



# OUTDOOR CAMP OVEN CARE, USE AND SAFETY INSTRUCTIONS



PORTABLE GAS  
CAMP STOVE

Conforms to ANSI STD Z21.72b-2002

Certified to CSA STD 11.2b-2002



**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.**

**DO NOT DISCARD THIS INSTRUCTION MANUAL.**

**Fill in model number found on the product.**

**Model Number:**

**For outdoor use only.**



3985 N. 75 W., Hyde Park UT 84318  
1.800.650.2433 or 1.435.752.3922



## FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. Do not attempt to light the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Disconnect from fuel supply.

## FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other liquids with flammable vapors in the vicinity of this or any other appliance.

## CARBON MONOXIDE HAZARD

This appliance can produce carbon monoxide which has no odor.

Using it in an enclosed space can kill you.

Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car or home.

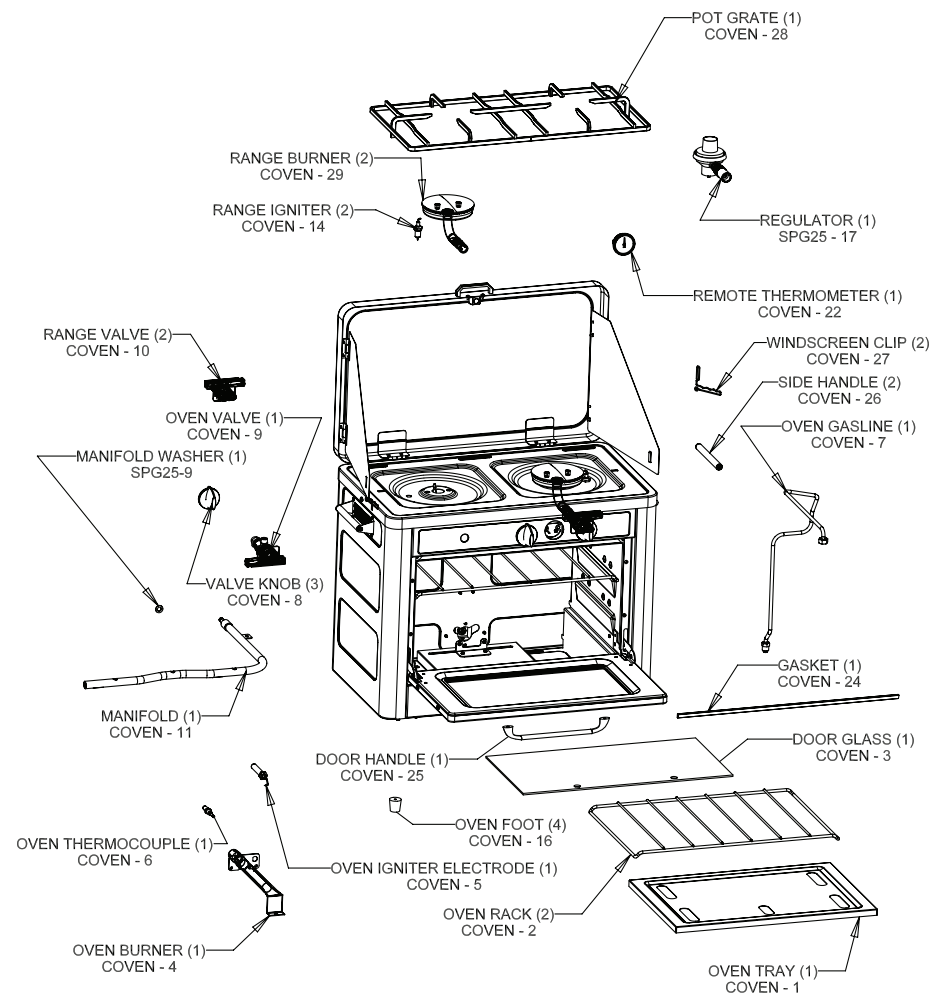


## WARNING

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

# PARTS LIST

## C-OVEN 2 PARTS LIST



0910-COVEN2-PARTS



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 1 foot (0.3 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. Never use this appliance within 25 ft. (7.5 m) of any flammable liquid.
6. Use ONLY on a level, stable surface.
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.
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 or grease to overflow. Follow 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 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. The Max Pot Diameter is 10".

25. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

**NOTE:** This appliance is set to use 16.4 oz. disposable propane cylinders. Use only cylinders marked propane. Disposable propane cylinders must be disconnected from the stove when it is in storage.

Refillable Bulk LP-Gas Tanks with a maximum capacity of 20 pounds may also be used with an optional bulk tank adapter hose. (Bulk tank adapter hose may not be included) Refillable propane gas cylinders must be turned off at the LP-Gas supply cylinder when the stove is not in use.

