrængning 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.

6. Tilberedningsmuligheder

- Din Safari Chef 30 Compact 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 fritrestegning. Den rengøringsnemme overflade taler for minimal anvendelse af fedtstof til sunderne madlavning.

Ovnkuppel/ wok: Kuppen 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. Kuppen 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 kuplen på grydeholderen. Fedtfadet er beregnet til at blive placeret på kuplen og udgøre kuppels låg ved kogning af måltider. Det vil tage ca. 6 minutter for at bringe en liter vand i kog, afhængigt af betingelserne, grydestørrelse 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 fedtopsamlere. Fedtopsamlere 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 fordeles bedre. Du kan læse mere om tilberedningsmetoder med pizzastenen i brugsanvisningen til pizzastenen.

Grilning



Stegning



Ovnkuppel/Woka



Kogning



Pizza bagning



7. 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

- 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 rengøres skal grydeholderen evt. fjernes. Dette kan gøres ved at løfte grydeholderen ud af dens holdere på varmeskjoldet.

8. Generel vedligeholdelse

- Enhedens rengøring er alene brugerens eksklusive ansvar efter købsdatoen.
- Denne enhed kræver ikke regelmæssig vedligeholdelse.
- Efter længere tids opbevaring undersøg 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 er monteret med dyser 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

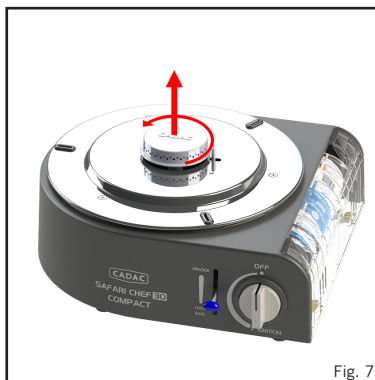


Fig. 7

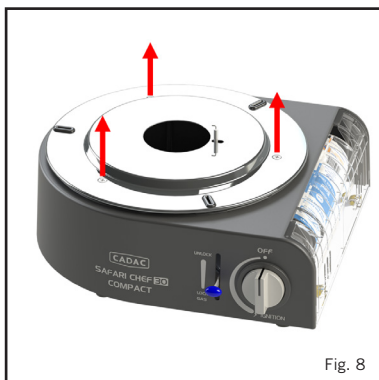


Fig. 8

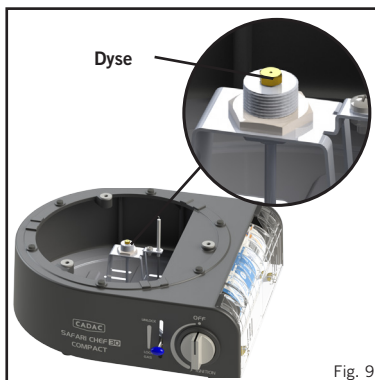







Fig. 9

9. 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 30 Compact er garanteret fri for fabriksfejl fra CADAC i en periode på 2.

10. 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		6525-SP001
	6540-SP020		6525-SP002
	6540-SP002		6525-SP003
	6540-SP004		6525-SP004
	6540-SP003		
	6540-SP017		
	6540-SP005-V2 (2015 fremefter)		
	6540-SP019		
			98425
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-700
			8635
			6544-100

11. Garanti

CADAC (Pty) Ltd begrænser herved garantier over for den ORIGINALE KØBER af dette CADAC -produkt, at det vil være fri for defekter i materiale og udførelse fra købsdatoen.

Brænder:	1 år
Regulator:	2 år
Plastikdele:	Ingen garanti
Keramiske/emaljede:	2 år (Gælder kun hvis belægningen ikke er blevet beskadiget eller fliset)

Garantien gælder kun, hvis enheden er samlet og betjent i overensstemmelse med de udskrevne instruktioner.

CADAC kan kræve et rimeligt bevis på din købsdato. DERFOR SKAL DU BEHOLDE DIT SALGSGLIP ELLER FAKTURERE.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, der viser sig at være defekte under normal brug og service, og som ved undersøgelse skal indikere, at de til CADAC's tilfredshed er defekte. Inden dele returneres, skal du kontakte kundeservicerepræsentanten i din region ved hjælp af kontaktoplysningerne, der følger med din manual. Hvis CADAC bekræfter defekten og godkender kravet, vælger CADAC at udskifte sådanne dele uden beregning. CADAC returnerer dele til køber, fragt eller porto forudbetalt.

Denne begrænsede garanti dækker ikke fejl eller betjeningsvanskeligheder på grund af ulykke, misbrug, misbrug, ændring, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller forkert vedligeholdelse eller service eller manglende udførelse af normal og rutinemæssig vedligeholdelse, herunder men ikke begrænset til skader forårsaget af insekter i brænderrørene, som beskrevet i denne brugervejledning.

Føringelse eller skade på grund af alvorlige vejrforhold som hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning på grund af udsættelse for kemikalier enten direkte eller i atmosfæren, korrosion (rust) især tæt på kystområder, er ikke dækket af denne begrænsede garanti.

Der er ingen andre udtrykkelige warrants, bortset fra som beskrevet heri, og alle relevante underforståede garantier for salgbarhed og egnethed er begrænset i varigheden til dækningsperioden for denne udtrykkelige skriftlige begrænsede garanti. Nogle regioner tillader ikke begrænsning af, hvor længe en underforstået garanti varer, så denne begrænsning gælder muligvis ikke for dig.

CADAC er ikke ansvarlig for særlige, indirekte eller følgeskader. Nogle regioner tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige eller følgeskader, denne begrænsning eller udelukkelse gælder muligvis ikke for dig.

CADAC bemyndiger ikke nogen person eller virksomhed til at påtage sig nogen forpligtelse eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr; og ingen sådanne repræsentationer er bindende for CADAC.

Denne garanti gælder kun for produkter, der sælges i detailhandlen.

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 30 Compact er designet for bruk på tilberedningsflater.
- Gass tilføres enheten via en engangspatron. En høytrykkslange og regulator kan tilkobles en gassylinder.
- Enheten er lett å slå på, og å betjene (Avsnitt 5) og brukeren kan kontrollere varmetilførselen med en justerbar ventil.
- Enheten leveres med en praktisk bærebag.
- Denne enhet overholder BS EN17476:2021 og SANS 1539:2017.
- Apparatet kan kun brukes med en 220g eller 227g engangs gjenget gasspatron som kan gjenforsegles.
- **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!

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 a 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 stabil 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 ledene, f.eks. hvor patronen skrur på apparatet, med såpevann.
- Dersom det dannes seg 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 etterat patronen er satt på plass igjen.

- Om en gasslekkasje fortsetter, returneres produktet til din CADAC-forhandler til ettersyn / reparasjon.
- Hvis kassetten blir løst ut automatisk fra regulatoren, må du ikke prøve å koble kassetten igjen.
- Ved bruk av gryte er minimum anbefalte grytestørrelse 180 mm og maksimum grytestørrelse er 250 mm.
- **Bruk kun utomhus.**



Fig. 1

3. Tilkobling og bytte av gasstilførselen

Koble til kassetten

- Åpne kassettedekelet (se avsnitt 4 for liste over komponenter).
- Kontroller at betjeningsknappen er i "av" -posisjon og at spaken er satt til "låse opp" (se fig. 1).
- Merk! Patronen kan bare låses hvis kontrollknappen er i "av" -posisjon.
- Kontroller at tetningen er på plass og ikke er slitt eller skadet før du kobler kassetten til (se fig. 3c).
- Koble kassetten i horisontal stilling og sørg for at hakket er i tråd med sikkerhetsguiden (som vist på fig. 3d).
- FORSIKTIG: Sørg for at hakket vender oppover og at sikkerhetsguiden er satt inn i hakket.
- Lås kassetten på plass ved å flytte spaken til posisjon "låsegass" (se fig. 1).
- FORSIKTIG: Hvis du lukter gass, se avsnitt 2 om hvordan du kontrollerer om det er en gasslekkasje.

Koble fra og bytte kassett

- Før du kobler fra kassetten, må du kontrollere at brenneren er slukket og at kontrollknappen er i "av -stilling".
- Lås opp kassetten ved å flytte spaken til "låse opp" -posisjonen (se fig. 1).
- Åpne kassettedekelet og fjern kassetten i vannrett posisjon (som vist på fig. 3b).
- Merk! Patronen kan tas ut selv om den ikke er tom og kan lagres til bruk en annen gang.
- Bytt gasspatron utendørs og borte fra andre mennesker.
- For å montere en tidligere brukt gasspatron, se instruksjonene ovenfor for hvordan du kobler kassetten. Bruk samme forsiktighets- og kontrollprosedyrer som ved montering av en ny gasspatron.



Fig. 2

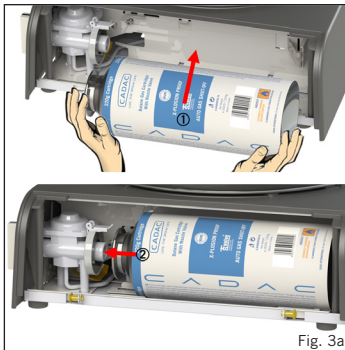


Fig. 3a

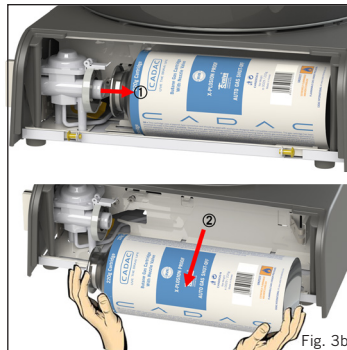


Fig. 3b



Fig. 3c

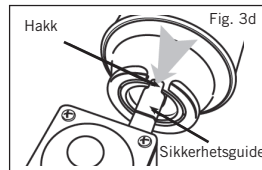


Fig. 3d

4. Delaliste

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Patron ikke inkludert



5. 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.
- 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 på 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.

6. Tilberedningsmuligheter

- Det finnes fem tilgjengelige matlagingsalternativer (det femte er et valgfritt tilbehør) med Safari Chef 30 Compact-apparatet. Disse er:

Barbecuing/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 wokket 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 fritering. 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 wokket mat, pastaretter eller paella. For å bruke lokket som et ovnslokk plasseres lokket over et måltid som tilberedes etter BBQ-måten for indirekte grilling (konvekisjon). 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 posisjonsindikatorer 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 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 pizzesteinen. Ikke legg frosne mat på en oppvarmet pizzastein. Sett kupolen på for å skape en ovneffekt for bedre varmfordeling. For matlagingsmetoder når du bruker pizza steinen, vennligst se pizza stein brukerhåndbok.

