



LIVE THE BRAAI LIFE

SAFARI CHEF 2

MODEL No 6540HO, 6540HI

High Pressure



MODEL No: 6540HI



MODEL No: 6540HO



1002-137/2-RSA-17-A

USER INSTRUCTIONS



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

503-0454 LEV21

CAUTION
For Outdoor use only!



This appliance may not be used in an exterior enclosed balcony, porch or entertainment area!

IMPORTANT

Read these instructions for use carefully so as to familiarize yourself with the appliance before connecting it to its gas container. Keep these instructions for future reference.

1. General information

- This appliance has been designed to be used for outdoor cooking, specifically for people who go camping to enjoy outdoor life and it can also be used at home on your patio.
- Various food types can be prepared on this appliance. The Safari Chef 2 is designed to utilise various cooking surfaces.
- Gas is supplied to the unit via a disposable cartridge. A high pressure hose and regulator can be connected to gas a cylinder, (South Africa ONLY - Not Supplied with the appliance)
- The unit is easy to switch on, and to operate (Section 6) and the user can control the heat input with an adjustable valve.
- The unit is supplied with a convenient carry bag.
- This appliance complies with EN521:2019 and SANS 1539:2017.
- This appliance may only be used with a CADAC 500g, 445g, or 220g Disposable Threaded Resealable Gas Cartridge (Model CA500, CA445 or CA220) or the same type threaded resealable cartridges complying with EN417
- The gas supply is to be used only in an upright position.
- Warning:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Gas appliances require ventilation for efficient performance and to ensure the safety of users and other persons in close proximity, therefore do not use the appliance in an unventilated area. It is intended for use outdoors only. Read these instructions carefully before using the appliance.
- Use outdoors only!**

6540H0, 6540H1				
Country of Use	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Allowable gasses	Butane			
Gas Pressure	Vapour Pressure			
Jet Number	0.25			
Nominal Usage	132g/hr			
Gross nom. heat input	1.82kW			

Country Name and Abbreviations				
AE = United Arab Emirates	AL = Albania	AT = Austria	BE = Belgium	CH = Switzerland
CZ = Czech Republic	DE = Germany	DK = Denmark	ES = Spain	FI = Finland
FR = France	GB = United Kingdom	GR = Greece	HR = Croatia	IT = Italy
JP = Japan	KR = Korea	NL = Netherlands	NO = Norway	PL = Poland
PT = Portugal	RO = Romania	RU = Russia	RS = Serbia	SI = Slovenia
SK = Slovakia	SE = Sweden	TR = Turkey	ZA = South Africa	

2. Safety Information

- Do not use the appliance if it has damaged or worn seals. Always operate the appliance on a firm level surface.
- Do not use an appliance that is leaking, damaged or which does not operate properly.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2m. At the rear and sides 600mm. (See Fig. 2)
- Ensure that the gas container is fitted or changed outdoors, away from any sources of ignition, such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Ensure that the assembled product is stable and does not rock.
- In the event of light back (where the flame burns back and ignites at the jet), immediately turn off the gas supply by closing the control valve on the appliance valve. After the flame has extinguished, remove the cartridge and check the condition of the seal. Should the flame persistently light back, return the product to your authorised CADAC repair agent.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), close the appliance valve immediately, and take it into a flame free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water.

- The correct way is to smear the joints e.g. where the cartridge screws onto the appliance, with soapy water.
- If bubbles form, then there is a gas leak. Immediately remove the gas cartridge from the appliance. Check that all the connections are properly fitted. Check that the seal is in place and in good condition before connecting a gas cartridge (Fig. 3c). Re-check with soapy water after refitting the cartridge.
- If a gas leak persists, return the product to your CADAC dealer for inspection / repair.
- **Use Outdoors Only.**

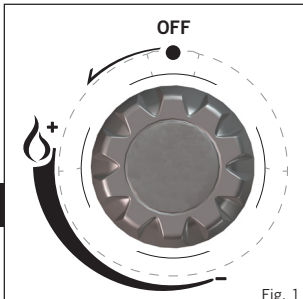


Fig. 1

3. Assembly Instructions

- **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 2.
- To open the legs, turn the unit upside-down and hold the legs down while lifting each leg individually (Fig. 4c). You will hear a "click" if the leg(s) has located correctly (Fig. 4a).
- To fold the legs back, securely hold the leg and push the leg release clip down (Fig. 4b). Then push the legs in-ward to its closed position (Fig. 4c). 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. 4d).
- Before connecting the gas supply, firstly check that the appliance valve is in the off position by turning the control knob fully clockwise (See Fig. 1). 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. 3a), hand-tighten only. If the cartridge is overtightened, it may damage the cartridge valve.
- Your appliance is now ready for use.

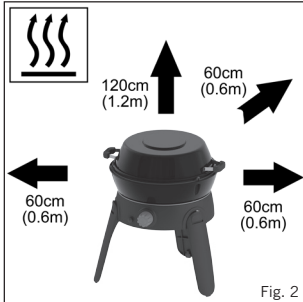


Fig. 2



Fig. 4a

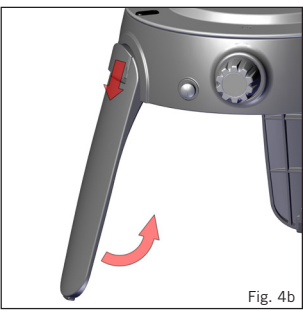


Fig. 4b

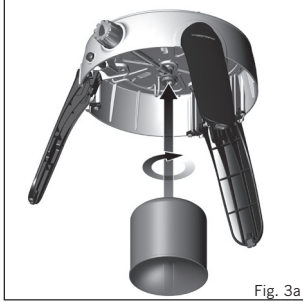


Fig. 3a

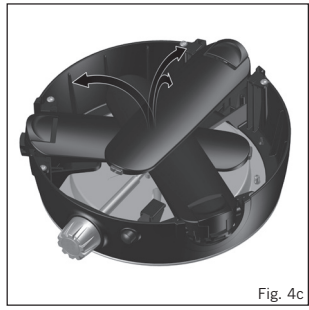


Fig. 4c

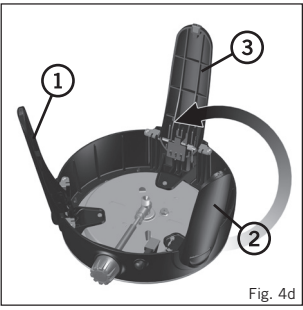


Fig. 4d

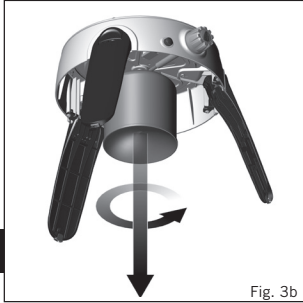


Fig. 3b

4. Fitting and Changing 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 3b)
- Check the seal before replacing the gas container (Fig. 3c).
- Change the gas cartridge outdoors and away from other people.
- To refit a previously used gas cartridge, refer to instructions in Section 3 above. Apply the same care and checking procedures as if fitting a new gas cartridge.

