CADAC | DOMETIC

SAFARI CHEF 30

MODEL No: 6540H0 & 6540H1

High Pressure

MODEL No: 6540H1

MODEL No: 6540H0

USER INSTRUCTIONS

EN ES FR

NOTE! PRODUCT MAY VARY FROM ILLUSTRATIONS

503-0533 LEV6

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:
1. Do not attempt to light the appliance .
2. Extinguish any open flame .
3. Disconnect from fuel supply.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other liquids with flammable vapors in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ DANGER!

CARBON MONOXIDE HAZARD

This appliance can produce carbon monoxide which has no odor.

Using it in an enclosed space can kill you.

Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car or home.

EN

CAUTION

Provide ample ventilation. This gas appliance consumes air (oxygen). Do not use this appliance in an unventilated space to avoid endangering your life. If still more gas appliances and/or occupants using gas are added to the space, additional ventilation must be provided.

IMPORTANT

Read these instructions carefully so as to familiarise yourself with the appliance before fitting the appliance to a gas cylinder.
Retain these instructions for future reference.

1. Safety information

These instructions are for your safety and to help you avoid risk of injury and/or damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

- This appliance complies to ANSI Z21.72· CSA 11.2.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for outdoor use only.
- The room where this appliance is used should have a window or a door that can be opened or partially open during use. If there is no window or door available for room ventilation, extra ventilation must be installed for your safety.
- Ensure that the appliance is used in a well-ventilated area.
- **WARNING:** ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.
- Read these instructions carefully before using the appliance.
- **FOR OUTDOOR USE ONLY!**

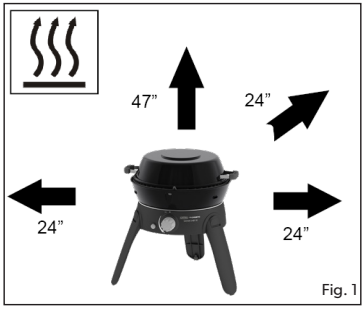


Fig. 1

Assembly and use

- Do not use the appliance if it has damaged or worn seals.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.
- Handle the appliance with care, do not drop it.
- Always operate the appliance on a firm level surface.
- Ensure that the assembled product is stable and does not rock.
- This appliance is not suitable for installation or connection to a reticulated gas supply.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Minimum safe distances are: Above the appliance 47”. At the rear and sides 24” (See fig. 1).
- When using a pot, the minimum recommended pot size is 6” and maximum recommended size is 12”.
- Do not use any cooking surface or pot that is larger than the recommended size. Our cooking surfaces have been specifically designed to allow gas combustion to escape and the closer of this space could affect the performance of this appliance.
- Do not modify this appliance, any modification may be dangerous. Do not use it for anything for which it has not been designed.
- Do not move the appliance during use.
- Never leave the appliance unattended when lit.
- During use, parts of the appliance will become hot (particularly the burner) Avoid touching hot parts with bare hands. The use of gloves is recommended.
- Do not use the appliance without the pot stands being in place and properly located.
- The unit is supplied with a convenient carry bag.

Gas Container

- The LP-gas cylinders used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S> Department of Transportation or Transport Canada, the standard for cylinders, spheres, and tubes for the transportation of dangerous goods, CAN/CSA B339.
- Connect to a 1lb (16oz) propane cylinder (not included)
- IT COULD BE HAZARDOUS TO ATTEMPT TO FIT OTHER TYPES OF GAS CARTRIDGES.
- Ensure that the gas container is fitted or changed in a well-ventilated location, preferably 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.
- Refillable containers are to be used only in the upright position so as to ensure proper fuel withdrawal. Failure to adhere to this may cause liquid discharge from the gas container resulting in a dangerous operating conditions.
- Do not try to remove the gas container whilst the appliance is in operation.
- The gas container must be disconnected from the appliance after use or when in storage.

Light back

- In the event of light back (where the flame burns back and ignites inside the burner or venturi housing), immediately turn off the gas supply by closing the appliance valve. After the flame is extinguished, remove the cannister and check the condition of the seal; replace the seal if in doubt. Re-light the appliance.
- Should the flame persistently light back, return the product to your authorized repair agent.

Leaks

- If there is a gas leak on your appliance (smell of gas), immediately turn off the gas supply by turning the control knob clockwise to the “OFF” position and take it into a flame free location where the gas leak may be detected and stopped. If you wish to check for gas leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect gas leaks using a flame; use soapy water.

How to check the appliance is connected to the gas supply in a sound fashion

- It is important that all gas connections have been correctly connected to prevent any gas leaks.
- The correct way is to smear the joint, i.e. where the gas container connects to the appliance, with soapy water. Turn the appliance control knob slightly anti-clockwise to turn the gas on. If bubbles form, then there is a gas leak. Immediately turn the gas off and disconnect the gas supply from the appliance. Check that all the connections are properly fitted. Check that the seal is in place and in good condition before connecting the gas supply. Re-check with soapy water after refitting the gas supply.
- If a gas leak persists, return the product to your local dealer for inspection/repair.

- ONLY USE IN WELL VENTILATED AREAS.
- CARBON MONOXIDE HAZARD - USING THIS APPLIANCE IN AN ENCLOSED SPACE MAY CAUSE DEATH. DO NOT USE IN CARAVANS, TENTS, MARINE CRAFT, CARS, MOBILE HOMES OR SIMILAR LOCATIONS.
- This appliance shall only be used in an above ground open air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly by wind and natural convection.
- Any enclosure in which the appliance is used shall comply with one of the following:
  - An enclosure with walls on all sides, but with no overhead cover.
  - Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls.
  - Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following shall apply:
    - At least 25% of the total wall area is completely open.
    - 30% or more in total of the remaining wall side, back and front wall areas is open and unrestricted.
    - In the case of balconies, 20% or more of the total wall area shall remain open and unrestricted.

6540H0, 6540H1	
Country of Use	USA & Canada
Allowable gasses	LPG
Gas Pressure	Vapour Pressure
Jet Number	0.15
Nominal Usage	132g/hr
Gross nom. heat input	5600 BTU

2. Assembling the appliance

Assembly

- **WARNING:** The legs are spring loaded. Opening and closing of the legs must be done in a controlled manner to avoid personal injury or damage to your Safari Chef.
- To open the legs, turn the unit upside-down and hold the legs down while lifting each leg individually (Fig. 2c). You will hear a "click" if the leg(s) has located correctly (Fig. 2a).
- To fold the legs back, securely hold the leg and push the leg release clip down (Fig. 2b). Then push the legs in-ward to its closed position (Fig. 2c). This needs to be done sequentially to optimize space. First the right front leg (1), then the left front leg (2), and lastly the rear leg (3) (as seen in Fig. 2d).

Fig. 2a

Fig. 2b

Fig. 2c

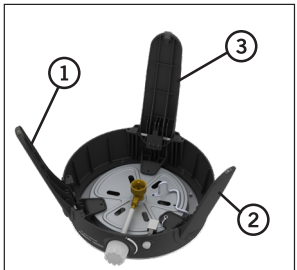


Fig. 2d

3. Fitting and Changing the Gas Supply

Fig 3

Connecting the gas supply

- Before connecting the appliance to a gas cartridge, ensure that the rubber seal on the regulator is in position and in good condition.
- Before connecting the gas cartridge, check that the appliance control knob is in the "OFF" position. (See fig 3)
- Carry out this check each time you fit the appliance to a gas cartridge.
- Blow out any dust from the gas supply opening to prevent possible blockage of the jet.
- Ensure that the gas cartridge) is fitted in a well-ventilated location away from any source of ignition, such as naked flames and away from other people.
- Make sure that the gas cartridge is kept upright at all times, connect to the cylinder by screwing on hand tight until fully engaged.
- Ensure that a complete gas seal has been made (check for the smell of gas around the connection joint). Do not check for leaks with a naked flame. Use warm soapy water only, applied to the joints and connections of the appliance. Any leakage will show up as bubbles around the leakage area.
- If you cannot rectify the gas leak do not use the appliance. If you are in doubt, contact your nearest stockist.
- Making sure that the gas cartridge is kept upright, screw the cartridge into the valve in a clockwise direction until it is fully engaged (Fig. 4a), hand-tighten only. If the cartridge is over-tightened, it may damage the cartridge valve. Your appliance is now ready for use.

Disconnecting the gas supply

- Check that the burner is extinguished before disconnecting the gas cartridge.
- To disconnect the gas cartridge, unscrew the cartridge in a counter clockwise direction from the valve keeping the appliance in vertical position. (See Fig 4b)
- Check the seal before replacing the gas cartridge (Fig. 4c).

Fig 4a

Fig 4b

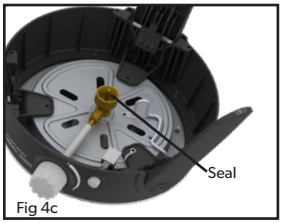


Fig 4c

- When operating this appliance, please take care to ensure that all parts are in good working order and that you have checked for any gas leaks before lighting the appliance with every use.
- Cooking surfaces can simply be placed and are ready to use. No assembly required.
- **PLEASE NOTE:** Please ensure all protective packaging and plastic are removed from the appliance before use.
- The appliance is designed for use with cooking vessels of not less than 6" in diameter and not greater than 12" in diameter.

Precautions to observe before lighting.

- Use this appliance only on a firm level surface.
- After prolonged storage, inspect the appliance for any insects and webs, which may affect gas flow.

