

SAFARI CHEF 30 HP 直立式高山瓦斯單口爐

使用說明書



CE



503-0454 LEV28

注意！實際產品可能與照片有所不同

符號說明



回收包裝材料。棄置時請將包裝材料至於適當的回收箱中。

警告

提供充足的通風。此燃氣器具消耗空氣(氧氣)。請勿在不通風的場所使用本設備。避免危及你的生命。如果空間內添加更多燃氣器具和/或使用燃氣的居住者，則必須進行額外的通風。

重要的

在將設備安裝到氣瓶上之前，請仔細閱讀這些說明，以便熟悉設備。保留這些說明以供將來參考。

1.安全注意事項

這些說明是為了避免您不當使用而受傷或損壞設備。如果您不遵循這些說明，保固條件將失效。

- 本設備符合 EN521:2019 和 SANS 1539:2017 標準。
- 瓦斯器具需要通風才能有效率運作並確保使用人員安全



請勿在不通風的地方使用本設備。本產品僅供室外使用。

- 確保在通風良好的區域使用本設備。
- 警告：可觸及的部件可能在使用過程中發熱。請確保年幼的孩子遠離。
- 使用設備前請仔細閱讀這些說明。
- 僅供戶外使用！

組裝及使用

- 若密封件損壞或磨損，請勿使用本設備。
- 請勿使用洩漏、損壞或無法正常運作的設備。
- 小心搬運設備，不要摔落產品。
- 始終在堅固的水平表面上操作設備。
- 確保組裝後的產品穩定且不會晃動。
- 本設備不適合安裝或連接至家用天然氣系統。

- 本設備在使用過程中必須遠離易燃物。最小安全距離為：設備上方 120 公分。後面和側面 60 公分。(圖.1)
- 使用時，建議的使用的鍋盆最小尺寸為 150mm，最大建議尺寸為 300mm。• 請勿使用大於建議尺寸的任何烹飪表面或鍋子。我們的烹飪表面經過專門設計，可讓燃燒氣體逸出，如果密封空間可能會影響該設備的性能。• 請勿改裝本設備，任何改裝都可能存在危險。請勿將其用於任何未經正確燃燒設計使用的用途。
- 使用期間請勿移動設備。
- 設備在點火燃燒時請勿無人看管。
- 在使用過程中，設備的零件會發熱（特別是燃燒器）。避免徒手接觸高溫部件。建議使用手套。
- 使用本產品時，請確保鍋架/烹調表面放置正確。

瓦斯容器

- 本產品只能與 500g 或 445g 螺紋式瓦斯氣罐 (型號CA500 或 CA445) 或符合 EN417 標準的相同類型的可重新密封瓦斯氣罐一起使用。
- 嘗試安裝其他類型的瓦斯氣罐可能有危險。
- 確保在通風良好的地方安裝或更換瓦斯氣罐，最好是在室外並且遠離任何火源，例如明火、引燃器、電火，並遠離其他人。
- 將瓦斯容器遠離熱源和火焰。請勿放置在火爐或任何其他熱表面上。
- 可再填充瓦斯氣罐只能在直立位置使用，以確保正確輸出。如果不遵守這一點，可能會導致易燃液體從瓦斯氣罐中排出，導致危險。
- 設備運作時請勿嘗試從爐具移除瓦斯氣罐。
- 使用後或儲存時，瓦斯氣罐必須與爐具設備分開。

回火

- 如果發生回火（火焰回燃並在燃燒器或爐具殼內點燃），請立即關閉瓦斯設備以切斷瓦斯供應。火焰熄滅後，拆下瓦斯氣罐並檢查密封狀態，如有疑慮，請更換密封零件再重新點燃設備。
- 如果火焰持續熄滅，請將產品退還至您原購買處或授權維修商或代理商。

洩漏

- 如果您的設備出現瓦斯洩漏（有強烈的燃氣味），請立即將控制旋鈕順時針旋轉至「OFF」位置，以切斷瓦斯供應，並將設備帶到可檢測瓦斯是否洩漏的空曠場地。檢查設備是否漏氣請在室外進行。並請勿使用火焰，請以肥皂水塗抹可能漏氣處來檢測。

