

DOC du BBQ cadac safari chef par william 6/2009

SAFARI CHEF
MODEL 6547F
INSTRUCTION MANUAL

SAFARI CHEF
MODELLO 6547F
MANUALE DI ISTRUZIONE

SAFARI CHEF
MODEL 6547F
HANDLEIDING

SAFARI CHEF
MODEL 6547F
MANUEL D'INSTRUCTION

SAFARI CHEF
TYP 6547F
BEDIENUNGSANLEITUNG

SAFARI CHEF
MODELO 6547F
MANUAL DE INSTRUCCIÓN

SAFARI CHEF
MODEL 6547F
Brugsanvisning

GB

IT

NL

FR

DE

ES

DK

CADAC
ADVENTURE TO GO



Ce0063
BQ/5588

AVERTISSEMENT

Fournir une ventilation copieuse. Cet appareil de gaz consomme l'air (oxygène). Ne pas utiliser cet appareil dans une espace non-ventilée pour éviter causer les dangers. Au cas où encore plus d'appareils de gaz et/ou occupants utilisant le gaz sont ajoutés dans l'espace, ventilation supplémentaire doit être fournie.

IMPORTANT

Lire ces instructions attentivement afin de vous faire familier avec l'appareil avant de l'utiliser.
Conserver ces instructions pour future référence.