Lighting the appliance using the piezo

- It is recommended to remove any cooking surfaces when trying to light the appliance. This way it will be easy to see the burner when it is lit.
- To light up the appliance using the piezo igniter, push and turn the control knob to its highest setting in an anti-clockwise direction, then press the piezo button to ignite the gas. If the gas does not ignite on the first spark, turn the control knob back to its "OFF" position. Try again, by pushing and turning the control knob anti-clockwise and push the piezo button to ignite the gas. If the gas has not ignited in the first two to three seconds you should close the control valve by turing the control knob back to its "OFF" position.
- Wait approximately thirty seconds to let any accumulated gas within the burner escape. Repeat the above process if necessary until the flame ignites. The flame should normally light up within the first one to two seconds.

Lighting up using a BBQ lighter

- When starting cold, the appliance may be lit from the top prior to fitting the desired cooking surface. When lighting up a hot appliance, it is recommended that this be done by sticking a barbecue lighter through one of the vent holes underneath the burner, until it is in line with the burner (DO NOT place the BBQ lighter through the large hole directly underneath the burner). Ignite the BBQ lighter. Whilst the BBQ lighter is lit, push and turn the control knob anti-clockwise to light the burner.

General

- Once the appliance is lit, the flame intensity may be adjusted by turning the control knob clockwise to reduce the flame or anti-clockwise to increase the flame.
- When cooking food with a high fat content, flaring may occur if the selected heat setting is too high. Should this happen, turn the heat down until the flaring ceases.
- Do not move the appliance when in use. It is unsafe practice to move the appliance whilst lit and may cause flaring.
- After use, first close the control valve on the gas cylinder (where applicable). When the flame has extinguished, close the control valve on the appliance.

4. Component List

The following surfaces are not included and are sold seperately:

Paella Pan 30
(for Paella/frying)

BBQ 2 Plancha
(for frying/grilling)

Pizza Stone Pro 30
(for Pizza baking)

Soft Soak 30
(for easier cleaning)

5. GreenGrill Cooking Options

GreenGrill Cooking

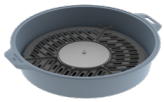
Most of the cooking surfaces have our GreenGrill coating.
This ceramic coating is completely PFOA-free; it is made of organic materials and therefore contains no toxic substances.
GreenGrill guarantees healthier cooking!

PREPARATION & USE

- 'Seasoning': before using the cooking surface for the first time, you can season it to give the cooking surface a thin protective layer that prevents food from sticking. It is not required but we do recommend it. **It's very easy: lightly rub cooking oil on the surface and then place over medium heat for 2 - 3 minutes. When it cools, wash the cooking surface with soapy water before use and grease it lightly with some oil (cooking oil of your choice, e.g. sunflower oil).**
  It's ready to go!
- Note: GreenGrill coating conducts heat better than products with a regular (PTFE) non-stick coating. We therefore recommend using only 75% of the power of what you are used to.
- **Never leave the cooking surface on the heat source without oil. Apply a thin layer of oil with a kitchen paper towel or a brush before placing the cooking surface on the heat source. Make sure you have oiled all parts, so with e.g. a BBQ grid include the raised edges as well.**
- **We recommend frying in sunflower oil or Rapeseed Oil because of the high burning point. Olive oil can have a relatively low burning point, which can cause the ingredients to stick to the pan or burn. We therefore do not recommend using olive oil.**
  Tip: bring meat or fish to room temperature before frying. This will prevent sticking to the cooking surface.
- **Always** use silicone and/or wooden utensils so that the GreenGrill coating is not damaged. **Never** use metal utensils as this can damage the coating.

CLEANING

- Let the cooking surface cool down before cleaning. Extreme temperature changes can cause deformation of the cooking surface.
- The GreenGrill coating is 'Easy Clean'. Warm soapy water with a soft sponge is sufficient for cleaning the cooking surfaces with GreenGrill coating. Avoid scouring pads or steel wool.
- If the cooking surface has food particles remaining from a previous use they can adhere to the coating, which can lead to brown spots. In these places, ingredients can stick to the cooking surface because the coating is no longer reached. Make sure that these spots are properly removed before use.
- For stubborn stains or residues, you can try soaking overnight in hot soapy water making use of our convenient Soft Soak or use the 'vinegar method' for the paella pan or chef pan: pour a layer of vinegar into the pan and heat the pan slightly. The vinegar does not have to boil and should certainly not evaporate completely. Pour the vinegar out of the pan, clean the pan with soapy water and the pan is as good as new.
  Note: heating vinegar can give off an unpleasant smell.
- When using the Soft Soak, we recommend placing the cooking surface face down which allows for maximum soaking and also uses less water.
- Dry with a soft cloth and you're done!



MAINTENANCE

- We recommend to add a little oil to the cooking surface after cleaning and spread it with kitchen paper. The oil seals the surface from the outside air and moisture. It also ensures that the food does not burn into the surface.
- Place the cooking surface in a plastic bag before you put it into its storage bag so you are ensured the storage bag remains clean and oil free.
- The storage bag prevents damage to the GreenGrill coating and your product.

Cooking Options

- These are the available cooking options.
  Grilling: This cooking option is ideal for fat-free grilling of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables. For this type of cooking, use the grill plate.
  Caution: Please note that when cooking fatty meats some fat will splatter 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, use the flat grill. 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.
  Boiling: For this type of cooking, place the pot stand in its locator grooves ensuring that it is properly seated. Place a suitable pot (not less than 6" diameter and not more than 12" diameter). One liter 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 as these can get extremely hot.
  Paella: This cooking option is ideal for preparing paellas, risottos, pasta dishes, traditional breakfasts etc. The Paella Pan is made from a high quality pressed aluminium which allows for excellent heat distribution and retention.
  Coffee: This option is ideal for brewing a hot cup of coffee. Ideal for anytime, anywhere.

Grilling

Boiling with fat pan

Boiling with pot stand

Coffee with fat pan

Coffee stand

Using Dome as wok

Frying with Flat Grid

Pizza baking

Paella with pot stand

6. Cleaning

- Allow the appliance to cool down before you clean it.
- Use a damp cloth wrung out in a solution of soapy water to clean exterior surfaces.
- The grill plate is coated with a tough durable ceramic non-stick coating that has been used with great success on some of the best cookware in the world. Never the less, taking care of it can help you to enjoy extra years of healthy, easy, non-stick cooking.
- Whilst the ceramic non-stick coating is very durable, it can easily be damaged by the use of metal cooking utensils. It is therefore recommended that only plastic or wooden utensils be used when cooking.
- Always allow the grill/flat plate to cool before immersing it in water.
- Make sure that no water gets onto the burners or pilot/light area. Wipe the appliance completely dry before use.
- Do not use abrasive cleaners as they may damage the surfaces.
- Clean the appliance after each use. After cleaning recondition the cooking surface with a light wipe of oil.
- Do not use any high-pressure steam equipment or a water jet to clean the appliance.
- Note: For stubborn stains, CADAC oven cleaner may be used.

7. Storage

- Always allow the unit to cool down and be cleaned before storing.
- Turn off the gas supply to the appliance, disconnect and remove the gas supply from the appliance.
- Never store an appliance with the gas supply connected, this is an unsafe practice.
- Store the appliance and gas supply in a well-ventilated area away from combustible material. Storage of cylinders should preferably be outdoors and must NOT be in a basement.

8. Maintenance & troubleshooting

Maintenance

- If you clean and maintain your appliance on a regular basis, the life of your appliance will extend and the possibility of problems will decrease.
- We recommend the service of your appliance to be every twelve (12) months by a service agent to ensure continued efficient operation.
- This appliance must only be serviced by an authorized person.
- Check your gas hose and connections regularly for any signs of leaks and every time the gas cylinder is re-filled or fitted to the appliance with every use.

Troubleshooting

In the case of a spattering flame or jet blockage:

- Clean your burner ports in case of an over spill.
- We recommend to clean or replace the jets every six (6) months to ensure continued efficient operation of your appliance.
- Should the appliance operate abnormally after storage and all checks have not isolated the problem, the jet may be blocked. A blocked jet would be indicated by a weaker yellowish flame or no flame at all in extreme cases. Under these circumstances it will be necessary to remove and check and thoroughly clean out any foreign matter which may have gathered in the appliance.
- This may be done by removing the jet using standard tools and blow any dirt from the jet, alternatively, you may purchase new jets from your local store. Do not attempt to clean the jet mechanically.

Replacing a blocked jet

- Your appliance 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. Spares and Accessories

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

Spares

Item	Spare No.
	6540-SP011
	6540-SP020
	6540-SP002
	6540-SP004
	6540-SP003
	6540-SP017
	6540-SP018-V2
	6540-SP019

Item	Spare No.
	6540-SP056
	6540-SP044
	6542-SP060
	Front L & R Leg 6540-SP010
	Back Leg 6540-SP009

Accessories

Item	Spare No.
	6540-300
	6540-100
	6540-200
	6540-600
	6540-701
	Cover (300 x 300mm) 6540-800
	8640
	98425

10. Warranty

Front Runner Outfitters hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this appliance for 2 years, that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Valves:	2 Years
Plastic parts:	No Warranty
Enamel parts:	2 Years
Cast Iron:	2 Years
Burners:	1 Year

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

Front Runner Outfitters 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 Front Runner Outfitters'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 Front Runner Outfitters confirms the defect and approves the claim, Front Runner Outfitters will elect to replace such parts without charge. Front Runner Outfitters 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, 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.

Front Runner Outfitters 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.

Front Runner Outfitters 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 Front Runner Outfitters.

This Warranty applies only to products sold at retail.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Ne tentez pas d'allumer l'appareil**
2. **Éteignez toute flamme nue**
3. **Débranchez l'alimentation en gaz**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres liquides avec des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ DANGER!

