



Distribuidor oficial para España:

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



LIVE THE BRAAI LIFE

# SAFARI CHEF

MODEL No 6540HO, 6540HI

High Pressure



## USER INSTRUCTIONS

## PRECAUCIÓN

¡Solo para usar en exteriores!

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

## IMPORTANTE

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

### 1. Información general

- Este aparato fue diseñado para ser usado para cocinar al aire libre, especialmente para la gente que va a acampar para disfrutar de la vida al aire libre y también puede ser utilizado en el patio de su casa.
- Varios tipos de alimentos se pueden preparar con este aparato. La Safari Chef 2 fue diseñada para utilizar diversas superficies de cocción.
- El gas se suministra a la unidad por medio de un cartucho desechable. Una manguera de alta presión y un regulador se pueden conectar al cilindro de gas (Sudáfrica SOLAMENTE - no se suministra con el aparato)
- La unidad es fácil de encender y operar (Sección 6) y el usuario puede controlar la entrada de calor con una válvula ajustable.
- La unidad se suministra con un práctico bolso de transporte.
- Este aparato cumple con las normas EN521:2006 y SANS 1539:2012
- Este aparato sólo puede ser utilizado con un Cartucho de gas resellable, roscado y desechable de 500g, 445g, o 220g (Modelo CA500, CA445 o CA220) o con cartuchos resellables con el mismo tipo de rosca que cumplan con EN417
- El suministro de gas sirve para ser utilizado sólo en posición vertical.
- Advertencia: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejado de los niños pequeños.
- Los aparatos a gas necesitan ventilación para un desempeño eficiente y para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas que se encuentren en las zonas cercanas, por lo tanto, no utilice el aparato en un lugar mal ventilado. Fue diseñado para su uso al aire libre solamente.
- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
- ¡Solo para usar en exteriores!

6540HO, 6540H1			
<b>País de uso</b>	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
<b>Gases permitidos</b>	Butano		
<b>Presión de gas</b>	Presión de vapor		
<b>Número de la boquilla</b>	0.25		
<b>Uso nominal</b>	132g/hr		
<b>Entrada de calor nominal bruto</b>	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.

## 2. Información sobre la seguridad (continuación)

- 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. 4b). 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.
- Solo para usar en exteriores.

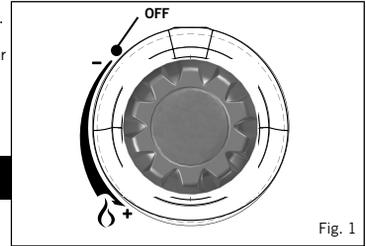


Fig. 1

## 3. Instrucciones de armado

- **ADVERTENCIA:** Las patas tienen resortes. La abertura y cierre de las patas debe realizarse de forma controlada para evitar lesiones personales o daños en su Safari Chef 2.
- Para abrir las patas, dé vuelta la unidad y sostenga las patas hacia abajo mientras levanta cada pata individualmente. Escuchará un "clic" si la(s) pata(s) se colocó(colocaron) correctamente.
- Para doblar las patas nuevamente, mantenga firmemente la pata y empuje la Sujeción de desenganche de la pata hacia abajo. Luego coloque las patas hacia adentro a su posición cerrada (Fig. 5). Esto se debe hacer en forma secuencial para optimizar el espacio. Primero la Pata delantera derecha (1), después la Pata delantera izquierda (2) y por último la Pata trasera (3) (Fig. 3b).
- Antes de conectar el suministro de gas, revise primero que la válvula del aparato esté en la posición de apagado, girando la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj (consulte la Fig. 2).
- Para colocar el recipiente de gas, revise primero que la válvula del aparato esté en la posición de apagado, girando la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga (consulte la Fig. 2). Asegurándose de que el recipiente de gas quede recto, atornille el recipiente a la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede completamente enganchado, ajústelo sólo con la mano. Si el recipiente queda muy ajustado, puede dañar la válvula del mismo.
- El aparato está ahora listo para ser utilizado.