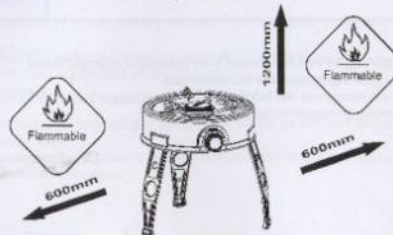
FR

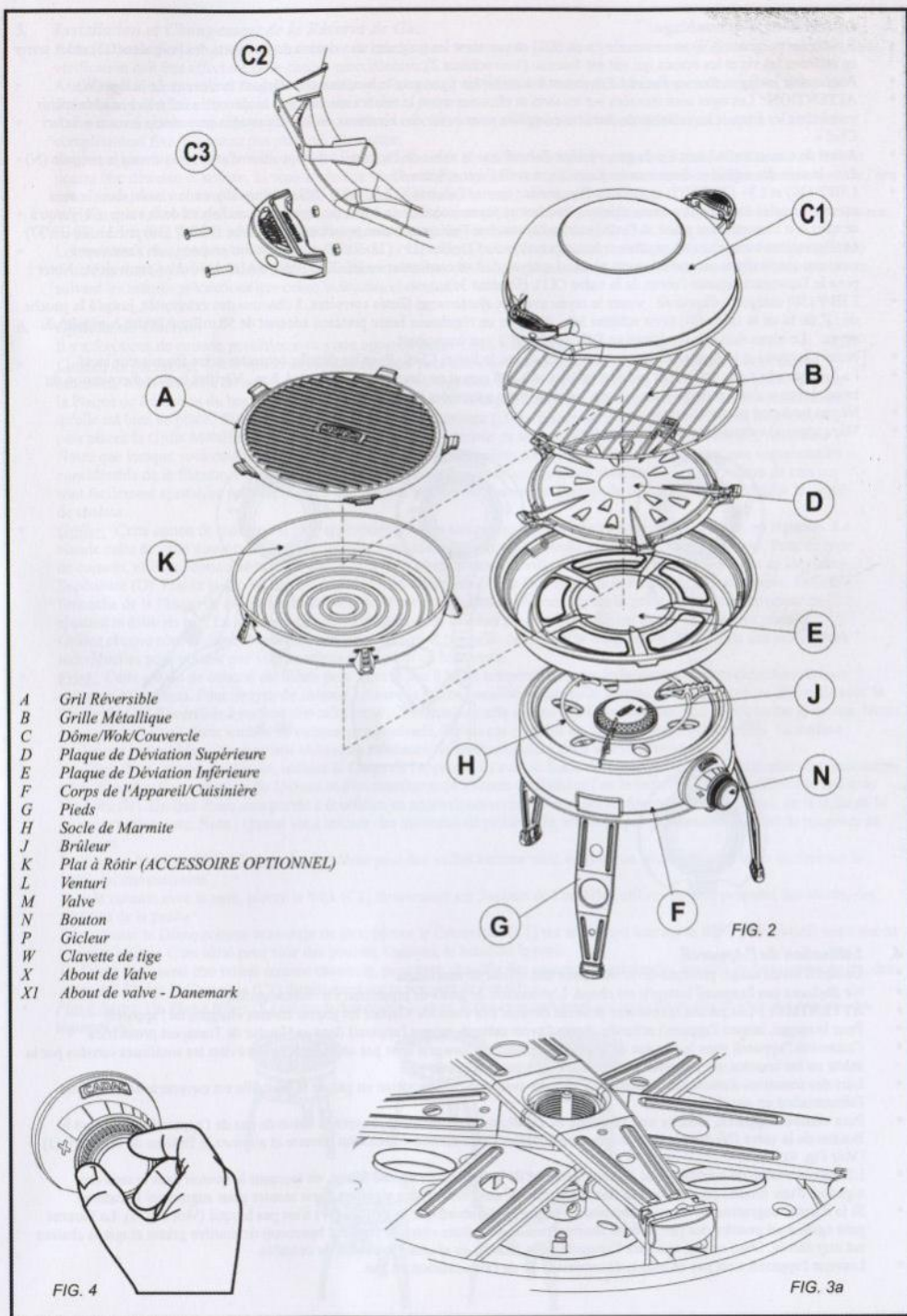
1. Introduction

- Cet appareil ménager est en conformité avec BS EN 498:1998.
- Catégorie d'appareil: I₂ (28-3037) (DE, ES, FR, SE, IT, PT, GB, CH)
- A utiliser avec du Butane et un régulateur de pression de 28-30mbar ou Propane et un régulateur de pression de 37mbar.
- Catégorie d'appareil: I₃ (3809,3810) (DK, FI, NO, NL, RO, AT, DE)
- A utiliser avec du Butane, Propane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (Mélanges Butane/Propane) et un régulateur de pression de 28-30mbar.
- Ce produit utilise un gicleur Cadac No. 71H.
- Usage nominal : Butane 165 grammes par heure, apport de chaleur nominal 2.27 kW.
- Catégorie d'appareil: I₃ (3809,3810) (AT, DE)
- A utiliser avec du Butane, Propane ou Gaz de Pétrole Liquéfié (Mélanges Butane/Propane) et un régulateur de pression de 50mbar.
- Pour utiliser cet appareil avec une alimentation de 50mBar il sera nécessaire d'installer le jet No.68H Cadac fourni. Pour obtenir des informations sur la manière de changer les jets, suivez les instructions indiquées pour remplacer un jet obstrué (voir section 10)
- Usage nominal : Butane 195 grammes par heure, apport de chaleur nominal 2.68 kW.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé avec un tuyau et un régulateur homologués, connectés à :
 - a) une bouteille de gaz jetable CADAC 445g ou 220g, Modèle CA445 ou CA220 ou à une bouteille à visser et refermable de même type et en conformité avec EN 417, ou
 - b) une bouteille de gaz rechargeable en conformité avec les réglementations locales en vigueur.
- La bouteille de gaz/la bouteille rechargeable doit être uniquement utilisée en position horizontale.
- Les appareils ménagers à gaz nécessitent une bonne ventilation pour une efficacité maximale et pour assurer la sécurité des utilisateurs et autres personnes situées à proximité de l'appareil.
- Pour usage extérieur uniquement.

2. Conseils de sécurité

- Toujours vérifier le tuyau pour vérifier s'il n'est pas usé ou endommagé et cela avant chaque utilisation et avant de le connecter à l'alimentation en gaz.
 - N'utilisez pas l'appareil si le tuyau est endommagé ou usé. Remplacez-le.
 - N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
 - Assurez-vous que l'appareil est utilisé à distance de tout élément inflammable. Les distances de sécurité minimum sont : Au dessus de l'appareil, 1,2m. A l'arrière et sur les côtés, 600mm. (Voir Fig. 1)
 - Assurez-vous que l'alimentation en gaz est connectée ou changée en extérieur, à distance de toute source inflammable, telles que flammes nues, pilotes, feux électriques, et à distance d'autres personnes.
 - Les bouteilles de gaz doivent être mises à l'abri de la chaleur et des flammes. Ne les placez ni sur une cuisinière, ni sur toute autre surface chaude.
 - Assurez-vous que le produit assemblé est stable et n'oscille pas.
 - Dans le cas d'un retour de flamme (lorsque la flamme brûle à l'envers et brûle en direction du brûleur), coupez immédiatement l'arrivée de gaz en fermant la valve de contrôle de la bouteille de gaz, puis la valve de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirez le régulateur et vérifiez l'état de son joint.
 - En cas de doute, remplacez le joint. Rallumez l'appareil comme il est décrit dans la section 4 ci-dessous. Si la flamme persistait à brûler à l'envers, retournez le produit à un réparateur CADAC agréé.
 - Si votre appareil a une fuite (odeur de gaz), mettez le immédiatement à l'extérieur dans un lieu sans flamme où la fuite pourra être détectée et arrêtée. Si vous souhaitez vérifier une éventuelle fuite sur votre appareil, faites-le en extérieur. N'essayez pas de détecter une fuite en utilisant une flamme ; utilisez de l'eau savonneuse.
 - La démarche correcte à suivre est d'enduire les joints, e.g. là où le tube et la bouteille se raccordent, d'eau savonneuse.
 - Si des bulles de forment, alors il y a une fuite de gaz.
 - Coupez immédiatement l'arrivée de gaz en fermant la valve de contrôle de l'alimentation en gaz puis la valve de l'appareil. Vérifiez que toutes les parties sont correctement connectées entre elles.
 - Refaites la vérification avec de l'eau savonneuse.
 - Si la fuite de gaz persiste, retournez le produit à votre revendeur CADAC pour une inspection/réparation.
- Pour usage extérieur uniquement.