Barbecuing



Steking



Ovnslokk/Wok



Koking



Pizza baking



7. 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 matlagningen 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

- 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, kan det bli behov for å fjerne grytestativet. Dette kan gjøres ved å løfte grytestativet ut av posisjonsindikatorsporet i varmeskjoldet.

8. 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 luftfullene 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 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 skiftenøkkel (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

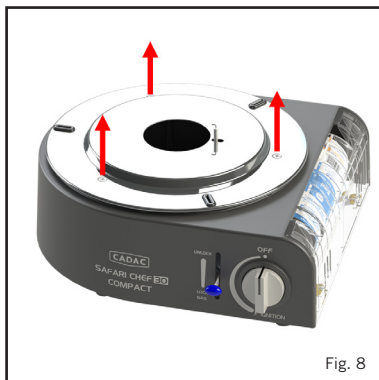


Fig. 8

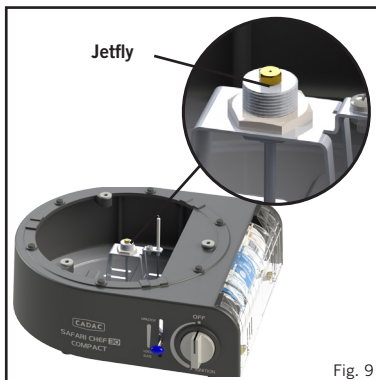


Fig. 9

9. 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 30 Compact 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

Item	Reservedeler No.
	6540-SP011
	6540-SP020
	6540-SP002
	6540-SP004
	6540-SP003
	6540-SP017
	6540-SP005-V2 (2015 utover)
	6540-SP019

Tilbehør

Item	Reservedeler No.
	6525-SP001
	6525-SP002
	6525-SP003
	6525-SP004
	98425
	6540-100
	6540-200
	6540-600
	6540-700
	8635
	6544-100

11. Garanti

CADAC (Pty) Ltd begrenser herved garantier overfor den ORIGINALE KJØPEREN for dette CADAC -produktet, at det vil være fri for defekter i materiale og utførelse fra kjøpsdatoen.

Brenner:	1 år
Regulator:	2 år
Plastdeler:	Ingen garanti
Keramiske/emaljededeler:	2 år (Bare gyldig hvis belegget ikke har blitt skadet eller fliset)

Garantien gjelder bare hvis enheten er montert og betjent i henhold til de trykte instruksjonene.

CADAC kan kreve rimelig bevis på kjøpsdatoen din. DERFOR BØR DU BEHOLDE SALGEN ELLER FAKTURERE.

Denne begrensede garantien er begrenset til reparasjon eller utskifting av deler som viser seg å være defekte ved normal bruk og service, og som ved undersøkelse skal indikere at CADAC er fornøyd med at de er defekte. Før du returnerer deler, må du kontakte kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktinformasjonen som følger med håndboken. Hvis CADAC bekrefter defekten og godkjenner kravet, vil CADAC velge å erstatte slike deler uten kostnad. CADAC vil returnere deler til kjøper, frakt eller porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke feil eller driftsproblemer på grunn av ulykke, misbruk, feil bruk, endring, feil bruk, hærverk, feil installasjon eller feil vedlikehold eller service, eller unnlatelse av å utføre normalt og rutinemessig vedlikehold, inkludert men ikke begrenset til skade forårsaket av insekter i brennerørene, som beskrevet i denne brukerhåndboken.

Foringelse eller skade på grunn av alvorlige værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, korrosjon (rust) spesielt nær kystområder, dekkes ikke av denne begrensede garantien.

Det er ingen andre uttrykkelige garantier bortsett fra det som er angitt her, og alle gjeldende underforståtte garantier for salgbarhet og egnethet er begrenset i varigheten til perioden for denne uttrykkelige skriftlige begrensede garantien. Noen regioner tillater ikke begrensning på hvor lenge en underforstått garanti varer, så denne begrensningen gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC er ikke ansvarlig for spesielle, indirekte eller følgeskader. Noen regioner tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader. Denne begrensningen eller eksklusjonen gjelder kanskje ikke for deg.

CADAC gir ikke noen person eller selskap fullmakt til å påta seg noen forpliktelse eller ansvar i forbindelse med salg, installasjon, bruk, fjerning, retur eller utskifting av utstyret; og ingen slike representasjoner er bindende for CADAC.

Denne garantien gjelder bare produkter som selges i detaljhandel.

ATTENZIONE

Solo per uso esterno!

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

IMPORTANTE

Leggere 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 30 Compact 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.
- Il set è facile da accendere e da far funzionare (Sezione 5) 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 BS EN17476:2021 e SANS 1539:2017.
- Questo dispositivo può essere usato solo con una cartuccia di gas filettata monouso richiudibile da 220g o 227g.
- 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!**

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	AT, CH, DE & SK
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, arroventando 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.
- Se la cartuccia viene espulsa automaticamente dal regolatore, non tentare di ricollegare la cartuccia.
- Quando usate una pentola, la misura minima consigliata è di 180 mm, e la massima di 250 mm.
- **Usare solo all'aperto.**

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

Collegamento della cartuccia

- Aprire il coperchio della cartuccia (vedere la sezione 4 per l'elenco dei componenti).
- Verificare che la manopola di comando sia in posizione "off" e che la leva sia in posizione "unlock" (vedi Fig. 1).
- Nota! La cartuccia può essere bloccata solo se la manopola di controllo è in posizione "off".
- Verificare che la guarnizione sia a posto e non sia usurata o danneggiata prima di collegare la cartuccia (vedi Fig. 3c).
- Collegare la cartuccia in posizione orizzontale e assicurarsi che la tacca sia in linea con la guida di sicurezza (come mostrato in Fig. 3d).
- **ATTENZIONE:** assicurarsi che la tacca sia rivolta verso l'alto e che la guida di sicurezza sia inserita nella tacca.
- Bloccare la cartuccia spostando la leva in posizione "lock gas" (vedi Fig. 1).
- **ATTENZIONE:** Se si sente odore di gas, fare riferimento alla sezione 2 su come controllare una perdita di gas.

Scollegamento e sostituzione della cartuccia

- Prima di scollegare la cartuccia, verificare che il bruciatore sia spento e che la manopola di comando sia in posizione "spento".
- Sbloccare la cartuccia spostando la leva in posizione "unlock" (vedi Fig. 1).
- Aprire il coperchio della cartuccia e rimuovere la cartuccia in posizione orizzontale (come mostrato in Fig. 3b).
- Nota! La cartuccia può essere rimossa anche se non è vuota e può essere conservata per essere utilizzata per un'altra volta.
- Sostituire la cartuccia del gas all'aperto e lontano da altre persone.
- Per rimontare una cartuccia di gas usata in precedenza, fare riferimento alle istruzioni precedenti su come collegare la cartuccia. Applicare le stesse procedure di cura e controllo come se si installasse una nuova cartuccia di gas.



Fig. 1

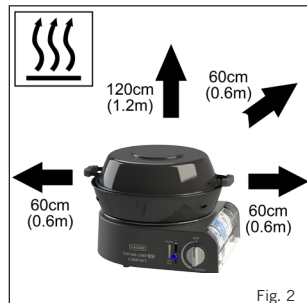


Fig. 2

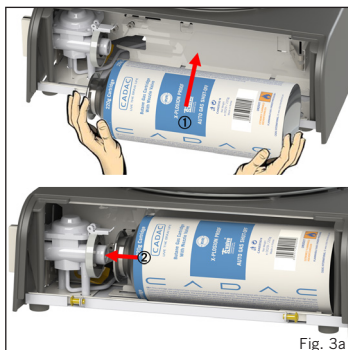


Fig. 3a

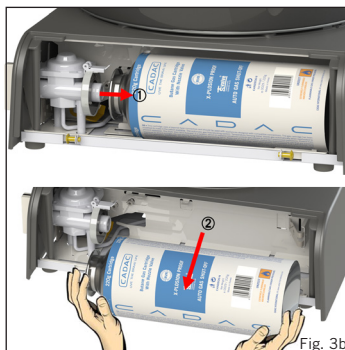


Fig. 3b

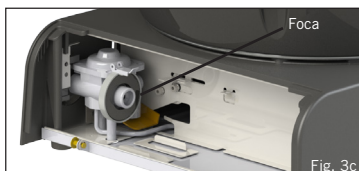


Fig. 3c

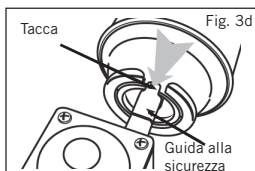


Fig. 3d

4. Lista dei componenti

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Cartuccia non inclusa



5. 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.
- 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.

6. Opzioni di cottura

- Sono disponibili cinque opzioni di cottura (la quinta è un accessorio opzionale) con il tuo dispositivo Safari Chef 30 Compact. 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 colazioni, 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, collocala su un pasto in fase di cottura sull'opzione del barbecue per la cottura in stile convenzionale. È una soluzione ideale per arrostiti del pollo, dell'agnello, della carne di manzo o di maiale. La calotta può anche essere utilizzata come una casseruola, per riscaldare salse o marinare, 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. 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.

Per il barbecue



Per friggere



Calotta forno/Wok



Per bollire



Pizza al forno



7. 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

- Questa si pulisce al meglio usando un panno umido morbido e un blando detergente non abrasivo. Non metterla 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, 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.

8. 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 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

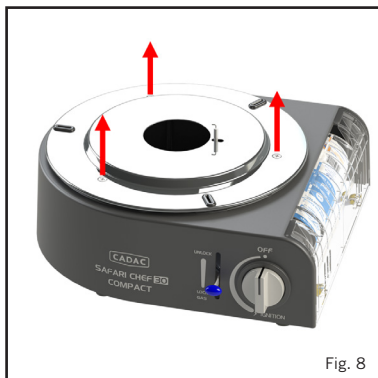


Fig. 8

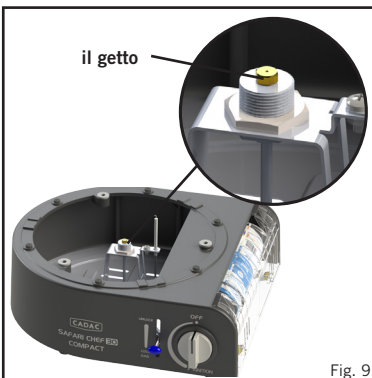













Fig. 9

9. 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 30 Compact è garantito da CADAC per un periodo di 2 anni contro il rischio di difetti di fabbricazione.

