



SINGLE & MULTIPLE BURNER OUTDOOR LP COOKER CARE, USE AND SAFETY INSTRUCTIONS



Tanks Sold Separately

⚠ WARNING

- To installer or person assembling this appliance:
Leave this manual with this appliance for future reference.
- To consumer: Keep this manual for future reference.

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this product.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.
For outdoor use only.

DO NOT DISCARD THIS INSTRUCTION MANUAL.

Fill in model number found on the product.

Model Number:

3985 N. 75 W. Hyde Park, UT 84318
800.650.2433 or 1.435.752.3922

SAFETY WARNINGS

GENERAL PRECAUTIONS

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 ft (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
4. Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 200°C. If the temperature exceeds 400°F (200°C), or if oil begins to smoke, immediately turn burner or gas supply OFF.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
6. If a fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

WARNING

This appliance is not for frying turkeys.

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance at the tank.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

1. Do NOT leave this appliance unattended while in use. The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation.
2. Keep children and pets away from burner at all times.
3. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance.
4. For OUTDOOR use only. Do NOT use in a building, garage or any other enclosed area. Do NOT use in or on recreational vehicles or boats. NEVER use this appliance as a heater.
5. Do not operate appliance under ANY overhead construction. Keep a minimum clearance of 10 feet (3 m) from the sides, front and back of appliance to ANY construction. Keep the area clear of all combustible material and flammable liquids, including wood, dry plants and grass, brush, paper, and canvas.
6. Use ONLY on a level, stable non-combustible surface like bricks, concrete or dirt. Do NOT use this appliance on any surface that will burn or melt like wood, asphalt, vinyl, or plastic.
7. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
8. To prevent accidental fires, before using the appliance ensure that the hose is not damaged and all joints and connections are not leaking by turning on the cylinder valve, leave the burner valve closed, and apply a soapy solution to the joints and connections. If a continuous hissing sound is heard, or if the soapy solution bubbles, there is a leak. Do not use the appliance if there is a leak. Replace the faulty parts.
9. Extinguish all open flames before connecting the gas supply to the appliance and before checking for leaks.
10. When cooking with oil or grease, a thermometer MUST be used.
11. NEVER allow oil or grease temperature to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, IMMEDIATELY turn burner off.
12. When cooking with oil or grease, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil or grease fire do NOT attempt to extinguish with water. Use a Type BC dry chemical fire extinguisher or smother fire with dirt, sand or baking soda.
13. NEVER overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
14. When frying with oil or grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove excess water. Failure to completely thaw and dry food may cause oil or grease to overflow. Follow

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

instructions in this manual for frying foods.

15. When frying, slowly submerge food products into the oil or grease. Do NOT drop.
16. DO NOT place an empty cooking vessel on burner while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while burner is in operation.
17. In the event of rain, hail, sleet or other forms of precipitation, while cooking with oil or grease, IMMEDIATELY turn off burner(s) and gas supply, then cover cooking vessel. Do NOT attempt to move the appliance or the cooking vessel.
18. Avoid bumping or or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
19. Do NOT move the appliance when in use. Allow unit to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
20. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
21. In case there is a fire, call the local fire department or dial 911. Stay clear from flames. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
22. Use only accessories, such as cooking vessels recommended by the manufacturer, to allow safe and proper performance of the product. Never use a cooking vessel larger

than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.

23. This product is not intended for commercial use.
24. Always allow the appliance to cool before covering the patio cover.
25. Always cover the appliance, with patio cover (if supplied), when not in use.
26. In the event the appliance has been exposed to water, tilt the appliance forward and allow water to drain from the burners before attempting to ignite.

WARNING: Hose is a trip hazard.



- Use appliance only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied with the appliance.
- Installation must conform with local codes, or in their absence with National Fuel Gas Code, NFPA 54/ANSI Z223.1. Handling and storage of LP cylinders must conform to LP Gas Code NFPA/ANSI 58. Appliance is not for use in or on recreational vehicle and/or boats.

- Do not modify this appliance. Modifications will result in a safety hazard. Questions regarding certification in other areas may be addressed to 1-435-752-3922.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP Gas appliance at an apartment. If allowed, use outside on the ground floor with a 10 foot clearance from walls or rails. Do NOT use appliance on or under any apartment, condominium balcony or deck.
- Before opening LP tank valve, check the coupling nut for tightness. When appliance is not in use, turn off control knob and LP tank valve on supply cylinder.
- Never use LP tank if visibly rusted, damaged, or out of date.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct, clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect the safety or use of the appliance.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. See product sheet for hose &

regulator information.

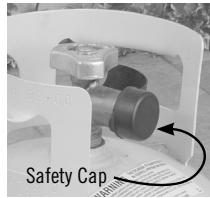
- Do not block holes in bottom or sides of appliance.
- Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in Assembly Instructions.
- Always close LP tank valve and remove coupling nut before moving LP tank form specified operating position.
- NEVER store a spare LP tank under or near appliance or in enclosed areas. NEVER fill the cylinder beyond 80% full. An overfilled spare LP tank is hazardous due to possible gas released from the safety relief valve. Failure to follow these instructions exactly could cause a fire resulting in death or serious injury.
- If you see, smell, or hear escaping gas, immediately get away from the LP tank/appliance and call your fire department.
- All spare LP tanks must have safety caps installed on the LP tank outlet.

LP Tank Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only – do not use tools to disconnect. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.
- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety

LP TANK SAFETY PRECAUTIONS

cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle, which may become overheated by the sun.



- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only tanks equipped with this type of valve.



LP tank must be arranged for vapor withdrawal.

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is non-toxic, odorless and colorless when produced. For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge tanks before filling.
- Dealer should NEVER fill LP tank more than 80% of LP tank volume. Volume of propane in tanks will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas

companies" for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

- Many retailers that sell appliances offer you the option of replacing your empty LP tanks through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to appliance.

LP Tank Leak Test

! WARNING

Appliance must be leak checked outdoors in well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep appliance away from open flames or sparks.

For your Safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.

Use a clean paintbrush and 50/50 soap and water solution. Use mild soap and water. Do not use household cleaning

agents. Damage to gas train components can result. Brush soapy solution onto all weld seams and entire valve area.



! WARNING

If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department.

Connecting Regulator To Appliance

Use an adjustable or 3/4" wrench to connect the regulator hose to the stove. Tighten securely with wrench. Do not use appliance until checking for leaks. See section Leak Testing.

Connecting Regulator To The LP Tank

Only use the pressure regulator & hose supplied with this appliance. See assembly instructions or appliance name tag for regulator model number.

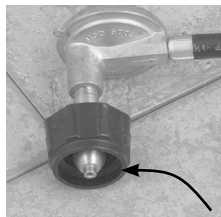
1. Place LP tank on a secure, level, and stable surface.
2. Turn control knob to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.



REGULATOR INSTRUCTIONS

- Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

Do not use a POL transport plug (plastic part with external threads). It will defeat the safety feature of the valve.



(B) Nipple has to be centered into the LP tank valve



(C) Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve

- Hold regulator, insert nipple (B) into LP tank valve. Hand tighten coupling nut, holding regulator in a straight line (C) with LP tank valve so as not to cross thread the connection.
- Turn the coupling nut clockwise to tighten to a full solid stop. The regulator will seal on the back-check feature in LP tank valve, resulting in some resistance. An additional one-half to three quarters turn is required to complete connection. Tighten by hand only – do not use tools.

NOTE: If you cannot complete connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

- Do not insert any foreign objects into the valve outlet. You may damage

the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

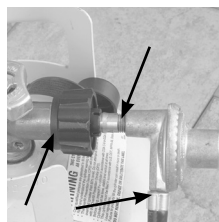
- Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper or trailer or motor home.

⚠ WARNING

Appliance must be leak checked outdoors in well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep appliance away from open flames or sparks.

Leak Testing

- Turn all control knob(s) to OFF.
- Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
- Slowly open LP tank valve by turning hand wheel counter clockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct the leak before proceeding.
- Brush 50/50 soap and water solution onto indicated connections shown.



- If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be

LIGHTING INSTRUCTIONS

stopped, do not try to repair. Call for replacement parts. Order new parts by giving the serial number, model number and name of items needed to the Service Center at 1-435-752-3922.

- Always close LP tank valve after performing tank leak test by turning hand wheel clockwise.

⚠ WARNING

- Do not use appliance until leak checked.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department!

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hose assembly before using appliance. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer. See product sheet for hose & regulator information.

Lighting Stove with Match:

Do not lean over LP cooker while lighting.

- Remove all appliances from the burner to create a free flow of air.
- Turn control valve(s) to OFF position.
- Slowly open LP bottle valve.
- Light match and place it over burner. Slowly turn ON the control valve(s). Do NOT stand with head or arms over the cooker.
- If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the

lighting procedure.

Lighting with Rotary Ignitor (Optional):

Do not lean over LP cooker while lighting.

- Remove all appliances from the burner to create a free flow of air.
- Turn regulator control valve to OFF position.
- Slowly open LP bottle valve.
- Turn valve to medium position. Allow gas to flow to burner. Immediately turn rotary ignitor. The ignitor should spark and light the burner.
- If ignition does not occur within 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedures.