3. Instructions d'Assemblage

- Ajuster les poignées (C3) au couvercle / wok (C1) en poussant les poignées au - dessus des crochets des poignées (C2) et les serrer en utilisant les vis et les écrous qui ont été fournis. (Voir schéma 2)
- Pour ouvrir les tiges, tourner l'unité à l'envers et maintenir les tiges vers le bas, tout en relâchant la clavette de la tige (W).
- ATTENTION : Les tiges sont montées sur ressorts et elles ouvriront le ressort une fois que la clavette a été relâchée. Maintenir vers le bas les tiges et les relâcher de manière contrôlée pour éviter des blessures ou des dommages personnels à votre « Safari Chef ».
- Avant de connecter la bouteille de gaz, vérifier d'abord que la valve de l'appareil est en position d'arrêt en tournant la poignée (N) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt (Voir schéma 4).
- I 3B/P (30) et I 3+ (28-30/37) catégories d'appareils : ajuster l'about (X) à la valve (M) (schéma 3b), en le vissant dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre. Pousser un tuyau intérieur de 8 mm de diamètre dans l'about de la valve (X) jusqu'à ce qu'il soit correctement placé. A l'autre extrémité, attacher l'adéquante basse pression de 30 mBar. (I 3B/P (30) et I 3+ (28-30/37) configurations butane) ou un régulateur basse pression de 37 mBar (I3+ (28-30/37) configuration propane), en s'assurant à nouveau que le tuyau est correctement placé. Le tuyau doit se conformer au BS 3212:1991/SABS 1156-2 ou équivalent. Noter : pour le Danemark, ajuster l'about de la valve (X1). (Schéma 3c).
- I 3B/P (50) catégorie d'appareil : visser le tuyau avec les ajustements filetés correctes, à chacune des extrémités, jusqu'à la gauche du 1/4" du fil de la valve (M) (voir schéma 3d). Attacher un régulateur basse pression adéquat de 50 mBar à l'autre extrémité du tuyau. Le tuyau doit être conforme au DIN 4815 part 2 ; ou équivalent.
- Noter : le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis avec le Safari Chef. Pour les détails, contacter votre fournisseur local.
- La longueur du tuyau ne devrait pas être inférieure à 800 mm et ne devrait pas dépasser 1.5 m. Vérifier la date d'expiration du tuyau, lorsque c'est nécessaire, ou lorsque les conditions nationales le requièrent.
- Ne pas tordre ou pincer le tuyau.
- Votre appareil est maintenant prêt à l'emploi

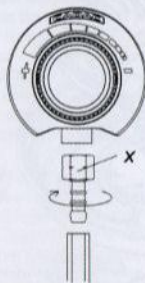


FIG. 3b

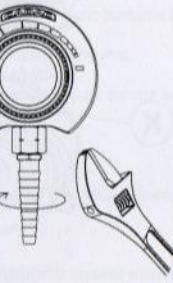
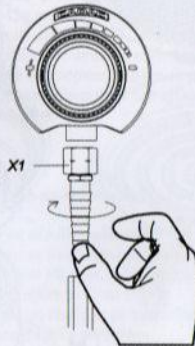


