



DELUXE BBQ GRILL BOX



**WARNING & INSTRUCTION BOOKLET
MODEL BB30L**

Patent USD695055 S1

ENGLISH



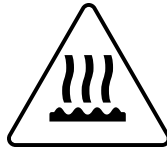
**COOKING
SYSTEM**



CAUTION



**FOLLOW
INSTRUCTIONS**



**HOT
SURFACE**



**GLOVES
REQUIRED**

KEEP FOR FUTURE REFERENCE

FOLLOW ALL INSTRUCTIONS SUPPLIED WITH STOVE WHEN USING THIS ACCESSORY.

IF YOU SMELL GAS

1. Disconnect gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, immediately leave the premises and call your gas supplier or local fire department.

COMBUSTIBLE MATERIALS

During operation of cooker, insure proper clearance from any combustible materials, in relation to the top, sides and back of cooking appliance. For outside use only. Do not use near flammable walls or under eaves or overhangs of homes or garages. Never leave unattended while hot or in use. Allow cooker and accessory to cool before take down and storage. The propane tank must always be stored outdoors in a well ventilated space. Never stand or lean over cooker burner while lighting.

FOR YOUR SAFETY

Follow all safety, set-up, lighting and cooking instructions. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. When using this product with any outdoor appliance use appliance according to manufacturer's instructions.

⚠ WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY
Do not discard these safety and assembly instructions. Follow instructions and warnings to avoid injury or fires. This BBQ Grill in combination with our outdoor cookers is intended for outdoor use only. Follow care and cleaning instructions.

⚠ WARNING

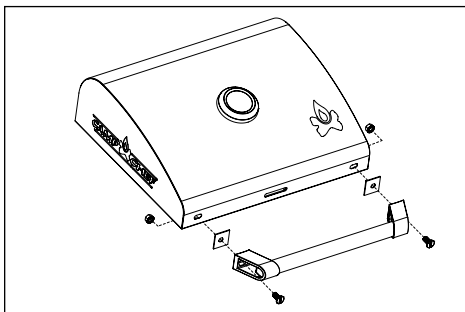
- The accessory will be extremely hot while in use.
- Do not attempt to clean or move it until it is completely cool.
- Always use a long match or long nose lighter to light or re-light the cooker through the burner access hole on the front of the outdoor cooker when using this accessory or any other cookware.
- If the flame goes out it is important to turn gas off for 30-60 seconds before you re-light the outdoor cooker.
- Never leave cooker and accessory unattended.
- Place the tank so as to minimize the possibility of someone tripping over the connection hoses while the cooker is set up.
- Never lean over or stand too near the cooker, or allow children or pets near the cooker during use.

⚠ WARNING

This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects, or other reproductive harm.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- Place the handle on the front panel of the lid with gaskets between handle and lid.
- Place screws through handle holes and into the lid.
- Place the two nuts on the screws inside the lid and securely tighten.



SEASONING

Saturate a clean cloth rag with Camp Chef Cast Iron Conditioner. Coat all surfaces of the cast iron. Place grates in the barbecue grill box and place the box on your outdoor cooker. Heat to 375° - 400°F. Cookware will smoke as the seasoning bakes. As smoking begins to slow remove from heat. Use or let cool and store. This process can also be done in your home oven. **Note:** Do not place the grates directly over the burners of your outdoor cooker. Placing the grates directly over the burners could result in cracked or broken cast iron.

MAINTAINING SEASONING

After each use, apply a small amount of Camp Chef Cast Iron Conditioner, and thinly coat all surfaces of the cast iron. Over time, this will make your cast iron black, creating a finish called a "patina." This enhances your cast iron by creating a glass-like finish, giving it a non-stick surface. Additional seasoning ideas can be found online at: www.campchef.com.

Store your cookware in a dry, clean area with a light coating of Cast Iron Conditioner. Your cast iron will be ready for use the next time you retrieve it. Avoid any locations with widely fluctuating temperature conditions. If your cast iron becomes rusty, soak the area in cola to remove the rust and then re-season.