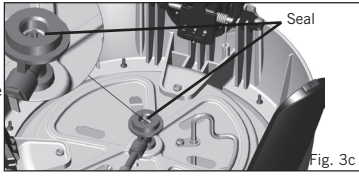


Fig. 3c

5. Component List

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Item H - Quick Release - Not shown for high pressure model

Pot/Dome (B) _____

_____ Lid (A)

Pot Stand (F) _____
(Max Pot Size: 300mm)
(Min Pot Size: 150mm)

_____ Paella Pan 28
(Optional Accessory)

_____ Pizza Stone
(Optional Accessory)

Fat Pan (G) _____

_____ BBQ Grid (C)

_____ Flat Pan (D)

Piezo Igniter (I) _____

_____ BBQ 2 Plancha (E)



_____ Carry Bag (J)

6. Using the Appliance

- This appliance must be used outdoors only!
- When in use, protect from wind for optimum performance.
- Do not move the unit whilst hot. The use of protective gloves is recommended.
- **CAUTION:** Do not subject the non-stick cooking surfaces without food on / in it for extended periods as the heat may damage the non stick coatings.
- **CAUTION:** Accessible parts may become very hot. Keep young children away from the appliance.
- To pack away, let the unit cool. After cleaning, fold the legs of the appliance as described in section 3 above. Place the pot / dome at the bottom of the bag. Next, place the pot stand upside down into the pot / dome. Place the fat pan upside down over the pot and pot stand. Then place the appliance upside down onto the fat pan. Place the grid and flat pan into their separate holders located in the lid of the bag and zip them closed. Fold over the lid of the bag, and zip it closed. (Fig. 5)
- Keep the appliance in its Carry Bag when not in use, as this will prevent the ingress of dirt or insects which may affect the gas flow.

- When attempting to light the appliance, make sure that the gas cartridge is properly fitted before turning on the gas supply to the appliance.
- To light the appliance using the piezo ignition, open the control valve on the appliance by slowly turning it in an anti-clockwise direction and press the piezo button in rapid succession to ignite the burner. If the burner fails to ignite, press the piezo button again continuously whilst increasing the gas flow by turning the control knob until the burner ignites. If the burner does not ignite in the first 5 seconds, close the valve and wait 30 seconds before trying again.
- To light the appliance manually, apply a flame to the burner using a BBQ Lighter, turn the appliance control knob slowly in an anti-clockwise direction until the burner lights (Fig. 1).
- Use the control knob to adjust the flame intensity to the desired level by turning the knob clockwise to decrease the flame and anti-clockwise to increase the flame.
- When not in use remove the gas cartridge.
- **WARNING:** Do not use any cooking surfaces on a high flame setting for more than 10 minutes as this can damage the non-stick coatings.

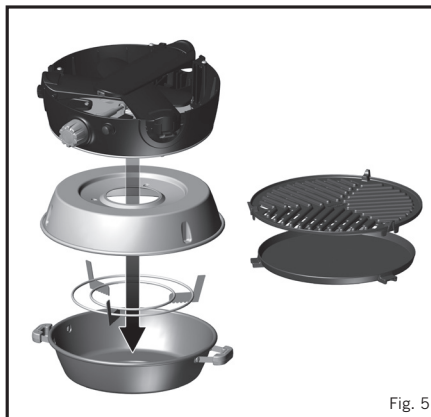


Fig. 5

7. Cooking Options

- There are five available cooking options (the 5th is an optional accessory) with your Safari Chef 2 appliance. These are:
 - Barbecuing:** This cooking option is ideal for fat-free barbecuing of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables. For this type of cooking, place the fat pan onto the heat shield. Place the BBQ grid onto the locators of the fat pan.
 - Caution:** Please note that when cooking fatty meats some fat will drip onto the unit which may cause flare-ups. Please use caution when handling such meats. The cooking temperatures are easily adjusted to suit your own requirements by turning the control knob to regulate the degree of heat.
 - Frying:** This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, paella and vegetables. For this type of cooking, place the fat pan onto the locators of the fat pan. Please note that being a shallow pan, it is not suitable for deep-frying. The easy clean surface encourages the minimum use of fat for healthy cooking.
 - Oven Dome / Wok:** The dome can be used as a wok, a lid to create an oven on the BBQ, or a saucepan. For wok-style cooking, place the dome upside-down directly onto the pot stand and use to prepare stir-fries, pasta dishes or paella. To use the dome as an oven lid place the dome over a meal cooking on the BBQ option for convection style cooking. This is ideal for roasting chicken, lamb, beef or pork. The dome can also be used as a saucepan, to heat sauces, marinades, boil water, cook rice, pasta etc. Place the dome upside-down directly onto the pot stand.
 - Boiling:** For this type of cooking, place the pot stand in its locator grooves on the heat shield ensuring that it is properly seated. Place a suitable pot (not less than 150mm diameter and not more than 300mm diameter) or the Safari Chef 2 dome on the pot stand. The fat pan is designed to be placed onto the dome to act as a lid for the dome to boil food. One litre of water will boil in approximately 6 minutes depending on the conditions, size of pot used, etc. Note: When using small sized pots do not attempt to use pots with plastic handles. Pot stand can also be used in the fat pan.
 - Pizza Baking (Optional Accessory):** For this type of cooking, place the pot stand into the fat pan. The fat pan has been designed in such a way that it can also be used as a windshield. Place the pizza stone onto the pot stand. Pre-heat your pizza stone before use. Ensure that food is at room temperature before placing it onto the pizza stone, **DO NOT** put frozen food onto a heated pizza stone. Put the dome on to create an oven effect for better heat distribution. For cooking methods when using the pizza stone, please refer to the pizza stone user manual.

Barbecuing



Frying



Oven Dome / Wok



Boiling



Pizza Baking



8. Cleaning

BBQ Unit

- To clean the fat pan, flat pan, and BBQ grid, wash in warm water with a non-abrasive detergent after first wiping off any excess fat left after cooking.
- To clean the dome, wash in warm water with a non-abrasive detergent.
- Do not use an abrasive cleaner on any part, as this will damage its surface coating.
- These parts are perfectly safe to clean in the dishwasher after removing any excess fat.

Body / Leg Unit

- This is best cleaned by using a soft damp cloth and a mild non-abrasive detergent. Do not place in a dishwasher as this may allow water into the valve or burner ports, which will cause the unit to malfunction.
- When cleaning the body/leg unit the pot stand may need to be removed. This can be done lifting the pot stand out of the locator groove in the heat shield.

9. General Maintenance

- The onus of maintaining this appliance solely rests on the consumer from date of purchase.
- This appliance does not require scheduled maintenance.
- After prolonged storage, inspect the air holes under the unit and the inlet of the venturi for insects such as spiders, etc which could affect gas flow. After checking, refit all components into the prescribed position.

