



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 2

MODEL No: 6540LO & 6540LI
28mBar & 50mBar



USER INSTRUCTIONS

GB DE DK ES FR IT NL NO PL SE SI

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0453 LEV23

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 a través de una manguera y un regulador (modelo de baja presión) o se conecta directamente a un cartucho desechable (modelo de alta presión). La manguera y el regulador se pueden conectar al cilindro de gas, un cartucho de gas o un CADAC Power Pak 1000 que es una unidad que lleva dos cartuchos de gas. (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 EN498:2012 y SANS 1539:2012
- Este aparato sólo puede ser utilizado con una manguera y un regulador aprobado conectado a un cilindro recargable que cumpla con la normativa local vigente.

- El cilindro recargable sirve para ser utilizado sólo en posición recta. Sólo para ser utilizado con un cilindro de gas que no exceda de 500 mm de altura y 350 mm de ancho (incluyendo el regulador).
- 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!

6540L0, 6540L1					
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
Categorías del aparato	I ₃₊₁ (28-30/37)		I _{3B/P} (37)	I _{3B/P} (30)	I _{3B/P} (50)
Gases permitidos	Butano	Propano	Butano, Propano o su mezcla		
Presión de gas	28-30mBar	37mBar	37mBar	28-30mBar (2,8 kPa para Sudáfrica)	50mBar
Número de la boquilla	0.65		0.59	0.65	0.56
Uso nominal	130g/hr		130 g/hr	130g/hr	130 g/hr
Entrada de calor nominal bruto	1.8kW		1.8kW	1.8kW	1.8kW

Nombre de país y abreviaturas				
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 = Corea	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 mueva el aparato durante el uso.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro de gas después de utilizar
- Se debe verificar la manguera para ver si hay desgaste o daño antes de cada uso y antes de conectar al recipiente de gas.
- No use el aparato si tiene una manguera dañada o desgastada. Reemplace la manguera.
- 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. 3)
- 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 enciende en la boquilla), apague inmediatamente el suministro de gas cerrando la válvula de control en el recipiente de gas y luego la válvula del aparato. Después de extinguir la llama quite el regulador y vea la condición del sellado. Reemplace el sellado, si tiene dudas. Vuelva a encender el aparato como se describe en la sección 6 a continuación. 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 cilindro inmediatamente y llévalo 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.
- La forma correcta es untar las uniones, por ejemplo, donde el vástago se ajusta al cilindro, con agua jabonosa.
- Si se forman burbujas, entonces hay una fuga de gas. Apague inmediatamente el suministro de gas cerrando la válvula de control en el recipiente de gas y luego la válvula del aparato. Verifique que estén bien colocadas todas las conexiones. Vuelva a verificar con agua y jabón.
- Si persiste el escape de gas, devuelva el producto a su distribuidor CADAC para su inspección/ reparación.
- Solo para usar en exteriores.