CLEANING

When cool, wash your cast iron thoroughly with a non-citrus based soap and water. Be sure to rinse and dry completely. (Note: Soap can remove the seasoning of your cast iron if you don't restore it after cleaning.)

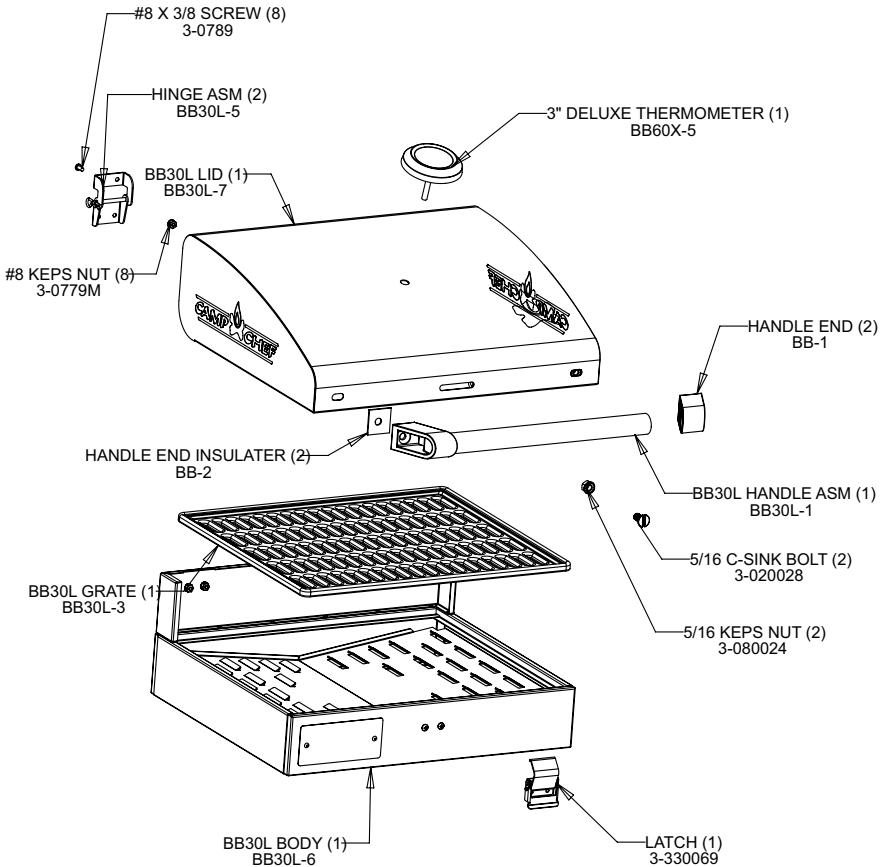
COOKING TIPS

Wash cast iron in hot water and dry thoroughly. Wipe cooking surface with cooking oil to help prevent sticking. Frozen food should be completely thawed before cooking. Use naturally lean meats and poultry. Trim excess fat from all meat, this will reduce flare-ups. If flare-ups occur, use lid to assist in putting the flame out by simply replacing it on the grill. Use tongs or spatula instead of a fork or knife when turning meats. Some of the meats juices will be lost if pierced. Marinating meats for several hours will break down the cellular structure generally tenderizing and flavoring the meat and will also reduce cooking time. **OPTION:** Instead of long hours of marinating use a marinade injector kit and fill the meat instantly full of flavor. Injector kits can be found at most grocery stores or kitchen supply stores.

SMOKING TIPS

To obtain a "smoke" flavor, use wood chips or chunks such as hickory, mesquite, apple or cherry wood. Any fruit or nut tree wood may be used for flavoring. Do not use resinous woods such as pine, they produce an unpleasant taste. Soak wood chips in water according to directions for flavor smoking. Soaking the chips will cause them to smoke for a longer period of time rather than burning up quickly. Place wood chips under the cast iron cooking grate. The amount of chips used will determine how intense or subtle the flavor will be. Smoke cooked food may still look a little pink when fully cooked. Close attention is advised to prevent over-cooking.