If built-in ignitor will not light, follow instructions for lighting with a match.

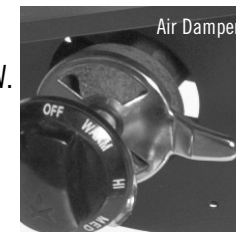
If the flame is accidentally extinguished, turn the appliance valves OFF and WAIT 5 minutes before attempting to ignite.

Turning LP Cooker Off

- Turn all knobs to OFF position.
- Turn LP tank OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Burner Flame Check

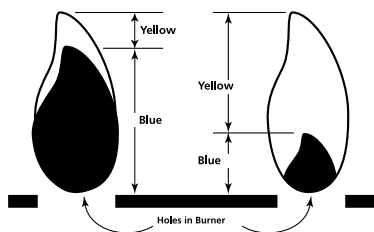
- Light burner; rotate knob(s) from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always



check flame prior to each use. The air damper mounted on the back of your

CARE AND MAINTENANCE

burner helps to control the amount of primary air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat. Adjust the air damper by turning it clockwise or counterclockwise until the desired flame is achieved. Curing of paints and parts will produce an odor only on first use.

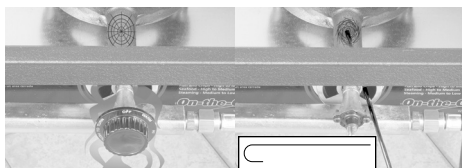


CAUTION

All cleaning and maintenance should only be done when the appliance is cool and with the fuel supply turned off at the LP cylinder. DO NOT clean any part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning The Burner

NOTE: Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the burner. This especially occurs in late summer and fall before frost when spiders are most active. These nests can obstruct gas flow and cause a fire in and around the burner and orifice. Such a fire can cause operator injury and serious damage to the appliance. To help prevent a blockage and ensure full heat output, clean and inspect burner tube often (once or twice a month). NOTE: Water or air pressure will not normally clear a spider web.



Steps for cleaning the Burner:

1. Remove orifice/valve from burner.
2. Look inside the burner tube for nests, webs, or mud.
3. To remove the above obstructions, use an accessory flexible venturi brush or bend a small hook on one end of a long flexible wire or use an air hose.
4. Inspect and clean the burner if needed.
5. Reattach orifice/hose to burner.

Cleaning and Maintenance

Correct care and maintenance will keep your appliance operating smoothly. Clean regularly as determined by the amount of use. NOTE: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage). Cleaning should be done where detergents won't harm patio, lawn, or the like.

Suggested Cleaning Materials

- Mild dish washing liquid detergent
- Wire brush
- Nylon cleaning pad
- Hot water
- Paper clip
- Soft brass bristled brush

Component Cleaning:

- BURNER: Wire brush loose corrosion

from burner exterior. Clean clogged gas port holes with an opened paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas.

- COOKING SURFACES, POTS AND PANS: Clean the cooking surface with soapy water and a nylon cleaning pad.
- After appliance has cooled, wipe areas where paint and finish have burned off to minimize rusting.

Using a Thermometer

Prior to lighting, position thermometer clip so that at least 1/2" of thermometer tip is submerged in oil. Reposition thermometer as necessary to cook. Continue to use thermometer until burner is turned off.

If Frying:

- Follow instructions provided by the appliance manufacturer.
- When cooking with oil or grease, a thermometer must be used.
- Introduction of water from any source into the cooking oil or grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil and grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove water before being immersed in the fryer.
- Be sure thermometer is in good working condition. To check the thermometer, insert it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately $212^{\circ}\text{F} \pm 20^{\circ}\text{F}$ ($100^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$). If it does not function properly, obtain a replacement

thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.

- When frying with oil or grease, do not use a pot deeper than 6" (132mm)
- Do not over fill the pot with cooking liquid. Never fill appliance more than half full of cooking liquid or past the maximum fill line (a permanent marking on fryer).
- If cooking liquid has spilled and ignited, do not attempt to extinguish with water. Immediately turn gas supply OFF at the supply cylinder and:
 1. Extinguish flames using a BC type fire extinguisher as recommended by the fryer manufacturer; or
 2. Smother flames with dirt or sand.
 3. In case there is a fire, call the local fire department or dial 911.
 4. To avoid accidental burns from burner flame or hot cooking liquid, turn the burner off before inserting or removing food from the fryer.
- When removing food from the fryer, be sure to avoid burns from hot cooking liquid drippings.

LIMITED WARRANTY

To activate warranty, fill out the included registration form and mail to Camp Chef, 3985 N. 75 W. Hyde Park, UT 84318 or register on-line at: www.CampChef.com

The manufacturer warrants stove components (except paint and finish) to be free from defect in materials and workmanship for 1 year from the date of purchase. All accessories (included with stove or purchased separately) are warranted from defect in materials and workmanship for 90 days from the original purchasing date. Within these periods, the manufacturer will replace or repair defective parts deemed unusable from its original intent by making available the parts thereof FOB Hyde Park, UT 84318.

Product paint and finish is not warranted. The exterior finish of the product will wear down over time. Touch up the exterior with black, high temperature spray paint as needed. Do not paint the inside surfaces.

Clean the unit after each use to maintain the finish and prolong the life of your product. Wipe away all grease and ashes. Keep metal products free of moisture, salts, acids and harsh fluctuations in temperatures.

Warranty does not cover normal wear of parts or damage caused by misuse, abuse, overheating and alteration. Repairs or alterations made by anyone other than Camp Chef are not covered in this Warranty. Manufacturer will not be held liable for any losses due to neglectful operation. Furthermore, this Warranty does not cover damaged caused by natural disasters such as earthquakes, hurricanes, tornadoes, floods, lightning, fires, etc.

Upon the expiration of this warranty all such liability will terminate. No other warranties are expressed or implied.

Keep all original sales receipts. Proof of purchase

is required to obtain Warranty services. Prior written approval and a Return Authorization Number must be obtained. Returned items will be accepted for repair or replacement only. Returns must be shipped prepaid. Collect shipment or shipments without a Return Authorization Number will not be accepted.

To obtain Warranty services call 1.800.650.2433.

*Warranty applies to the contiguous US states only.

CAMP CHEF
THE WAY TO COOK OUTDOORS

RÉCHAUD AU PROPANE DE PLEIN AIR À UN OU PLUSIEURS BRÛLEURS
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN,
D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT

- À l'intention de l'installateur ou de la personne qui assemble l'appareil: Conserver cette notice avec l'appareil pour référence ultérieure.
- À l'attention du consommateur: Conserver cette notice pour référence ultérieure.

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Pour usage en plein air uniquement.

NE PAS JETER CETTE NOTICE D'UTILISATION.

Inscrire le numéro de modèle indiqué sur le produit.

Numéro de modèle:

3985 N. 75 W. Hyde Park, UT 84318

800.650.2433 or 1.435.752.3922

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 10 pieds (3,05 m) d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
4. Ne jamais laisser l'huile ou la graisse excéder 400°F (200°C). Si la température dépasse 400°F (200°C) ou si de la fumée se dégage de l'huile, **FERMER** immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
5. Les liquides chauffés demeurent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que la température des liquides ne soit à 115°F (45°C) ou moins.
6. Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'Etat de Californie pour causer le cancer et les malformations congénitales ou autres anomalies de la reproduction.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet appareil pour frire une dinde.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous sentez une odeur de gaz:

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Ouvrir le couvercle.
3. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ AVERTISSEMENT

Les sous-produits de combustion découlant de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales ou encore avoir d'autres effets nocifs sur l'appareil reproducteur.

1. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il sert. L'utilisateur doit rester à proximité du produit de façon à pouvoir bien le voir en tout temps pendant son utilisation.
2. En tout temps, tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du brûleur.
3. La consommation d'alcool, ou de médicaments obtenus ou non sur ordonnance, risque de diminuer la faculté du consommateur de monter correctement l'appareil ou de l'utiliser en toute sécurité.
4. Pour usage EN PLEIN AIR uniquement. NE PAS utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos. NE PAS utiliser sur des véhicules récréatifs ou des bateaux de plaisance. NE JAMAIS utiliser cet appareil en tant qu'appareil de chauffage.
5. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une structure surplombante. Maintenir un dégagement minimal de 3 m (10 pi) sur les côtés, le devant et l'arrière de l'appareil par rapport à TOUTE construction. Garder la zone entourant l'appareil libre de matériaux combustibles et de fluides inflammables, y compris le bois, les plantes sèches et l'herbe, les broussailles, le papier et la toile.
6. Utiliser SEULEMENT sur une surface non combustible, stable et de niveau, faite en briques, en béton ou en terre. NE PAS utiliser l'appareil sur toute surface susceptible de brûler ou de fondre, comme le bois, l'asphalte, le vinyle ou le plastique.
7. Garder le tuyau d'alimentation en carburant éloigné des surfaces chauffées.
8. Pour éviter les feux accidentels, s'assurer, avant d'utiliser l'appareil, que le tuyau n'est pas endommagé et qu'il n'y a pas de fuite au niveau des joints et connexions, en procédant comme suit: ouvrir le robinet de la bouteille, laisser la valve du brûleur fermée et appliquer une solution savonneuse sur les joints et les connexions. Si l'on entend un sifflement ou si le savon fait des bulles, c'est qu'il y a une fuite. Dans ce cas, ne pas utiliser l'appareil. Remplacer les pièces défectueuses.
9. Éteindre les flammes nues avant de connecter l'alimentation en gaz à l'appareil et de confirmer l'absence de fuites.
10. On DOIT utiliser un thermomètre si l'on cuisine avec de l'huile ou de la graisse.
11. Ne jamais laisser la température de l'huile ou de la graisse dépasser 200°C (400 °F). Si la température est supérieure à 200 °C (400 °F) ou que l'huile dégage de la fumée, éteindre IMMÉDIATEMENT le brûleur.
12. Si l'on cuisine à l'huile ou en se servant de graisse, s'assurer qu'un équipement d'extinction d'incendie est à portée de main. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE PAS essayer d'éteindre les flammes à l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu au moyen de terre, de sable ou de bicarbonate de soude.
13. NE JAMAIS trop remplir le chaudron de cuisson d'huile, de graisse ou d'eau. Suivre les instructions de la présente notice pour déterminer les niveaux convenables d'huile, de graisse ou d'eau.
14. Si l'on fait de la friture à l'huile ou en se servant de graisse, tous les produits alimentaires doivent être complètement décongelés et épongés sur une serviette pour éliminer l'excédent d'eau. L'huile ou la graisse peuvent déborder si les aliments ne sont pas complètement décongelés et épongés. Suivre les instructions de la présente notice, concernant la friture.
15. Pour frire des aliments, les immerger lentement dans l'huile ou la graisse. NE PAS les déposer abruptement dans le récipient.

16. NE PAS placer de récipient de cuisson vide sur un brûleur allumé. Faire preuve de prudence lorsque l'on place un aliment dans le récipient de cuisson sur un brûleur allumé.
17. En cas de pluie pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, éteindre IMMÉDIATEMENT le(s) brûleur(s) et couper l'alimentation en gaz, puis couvrir le récipient de cuisson. NE PAS essayer de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
18. Éviter à l'appareil tout choc ou impact qui risquerait de faire déverser ou gicler le liquide de cuisson chaud.
19. NE PAS déplacer l'appareil lors de son utilisation. Laisser l'appareil refroidir à 45°C (115°F) avant de le déplacer ou de le ranger.
20. L'appareil est chaud durant et après l'utilisation. Utiliser des gants de cuisinier isolants pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquide de cuisson.
21. En cas d'incendie, appeler les pompiers ou composer le 911. Rester à l'écart des flammes. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse au moyen d'eau.
22. Pour assurer la bonne performance du produit en toute sécurité, utiliser uniquement des accessoires, notamment des récipients de cuisson, recommandés par le fabricant. Ne jamais utiliser de récipient de cuisson dont la capacité et le diamètre sont supérieurs à ceux recommandés par le fabricant.
23. Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial.
24. Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le recouvrir de sa housse.
25. Lorsqu'il ne sert pas, toujours recouvrir l'appareil de sa housse (s'il en comporte une).
26. Si l'appareil a été exposé à l'eau, l'incliner

vers l'avant et laisser l'eau s'écouler des brûleurs avant d'essayer de l'allumer.

AVERTISSEMENT: Boyau est un risque de trébucher.



- Utiliser l'appareil uniquement avec du gaz propane (GPL) et l'ensemble régulateur/robinet fourni.
- L'installation doit être conforme aux codes en vigueur ou à la norme NFPA 54/ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code. La manutention et l'entreposage des bouteilles de gaz propane doivent être conformes à la norme NFPA/ANSI 58 du « LP Gas Code ». Ne pas utiliser cet appareil à bord d'un bateau de plaisance ou d'un véhicule récréatif.
- Ne pas modifier cet appareil. Toute modification présente des risques en matière de sécurité. Pour toute question concernant l'homologation dans d'autres régions, composer le 1-435-752-3922.
- Pour les personnes résidant en appartement: Consulter le gérant de l'immeuble en ce qui concerne les exigences et le code des incendies particuliers à l'utilisation d'un appareil au gaz propane dans les immeuble à appartements. Si cela est permis, utiliser l'appareil en plein air à même le sol à une distance de 3 m (10 pi) des cloisons ou des mains courantes. Ne pas

utiliser l'appareil au-dessus d'un appartement, sur un balcon de condo ou une terrasse, ou sous ceux-ci.

- Avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de gaz, vérifier que l'écrou de raccordement est serré. Lorsque l'appareil ne sert pas, fermer le bouton de réglage et le robinet de la bouteille de gaz.
- Ne jamais utiliser la bouteille de gaz si elle est rouillée, endommagée ou périmée.
- Si de la graisse ou une autre substance chaude s'écoule de l'appareil sur le robinet, le tuyau ou le détendeur, couper immédiatement l'alimentation en gaz. En déterminer la cause, corriger la situation, et nettoyer et inspecter le robinet, le tuyau et le détendeur, avant de continuer. Effectuer un contrôle d'étanchéité.
- Il est possible que le détendeur bourdonne ou siffle pendant le fonctionnement. Cela n'entrave en rien la sécurité ou le bon fonctionnement de l'appareil.
- Nettoyer et inspecter le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'éraflures, d'usure, de coupures ou de fuites, remplacer le tuyau avant d'utiliser l'appareil. Se reporter à la fiche technique au sujet des informations relatives au tuyau et au détendeur.
- Ne pas bloquer les trous situés sur le bas ou les côtés de l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil si la bouteille de gaz n'est pas correctement positionnée, conformément aux instructions de montage.
- Fermer toujours le robinet de la bouteille de gaz et retirer l'écrou de raccordement, avant de repositionner la bouteille.
- Ne jamais ranger une bouteille de gaz de rechange sous l'appareil ou à proximité, ou dans un endroit clos. NE JAMAIS remplir la bouteille au-delà de 80% de sa capacité. Le remplissage excessif de la bouteille de

rechange présente un risque en cas de décharge de gaz à partir de la soupape de sûreté. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner le décès ou des blessures graves risque de se produire.

- Si l'on voit, sent ou entend du gaz s'échapper, s'éloigner immédiatement de la bouteille de gaz ou de l'appareil et appeler les pompiers.
- La bouteille à gaz de rechange doit comporter un bouchon de sécurité pour protéger son robinet.

Retrait, transport et entreposage de la bouteille de gaz

- FERMER tous les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de gaz. Tourner l'écrou de raccordement à la main, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; ne pas utiliser d'outil pour le déconnecter. Poser le bouchon de sécurité sur le robinet de la bouteille de gaz. Utiliser toujours le bouchon et le collet fournis avec le robinet. Si le bouchon de sécurité n'est pas utilisé conformément aux instructions, cela peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.
- La bouteille de gaz doit être munie d'un bouchon de sécurité (tel qu'illustré) lorsqu'elle est entreposée ou transportée. Ne pas entreposer de bouteille de gaz dans un endroit clos tel qu'un garage, une véranda, un patio couvert ou autre bâtiment. Ne jamais laisser de bouteille de gaz à l'intérieur d'un véhicule car celle-ci pourrait surchauffer sous l'effet du soleil.
- Ne pas entreposer de bouteille de gaz dans une aire de jeux pour enfants.
- L'appareil ne peut être rangé à l'intérieur que



GPL MESURES DE SÉCURITÉ DE RÉSERVOIR

si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil.

Bouteille de gaz

La bouteille de gaz utilisée avec l'appareil doit répondre aux exigences suivantes:

- N'acheter que des bouteilles possédant les dimensions suivantes : 30,5 cm (12 po) de diamètre x 45,7 cm (18 po) de hauteur, et d'une capacité maximale de 9 kg (20 lb).
- Être fabriquées et marquées conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz du Département des Transports américain (DOT) ou de la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339-96 intitulée Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses,
- La bouteille de gaz utilisée avec cet appareil doit être munie d'un collet pour protéger le robinet de la bouteille.

Le robinet de la bouteille de gaz doit comporter ce qui suit:

- Une prise de type 1 compatible avec le détendeur ou l'appareil.
- Soupape de sûreté.
- Un dispositif anti-débordement homologué UL. Ce dispositif anti-débordement est identifié par un volant de manœuvre triangulaire. Utiliser uniquement les bouteilles munies de ce type de robinet.



La bouteille de gaz doit permettre l'évacuation des vapeurs.

GPL (Gaz de pétrole liquéfié)

- Lorsqu'il est produit, le GPL est non toxique, inodore et incolore. On lui a donné une odeur (semblable à celle du chou pourri) pour permettre de le détecter.
- Le GPL est un gaz très inflammable qui peut

s'enflammer inopinément lorsqu'il se mélange à l'air.