The LP-gas cylinder(s) used with this stove must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation or Transport Canada, CAN/CSA B339.

### Setup Using Disposable Bottle

1. Make sure burner valves are off.
2. Remove plastic cap from top of propane cylinder. Save cap for use in storing. Screw propane cylinder into regulator. Be careful not to cross thread. Hand Tighten only.



3. Check the connection between the cylinder and the regulator with soapy water. Bubbles indicate a leak. Check that the connection is not cross-threaded and that it is tight.



Perform another leak check. If there is still a leak, remove the cylinder and contact the manufacturer for service or repair.



- The regulator uses a threaded fitting to attach to the stove. It is necessary to hold the stove to make sure the fitting is seated. Align the regulator



to the fuel tube on the rear of the stove and push on. Screw on the outer threaded sleeve in a clockwise direction until tight.

- Never operate stove with propane cylinder in an inverted position.

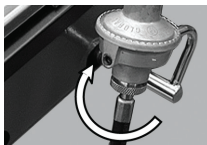


### Dismantling Disposable Propane Cylinder

- Turn all valves to the off position and make sure all flames are extinguished.
- Remove the bottle from the regulator by turning counter-clockwise.

### Setup Using Hose And Refillable Cylinder

- Make sure burner valves are off.
- Attach hose to regulator & regulator to stove (as shown).



### LEAK CHECK REGULATOR & HOSE



- Attach hose to cylinder.
- Open cylinder valve.
- Perform leak check on hose to regulator, and hose to cylinder connections with soapy water. Bubbles indicate a leak. Check that the connection is not cross-threaded and that it is tight. Perform another leak check. If there is still a leak, remove the cylinder and contact the manufacturer for service and repair.
- Turn off fuel at the cylinder and disconnect both ends of the hose when not in use.

### Dismantling Hose And Refillable Cylinder

- Before dismantling high pressure hose, be sure gas pressure in hose is eliminated.
- Ignite stove and turn off gas valve on cylinder.
- Allow flame to self-extinguish.
- When flame is out, close valves on the appliance.
- Remove hose.
  - Use appliance only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
  - 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.
- 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 appliance.

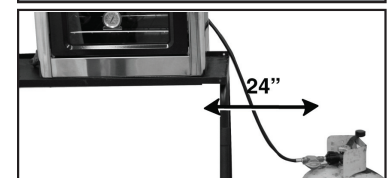
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. See product tag for hose & regulator information.
- Do not block holes in bottom or sides of appliance.
- Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in Assembly Instructions.

### 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.

- 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.

Warning: Hose is a trip hazard





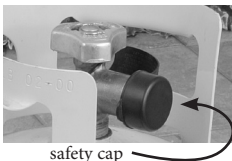


- If you see, smell, or hear escaping gas, immediately get away from the LP tank/appliance and call your fire department.

- 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 cap installed (as shown). Refillable LP-Gas cylinders must be stored outdoors in a well ventilated space, out of the reach of children, and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Never leave an LP tank inside a vehicle, which may become overheated by the sun.

- Do not store LP tanks in an area where children play.

- Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

- When the refillable LP-gas supply cylinder is not disconnected from the stove, the stove and cylinder must be stored outdoors, in a well ventilated space, out of the reach of children,

and must not be stored in a building, garage or any other enclosed areas.

### LP Tank

The LP tank used with your appliance must meet the following requirements:

- Purchase LP tanks only with these required measurements: 12” (30.5cm) (diameter) x 18” (45.7cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- Be constructed and marked in accordance with specifications for LP tank of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- The refillable propane cylinder used with this appliance must include a collar to protect the cylinder valve.

### LP tank valve must have:

- Type 1 outlet compatible with regulator or appliance.
- Safety relief valve.
- 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.

- 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.
- 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.

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.

### 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

For your Safety



## 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.
4. 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

5. 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.
6. 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.

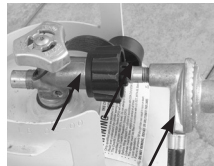
**NOTE:** If you cannot complete connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. **If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!**

- 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.

## Leak Testing Valves, Hoses and Regulator

1. Turn all control knob(s) to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely 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 before proceeding.

4. Brush soapy solution onto indicated connections shown at right.



5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be 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.
6. 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!

## Setup Instructions:

- Setup the oven on a level surface.
- Open the lid and attach the windscreens to the side of the oven as shown.



- Make sure the pot grate is installed properly with the wire ends fitting into the holes on the top of the oven to prevent the rack from moving (See Picture)

## Lighting Stove Instructions:

Do not lean over the Oven while lighting.

1. Remove all appliances from the

- burner to create a free flow of air.
2. Open lid - Do not attempt to light the stove with the lid closed.
3. Fully open LP bottle valve if using a bulk tank.
4. Turn control valve slowly to the High position. Cooker will ignite. Adjust controls to desired temperature.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure. If built-in ignitor will not light follow the preceding steps and hold a lit long igniter or match next to the burner when opening the control valve.