Replacing a Blocked Jet:

- Your Safari Chef 2 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

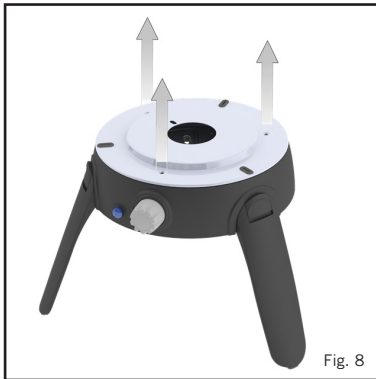


Fig. 8

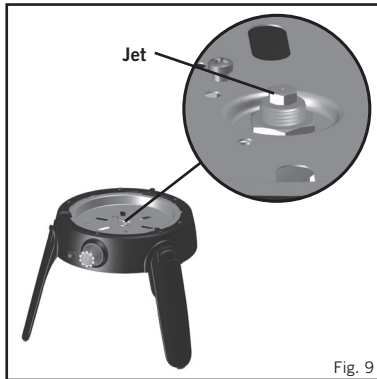
























Fig. 9

10. Returning the appliance for repair or service.

- Do not modify the appliance, as this could be dangerous.
- If you cannot rectify a fault by following these instructions, contact your local CADAC distributor for details on how to return the product for attention.
- Your CADAC Safari Chef 2 is guaranteed by CADAC for a period of 2 years against factory fault.

11. Spares and Accessories

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

Spares		Accessories	
Item	Spare No.	Item	Spare No.
	6540-SP011		6540-SP056
	6540-SP020		6540-SP008
	6540-SP002		6540-SP015 (Jet 0.19 & valve [2014]) 6540-SP015-V2 (Jet 0.19 & valve [2015]) 6540-SP031 (Jet 0.25 [2015])
	6540-SP004		6540-SP055
	6540-SP003		Front L & R Leg 6540-SP010
	6540-SP017		Back Leg 6540-SP009
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 onwards)		
	6540-SP019		
			6540-300
			6540-100
			6540-200
			6540-600
			6540-700
			Cover (300 x 300mm) 6540-800
			8635
			6544-100

VORSICHT

Nur im Freien benutzen!

Dieses Gerät darf nicht in einem geschlossenen Balkon oder einem ähnlichen Bereich benutzt werden!

WICHTIG

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor sie es mit seinem Gasbehälter verbinden. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachsehen auf.

1. Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät wurde für den Gebrauch im Freien entwickelt und zwar speziell für alle die Camping gehen und das Leben im Freien genießen. Sie können es aber auch zu Hause auf Ihrer Terrasse benutzen.
- Auf diesem Gerät können verschiedene Gerichte zubereitet werden. Der Safari Chef 2 wurde entwickelt, um mit verschiedenen Kochoberflächen benutzt zu werden.
- Das Gas wird dem Gerät mittels einer EN417-Schraubgewindekartusche zugeführt.
- Das Gerät kann leicht eingeschaltet und betrieben werden (Abschnitt 6) und die Wärmezufuhr kann vom Benutzer über ein einstellbares Ventil gesteuert werden.
- Das Gerät wird mit einer praktischen Tragetasche geliefert.
- Dieses Gerät entspricht EN521:2019 und SANS1539:2017.
- Dieses Gerät darf nur mit einer 500g oder 445g wiederverschließbaren Gewinde-Einweg-Gas-Patrone (CADAC-Modell CA500, CA445) oder mit der gleichen Art einer wiederverschließbaren Gewinde-Patrone gemäß EN417 betrieben werden.
- Die Gaszufuhr darf nur in aufrechter Position erfolgen.
- Warnung: Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Kinder entfernt halten.
- Gasgeräte benötigen für eine optimale Leistung genügend frische Luft. Da Gerät darf daher nur im Freien genutzt werden.
- Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Nur im Freien benutzen!**

6540H0, 6540H1			
Benutzungsländer	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA
Zulässige Gase	Butan		
Gasdruck	Dampfdruck		
Düsennummer	0.25		
Nennverbrauch	132g/hr		
Nominale brutto Wärmeintrag	1.82kW		

Abkürzungen für Ländernamen				
AE = Vereinigte Arabische Emirate	AL = Albanien	AT = Österreich	BE = Belgien	CH = Schweiz
CZ = Tschechien	DE = Deutschland	DK = Dänemark	ES = Spanien	FI = Finnland
FR = Frankreich	GB = Großbritannien	GR = Griechenland	HR = Kroatien	IT = Italien
JP = Japan	KR = Korea	NL = Niederlande	NO = Norwegen	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Rumänien	RU = Russland	RS = Serbien	SI = Slowenien
SK = Slowakei	SE = Schweden	TR = Türkei	ZA = Südafrika	

2. Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Siegel beschädigt oder abgenutzt sind. Verwenden Sie kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder das nicht ordnungsgemäß funktioniert. Das Gerät immer nur auf einer festen, ebenen Unterlage benutzen.
- Dieses Gerät muss von brennbaren Stoffen während des Gebrauchs ferngehalten werden. Mindestsicherheitsabstände sind: Über dem Gerät: 1,2 m Rückseite und Seiten: 600 mm. (Siehe Abb. 2)
- Achten Sie darauf, dass die Gaskartusche im Freien eingesetzt oder ausgetauscht und von Zündquellen, wie offenen Flammen, Pilotlichtern, elektrischem Feuer und von anderen Personen fern gehalten wird.
- Gasbehälter dürfen nicht in der Nähe von Hitze und Flammen aufgestellt werden. Legen oder stellen Sie ihn nicht auf einen Herd oder eine andere heiße Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass das zusammengebaute Gerät fest steht und nicht wackelt.
- Falls eine Stichflamme auftritt (die Flamme schlägt zurück und zündet sich an der Düse), die Gaszufuhr sofort mit dem Kontrollventil am Gerätschließen. Nachdem die Flamme erloschen ist, die Kartusche entfernen und den Zustand des Siegels überprüfen. Sollte es wiederholt zu solchen Flammen-Rückschlägen kommen, geben Sie das Produkt bitte Ihrem autorisierten CADAC-Vertragshändler zurück.
- Wenn Ihr Gerät ein Leck hat (es riecht nach Gas), schließen Sie das Geräteventil bitte sofort und tragen es an einen flammenfreien Ort, wo das Leck entdeckt und gestoppt werden kann. Wenn Sie Ihr Gerät auf Lecks überprüfen möchten, dann tun Sie das bitte im Freien. Versuchen Sie nicht, Lecks mittels einer Flamme zu entdecken; benutzen Sie dazu Seifenwasser.