MONOXYDE DE CARBONE

Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone qui n'a pas d'odeur.

Son utilisation dans un espace clos peut vous tuer.

Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace clos, tel qu'une caravane, une tente, une voiture ou dans la maison.

FR

ATTENTION

Fournissez une ventilation suffisante. Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). N'utilisez pas cet appareil dans un espace non ventilé pour éviter de mettre votre vie en danger. Si d'autres appareils à gaz ou d'autres personnes utilisant du gaz sont ajoutés à l'espace en question, une ventilation supplémentaire doit être fournie.

IMPORTANT

Lisez ces instructions attentivement de manière à vous familiariser avec l'appareil avant de relier l'appareil à la bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter à l'avenir.

1. Informations relatives à la sécurité

Ces instructions sont destinées à assurer votre sécurité et à vous aider à éviter tout risque de blessure ou de dommage. Toutes les garanties seront nulles si vous ne suivez pas ces instructions.

- Cet appareil est conforme aux normes ANSI Z21.72· CSA 11.2.
- Les appareils à gaz nécessitent une ventilation pour des performances efficaces et pour assurer la sécurité des utilisateurs et des autres personnes à proximité. N'utilisez pas l'appareil dans un endroit non ventilé. Il est destiné à une utilisation en extérieur uniquement.
- La pièce dans laquelle cet appareil est utilisé doit disposer d'une fenêtre ou d'une porte qui peut être ouverte ou partiellement ouverte durant l'utilisation. Si aucune fenêtre ni porte n'est disponible pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée pour votre sécurité.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé dans un lieu bien ventilé.
- **AVERTISSEMENT:** LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. GARDEZ LES PETITS ENFANTS À L'ÉCART.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- **Utilisez-le exclusivement en extérieur !**

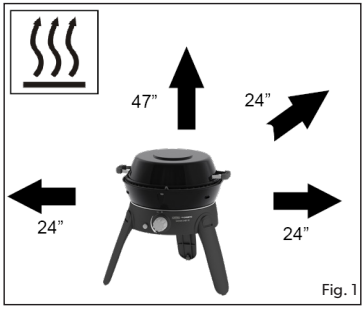


Fig. 1

Assemblage et utilisation

- N'utilisez pas l'appareil s'il a des joints endommagés ou usés.
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Manipulez l'appareil avec soin, ne le faites pas tomber.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface ferme et plane.
- Assurez-vous que le produit assemblé est stable et ne bouge pas.
- Cet appareil ne convient pas à une installation ou à un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de toute matière inflammable. Distances de sécurité minimales : au-dessus de l'appareil : 47", à l'arrière et sur les côtés : 24" (Fig. 1).
- Lors de l'utilisation d'une marmite, la taille recommandée de celle-ci doit être comprise entre 6" et 12".
- N'utilisez pas de surface de cuisson ou de casserole plus grande que la taille recommandée. Nos surfaces de cuisson ont été spécialement conçues pour permettre aux gaz de combustion de s'échapper et la fermeture de cet espace pourrait affecter les performances de cet appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil, toute modification peut être dangereuse. Ne l'utilisez pas pour quoi que ce soit pour lequel il n'a pas été conçu.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Durant l'utilisation, des pièces de l'appareil deviennent chaudes (en particulier le brûleur). Évitez de toucher les pièces chaudes à mains nues. L'utilisation de gants est recommandée.
- N'utilisez pas l'appareil si le support à récipient n'est pas en place et correctement positionné.
- L'appareil est livré avec une mallette de transport pratique.

Réservoir de gaz

- Les bouteilles de GPL utilisées doivent être fabriquées et marquées conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis ou de Transports Canada, la norme pour les bouteilles, les sphères et les tubes pour le transport de marchandises dangereuses, CAN /CSA B339.
- Se connecte à une bouteille de propane de 1 lb (16oz) (non incluse)
- IL POURRAIT ÊTRE DANGEREUX D'ESSAYER D'INSTALLER D'AUTRES TYPES DE CARTOUCHES DE GAZ.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est installée ou changée dans un endroit bien aéré, de préférence à l'extérieur, loin de toute source d'inflammation telle que flammes nues, veilleuses, feux électriques et loin d'autres personnes.
- Gardez les contenants de gaz à l'écart de la chaleur et des flammes. Ne pas placer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude.
- Les contenants rechargeables doivent être utilisés uniquement en position verticale afin d'assurer un bon prélèvement de carburant. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge de liquide du réservoir de gaz, entraînant des conditions de fonctionnement dangereuses.
- N'essayez pas de retirer la cartouche de gaz lorsque l'appareil est en marche.
- La bouteille de gaz doit être débranchée de l'appareil après utilisation ou lors du stockage.

Retour de Flamme

- En cas de retour de flamme (lorsque la flamme se rallume et s'enflamme à l'intérieur du brûleur ou du boîtier du venturi), coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirez la cartouche et vérifiez l'état de le phoque; remplacer le joint en cas de doute. Rallumez l'appareil.
- Si la flamme se rallume de manière persistante, renvoyez le produit à votre agent de réparation agréé.

Fuites

- Si votre appareil présente une fuite (odeur de gaz), coupez l'alimentation en gaz, d'abord au niveau de la bouteille de gaz, puis sur votre appareil en tournant les boutons respectifs totalement dans le sens des aiguilles d'une montre. Sortez-les immédiatement dans un lieu bien ventilé et dépourvu de flamme où la fuite peut être détectée et arrêtée. 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.

Comment vérifier que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation en gaz

- Il est important que tous les raccords de gaz aient été branchés correctement pour éviter toute fuite de gaz.
- La bonne manière de procéder est de frotter de l'eau savonneuse sur les joints. Si des bulles se forment, cela indique la présence d'une fuite de gaz. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz, en fermant d'abord le robinet de commande sur la bouteille de gaz, puis le robinet de l'appareil. Vérifiez que tous les raccords sont bien en place. Procédez à une nouvelle vérification avec de l'eau savonneuse.
- Si la fuite de gaz persiste, renvoyez le produit à votre revendeur local pour inspection/réparation.

- UTILISER UNIQUEMENT DANS DES ZONES BIEN VENTILÉES.
- RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE - L'UTILISATION DE CET APPAREIL DANS UN ESPACE CLOS PEUT CAUSER LA MORT. NE PAS UTILISER DANS LES CARAVANES, LES TENTES, LES EMBARCATIONS MARINES, LES VOITURES, LES MAISONS MOBILES OU DES ENDROITS SIMILAIRES.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement dans une situation hors sol à ciel ouvert avec ventilation naturelle, sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement entraînés par le vent et la convection naturelle.
- Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit être conforme à l'un des éléments suivants :
  - Une enceinte avec des murs de tous les côtés, mais sans couverture aérienne.
  - À l'intérieur d'une enceinte partielle qui comprend une couverture aérienne et pas plus de deux murs.
  - À l'intérieur d'une enceinte partielle qui comprend une couverture supérieure et plus de deux murs, les dispositions suivantes s'appliquent :
    - Au moins 25 % de la surface totale du mur est complètement ouverte.
    - 30 % ou plus au total des zones restantes des murs latéraux, arrière et avant sont ouvertes et sans restriction.
    - Dans le cas des balcons, 20 % ou plus de la surface totale des murs doivent rester ouverts et sans restriction.

6540H0, 6540H1	
Pays d'utilisation	USA & Canada
Gaz admissibles	LPG
Pression du gaz	Pression de vapeur
Numéro de jet	0.15
Utilisation nominale	132g/hr
Apport nominal brut de chaleur	5600 BTU

2. Assemblage de l'appareil

Assemblée

- AVERTISSEMENT : Les pattes sont à ressort. L'ouverture et la fermeture des jambes doivent être effectuées de manière contrôlée pour éviter des blessures ou des dommages à votre Safari Chef.
- Pour ouvrir les pieds, retournez l'appareil et maintenez les pieds vers le bas tout en soulevant chaque pied individuellement (Fig. 2c). Vous entendrez un "clic" si le(s) pied(s) est/sont correctement positionné(s) (Fig. 2a).
- Pour replier les pieds vers l'arrière, tenez fermement le pied et poussez le clip de dégagement du pied vers le bas (Fig. 2b). Poussez ensuite les jambes vers l'intérieur jusqu'à sa position fermée (Fig. 2c). Cela doit être fait séquentiellement pour optimiser l'espace. D'abord la patte avant droite (1), puis la patte avant gauche (2) et enfin la patte arrière (3) (comme illustré à la Fig. 2d).