10. 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		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-700
	6540-SP017				8635
	6540-SP005-V2 (2015 avanti)				6544-100
	6540-SP019				

11. Garanzia

CADAC (Pty) Ltd con il presente limite garantisce all'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo prodotto CADAC, che sarà privo di difetti di materiale e lavorazione dalla data di acquisto.

Bruciatore:	1 anno
Regolatore:	2 anni
Parti in plastica:	nessuna garanzia
Parti in ceramica/smalto:	2 anni (valido solo se il rivestimento non è stato danneggiato o scheggiato)

La garanzia si applica solo se l'unità è assemblata e utilizzata secondo le istruzioni stampate.

CADAC potrebbe richiedere una prova ragionevole della data di acquisto. PERTANTO, È NECESSARIO CONSERVARE LA SCHEDA DI VENDITA O LA FATTURA.

La presente Garanzia Limitata sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti che si rivelassero difettose in condizioni di uso e servizio normali e che all'esame indicheranno, a soddisfazione di CADAC, che sono difettose. Prima di restituire qualsiasi parte, contattare il rappresentante del servizio clienti nella propria regione utilizzando le informazioni di contatto fornite con il manuale. Se CADAC conferma il difetto e approva il reclamo, CADAC sceglierà di sostituire tali parti gratuitamente. CADAC restituirà le parti all'acquirente, nolo o affrancatura prepagata.

La presente Garanzia Limitata non copre guasti o difficoltà operative dovute a incidenti, abuso, uso improprio, alterazione, applicazione errata, atti vandalici, installazione o manutenzione o servizio impropri, o mancata esecuzione della manutenzione normale e ordinaria, inclusi ma non limitati a danni causati da insetti all'interno dei tubi del bruciatore, come indicato in questo manuale dell'utente.

Deterioramento o danni dovuti a condizioni meteorologiche avverse come grandine, uragani, terremoti o tornado, scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche sia direttamente che nell'atmosfera, corrosione (ruggine) soprattutto in prossimità di aree costiere, non sono coperti da questa garanzia limitata.

Non ci sono altre garanzie esplicite ad eccezione di quanto stabilito nel presente documento e qualsiasi garanzia implicita applicabile di commerciabilità e idoneità è limitata in durata al periodo di copertura di questa Garanzia limitata scritta espressa. Alcune regioni non consentono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita, quindi questa limitazione potrebbe non essere applicabile.

CADAC non è responsabile per eventuali danni speciali, indiretti o consequenziali. Alcune regioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, questa limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

CADAC non autorizza alcuna persona o azienda ad assumersi alcun obbligo o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, utilizzo, rimozione, restituzione o sostituzione delle proprie apparecchiature; e nessuna di tali dichiarazioni è vincolante per CADAC.

Questa Garanzia si applica solo ai prodotti venduti al dettaglio.

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 30 Compact 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.
 - La unidad es fácil de encender y operar (Sección 5) 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 BS EN17476:2021 y SANS 1539:2017.
 - Este aparato sólo puede ser utilizado con un Cartucho de gas resellable, roscado y desechable de 220g o 227g.
 - 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!

País 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 recolocar el cartucho.
- Si persiste el escape de gas, devuelva el producto a su distribuidor CADAC para su inspección/ reparación.
- Si el cartucho se expulsa automáticamente del regulador, no intente volver a conectarlo.
- Al usar una olla, el tamaño mínimo recomendado de la olla es de 180mm y el tamaño máximo recomendado es de 250mm.
- **Solo para usar en exteriores.**



3. Ajuste y cambio del suministro de gas

Conectando el cartucho

- Abra la tapa del cartucho (consulte la sección 4 para ver la lista de componentes).
- Verifique que la perilla de control esté en la posición de “apagado” y que la palanca esté en “desbloquear” (vea la Fig. 1).
- ¡Nota! El cartucho solo se puede bloquear si la perilla de control está en la posición “apagado”.
- Verifique que el sello esté en su lugar y que no esté desgastado o dañado antes de conectar el cartucho (ver Fig. 3c).
- Conecte el cartucho en posición horizontal y asegúrese de que la muesca esté alineada con la guía de seguridad (como se muestra en la Fig. 3d).
- **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la muesca esté hacia arriba y que la guía de seguridad esté insertada en la muesca.
- Bloquee el cartucho en su lugar moviendo la palanca a la posición de “bloqueo de gas” (vea la Fig. 1).
- **PRECAUCIÓN:** Si huele a gas, consulte la sección 2 sobre cómo comprobar si hay una fuga de gas.

Desconectar y cambiar el cartucho

- Antes de desconectar el cartucho, verifique que el quemador esté apagado y que el mando de control esté en la posición de “apagado”.
- Desbloquee el cartucho moviendo la palanca a la posición de “desbloqueo” (vea la Fig. 1).
- Abra la tapa del cartucho y retire el cartucho en posición horizontal (como se muestra en la Fig. 3b).
- ¡Nota! El cartucho se puede quitar incluso si no está vacío y se puede almacenar para usarlo en otro momento.
- Cambie el cartucho de gas al aire libre y lejos de otras personas.
- Para volver a colocar un cartucho de gas usado anteriormente, consulte las instrucciones anteriores sobre cómo conectar el cartucho. Aplique el mismo cuidado y procedimientos de verificación que si estuviera instalando un cartucho de gas nuevo.

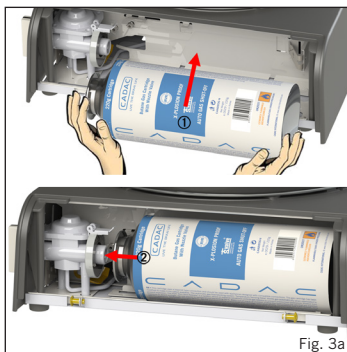


Fig. 3a

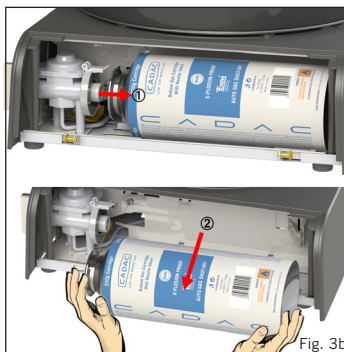


Fig. 3b

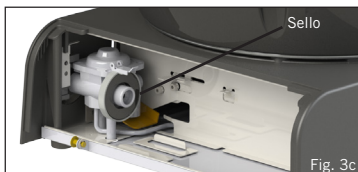


Fig. 3c

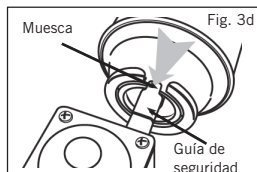


Fig. 3d

4. Lista de componentes

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Cartucho no incluido



5. 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.
- 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.

6. Opciones de cocción

- Hay cinco opciones de cocción disponibles (la quinta es un accesorio opcional) con su dispositivo Safari Chef 30 Compact. 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 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 coloque 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.

Barbacoa



Fritura



Horno/Wok



Hirviendo



Pizza horneando



7. 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

- 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 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.

8. 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 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). Desensrosque suavemente el montaje del quemador (Fig. 7). Saque los tres tornillos de la placa 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

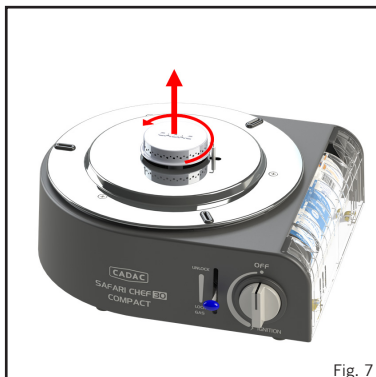


Fig. 7

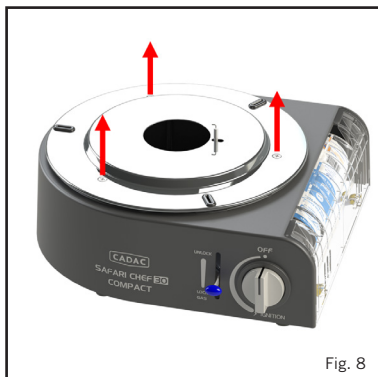


Fig. 8

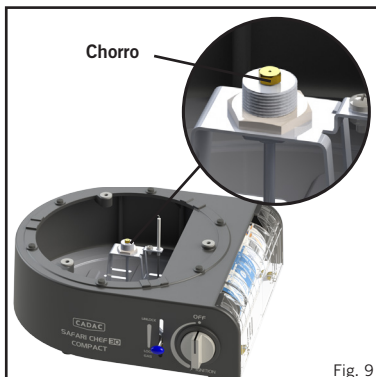



Fig. 9

9. 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 30 Compact 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		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-700
	6540-SP017				8635
	6540-SP005-V2 (2015 adelante)				6544-100
	6540-SP019				

11. Garantía

CADAC (Pty) Ltd limita por la presente las garantías al COMPRADOR ORIGINAL de este producto CADAC de que estará libre de defectos de materiales y mano de obra a partir de la fecha de compra.

Quemador:	1 año
Regulador:	2 años
Piezas de plástico:	sin garantía
Piezas de cerámica / esmalte:	2 años (solo válido si el revestimiento no ha sido dañado o astillado)

La garantía solo se aplicará si la unidad se ensambla y se opera de acuerdo con las instrucciones impresas.

CADAC puede requerir una prueba razonable de su fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR SU FACTURA O LA FACTURA DE VENTA.

Esta Garantía limitada se limitará a la reparación o reemplazo de piezas que resulten defectuosas bajo el uso y servicio normales y que al examinarlas indicarán, a satisfacción de CADAC, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con el representante de servicio al cliente de su región utilizando la información de contacto proporcionada con su manual. Si CADAC confirma el defecto y aprueba el reclamo, CADAC optará por reemplazar dichas piezas sin cargo. CADAC devolverá las piezas al comprador, con flete o franqueo prepagado.