FIG. 3c



FIG. 3d

4. Utilisation de l'Appareil

- Lorsqu'il est en usage, protégez-le du vent pour une efficacité maximum.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud. L'utilisation de gants de protection est recommandée.
- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
- Pour le ranger, laissez l'appareil refroidir. Après l'avoir nettoyé, ranger l'appareil dans sa Housse de Transport protectrice
- Conservez l'appareil dans la Housse de Transport protectrice lorsqu'il n'est pas utilisé, ceci pour éviter les souillures causées par la saleté ou les insectes qui pourraient affecter le bon échappement du gaz.
- Lors des tentatives d'allumage de l'appareil, assurez-vous que l'alimentation en gaz de la bouteille est ouverte avant d'allumer l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Pour allumer l'appareil, allumer une allumette ou un allumeur de barbecue, ouvrez la valve de gaz de l'appareil en tournant le Bouton de la valve (N) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position ouverte et allumez le Brûleur de l'appareil (J) (Voir Fig. 4).
- Utilisez le bouton de contrôle pour ajuster l'intensité de la flamme au niveau désiré, en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la flamme et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme.
- Si la flamme augmente de manière anormale, vérifiez tout d'abord que le Venturi (W) n'est pas bloqué (Voir Fig. 6). La flamme peut également prendre des proportions anormales si la nourriture cuisinée contient beaucoup de matière grasse et que la chaleur est trop élevée. Dans ce cas, réduisez l'intensité de la chaleur en ajustant le bouton de contrôle.
- Lorsque l'appareil n'est pas en usage, déconnectez -le de l'alimentation en gaz.

7. Entretien de la plaque de cuisson

- La Plaque Gril (C1) est recouverte d'un revêtement solide, durable et anti-adhésif qui est utilisé avec succès pour quelques-uns des meilleurs ustensiles de cuisine dans le monde. Cependant, le fait d'en prendre soin vous permettra de profiter d'une cuisson anti-adhésive, facile et saine pendant quelques années supplémentaires. Voici ce que vous devez faire:
- Avant la première utilisation, appliquer une légère couche d'huile à cuisson sur la surface et régler le Safari Chef à une chaleur moyenne pendant deux à trois minutes. Une fois refroidi, rincer à l'eau tiède avec un détergent doux.
- Utiliser uniquement les réglages bas ou moyen afin de conserver la valeur nutritive des aliments et protéger la surface anti-adhésive.
- Alors que le revêtement anti-adhésif est très durable, il est recommandé d'utiliser uniquement des ustensiles en plastique ou en bois quand vous cuisinez car les ustensiles en métal auront tendance à endommager le revêtement.
- Ne pas surchauffer la grille de cuisson et toujours ajouter un peu d'huile sur la surface avant l'utilisation.
- Toujours laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la plonger dans l'eau.
- Le revêtement anti-adhésif peut tout à fait aller dans le lave-vaisselle, mais la surface est si facile à nettoyer qu'un lavage rapide à la main est suffisant. L'utilisation de détergents abrasifs n'est pas recommandée car cela endommagera de façon permanente la surface anti-adhésive.
- À cause d'une mauvaise utilisation, de la graisse brûlée ou des restes d'aliments peuvent s'accumuler sur la surface. Nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent doux. Dans les cas extrêmes, nettoyer à l'aide d'une solution composée de 3 cuillerées à table de détergent liquide et 1 tasse d'eau. Appliquer sur la surface de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un tampon à récurer en plastique.
- Après le nettoyage, appliquer une légère couche d'huile.

8. Nettoyage du Bloc Barbecue

- Pour nettoyer les Plaques de Déviation et la Grille Métallique, lavez à l'eau tiède avec un détergent non-abrasif après avoir au préalable éliminé tout excès de graisse subsistant après la cuisson.
- Pour nettoyer le Dome, lavez à l'eau tiède avec un détergent non-abrasif.
- N'utilisez un détergent abrasif sur aucun des éléments, ceci endommagerait le revêtement de leur surface.
- Ces éléments peuvent passer au lave-vaisselle en toute sécurité après en avoir éliminé tout excès de gras.

9. Nettoyage du Corps de l'Appareil / des Pieds

- Le mieux est d'utiliser un chiffon doux et humide et un détergent doux non-abrasif pour nettoyer ces éléments. Ne passez pas au lave-vaisselle, de l'eau pouvant pénétrer dans la valve ou dans les têtes de brûleur, et causer le mauvais fonctionnement de ce bloc.
- Lors du nettoyage du corps de l'appareil/des pieds, ils se peut qu'il faille retirer le socle de marmite. Pour ce faire, il faut maintenir vers le bas le corps de l'appareil et soulever fermement le socle de marmite en le tenant par l'anneau extérieur adjacent à l'un des pieds de support pour le décliper et en débarrasser le bloc entier.