Remplissage de la bouteille de GPL

- N'avoir recours qu'aux services de vendeurs autorisés et expérimentés.
- La bouteille de GPL doit être vidée par le vendeur avant le remplissage.
- Le vendeur ne doit JAMAIS remplir la bouteille de GPL à plus de 80% de sa capacité. Le volume de propane contenu dans la bouteille varie selon la température.
- Un détendeur qui devient givré est une indication d'un trop-plein de gaz. Fermer immédiatement le robinet de la bouteille et communiquer avec le négociant en gaz local pour obtenir de l'aide.
- Ne jamais laisser échapper de gaz de propane liquide (GPL) dans l'air. Cela pourrait être dangereux.
- Pour vider le réservoir de GPL, communiquer avec un négociant en gaz ou le service des pompiers de la localité pour obtenir de l'aide. Les négociants en gaz certifiés les plus près sont répertoriés sous la rubrique « gaz – compagnies » dans l'annuaire téléphonique.

Échange de bouteille de GPL

- On peut choisir de faire remplacer le réservoir vide par l'intermédiaire d'un service d'échange. N'avoir recours qu'aux entreprises d'échange reconnues qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs bouteilles. S'assurer d'échanger la bouteille contre une bouteille munie d'un dispositif antidébordement, comme décrit dans la section traitant de la bouteille de GPL.
- S'assurer que la bouteille est toujours debout pendant l'utilisation, le transport ou l'entreposage.
- Vérifier s'il y a des fuites dans la bouteille de

GPL, AVANT de la raccorder à l'appareil.

! AVERTISSEMENT

La tentative de détection doit être effectuée à l'extérieur, dans une zone bien aérée, loin des sources d'allumage, comme les appareils électriques ou les appareils alimentés au gaz. Pendant la vérification, s'assurer que l'appareil n'est pas à proximité de flammes nues ou d'étincelles.

Test d'étanchéité Sécurité

- La détection de fuites doit être répétée chaque fois que l'on remplace ou que l'on fait remplir la bouteille.
- Ne pas fumer lorsque l'on effectue le test d'étanchéité.
- Ne pas tenter de détecter la présence d'une fuite de gaz au moyen d'une flamme nue.

Utiliser un pinceau propre et un mélange à parts égales de savon et d'eau. Utiliser un savon doux et de l'eau. Ne pas utiliser de produits d'entretien ménager. Cela pourrait endommager les composants du circuit de gaz. Étendre la solution savonneuse sur les joints de soudure et sur toute la zone du robinet.



! AVERTISSEMENT

Si des bulles se mettent à gonfler, ne pas utiliser la bouteille de GPL et ne pas la déplacer. Communiquer avec un fournisseur de GPL ou avec le service des pompiers de la localité.

Connexion du régulateur au Appliance

Utilisez une clé à molette ou 3/4" pour connecter le tuyau du régulateur à la poêle. Serrez fermement avec une clé. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que la détection des fuites. Voir la section des essais d'étanchéité.

Connexion du détendeur à la bouteille de GPL

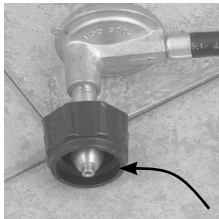
Utiliser uniquement le détendeur et le tuyau fournis avec cet appareil. Voir les instructions de montage ou la plaque signalétique de l'appareil pour le numéro de modèle du détendeur.

1. Placer la bouteille de GPL sur une surface de niveau sûre et stable.
2. S'assurer que le bouton de commande est à la position « OFF » (ARRÊT).
3. Tourner le volant de manœuvre de la bouteille vers la droite jusqu'à ce que le robinet soit complètement fermé.
4. Enlever le capuchon protecteur du robinet de la bouteille. Utiliser toujours le bouchon et le collet fournis avec le robinet.



Ne pas utiliser de bouchon de transport POL (pièce en plastique avec filetage externe)! Il rendra inopérant le dispositif de sécurité du robinet.





(B) La bague doit être centrée dans le robinet de la bouteille de GPL



(C) Maintenir l'écrou de raccordement et le détendeur, tel qu'indiqué, pour assurer un bon raccordement au robinet de la bouteille de GPL

5. Tenir le détendeur et insérer la bague (B) dans le robinet de la bouteille. Serrer manuellement l'écrou de raccordement en tenant le détendeur en ligne droite (C) par rapport au robinet de la bouteille, afin de ne pas fausser le filetage du raccord.
6. Tourner l'écrou de raccordement vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Le détendeur se scelle sur le dispositif anti-retour du robinet de la bouteille de GPL, ce qui occasionne une certaine résistance. Effectuer entre un demi et trois quarts de tour supplémentaires pour compléter le raccordement. Ne serrer que manuellement – n'utiliser aucun outil.

REMARQUE: Si l'on ne peut pas compléter le raccordement, débrancher le détendeur et répéter les étapes 5 et 6. Si l'on ne peut toujours pas compléter le raccordement, ne pas utiliser ce détendeur!

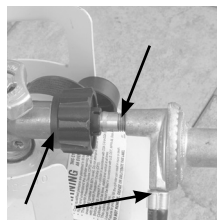
- N'insérer aucun objet dans le robinet, au risque de l'endommager et de provoquer une fuite. Une fuite de propane peut entraîner une explosion, un incendie, des blessures corporelles graves ou même la mort.
- Ne jamais tenter de raccorder cet appareil au système autonome GPL d'une camionnette de camping, d'une roulotte ou d'une autocaravane.

⚠ AVERTISSEMENT

La tentative de détection doit être effectuée à l'extérieur, dans une zone bien aérée, loin des sources d'allumage, comme les appareils électriques ou les appareils alimentés au gaz. Pendant la vérification, s'assurer que l'appareil n'est pas à proximité de flammes nues ou d'étincelles.

Test d'étanchéité sur les robinets, les tuyaux et le détendeur

1. Mettre le(s) bouton(s) de commande de l'appareil à la position «OFF» (ARRÊT).
2. S'assurer que le détendeur est bien relié à la bouteille de GPL.
3. Ouvrir complètement le robinet de la bouteille en tournant le volant vers la gauche. Si un bruit de chute se fait entendre, fermer immédiatement le robinet du gaz, car il y a une fuite importante au niveau du raccordement. Corriger cette fuite avant d'utiliser l'appareil.
4. Étendre la solution savonneuse sur les raccordements montrés sur l'illustration à droite.



5. Il y a présence de fuite si des bulles de savon se mettent à gonfler. Fermer immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et resserrer les raccordements. Si l'on ne peut arrêter la fuite, ne pas tenter de réparer l'appareil.

Communiquer avec le centre de services au 1-435-752-3922 aux États-Unis pour commander des pièces de rechange, en mentionnant le numéro de série, le numéro de modèle et le nom des pièces requises.

6. Toujours fermer le robinet de la bouteille après avoir effectué le test d'étanchéité, en tournant le volant vers la droite.

Vérification du tuyau

- Avant chaque utilisation, vérifier si le tuyau est percé ou usé. Remplacer tout tuyau endommagé avant d'utiliser l'appareil. N'utiliser que la valve, le tuyau et le détendeur spécifiés par le fabricant. Se reporter à la fiche technique au sujet des informations relatives au tuyau et au détendeur.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne pas utiliser l'appareil avant de s'assurer qu'il ne comporte pas de fuite.**
- **Si on ne peut colmater la fuite de gaz, fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz et communiquer avec un fournisseur de GPL ou avec le service des pompiers!**

Allumer le réchaud avec une allumette:

Ne pas se pencher sur le réchaud au propane pendant l'allumage.

1. Retirer tous les récipients du brûleur, de manière à ne pas restreindre le débit d'air.
2. Mettre la valve de réglage du détendeur en position «OFF» (ARRÊT).
3. Ouvrir complètement la soupape de la bouteille de gaz.
4. Frotter une allumette et la placer au-dessus du brûleur. Ouvrir lentement la valve de réglage du détendeur. Ne pas mettre la tête ou les bras

au-dessus du réchaud.

5. Si l'allumage ne se produit pas dans les cinq secondes, fermer le(s) bouton(s) de réglage du brûleur, attendre cinq minutes et répéter la procédure d'allumage.

Allumage à l'aide de l'allumeur rotatif:

Ne pas se pencher sur le réchaud au propane au moment de l'allumage.

1. Retirer tous les récipients du brûleur, de manière à ne pas restreindre le débit d'air.
2. Mettre la valve de réglage du détendeur en position «OFF» (ARRÊT).
3. Ouvrir complètement la soupape de la bouteille de gaz.
4. Mettre la valve sur la position du milieu. Attendre que le gaz parvienne au brûleur. Tourner immédiatement l'allumeur rotatif. Le dispositif d'allumage devrait émettre une étincelle et allumer le brûleur.
5. Si l'allumage ne se produit pas dans les cinq secondes, fermer le(s) bouton(s) de réglage du brûleur, attendre cinq minutes et répéter les procédures d'allumage. Si l'allumeur intégré ne parvient pas à allumer le brûleur, suivre les instructions d'allumage à l'aide d'une allumette.

Le séchage de la peinture et des pièces dégage une odeur seulement lors de la première utilisation.