Fig. 2a

Fig. 2b

Fig. 2c

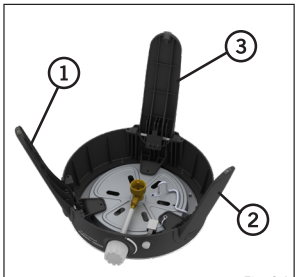


Fig. 2d

3. Installation et remplacement de la bouteille de gaz

Fig 3

Raccordement de l'alimentation en gaz

- Avant de raccorder l'appareil à une alimentation en gaz, assurez-vous que le joint en caoutchouc du régulateur est en place et en bon état.
- Avant de brancher la cartouche de gaz, vérifiez que le bouton de commande de l'appareil est en position « OFF ». (Voir figure 3)
- Effectuez ce contrôle chaque fois que vous montez l'appareil sur une bouteille de gaz.
- Soufflez la poussière de l'ouverture d'alimentation en gaz pour éviter un éventuel blocage du jet.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz (bouteille de gaz/cartouche de gaz) est installée dans un endroit bien ventilé, à l'écart de toute source d'inflammation, telle que des flammes nues et à l'écart d'autres personnes.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est maintenue verticale à tout moment, connectez-la à la bouteille en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit complètement engagée.
- Assurez-vous que l'étanchéité au gaz est complète (vérifiez l'odeur de gaz autour du joint de raccordement). Ne pas vérifier les fuites avec une flamme nue. Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse, appliquée sur les joints et les connexions de l'appareil. Toute fuite apparaîtra sous forme de bulles autour de la zone de fuite.
- Si vous ne pouvez pas remédier à la fuite de gaz, n'utilisez pas l'appareil. En cas de doute, contactez votre revendeur le plus proche.
- En vous assurant que la cartouche de gaz est maintenue droite, vissez la cartouche dans la valve dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit complètement engagée (Fig. 4a), en serrant uniquement à la main. Si la cartouche est trop serrée, cela peut endommager la valve de la cartouche. Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Débranchement de l'alimentation en gaz

- Vérifiez que le brûleur est éteint avant de débrancher la cartouche de gaz.
- Pour déconnecter la cartouche de gaz, dévisser la cartouche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la valve en maintenant l'appareil en position verticale. (Voir figure 4b)
- Vérifiez l'étanchéité avant de remplacer la bouteille de gaz (Fig. 4c).

Fig 4a

Fig 4b

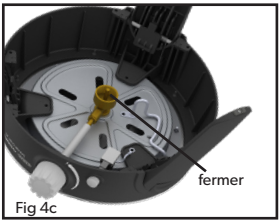


Fig 4c

- Lors de l'utilisation de cet appareil, veuillez vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement et que vous avez vérifié l'absence de fuites de gaz avant d'allumer l'appareil à chaque utilisation.
- Les surfaces de cuisson peuvent être simplement placées et sont prêtes à l'emploi. Aucun assemblage requis.
- VEUILLEZ NOTER : Veuillez vous assurer que tous les emballages de protection et le plastique sont retirés de l'appareil avant utilisation.
- L'appareil est conçu pour être utilisé avec des récipients de cuisson d'au moins 6 po de diamètre et d'au plus 12 po de diamètre.

Précautions à observer avant l'allumage.

- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface ferme et plane.
- Après un stockage prolongé, inspectez l'appareil à la recherche d'insectes et de toiles d'araignées susceptibles d'affecter le débit de gaz.

Allumer l'appareil à l'aide du piézo

- Il est recommandé de retirer toutes les surfaces de cuisson lorsque vous essayez d'allumer l'appareil. De cette façon, il sera facile de voir le brûleur lorsqu'il est allumé.
- Pour allumer l'appareil à l'aide de l'allumeur piézo, poussez et tournez le bouton de commande jusqu'à sa position la plus élevée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis appuyez sur le bouton piézo pour allumer le gaz. Si le gaz ne s'enflamme pas à la première étincelle, remettez le bouton de commande en position "OFF". Essayez à nouveau en appuyant et en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton piézo pour allumer le gaz. Si le gaz ne s'est pas enflammé dans les deux à trois premières secondes, vous devez fermer la soupape de commande en ramenant le bouton de commande sur sa position "OFF".
- Attendez environ trente secondes pour laisser s'échapper tout gaz accumulé dans le brûleur. Répétez le processus ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que la flamme s'allume. La flamme devrait normalement s'allumer dans la première à deux secondes.

Allumer avec un allume-barbecue

- Lors d'un démarrage à froid, l'appareil peut être allumé par le haut avant d'installer la surface de cuisson souhaitée. Lorsque vous allumez un appareil chaud, il est recommandé de le faire en insérant un allume-barbecue dans l'un des trous d'aération sous le brûleur, jusqu'à ce qu'il soit aligné avec le brûleur (NE PAS placer l'allume-barbecue dans le grand trou directement sous le brûleur). Allumez l'allume-barbecue. Pendant que l'allume-barbecue est allumé, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur.

Général

- Une fois l'appareil allumé, l'intensité de la flamme peut être réglée en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire pour diminuer la flamme ou dans le sens horaire pour l'augmenter.
- Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses, des flambées peuvent se produire si le niveau de chaleur est trop élevé. Si cela se produit, baissez le feu jusqu'à ce que les poussées s'arrêtent.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Il est dangereux de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé et cela peut provoquer des poussées.
- Après utilisation, fermez d'abord le robinet de commande de la bouteille de gaz (le cas échéant). Lorsque la flamme s'est éteinte, fermer la vanne de régulation de l'appareil

4. Liste des composants

Les surfaces suivantes ne sont pas incluses et sont vendues séparément

Paella Pan 30
(pour Paella/friture)

BBQ 2 Plancha
(pour frire/griller)

Pizza Stone Pro 30
(pour la cuisson des pizzas)

Soft Soak 30
(pour un nettoyage plus facile)

5. Options de cuisson GreenGrill

Cuisson GreenGrill

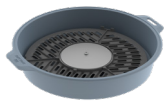
La plupart des surfaces de cuisson ont notre revêtement GreenGrill. Ce revêtement céramique est totalement exempt de PFOA ; Il est composé de matières organiques et ne contient donc pas de substances toxiques. GreenGrill garantit une cuisine plus saine !

PRÉPARATION ET UTILISATION

- « Assaisonnement » : avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, vous pouvez l'assaisonner pour donner à la surface de cuisson une fine couche protectrice qui empêche les aliments de coller. Ce n'est pas obligatoire mais nous le recommandons. C'est très simple : frottez légèrement l'huile de cuisson sur la surface, puis placez à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Lorsqu'elle refroidit, lavez la surface de cuisson à l'eau savonneuse avant utilisation et graissez-la légèrement avec de l'huile (huile de cuisson de votre choix, par exemple de l'huile de tournesol). C'est prêt à partir!
- Remarque : le revêtement GreenGrill conduit mieux la chaleur que les produits avec un revêtement antiadhésif ordinaire (PTFE). Nous vous recommandons donc de n'utiliser que 75% de la puissance de ce à quoi vous êtes habitué.
- Ne laissez jamais la surface de cuisson sur la source de chaleur sans huile. Appliquez une fine couche d'huile à l'aide d'un essuie-tout ou d'un pinceau avant de placer la surface de cuisson sur la source de chaleur. Assurez-vous d'avoir huilé toutes les pièces, donc avec par ex. une grille de barbecue comprend également les bords surélevés.
- Nous recommandons la friture dans de l'huile de tournesol ou de colza en raison du point de combustion élevé. L'huile d'olive peut avoir un point de combustion relativement bas, ce qui peut faire en sorte que les ingrédients collent à la poêle ou brûlent. Nous vous déconseillons donc d'utiliser de l'huile d'olive. Astuce : amener la viande ou le poisson à température ambiante avant de les faire frire. Cela évitera de coller à la surface de cuisson.
- Utilisez toujours des ustensiles en silicone et/ou en bois afin de ne pas endommager le revêtement GreenGrill. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car cela pourrait endommager le revêtement.

NETTOYAGE

- Laissez la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. Des changements extrêmes de température peuvent déformer la surface de cuisson.
- Le revêtement GreenGrill est "Easy Clean". Pour nettoyer les surfaces de cuisson revêtues de GreenGrill, utilisez simplement de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Évitez les éponges abrasives ou la laine d'acier.
- Si des particules d'aliments restent sur la surface de cuisson suite à une utilisation précédente, elles peuvent adhérer au revêtement, provoquant des taches brunes. Dans ces endroits, les ingrédients peuvent coller à la table de cuisson car le couvercle n'est plus atteint. Assurez-vous que ces taches ont été correctement éliminées avant utilisation.
- Pour les taches tenaces ou les résidus sur la poêle à paella ou la poêle du chef, vous pouvez essayer de faire tremper toute la nuit dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide de notre Soft Soak pratique ou utiliser la «méthode au vinaigre»: verser une couche de vinaigre dans la poêle et chauffer légèrement la poêle. Le vinaigre ne doit pas bouillir et surtout ne pas s'évaporer complètement. Versez le vinaigre de la casserole, nettoyez la casserole avec de l'eau savonneuse et la casserole est comme neuve. Remarque : Le vinaigre de chauffage peut dégager une odeur désagréable.
- Lorsque vous utilisez le Soft Soak, nous vous recommandons de placer la surface de cuisson face vers le bas, ce qui permet un trempage maximal et utilise également moins d'eau.
- Sécher avec un chiffon doux et c'est tout!



ENTRETIEN

- Nous recommandons d'ajouter un peu d'huile sur la surface de cuisson après le nettoyage et de l'étaler avec du papier absorbant. L'huile scelle la surface de l'air extérieur et de l'humidité. Cela garantit également que les aliments ne brûlent pas dans la surface.
- Placez la surface de cuisson dans un sac en plastique avant de la mettre dans son sac de rangement afin de vous assurer que le sac de rangement reste propre et sans huile.
- Le sac de rangement évite d'endommager le revêtement GreenGrill et votre produit.

Options de cuisson

- Voici les options de cuisson disponibles.