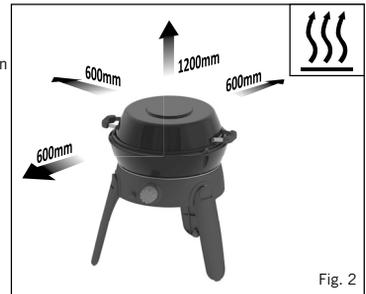


Fig. 2

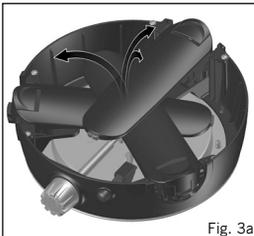


Fig. 3a

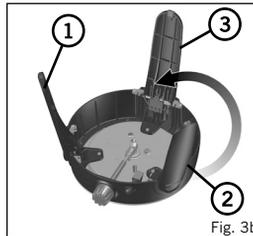


Fig. 3b



Fig. 3c

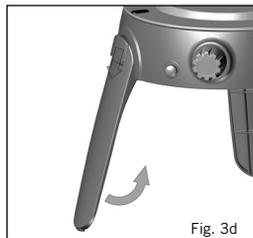


Fig. 3d

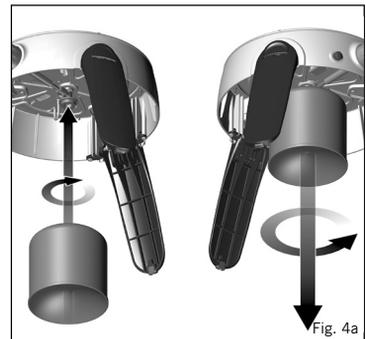


Fig. 4a

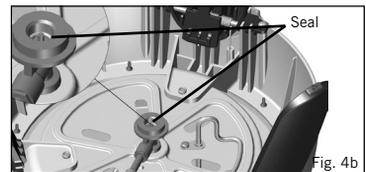


Fig. 4b

## 4. Ajuste y cambio del suministro de gas

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

## 5. Lista de componentes

### Safari Chef 2 – Alta presión



	A	B	C	D	E	F	G	H	I
6540HO-10		✓	✓	✓		✓	✓		
6540HI-10		✓	✓	✓		✓	✓		✓
6540HI-20		✓	✓			✓	✓		✓
6540HI-21		✓			✓	✓	✓		✓
6540HI-25	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓

## 6. Uso del aparato

- ¡Este aparato debe ser utilizado al aire libre solamente!
- Cuando esté en uso, protéjalo del viento para obtener el rendimiento óptimo.
- No mueva la unidad cuando esté caliente. Se recomienda el uso de guantes de protección.
- **PRECAUCIÓN:** No coloque las superficies de cocción antiadherentes y sin comida sobre / en ella durante períodos prolongados ya que el calor puede dañar los revestimientos antiadherentes.
- **PRECAUCIÓN:** Las partes accesibles se pueden calentar mucho. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Para guardar la unidad, deje que se enfríe. Después de limpiar: Pliegue el aparato según se describe en la sección 3 anterior. Coloque la olla / cúpula en la parte inferior del bolso. Luego coloque el soporte para ollas boca abajo en la olla. Ponga la Bandeja para grasa sobre la Olla y el Soporte para ollas boca abajo. Después ubique el aparato boca abajo sobre la bandeja para grasa. Acomode la Rejilla y la Sartén en los bolsillos separados que se encuentran en la tapa del bolso y ciérrelos.
- Pliegue la tapa del bolso y ciérrelo. (Fig. 7)
- 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 (Fig. 6).
- 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.