- Um das richtig zu tun, sollten Sie die Verbindungsteile, d. h. dort wo die Patrone auf das Gerät geschraubt wird, mit Seifenwasser befeuchten.
- Wenn sich Blasen bilden, gibt es ein Gasleck. Entfernen Sie die Gaskartusche sofort aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob alle Verbindungen ordnungsgemäß passen. Überprüfen Sie, dass sich das Siegel in einem guten Zustand befindet, bevor Sie eine Gaskartusche einsetzen (Abb. 3c). Überprüfen Sie erneut mit etwas Seifenwasser, nachdem Sie die Gaskartusche eingesetzt haben.
- Sollten die Gaslecks weiter bestehen, geben Sie bitte das Produkt Ihrem CADACFachhändler zur Inspektion oder Reparatur zurück.
- **Nur im Freien benutzen.**

3. Montage-Anweisung

- **WARNUNG:** Die Standbeine stehen unter Federspannung. Das Öffnen und Schließen der Standbeine muss auf eine kontrollierte Art und Weise vorgenommen werden, um Personenverletzungen oder Schäden an Ihrem Safari Chef 2 zu vermeiden.
- Zum Öffnen der Standbeine das Gerät kopfüber drehen und die Standbeine festhalten und dann jedes Standbein einzeln anheben (Abb. 4c). Wenn ein Standbein richtig eingesetzt ist, werden Sie ein „Klick“ hören (Abb. 4a).
- Zum Zusammenlegen die Standbeine festhalten und den Standbein-Verriegelungsclip nach unten schieben (Abb. 4b). Drücken Sie dann die Standbeine nach innen in die geschlossene Position (Abb. 4c). Dies muss nacheinander durchgeführt werden, um den Speicherplatz zu optimieren. Zuerst das rechte Vorderbein (1), dann das linke Vorderbein (2) und zuletzt das hintere Standbein (3) (Abb. 4d) einlegen.
- Vor dem Anschließen der Gaszufuhr prüfen Sie bitte zuerst, ob sich das Geräteventil in der Aus-Stellung befindet - drehen Sie den Kontrollregler vollständig im Uhrzeigersinn. (Siehe Abb. 1).
- Achten Sie darauf, den Gasbehälter aufrecht zu halten, schrauben Sie dann die Gaskartusche im Uhrzeigersinn auf das Ventil bis er fest sitzt - nur mit der Hand festziehen. Wird die Gaskartusche zu fest angezogen, kann dies das Ventil beschädigen.
- Ihr Gerät kann jetzt benutzt werden.



Abb. 4a

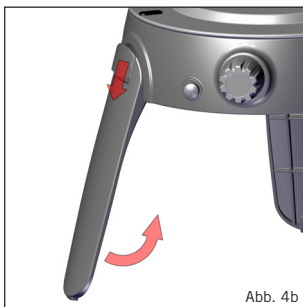


Abb. 4b

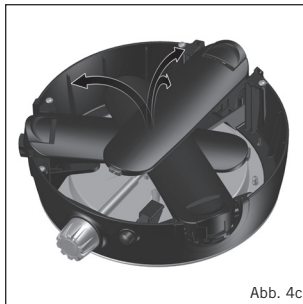


Abb. 4c

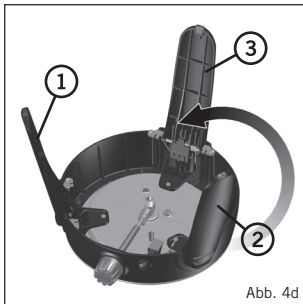


Abb. 4d

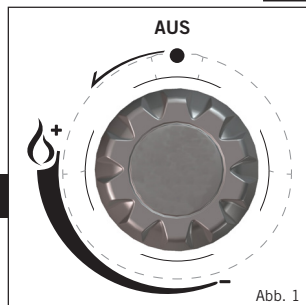


Abb. 1

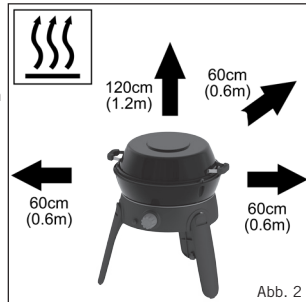


Abb. 2



Abb. 3a

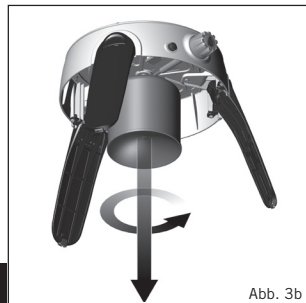


Abb. 3b

4. Anpassung und Änderung der Gaszufuhr

- Achten Sie darauf, dass der Brenner erloschen ist, bevor Sie die Gaskartusche abnehmen.
- Um die Gaskartusche zu trennen, von dem Siegel abschrauben (Fig 3c).
- Überprüfen Sie das Siegel, bevor Sie den Gasbehälter austauschen.
- Die Gaskartusche nur im Freien und von anderen Personen entfernt auswechseln.
- Um eine bereits benutzte Gaskartusche wieder einzusetzen, sehen Sie sich bitte die Anleitung im obigen Abschnitt 3 an. Wenden Sie die gleiche Sorgfalt und Überprüfung an, als würden Sie eine neue Gaskartusche anschließen.

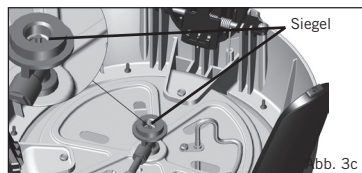


Abb. 3c

5. Teilleiste

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*



6. Benutzung des Gerätes

- Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden!
- Bei Benutzung vor Wind schützen, um optimale Leistung zu erzielen.
- Das Gerät nicht bewegen, so lange es heiß ist. Die Verwendung von Schutzhandschuhen wird empfohlen.
- **VORSICHT:** Die keramikbeschichtete Kochfläche nicht ohne Nahrungsmittel für längere Zeit der Hitze aussetzen, da dies die beschichtete Kochfläche beschädigen könnte.
- **VORSICHT:** Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie Ihre Kinder von dem Gerät fern.
- Für die Lagerung das Gerät auskühlen lassen. Nach der Reinigung: Klappen Sie das Gerät, wie oben in Abschnitt 3 beschrieben, zusammen. Legen Sie den Deckel unten in die Tasche. Als nächstes stellen Sie den Topfständler umgekehrt in den Deckel. Platzieren Sie die umgekehrte Fettauffangschale über den Deckel und Topfständler. Dann stellen Sie das Gerät umgekehrt über die Fettauffangschale. Das Grillrost und die flache Platte in das separate Fach im Deckel der Tasche stecken und sie dann schließen. Den Deckel der Tasche über die Tasche falten und dann schließen (Abb. 5).
- Lassen Sie das Gerät in der Tragetasche, wenn es nicht benutzt wird. Damit wird vermieden, dass Schmutz oder Insekten in den Grill gelangen, was den Gasfluss beeinträchtigen kann.
- Soll das Gerät mit der Piezozündung angezündet werden, öffnen Sie das Kontrollventil am Gerät durch langsames drehen entgegen dem Uhrzeigersinn und drücken dabei wiederholt schnell den Piezoknopf, um den Brenner anzustellen. Falls der Brenner nicht zündet, drücken Sie den Piezoknopf kontinuierlich und erhöhen dabei den Gaszufluss durch drehen des Kontrollreglers, bis der Brenner brennet. Falls der Brenner in den ersten 5 Sekunden nicht zünden sollte, schließen Sie das Ventil und warten 30 Sekunden und versuchen Sie es dann erneut.