BB30L -2 PARTS LIST



LIMITED WARRANTY

To activate warranty, 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. 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 and 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.



DELUXE BBQ GRILL BOX



**ATTENTION ET LIVRET D'INSTRUCTION
MODÈLE BB30L**

Patent USD695055 S1

FRANÇAIS



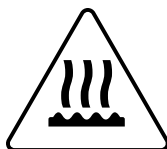
**SYSTÈME DE
CUISSON**



ATTENTION



**SUIVRE
INSTRUCTIONS**



**CHAUD
SURFACE**



**GANTS
REQUIS**

À CONSERVER POUR USAGE ULTÉRIEUR

SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS FOURNIES AVEC POÊLE LORS DE L'UTILISATION DE CET ACCESSOIRE.

SI VOUS SENTEZ LE GAZ

1. Débrancher le réservoir de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme.
3. Si l'odeur persiste, quitter immédiatement l'endroit et appeler votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

MATÉRIAUX COMBUSTIBLES

Pendant le fonctionnement du brûleur, veiller à ce que l'appareil soit situé à une distance suffisante de tous matériaux combustibles, que ceux-ci soient situés au-dessus, à côté de l'appareil ou derrière celui-ci. Destiné à un usage en plein air uniquement. Ne pas utiliser à proximité de murs inflammables ou sous un auvent ou l'avant-toit d'une maison ou d'un garage. Ne jamais laisser sans surveillance lorsque l'appareil est chaud ou qu'il est utilisé. Laisser refroidir le brûleur et l'appareil avant de les démonter et de les ranger. Le réservoir de propane doit toujours être rangé à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne jamais rester à proximité du brûleur ou se pencher au-dessus de celui-ci lorsque vous l'allumez.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Respecter toutes les consignes de sécurité, de montage, d'allumage et de cuisson. Ne pas ranger ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce caisson de barbecue ou d'autres appareils. L'utilisation du présent produit en combinaison avec tous autres appareils d'extérieur doit s'effectuer en respectant les notices des fabricants.

⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques, y compris plomb dans l'airain de certains composants, qui sont connus pour l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

⚠ AVERTISSEMENT

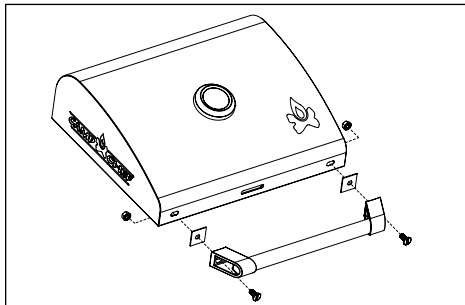
DESTINÉ À UN USAGE EN PLEIN AIR UNIQUEMENT
Ne pas jeter les présentes consignes de sécurité et de montage. Respecter les consignes et les avertissements pour éviter les blessures ou les incendies. Ce caisson de barbecue, en combinaison avec nos brûleurs d'extérieur, est destiné à un usage en plein air uniquement. Respecter les consignes d'entretien et de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

- L'appareil peut devenir très brûlant pendant son utilisation.
- Ne pas essayer de nettoyer ou déplacer l'appareil avant de l'avoir laissé complètement refroidir.
- Toujours utiliser une longue allumette ou un briquet à long nez pour allumer ou rallumer le brûleur d'extérieur par son trou d'accès situé à l'avant du brûleur lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil de cuisson.
- Si la flamme s'éteint, bien veiller à couper l'arrivée de gaz pendant une durée de 30 à 60 secondes avant de rallumer le brûleur d'extérieur.
- Ne jamais laisser le brûleur et n'importe quel appareil sans surveillance.
- Placer le réservoir à gaz de manière à réduire le risque que quelqu'un ne vienne se trébucher dans les tuyaux de raccordement lorsque le brûleur est monté.
- Ne jamais se pencher au-dessus du brûleur ou se tenir trop près de ce dernier. Ne pas laisser les enfants et les animaux domestiques à proximité du brûleur pendant son utilisation.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

- Placer la poignée sur le côté avant du couvercle en insérant les joints statiques entre la poignée et le couvercle.
- Faire passer les vis à travers les trous de la poignée dans le couvercle.
- Placer les deux écrous sur les vis à l'intérieur du couvercle et les serrer à fond.