Esta Garantía limitada no cubre fallas o dificultades operativas debido a accidentes, abuso, uso indebido, alteración, aplicación incorrecta, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o servicio inadecuado, o falla en realizar el mantenimiento normal y de rutina, incluidos, entre otros, los daños causados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, como se establece en este manual del propietario.

El deterioro o daño debido a condiciones climáticas severas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a químicos ya sea directamente o en la atmósfera, corrosión (óxido) especialmente cerca de áreas costeras, no está cubierto por esta Garantía limitada.

No existen otras garantías expresas excepto las que se establecen en este documento y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad e idoneidad tiene una duración limitada al período de cobertura de esta Garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

CADAC no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o consecuente. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, esta limitación o exclusión puede no aplicarse en su caso.

CADAC no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir por ella ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, remoción, devolución o reemplazo de su equipo; y ninguna de estas representaciones son vinculantes para CADAC.

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

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 30 Compact 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.
- Urządzenie jest łatwe do włączenia oraz łatwe w użytkowaniu (punkt 5), a użytkownik może kontrolować doprowadzanie ciepła za pomocą regulowanego zaworu.
- Urządzenie dostarczane jest wraz z wygodną torbą do przenoszenia.
- Urządzenie jest zgodne z normą BS EN17476:2021 i SANS 1539:2017.
- Urządzenie może być używane tylko z jednorazowymi, gwintowanymi, zamykanymi kartuszami o wadze 220g lub 227g.
- 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!**

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			
Ciężenie gazu	Ciężenie 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 źródeł 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 kołysze 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), bezwzględnie 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 kartusz 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.
- Jeśli wkład zostanie automatycznie wyrzucony z regulatora, nie próbuj ponownie podłączać wkładu.
- W przypadku korzystania z miski zaleca się, aby jej rozmiar był nie mniejszy niż 180 mm oraz nie przekraczał 250 mm.
- **Wyłącznie do użytku na zewnątrz.**



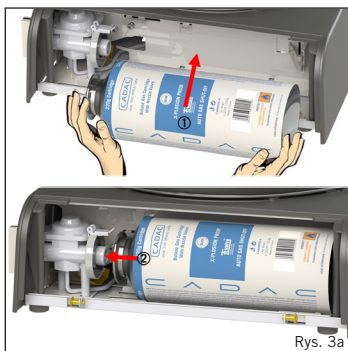
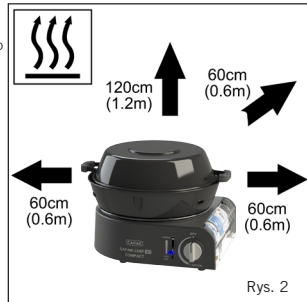
3. Mocowanie i wymiana zbiornika na gaz

Podłączanie wkładu

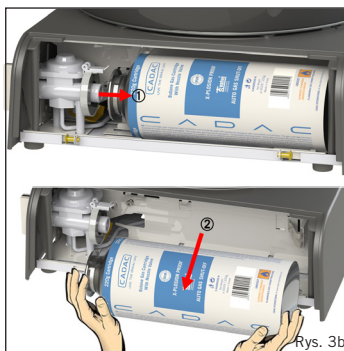
- Otwórz pokrywę kasety (patrz rozdział 4, aby uzyskać listę komponentów).
- Sprawdź, czy pokrętło znajduje się w pozycji „wyl.” i czy dźwignia jest ustawiona na „odblokowanie” (patrz rys. 1).
- Notatka! Wkład można zablokować tylko wtedy, gdy pokrętło znajduje się w pozycji „wyłączone”.
- Przed podłączeniem wkładu sprawdź, czy uszczelka jest na swoim miejscu i nie jest zużyta ani uszkodzona (patrz Rys. 3c).
- Podłączyć wkład w pozycji poziomej i upewnić się, że wycięcie jest w jednej linii z prowadnicą bezpieczeństwa (jak pokazano na Rys. 3d).
- UWAGA: Upewnij się, że wycięcie jest skierowane do góry i że prowadnica bezpieczeństwa jest włożona do wycięcia.
- Zablokuj naboń na miejscu, przesuwając dźwignię do pozycji „lock gas” (patrz rys. 1).
- PRZESTROGA: Jeśli wyczujesz gaz, zapoznaj się z sekcją 2 dotyczącą sprawdzania wycieku gazu.

Odlączenie i wymiana wkładu

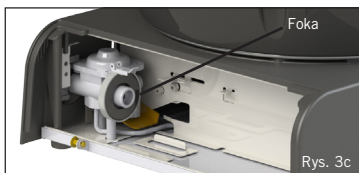
- Przed odłączeniem wkładu sprawdź, czy palnik jest zgaszony i czy pokrętło znajduje się w pozycji „off”.
- Odblokuj wkład, przesuwając dźwignię do pozycji „odblokowanej” (patrz rys. 1).
- Otwórz pokrywę wkładu i wyjmij wkład w pozycji poziomej (jak pokazano na Rys. 3b).
- Notatka! Wkład można wyjąć, nawet jeśli nie jest pusty i można go przechowywać do ponownego użycia.
- Wymieniaj wkład gazowy na zewnątrz i z dala od innych osób.
- Aby ponownie zamontować poprzednio używany naboń gazowy, zapoznaj się z powyższymi instrukcjami dotyczącymi podłączania naboju. Postępuj tak samo, jak przy zakładaniu nowego naboju gazowego.



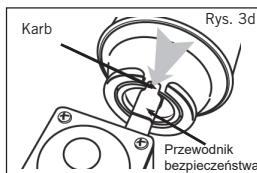
Rys. 3a



Rys. 3b



Rys. 3c

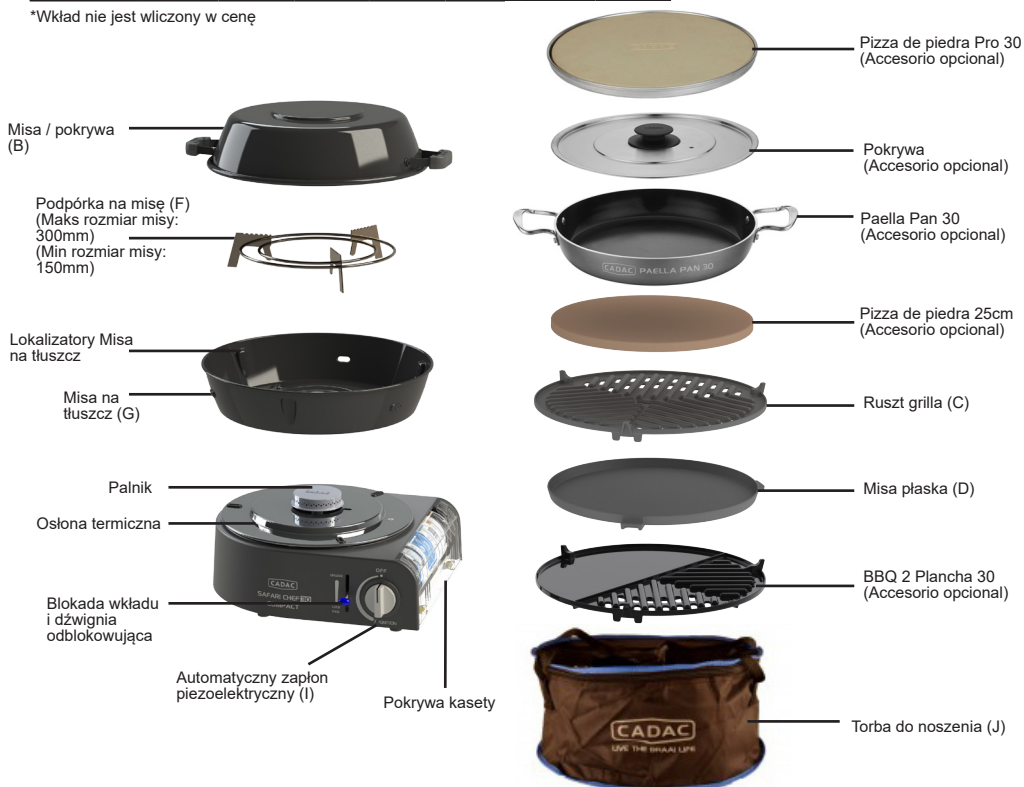


Rys. 3d

4. Lista części

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Wkład nie jest wliczony w cenę



5. 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 nieprzewierających powierzchni do gotowania, gdy przez dłuższy czas nie ma na nich jedzenia, gdyż może to uszkodzić powłoki nieprzewierające.
- UWAGA: Łatwo dostępne części mogą być bardzo gorące. Małe dzieci nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.
- 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 odkręcenie pokrętła 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 pokrętło regulacyjne w stronę odwrotną do ruchu wskazówek zegara, aż do zapalenia się palnika (rys. 2).
- Proszę używać pokrętła regulacyjnego w celu dowolnego ustawiania wysokości płomienia, odkręcając je zgodnie ze ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień i w stronę przeciwną do wskazówek zegara, żeby płomień zwiększyć.
- 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 nieprzewierających.

6. Możliwości przyrządzania posiłków

- Dostępnych jest pięć opcji gotowania (pięte to akcesorium opcjonalne) z urządzeniem Safari Chef 30 Compact. Są to:

Grillowanie: Sposób ten jest idealny do grillowania beztłuszczowego kurczaka, kielbasy, kotletów, kebabów, ryb lub warzyw.

Podczas gotowania tego typu umieścić mięsę na tłuszczu na osłonie termicznej. Umieścić ruszt grilla na zaczepach miski na tłuszcz.

Uwaga: Proszę zwrócić uwagę, że przy gotowaniu gatunków mięsa o dużej zawartości tłuszczu, tłuszcz może kapać na urządzenie, czego skutkiem mogą być rozbłyki 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 misę płaską na zaczepach miski na tłuszcz. 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 misę w celu przygotowania potraw smażonych w ruchu, dań z makaronem lub paelli. Aby wykorzystywać pokrywę jako pokrywę piecyka należy umieścić ją nad potrawą wykorzystując opcję grillowania dla gotowania konwekcyjnego. Sposób ten nadaje się idealnie do pieczenia kurczaka, baraniny, wołowiny 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 misę.