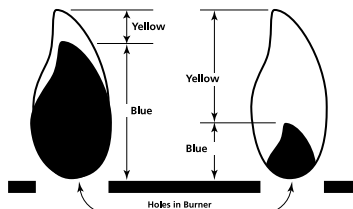
Si la flamme s'éteint accidentellement, fermer les robinets de l'appareil et attendre 5 minutes avant d'essayer de le rallumer.

Éteindre le réchaud au propane

- Mettre tous les boutons en position «OFF» (ARRÊT).
- Tourner le volant de manœuvre de la bouteille vers la droite jusqu'à ce que le robinet soit complètement fermé.

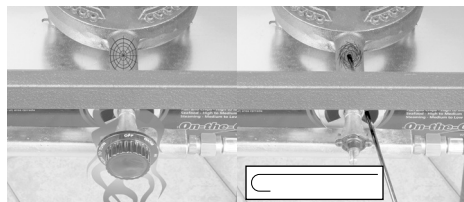
Vérification des flammes du brûleur

- Allumer le brûleur; tourner le(s) bouton(s) de la position HIGH à LOW. La position LOW devrait produire une plus petite flamme que la position HIGH. Toujours vérifier la flamme avant chaque utilisation. Le registre d'air monté à l'arrière du brûleur aide à régler la quantité d'air primaire qui se mélange au GPL. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune produit la chaleur optimale. Régler le registre d'air en le tournant vers la droite ou la gauche jusqu'à l'obtention de la flamme voulue.



ceux-ci. Un tel incendie peut blesser l'utilisateur et causer des dommages importants à l'appareil. Pour éviter tout blocage et assurer un rendement de chaleur maximal, nettoyer et inspecter souvent le tube du brûleur (une ou deux fois par mois).

REMARQUE: L'eau ou de l'air sous pression ne suffit pas normalement à éliminer les toiles d'araignée.



Étapes à suivre pour nettoyer le brûleur:

1. Retirer l'orifice/la valve du brûleur.
2. Vérifier qu'il n'y a pas de nids, de toiles d'araignée ou de boue à l'intérieur du tube du brûleur.
3. Pour supprimer ce genre d'obstruction, utiliser une brosse venturi flexible, courber un long fil flexible pour faire un crochet ou utiliser un tuyau d'air.
4. Inspecter le brûleur et le nettoyer au besoin.
5. Reconnecter l'orifice/le tuyau au brûleur

Nettoyage et entretien

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, effectuer correctement son entretien et sa maintenance. Le nettoyer de façon régulière en fonction du degré d'utilisation. REMARQUE: Nettoyer l'appareil tout entier une fois l'an et serrer toutes les pièces de quincaillerie sur une base régulière (une à deux fois l'an ou davantage, selon l'utilisation). Effectuer le nettoyage de façon à ne pas endommager la terrasse, la pelouse, etc. avec des détergents.

Produits de nettoyage suggérés

- Détergent liquide pour vaisselle doux

- Brosse métallique
- Tampon à récurer en nylon
- Eau chaude
- Trombone
- Brosse à soies souples en laiton

Nettoyage des éléments:

- BRÛLEUR: Nettoyer à la brosse métallique toute trace de corrosion se trouvant sur l'extérieur du brûleur. Nettoyer les orifices bouchés de conduite de gaz à l'aide d'un trombone déplié. Remplacer les brûleurs corrodés ou endommagés susceptibles de dégager une quantité de gaz excessive.
- SURFACES DE CUISSON, CHAUDRONS ET CASSEROLES: Nettoyer la surface de cuisson à l'eau savonneuse et au moyen d'un tampon à récupérer en nylon.
- Une fois l'appareil refroidi, essuyer les endroits où la peinture et la finition sont brûlées, pour minimiser les risques de rouille.

Utiliser un thermomètre

Avant d'allumer le brûleur, utiliser un thermomètre et positionner sa fixation de telle sorte qu'au moins la moitié du thermomètre soit plongée dans l'huile. Repositionner le thermomètre au besoin au cours de la cuisson. Continuer à utiliser le thermomètre jusqu'à ce que le brûleur soit éteint.

Friture:

- Suivre les instructions fournies par le fabricant de l'appareil.
- On doit utiliser un thermomètre si l'on cuisine à l'huile ou à la graisse.
- Le fait d'ajouter de l'eau à l'huile ou à la graisse pendant la cuisson peut causer un débordement et provoquer des brûlures graves dues aux éclaboussures d'huile et d'eau chaudes. Si l'on fait de la friture à l'huile ou à la graisse, tous les produits alimentaires DOIVENT être complètement décongelés et

épongés pour éliminer l'excédent d'eau avant de les immerger dans la friteuse.

- S'assurer que le thermomètre est en bon état de fonctionnement. Pour vérifier le thermomètre, le placer dans un chaudron d'eau bouillante et s'assurer qu'il indique bien 100°C ± 10°C (212°F ± 20°F). S'il ne fonctionne pas correctement, se procurer un thermomètre de rechange recommandé par le fabricant, avant d'utiliser l'appareil.
- Lorsque vous faites frire à l'huile ou de graisse, ne pas utiliser un pot plus profond que 6" (152mm)
- Éviter de trop remplir le chaudron de liquide de cuisson. Ne jamais remplir le récipient de liquide de cuisson au-delà de la moitié de sa capacité ou de la ligne de remplissage maximal (indiquée par une marque permanente sur la friteuse).
- Si le liquide de cuisson se déverse ou prend feu, ne pas essayer de l'éteindre en servant d'eau. Couper immédiatement l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille et :
- éteindre les flammes à l'aide d'un extincteur à poudre BC, tel que recommandé par le fabricant de la friteuse; ou
- étouffer les flammes au moyen de terre ou de sable.
- En cas d'incendie, appeler les pompiers ou composer le 911.
- Pour prévenir les brûlures accidentelles provoquées par les flammes du brûleur ou le liquide de cuisson chaud, éteindre le brûleur avant de mettre des aliments dans la friteuse ou de les en retirer.
- Lors du retrait des aliments de la friteuse, éviter de se brûler avec les gouttes de liquide de cuisson chaud.

⚠ MISE EN GARDE

N'effectuer le nettoyage et la maintenance que lorsque l'appareil est froid et que l'alimentation en gaz est coupée au niveau de la bouteille de gaz. NE nettoyer aucune des pièces situées à l'intérieur d'un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera la finition.

Nettoyage du brûleur

REMARQUE: Des araignées ou des insectes peuvent tisser leur toile ou faire leur nid dans le brûleur. Cela se produit particulièrement à la fin de l'été et à l'automne, avant le gel, lorsque les araignées sont le plus actives. Ces nids risquent d'obstruer le débit de gaz et de provoquer un incendie dans le brûleur et l'orifice ou autour de

GARANTIE LIMITÉE

Pour activer la garantie, remplir le formulaire d'inscription ci-joint et l'expédier par courrier à Camp Chef, 3985 N. 75 W. Hyde Park, UT 84318 États-Unis, ou s'inscrire en ligne à: www.CampChef.com

Le fabricant garantit que les composants du réchaud (à l'exception de la peinture de la finition) sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Tous les accessoires (compris avec le réchaud ou achetés séparément) sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pendant 90 jours à partir de la date d'achat initiale. Durant ces périodes, le fabricant s'engage à remplacer ou réparer les pièces défectueuses considérées comme étant inutilisables par rapport à l'usage auquel elles étaient initialement destinées et à les fournir FOB Hyde Park, UT 84318 États-Unis.

La peinture et la finition du produit ne sont pas garanties. La finition extérieure du produit s'use avec le temps. Retoucher au besoin l'extérieur avec de la peinture à pulvériser résistant aux températures élevées. Ne pas peindre les surfaces intérieures.

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'en préserver la finition et d'en prolonger la durée de vie. Essuyer les traces de graisse et de cendres. Protéger les produits métalliques contre l'humidité, les sels, les acides et les fortes fluctuations de température.

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une mauvaise utilisation, les abus, la surchauffe et les modifications. Toute réparation ou modification effectuée par quiconque autre que Camp Chef n'est pas couverte par la présente garantie. Le fabricant ne saurait être tenu responsable de toute perte due à une utilisation entachée de négligence. De plus, la présente

garantie ne s'étend pas aux dommages causés par des catastrophes naturelles telles que tremblements de terre, ouragans, tornades, inondations, foudre, incendie, etc.

La responsabilité du fabricant prend fin à l'expiration de la garantie. Il n'existe aucune autre garantie expresse ou implicite.

Conserver toutes les factures d'origine. Une preuve d'achat est requise pour toute réclamation en vertu de la garantie. Obtenir au préalable une autorisation écrite et un numéro d'autorisation de retour de marchandise. Les articles retournés sont acceptés uniquement en vue d'une réparation ou d'un remplacement. Expédier tout retour port payé. Les envois en port dû sans numéro d'autorisation de retour de marchandise ne sont pas acceptés.

Pour obtenir des services sous garantie, appeler le 1.800.650.2433.

*La garantie s'applique aux états américains contigus uniquement.