CONDITIONNEMENT

Saturer un chiffon propre de produit de conditionnement pour fonte de Camp Chef. Enduire toutes les surfaces en fonte. Placer les grilles dans le caisson de barbecue et placer ce dernier sur votre brûleur d'extérieur. Chauffer à une température de 190 à 204 °C (375 à 400 °F). Les ustensiles fumeront au fur et à mesure du processus de conditionnement par cuisson. Lorsque la fumée diminue, retirer de la chaleur. Utiliser ou laisser refroidir pour ranger. Ce processus peut aussi s'effectuer dans le four de votre cuisine. **REMARQUE** : ne pas placer les grilles directement au-dessus des brûleurs de votre brûleur d'extérieur. Le contact direct des grilles avec les brûleurs pourrait avoir pour effet de fendiller ou casser la fonte.

CONSERVER LE CONDITIONNEMENT

Après chaque utilisation, enduire toutes les surfaces en fonte d'une petite quantité de produit de conditionnement pour fonte de Camp Chef. Au fil du temps, la fonte noircira et une pellicule appelée la « patine » se formera. Cette patine améliore la fonte : elle crée une finition polie qui rend la fonte antiadhésive. D'autres idées de conditionnement sont disponibles en ligne sur le site www.campchef.com. Ranger vos ustensiles de cuisine dans un endroit sec et propre après les avoir enduits de produit de conditionnement pour fonte. Vos ustensiles en fonte seront alors prêts pour votre prochaine utilisation. Éviter de les ranger dans des endroits subissant de fortes variations de température. Si la fonte présente des signes de rouille, plonger la zone dans du cola afin d'enlever la rouille et procéder à un nouveau conditionnement.

NETTOYAGE

Lorsque l'appareil est refroidi, bien laver la fonte à l'eau savonneuse en utilisant un détergent sans agrumes. Veiller à rincer et sécher comme il faut. (Remarque : le conditionnement de la fonte peut disparaître avec le détergent si vous ne procédez pas à un nouveau conditionnement après le nettoyage.)