10. Maintenance

Remplacer un brûleur bloqué :

- Votre « Safari Chef Cadac », est ajusté avec un brûleur spécifique (P), afin de réguler correctement le flux de gaz (voir schéma 6).
- Si le brûleur devait être amené à se bloquer, il devrait être remplacé. Ne pas essayer de nettoyer le brûleur, car cela pourrait endommager l'orifice.
- Pour remplacer le brûleur (P), retourner l'unité à l'envers. Relâcher & retirer les 4 vis qui maintiennent le crochet au corps. Enlever l'assemblage du cache - soupape du corps. Le brûleur est maintenant accessible. Utiliser une clé d'une taille adéquate pour retirer le brûleur. Ne pas utiliser de pinces pour retirer le brûleur, car cela pourrait l'endommager, en rendant impossible de le retirer de la valve.
- Pour ajuster le nouveau brûleur, effectuer la procédure inverse de celle décrite ci-dessus, en s'assurant, avant de serrer les vis, que le brûleur (P) et Venturi (W) s'assemblent correctement. Ne pas trop serrer le brûleur.

Remplacement du tuyau :

- L'ajustement du tuyau est décrit dans la section 3, instruction pour l'assemblage.

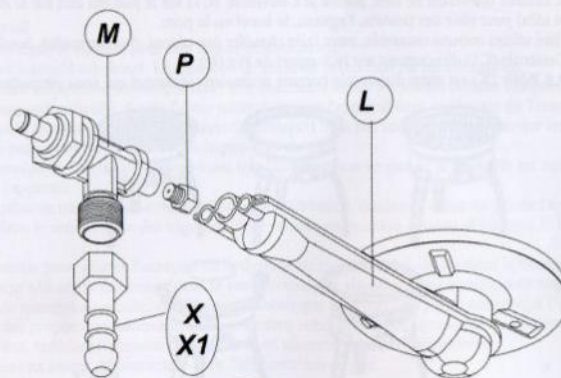


FIG. 6

5. **Installation et Changement de la Réserve de Gaz**

- Avant de raccorder le régulateur à une réserve de gaz, assurez-vous que le joint du régulateur est en position et en bon état. Cette vérification doit être effectuée pour chaque raccordement.
- Assurez-vous que la réserve de gaz est installée ou changée en extérieur, à distance de toute source inflammable, telles que flammes nues ou feux électriques et à distances d'autres personnes.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est en position verticale, vissez le régulateur à la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé. Ne serrez pas plus que nécessaire.
- Si votre appareil présente une fuite (odeur de gaz), déplacez-le immédiatement dans un lieu sans source de flamme où la fuite pourra être détectée et arrêtée. Si vous souhaitez vérifier une éventuelle fuite, faites-le en extérieur en utilisant uniquement de l'eau savonneuse, dont vous enduisez les joints. Une formation de bulles indiquera une fuite de gaz.
- Vérifiez que toutes les parties sont correctement connectées entre elles. Refaites la vérification avec de l'eau savonneuse. Si vous ne pouvez réparer la fuite, **n'utilisez pas l'appareil**. Contactez votre revendeur local CADAC pour assistance.
- Lorsque vous changez une bouteille de gaz, fermez la valve de la bouteille (si elle est installée) puis la valve de l'appareil (M) (Voir Fig. 4 et 6). En vous assurant que la flamme est éteinte, dévissez le régulateur. Réinstallez une bouteille de gaz pleine en suivant les mêmes précautions que celles indiquées ci-dessus.

6. **Options de Cuisson**

Il y a 5 options de cuisson possibles avec votre appareil Safari Chef. Ces options sont les suivantes :