如何檢查設備是否正確連接到瓦斯供應

- 請確保所有氣體連接均已正確操作，防止任何氣體洩漏。
- 正確檢查漏氣的方法，是用肥皂水塗抹接頭，也就是瓦斯氣罐與爐具設備的連接處。逆時針稍微轉動設備控制旋鈕以打開瓦斯。如果形成氣泡，則表示有氣體洩漏。立即關閉瓦斯並斷開設備的瓦斯供應。檢查所有連接是否正確安裝。連接供氣前，檢查密封件是否就位且狀況良好。重新安裝瓦斯供應後，用肥皂水重新檢查。
- 如果仍漏氣，請將產品送至您原購買處或代理商做維修。

6540H1			
使用國家/地區	比利時、瑞士、塞浦路斯、捷克共和國、 西班牙、法國、英國、希臘、 愛爾蘭、義大利、立陶宛、盧森堡、拉	P L	比利時、塞浦路斯、丹麥、愛沙尼亞、 法國、芬蘭、匈牙利、義大利、 立陶宛、荷蘭、挪威、瑞典、斯 洛維尼亞、 斯洛伐克、羅馬尼亞、克羅埃西
			奧洲、瑞士、 德國、斯洛伐克

	脫維亞、葡萄牙、斯洛伐克、斯洛維尼亞	亞、土耳其、保加利亞、冰島、盧森堡、馬爾他、南非
允許使用瓦斯氣體	丁烷	
氣體壓力	蒸氣壓力	
噴射壓力 (jet number)	0.25	
標稱用途	132克/小時	
總熱量輸入	1.82千瓦	

國家名稱和縮寫				
AE = 阿拉伯聯合大公國	AL = 阿爾巴尼亞	AT = 奧地利	BE = 比利時	CH = 瑞士
CZ = 捷克共和國	DE = 德國	DK = 丹麥	ES = 西班牙	FI = 芬蘭
FR = 法國	GB = 英國	GR = 希臘	HR = 克羅埃西亞	IT = 義大利
JP = 日本	KR = 韓國	NL = 荷蘭	NO = 挪威	PL = 波蘭
PT = 葡萄牙	RO = 羅馬尼亞	RU = 俄羅斯	RS = 塞爾維亞	SI = 斯洛維尼亞
SK = 斯洛伐克	SE = 瑞典	TR = 土耳其	ZA = 南非	

2. 組裝爐具

- 注意：支撐架有安裝彈簧。支撐架的打開和閉合必須以可控的方式進行，以避免造成人體受傷或對您的爐具造成損壞。
- 若要打開支撐架，請將爐具倒置，然後分別抬起每條支撐架（圖 2c）。如果支撐架正確被打開定位，您將聽到「咔嚓」聲（圖 2a）。
- 若要將支撐架折疊，請牢牢攪住支撐架並將釋放夾向下推（圖 4b）。然後將支架向內推至關閉位置（圖 2c）。請按照順序向內推入支撐架以達最佳關閉位置。首先是編號（1），然後編號（2），最後編號（3）（如圖 2d 所示）。
- 在連接瓦斯燃氣來源之前，先透過旋轉設備閘門確保爐具處於關閉位置，將控制旋鈕順時針旋轉到底（見圖 3）。