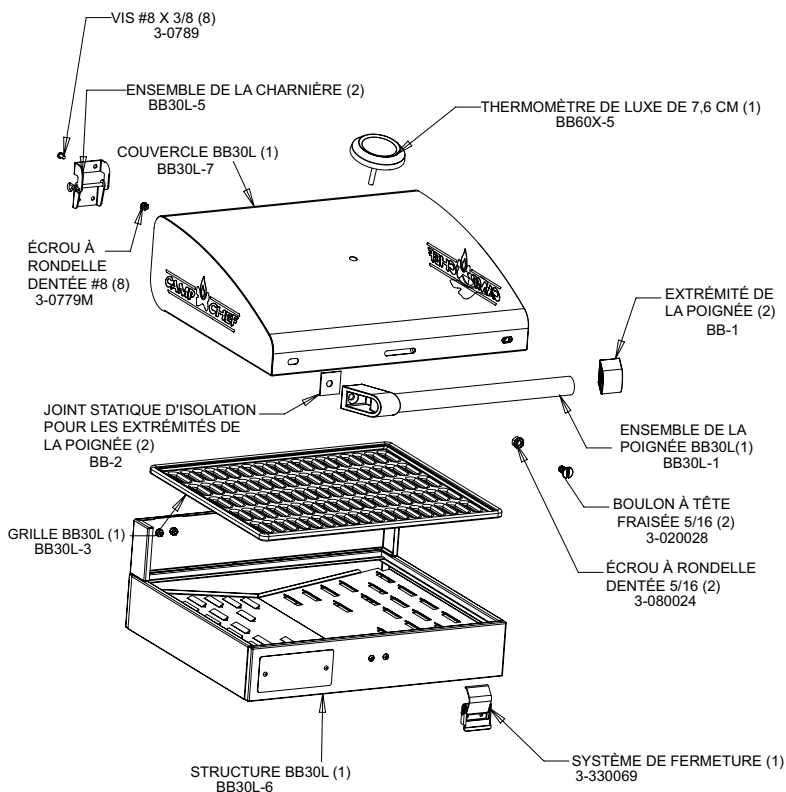
CONSEILS DE CUISSON

Laver la fonte à l'eau chaude et laisser sécher à fond. Frotter les surfaces de cuisson avec de l'huile de cuisson pour éviter que la nourriture ne colle. Les aliments surgelés doivent être complètement dégelés avant la cuisson. Utiliser des viandes naturellement maigres et de la volaille. Enlever le surplus de gras de toutes les viandes afin de réduire les retours de flamme. En cas de retour de flamme, se servir du couvercle pour étouffer la flamme en le fermant tout simplement au-dessus de la grille. Utiliser une pince ou une spatule au lieu d'une fourchette et d'un couteau pour retourner les viandes afin d'éviter de les percer et de risquer de perdre ainsi leur jus. Faire mariner les viandes pendant plusieurs heures contribue à briser la structure cellulaire de la viande et ainsi à l'attendrir et l'aromatiser et permet également de réduire le temps de cuisson. **AUTRE POSSIBILITÉ** : au lieu de faire mariner la viande longtemps, utiliser un injecteur de marinade afin d'aromatiser la viande instantanément. Les injecteurs de marinade sont disponibles dans la plupart des supermarchés ou auprès des boutiques spécialisées dans les ustensiles de cuisine.

CONSEILS DE FUMAISSON

Pour obtenir une saveur fumée, utiliser des morceaux ou copeaux de bois comme l'hickory, le prosopis, le pommier ou le cerisier. Tout arbre fruitier ou à noix peut être utilisé pour l'aromatisation. Ne pas utiliser de bois résineux comme le pin ; ceux-ci donnent un goût désagréable. Faire tremper les copeaux de bois dans l'eau selon les instructions de la fumaison aromatisée. Le trempage des copeaux de bois permettra à ces derniers de fumer plus longtemps au lieu de brûler rapidement. Placer les copeaux de bois en dessous de la grille de cuisson en fonte. Suivant la quantité de copeaux de bois utilisée, l'arôme de fumée sera plus intense ou plus subtil. Il se peut que la nourriture cuite fumée conserve une apparence rosâtre même lorsqu'elle est cuite à point. Il est conseillé de bien surveiller la cuisson pour éviter que les aliments ne soient trop cuits.

BB30L -LISTE DES PIÈCES



GARANTIE LIMITÉE

Afin d'activer la garantie, enregistrez votre produit en ligne sur le site : CAMPCHIEF.COM

Le fabricant garantit que les pièces du four (sauf la peinture et la finition) sont exemptes de défauts de défaut ou vice de matériaux et de fabrication pendant 1 an à compter de la date d'achat. Tous les accessoires (inclus avec le four ou achetés séparément) sont garantis contre tout défaut de matériaux et de fabrication pendant 90 jours à compter de la date d'achat initiale. Pendant ces périodes, le fabricant remplacera ou réparera les pièces défectueuses jugées inutilisables pour leur but initial en rendant ces pièces disponibles à FOB Hyde Park, UT 84318. La peinture et la finition ne sont pas garanties. La finition extérieure du produit s'usera avec le temps. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'entretenir la finition et d'allonger la durée de vie de votre produit. Essuyez toutes graisses et cendres. Nettoyez les pièces métalliques afin qu'elles restent exemptes d'humidité, de sel, d'acides et de variations brutales de température. La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages causés par un usage inadéquat, une utilisation

abusive, une surchauffe ou une modification. Les réparations ou modifications effectués par quelqu'un n'appartenant pas à Camp Chef ne sont pas couvertes par cette garantie. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable en cas de pertes dues à une négligence. De plus, cette garantie ne couvre pas les dommages dus à des catastrophes naturelles telles que tremblements de terre, des ouragans, des tornades, des inondations, la foudre, des incendies, etc. Dès l'expiration de cette garantie, cette responsabilité prendra fin. Il n'y a aucune garantie explicite ou implicite. Conservez toutes les factures originales. Toute réclamation au titre de la garantie devra être accompagnée d'une preuve d'achat. Au préalable, une approbation écrite et un numéro d'autorisation de retour doivent être obtenus et acceptés pour la réparation ou le remplacement uniquement. Les retours doivent être expédiés en port payé. Les envois en port dû sans un numéro d'autorisation de retour seront refusés.