## Lighting Oven Instructions:

Do not lean over the Oven while lighting.

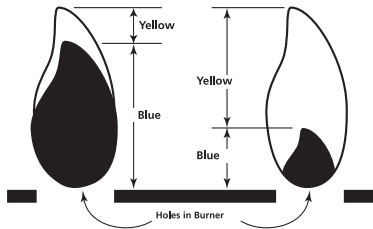
1. Remove all appliances from the oven to create a free flow of air.
2. Open Oven Door. Do not attempt to light the oven with the door closed.
3. Remove the bottom oven tray to reveal the burner.
4. Push the gas valve handle in and turn slowly to the high position. The Oven Burner will ignite. (If lighting with a match, light match and place it over the burner. Slowly turn on the valve Do not stand with head or arms over the burner.)
5. Keep handle depressed for 10 seconds.
6. If the burner does not stay lit repeat the process.
7. Re-install the bottom oven tray over the burner.
8. Adjust the controls to the desired position.
9. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait

5 minutes, and repeat the lighting procedure. If built-in ignitor will not light follow the preceding steps and hold a lit long igniter to match next to the burner when opening the control valve.

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

#### 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. A good flame should be blue with minimal yellow tip. Some yellow tips on flames are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.



#### Turning LP Cooker Off

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

#### 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.

#### Cleaning The Burner

**NOTE:** Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the

**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.

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 burner assembly 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. When assembling the burner back to the stove, the proper location of the burner with respect to the orifice is important. The burner tube must be located over the brass orifice fitting.

#### 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. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.

#### Suggested Cleaning Materials

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

#### Component Cleaning:

- Burner should be wiped clean. Hot soapy water and a soft bristle brush can be used to clean the burner surfaces. 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°F ± 20°F (100°C ± 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.
- 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:
- Extinguish flames using a BC type fire extinguisher as recommended by the fryer manufacturer; or smother flames with dirt or sand.
- In case there is a fire, call the local fire department or dial 911.



- 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, register on-line at: [www.CampChef.com](http://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 Logan, UT 84321

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.

## INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN, D'UTILISATION ET DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR DE CAMP DE PLEIN AIR SURMONTÉ D'UN RÉCHAUD À 2 BRÛLEURS



Fours de camp au gaz  
de type portatif

ANSI Z21.72b-2002

CSA 11.2b-2002

• **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.**

**NE PAS JETER CETTE NOTICE D'UTILISATION.**

**Inscrire le numéro de modèle indiqué sur le produit.**

**Numéro de modèle:**

**Pour usage en plein air uniquement.**



3985 N. 75 W., Hyde Park UT 84318  
1.800.650.2433 or 1.435.752.3922



## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Que faire si vous sentez une odeur de gaz:

1. Ne pas tenter d'allumer d'appareils.
2. Éteindre toute flamme.
3. Couper l'alimentation en gaz à la source.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

## MONOXYDE DE CARBONE

Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone, un gaz inodore.

L'utilisation de cet appareil dans des espaces clos peut entraîner la mort.

Ne jamais utiliser cet appareil dans un espace clos comme un véhicule de camping, une tente, une automobile ou une maison.