- 確保瓦斯氣罐保持直立後，以順時針方向將閘芯插入閘門掣緊，直到完全接合（圖 4a）。僅以手旋緊。如果插裝閘旋得太緊，可能會損壞插裝閘。

3. 連接瓦斯氣罐並操作裝置

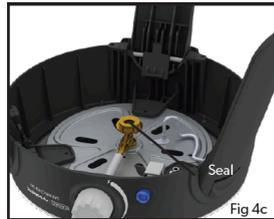
連接瓦斯氣罐



- 將設備連接至瓦斯氣罐之前，請確保橡膠密封件就位且狀況良好。
- 將瓦斯氣罐連接至設備之前，檢查設備控制旋鈕是否處於「OFF」位置。
- 每次將設備安裝至瓦斯氣罐時，請執行此檢查。
- 吹掉供氣口中的所有灰塵，以防止噴嘴堵塞。
- 確保瓦斯氣罐安裝在通風良好的位置，遠離任何火源，例如明火，並遠離其他人。
- 確保瓦斯氣罐隨時保持直立，用手鎖緊螺絲連接至瓦斯氣罐，直到完全接合。
- 確保已完成完整的氣密封（檢查連接接頭周圍是否有瓦斯氣味）。請勿用明火檢查洩漏情況。只能使用溫肥皂水塗抹在設備的接頭和連接處。任何洩漏都會在洩漏區域周圍表現為氣泡。
- 若無法修復瓦斯洩漏，請勿使用本設備。如果您有疑問，請聯絡離您購買的經銷商或代理商。

移除並更換瓦斯氣罐

- 斷開氣罐前，檢查燃燒器是否已熄滅。
- 若要斷開瓦斯氣罐，請以逆時針方向從閥門上旋下瓦斯氣罐，保持設備在直立位置。（見圖4b）
- 更換瓦斯氣罐前檢查密封性（圖4c）。



- 操作本設備時，請注意確保所有零件都處於良好的工作狀態，並且在每次使用本設備之前檢查是否有氣體洩漏。
- 烹飪表面只需放置即可使用。無需組裝。
- 請注意：請確保在使用前除去設備上的所有保護包裝和塑膠。
- 本設備設計用於直徑不小於150 毫米且不大於300 毫米的烹飪容器。

照明前觀察的注意事項。

- 僅在堅固的水平表面上使用本設備。
- 長時間存放後，檢查設備是否有昆蟲和蜘蛛網，這些可能會影響氣體流動。

使用電子點火按鈕

- 建議在嘗試點燃設備時移開所有烹飪鍋盆。這樣當燃燒器點燃時，可以很容易地看到火焰。
- 若要使用電子點火按鈕，請按逆時針方向推動並旋轉控制旋鈕至最高設置，然後按下電子電火按鈕以點燃氣體。如果第一次點火時未點燃，請將控制旋鈕轉回「關閉」位置。再試一次，按下並逆時針旋轉控制旋鈕，然後按下電子點火按鈕點燃氣體。如果氣體在前兩到三秒內沒有點燃，您應該將控制旋鈕旋回「OFF」位置來關閉控制閥。
- 等待約三十秒，讓燃燒器內累積的氣體逸出。如有必要，重複上述過程直至火焰點燃。火焰通常應在最初的一到兩秒內點燃。

使用燒烤用打火機點火

- 長時間未使用需再啟動時稱為冷啟動，請在使用烹飪鍋盆前從頂部點燃爐具設備。點燃爐具前，建議將燒烤打火機插入燃燒器下方的一個通風孔，直到其與燃燒器對齊（請勿將燒烤打火機直接穿過大孔）燃燒器。點燃燒烤打火機。當燒烤打火機點燃時，逆時針推動並旋轉控制旋鈕點燃燃燒器。

一般維護

- 設備點燃後，可透過順時針旋轉控制旋鈕來調整火焰強度，以減少火焰，逆時針旋轉以增強火焰。
- 烹調脂肪含量高的食物時，如果所選的加熱設定太高，可能會出現火燒現象。如果發生這種情況，請將熱量調低，直到火焰停止。
- 使用時請勿移動設備。在點燃時移動設備是不安全的做法，可能會導致燃燒。
- 使用後，確保裝置上的控制旋鈕處於關閉位置，並且確保移除瓦斯氣罐時火焰已經熄滅。

4. 零組件清單

	A	B	C	D	E	F	G	H
	鍋子/頂蓋	燒烤網 (B) (燒烤用)	平底鍋 (C) (煎炸用)	燒烤網 2 (D) (烤肉/煎炸)	鍋盆架 (E)	煎鍋 (F)	電子點火按鈕 (G)	攜行袋 (H)
6540H1-10	*	*	*		*	*	*	*
6540H1-20	*	*			*	*	*	*
6540H1-21	*			*	*	*	*	*