- Um das Gerät manuell anzuzünden, benutzen Sie dazu einen Feuerzeug und drehen dabei den Kontrollregler langsam entgegen dem Uhrzeigersinn bis der Brenner angezündet ist (Abb. 1).
- Benutzen Sie den Kontrollregler, um die Intensität der Flamme auf die gewünschte Stufe einzustellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die Flamme zu verringern und entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen.
- Wenn nicht in Gebrauch, trennen Sie bitte das Gerät von der Gaszufuhr.
- **WARNUNG: Keine der Kochflächen länger als 10 Minuten bei hoher Flamme benutzen, da sonst die Keramikbeschichtung beschädigt werden könnte.**

7. Koch-Optionen

- Es gibt fünf verfügbare Kochoptionen (die fünfte ist ein optionales Zubehör) bei Ihrem Safari Chef 2. Das sind:

Grillen: Diese Kochoption eignet sich ganz besonders für fettfreies Grillen von Hähnchen, Würsten, Koteletts, Kebabs, Fisch oder Gemüse.

Für diese Kochart stellen Sie die Fettauffangschale auf die Brenneinheit. Legen Sie das Grillrost in die Position auf der Fettauffangschale.

Vorsicht: Beachten Sie, dass beim Grillen von fettem Fleisch etwas Fett in das Gerät laufen kann, wodurch Stichflammen entstehen können. Beim Umgang mit derartigen Fleisch vorsichtig sein. Die Kochtemperaturen lassen sich gemäß Ihren Anforderungen durch Drehen des Ventilknopfs zum Erreichen des gewünschten Hitzegrads leicht einstellen.

Braten: Diese Option ist ideal für Pfannengerichte, Fisch, Frühstück, Pfannkuchen, Garnelen, Paella und Gemüse.

Für diese Kochart stellen Sie die Fettauffangschale auf die Brenneinheit. Legen Sie die flache Pfanne in ihre Position auf die Fettauffangschale. Die flache Pfanne eignet sich nicht zum Frittieren. Die leicht zu reinigende Oberfläche fördert den minimalen Einsatz von Fett für gesundes Kochen.

Deckel/Pfanne: Mit Deckel können Sie den Grill auch als Ofen nutzen. Umgedreht dient der Deckel als Pfanne. Für Wok-Kochen stellen Sie den Deckel umgekehrt auf den Topfständer und bereiten darin Pfannengerichte, Pasta-Gerichte oder Paella zu. Um den Deckel als Ofen einzusetzen, platzieren Sie den Deckel über ein kochendes Gericht auf der Fettauffangschale. Das eignet sich besonders für das Braten von Hähnchen, Lamm-, Rind- oder Schweinefleisch. Den Deckel kann man auch als Pfanne zum Erhitzen von Soßen oder für Marinaden verwenden oder um Wasser, Reis, Pasta usw. zu kochen. Platzieren Sie den Deckel umgekehrt direkt auf den Topfständer.

Kochen: Für diese Kochart platzieren den Topfständer in die Standlöcher auf der Brenneinheit und achten darauf, dass der Topfständer richtig fest sitzt. Stellen Sie einen passenden Topf (über 150 mm aber nicht größer als 300mm Durchmesser) oder den Safari Chef 2-Deckel auf den Topfständer. Ein Liter Wasser wird in etwa 6 Minuten kochen, je nach den Bedingungen, Kochtopfgröße usw. Hinweis: Wenn Sie kleine Töpfe benutzen, verwenden Sie bitte keine mit Plastikgriffen. Die können die Fettauffangschale auch als Windschutz nutzen und den Topfständer in die Fettauffangschale stellen.

Pizza backen (Optionales Zubehör): Stellen Sie den Topfständer in die Fettauffangschale. Die Fettauffangschale wurde so konzipiert, dass Sie auch als Windschutz verwendet werden kann. Legen Sie den Pizzastein auf den Topfständer. Heizen Sie den Pizzastein mit geschlossenen Deckel vor. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel Raumtemperatur haben, bevor Sie sie auf den Pizzastein legen. Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf einen erhitzten Pizzastein. Setzen Sie den Deckel auf, um einen Ofeneffekt für eine bessere Wärmeverteilung zu erzeugen. Informationen zu den Kochmethoden bei der Verwendung des Pizzasteins finden Sie in der Bedienungsanleitung zum Pizzastein.

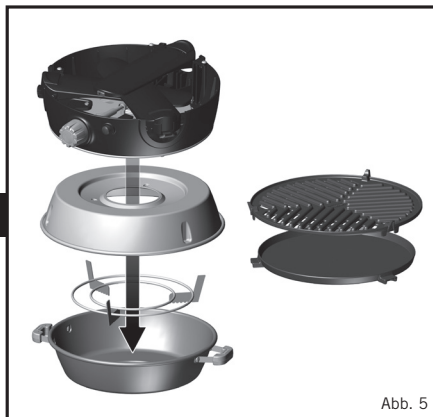


Abb. 5

Grillen



Braten



Deckel/Pfanne



Kochen



Pizza backen



8. Reinigung

Grillteil

- Zum Reinigen die Fettauffangschale, die flache Platte und das Grillrost mit warmen Wasser und einem nicht-scheuernden Spülmittel reinigen, nachdem Sie zuvor alle übrigen Speisereste entfernt haben.
- Den Deckel können Sie in warmen Wasser mit einem nicht-scheuernden Spülmittel reinigen.
- Verwenden Sie an keinem Teil irgendwelche Scheuermittel, da dies die Oberflächenbeschichtung beschädigen kann.
- Diese Teile lassen sich auch perfekt in einer Spülmaschine reinigen, nachdem vorher Speisereste entfernt worden sind.

Brennereinheit

- Am besten lässt sich das mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden nicht-scheuernden Spülmittel reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen, weil dadurch Wasser in das Ventil oder die Brenneröffnungen eintreten kann, wodurch Fehlfunktionen auftreten können.
- Beim Reinigen der Brennereinheit muss evtl. der Topfständler entfernt werden. Das erreichen Sie, indem Sie den Topfständler aus den Standlöchern der Brennereinheit nehmen.

9. Allgemeine Pflege

- Die Pflege des Gerätes liegt ab Datum des Kauf allen beim Benutzer des Gäretes.
- Eine planmäßige Pflege ist für dieses Gerät nicht notwendig.
- Nach einer längeren Lagerung prüfen Sie bitte die Luftlöcher unter dem Gerät und den Venturieingang nach Insekten wie Spinnen usw., die die Gaszufuhr beeinträchtigen können. Nach der Inspektion setzen Sie alle Teile in der vorgeschriebenen Position wieder zusammen.