CAMP CHEF
THE WAY TO COOK OUTDOORS™

**SINGLE & MULTIPLE BURNER
OUTDOOR LP COOKER CARE,
USE AND SAFETY INSTRUCTIONS**



Tanks Sold Separately

⚠️ ADVERTENCIA

- Para el instalador o la persona quien arma este aparato: Deje este manual con este aparato para futura referencia.
- Al consumidor: Guarde este manual para futura referencia.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje apropiado y uso seguro de este producto.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar este aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato. Sólo para uso externo.

NO DESECHE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Llene el número de modelo encontrado en este producto.

Número de modelo:

3985 N. 75 W. Hyde Park, UT 84318
800.650.2433 or 1.435.752.3922

⚠ PELIGRO

1. Nunca opere este aparato y lo deje desatendido.
2. Nunca opere este aparato dentro de 10 pies (3 m) de ninguna estructura, material combustible u otra bombona de gas.
3. Nunca opere este aparato dentro de 25 pies (7,5 m) de ningún líquido inflamable.
4. Nunca permita que el aceite o grasa llegue a calentarse más de 400°F o 200°C. Si la temperatura excede de 400°F (200°C), o si el aceite empieza a tener humo, inmediatamente APAGUE el quemador o el suministro del gas:
5. Los líquidos calientes se mantienen a temperaturas muy calientes mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción antes que los líquidos se hayan enfriado a 115°F (45°C) o menos.
6. Si ocurriera un incendio, aléjese del aparato e inmediatamente llame al cuerpo de bomberos. No intente apagar el aceite o grasa con agua.

El no seguir estas instrucciones podría resultar en incendio, explosión o riesgo de quemadura, lo cual podría cuasar daño a la propiedad, heridas personales o muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto contiene un componente químico que se conoce en el setado de California como cáusante de Cancer.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no está hecho para uso como freidora de aves.

⚠ ADVERTENCIA

Si huele a gas:

1. Apague el gas del aparato en el tanque.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Si el olor continúa, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al cuerpo de bomberos.

El no seguir estas instrucciones podría resultar en incendio, explosión o riesgo de quemadura, lo cual podría cuasar daño a la propiedad, heridas personales o muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Los subproductos de combustión producidos cuando se usa este producto contienen químicos que el Estado de California reconoce que causan cáncer, defectos de nacimiento, u otro daño reproductivo.

1. No DEJE este aparato desatendido mientras está en uso. El usuario debe quedarse en el área inmediata al producto y tener una visión clara del producto en todo momento durante la operación.
2. Mantenga a los niños o mascotas lejos del quemador durante todo el tiempo.
3. El uso de alcohol, las medicinas con prescripción o sin prescripción, pueden afectar su capacidad de armar apropiadamente u operar de manera segura este aparato.
4. Sólo para uso EXTERNO. No USE en un edificio, garaje, o cualquier otra área cerrada. NO use en o sobre vehículos recreativos o botes. NUNCA use este aparato como un calentador.
5. No opere el aparato bajo NINGUNA construcción sobrecalentada. Mantenga un margen mínimo de 10 pies (3 m) desde los lados, frente y detrás del aparato a CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de todo material combustible y líquidos inflamables, incluyendo madera, plantas secas y hierba, cepillo, papel y lonas.
6. Use SOLO sobre un nivel, superficie no combustible estable como ladrillos, concreto o barro. NO use este aparato sobre ninguna superficie que se queme o funda como madera, asfalto, vinilo, o plástico.
7. Mantenga la manguera del dispensador del combustible lejos de superficies calientes.
8. Para prevenir incendios accidentales, antes de usar el aparato asegúrese que la manguera no se dañe y que todas las juntas y conexiones estén libres de fugas prendiendo la válvula del cilindro, deje la válvula del quemador cerrada, y aplique solución cubierta de jabón a las juntas y conexiones. Si se escucha un sonido de crujido continuo, o si la solución cubierta de jabón burbujea, hay una fuga. No use el aparato si hay una fuga. Reemplace las partes defectuosas.
9. Apague toda llama abierta antes de conectar el suministro de gas al aparato y antes de revisar si hay fugas.
10. Cuando cocine con aceite o grasa, se DEBE usar un termómetro.
11. Nunca permita que la temperatura del aceite o grasa llegue a calentarse más de 400°F o 200°C. Si la temperatura excede de 400°F (200°C), o si el aceite empieza a tener humo, INMEDIATAMENTE apague el quemador.
12. Cuando cocine con aceite o grasa, los materiales para apagar incendios deberían estar fácilmente accesibles. En el caso de que el aceite o la grasa se incendien NO intente apagar con agua. Use un extintor de incendio tipo BC de polvo químico o apague el fuego con tierra, arena, bicarbonato de soda.
13. NUNCA sobrellene la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones en este manual para establecer los niveles apropiados de aceite, grasa o agua.
14. Cuando fría con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN descongelarse completamente o secarse con toallas para quitar el exceso de agua. Si no descongela y no seca completamente los alimentos puede causar que se derrame aceite o grasa. Siga las instrucciones en este manual para comidas fritas.
15. Cuando fría, sumerja lentamente los productos alimenticios en el aceite o gas. NO los lance.
16. NO ponga un recipiente de cocina vacío sobre el quemador mientras está en operación. Use cautela cuando ponga algo en el recipiente de cocina mientras el quemador está en operación.
17. En el caso de lluvia mientras esta cocinando

con aceite o grasa, INMEDIATAMENTE apague el quemador(es) y el suministro de gas, luego cubra el recipiente de cocina. NO intente mover el aparato o el recipiente de cocina.

ADVERTENCIA: Manguera es un peligro de tropiezo.



18. Evite la abolladura o impacto con el aparato para prevenir vertido o salpicadura de líquido de cocina caliente.
19. NO quite el aparato cuando está en uso. Permita que la unidad se enfríe a 115°F (45°C) antes de quitar o almacenar.
20. Este aparato estará caliente durante y después del uso. Use mitones o guantes de horno térmicamente aislados para protección de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocina.
21. En el caso que haya un incendio, llame al cuerpo de bomberos local o llame al 911. Manténgase alejado de las llamas. No intente apagar el aceite o grasa con agua.
22. Use solo accesorios tales como recipientes recomendados por el fabricante, para permitir seguridad y rendimiento apropiado del producto. Nunca use un recipiente de cocinar más grande que la capacidad y diámetro recomendado por el fabricante.
23. Este producto no está hecho para uso comercial.
24. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de cubrir la cubierta del patio.
25. Siempre cubra el aparato con tapa patio (si se incluye), cuando no está en
26. En caso de que el aparato ha sido expuesto a agua, incline el aparato hacia delante y permita que el agua drene de los quemadores antes de intentar encender.

- Use el aparato solo con gas licuado de petróleo (propano) y el montaje del regulador/válvula provisto.
- La instalación debe estar conforme a los códigos locales, o en su ausencia con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54/ANSI Z223.1. El manejo y almacenamiento de cilindros LP deben estar de acuerdo con el Código Gas Licuado de Petróleo NFPA/ANSI 58. El aparato no es para uso en o sobre vehículos y/o botes recreativos.
- No modifique este aparato. Las modificaciones resultarán en un riesgo de seguridad. Las preguntas con respecto a certificación y otras áreas se deben dirigir al 1-435-752-3922.
- Habitantes en departamentos: Revise con la administración para conocer los requerimientos y códigos de incendio usando un aparato de gas licuado de petróleo en un departamento. Si es permitido, use afuera o en la planta baja con un margen de 10 pies de las paredes o pasamanos, NO use el aparato sobre o bajo cualquier departamento, balcón de condominio, o cubierta.
- Antes de abrir la válvula del tanque LP, revise la tuerca de acoplamiento para ver si está ajustada. Cuando el aparato no está en uso,

apague el botón de control y la válvula del tanque LP en el cilindro de suministro.

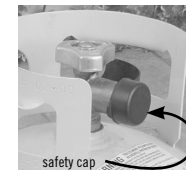
- Nunca use el tanque LP si está oxidado, dañado o vencido.
- Si nota grasa u otro material caliente chorreando del aparato sobre la válvula, manguera o regulador, apague el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrija, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Realice una prueba de fuga.
- El regulador puede hacer un ruido como un zumbido o silbido durante la operación. Esto no afectará la seguridad o uso del aparato.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de que se ponga en funcionamiento el aparato. Vea la hoja del producto sobre información sobre manguera y regulador.
- No cierre los agujeros al pie o a los lados del aparato.
- Nunca opere aparatos con tanques LP fuera de la posición correcta especificada en las Instrucciones de Montaje.
- Siempre cierre la válvula del tanque LP y quite la tuerca de montaje antes de quitar el tanque LP de la posición de operación especificada.
- NUNCA almacene un repuesto del tanque LP ni bajo ni cerca del aparato ni en áreas alrededor. NUNCA llene el cilindro más allá del 80% lleno. Un tanque LP de repuesto sobrellenado es peligroso debido al posible gas liberado de la válvula de alivio de seguridad. Al no seguir estas instrucciones exactamente podría causar un incendio resultando en muerte o heridas graves.
- Si ve, huele, o escucha que escapa gas, inmediatamente aléjese del tanque LP /aparato

y llame al cuerpo de bomberos.