- **Cuisson au barbecue:** Cette option de cuisson est idéale pour cuire au barbecue sans utiliser de matières grasses poulet, saucisses, côtes (de porc, de bœuf), brochettes, poisson ou légumes. Pour ce type de cuisson, utilisez l'option BBQ. Placez la Plaque de Déviation du bas (E) de manière concentrique sur la bague extérieure du Support du pot (H) en vous assurant qu'elle est bien en place. Placez la Plaque de Déviation Supérieure (D) au dessus de la Plaque de Déviation Inférieure (E). Puis placez la Grille Métallique (B) dans l'encoche du bord intérieur de la Plaque de Déviation Inférieure (E). **Attention :** Notez que lorsque vous cuisinez des viandes grasses, du gras s'écoulera sur l'appareil, qui pourrait créer une augmentation considérable de la flamme. Faites preuve de prudence lorsque vous servez de telles viandes. Les températures de cuisson sont facilement ajustables pour répondre à vos propres besoins en tournant le Bouton de la Valve (N) pour réguler le degré de chaleur.
- **Griller:** Cette option de cuisson est plus appropriée pour de somptueuses pièces de viande, poulet, poisson ou légumes. La viande cuite de cette manière présentera des lignes noircies tout comme les steaks grillés professionnellement. Pour ce type de cuisson, utilisez l'option Mini BBQ (comme ci-dessus) mais sans la Grille métallique (B) et sans la Plaque de Déviation Supérieure (D). Placez la Plaque de Gril à surface non-adhérente (A), la face striée de la Plaque de Gril au dessus, fixée à l'encoche de la Plaque de Déviation Inférieure (E). Pour des résultats optimum, réglez la grille sur chaleur moyenne en ajustant le débit de gaz. La surface non-adhérente permet de cuisiner plus sain en utilisant moins de matières grasses. Grillez chaque côté seulement quelques minutes. Ajustez le temps de cuisson et la température en fonction des préférences individuelles pour obtenir une viande saignante, à point ou bien cuite.
- **Frir:** Cette option de cuisson est idéale pour faire sauter à haute température, pour cuire poissons, petit-déjeuners, crêpes, crevettes et légumes. Pour ce type de cuisson, utilisez la même installation que celle décrite pour la cuisson au Gril mais avec la Plaque de Gril Réversible à surface non-adhérente (C1) retournée afin que ce soit la surface lisse qui se trouve sur le dessus. Notez que comme il s'agit d'une surface de cuisson peu profonde, il n'est pas possible de frire à la façon des friteuses. La surface facilement nettoyable encourage une utilisation minimum de matières grasses, pour une cuisine saine.
- **Bouillir:** Pour ce type de cuisson, utilisez le Corps de l'appareil (F) avec le Socle de Marmite (H). Placez une marmite convenable (d'un diamètre d'un minimum de 150mm et d'un maximum de 230mm de diamètre) ou le Safari Chef Dome (C) sur le Socle de Marmite (H). Un litre d'eau sera portée à ébullition en approximativement 6 minutes en fonction des conditions, de la taille de la marmite utilisée, etc. **Note :** Quand vous utilisez des marmites de petite taille, n'utilisez pas de marmites munies de poignées en plastique.
- **Utilisation du Dôme/ Wok/ Couvercle:** Le dôme peut être utilisé comme wok, à savoir un couvercle pour créer un four sur le BBQ, ou une casserole
- Pour la cuisson avec le wok, placez le Wok (C1) directement sur Support de Pot (H) et utilisez-le pour préparer des sautés, des pâtes ou de la paëlla
- Pour utiliser le Dôme comme couvercle de four, placez le Couvercle (C1) sur le plat qui cuit sur le BBQ pour obtenir une cuisson par convection. C'est idéal pour rôtir des poulets, l'agneau, le bœuf ou le porc.
- Le Dôme peut aussi être utilisé comme casserole, pour faire chauffer des sauces, des marinades, bouillir de l'eau, cuire du riz, des pâtes etc. Placez la Casserole (C1) directement sur le Support de Pot (H).
- **Plat à Rôtir:** Un **Plat à Rôtir** (K) est aussi disponible comme accessoire optionnel qui vous permettra de rôtir des poulets, des légumes etc.



FIG. 5

11. Pièces de rechange et Accessoires

- Les Gicleurs de rechange et les joints sont disponibles chez votre distributeur CADAC.
- N'utilisez que les pièces de rechange et les accessoires originaux de la marque CADAC.

I 3B/P (30) et I 3+ (28-30/37) Catégorie d'appareil:	Gicleur No. 71H	6527- 11
I 3B/P (50) Catégorie d'appareil:	Gicleur No. 68H	6528-11
	Gril Réversible	6503

12. Retour de l'Appareil pour Réparation ou Entretien

- **Ne modifiez pas l'appareil.**
- Si vous ne pouvez réparer un problème en suivant ces instructions, contactez votre distributeur local CADAC pour les informations concernant les formalités de retour du produit pour réparation