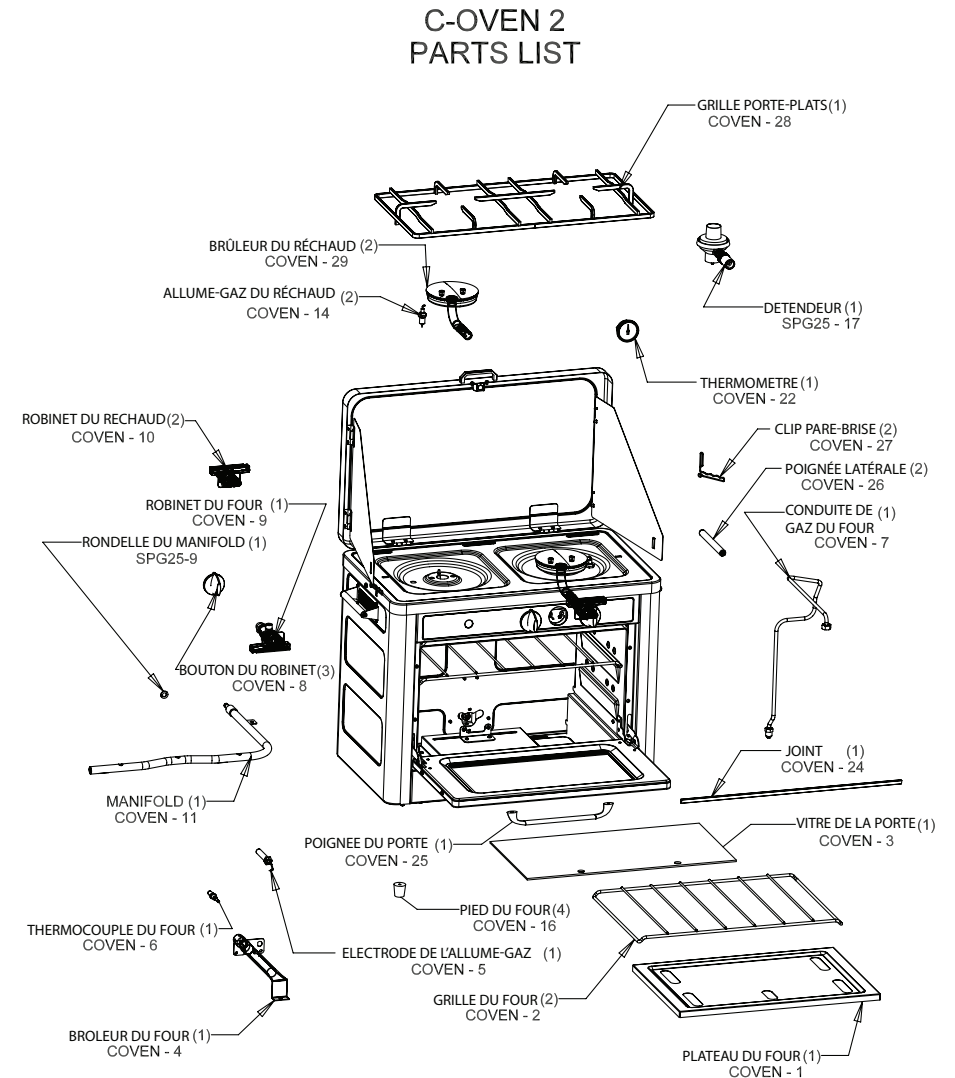
 **DANGER**



### 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.

## PARTS LIST



0910-COVEN2-PARTS



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 30 cm (1 pied) 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. Ne jamais utiliser le présent appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
6. Utiliser UNIQUEMENT une surface de niveau, stable.
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 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 hermomètre 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 éponnés 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 éponnés. 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. Le diamètre maximum des récipients de cuisson est de 25 cm (10 po).
24. Le diamètre maximum des récipients de cuisson est de 25 cm (10 po).
25. Ne pas gêner le flux de combustion et l'air de ventilation.

NOTE : Le présent appareil est conçu pour utiliser des bouteilles de propane jetables de 465 g (16,4 oz). Utiliser uniquement des bouteilles portant la mention « propane ». Les bouteilles de propane jetables doivent être débranchées du four pendant l'entreposage.

Des réservoirs en vrac de GPL rechargeables d'une capacité maximale de 9 kg (20 livres) peuvent également être utilisés avec un adaptateur pour réservoir en vrac supplémentaire. (L'adaptateur pour réservoir en vrac peut ne pas être inclus). Les bouteilles de gaz propane rechargeables doivent être fermées au niveau de la bouteille de GPL lorsque le four n'est pas utilisé.

La/les bouteille(s) de gaz GPL utilisée(s) avec le présent four doit/doivent être fabriquée(s) et porter les marquages conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz GPL du Ministère des transports des États-Unis ou à la norme CAN/CSA B339 de Transport Canada.



## Assemblage avec une bouteille jetable

1. S'assurer que les boutons de réglage des brûleurs sont fermés.
2. Enlever le bouchon en plastique au-dessus de la bouteille de propane. Garder le bouchon pour l'utiliser pendant l'entreposage. Visser la bouteille de propane dans



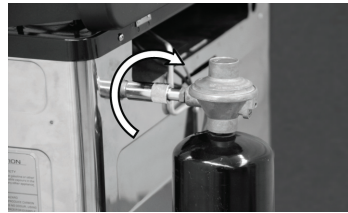
le détendeur. Faire attention de ne pas fausser le filetage. Serrer à la main uniquement.

3. Vérifier le raccordement entre la bouteille et le détendeur avec



de l'eau savonneuse. Des bulles indiquent une fuite. Vérifier que le filetage du raccordement n'est pas faussé et que le raccordement est serré. Vérifier une deuxième fois la présence de fuites. Si une fuite subsiste, enlever la bouteille et contacter le fabricant en vue d'un entretien ou d'une réparation.

4. Le détendeur utilise un raccordement fileté qui s'attache au four. Il est nécessaire de tenir le four pour s'assurer que le raccordement est positionné



correctement. Aligner le détendeur sur le tuyau d'alimentation à l'arrière du four et les pousser l'un contre l'autre. Visser le manchon fileté extérieur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.