Fig. 1

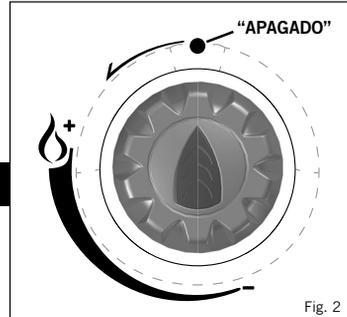


Fig. 2

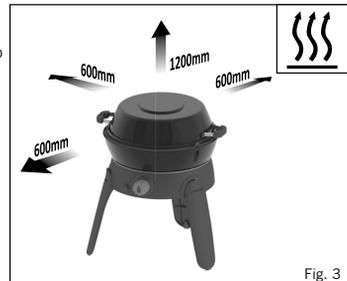


Fig. 3

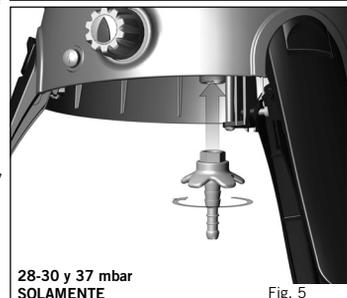


Fig. 5

3. Instrucciones de armado

- **ADVERTENCIA:** Las patas tienen resortes. La apertura 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. 6). 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. 4b).
- 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).
- I 3B/P (30), I 3+ (28-30/37) y I 3B/P (37) Categorías del aparato: Coloque el empalme de la válvula en la Válvula (Fig. 5) atornillándola sobre esta en sentido contrario al de las agujas del reloj. Presione la manguera de diámetro interior de 8 mm en el empalme de la válvula hasta que esté bien asentada. En el otro extremo coloque un regulador de baja presión de 30 mbar (configuraciones de butano de I 3B/P (30) y I 3+ (28-30/37)) o baja presión de 37 mbar (configuración de propano de I 3+ (28-30 / 37)) adecuado y asegúrese nuevamente de que la manguera está bien asentada. La manguera utilizada debe cumplir con BS 3212:1991 / SABS 1156-2 o equivalente.
- I 3B/P (50) Categoría del aparato: Atornille una manguera con los accesorios enroscados correctos a cada extremo en la rosca BSP de 1/4\"/>

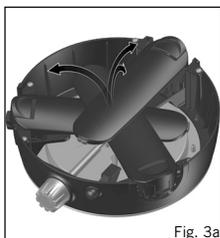


Fig. 3a

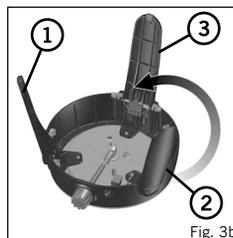


Fig. 3b



Fig. 3c

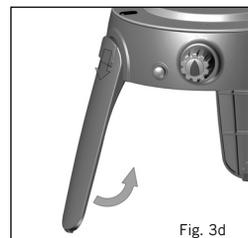
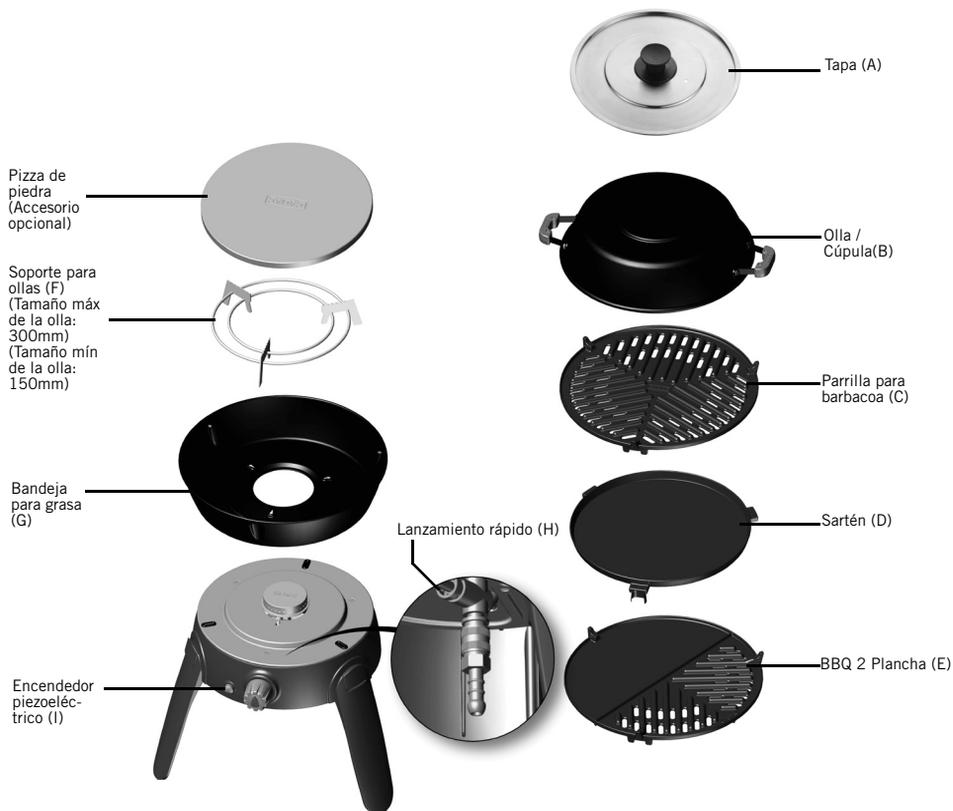