Gotowanie: Podczas tego typu gotowania, umieścić podpórkę na misę 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 na podpórce na misę. Misa na tłuszcz jest wykonana tak, aby można ją było umieścić na pokrywie i wykorzystywać jako pokrywkę przy gotowaniu jedzenia. Litry 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 uchwytami 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. Umieścić 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.

Grillowanie



Smażenie



Pokrywa piecyka/Wok



Gotowanie



Pizza do pieczenia



7. Czyszczenie

Rożen

- Aby wyczyścić misę na tłuszcz, misę 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

- 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 urządzenia może być konieczne zdjęcie podpórki na misę. W tym celu należy zdjąć podpórkę na misę z rowków zaczepu osłony termicznej.

8. Informacje ogólne o konserwacji urządzenia

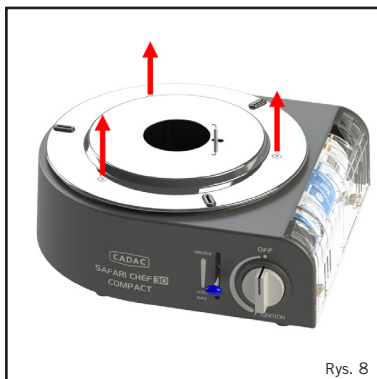
- Po zakupie urządzenia ciężar jego konserwacji leży wyłącznie po stronie konsumenta.
- Urządzenie nie wymaga regularnej konserwacji.
- Po dłuższym przechowywaniu należy sprawdzić, czy w otworach wentylacyjnych znajdujących się pod urządzeniem lub we wlocie Venturiego nie znajdują się owady, np. pająki, 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). 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 szczypic, 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.



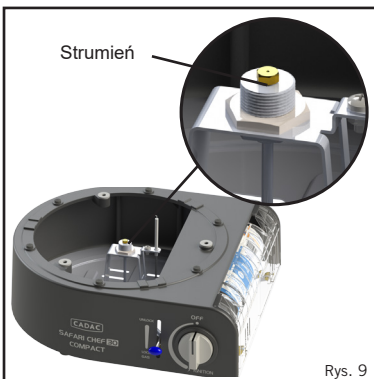
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8






















Rys. 9

9. 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 30 Compact, która obejmuje usterki fabryczne.

10. 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		6525-SP001
	6540-SP020		6525-SP002
	6540-SP002		6525-SP003
	6540-SP004		6525-SP004
	6540-SP003		
	6540-SP017		
	6540-SP005-V2 (2015 dalej)		
	6540-SP019		
			98425
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-700
			8635
			6544-100

11. Gwarancja

CADAC (Pty) Ltd niniejszym udziela PIERWOTNEMU NABYWCY tego produktu CADAC gwarancji, że będzie on wolny od wad materiałowych i wykonawczych od daty zakupu.

Palnik:	1 rok
Regulator:	2 lata
Części z tworzyw sztucznych:	brak gwarancji
Części ceramiczne/emalowane:	2 lata (ważne tylko wtedy, gdy powłoka nie została uszkodzona lub wyszczerbiona)

Gwarancja ma zastosowanie tylko wtedy, gdy urządzenie jest zmontowane i obsługiwane zgodnie z wydrukowaną instrukcją.

CADAC może wymagać uzasadnionego dowodu daty zakupu. DLATEGO NALEŻY ZACHOWAĆ DOWÓD SPRZEDAŻY LUB FAKTURĘ.

Niniejsza ograniczona gwarancja ogranicza się do naprawy lub wymiany części, które okażą się wadliwe podczas normalnego użytkowania i obsługi, a które po sprawdzeniu wykażą, ku zadowoleniu CADAC, że są wadliwe. Przed zwróceniem jakichkolwiek części skontaktuj się z przedstawicielem obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z danych kontaktowych dostarczonych wraz z instrukcją. Jeżeli CADAC potwierdzi wadę i zatwierdzi reklamację, CADAC zdecyduje się na bezpłatną wymianę takich części. CADAC zwróci kupującemu części, fracht lub przesyłkę opłaconą z góry.

Niniejsza Ograniczona Gwarancja nie obejmuje żadnych awarii lub trudności operacyjnych spowodowanych wypadkiem, nadużyciem, niewłaściwym użytkowaniem, zmianą, niewłaściwym zastosowaniem, aktami wandalizmu, nieprawidłową instalacją lub niewłaściwą konserwacją lub serwisem lub niewykonaniem normalnej i rutynowej konserwacji, w tym między innymi uszkodzeń spowodowanych przez owady w rurkach palnika, jak określono w niniejszej instrukcji obsługi.

Pogorszenie stanu lub uszkodzenie spowodowane trudnymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, przebarwienia spowodowane narażeniem na działanie chemikaliów bezpośrednio lub w atmosferze, korozja (rdza), szczególnie w pobliżu obszarów przybrzeżnych, nie są objęte niniejszą Ograniczoną gwarancją.

Nie istnieją żadne inne wyraźne gwarancje, z wyjątkiem tych określonych w niniejszym dokumencie, a wszelkie obowiązujące dorozumiane gwarancje przydatności handlowej i przydatności są ograniczone do okresu obowiązywania niniejszej wyraźnej pisemnej ograniczonej gwarancji. Niektóre regiony nie zezwalają na ograniczenie czasu trwania dorozumianej gwarancji, więc to ograniczenie może nie mieć zastosowania.

CADAC nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody szczególne, pośrednie lub wynikowe. Niektóre regiony nie zezwalają na wykluczenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody przypadkowe lub wtórne, w związku z czym to ograniczenie lub wykluczenie może nie dotyczyć użytkownika.

CADAC nie upoważnia żadnej osoby ani firmy do wzięcia na siebie jakiegokolwiek zobowiązań lub odpowiedzialności w związku ze sprzedażą, instalacją, użytkowaniem, usunięciem, zwrotem lub wymianą swojego sprzętu; i żadne takie oświadczenia nie są wiążące dla CADAC.

Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów sprzedawanych w sprzedaży detalicznej.

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 30 Compact är utformad så att man kan använda olika matlagningstyor.
- Enheten får sin gastillförsel från en engångstüb. En högtrycksslang med reglerventil kan anslutas till en gascylinder.
- Apparaten är enkel att slå på och använda (Avdelning 5), och värmeförseln kan regleras med en justerbar ventil.
- Apparaten kommer med en bekväm transportpåse.
- Denna apparat fyller kraven i BS EN17476:2021 och SANS 1539:2017.
- Denna apparat får endast användas med en 220g eller 227g gängad återförslutbar engångsgastüb.
- 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!

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 tätningsringar. 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 gasbehållare 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 gasolubten och kolla tätningsringens 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 fastskruvad vid apparaten, med tvållösning.
- Om det bildas bubblor, finns det en gasläcka. Ta omedelbart av gasolubten från apparaten. Kolla att alla anslutningarna sitter som de skall. Kolla att tätningsringen finns på plats och att den är i god kondition innan du ansluter en gasolubt (Fig. 3c). Kolla igen med tvållösning efter att du har satt på gasolubten igen.

- Om du inte lyckas täta en gasläcka, lämna in produkten till din CADAC-försäljare för undersökning/repairation.
- Om patronen matas ut automatiskt från regulatoren, försök inte ansluta patronen igen.
- Vid användning av kastrull är den minsta rekommenderade storleken 180mm i diameter och den största storleken 250mm.
- Använd endast utomhus.

3. Montering och Byte av Gasbehållare

Anslutning av patronen

- Öppna kassetluckan (se avsnitt 4 för lista över komponenter).
- Kontrollera att manövratten är i avstängt läge och att spaken är inställd på "upplåsning" (se bild 1).
- Notera! Patronen kan bara låsas om manövratten är i avstängt läge.
- Kontrollera att tätningen sitter på plats och inte är sliten eller skadad innan du ansluter patronen (se bild 3c).
- Anslut patronen i horisontellt läge och se till att skåran är i linje med säkerhetsguiden (som visas i fig. 3d).
- **FÖRSIKTIGHET:** Se till att skåran är vänd uppåt och att säkerhetsguiden är införd i skåran.
- Lås patronen på plats genom att flytta spaken till läget "låsgas" (se bild 1).
- **FÖRSIKTIGHET:** Om du luktar gas, se avsnitt 2 om hur du kontrollerar gasläckage.

Koppla bort och byta patron

- Innan du kopplar ur patronen, kontrollera att brännaren är släckt och att manövratten är i "av-läge".
- Lås upp patronen genom att flytta spaken till "upplåsning" -läget (se bild 1).
- Öppna kassetluckan och ta bort patronen i horisontellt läge (som visas i fig. 3b).
- Notera! Patronen kan tas ut även om den inte är tom och kan lagras för att användas en annan gång.
- Byt gaspatron utomhus och på avstånd från andra människor.
- För att sätta tillbaka en tidigare använd gaspatron, se instruktionerna ovan om hur du ansluter patronen. Använd samma försiktighets- och kontrollprocedurer som om du monterar en ny gaspatron.

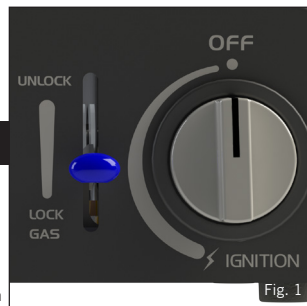


Fig. 1

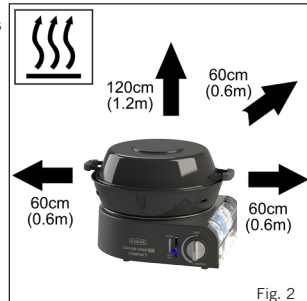


Fig. 2

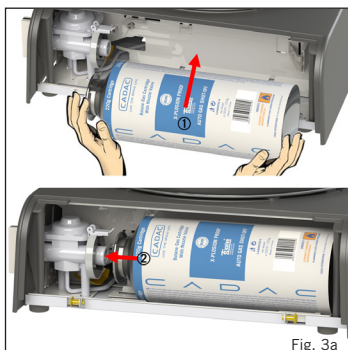


Fig. 3a

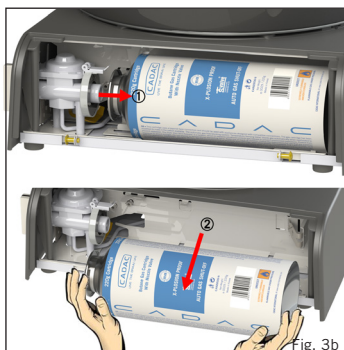


Fig. 3b

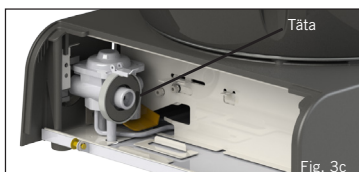


Fig. 3c

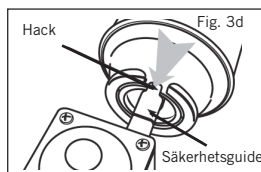


Fig. 3d

4. Stycklista

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Patron ingår ej



5. 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:** Utsatt 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.
- Förvara apparaten i sin Transportpåse när den inte används, eftersom det förhindrar att det kommer in smuts eller insekter som kan försämrå 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.
- **WARNING:** Använd ingen matlagningssyta på hög inställning av lågan i mer än 10 minuter eftersom det kan förorsaka skador på den icke-häftande ytbehandlingen.