以下產品作為可選配件單獨出售，並非在所有地區均提供。請聯絡您當地的供應商以了解是否有貨。

			
西班牙海鮮飯鍋 30 軟泡	燒烤網 2 / 30(烤肉/煎炸)	披薩燒烤盤 30S	軟毛刷
			
軟質浸泡盆 30 (更容易清洗鍋盤)	蓋子	咖啡壺架	

5. GreenGrill 烹飪選項

綠色燒烤(GreenGrill)烹飪

大多數烹飪器具表面都有我們的 GreenGrill 塗層。這種陶瓷塗層完全不含 PFOA；不含有毒物質，保證烹飪更健康！

準備與使用

- 「開鍋」：首次使用烹飪器具之前，您可以對其進行開鍋，為烹飪表面提供一層薄薄的保護層，防止食物粘連。請注意這一程序並不是必需的，但我們建議這樣操作。過程非常簡單：在表面輕輕抹上食用油，然後以中火加熱2-3分鐘。冷卻後，使用前用清水清洗烹飪表面，再



Soft Soak Brush

塗上一些油 (請選擇清淡的食用油, 例如葵花籽油)。

準備好了!

- 注意: GreenGrill 塗層的導熱性能優於一般市售 (PTFE 不沾塗層的產品。因此, 我們建議僅使用您慣用火量的 75% 烹飪。
- 建議勿將未沾油的烹調器具放上爐具加熱。將烹飪器具放在熱源上之前, 用廚房紙巾或刷子塗上一層薄薄的油。確保所有器具已上油, 包含燒烤網格凸起的邊緣。
- 建議使用葵花籽油或菜籽油進行煎炸, 因為其燃點較高。橄欖油的燃點相對較低, 可能會導致食材粘在鍋上或燒焦。因此較不建議使用。提示: 煎炸前將肉或魚先放置室溫狀態, 可有效防止食材沾黏在烹飪器具表面。
- 請務必使用矽膠或木製廚具搭配我們的烹飪器具, 以免刮傷損壞 GreenGrill 塗層。切勿使用金屬器具。

清潔

- 清潔前讓烹飪器具表面冷卻。極端的溫度變化可能會導致烹飪器具變形。
- GreenGrill 塗層「易清潔」。使用沾有柔軟溫和洗潔劑或肥皂水的海綿清洗帶有 GreenGrill 塗層的烹飪器具。請避免使用百潔布或鋼絲絨洗刷。
- 如果烹飪表面有殘留的食物顆粒, 它們可能會黏附在塗層導致棕色斑點。在這些地方, 食材可能會黏在烹飪表面上。因為不再有塗層保護, 確保在使用之前正確去除這些斑點。
- 對於頑固污漬或殘留物, 您可以嘗試以西班牙海鮮飯鍋或廚師鍋的“醋法”: 在鍋中倒入一層醋, 稍微加熱鍋子。醋不必煮沸故不會完全蒸發。再將鍋中的醋倒出, 並用溫和肥皂水清洗鍋面。注意: 加熱醋會發出刺鼻的氣味。
- CADAC | DOMETIC 軟毛刷 (單獨販售) 是將烹飪器具浸泡後的最佳搭配清洗器。使用軟毛刷前, 建議將烹飪表面最大限度地浸泡, 這樣會更好刷洗表面且使用更少的水。
- 浸泡後殘留的任何頑固污漬都可以用刷子鬆動並刷掉。
- 再用乾布擦乾烹飪器具即完成清潔!

維護

- 我們建議清潔後在烹飪器具表面添加少許油, 並用廚房用紙抹開。油可將烹飪器具表面與空氣和濕氣隔離。還確保下次使用時食物較不易沾黏表面。
- 將烹飪器具放入塑膠袋中, 然後再放入收納袋中, 以確保收納袋清潔無油。
- 儲存袋可防止損壞 GreenGrill 塗層和您的產品。