Grill: Cette option de cuisson est idéale pour griller sans huile du poulet, des saucisses, des côtelettes, des brochettes, du poisson ou des légumes. Pour ce type de cuisson, utilisez la 'plaque gril'.
Attention: Veuillez noter que lors de la cuisson de viandes grasses, la graisse éclabousse l'appareil, ce qui peut provoquer des poussées Soyez prudent lorsque vous manipulez ce type de viande. Les températures de cuisson sont facilement ajustées en fonction de vos propres besoins en tournant le bouton de commande pour régler le degré de chaleur.
Frire: Cette option est idéale pour les sautés, le poisson, le petit-déjeuner, les crêpes, les crevettes, la paella et les légumes. Utilisez le gril plat pour ce type de cuisson. Veuillez noter qu'en tant que poêle peu profonde, elle ne convient que pour la friture peu profonde. La surface facile à nettoyer encourage une utilisation minimale de matières grasses pour une cuisson saine.
Ébullition: Pour ce type de cuisson, placez le support de casserole dans ses rainures de positionnement en vous assurant qu'il est bien en place. Placez un pot approprié (pas moins de 6" de diamètre et pas plus de 12" de diamètre). Un litre d'eau bout en 6 minutes environ selon les conditions, la taille de la casserole utilisée, etc.
Remarque: Lorsque vous utilisez des casseroles de petite taille, n'essayez pas d'utiliser des casseroles avec des poignées en plastique car elles peuvent devenir extrêmement chaudes.
Paella: Cette option de cuisson est idéale pour préparer des paellas, des risottos, des plats de pâtes, des petits déjeuners traditionnels, etc La Paella Pan est fabriquée à partir d'un aluminium pressé de haute qualité qui permet une excellente répartition et rétention de la chaleur.
Café: Cette option est idéale pour préparer une tasse de café chaud. Idéal pour tout moment, n'importe où.

Pour griller

Faire bouillir avec une poêle grasse

Faire bouillir avec support de casserole

Café avec casserole grasse

Support à café

Utiliser Dome comme wok

Friture avec Grille Plate

Cuisson des pizzas

Paella avec support de pot

6. Nettoyage

- Nous vous recommandons de nettoyer votre appareil après chaque utilisation. Cela prolongera sa durée de vie.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide essoré dans une solution d'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, il vous suffit de l'essuyer avec un linge humide, avec un peu de détergent, si nécessaire.
- NE L'IMMERGEZ PAS DANS DE L'EAU, car cela laisserait entrer de l'eau dans le tube du brûleur, entraînant un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- La plaque du gril est recouverte d'un revêtement antiadhésif en céramique résistant et durable qui a été utilisé avec beaucoup de succès sur certains des meilleurs ustensiles de cuisine au monde. Néanmoins, en prendre soin peut vous aider à profiter des années supplémentaires d'une cuisson saine, facile et antiadhésive.
- Bien que le revêtement antiadhésif en céramique soit très résistant, il peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Il est donc recommandé de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois pour cuisiner.
- Laissez toujours le gril/plat plat refroidir avant de le plonger dans l'eau.
- Assurez-vous qu'aucune eau n'entre en contact avec les brûleurs ou la veilleuse/l'éclairage. Essuyez complètement l'appareil avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs car ils pourraient endommager les surfaces.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Après le nettoyage, reconditionnez la surface de cuisson avec un léger chiffon d'huile.
- N'utilisez pas d'appareil à vapeur haute pression ou de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.
- Remarque: Pour les taches tenaces, le nettoyant pour four CADAC peut être utilisé.

7. Stockage

- Laissez toujours l'appareil refroidir et être nettoyé avant de le ranger.
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil, débranchez et retirez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Ne rangez jamais un appareil avec l'alimentation en gaz branchée, c'est une pratique dangereuse.
- Rangez l'appareil et l'alimentation en gaz dans un endroit bien aéré, à l'écart des matériaux combustibles. Le stockage des bouteilles doit de préférence être à l'extérieur et ne doit PAS être dans un sous-sol.

8. Entretien et dépannage

Entretien

- Si vous nettoyez et entretenez régulièrement votre appareil, sa durée de vie se prolongera et les risques de problèmes diminueront.
- Cet appareil ne nécessite pas d'entretien programmé.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par une personne autorisée.
- Vérifiez régulièrement votre tuyau de gaz et ses raccords pour tout signe de fuite et chaque fois que la bouteille de gaz est remplie ou montée sur l'appareil à chaque utilisation.

Dépannage

En cas d'éclaboussures de flammes ou d'obstruction du jet :

- Nettoyez les orifices du brûleur en cas de déversement.
- Il est recommandé de nettoyer ou de remplacer la buse à jet tous les six (6) mois pour assurer un fonctionnement efficace et continu de l'appareil.
- Si l'appareil fonctionne mal après le stockage et que toutes les vérifications n'ont pas isolé le problème, la buse du jet peut être bloquée. Un jet bloqué serait indiqué par une flamme jaunâtre plus faible ou pas de flamme dans les cas extrêmes. Dans ces circonstances, il sera nécessaire d'enlever, d'inspecter et de nettoyer soigneusement tout corps étranger qui pourrait s'être accumulé dans l'appareil.
- Cela peut être fait en retirant la buse à jet avec des outils standard et en soufflant tous les débris de la buse à jet, ou vous pouvez acheter de nouvelles buses à jet dans votre magasin local. N'essayez pas de nettoyer mécaniquement la buse du jet.

Pour remplacer le gicleur/injecteur:

- L'appareil est équipé d'une buse à jet spécialement dimensionnée pour réguler la bonne quantité de gaz.
- Si la buse du jet est obstruée, il peut y avoir une petite flamme ou pas de flamme. N'essayez pas de nettoyer la buse à jet avec une aiguille ou un dispositif similaire, car cela pourrait endommager l'ouverture et rendre l'appareil dangereux.
- 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

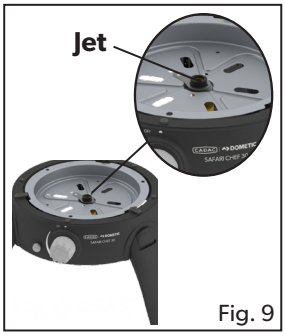


Fig. 9

9. Pièces de rechange et accessoires

- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine car elles ont été conçues pour offrir des performances optimales.

Pièces de rechange

Article	No de rechange
	6540-SP011
	6540-SP020
	6540-SP002
	6540-SP004
	6540-SP003
	6540-SP017
	6540-SP018-V2
	6540-SP019

Article	No de rechange
	6540-SP056
	6540-SP044
	5642-SP060
	Jambe avant gauche et droite 6540-SP010
	Jambe arrière 6540-SP009

Accessoires

Article	No de rechange
	6540-300
	6540-100
	6540-200
	6540-600
	6540-701
	Couverture (300 x 300mm) 6540-800
	8640
	98425

10. Garantie

Front Runner Outfitters garantit par le présent document à l'ACHETEUR ORIGINAL de cet appareil à gaz Front Runner Outfitters, qu'il sera exempt de défaut matériel et de fabrication à compter de la date d'achat, comme suit:

Robinets:	2 ans
Pièces en plastique:	Aucune garantie
Pièces en émail:	2 ans
Brûleurs:	1 an

La garantie ne s'appliquera que si l'unité est assemblée et utilisée conformément aux instructions imprimées.

Front Runner Outfitters peut demander une preuve raisonnable de votre date d'achat. AUSSI, VOUS DEVEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.

Cette garantie limitée devra être limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses en cas d'utilisation et de service normaux, et qui devront indiquer leur défectuosité lors d'un examen, à la satisfaction de Front Runner Outfitters. Avant de renvoyer toute pièce, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées fournies avec votre manuel. Si Front Runner Outfitters confirme la défaillance et approuve la demande, Front Runner Outfitters choisira de remplacer de telles pièces sans frais. Front Runner Outfitters renverra les pièces à l'acheteur, transport et frais de port prépayés.

Cette Garantie limitée ne couvre aucune défaillance ni difficulté de fonctionnement due à un accident, un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une altération, un usage impropre, du vandalisme, une mauvaise installation ou un mauvais entretien ou service, ou la non-réalisation de l'entretien normal et de routine, notamment, mais sans s'y limiter, des dommages causés par des insectes dans les tubes de brûleur, comme exposé dans ce manuel du propriétaire. Une détérioration ou des dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes, telles que de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre ou des tornades, une décoloration due à une exposition à des produits chimiques soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas garantis par cette Garantie limitée.

Il n'existe aucune garantie expresse autre qu'indiqué dans le présent document et toute garantie implicite applicable de qualité marchande et d'aptitude à l'emploi est limitée en durée à la période de couverture de cette Garantie limitée écrite expresse. Certaines régions ne permettent pas de limite sur la durée d'une garantie implicite. Aussi, cette limite peut ne pas être applicable dans votre cas.

Front Runner Outfitters n'est pas responsable de tout dommage spécial, indirect ou consécutif. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs. Aussi, cette limite ou cette exclusion peut ne pas être applicable dans votre cas.

Front Runner Outfitters n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer toute obligation ou responsabilité de sa part en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son matériel ; et aucune représentation telle ne lie Front Runner Outfitters.

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

Pour apprécier et garantir la longévité de votre produit Front Runner Outfitters, veuillez vous reporter 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.

PARA SU SEGURIDAD

Si huele gas:
1. No intente encender el aparato.
2. Apague cualquier llama viva.
3. Desconecte del suministro de combustible.

PARA SU SEGURIDAD

No guarde ni use gasolina u otros líquidos con vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro aparato.

⚠ ¡PELIGRO!

PELIGRO DEL MONÓXIDO DE CARBONO

Este aparato puede producir monóxido de carbono, que no tiene olor.

Usarlo en un espacio cerrado puede ser mortal.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una casa rodante, tienda, automóvil o en el hogar.

ES

PRECAUCIÓN

¡Sólo para usar al aire libre!

¡Este aparato no se puede utilizar en lugares cerrados como un balcón exterior, un porche o una zona de entretenimiento!