6. Matlagningsmöjligheter

- Det finns fem tillgängliga matlagningsmöjligheter (den 5: e är ett tillval) med din Safari Chef 30 Compact-apparat. De är:
Grillning: Detta matlagningsätt lämpar sig utmärkt för fettfri grillning av kyckling, korvar, kotletter, grillspett, fisk eller grönsaker. För detta matlagningsätt placeras du Fettpannan ovanpå värmeskolden. Sätt Grillgallret så att den passar mot nabbarna i Fettpannan.

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

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

För detta matlagningsätt placeras du Fettpannan ovanpå värmeskolden. 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 lättdiskade 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/gryta. Om du vill woka, sätt huvuven upp-och-ner direkt ovanpå Grytstativet och använd den till att laga röstekta 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 ugnsteka 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 matlagningsätt sätter du grytstativet i de därför avsedda utsparringarna i Värmeskolden. Se till att det sitter stadigt. Placera en kastrull av lämplig storlek (minst 150 mm diameter, högst 300mm diameter) eller Safari Chef-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 värmed fördelning. För matlagningsmetoder när du använder pizzastenen, se användarhandboken för pizza sten.

Grillning



Stekning



Ugnshuv/Wok



Kokning



Pizza do piecenia



7. Rengöring

Matlagningsenheter

- 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

- 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 behövas tas av vid rengöring av apparatkroppen. Det sker genom att lyfta ut grytstativet ur utsparringarna i värmeskolden.

8. Allmänt underhåll

- Ansaret 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 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

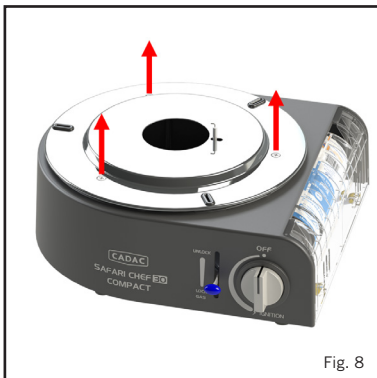


Fig. 8

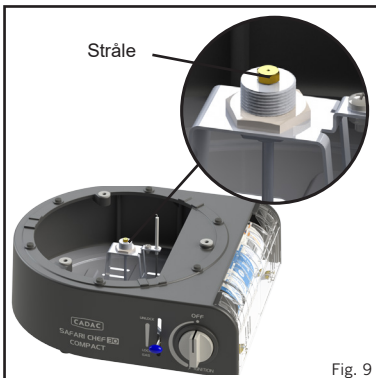





















Fig. 9

9. 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 30 Compact har en garanti från CADAC på två år som gäller tillverkningsfel.

10. 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		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-700
	6540-SP017				8635
	6540-SP005-V2 (2015 framåt)				6544-100
	6540-SP019				

11. Garanti

CADAC (Pty) Ltd begränsar härmed garantier till ORIGINAL KÖPARE för denna CADAC -produkt, att den kommer att vara fri från defekter i material och utförande från inköpsdatum.

Brännare:	1 år
Regulator:	2 år
Plastdelar:	Ingen garanti
Keramiska/emaljdelar:	2 år (Gäller endast om beläggningen inte har skadats eller flisats)

Garantin gäller endast om enheten monteras och används i enlighet med de tryckta instruktionerna.

CADAC kan kräva rimligt bevis på ditt inköpsdatum. DERFÖR SKA DU BEHÅLLA DINA FÖRSÄLJNINGSGÅNG ELLER FAKTURERA.

Denna begränsade garanti är begränsad till reparation eller utbyte av delar som visar sig vara defekta vid normal användning och service och som vid undersökning ska indikera att CADAC:s tillfredsställelse är defekta. Innan du returnerar några delar, kontakta kundtjänstrepresentanten i din region med hjälp av kontaktinformationen som medföljer din manual. Om CADAC bekräftar felet och godkänner anspråket väljer CADAC att ersätta sådana delar utan kostnad. CADAC kommer att returnera delar till köparen, frakt eller porto i förskott.

Denna begränsade garanti täcker inte några fel eller driftsvårigheter på grund av olycka, missbruk, felanvändning, ändring, felanvändning, vandalism, felaktig installation eller felaktigt underhåll eller service, eller underlåtenhet att utföra normalt och rutinmässigt underhåll, inklusive men inte begränsat till skada orsakad av insekter i brännarrören, enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.

Försämring eller skada på grund av svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar eller tornado, missfärgning på grund av exponering för kemikalier antingen direkt eller i atmosfären, korrosion (rost) särskilt nära kustområden, omfattas inte av denna begränsade garanti.

Det finns inga andra uttryckliga teckningsoptioner förutom vad som anges häri och alla tillämpliga underförstådda garantier för säljbarhet och lämplighet är begränsade i längden till täckningsperioden för denna uttryckliga skriftliga begränsade garanti. Vissa regioner tillåter inte begränsning av hur länge en underförstådd garanti gäller, så denna begränsning kanske inte gäller dig.

CADAC ansvarar inte för särskilda, indirekta eller följdskador. Vissa regioner tillåter inte uteslutning eller begränsning av oavsiktliga eller följdskador, eftersom denna begränsning eller uteslutning inte gäller för dig.

CADAC bemyndigar inte någon person eller företag att för sig påta sig någon skyldighet eller ansvar i samband med försäljning, installation, användning, borttagning, retur eller byte av dess utrustning, och inga sådana representationer är bindande för CADAC.

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i detaljhandeln.

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 namenjena 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 30 Compact 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 5) in uporabnik lahko nadzorujejo vnos toplote z nastavljivim ventilom.
- Naprava ima priloženo priročno torbico.
- Ta naprava je v skladu z BS EN17476:2021 in SANS 1539:2017.
- Ta naprava se lahko uporablja le z odobreno cevjo CADAC 220g or 227g kartuša za enkratno uporabo.
- 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!

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 = Turčija	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 tvori 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.
- Če se kartuša samodejno izvrže iz regulatorja, je ne poskušajte znova povezati.
- Pri uporabljate lonca je minimalna priporočena velikost 180 mm in največja priporočena velikost 250mm.
- Dovoljena uporaba samo na prostem.

3. Spreminjanje , montaža cevi in plinske jeklenke

Priključitev kartuše

- Odprite pokrov kartuše (glejte poglavje 4 za seznam komponent).
- Preverite, ali je upravljalni gumb v položaju "izklop" in ali je ročica nastavljena na "odklepanje" (glej sliko 1).
- Opomba! Kartušo lahko zaklenete le, če je upravljalni gumb v položaju "izklopljeno".
- Pred priključitvijo kartuše preverite, ali je tesnilo na mestu in ni obrabljeno ali poškodovano (glejte sliko 3c).
- Kartušo priključite v vodoravnem položaju in se prepričajte, da je zarez v skladu z varnostnim vodnikom (kot je prikazano na sliki 3d).
- **POZOR:** Prepričajte se, da je zarez obrnjen navzgor in da je varnostni vodnik vstavljen v zarez.
- Kartušo zaklenite tako, da ročico premaknete v položaj za zaklepanje plina (glejte sliko 1).
- **POZOR:** Če vonjate plin, glejte poglavje 2 o tem, kako preveriti puščanje plina.



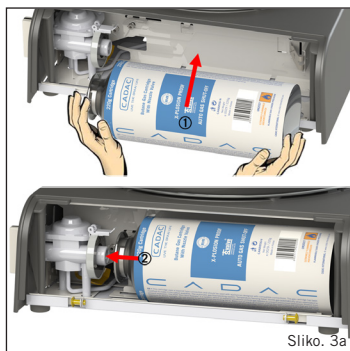
Slika. 1

Odklop in menjava kartuše

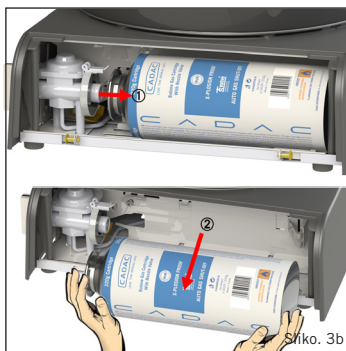
- Preden odklopite kartušo, preverite, ali je gorilnik ugasnil in ali je gumb za upravljanje v položaju "izklop".
- Odklenite kartušo s premikanjem ročice v položaj za odklepanje (glejte sliko 1).
- Odprite pokrov kartuše in jo odstranite v vodoravnem položaju (kot je prikazano na sliki 3b).
- Opomba! Kartušo lahko odstranite, tudi če ni prazna, in jo lahko shranite za uporabo še kdaj.
- Zamenjajte plinsko kartušo na prostem in stran od drugih ljudi.
- Za ponovno namestitev prej uporabljenih plinskih kartuš glejte zgornja navodila za priključitev kartuše. Uporabite enake postopke nege in preverjanja, kot če nameščate novo plinsko kartušo.



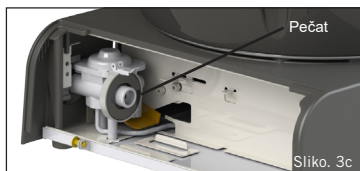
Slika. 2



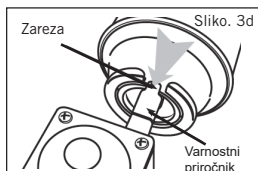
Slika. 3a



Slika. 3b



Slika. 3c



Slika. 3d

4. Seznam komponenta

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Kartuša ni priložena



5. 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.
- 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 smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika. Če se plin ne vžge v prvih dveh od 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 zapusti 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 nastavitve 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.
- **OPOZORILLO:** Kuhalka ne uporabljajte na najvišjih temperaturah več kot 10 minut, ker to lahko poškoduje teflonskih površino.