Fig. 3d

4. Lista de componentes

Safari Chef 2 – Baja presión



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

5. Colocación y cambio de la manguera y el cilindro de gas

- Antes de colocar el regulador en el recipiente de gas, asegúrese de que el sello del regulador esté en posición y en buenas condiciones. Se debe hacer esto con todas las conexiones.
- Asegúrese de instalar y cambiar el recipiente de gas al aire libre, lejos de cualquier fuente de ignición como llamas vivas, estufas eléctricas y alejado de otras personas.
- Asegurarse de que el recipiente de gas se mantenga en posición vertical, atornille el regulador en el recipiente de gas hasta que esté bien conectado. No ajuste excesivamente.
- Si hay una pérdida en su aparato (huele a gas), sáquelo inmediatamente 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 afuera y usando agua con jabón únicamente, que se aplica a las juntas. La formación de burbujas indicará el escape de gas.
- Verifique que todas las conexiones estén bien colocadas y vuelva a verificar con agua y jabón. Si no puede rectificar el escape de gas, no use el aparato. Llame al proveedor local de CADAC para solicitar asistencia.
- Cuando cambie un recipiente de gas, cierre la válvula del cilindro y luego la válvula del aparato (ver las Figuras 1 y 2). Asegurándose de que se haya extinguido la llama, desenrosque el regulador. Vuelva a colocar un recipiente de gas lleno y tome las mismas precauciones según se describieron anteriormente.

6. Uso del aparato

- ¡Este aparato debe ser utilizado al aire libre solamente!
- Cuando está en uso, protéjalo del viento para obtener el rendimiento óptimo.
- No mueva la unidad cuando esté caliente. Se recomienda el uso de guantes de protección.
- PRECAUCIÓN: 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 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 ciérrelas. Pliegue la tapa del bolso y ciérrela. (Fig. 8)
- 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.
- Uso de la perilla de control



Fig. 8

- La perilla de control está equipada con dos posiciones de tope positivas: Fuego bajo e Ignición/ Fuego alto. Esto limita el ajuste de la llama entre estos dos puntos.
Uso del encendedor piezoeléctrico
- Para encender el aparato con el encendedor piezoeléctrico, presione y gire la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta escuchar el clic. Si el gas no se enciende con la primera chispa, empuje y gire la perilla de control completamente en el sentido de las agujas del reloj. Inténtelo de nuevo, empujando hacia adentro y girando la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta escuchar el clic. Si no se enciende el gas después de los primeros dos o tres segundos, debe cerrar la válvula de control empujando la perilla de control hacia adentro y girándola completamente en el sentido de las agujas del reloj. Espere aproximadamente treinta segundos para que salga cualquier gas acumulado en el montaje de la bandeja del quemador. Repita el proceso anterior, si fuera necesario, hasta que se encienda la llama. Normalmente, la llama se encenderá dentro de los primeros dos segundos.
Encendido con un encendedor de barbacoa
- El aparato debe encenderse desde la parte superior antes de encajar la superficie deseada de cocción sobre la bandeja de la grasa utilizando un encendedor de barbacoa mientras aumenta lentamente el flujo de gas girando la perilla de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Utilice la perilla de control para ajustar la intensidad de la llama en el nivel deseado girándola en el sentido de las agujas del reloj para disminuir la llama y en el sentido contrario para aumentarla.
- Cuando no lo utilice, desconecte el aparato del suministro de gas.
- **ADVERTENCIA:** No use superficies de cocción en un entorno de llama alta durante más de 10 minutos porque esto puede dañar los revestimientos antiadherentes.

7. Opciones de cocción

- Hay cinco opciones de cocción disponibles (la quinta es un accesorio opcional) con su dispositivo Safari Chef 2. Son: **Asar:** esta opción de cocción es ideal para asar sin grasa pollo, salchichas, costillas, brochetas, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, coloque la Bandeja para grasa sobre la protección térmica. Ubique la Parrilla para barbacoa en los soportes de la Bandeja para grasa.