IMPORTANTE

Lea las instrucciones de uso con cuidado para familiarizarse con el aparato antes de conectarlo al recipiente de gas. Guarde estas instrucciones para futura referencia.

1. Información de seguridad

Estas instrucciones son para su seguridad y para ayudarlo a evitar el riesgo de lesión y/o daño. Todas las garantías se caducarán si usted no sigue estas instrucciones.

- Este aparato cumple con las normas ANSI Z21.72· CSA 11.2.
- Los aparatos de gas requieren ventilación para un rendimiento eficiente y para garantizar la seguridad de los usuarios y otras personas en las inmediaciones. No utilice el aparato en un área sin ventilación. Está diseñado solo para uso en exteriores.
- La habitación donde se usa este aparato debería tener una ventana o una puerta que pueda abrirse total o parcialmente durante el uso. Si no hay una ventana o puerta disponible para la ventilación de la habitación, se debe instalar ventilación extra para su seguridad.
- Asegúrese de usar el aparato en una zona bien ventilada.
- **ADVERTENCIA:** LAS PIEZAS ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA A LOS NIÑOS PEQUEÑOS ALEJADOS.
- Lea estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
- **¡Usar en exteriores solamente!**

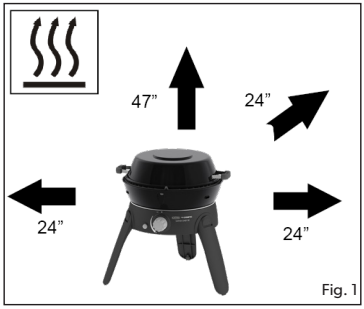


Fig. 1

Montaje y uso

- No use el dispositivo si tiene sellos dañados o desgastados.
- No utilice un aparato con pérdida, dañado o que no funcione correctamente.
- Maneje el aparato con cuidado, no lo deje caer.
- Siempre opere el aparato sobre una superficie firme y nivelada.
- Asegúrese de que el producto armado quede estable y que no se balancee.
- Este aparato no es adecuado para su instalación o conexión a un suministro de gas principal.
- Asegúrese de que el aparato se utilice lejos de materiales inflamables. Las distancias mínimas seguras son: Sobre el aparato: 47”, en la parte posterior y en los lados: 24” (fig. 1).
- Al usar una olla, el tamaño mínimo recomendado de la olla es de 6” y el tamaño máximo recomendado es de 12”.
- No utilice ninguna superficie de cocción u olla que sea más grande que el tamaño recomendado. Nuestras superficies de cocción han sido diseñadas específicamente para permitir que escape la combustión de gas y el cierre de este espacio podría afectar el rendimiento de este electrodoméstico.
- No modifique este aparato, cualquier modificación puede ser peligrosa. No lo utilice para nada para lo que no haya sido diseñado.
- No mueva el aparato mientras lo esté utilizando.
- No deje nunca el aparato sin atender cuando esté encendido.
- Durante el uso, las partes del aparato se calienta (particularmente el quemador). Evite tocar las partes calientes con las manos sin protección. Se recomienda el uso de manoplas de cocina.
- No use el aparato sin el soporte para ollas en el lugar y adecuadamente ubicados.
- La unidad viene con un práctico estuche de transporte.

Contenedor de gas

- Los cilindros de gas LP utilizados deben estar construidos y marcados de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. o Transport Canada, el estándar para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, CAN /CSA B339.
- Conecte a un cilindro de propano de 1 lb (16oz) (no incluido)
- PODRÍA SER PELIGROSO INTENTAR AJUSTAR OTROS TIPOS DE CARTUCHOS DE GAS.
- Asegúrese de que el contenedor de gas se instala o cambia en un lugar bien ventilado, preferiblemente al aire libre, lejos de cualquier fuente de ignición como llamas, pilotos, fuegos eléctricos y lejos de otras personas.
- Mantenga los recipientes de gas alejados del calor y las llamas. No lo coloque sobre una estufa o cualquier otra superficie caliente.
- Los contenedores recargables se deben usar solo en posición vertical para garantizar la extracción adecuada del combustible. El incumplimiento de esto puede causar la descarga de líquido del contenedor de gas, lo que resulta en condiciones de operación peligrosas.
- No intente retirar el depósito de gas mientras el aparato está en funcionamiento.
- El depósito de gas debe desconectarse del aparato después de su uso o durante el almacenamiento

Retroceso de la llama

- En caso de retroceso de la llama (donde la llama vuelve a quemarse y se enciende dentro del quemador o la carcasa del venturi), apague inmediatamente el suministro de gas cerrando la válvula del aparato. Después de que la llama se haya extinguido, retire el recipiente y verifique el estado de el sello; reemplace el sello si tiene dudas. Vuelva a encender el aparato.
- Si la llama vuelve a encenderse de forma persistente, devuelva el producto a su agente de reparación autorizado.

Fugas

- Si hay una pérdida en su aparato (olor a gas), apague el suministro de gas, en primer lugar en el cilindro de gas y luego en su aparato girando las perillas respectivas totalmente en el sentido de las agujas del reloj. Sáquelos afuera inmediatamente a un lugar bien ventilado y sin llamas donde se pueda detectar y detener la pérdida. Si desea revisar el aparato para ver si hay pérdidas, hágalo al aire libre. No intente detectar pérdidas utilizando fuego, utilice agua jabonosa.

Cómo comprobar que el aparato está conectado correctamente al suministro de gas

- Es importante que todas las conexiones de gas estés correctamente conectadas para evitar cualquier pérdida de gas.
- La forma correcta es empapar las juntas con agua jabonosa. Si se forman burbujas, entonces hay una pérdida de gas. Apague inmediatamente el suministro de gas, primero cerrando la válvula de control en el cilindro de gas y luego la válvula del aparato; revise que todas las conexiones estén adecuadamente ajustadas. Vuelva a revisar utilizando agua jabonosa. Si persiste la pérdida de gas, devuelva el producto a su distribuidor de CADAC BV para inspección / reparación.
- Si persiste la fuga de gas, devuelva el producto a su distribuidor local para su inspección/reparación.

- UTILICE ÚNICAMENTE EN ÁREAS BIEN VENTILADAS.
- PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO - EL USO DE ESTE APARATO EN UN ESPACIO CERRADO PUEDE CAUSAR LA MUERTE. NO UTILIZAR EN CARAVANAS, CARPAS, EMBARCACIONES MARÍTIMAS, AUTOMÓVILES, CASAS MÓVILES O LUGARES SIMILARES.
- Este aparato solo debe usarse en una situación al aire libre sobre el suelo con ventilación natural, sin áreas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión son rápidamente causados por el viento y la convección natural.
- Cualquier recinto en el que se utilice el aparato deberá cumplir con uno de los siguientes:
  - Un recinto con paredes en todos los lados, pero sin cubierta superior.
  - Dentro de un recinto parcial que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes.
  - Dentro de un cerramiento parcial que incluya una cubierta superior y más de dos paredes, se aplicará lo siguiente:
    - Al menos el 25% del área total de la pared está completamente abierta.
    - El 30% o más en total de las áreas restantes de la pared lateral, trasera y frontal está abierta y sin restricciones.
    - En el caso de balcones, el 20% o más del área total de la pared deberá permanecer abierta y sin restricciones.

6540H0, 6540H1	
País de uso	USA & Canada
Gases admisibles	LPG
presion del gas	Presión de vapor
Número de chorro	0.15
Uso nominal	132g/hr
Entrada de calor nominal bruta	5600 BTU

2.Montaje del aparato

Assemblée

- ADVERTENCIA: Las patas tienen resortes. La apertura y cierre de las patas debe realizarse de manera controlada para evitar lesiones personales o daños a su Safari Chef.
- Para abrir las patas, dé la vuelta a la unidad y sostenga las patas hacia abajo mientras levanta cada pata individualmente (Fig. 2c). Oirá un "clic" si la(s) pata(s) se han colocado correctamente (Fig. 2a).
- Para plegar las patas hacia atrás, sostenga firmemente la pata y empuje el clip de liberación de la pata hacia abajo (Fig. 2b). Luego empuje las patas hacia adentro hasta su posición cerrada (Fig. 2c). Esto debe hacerse secuencialmente para optimizar el espacio. Primero la pata delantera derecha (1), luego la pata delantera izquierda (2) y por último la pata trasera (3) (como se ve en la Fig. 2d).

Fig. 2a

Fig. 2b

Fig. 2c

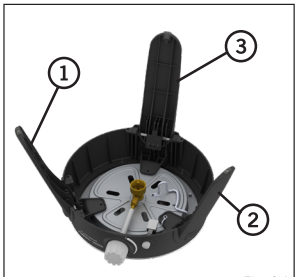


Fig. 2d

3. Colocación y cambio del cilindro de gas

Fig 3

Conexión del suministro de gas

- Antes de conectar el aparato a un cartucho de gas, asegúrese de que el sello de goma en el regulador esté en posición y en buenas condiciones.
- Antes de conectar la cartucho de gas, verifique que la perilla de control del aparato esté en la posición "OFF". (Ver figura 3)
- Realice esta comprobación cada vez que coloque el aparato en una cartucho de gas.
- Sople el polvo de la abertura de cartucho de gas para evitar un posible bloqueo del chorro.
- Asegúrese de que el cartucho de gas esté instalado en un lugar bien ventilado lejos de cualquier fuente de ignición como llamas abiertas y lejos de otras personas.
- Asegúrese de que el cartucho de gas se mantenga en posición vertical en todo momento, conéctelo al cilindro atornillándolo con la mano hasta que encaje completamente.
- Asegúrese de que se haya hecho un sello de gas completo (verifique el olor a gas alrededor de la junta de conexión). No compruebe si hay fugas con una llama desnuda. Utilice únicamente agua jabonosa templada, aplicada en las juntas y conexiones del aparato. Cualquier fuga aparecerá como burbujas alrededor del área de fuga.
- Si no puede corregir la fuga de gas, no utilice el aparato. Si tiene dudas, póngase en contacto con su distribuidor más cercano.
- Asegurándose de que el cartucho de gas se mantenga en posición vertical, atornille el cartucho en la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede completamente enganchado (Fig. 4a), apriete solo con la mano. Si el cartucho está demasiado apretado, puede dañar la válvula del cartucho. Su electrodoméstico ya está listo para usar.