6. Možnosti kuhanja

- Obstaja pet možnosti za kuhanje (5. je dodatna oprema) s svojim aparatom Safari Chef 30 Compact. 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: Poslovno upoštevajte, da je pri kuhanju mastnega mesa možnost kapljanja maščobe na enoto, ki lahko povzroči nenaden izbruh ognja. Ravnanje s takšnim mesom zahteva dodatno previdnost!. Temperaturo za kuhanje se zlahka prilagodi svojim zahtevam v obračnanjem ventilnega gumba za uravnavanje stopnje toplote.

Cvrtje: Ta možnost je idealna pri kuhanju krompirčka, rib, zajtrka, palačink, kozic, paelle 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 slog kuhanja, postavite kupolno glavo navzdol neposredno na kuhalnik 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 kuhalnik.

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 na Pot stojalo. 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 stojalo 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 stojalo. Pred uporabo segrejte pizza. Poskrbite, da je hrana na sobni temperaturi, preden jo daste v kamen za pico, 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 pico.

Pečenje na žaru



Cvrtje



Wok



Kuhanje



Pizza peke



7. 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

- 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 povzroči motnje v delovanju enote.
- Pri čiščenju ogrodja je pot stojalo potrebno odstraniti. To je mogoče storiti z dvigom pot stojala iz utora toplotnega ščita.

8. Splošno vzdrževanje

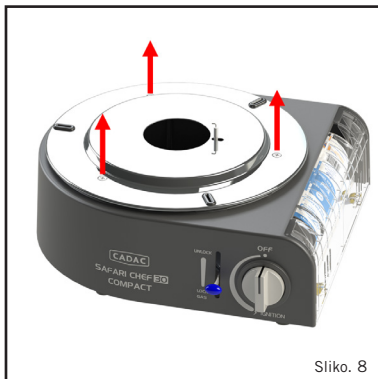
- Od datuma nakupa je vzdrževanja tega aparata izključno potrošnikova odgovornost.
- Te naprave ni potrebno redno vzdrževati.
- Po daljšem skladiščenju, preglejte zračne luknje pod napravo, da se v njih ne zadržujejo žuželke, kot so pajki, itd, ki bi lahko vplivali na pretok plina. preglejte tudi vstop v cevi za žuželke. Po preverjanju vrnite vse komponente v predpisani položaj.
- Zamenjava blokiranih šob:
- Vaš Safari Chef 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.



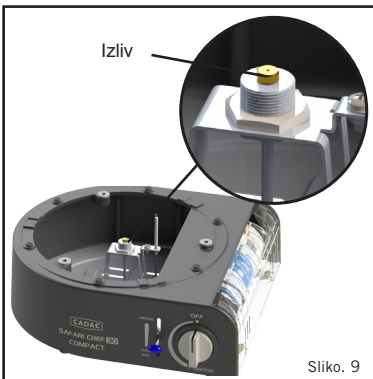
Sliko. 6



Sliko. 7



Sliko. 8



Sliko. 9

9. 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 30 Compact jamči 2 letno CADAC garancijo proti krivdi tovarne.

10. Rezervni deli in pribor

- Za optimalno delovanje vedno uporabljajte originalne dele CADAC.

Rezervni deli		Rezervni deli		Pribor	
Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.	Item	Rezervni deli No.
	6540-SP011		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-700
	6540-SP017				8635
	6540-SP005-V2 (2015 naprej)				6544-100
	6540-SP019				

11. Garancija

CADAC (Pty) Ltd s tem omejuje garancijo IZVORNEGA NAKUPNIKA tega izdelka CADAC, da bo od datuma nakupa brez napak v materialu in izdelavi.

Gorilnik:	1 leto
Regulator:	2 leti
Plastični deli:	Brez garancije
Keramični/emajlirani deli:	2 leti (velja samo, če premaz ni bil poškodovan ali odsekan)

Garancija velja le, če je enota sestavljena in upravljana v skladu z natisnjenimi navodili.

CADAC lahko zahteva razumno dokazilo o datumu nakupa. Zato morate obdržati prodajni požirek ali račun.

Ta omejena garancija je omejena na popravilo ali zamenjavo delov, ki se ob normalni uporabi in servisu izkažejo za okvarjene in za katere po pregledu ugotovi, da so okvarjeni. Preden vrnete kateri koli del, se obrnite na predstavnika službe za pomoč uporabnikom v vaši regiji in uporabite kontaktne podatke, navedene v vašem priročniku. Če CADAC potrdi napako in potrdi zahtevek, se bo CADAC odločil, da bo takšne dele zamenjal brezplačno. CADAC bo kupcu vrnil dele, stroške poštnine ali poštnine.

Ta omejena garancija ne pokriva napak ali težav pri delovanju zaradi nesreče, zlorabe, zlorabe, spremembe, napačne uporabe, vandalizma, nepravilne namestitve ali nepravilnega vzdrževanja ali servisa ali neizvajanja običajnega in rutinskega vzdrževanja, vključno, vendar ne omejeno na škodo, ki jo povzroči žuželk v gorilnikih, kot je navedeno v tem priročniku za uporabo.

Poslabšanje ali škoda zaradi hudih vremenskih razmer, kot so toča, orkani, potresi ali tornadi, razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam neposredno ali v ozračju, korozija (rja), zlasti v bližini obalnih območij, ni zajeta v omejeni garanciji.

Drugih izrecnih nalogov ni, razen kot je določeno v tem dokumentu, in vsa veljavna implicitna jamstva o prodaji in ustreznosti so časovno omejena na obdobje, na katerega pokriva ta izrecna pisna omejena garancija. Nekatere regije ne dovoljujejo omejitve trajanja implicitne garancije, zato ta omejitev morda ne velja za vas.

CADAC ni odgovoren za nobeno posebno, posredno ali posledično škodo. Nekatere regije ne dovoljujejo izključitve ali omejitve naključne ali posledične škode, zato ta omejitev ali izključitev morda ne velja za vas.

CADAC ne pooblašča nobene osebe ali podjetja, da zanj prevzame kakršne koli obveznosti ali odgovornosti v zvezi s prodajo, namestitvijo, uporabo, odstranitvijo, vrnitvijo ali zamenjavo svoje opreme; in nobena takšna predstavitev ni zavezujoča za CADAC.

Ta garancija velja samo za izdelke, ki se prodajajo na drobno.

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 30 Compact on suunniteltu käyttämään erilaisia valmistuspintoja.
- Kaasua syötetään grilliin letkun ja säätimen kautta kertakäyttöisestä kierteisestä kaasupatruunasta.
- Grilli on helppo kytkeä päälle ja käyttää (kuvataan jäljempänä kappaleessa 5) ja käyttäjä voi ohjata lämmön syöttöä säädettävällä venttiilillä.
- Grillin mukana toimitetaan kätevä kantolaukku.
- Tämä grilli on standardien BS EN17476:2021 ja SANS 1539: 2017 mukainen.
- Tätä grilliä voidaan käyttää vain CADAC 220g tai 227g kertakäyttöisellä kierteisellä kaasupatruunalla.
- 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!**

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 = Tšekki	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 sytytyslähteistä, kuten avotuli, pilottielikit, sähkötuulet ja etäällä muista ihmisistä.
- Pidä kaasusäiliöt poissa lämmöltä ja tulta. Älä aseta liedelle tai muulle kuumalle pinnalle.
- Varmista, että koottu grilli on vakaa ja että se ei huoju.
- Jos liekki vetäytyy sisään (jos liekki vetäytyy ja syttyy polttimen tai Venturi-kotelon sisällä), katkaise välittömästi kaasun syöttö sulkemalla ensin kaasusäiliön venttiili ja sitten grillin venttiili. Kun liekki on sammunut, poista patruuna ja tarkista tiivisteiden kunto. Vaihda tiiviste, jos olet epävarma. Sytytä grilli uudelleen kohdassa 6 kuvattulla 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.
- Jos kasetti poistuu automaattisesti säätimestä, älä yritä kytkeä kasettia uudelleen.
- Käytettävässä kattilaa pienin suositeltu halkaisija on 180 mm ja suurin 250mm.
- Käytä vain ulkona.**

3. Kaasupatruunan asentaminen ja vaihtaminen

Kasetin liittäminen

- Avaa kasetin kansi (katso osaluettelo osasta 4).
- Tarkista, että säätönuppi on "off" -asennossa ja että vipu on "auki" (katso kuva 1).
- Merkintä! Kasetti voidaan lukita vain, jos säätönuppi on "off" -asennossa.
- Ennen kuin liität kasetin, tarkista, että tiiviste on paikallaan ja ettei se ole kulunut tai vaurioitunut (ks. Kuva 3c).
- Liitä patruuna vaakasuoraan asentoon ja varmista, että lovi on turvaohjaimen linjassa (kuten kuvassa 3d).
- VAROITUS: Varmista, että lovi osoittaa ylöspäin ja että turvaohjain on asetettu loveen.
- Lukitse patruuna paikalleen siirtämällä vipu lukituskaasun asentoon (katso kuva 1).
- VAROITUS: Jos haistat kaasua, katso kappale 2, miten kaasuvuoto tarkistetaan.



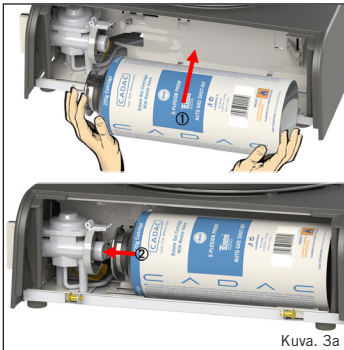
Kuva. 1

Kasetin irrottaminen ja vaihtaminen

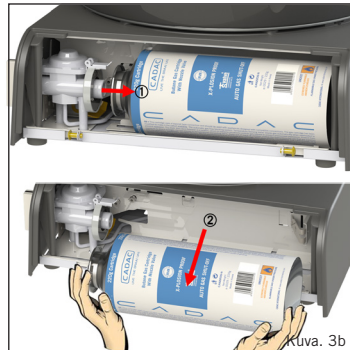
- Ennen kuin irrotat patruunan, tarkista, että poltin on sammunut ja että säätönuppi on "off" -asennossa.
- Avaa kasetin lukitus siirtämällä vipu "lukituksen avaus" -asentoon (katso kuva 1).
- Avaa kasetin kansi ja poista kasetti vaakasuorassa asennossa (kuten kuvassa 3b).
- Merkintä! Kasetti voidaan poistaa, vaikka se ei olisi tyhjä, ja se voidaan säilyttää käytettäväksi toisen kerran.
- Vaihda kaasupatruuna ulkona ja kaukana muista ihmisistä.
- Jos haluat asentaa aiemmin käytetyn kaasupatruunan takaisin, katso yllä olevat ohjeet patruunan liittämisestä. Noudata samaa varovaisuutta ja tarkistusmenettelyä kuin uuden kaasupatruunan asentamisessa.