Austausch einer blockierten Düse:

- Ihr Safari-Chef-2 ist mit einer Düse in einer spezifischen Größe ausgestattet, um die korrekte Gasmenge zu regulieren.
- Sollte das Loch in der Düse blockiert sein, so ergibt sich daraus eine sehr kleine oder gar keine Flamme. Versuchen Sie nicht, die Düse mit einer Nadel oder einem ähnlichen Werkzeug zu reinigen, denn das könnte die Öffnung beschädigen und damit das Gerät unsicher machen.
- Um die Düse auszuwechseln: Entfernen Sie die Fettauffangschale (Abb. 6). Entfernen Sie vorsichtig die Brennereinheit (Abb. 7). Entfernen Sie die drei Schrauben aus der Hitzeschildplatte und nehmen dann das Hitzeschild ab (Abb. 8), **achten Sie darauf die Piezoelektrode nicht zu beschädigen.** Die Düse kann jetzt mit einem geeigneten Schraubenschlüssel herausgenommen werden (Abb. 9). Benutzen Sie an der Düse keine Zange, da dies die Düse beschädigen oder unbrauchbar oder überhaupt nicht entfernbar machen könnte. Schrauben Sie die neue Düse in den Gashahn. Bitte nicht überdrehen sonst wird die Düse beschädigt.
- Die Geräteeinheit kann in umgekehrter Reihenfolge wieder eingebaut werden.



Abb. 6



Abb. 7

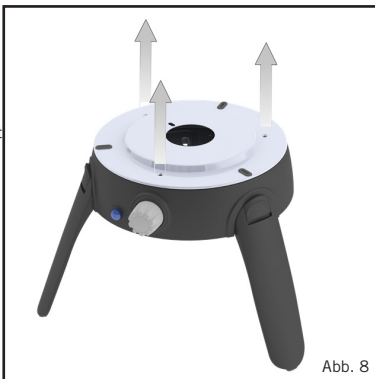


Abb. 8

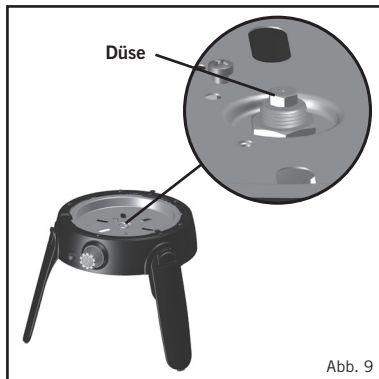























Abb. 9

10. Rückgabe des Gerätes zur Reparatur oder zum Service

- Ändern Sie nichts an dem Gerät, denn das könnte gefährlich sein.
- Wenn Sie die Störung durch Befolgung dieser Anweisungen nicht beheben können, kontaktieren Sie bitte Ihren örtlichen CADAC-Vertragshändler, um von ihm Informationen über die Rückgabe des Produktes zu erhalten.
- Ihr CADAC-Safari-Chef-2 ist von CADAC für einen Zeitraum von 2 Jahren gegen Fabrikfehler garantiert.

11. Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich CADAC-Originalersatzteile, weil diese entwickelt wurden, um in Verbindung mit dem CADAC-Grill optimale Leistung zu gewähren.

Ersatzteile		Ersatzteile		Zubehör	
Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.	Artikel	Ersatzteilnr.
	6540-SP011		6540-SP056		Deckel/Pfanne 6540-300
	6540-SP020		6540-SP008		Grillrost 6540-100
	6540-SP002		6540-SP015 (Düse 0.19 & Ventil [2014]) 6540-SP015-V2 (Düse 0.19 & Ventil [2015]) 6540-SP031 (Düse 0.25 [2015])		Flache Grillplatte 6540-200
	6540-SP004		rechtes (R) und linkes (L) Bein 6540-SP010		BBQ/Plancha 6540-600
	6540-SP003		hinteres Bein 6540-SP009		Deckel für Pfanne 6540-700
	6540-SP017				Abdeckhülle (300 x 300mm) 6540-800
	6540-SP018 (2014) 6540-SP018-V2 (2015 onwards)				Peallapfanne 28cm 8635
	6540-SP019				Pizzastein 25cm 6544-100

LET OP

Alleen voor buitenshuis gebruik!

Dit toestel mag niet gebruikt worden op een afgesloten balkon, veranda of terras.

BELANGRIJK

Lees deze gebruiksinstructies zorgvuldig door om vertrouwd te raken met het apparaat voordat u het aansluit op de gasfles. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

1. Algemene informatie

- Dit toestel is ontworpen voor buiten koken, in het bijzonder voor kampeersers die van het buitenleven genieten. De Safari Chef kan ook gebruikt worden op een terras of ruim balkon.
- Dit apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van verschillende soorten gerechten. De Safari Chef kan worden uitgerust met verschillende kookoppervlakken.
- Gas wordt via een gas slang en drukregelaar naar het toestel gevoerd (lagedruk model) of direct aangesloten op een wegwerp gascartridge (hogedruk model). De gas slang en regelaar kunnen aangesloten worden op een gasfles, een gascartridge, of een CADAC Power Pak (een apparaat dat de gastevoer van 2 cartridges combineert). Deze accessoires worden niet standaard meegeleverd.
- Het toestel is gemakkelijk te ontsteken en te bedienen (Paragraaf 6) en de gebruiker kan de warmtevoevoer regelen door middel van een regelbaar ventiel.
- Het toestel wordt geleverd met een handige draagtas.
- Dit toestel voldoet aan de normen EN521:2019 en SANS 1539:2017.
- Het toestel mag alleen gebruikt worden met een 500g, 445g, of 220g hersluitbare wegwerp gaspatroon voorzien van schroefdraad (Model CA500, CA445 of CA220) of hetzelfde type hersluitbare wegwerp gaspatroon voorzien van schroefdraad die voldoet aan de norm EN417
- De gasfles mag alleen rechtopstaand gebruikt worden.
- Waarschuwing: Bereikbare delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen op afstand.
- Gastoestellen hebben ventilatie nodig voor een efficiënte werking en om de veiligheid van omstanders te garanderen. Gebruik het toestel daarom alleen in de buitenlucht.
- Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat het toestel wordt gebruikt.
- **Alleen buitenshuis gebruiken!**

6540H0, 6540H1				
Land van gebruik	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK & SI	PL	BE, CY, DK, EE, FR, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, & ZA	AT, CH, DE & SK
Toegestane gassoorten	Butaan			
Gasdruk	Dampdruk			
Nummer van gaspits	0.25			
Nominaal verbruik	132g/hr			
Bruto nominale warmtevoevoer	1.82kW			

Landnamen en afkortingen				
AE = Verenigde Arabische Emiraten	AL = Albanië	AT = Oostenrijk	BE = België	CH = Zwitserland
CZ = Tsjechische Republiek	DE = Duitsland	DK = Denemarken	ES = Spanje	FI = Finland
FR = Frankrijk	GB = Verenigd Koninkrijk	GR = Griekenland	HR = Kroatië	IT = Italië
JP = Japan	KR = Korea	NL = Nederland	NO = Noorwegen	PL = Polen
PT = Portugal	RO = Roemenië	RU = Rusland	RS = Servië	SI = Slovenië
SK = Slowakije	SE = Zweden	TR = Turkije	ZA = Zuid-Afrika	