Precaución: tenga en cuenta que al cocinar carnes grasas, si gotea un poco de grasa sobre la unidad puede causar llamaradas. Tenga cuidado cuando cocine esas carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propias necesidades, girando la Perilla de la válvula para regular el grado de calor.

Freír: esta opción es ideal para frituras, pescados, desayunos, panqueques, langostinos, paella y verduras.

Para este tipo de cocción, coloque la Bandeja para grasa sobre la protección térmica. Ubique la Sartén en los soportes de la Bandeja para grasa. Tenga en cuenta que como es un recipiente poco profundo, no es adecuado para freír en abundante aceite. La superficie de limpieza fácil incentiva el uso mínimo de grasa para cocinar sano.

Cúpula para horno / Wok: la cúpula puede ser utilizado como wok, una tapa para crear un horno en la barbacoa o una cacerola. Para cocinar al estilo wok, coloque la cúpula invertida directamente en el Soporte para ollas y utilice para preparar salteados, platos de fideos o paella. Para utilizar la cúpula como una Tapa de horno colóquela sobre la comida que cocina en la opción BBQ para cocinar estilo de convección. Esto es ideal para asar pollo, cordero, carne de res o de cerdo. La Cúpula también se puede utilizar como una cacerola, para calentar salsas, adobos, hervir el agua, cocinar arroz, fideos, etc. Coloque la cúpula invertida directamente en el Soporte para ollas.

Hervir: Para este tipo de cocción, coloque el Soporte para ollas en sus ranuras correspondientes en la protección térmica y asegúrese de que esté correctamente asentado.

Coloque la olla apropiada (que no tenga menos de 150 mm de diámetro y no más de 230 mm de diámetro) o la Cúpula de Safari Chef 2 en el Soporte para ollas. El sartén gordo ha sido diseñado de tal manera que también puede usarse como parabrisas. 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.



Oven Dome / Wok



Boiling



Pizza para hornear



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. 9). Desenrosque suavemente el montaje del quemador (Fig. 10). Saque los tres tornillos de la placa de la placa de protección térmica y saque la Protección térmica (Fig. 11) con cuidado de no dañar el electrodo piezoeléctrico. Ahora puede retirar la boquilla utilizando una llave adecuada (Fig. 12). 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.
- Reemplazo de la manguera:
- La manguera se coloca como se describe en la Sección 5 - Colocación y cambio de la manguera y el cilindro de gas



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

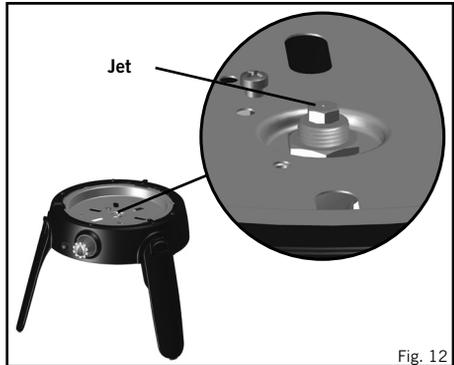


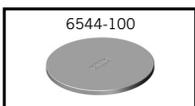
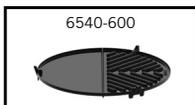
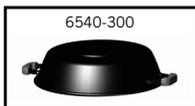
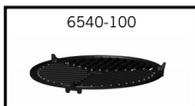
Fig. 12

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.



6540-SP005 (50mbar)'14
6540-SP005-V2 (50mbar)'15

6540-SP028 (Jet 0.65) 30mbar '15
6540-SP029 (Jet 0.56) 50mbar '15
6540-SP032 (Jet 0.59) 37mbar '15

6540-SP016 (Valave & Jet 0.51) 30/37mbar '14

6540-SP055

6540-SP020

6540-SP011

6540-SP002

6540-SP004

6540-700

6540-SP003

6540-SP017

6540-SP019

6540-SP008

6540-SP007

6540-SP009

6540-SP010