Pour obtenir des services de garantie, appelez le 1.800.650.2433
*La garantie s'applique uniquement dans les États-Unis contigus.



DELUXE BBQ GRILL BOX



FOLLETO DE ADVERTENCIA Y INSTRUCCIÓN MODELO BB30L

Patent USD695055 S1

ESPAÑOL



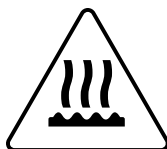
SISTEMA DE COCCIÓN



PRECAUCIÓN



SEGUIR INSTRUCCIONES



CALIENTE SUPERFICIE



GUANTES REQUERIDA

GUARDE POR REFERENCIA

SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES CUANDO USE EL APARATO.

SI HUELE A GAS

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

MATERIALES COMBUSTIBLES

Durante el funcionamiento del horno, asegurar espacio adecuado de cualquier material combustible, en relación con la parte superior, laterales y parte trasera de aparato de cocina. Sólo para uso exterior. No utilizar cerca de paredes inflamables o bajo aleros o voladizos de las casas o garajes. Nunca deje sin vigilancia mientras está caliente o en uso. Permitir cocina y accesorios que se enfríe antes de derribar y almacenamiento. El tanque de propano siempre debe ser almacenado al aire libre en un espacio bien ventilado. Nunca se apoye sobre el quemador cocina mientras que la iluminación.

PARA SU SEGURIDAD

Siga todas las instrucciones de seguridad, set up, iluminación y espacio para cocinar. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro electrodoméstico. Al utilizar este producto con cualquier uso del aparato electrodoméstico al aire libre de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

⚠ ADVERTENCIA

SÓLO PARA USO EXTERNO.

No deseche este manual de instrucciones. Siga todas las advertencias e instrucciones para evitar lesiones o incendios. Este horno en combinación con nuestras cocinas está destinado sólo para uso en exteriores. Siga las instrucciones de cuidado y limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

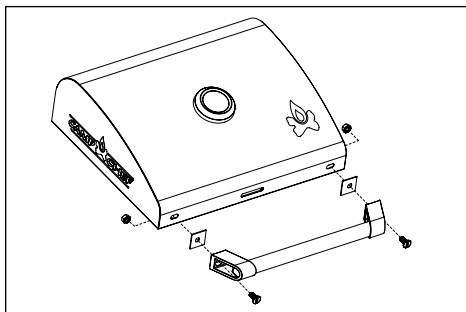
- El accesorio será extremadamente caliente mientras está en uso.
- No intente limpiar o mover hasta que esté completamente frío.
- Utilice siempre un partido largo o larga nariz más ligero a la luz o re-encender la cocina a través de la quemador orificio de acceso en el frente de la cocina al aire libre cuando se utiliza este accesorio o cualquier otros utensilios de cocina.
- Si la llama se apaga, es importante convertir el gas fuera durante 30-60 segundos antes de volver a encender la cocina al aire libre.
- Nunca deje la cocina y accesorios sin supervisión.
- Coloque el tanque a fin de minimizar la posibilidad de que alguien tropiece con las mangueras de conexión, mientras que la cocina está configurado.
- Nunca se incline sobre o estar de pie demasiado cerca de la cocina, o permitir que los niños o mascotas cerca de la cocina durante el uso.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo plomo en el latón de determinados componentes, que son conocidos por el Estado de California como causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

- Coloque la manija en el panel frontal de la tapa con las juntas entre mango y tapa.
- Coloque los tornillos través de los agujeros de la manija y en la tapa.
- Coloque las dos tuercas en los tornillos dentro de la tapa y apriete firmemente.