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het toestel niet als deze beschadigde of versleten afdichtingen heeft. Gebruik geen toestel wat lekt, beschadigd is of niet goed werkt. Het toestel altijd gebruiken op een stabiel, vlak oppervlak.
- Gebruik geen toestel wat lekt, beschadigd is of niet goed werkt.
- Dit apparaat moet uit de buurt van brandbare materialen tijdens het gebruik worden gehouden. Minimaal veilige afstanden zijn: Boven het toestel: 1,2 m. Aan de achterkant en aan de zijanten: 600 mm. (Zie fig. 2)
- Zorg ervoor dat de gasfles buitenshuis wordt aangesloten of verwisseld, op afstand van warmtebronnen, zoals open vuur, waakvlammen, elektrische kachels en op afstand van andere mensen.
- Houd de gasfles uit de buurt van hitte en open vuur. Nooit op een kachel of een ander heet oppervlak plaatsen.
- Zorg ervoor dat het geassembleerd product stabiel is en niet kan bewegen.
- In het geval van een vlamterugslag (wanneer de vlam terugslaat en in de gaspits ontsteekt), onmiddellijk de gastevoer afsluiten door het dichtdraaien van de gaskraan op het toestel. Nadat de vlam gedoofd is, de gaspatroon verwijderen en de staat van de afdichting controleren. Mocht de vlamterugslag hardnekkig zijn, stuur het product dan terug naar uw geautoriseerde CADAC reparateur.

- Als er een lek in uw toestel zit (gaslucht), sluit dan onmiddellijk de kraan van het toestel en neem hem mee naar een vlamvrije locatie waar het lek opgespoord en gestopt kan worden. Als u uw toestel wilt controleren op lekkage, doe dit dan buiten. Probeer nooit lekken op te sporen met een vlam; gebruik zeepwater.
- De juiste manier is om de verbindingen, bijv. waar de gaspatroon aan het toestel wordt geschroefd, in te smeren met zeepwater.
- Als er bellen ontstaan, dan is er een gaslek. Verwijder de gaspatroon onmiddellijk uit het toestel. Controleer of alle verbindingen goed zijn. Controleer of de afdichting op zijn plaats zit en in goede staat is voordat er een gaspatroon aangesloten wordt (Fig. 3c). Opnieuw controleren met zeepwater nadat de gaspatroon weer geplaatst is.
- Als het gaslek blijft bestaan, stuur het product dan terug naar uw CADAC dealer voor inspectie/ reparatie.
- **Alleen buitenshuis gebruiken.**

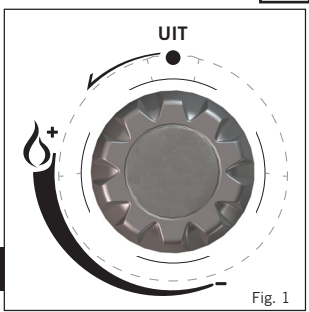


Fig. 1

3. Montage instructies

- **WAARSCHUWING:** De poten staan onder veerspanning. Het openen en dichtduwen van de poten moet op een gecontroleerde manier worden gedaan om persoonlijk letsel of schade aan uw Safari Chef 2 te voorkomen.
- Om de poten te openen, het toestel ondersteboven keren en de poten naar beneden houden terwijl elke poot apart omhoog getild wordt (Fig. 4c). U hoort dan een "klik" wanneer de poot goed op zijn plaats zit (Fig. 4a).
- Om de poten in te klappen: de poot stevig vasthouden en de vrijgave clip van de poot naar beneden duwen (Fig. 4b). Klap vervolgens de poot naar binnen in de gesloten positie (Fig. 4c). Begin met de poot rechtsvoor (1), vervolgens de poot linksvoor (2) en tot slot de achterste poot (3) (Zie Fig. 4d).
- Voordat de gastoevoer aangesloten wordt, eerst controleren of de gaskraan van het toestel in de uit stand staat door de bedieningsknop helemaal rechtsonter te draaien (zie fig. 1).
- Om de gasfles aan te sluiten, eerst controleren of de gaskraan van het toestel in de uit stand staat door de bedieningsknop rechtsonter te draaien tot aan zijn aanslag (zie fig. 1). Eervoor zorg dat de gasfles rechtop wordt gehouden, de gas container rechtsonter op het ventiel schroeven totdat deze volledig goed aangesloten zit, alleen handvast aandraaien. Wanneer de container te vast aangedraaid zit kan dit het ventiel van de cilinder beschadigen.
- Uw toestel is nu klaar voor gebruik.



Fig. 2



Fig. 4a

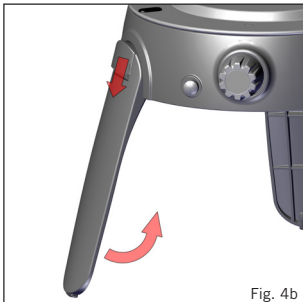


Fig. 4b

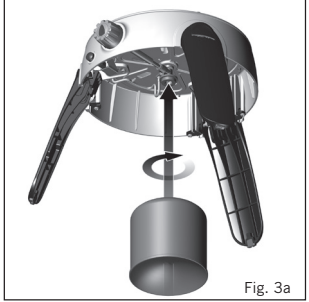


Fig. 3a

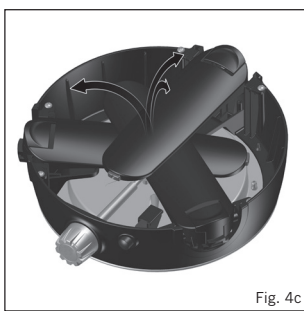


Fig. 4c

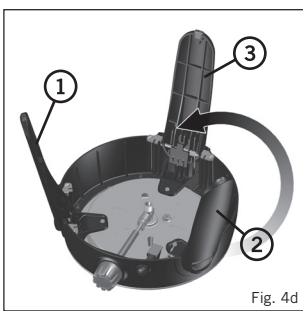


Fig. 4d

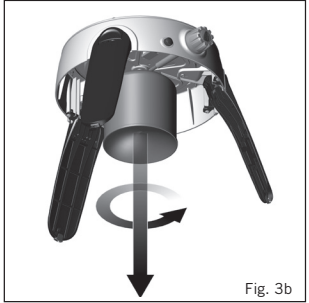


Fig. 3b

4. Monteren en vervangen van de gasfles

- Controleer of de brander uit is voordat de gasfles afgekoppeld wordt.
- Om de gasfles af te koppelen de gasfles van het ventiel afschroeven (Zie Fig. 3c).
- Controleer de afsluiting voordat de gasfles teruggeplaatst wordt.
- Vervang de gasfles buitenshuis en op afstand van andere mensen.
- Om een eerder gebruikte gasfles te gebruiken, de instructies in Paragraaf 3 hierboven raadplegen. Dezelfde zorg en controle procedures hanteren als bij het monteren van er een nieuwe gasfles.