Desconectar el suministro de gas

- Verificar que el quemador esté apagado antes de desconectar el cartucho de gas.
- Para desconectar el cartucho de gas, desenrosque el cartucho en sentido contrario a las agujas del reloj de la válvula manteniendo el aparato en posición vertical. (Ver figura 4b)
- Verifique el sello antes de reemplazar el contenedor de gas (Fig. 4c).

Fig 4a

Fig 4b

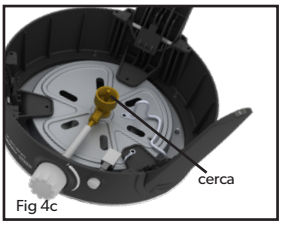


Fig 4c

- Cuando utilice este aparato, asegúrese de que todas las piezas estén en buen estado de funcionamiento y de que haya comprobado que no haya fugas de gas antes de encender el aparato con cada uso.
- Las superficies de cocción se pueden colocar fácilmente y están listas para usar. No requiere montaje.
- TENGA EN CUENTA: asegúrese de quitar todo el embalaje protector y el plástico del aparato antes de usarlo.
- El aparato está diseñado para usarse con recipientes de cocción de no menos de 6" de diámetro y no más de 12" de diámetro.

Precauciones a observar antes del encendido.

- Utilice este aparato únicamente sobre una superficie firme y nivelada.
- Después de un almacenamiento prolongado, inspeccione el aparato en busca de insectos y telarañas que puedan afectar el flujo de gas.

Encendiendo el dispositivo usando el piezo

- Se recomienda quitar cualquier superficie de cocción cuando se intente encender el aparato. De esta forma será más fácil ver el quemador cuando esté encendido.
- Para encender el aparato usando el encendedor piezoeléctrico, presione y gire la perilla de control a su posición más alta en sentido contrario a las agujas del reloj, luego presione el botón piezoeléctrico para encender el gas. Si el gas no se enciende con la primera chispa, gire la perilla de control a su posición "OFF". Vuelva a intentarlo, presionando y girando la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj y presione el botón piezoeléctrico para encender el gas. Si el gas no se ha encendido en los primeros dos o tres segundos, debe cerrar la válvula de control girando la perilla de control nuevamente a su posición "OFF".
- Espere aproximadamente treinta segundos para dejar escapar el gas acumulado dentro del quemador. Repita el proceso anterior si es necesario hasta que se encienda la llama. La llama normalmente debería encenderse dentro de los primeros uno o dos segundos.

Encendido con encendedor de barbacoa

- En caso de arranque en frío, el aparato se puede encender desde arriba antes de instalar la placa de cocción deseada. Cuando encienda un aparato caliente, se recomienda hacerlo insertando un encendedor de barbacoa a través de uno de los orificios de ventilación debajo del quemador hasta que quede al ras con el quemador (NO coloque el encendedor de barbacoa a través del orificio grande justo debajo del quemador). Enciende el encendedor de barbacoa. Mientras el encendedor de barbacoa está encendido, presione y gire la perilla de control en sentido antihorario para encender el quemador.

General

- Cuando el aparato está encendido, la intensidad de la llama se puede ajustar girando la perilla de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuir la llama o en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la llama.
- Cuando cocine alimentos con un alto contenido de grasa, pueden ocurrir destellos si el ajuste de calor seleccionado es demasiado alto. Si esto sucede, baje el fuego hasta que se detenga la llamarada.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Es una práctica insegura mover el aparato mientras está encendido y puede causar llamaradas.
- Después del uso, primero cierre la válvula de control en el cilindro de gas (si corresponde). Cuando la llama se apague, cierre la válvula de control del aparato.

4. Lista de componentes

Las siguientes superficies no están incluidas y se venden por separado:

Paella Pan 30
(para paella/fritura)

BBQ 2 Plancha
(para freír/a la parrilla)

Pizza Stone Pro 30
(para hornear pizzas)

Soft Soak 30
(para facilitar la limpieza)

5. Opciones de cocción GreenGrill

GreenGrill Cocinando

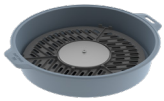
La mayoría de las superficies de cocción tienen nuestro recubrimiento GreenGrill. Este revestimiento cerámico está completamente libre de PFOA; Está compuesto por materiales orgánicos y por lo tanto no contiene sustancias tóxicas. ¡GreenGrill garantiza una cocina más saludable!

PREPARACIÓN Y USO

- Para 'sazonar' la superficie de cocción: antes de usar la placa de cocción por primera vez, puede sazonar para darle a la placa de cocción una fina capa protectora que evite que los alimentos se peguen. No es obligatorio pero lo recomendamos. Es muy fácil: frote ligeramente aceite de cocina en la superficie, luego colóquelo a fuego medio durante 2-3 minutos. Cuando esté fría, lave la superficie de cocción con agua jabonosa antes de usarla y engrásela ligeramente con un poco de aceite (aceite de cocina de su elección, por ejemplo, aceite de girasol). ¡Está listo para funcionar!
- Nota: El revestimiento GreenGrill conduce mejor el calor que los productos con un revestimiento antiadherente normal (PTFE). Por lo tanto, recomendamos usar solo el 75% de la potencia a la que está acostumbrado.
- Nunca deje la superficie de cocción sobre la fuente de calor sin aceite. Aplique una fina capa de aceite con una toalla de papel de cocina o un cepillo antes de colocar la superficie de cocción sobre la fuente de calor. Asegúrese de haber engrasado todas las piezas, por ejemplo, una parrilla de barbacoa también incluye bordes elevados.
- Recomendamos freír en aceite de girasol o aceite de colza debido al alto punto de ebullición. El aceite de oliva puede tener un punto de ebullición relativamente bajo, lo que puede hacer que los ingredientes se peguen a la sartén o se quemen. Por lo tanto, no recomendamos el uso de aceite de oliva. Consejo: lleve la carne o el pescado a temperatura ambiente antes de freírlos. Esto evitará que se pegue a la superficie de cocción.
- Utilice siempre utensilios de silicona y/o madera para evitar dañar el recubrimiento GreenGrill. Nunca use utensilios de metal ya que esto puede dañar el revestimiento.

LIMPIEZA

- Deje que la superficie de cocción se enfríe antes de limpiarla. Los cambios extremos de temperatura pueden causar la deformación de la superficie de cocción.
- El recubrimiento GreenGrill es 'Easy Clean'. El agua jabonosa tibia con una esponja suave es suficiente para limpiar las superficies de cocción con revestimiento GreenGrill. Evite los estropajos o la lana de acero.
- Si la superficie de cocción tiene restos de comida de un uso anterior, se pueden adherir al revestimiento, lo que puede provocar manchas marrones. En estos lugares, los ingredientes pueden adherirse a la superficie de cocción porque ya no se alcanza el recubrimiento. Asegúrese de que estas manchas se eliminen correctamente antes de usar.
- Para las manchas o residuos persistentes en la paellera o en la sartén del chef, puede intentar remojar durante la noche en agua jabonosa caliente utilizando nuestro práctico Soft Soak o utilizar el "método del vinagre": vierta una capa de vinagre en la sartén y caliente ligeramente la sartén. El vinagre no tiene que hervir y ciertamente no debe evaporarse por completo. Vierta el vinagre de la sartén, limpie la sartén con agua jabonosa y la sartén estará como nueva.
  Nota: calentar el vinagre puede desprender un olor desagradable.
- Al usar el remojo suave, recomendamos colocar la superficie de cocción boca abajo, lo que permite un remojo máximo y también usa menos agua.
- ¡Seca con un paño suave y listo



MANTENIMIENTO

- Recomendamos añadir un poco de aceite a la superficie de cocción después de limpiarla y extenderla con papel de cocina. El aceite sella la superficie del aire exterior y la humedad. También asegura que la comida no se queme en la superficie.
- Coloque la superficie de cocción en una bolsa de plástico antes de colocarla en su bolsa de almacenamiento para asegurarse de que la bolsa de almacenamiento permanezca limpia y sin aceite.
- La bolsa de almacenamiento evita daños en el recubrimiento GreenGrill y en su product.

Opciones de cocción

- Estas son las opciones de cocción disponibles.

Asar a la parrilla: esta opción de cocción es ideal para asar a la parrilla sin aceite pollo, salchichas, chuletas, kebabs, pescado o verduras. Para este tipo de cocción, utilice la 'placa grill'.

Precaución: Tenga en cuenta que cuando cocine carnes grasosas, un poco de grasa salpicará la unidad, lo que puede causar llamaradas Tenga cuidado al manipular este tipo de carnes. Las temperaturas de cocción se ajustan fácilmente para adaptarse a sus propios requisitos girando la perilla de control para regular el grado de calor.

Fritura: Esta opción es ideal para salteados, pescados, desayunos, tortitas, gambas, paella y verduras. Utilice la parrilla plana para este tipo de cocción. Tenga en cuenta que, como sartén poco profunda, solo es adecuada para freír a poca profundidad. La superficie fácil de limpiar fomenta el uso mínimo de grasa para una cocina saludable.