5. Ne jamais faire fonctionner le four avec une bouteille au propane dans



une position inversée.

## Démontage Disponible Cylindre de Propane

1. Tourner toutes les valves au de la position et assurer-vous que toutes les flammes sont éteintes.
2. Enlever la bouteille du régulateur en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Assemblage avec un adaptateur et une bouteille rechargeable

1. S'assurer que les boutons de réglage des brûleurs sont fermés.

VÉRIFIER LA PRÉSENCE DE FUITES AU NIVEAU DU DÉTENDREUR ET DE L'ADAPTATEUR.



2. Attacher l'adaptateur au détendeur et le détendeur au four (tel qu'illustré).



3. Attacher l'adaptateur à la bouteille.
4. Ouvrir le robinet de la bouteille.
5. Vérifier qu'il n'y a pas de fuites au niveau des raccordements entre l'adaptateur et le détendeur, et entre l'adaptateur et la bouteille avec de l'eau savonneuse. Des bulles indiquent une fuite. Vérifier que le filetage du raccordement n'est pas faussé et que le raccordement est serré. Vérifier une deuxième fois la présence de fuites. Si une fuite subsiste, enlever la bouteille et contacter le fabricant en vue d'un entretien ou d'une réparation.
6. Fermer l'arrivée de gaz au niveau de la bouteille et débrancher les deux extrémités de l'adaptateur lorsque le four n'est pas utilisé.

## Démontage de l'adaptateur et de la bouteille rechargeable

1. Avant le démontage de l'adaptateur sous haute pression, s'assurer que la pression du gaz dans l'adaptateur est éliminée.
  2. Allumer le four et fermer le robinet d'arrivée du gaz de la bouteille.
  3. Laisser la flamme s'éteindre d'elle-même.
  4. Quand la flamme est éteinte, fermer les boutons de réglage de l'appareil.
  5. Enlever l'adaptateur.
- 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 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

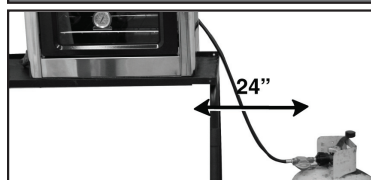
## **AVERTISSEMENT**

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.

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.

Warning: Hose is a trip hazard



- 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 si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil.
- Lorsque la bouteille de GPL rechargeable est toujours raccordée au four, le four et la bouteille doivent être entreposés en plein air, dans un espace bien ventilé, hors de la portée des enfants et ne peuvent pas être entreposés dans un bâtiment, un

garage ou tout autre endroit clos.

## **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 antidébordement est identifié par un volant de manoeuvre 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.

### 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.
- 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.

### ⚠ WARNING

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 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).

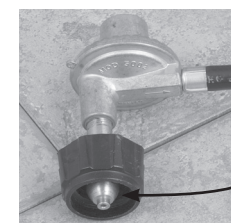


3. Tourner le volant de manoeuvre de la bouteille vers la droite jusqu'à ce que le robinet soit complètement fermé.

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.



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.



(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

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.

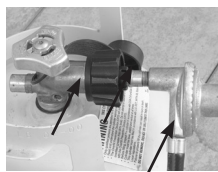
REMARQUE: Si l'on ne peut pas compléter le raccordement, débrancher le détendeur et répéter les étapes 5 et 6. Si l'on ne peut toujours pas compléter le raccordement, ne pas utiliser ce détendeur!

- 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.

## 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 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 desavon 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.

## 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!

## Instructions d'assemblage

- Assembler le four sur une surface de niveau.
- Ouvrir le couvercle et attacher les écrans pare-vent autour du four comme illustré.



- S'assurer que la grille porte-plats est installée correctement, les fils des extrémités s'encastrant dans les trous sur le dessus du four pour empêcher la grille de bouger (voir illustration).

## 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 audessus 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 la porte, de manière à ne pas restreindre le débit d'air.
2. Ouvrir le couvercle – ne pas essayer d'allumer le réchaud avec le couvercle fermé.
3. Ouvrir le robinet de la bouteille de GPL à fond si un réservoir en vrac est utilisé.
4. Tourner le bouton de réglage lentement jusqu'à la position haute (high). Le four va s'allumer. Régler les boutons à la température désirée.
2. Ouvrir la porte du four. Ne pas essayer d'allumer le four avec la porte fermée.
3. Enlever le plateau inférieur du four pour voir le brûleur.
4. Enfoncer le bouton de réglage du four et le tourner lentement vers la position haute (high). Le brûleur du four s'allumera. (Pour allumer avec une allumette, frotter l'allumette et la placer au-dessus du brûleur. Tourner lentement le bouton de réglage du four. Ne pas laisser la tête ou les bras au-dessus du brûleur.