SAZONAR

Saturar un trapo limpio con Camp Chef Cast Iron Conditioner. Cubra todas las superficies de la fundición. Coloque rejillas en la parrilla y coloque la caja en su cocina al aire libre. Calentar a 375° - 400° F. Utensilios fumará como el sazónar hornea. Como fumar comienza a disminuir retirar del fuego. Usarla o dejar enfriar y almacenar. Este proceso también se puede hacer en su horno de hogar.

Nota: No coloque las rejillas directamente sobre los quemadores de su cocina al aire libre. La colocación de las rejillas directamente sobre los quemadores podría resultar en hierro fundido agrietados o rotos.

MANTENIMIENTO DE SAZONAR

Después de cada uso, aplicar una pequeña cantidad de Camp Chef Cast Iron Conditioner y capa finamente todas las superficies del hierro fundido. Con el tiempo, esto hará que su hierro fundido negro, creando un acabado llamado "pátina". Esto mejora su fundición mediante la creación de un acabado similar al vidrio, lo que supone una superficie antiadherente. Ideas adicionales condimentos se pueden encontrar en línea en: www.campchef.com. Guarde sus utensilios de cocina en una zona limpia y seca con una ligera capa de acondicionador. Su fundición estará lista para usar la próxima vez que lo recupere. Evite los lugares con condiciones de temperatura muy fluctuantes. Si el hierro fundido se convierte en oxidado, remoje el área en la cola para eliminar el óxido y luego volver a sazónar.

LIMPIEZA

Cuando esté fría, lave su fundición a fondo con un jabón no basado en cítricos y agua. Asegúrese de enjuagar y secar completamente. (Nota: El jabón puede quitar el sazón de la fundición de hierro si no se restaura después de la limpieza.)