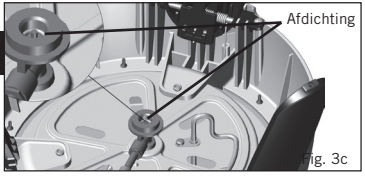


Fig. 3c

5. Onderdelenlijst

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6540H0-10		*	*	*		*	*			*
6540H1-10		*	*	*		*	*		*	*
6540H1-20		*	*			*	*		*	*
6540H1-21		*			*	*	*		*	*
6540H1-25	*	*	*	*		*	*	*	*	*

Pan/Deksel (B) _____	_____ Deksel (A)
	_____ Paella Pan 28 (Optioneel Accessoire)
Pandrager (F) _____ (diameter pan 15 tot 30 cm)	
	_____ Pizzasteen (Optioneel Accessoire)
Vetpan / windscherm (G) _____	_____ Barbecue rooster (C)
	_____ Bakplaat (D)
Piëzo-ontsteking _____ (I)	_____ BBQ Plancha (E)



Draagtas (J)

6. Het toestel gebruiken

- Dit toestel mag alleen buitenshuis gebruikt worden!
- Tijdens gebruik, afschermen tegen de wind voor optimale werking.
- Het toestel niet verplaatsen terwijl deze warm is. Het gebruik van een ovenwant wordt aanbevolen.
- **VOORZICHTIG:** De antiaanbak kookoppervlakken niet gedurende langere tijd zonder eten er op/in aan hitte onderwerpen omdat de hitte de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- **VOORZICHTIG:** Bereikbare delen kunnen zeer warm worden. Houdt kleine kinderen uit de nabijheid van het toestel.
- Om hem in te pakken, het toestel eerst af laten koelen. Na het schoonmaken: de pootjes inklappen zoals hierboven beschreven in paragraaf 3. Plaats de pan / dome onderin de draagtas. Vervolgens de pandrager ondersteboven in de pan plaatsen. Plaats de vetpan ondersteboven over de pan en pandrager. Plaats dan het toestel ondersteboven op de vetpan. Plaats het rooster en de bakplaat in hun separate houders in de bovenkant van de draagtas, en rits ze dicht. Sluit tot slot de bovenkant van de draagtas. (Fig. 5)
- Bewaar het toestel in de draagtas of onder de (optionele) beschermhoes als deze niet in gebruik is. Dit voorkomt dat er vuil of insecten in het toestel komen, hetgeen de gasdoorstroming kan verhinderen.
- Bij het ontsteken van het toestel, ervoor zorgen dat de gastoevoer van de gasfles open is voordat de gastoevoer van het toestel opengezet wordt.
- Om het toestel te ontsteken met de piëzo ontsteking, de gaskraan op het toestel opendraaien door deze langzaam linksom te draaien en snel achter elkaar op de piëzo knop te drukken om de brander aan te steken. Als de brander niet wil ontsteken, steeds weer drukken op de piëzo knop terwijl de gastoevoer verhoogd wordt door aan de gaskraan te draaien totdat de brander ontsteekt. Als de brander niet in de eerste 5 seconden ontsteekt, de gaskraan dichtdraaien, en 30 seconden wachten voordat het weer geprobeerd wordt.

- Om het toestel handmatig aan te steken, een vlam bij de brander houden met een BBQ aansteker, draai de bedieningsknop van het toestel langzaam linksom totdat de brander ontsteekt (Fig. 2).
- Gebruik de bedieningsknop om de intensiteit van de gasvlam op het gewenste niveau in te stellen door de knop rechtsom te draaien voor het verminderen van de vlamgrootte en linksom om de vlam te vergroten.
- Wanneer het toestel niet in gebruik is deze van de gastoevoer loskoppelen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen kookvlakken langer dan 10 minuten op een hoge vlamstand aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

7. Kookopties

- Er zijn vijf kookopties voor de Safari Chef 2 (waarvan de 5e een optioneel accessoire betreft). Deze zijn:

Barbecueën: Deze kookoptie is ideaal voor het vetvrij barbecueën van kip, worsten, koteletten, kebabs, vis of groenten.

Voor deze kookmethode, de vetpan op het toestel plaatsen. Plaats het BBQ rooster op de steuntjes van de vetpan.

Voorzichtig: Let op bij het grillen van vette vleessoorten; hierbij kan er wat vet op het toestel druipen wat vlam opflikkeringen kan veroorzaken. De temperatuur kan eenvoudig ingesteld worden naar behoefte, door de gaskraan te draaien en zo de hoeveelheid warmte te regelen.

Bakken: Deze optie is ideaal voor roerbakken, vis, eieren met spek, pannenkoeken, garnalen en groenten.

Plaats de vetpan op het toestel en leg vervolgens de bakplaat op de steuntjes van de vetpan.

Deksel / Pan: De deksel kan tevens als pan gebruikt worden door deze in omgekeerde positie op de pandrager te plaatsen. Voor een oveneffect plaatst u de deksel op de Safari Chef. Dit is ideaal voor het roosteren van kip, lamsvlees, rundvlees of varkensvlees.

Koken: Om de Safari Chef als kooktoestel te gebruiken dient de pandrager geplaatst te worden in de gleufjes op het hittedeksel. Gebruik een pan met een diameter tussen de 150mm en 300mm of gebruik de deksel / pan van de Safari Chef. De vetpan is zo ontworpen dat deze ook als windscherm kan dienen bij gebruik van de pandrager.

Let op: als u een kleine pan gebruikt, zorg dan dat u geen pan met plastic handvaten gebruikt, aangezien deze kunnen smelten.

Pizza Bakken (Optioneel Accessoire): Gebruik voor deze optie de pandrager in de vetpan. De vetpan is zo ontworpen dat deze ook als windscherm dienst doet. Plaats de pizzasteen op de pandrager en verwarm deze voor, voordat de pizza erop geplaatst wordt. Zorg dat de pizza op kamertemperatuur is; plaats geen bevroren pizza op de voorverwarme pizzasteen. Gebruik de deksel om een oveneffect te creëren. Zie ook de handleiding van de pizzasteen voor verdere informatie.

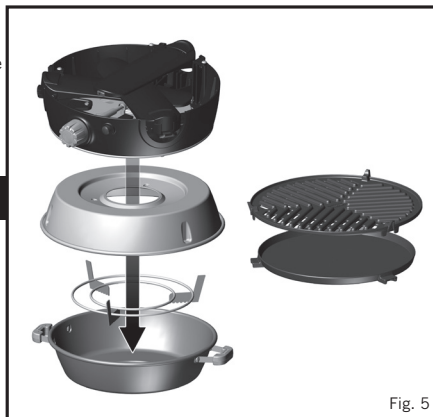


Fig. 5

Barbecueën



Bakken



Deksel / Pan



Koken



Pizza Bakken