烹飪選項

• 以下是可用的烹飪方法。

燒烤: 適合無脂燒烤雞肉、香腸、排骨、烤肉串、魚或蔬菜。對於這種類型的烹飪, 請使用烤盤。

注意: 烹飪肥肉時, 一些脂肪會濺到設備上, 可能會引起火災。處理此類肉類時請小心。透過旋轉控制旋鈕來調節火候, 可以輕鬆調節烹飪溫度以滿足您自己的要求。

煎炸: 適合炒菜、魚、早餐、煎餅、蝦、海鮮飯和蔬菜。對於這種類型的烹飪, 請使用平烤架。

請注意, 由於是淺鍋, 不適合油炸。易於清潔的表面有助於減少脂肪的使用, 並實現健康烹飪。

煮沸: 請將鍋架放入定位槽中, 確保其正確就位。使用適當的鍋子 (直徑不小於150mm且不大於300mm)。根據條件、所用鍋的大小等, 一公升水將在約6分鐘內沸騰。在有風的情況下, 建議另外搭配擋風板使用爐具。

注意: 使用小尺寸鍋時, 請勿嘗試使用塑膠手柄的鍋, 因為它們會變得非常熱。

西班牙海鮮飯: 適合準備海鮮飯、燴飯、義大利麵食等。海鮮飯鍋由高品質壓制鋁製成, 可實現出色的熱量分佈和保留。

披薩: 適合準備披薩、扁手麵包等。披薩石厚 12 毫米, 可承受高達 300°C 的溫度, 並配有平底鍋。需要使用圓頂蓋達成烘烤效果。

咖啡: 沖泡咖啡的理想選擇。隨時隨地透過咖啡壺架來實現。



Grilling



Boiling with Fat pan



Boiling with Pot stand



Coffee with pot stand and fat pan



Coffee with pot stand



Using dome as a pot



6. 清潔

- 建議每次使用後清潔您的設備。這將延長您的設備的使用壽命。
- 清潔前讓產品冷卻。
- 使用在肥皂水中擰乾的濕布清潔外表面。
- 要清潔爐體，只需用濕布沾少許清潔劑擦拭即可（如有必要）。
- 請勿將爐具浸入水中，因為這會使水進入燃燒管，導致設備故障。
- 烤盤塗有堅韌耐用的陶瓷不沾塗層，該塗層已成功被應用在世界上最佳的烹飪器具上。儘管如此，良好的保養可以幫助您享受更多年的健康、簡單、不沾鍋烹飪。
- 雖然陶瓷不沾塗層非常耐用，但搭配金屬廚具很容易損壞。因此，建議烹飪時僅使用塑膠或木製器具。
- 在將烤架/平板浸入水中之前，請務必先將其冷卻。
- 確保沒有水進入燃燒器或指示燈。使用前務必將設備徹底擦乾。
- 請勿使用強力帶有研磨性質的清潔劑，可能會損壞爐具表面。
- 每次使用後請保持設備清潔。烹飪器具清潔後，建議以少量油擦拭表面。
- 請勿使用高壓蒸氣設備或水刀來清潔設備。
- 注意：對付頑固污漬，可以使用CADAC 烤箱清潔劑加強清潔效果。

7. 爐具存放

- 存放前請務必讓設備冷卻並進行清潔。
- 關閉設備的瓦斯供應，斷開並拆除設備的瓦斯供應。
- 切勿在連接瓦斯供應的情況下存放設備，這是一種不安全的做法。
- 將設備和燃氣供應存放在通風良好的區域，遠離可燃材料。瓦斯氣罐的儲存最好在通風良好處，不得在地下室。

8. 維護與故障排除

維護

- 若定期清潔和維護設備，設備的使用壽命將會延長，出現問題的可能性也會減少。
- 我們建議每十二(12)個月對您的設備進行一次維護，以確保持續高效運作。
- 本設備只能由授權人員維修。
- 定期檢查連接是否有任何洩漏跡象，並在每次使用時重新填充氣瓶或將氣瓶安裝到設備上時檢查連接是否有任何洩漏跡象。

故障排除

若出現火焰飛濺或噴嘴阻塞：

- 清潔燃燒器端口，以防溢出。
- 我們建議每六(6)個月清潔或更換一次噴嘴，以確保您的設備持續高效運作。
- 如果設備在存放後運作異常且所有檢查均未查明問題，則噴嘴可能會被堵塞。在極端情況下，噴射流被堵塞時會出現較弱的黃色火焰或根本沒有火焰。在這些情況下，有必要移除、檢查並徹底清除可能聚集在設備中的任何異物。
- 這可以透過使用標準工具拆卸噴嘴並吹掉噴嘴上的污垢來完成，或者，您也可以從當地商店購買新噴嘴。請勿嘗試機械清潔噴嘴。