Hirviendo: Para este tipo de cocción, coloque el soporte de la olla en sus ranuras de ubicación asegurándose de que esté bien asentado. Use una olla adecuada (no menos de 6" de diámetro y no más de 12" de diámetro). Un litro de agua hervirá en aproximadamente 6 minutos dependiendo de las condiciones, tamaño de la olla utilizada, etc.

Nota: Cuando use ollas de tamaño pequeño, no intente usar ollas con mangos de plástico, ya que pueden calentarse mucho.

Paella: Esta opción de cocción es ideal para preparar paellas, risottos, platos de pasta, desayunos tradicionales, etc. La Paella Pan está fabricada en aluminio prensado de alta calidad que permite una excelente distribución y retención del calor.

Café: Esta opción es ideal para preparar una taza de café caliente. Ideal para cualquier momento, en cualquier lugar.

a la parrilla

Hervir con una sartén engrasada

Hervir con soporte para sartenes

Café con olla gorda

Puesto de café

Utiliser Dome comme wok

Freír con Rejilla Plana

cocinar pizza

Paella con soporte para ollas

6. Limpieza

- Se recomienda limpiar su aparato después de cada uso. Esto prolongará la vida de su aparato.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice un paño húmedo escurrido en una solución de agua jabonosa para limpiar las superficies exteriores.
- Para limpiar el cuerpo de la cocina, simplemente limpie con un paño húmedo con un poquito de detergente, si fuera necesario.
- NO DEBE SUMERGIR EN AGUA ya que esto permitirá que el agua entre en el tubo del quemador provocando el mal funcionamiento del aparato.
- La placa de la parrilla está recubierta con un resistente recubrimiento antiadherente de cerámica duradero que se ha utilizado con gran éxito en algunos de los mejores utensilios de cocina del mundo. Sin embargo, cuidarlo puede ayudarlo a disfrutar de años adicionales de una cocina saludable, fácil y antiadherente.
- Aunque el recubrimiento cerámico antiadherente es muy duradero, puede dañarse fácilmente con el uso de utensilios metálicos. Por lo tanto, se recomienda que solo se utilicen utensilios de plástico o madera para cocinar.
- Siempre permita que la parrilla/placa plana se enfríe antes de sumergirla en agua.
- Asegúrese de que no entre agua en los quemadores o en el área del piloto/luz. Seque completamente el aparato antes de usarlo.
- No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden dañar las superficies.
- Limpie el aparato después de cada uso. Después de la limpieza, reacondicione la superficie de cocción ligeramente con aceite y un paño.
- No utilice ningún equipo de vapor a alta presión o un chorro de agua para limpiar el aparato.
- Nota: Para las manchas difíciles, se puede usar el limpiador de hornos CADAC.

7. Almacenamiento

- Deje siempre que la unidad se enfríe y se limpie antes de guardarla.
- Cierre el suministro de gas al aparato, desconecte y retire el suministro de gas del aparato.
- Nunca almacene un aparato con el suministro de gas conectado, esta es una práctica insegura.
- Guarde el aparato y el suministro de gas en un área bien ventilada lejos de materiales combustibles. El almacenamiento de cilindros debe ser preferiblemente al aire libre y NO debe estar en un sótano.

8. Mantenimiento y resolución de problem

Mantenimiento

- Si limpia y mantiene su electrodoméstico regularmente, la vida útil de su electrodoméstico se extenderá y la posibilidad de problemas disminuirá.
- Este aparato no requiere mantenimiento programado.
- Este aparato sólo debe ser reparado por una persona autorizada.
- Revise la manguera de gas y las conexiones con regularidad para detectar signos de fugas y cada vez que rellene el cilindro de gas o lo instale en el aparato con cada uso.

Resolución de problemas

En caso de salpicadura de llama o bloqueo del chorro:

- Limpie los puertos de su quemador en caso de un derrame.
- Recomendamos limpiar o reemplazar la boquilla de chorro cada seis (6) meses para asegurar un funcionamiento continuo y eficiente de su electrodoméstico.
- Si el aparato funciona de manera anormal después del almacenamiento y todas las comprobaciones no han aislado el problema, la boquilla de chorro puede estar bloqueada. Un chorro bloqueado se indicaría con una llama amarillenta más débil o sin llama en casos extremos. En estas circunstancias, será necesario retirar, revisar y limpiar a fondo cualquier materia extraña que se haya podido acumular en el aparato.
- Esto se puede hacer quitando la boquilla de chorro con herramientas estándar y soplando cualquier residuo de la boquilla de chorro, como alternativa, puede comprar boquillas de chorro nuevas en su tienda local. No intente limpiar la boquilla de chorro mecánicamente.

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). Desenrosque 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. Repuestos y Accesorios

- Utilice siempre repuestos originales, ya que han sido diseñados para ofrecer un rendimiento óptimo.

Repuestos

Artículo	No de repuestos
	6540-SP011
	6540-SP020
	6540-SP002
	6540-SP004
	6540-SP003
	6540-SP017
	6540-SP018-V2
	6540-SP019

Artículo	No de repuestos
	6540-SP056
	6540-SP044
	5642-SP060
	Pata delantera izquierda y derecha 6540-SP010
	Pierna trasera 6540-SP009

Accesorios

Artículo	No de accesorio
	6540-300
	6540-100
	6540-200
	6540-600
	6540-701
	Cubrir (300 x 300mm) 6540-800
	8640
	98425

10. Garantía

Front Runner Outfitters le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este aparato a gas Front Runner Outfitters, que el mismo no tiene defectos en el material ni en la mano de obra, a partir de la fecha de compra, de la siguiente manera:

Válvulas:	2 años
Piezas plásticas:	Sin garantía
Piezas esmaltadas:	2 años
Cast Iron:	1 año

La garantía sólo se aplicará si la unidad está armada y se utiliza de conformidad con las instrucciones impresas.

Es posible que Front Runner Outfitters le exija una prueba razonable de la fecha de compra. POR CONSIGUIENTE, USTED DEBE CONSERVAR EL COMPROBANTE DE VENTA O LA FACTURA.

Esta garantía limitada se limitará a la reparación o el reemplazo de piezas que se compruebe que están defectuosas bajo uso y servicio normal y que al examinarlas se compruebe, para satisfacción de Front Runner Outfitters, que están defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, comuníquese con un representante de atención al cliente en su región, utilizando la información de contacto que se proporciona en su manual. Si Front Runner Outfitters confirma el defecto y aprueba el reclamo, elegirá reemplazar tales piezas sin cobrar. Front Runner Outfitters le devolverá las piezas al comprador, mediante flete o por franqueo postal pagado.

Esta garantía limitada no cubre ninguna falla ni dificultad de funcionamiento debido a accidentes, abusos, mal uso, alteraciones, uso indebido, vandalismo, instalación o mantenimiento incorrecto o servicio incorrecto o la falta de realización del mantenimiento normal y de rutina, incluyendo aunque no limitándose solamente a daños causados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, de acuerdo con lo explicado en el manual del usuario.
El deterioro o daño debido a condiciones climáticas extremas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración provocada por la exposición a productos químicos, ya sea en forma directa o en la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existe otra garantía expresa excepto la estipulada en este documento y cualquier garantía implícita que se aplique en lo que respecta a la comerciabilidad y el buen estado, se limitan en duración al período de cobertura de esta garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación en lo que respecta al tiempo de duración de la garantía implícita, por eso es posible que esta limitación no se aplique a usted.

Front Runner Outfitters no es responsable por ningún daño especial, indirecto o resultante como consecuencia. Algunas regiones no permiten la exclusión ni la limitación de los daños incidentales o resultantes como consecuencia. Por ese motivo es posible que esta limitación o exclusión no se aplique a usted.

Front Runner Outfitters no autoriza a ninguna persona ni empresa a asumir por sí misma cualquier obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, utilización, extracción, devolución o reemplazo de su equipo y cualquiera de dichas representaciones no es vinculante para Front Runner Outfitters.

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

CADAC SOUTH AFRICA
P.O. Box 43196,
Industria, 2042 South Africa
Tel: +27 11 470 6600
Email: info@cadac.co.za
www.cadacsa.co.za

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

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

CADAC FRANCE
Le Viallon, 42520 Veranne
France
Tel: +33 4 74 78 13 65
Email : info@cadaceurope.com
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 SCANDINAVIA
Millarco International A/S
Rokhøj 26
8520 Lystrup, Denmark
Phone: +45 87 43 42 00
millarco@millarco.dk
www.millarco.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 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 MOZAMBIQUE
Exclusive Brands Africa
492 Avenida Namaacha
Maputo, Mozambique
Tel: +258 21 406254
www.cadac.co.mz

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

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

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

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

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

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

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

CADAC SWEDEN & NORWAY
KAMA FRITID AB
0046 36 353700
info@kamafritid.se

FRONT RUNNER OUTFITTER USA
29370 ROADSIDE DR.
AGOURA HILLS, CA, 91301, USA
1 (818) 253-1322
www.frontrunneroutfitters.com/en/us/

FRONT RUNNER OUTFITTER RSA
CORNER FORSSMAN CLOSE AND RIVER
ROAD, BARBEQUE DOWNS,
KYALAMI, JOHANNESBURG
+27 11 466 0155
www.frontrunneroutfitters.com/en/za/

FRONT RUNNER OUTFITTER AU
UNIT 3 / 6 DEPOT ROAD
MORTDALE NSW 2223
AUSTRALIA
1300 84 90 09
www.frontrunneroutfitters.com/en/au/