- Todas las partes de los tanques LP deben tener instaladas las tapas de seguridad en la salida del tanque LP.

Traslado, Transporte y Almacenaje del Tanque LP

- APAGUE todos los botones de control y la válvula del tanque LP. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj; no use herramientas para desconectar. Instale tapas de seguridad en la válvula del tanque LP. Siempre use la tapa y la tira pro-vistas con la válvula. El no usar la tapa de seguridad como en las instrucciones puede resultar en heridas personales graves y/o daño a la propiedad.
- Un tanque LP desconectado en almacenaje o para ser transportado debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No guarde un tanque LP en lugares anexos como un garaje de cochera, pórtico, patio cubierto u otra construcción. Nunca deje un tanque LP dentro de un vehículo, puede llegar a sobrecalentarse por el sol.



- No guarde los tanques LP en áreas donde juegan niños.
- El almacenaje de cualquier aparato al interior se permite si el cilindro está desconectado y quitado del aparato.

Tanque LP:

El tanque LP que se usa con su aparato debe cumplir los siguientes requerimientos:

- Compre tanques LP solo con estas medidas requeridas: 12" (30,5cm) (diámetro) x 18" (45,7cm) (alto) con 20 lb. capacidad máxima (9 kg.).
- Ser fabricado y marcado de acuerdo con las

especificaciones para tanque LP de los EE.UU. Departamento de Transportación (DOT por sus siglas en inglés) o el Estándar Nacional de Canadá. CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas.

- El cilindro de propano usado con este aparato debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.

La válvula del tanque LP debe tener:

- Salida tipo 1 compatible con el regulador o aparato.
- Válvula de alivio de seguridad.
- Dispositivo de Protección de Sobrellenado (OPD) listado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica por una única rueda de mano triangular. Use solo tanques equipados con este tipo de válvula.



OPD Hand Wheel

El tanque LP debe ser posicionado para extracción de vapor.

LP (Gas Licuado de Petróleo)

- El gas licuado de petróleo no es tóxico no tiene olor y es incoloro cuando se produce. Para su seguridad, el gas LP tiene un olor (similar a vegetal podrido) para que pueda olerse.
- El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse repentinamente cuando se mezcla con aire.

Llenado del Tanque LP

- Use solo con distribuidores autorizados y experimentados.
- El distribuidor de LP debe purgar tanques antes de llenar.
- El distribuidor NUNCA debería llenar el tanque LP más del 80% del volumen del tanque LP. El volumen del propano en tanques variara por

la temperatura.

- Un regulador congelado indica sobrellenado del gas. Inmediatamente cierre la válvula del tanque LP y llame al distribuidor de gas LP para ayuda.
- No libere gas (LP) propano en la atmósfera. Este es una práctica peligrosa.
- Para quitar gas del tanque LP, contacte a un distribuidor LP o llame al cuerpo de bomberos local para ayuda. Revise el directorio telefónico bajo "Compañías de gas" para localizar distribuidores de licuado de petróleo certificados.

Cambio del Tanque LP

- Muchos comerciantes al por menor que venden aparatos le ofrecen la opción de reemplazar sus tanques de licuado de petróleo vacíos a través de un servicio de cambio. Use solo aquellas compañías de cambio de confianza que inspeccionan, realizan llenado con precisión, prueban y certifican sus cilindros. Cambie su tanque solo con un tanque equipado con característica de seguridad de dispositivo de protección de sobrellenado como descrito en la sección "tanque LP" de este manual.

- Siempre guarde los tanques LP nuevos y para cambio en posición recta durante el uso, tránsito, o almacenaje.
- Realice la prueba de fuga a los tanques de licuado de petróleo nuevos y para cambio ANTES de conectar el aparato.

Prueba de Fuga del Tanque LP

Para su seguridad

- La prueba de fuga deber repetirse cada vez que el tanque LP se cambie o se vuelva a llenar.
- No fume durante la prueba de fuga.
- No use una llama abierta para revisión de fugas de gas.

Use una brocha limpia y 50/50 de jabón y

solución de agua. Use jabón suave y agua. No use agentes de limpieza de casa.

Puede resultar en daños a los componentes de la cadena por donde va el gas. Cepille con solución cubierta de jabón sobre todo las juntas de soldadura y el área de la válvula completa.

! ADVERTENCIA

Aparato debe estar en el exterior controladas fugas en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga aparato alejado de llamas o chispas.



! ADVERTENCIA

Si aparece burbujas que "crecen", no use o quite el tanque de licuado de petróleo. Contacte a un proveedor de gas LP o al cuerpo de bomberos.

Conectar del regulador al tanque LP

Use solo el regulador de presión y manguera provisto con este aparato. Vea las instrucciones de montaje o etiqueta de identificación del aparato para el número de modelo del regulador.

1. Coloque el tanque LP sobre una superficie, segura nivelada y estable.
2. Gire el botón del control a la posición de APAGADO.
3. APAGUE el tanque LP girando la rueda a mano en el sentido de las agujas del reloj para parar completamente.
4. Quite la capa protectora de la válvula del tanque LP. Siempre use la tapa y la tira provistas con la válvula.



¡No use un enchufe de transporte de petróleo gas y lubricante (POL) (una parte plástica con roscas externas)! Fracasar la característica de seguridad de la válvula.



(B) La boquilla tiene que centrarse en la válvula del tanque LP



(C) Sostenga la tuerca de acople y regulador como se muestra para una conexión apropiada a la válvula del tanque LP

Conectar el regulador al aparato

Utilice una llave ajustable o 3/4 "para conectar la manguera del regulador de la estufa. Apriete firmemente con una llave. No use aparato hasta comprobar que no haya fugas. Consulte la sección Prueba de fugas.

5. Sostenga el regulador, inserte la boquilla (B) en la válvula del tanque LP. Apriete a mano la tuerca de acople, sosteniendo el regulador en línea recta (C) con la válvula del tanque LP para que no se trasosque la conexión.

- Gire la tuerca de acople en el sentido de las agujas del reloj para una parada firme completamente. El regulador sellará sobre un elemento de contrapresión en la válvula del tanque LP, resultando en una resistencia. Se requiere un giro adicional de una mitad a tres cuartos para completar la conexión. Ajústelo solo a mano; no use herramientas.

NOTA: Sino completa la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si todavía no puede completar la conexión, ¡no use este regulador!

- No inserte cualquier objeto extraño en la salida de la válvula. Puede dañar la válvula y causar una fuga. La fuga de propano puede resultar en explosión, incendio, heridas personales severas, o muerte.
- Nunca intente acoplar este aparato al sistema de gas LP independiente de un camper o remolque o motor de casa.

⚠ ADVERTENCIA

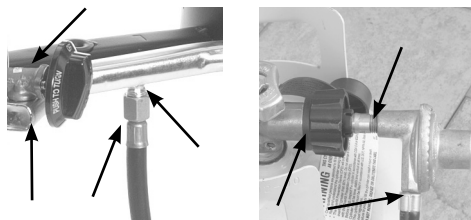
Aparato debe estar en el exterior controladas fugas en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga aparato alejado de llamas o chispas.

Prueba de fugas

- Gire todo botón (es) de control a APAGADO.
- Asegúrese que el regulador esté firmemente conectado al tanque LP.
- Abra completamente la válvula del tanque LP girando la rueda a mano en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido torrente, apague el gas inmediatamente. Hay una fuga mayor en la conexión. Corrija antes

del proceso.

- Cepille con solución cubierta de jabón sobre las conexiones indicadas mostradas a la derecha.



- Si aparecen burbujas que “crecen” hay una fuga. Cierre inmediatamente la válvula del tanque LP y vuelva a apretar las conexiones. Si la fuga no se puede parar, no trate de reparar. Llame para pedir partes de reposición. Para ordenar nuevas partes dando el número de serie, número de modelo y nombre de artículos necesita comunicarse con el Centro de Servicios al 1-435-752-3922.

- Siempre cierre la válvula del tanque de licuado de petróleo realizando la prueba de fuga del tanque girando con la rueda a mano en sentido de las agujas del reloj.

⚠ ADVERTENCIA

- No use el aparato hasta que no haya revisado si hay fuga.
- Si no puede parar la fuga de gas, ¡inmediatamente cierre la válvula del tanque LP y llame al proveedor de gas LP o a al cuerpo de bomberos!

Revisión de la manguera

- Antes de cada uso, revise para ver si las mangueras tienen cortes o desgastes. Reemplace el ensamblaje de la manguera dañada antes de usar el aparato. Use sola la

válvula/ manguera/regulador especificado por el fabricante. Vea la hoja del producto sobre información de manguera y regulador.