5. Maintenir le bouton enfoncé

pendant 10 secondes.

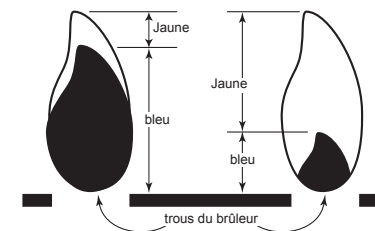
6. Si le brûleur ne reste pas allumé, répéter la procédure.
7. Replacer le plateau inférieur du four au-dessus du brûleur.
8. Régler les boutons de réglage jusque la position désirée.
9. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermer le(s) bouton(s) du/des brûleurs, attendre 5 minutes, et recommencer les procédures d'allumage. Si l'allume-gaz intégré ne fonctionne pas, suivre les étapes de la procédure ci-dessus et tenir une allumette ou un allume-gaz à long bec allumé à proximité du brûleur en ouvrant le bouton de réglage.

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.**

## 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. Une bonne flamme devrait être bleue avec des pointes légèrement jaunes. Des pointes jaunes sur les



flammes sont acceptables tant qu'aucun dépôt de carbone ou de suie n'apparaît pas.

### Éteindre le réchaud au propane

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

### 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.

### 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 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).



## 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 endommage la finition.

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

### Procédure de nettoyage du brûleur :

1. Enlever l'ensemble du brûleur de l'appareil.
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. Lors du réassemblage du brûleur à l'appareil, il est important de respecter l'emplacement correct du brûleur par rapport à l'orifice. Le tube du brûleur doit être situé au-dessus de l'orifice du raccordement en laiton.

### 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:

- Le brûleur devrait être frotté jusqu'à ce qu'il soit propre. De l'eau savonneuse très chaude et une brosse à poils doux peuvent être utilisées pour nettoyer les surfaces du brûleur. Dégager les trous d'arrivée du gaz bouchés à l'aide d'un trombone ouvert. 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 éponnés 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  $100\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $212\text{ }^{\circ}\text{F} \pm 20\text{ }^{\circ}\text{F}$ ). S'il ne fonctionne pas correctement, se procurer un thermomètre de rechange recommandé par le fabricant, avant d'utiliser l'appareil.
- 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.

## GARANTIE LIMITÉE

Pour activer la garantie, remplir le formulaire d'inscription ci-joint et l'expédier par courrier à Camp Chef, PO Box 4057, Logan, UT 84323 États-Unis, ou s'inscrire en ligne à: [CampChef.com](http://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 Logan, UT 84321 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.

## HORNO DE CAMPAR AL AIGRE LIBRE – 2 QUEMADORES GAMA DE HORNO CUIDADO, USO Y INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.



PORTABLE GAS  
ESTUFA DE CAMPAMENTO  
ANSI Z21.72b-2002  
CSA 11.2b-2002

- **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.**

**NO DESECHE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.**

Llene el número de modelo encontrado en este producto.

Número de modelo:

**C-OVEN 2**

Sólo para uso externo.



3985 N. 75 W., Hyde Park UT 84318  
1.800.650.2433 or 1.435.752.3922



## PARA SU SEGURIDAD

Si usted huele gas:

1. No intente encender el aparato.
2. Extinga cualquier llama directa.
3. Desconecte el suministrador de combustible.

## PARA SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina u otros líquidos que contengan vapores inflamables cerca de este ni con ningún otro aparato.

## RIESGO DE MONOXIDO DE CARBONO

- Este aparato puede producir monóxido de carbono el cual no tiene olor.
- Usarlo en un área cerrada puede causarle la muerte.
- Nunca use este aparato en un área cerrada como son las caravanas, tiendas de campaña, autos ni dentro de la casa.