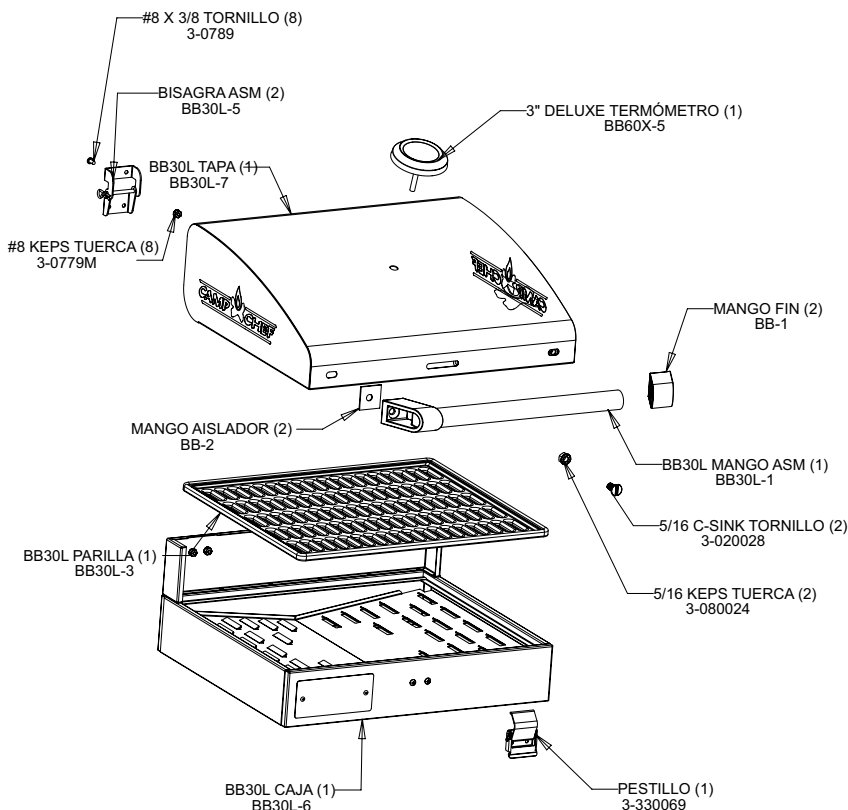
CONSEJOS PARA COCINAR

Lavar hierro fundido en agua caliente y seque bien. Limpie la superficie de cocción con aceite de cocina para ayudar a evitar que se pegue. Los alimentos congelados deben descongelarse completamente antes de cocinarlos. Use carnes magras y aves de forma natural. Recorte el exceso de grasa de toda la carne, esto reducirá ataques de asma. Si se producen brotes, el uso de tapa para ayudar a poner la llama por la simple sustitución en la parrilla. Utilice pinzas o espátula en lugar de un tenedor o un cuchillo al girar carnes. Algunos de los jugos de las carnes se perderán si perforado. Marinar carnes durante varias horas se romperá la estructura celular general ablandar y dar sabor a la carne y también reducirá el tiempo de cocción. OPCIÓN: En lugar de largas horas de marinado utilizar un kit inyector de adobo y llenar la carne al instante lleno de sabor. Kits de inyectores se pueden encontrar en la mayoría de supermercados o tiendas de suministros de cocina.

CONSEJOS PARA FUMAR

Para obtener un sabor "humo", utilizar virutas de madera o trozos como el nogal americano, mezquites, manzana o de madera de cerezo. Cualquier madera de fruta o tuerca puede ser utilizado para dar sabor. No use maderas resinosas como el pino, producen un sabor desagradable. Remoje las astillas de madera en el agua de acuerdo a las instrucciones específicas para fumar sabor. Remojar los chips hará que fuman por un período de tiempo en lugar de la quema rápidamente más tiempo. Coloque las virutas de madera bajo la rejilla de cocción de hierro fundido. La cantidad de chips utilizados determinará cómo intensa o sutil sabor será. Humo alimentos cocinados todavía puede parecer un poco de color rosa cuando está completamente cocinado. Se recomienda especial atención a evitar el exceso de cocción.

BB30L -2 LISTA DE PARTES



GARANTÍA LIMITADA

Para activar la garantía, regístrese en línea en: campchef.com

Los componentes de la estufa fabricante garantiza que (a excepción de pintura y acabado) están libres de defectos en los materiales y mano de obra durante 1 año a partir de la fecha de compra. Todos los accesorios (incluidos con la estufa o comprados por separado) están garantizados de defectos en materiales y mano de obra durante 90 días a partir de la fecha original de compra. Dentro de estos periodos, el fabricante reemplazará o reparará las piezas defectuosas considerará inservible de su intención original, poniendo a disposición de las partes de los mismos FOB Hyde Park, UT 84318. Pintura y el acabado del producto no está garantizado. El acabado exterior del producto se desgastan con el tiempo. Limpie el aparato después de cada uso para mantener el acabado y prolongar la vida útil de su producto. Limpie toda la grasa y cenizas. Mantenga los productos de metal libre de humedad, sales, ácidos y fluctuaciones severas de las temperaturas. La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados

por el mal uso, el abuso, el sobrecalentamiento y alteración. Las reparaciones o modificaciones realizadas por cualquiera que no sea de Camp Chef no se incluyen en esta garantía. El fabricante no se hace responsable de ninguna pérdida debido a la operación negligente. Además, esta garantía no cubre los daños causados por desastres naturales, como terremotos, huracanes, tornados, inundaciones, rayos, incendios, etc. Al vencimiento de esta garantía dicha responsabilidad terminará. Ninguna otra garantía expresa ni implícita. Guarde todos los recibos originales de venta. Se requiere comprobante de compra para obtener los servicios de garantía. Se debe obtener antes la aprobación por escrito y un Número de Autorización de Devolución y aceptados para su reparación o reemplazo solamente. Las devoluciones se deben enviar pagaron por adelantado. Recoger el envío o envíos sin un número de autorización de retorno no ser aceptado.

Para obtener servicios de garantía Llame 1.800.650.2433.

* La garantía se aplica sólo a los estados de Estados Unidos contiguos