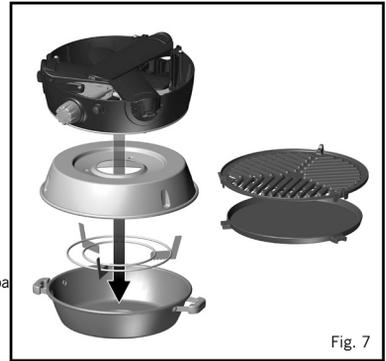


Fig. 7

## 7. Opciones de cocción

- Hay cinco opciones de cocción disponibles (la quinta es un accesorio opcional) con su dispositivo Safari Chef 2. Son:
  - Asar:** esta opción de cocción es ideal para asar sin grasa pollo, salchichas, costillas, brochetas, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, coloque la Bandeja para grasa sobre la protección térmica. Ubique la Parrilla para barbacoa en los soportes de la Bandeja para grasa.
  - Precaución:** tenga en cuenta que al cocinar carnes grasas, si gotea un poco de grasa sobre la unidad puede causar llamaradas. Tenga cuidado cuando cocine esas carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propias necesidades, girando la Perilla de gas girando la perilla 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 230 mm de diámetro) o la Cúpula de Safari Chef 2 en el Soporte para ollas. La Bandeja para grasa fue diseñada para ser colocada sobre la cúpula para funcionar como una tapa para la cúpula para hervir comida. Un litro de agua hervirá en aproximadamente 6 minutos, dependiendo de las condiciones, el tamaño de la olla utilizada, etc. Nota: Al usar ollas de tamaño pequeño no intente usar ollas con asas de plástico. Soporte Pot también se puede utilizar en la bandeja de grasa.
  - Pizza para hornear (Accesorio opcional):** Para este tipo de cocina, coloque el soporte de la olla en la bandeja de grasa. El sartén gordo se ha diseñado de tal manera que también se puede usar como parabrisas. Coloque la piedra de la pizza en el soporte de la olla. Precaliente la piedra de la pizza antes de usar. Asegúrese 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.



## 8. Limpieza

### Unidad de BBQ (para asar)

- Para limpiar la Bandeja para grasa, la Sartén y la Parrilla para barbacoa, lave con agua tibia y un detergente no abrasivo después de haber sacado anteriormente cualquier exceso de grasa que quede después de la cocción.
- Para limpiar la Cúpula, lave en agua tibia con un detergente no abrasivo.
- No use limpiadores abrasivos en ninguna parte, ya que podría dañar su recubrimiento superficial.
- Estas piezas son perfectamente seguras para limpiar en el lavavajillas después de quitar el exceso de grasa.

### Unidad del cuerpo / patas

- Esto se limpia mejor con un paño suave y húmedo y un detergente no abrasivo suave. No coloque en el lavavajillas, ya que puede entrar el agua por los orificios de la válvula o los quemadores y provocar que la unidad no funcione correctamente.
- Cuando limpie la unidad de cuerpo / pata puede ser necesario retirar el soporte para ollas. Esto se puede hacer levantando el soporte para ollas por encima de la ranura en la protección térmica.

## 9. Mantenimiento general

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

### Reemplazo de la boquilla bloqueada:

- Su Safari Chef 2 está equipada con una boquilla de tamaño específico para regular la cantidad correcta de gas.
- Si el orificio de la boquilla se bloquea, puede causar una pequeña llama o ninguna llama en absoluto. No intente limpiar la boquilla con una clavija u otro aparato porque puede dañar el orificio, lo cual puede volver peligroso el aparato.
- Para reemplazar la boquilla: Saque la Bandeja para grasa (Fig. 7). Desenrosque suavemente el montaje del quemador (Fig. 8). Saque los tres tornillos de la placa de la placa de protección térmica y saque la Protección térmica (Fig. 9) con cuidado de no dañar el electrodo piezoeléctrico. Ahora puede retirar la boquilla utilizando una llave adecuada (Fig. 10). 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. 8



Fig. 9



Fig. 10

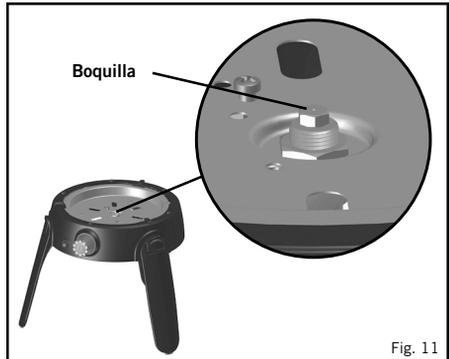


Fig. 11

## 10. Devolución del aparato para la reparación o el mantenimiento

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

## 11. Repuestos y accesorios

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