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

更換堵塞的噴嘴

- 您的裝置配備有特定尺寸的噴嘴，用於調節正確的瓦斯量。
- 如果噴嘴上的孔被堵塞，可能會導致火焰很小或根本沒有火焰。請勿嘗試使用針或其他類似裝置清潔噴嘴，因為這可能會損壞孔口，從而導致設備不安全。
- 更換噴嘴：取出油盤（圖 5）。輕輕旋下燃氣器組件（圖 6）。從隔熱板上拆下三個螺絲並拆下隔熱罩（圖 7），**小心不要損壞壓電 電極**。現在可以使用合適的扳手拆下噴嘴（圖 8）。請勿在噴嘴上使用鉗子，因為這可能會損壞噴嘴，使其無法使用或無法拆卸。將新噴嘴旋入閥門。請勿旋得太緊，否則可能會損壞噴嘴。
- 依照相反的步驟重新組裝設備。

裝回手提袋中

- 使用後，讓您的裝置冷卻並依照指示將底座的支撐腳折回原處⁴如上所述。
- 先從主機開始，依照編號順序將設備裝入手提袋中。
- 將燒烤網格和扁平網格裝入位於手提包蓋板內的拉鍊隔間中。



裝入位於手提包的蓋板內包拉鍊隔層中。

9. 備件和配件

- 請務必使用原廠備件，因為它們的設計目的是提供最佳性能。（以下圖示省略）

10. 產品保固

DOMETIC公司特此向本設備的原始購買者保證自購買之日起1年內，該設備免於材料和工藝缺陷問題，具體包含：

氣閥、搪瓷零件、燃燒器

請注意，只有當設備按照此說明書組裝和操作時，保固條件才適用。

本公司會需要您提供帶有購買日期以及購買場所的合格證明。因此，建議您保留您的銷售單或發票。

本有限保固僅限於修理或更換在正常使用和維修下證明有缺陷的零件，並且經本公司檢查後表明該零件存在製造瑕疵。如本公司確認此缺陷並批准索賠，本公司將選擇免費更換零件或是更換新產品。消費者請將欲處理保固之產品攜至原購買處經銷商，或負擔運費將產品寄回本公司，本公司則會負擔維修或換新後寄送至消費者的運費。

本有限保固不涵蓋因事故、濫用、誤用、未經允許對產品改動、故意破壞、安裝不當或使用不當造成之受損。包括但不限於以下原因造成的損壞：燃燒管跑進昆蟲、由於冰雹、颶風、地震或龍捲風等惡劣天氣條件導致的劣化或損壞，以及由於直接或在空氣中暴露於而導致的變色，不屬於本有限保固範圍。

除本文規定外，沒有其他明示保證，任何適用的適銷性和適用性默示保證的期限僅限於本明示書面有限保證的覆蓋期限。某些地區不允許限制默示保固的持續時間，因此此限制可能不適用於您。

DOMETIC公司對任何特殊、間接或後果性損害不承擔任何責任。某些地區不允許排除或限制偶發或後果性損害，因此此限製或排除可能不適用於您。

DOMETIC公司不授權任何個人或公司承擔與其設備的銷售、安裝、使用、拆除、退貨或更換相關的任何義務或責任，本保固僅適用於零售銷售的產品。

為了享受您的產品，請確實參閱本手冊的清潔和維護注意事項。

10. 製造日期、委製商資訊、進口商資訊

製造日期：請參考爐體銘牌標示

製造廠商名稱：大統營科技(惠州)有限公司

製造廠商地址：廣東省惠州市惠東縣白花鎮李洞村

製造廠商電話：**+8618680282577**

進口商資訊：

進口商	忠欣股份有限公司
地址	台北市大安區復興南路二段45號2樓
服務電話	02-27041111