# PELIGRO

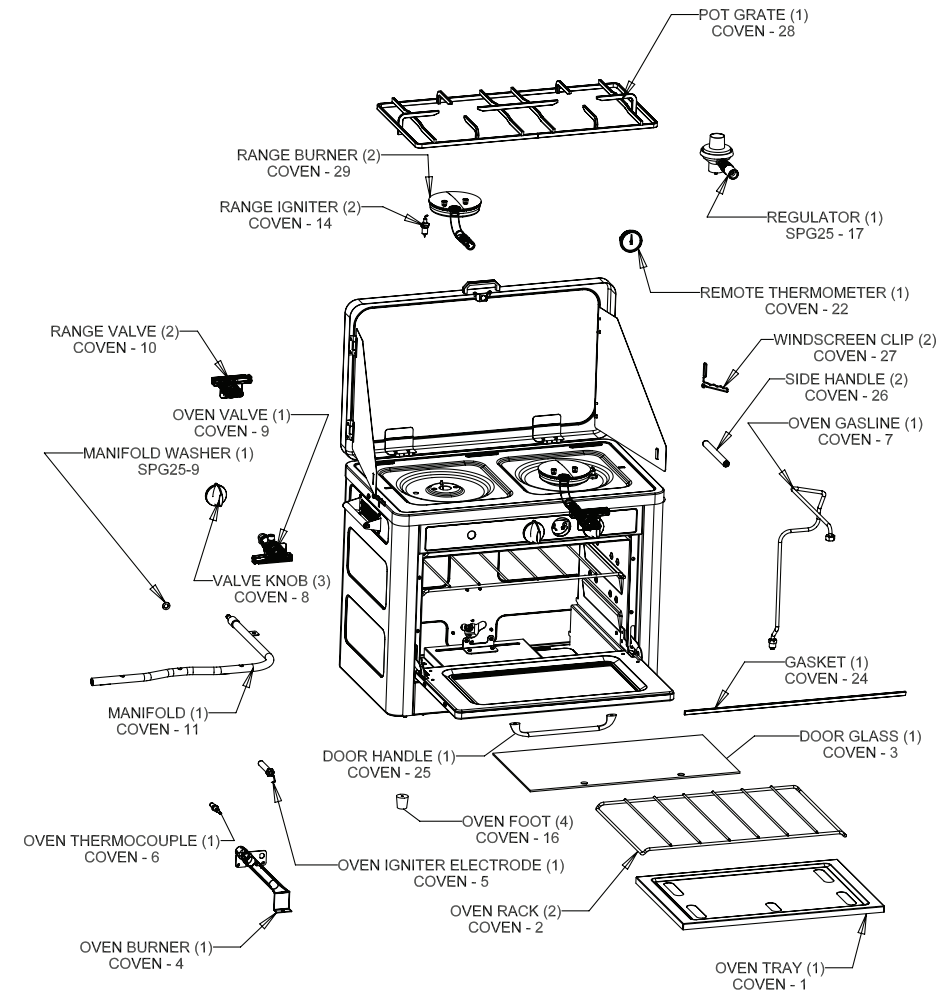


## ADVERTENCIA

Este producto contiene un componente químico que se conoce en el estado de California como causante de Cáncer.

# PARTS LIST

## C-OVEN 2 PARTS LIST



0910-COVEN2-PARTS



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 1 PIE (0.3m) desde los lados, frente y detrás del aparato a CUALQUIER construcción. Nunca use este aparato de 25 piez(7.5m) de cualquier liquido flamable.
6. Use solamente en un nivel estable.
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.
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. El maximo de casuela es de 10”.
25. No tape el flugo de comestion y velentacion de aigre.

note este aparato esta programado para usar 16.4 oncas disposable de cilindro de gas. Use solamente cilindros marcado propane. Disposable propane cilindros deve estar desconectado de la estufa cuando no esta siendo usado.

Refable de tanque de gas tambien tiene maxima capacidad para usar de 20 libras puede ser usado refible propane de gas de cilindro deve estar apagado al LP gas cilindro cuando no esta en uso.

El LP gas cilindro usado con esta estufa deve construir y marcar en acordado con especificaciones para LP gas cilindros del departamento de E.U. de transportacion o transporte de Canada CAN/CSA B339.

### Instalando usando disposable botella

1. Asegurese que valvulas de quemadores estan apagadas
2. remueva capa de plastico de arriba del tanque de propane de cilindro. Alse la capa para usarlo cuando el cilindro no esta en uso. Conecte el propane de cilindro al regulador. Tenga cuidado no cruce solamente apriete con su mano.



3. verifique la conecion del medio del cilindro y regulador con agua jabonosa. Si ase borbugas endica que tiene un escape de gas. Mire la conecion que no esta crusada y que



esta apretada. Preforme otro examen de escape de gas si ay de nuevo un escape de gas llame al fabricante para servicio o reparacion.

4. el regulador use para juntar a la





CHIQUIE ESE  
ESCAPE DE  
GAS

REGULADOR Y  
MANGERA



estufa. Es necesario de detener la estufa para asegurarse que se conecte bien alinee el regulador mire en la foto como endica que se colecte.

5. nunca use el cilindro que este asia bueltiado asia abajo

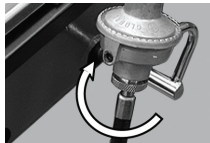


### Desmontaje Disponible Cilindro de Propano

1. Girar todas las válvulas al de la posición y asegurar que todas las llamas son extinguidas.
2. Quitar la botella del regulador dando vuelta en contrario.

### Instalando usando mangera y refible de cilindro

1. asegurese que las valvulas de quemadorestan apagadas
2. junte la mangera y regulador a la estufa como ensena



3. junte mangera con el cilindro
4. abra el cilindro de valvula

5. preforme un examen a la mangera al cilindro de conexiones con agua jabonosa borbugas endica que ay un escape de gas. La conexiones no esta cusado y apretado preforme otro examen de escape de gas si todavia ay un escape por favor llame al fabricante para servicio o reparacion.