Encendido de la cocinilla con fósforo:

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

- Quite todos los aparatos del quemador para tener un flujo de aire libre.
- Gire la válvula de control del regulador a la posición de APAGADO.
- Abra completamente la válvula del envase LP.
- Encienda el fósforo y colóquelo sobre el quemador. Lentamente PRENDA la válvula de control del regulador. NO se posiciones con su cabeza o brazos sobre la cocinilla.
- Si no se prende en 5 segundos, apague el control(es) del quemador, espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

Encendido con encendedor giratorio (Optional):

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

- Quite todos los aparatos del quemador para tener un flujo de aire libre.
- Gire la válvula de control del regulador a la posición de APAGADO.
- Abra completamente la válvula del envase LP.
- Gire la válvula a la posición media. Permita que el gas fluya al quemador. Inmediatamente prenda el encendedor giratorio. El encendedor debería chispear y encender el quemador.
- Si no se prende en 5 segundos, apague el control(es), espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

Si el encendedor incorporado no prende, siga las instrucciones para encendido con fósforo.

La curación de pinturas y partes producirá un olor solo en el primer uso.

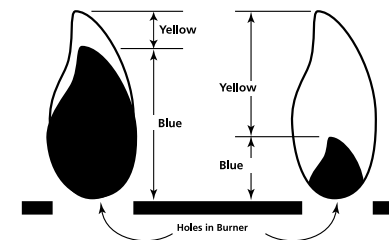
Si la llama se extingue accidentalmente a su vez que el dispositivo fuera de las válvulas espere 5 minutos antes de intentar encender.

Apagado de la cocinilla LP

- Gire todos los botones a la posición APAGADO. APAGUE el tanque LP girando la rueda a mano en el sentido de las agujas del reloj para una parada completa.

Revisión de la llama del quemador

- Encienda el quemador, rote el botón de ALTO a BAJO. Debería ver una llama más pequeña en la posición BAJA que la que vio en la ALTA. Siempre revise la llama antes de cada uso. El regulador de aire montado en la parte posterior de su quemador ayuda a controlar la cantidad del aire principal que se mezcla con el gas LP. Una llama azul con poca o sin llama amarilla provee el mejor calentamiento. Ajuste el regulador de aire girando en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se alcance la llama deseada.

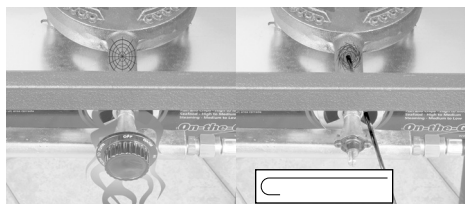


⚠ PRECAUCIÓN

Toda la limpieza y mantenimiento se debería hacer siempre cuando el aparato esté frío con el suministro de combustible apagado al cilindro LP. NO limpie ninguna parte en un horno autolimpiable. El calentamiento extremo dañará el acabado.

Limpieza del quemador

NOTA: Arañas y pequeños insectos pueden tejer telarañas y construir nidos dentro del quemador. Esto ocurre especialmente al final del verano y otoño antes de las heladas cuando las arañas son más activas. Estos nidos pueden obstruir el flujo del gas y causar un incendio alrededor del quemador y del orificio. Tal incendio puede causar heridas al operador y daños serios al aparato. Para ayudar a prevenir la obstrucción y asegurar la máxima salida de calor, limpie e inspeccione el tubo del quemador a menudo (una o dos veces al mes) NOTA: La presión de agua o aire normalmente no despeja una telaraña.



Pasos para la limpieza del quemador:

1. Quite el orificio/válvula del quemador.
2. Mire adentro del tubo del quemador para ver si existen nidos, telarañas o lodo.
3. Para quitar las obstrucciones mencionadas, use un accesorio como un cepillo venturi flexible o doble un gancho pequeño al extremo de un alambre flexible o use una manguera de aire.

4. Inspeccione y limpie el quemador si es necesario.
5. Vuelva a adjuntar el orificio/manguera al quemador.

Limpieza y mantenimiento

El cuidado y mantenimiento correcto le ayudará a que su aparato funcione muy bien. Limpie regularmente de acuerdo a su uso. NOTA: Limpie el aparato completamente cada año y ajuste todo el equipo regularmente (1-2 veces al año o más dependiendo del uso). La limpieza se debería hacer donde los detergentes no dañen el patio, césped, o similares.

Materiales de limpieza sugeridos

- Detergente suave líquido para lavar platos
- Cepillo de alambre
- Almohadilla de limpieza de nilón
- Agua caliente
- Clip
- Cepillo de púas de metal suave

Limpieza del componente:

- QUEMADOR: Quite la corrosión del exterior del quemador usando un cepillo de alambre. Limpie los agujeros atascados del puerto del gas con un clip abierto. Reemplace los quemadores corroídos o dañados que emitirían gas en exceso.
- SUPERFICIES PLANAS, OLLAS Y SARTENES PARA COCINAR: Limpie la superficie para cocinar con agua cubierta de jabón y una almohadilla de limpieza de nilón.
- Después que el aparato se ha enfriado, pase un trapo sobre las áreas donde la pintura y el acabado se han quemado para minimizar la oxidación.

Use un termómetro

Antes de encender coloque el clip del termómetro para que por lo menos esté a 1/2" de la punta

del termómetro sumergida en el aceite. Vuelva a colocar el termómetro como se necesite para cocinar. Continúe usando el termómetro hasta que el quemador se apague.

Si fríe:

- Siga las instrucciones provistas por el fabricante del aparato.
- Cuando cocine con aceite o grasa, debe usar un termómetro.
- La introducción de agua desde cual-quier fuente en el aceite o grasa para cocinar puede causar que se derrame líquido y quemaduras severas de aceite caliente o salpicaduras de agua. Cuando fría con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN completamente descongelarse o secarse con toalla para quitar el exceso de agua antes de sumergirlos en la freidora.
- Asegúrese que el termómetro esté en buenas condiciones. Para revisar el termómetro, inserte en una olla de agua hirviendo y asegúrese que marque aproximadamente $212^{\circ}\text{F} \pm 20^{\circ}\text{F}$ ($100^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$). Sino funciona apropiadamente, obtenga un termómetro de repuesto especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- Cuando la fritura con aceite o grasa, no use una olla profunda que 6 "(132mm)
- No sobrellene la olla con líquido para cocinar. Nunca llene el aparato más de la mitad llena del líquido para cocinar o pasado de la línea llena máxima (una marca permanente en la freidora).
- Si el líquido de cocinar se ha derramado o encendido, no intente apagar con agua. Inmediatamente APAGUE el suministro del gas del cilindro de suministro y:
- Apague las llamas usando un extintor de incendio tipo BC como recomienda el fabricante de la freidora, o

- Apague la llama con tierra o arena.
- En caso de que haya un incendio, llame al cuerpo de bomberos local o llame al 911.
- Para evitar quemaduras accidentales de llama del quemador o líquido para cocinar caliente, apague el quemador antes de insertar o quitar comida de la freidora.
- Cuando quite comida de la freidora, asegúrese de evitar quemaduras de pringues de líquido de cocinar caliente.

GARANTIA LIMITADA

Para activar la garantía, complete el formulario de registro incluido y envíelo a Camp Chef, PO 3985 N. 75 W. Hyde Park, UT 84318 o registre en línea a: www.CampChef.com

El fabricante garantiza que los componentes de cocinas (excepto pintura y acabado) estén libres de defectos en materiales y fabricación por 1 año desde la fecha de la compra. Todos los accesorios (incluidos con la cocina o comprados separadamente) se garantizan de defectos en materiales y fabricación por 90 días desde la fecha original de la compra. Dentro de estos períodos, el fabricante reemplazará o reparará partes defectuosas consideradas inservibles de su intención original disponiendo las partes de lo mismo libre a bordo Hyde Park, UT 84318.

La pintura y acabado del producto no se garantiza. El acabado exterior del producto se desgastará con el tiempo. Retoque el exterior con pintura spray negra de temperatura alta como lo necesite. No pinte las superficies interiores.

Limpie la unidad después de cada uso para mantener el acabado y prolongar la duración de su producto. Quite frotando toda grasa y ceniza. Mantenga los productos metálicos libres de humedad, sales, ácidos y fluctuaciones violentas de temperaturas.

La garantía no cubre desgaste normal de partes o daños causados por mal uso, abuso, sobre calentamiento y alteración. Las reparaciones o alteraciones hechas por alguien aparte de Camp Chef no están cubiertas en esta Garantía. El fabricante no estará obligado a responder por ninguna pérdida debido a operación negligente. Además, esta Garantía no cubre daños causados por desastres naturales tales como terremotos, huracanes, tornados, inundaciones, relámpagos, incendios, etc.

A la finalización de esta garantía terminará toda responsabilidad.

Ninguna otra garantía es expresa o implícita.

Guarde todos los recibos de ventas originales. Se requiere prueba de la compra para obtener los servicios de Garantía. Antes de la aprobación por escrito se debe obtener un Número de Autorización de Devolución. Los artículos devueltos se aceptarán para reparación o reposición solamente. Las devoluciones deben ser enviadas prepagadas. El envío o envíos al cobro sin un Número de Autorización de Devolución no se aceptarán.

Para obtener servicios de Garantía llame al 1.800.650.2433.

*La garantía se aplica solamente a los estados contiguos de EE.UU.