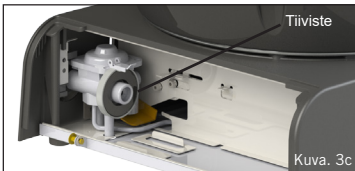
Kuva. 2



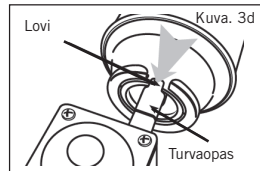
Kuva. 3a



Kuva. 3b



Kuva. 3c



Kuva. 3d

Turvaopas

4. Osat

	B	C	D	F	G	I	J
6525L1-10	*	*	*	*	*	*	*
6525L1-20	*	*		*	*	*	*

*Kasetti ei sisälly toimitukseen



5. Laitteen käyttö

- Käytä tätä grilliä vain ulkona.
- Kun grilli on käytössä, suojaa se tuulelta parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Älä siirrä laitetta kuumana. Suojakäsiineiden käyttöä suositellaan.
- **HUOMIO: Älä altista tarttumattomia paistopintoja ilman / ruokaa niillä pitkään kuumuudelle,, koska kuumuus voi vahingoittaa tarttumattomia pintoja.**
- VAROITUS: Ulkonevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi. Pidä pienet lapset loitolla grillistä.
- **Pidä grilliä kantolaukussa, kun sitä ei käytetä, koska se estää liian tai hyönteisten pääsyn grilliin, jotka voivat estää kaasuvirtauksen.**
- **Kun aiot sytyttää grillin varmista, että kaasupatruuna on kunnolla paikoillaan, ennen kuin käytät grillin säätönuppia.**
- Jos haluat sytyttää grilliin piettosytyttimellä, 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 yritystä.
- Jos haluat sytyttää grillin manuaalisesti, vie BBQ-sytyttimen liekki polttimelle, paina ohjausnuppia ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään, kunnes liekki syttyy (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 pintoja.

6. Ruoan valmistusvaihtoehdot

- Safari Chef 30 Compact-grilliin on viisi kypsennysvaihtoehtoa (viides on lisävaruste). Nämä ovat: **Grillaus:** Tämä vaihtoehto on ihanteellinen kanan, makkaroiden, kyljysten, kebabin, kalan tai vihannesten rasvattomaan grillailmiseen. Aseta tätä varten rasvapannu grilliin päälle. Aseta BBQ-parila rasvapannun kohdistimiin.

Varoitus: Huomaa, että rasvaista lihaa grillatessa tippuu jonkin verran rasvaa polttimelle, mikä voi aiheuttaa leimahduksia. Ole varovainen valmisttaessasi 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 tämälämpötyyppiseen ruoanlaittoon rasvapannu grilliin 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 uuniin luomiseksi parilan päälle tai kasarina. Wok-tyylisessä ruoanlaitossa aseta kupu ylösalaisin suoraan grillille ja käytä ranskanperunoiden, pastaruokien tai paellan valmistukseen. Jos haluat käyttää kupua uuniin kantena, aseta kupu BBQ-parilan päälle kiertoilmatyyppiseen 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 tämälämpötyyppistä 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 kupu pidikkeelle. Rasvapannu on suunniteltu siten, että sitä voidaan käyttää myös tuulisuojana. Yksi litra vettä kiehuu noin 6 minuutissa oloista, käytetyn 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.

Grillaus



Paistaminen



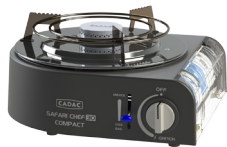
Uunikupu / wokki



Keittäminen



Pizzan paisto



7. Puhdistus

BBQ-parila

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

Grillirunko

- 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.
- Grillirunkoa puhdistettaessa kattilapidin on mahdollisesti poistettava. Tämä voidaan tehdä nostamalla pidike kohdistimista.

8. Yleinen kunnossapito

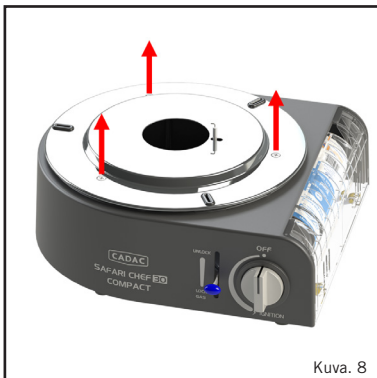
- Tämän grillin ylläpito on yksinomaan kuluttajan vastuulla ostopäivästä.
- Tämä grilli ei vaadi määräaikaista huoltoa.
- Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen tarkasta yksikön alla olevat ilmareiät ja Venturi-putken sisääntulot hyönteisiltä, kuten hämähäkeiltä jne., jotka saattavat vaikuttaa kaasuvirtaukseen. Asenna kaikki komponentit tarkistuksen jälkeen takaisin paikoilleen.
- Tukkeutuneen suuttimen vaihtaminen:
- Safari Chef 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 lämpösuojailevyiltä ja poista lämpösuoja (kuva 8) varoen vahingoittamasta piezoelektrodiä. 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.



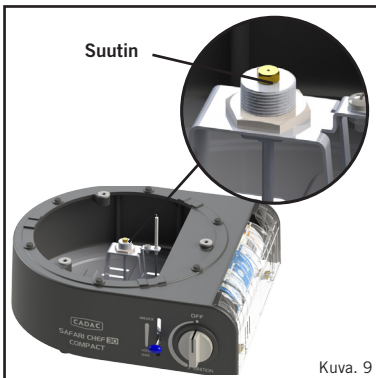
Kuva. 6



Kuva. 7



Kuva. 8
















Kuva. 9

9. 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 30 Compact grilli on suojattu 2 vuoden takuulla tehdasvirheilä 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		6525-SP001		98425
	6540-SP020		6525-SP002		6540-100
	6540-SP002		6525-SP003		6540-200
	6540-SP004		6525-SP004		6540-600
	6540-SP003				6540-700
	6540-SP017				8635
	6540-SP005-V2 (2015-)				6544-100
	6540-SP019				

11. Takuu

CADAC (Pty) Ltd rajoittaa täten takuun tämän CADAC -tuotteen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei se ole materiaali- tai valmistusvirheellinen ostopäivästä alkaen.

Poltin:	1 vuosi
Säädin:	2 vuotta
Muoviosat:	Ei takuuta
Keraamiset/emaloidut osat:	2 vuotta (voimassa vain, jos pinnoite ei ole vaurioitunut tai lohkeillut)

Takuu on voimassa vain, jos laite on koottu ja sitä käytetään painettujen ohjeiden mukaisesti.

CADAC saattaa vaatia kohtuullisia todisteita ostopäivästäsi. **TÄMÄN SITÄ PITÄISI MYYNTILIPPU TAI LASKU.**

Tämä rajoitettu takuu rajoittuu sellaisten osien korjaamiseen tai vaihtamiseen, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalikäytössä ja huollossa ja joiden CADAC: n tyydyttäväksi osoittama tarkastus osoittaa, että ne ovat viallisia. Ennen osien palauttamista ota yhteyttä alueesi asiakaspalveluun käsikirjasi mukana toimitetuilla yhteystiedoilla. Jos CADAC vahvistaa vian ja hyväksyy vaatimuksen, CADAC päättää vaihtaa tällaiset osat veloituksetta. CADAC palauttaa osat ostajalle, rahdin tai postimaksun.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai toimintaongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, väärinkäytöstä, muutoksista, virheellisestä käytöstä, ilkeästä, väärästä asennuksesta tai virheellisestä huollosta tai huollosta tai normaalin ja rutiinihuollon laiminlyönnistä, mukaan lukien mutta ei rajoittuen hyönteisiä polttimen putkissa tämän käyttöoppaan mukaisesti.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vakavien sääolosuhteiden, kuten raekuurojen, hurrikaanien, maanjäristysten tai tornadojen aiheuttamaa pilaantumista tai vaurioitumista, kemikaalien altistumisesta suoraan tai ilmakehään aiheutuvaa värimuutosta, korroosiota (ruostetta) erityisesti rannikkoalueiden lähellä.

Muita nimenomaisia takuita ei ole, paitsi tässä esitetyllä tavalla, ja kaikki sovellettavat oletetut takuut myyntikelpoisuudesta ja toimivuudesta rajoittuvat tämän nimenomaisen kirjallisen rajoitetun takuun kattamisaikaan. Jotkin alueet eivät salli epäsuoran takuun kestoa, joten tämä rajoitus ei ehkä koske sinua.

CADAC ei ole vastuussa mistään erityisistä, epäsuorista tai välillisistä vahingoista. Jotkin alueet eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista, tämä rajoitus tai poissulkeminen ei ehkä koske sinua.

CADAC ei valtuuta ketään henkilöä tai yritystä ottamaan vastuulleen mitään velvollisuuksia tai vastuita, jotka liittyvät sen laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistamiseen, palauttamiseen tai vaihtamiseen; ja tällaiset esitykset eivät sido CADACia.

Tämä takuu koskee vain vähittäiskaupassa myytäviä tuotteita.



LIVE THE BRAAI LIFE

CADAC INTERNATIONAL

P.O. Box 43196,
Industria, 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 MOZAMBIQUE

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

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 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 SWEDEN & NORWAY

KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

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 MONTENEGRO

City kvart Z1L6
81000 Podgorica, Montenegro
Tel 38220671446,
38269020063
E-mail: ccca@t-com.me

CADAC DENMARK

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

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 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 FINLAND

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

CADAC POLAND

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

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 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 U.A.E.

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

CADAC ITALY

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

CADAC SOUTH EAST EUROPE

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