6. apage el gas y cilindro desconecte los dos lados del regulado cuando no esta en uso.

### Desmantelar mangera y refible cilindro

1. antes de desmantelar presion alta mangera asegurese presion en la mangera esta eliminada
2. ensienda estufa y apage la valvula de gas en cilindro
3. deje que el fuego solo se apage
4. cuando fuego se apage sierra valvulas en al aparato
5. remueva la mangera

• Use el aparato solo con gas licuado de petrleo (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 Petrleo 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 dirigirse 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 petrleo 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, mangera o regulador, apague el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrija, limpie e inspeccione la válvula, mangera 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 mangera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la mangera antes de que se ponga en funcionamiento el aparato. Vea la hoja del producto sobre información sobre mangera y regulador.

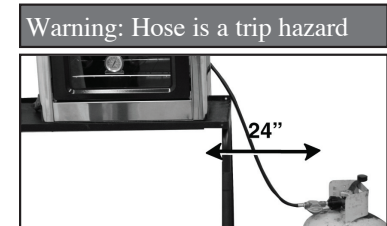
- No cierre los agujeros al pie o a los lados del aparato.

- 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.

**! 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.



### 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.
- Cuando el refible Lp de gas cilindro no esta desconectado de la estufa la estufa y cilindro deve ser cerrado afuera donde puede tener buen ventiliminto afuera del alcance de ninos y no deve ser alsado adentro de un edificio garage o cualquiere lado que sea enserado.

### 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. 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 atmó-fera. 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.
- El aparato debe revisarse por cuestiones de fuga al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tales como aparatos alimentados con fuego o eléctricos. Durante la prueba de fuga, mantenga el aparato lejos de llamas o chispas.

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

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.





## Conexión 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)! Fracasarla la característica de seguridad de la válvula.

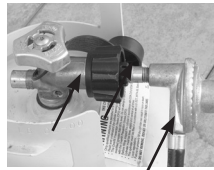


(B) La boquilla tiene que centrarse en la válvula del tanque LP



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

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.
6. 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.

## Válvulas, mangueras y regulador de prueba de fuga

1. Gire todo botón (es) de control a APAGADO.
2. Asegúrese que el regulador esté firmemente conectado al tanque LP.
3. 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.

4. Cepille con solución cubierta de jabón sobre las conexiones indicadas mostradas a la derecha.
5. 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.
6. 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!

## Instrucciones para alistar

- Alistar el hornon en un nivel plano.
- Abra la tapa y ponga el cubremiento del viento colecte adentro de los oyo ariba del hornon mire la foto.



## Encendido con encendedor giratorio:

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

1. Quite todos los aparatos del quemador

2. abra la tapa- no intente de ensender la mecha con la tapa cerrada
3. completamente abrieta la valvula si usa un tanque bultoso
4. bueltie lo botones despacio a alta posision y juste la temperature a lo que usted desea
5. Si no ensiende en 5 segundos bueltie el boton del quemador a apagado espere 5 minutos y repita el proceso de ensender si tiene un ignacion construido en le hornon siga las instrucciones procedando los pasos y use un cerio enseguida del quemador para intentar de ensender.

## Encendido con hornon giratorio:

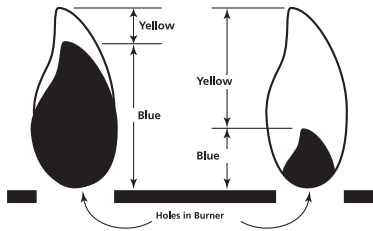
No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

1. Quite todos los aparatos del quemador para tener un flujo de aire libre.
2. Abra la puerta del hornon no intente de ensender con la puerta cerrada
3. remueva el plato de abajo en el hornon para reveler el quemador
4. puche para adentro el boton y del buelta para ensender el hornon no se mantenga parado con las manos y caveza asia en frente del quemador.
5. mantenga la agaradera por 10 segundos
6. Si el quemador no se mantiene encendido repita el proceso
7. re instale el plato de abajo en sima del quemador
8. Ajuste los botones a la direction desada

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

## 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. Un buen fuego debe ser color azul con mínimo Amarillo. Si algún amarillo de fuego son aceptables mientras carbon se aparece.



## 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 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.

## 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

**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.

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 limpiar su quemador

1. remueve el ensamblado del aparato
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 cliente
- Clip
- Cepillo de púas de metal suave

## Limpieza del componente:

El quemador debe ser limpiado con un trapo mojado con agua caliente y javon. Y un cepillo suave puede ser usado. 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°F ± 20°F (100°C ± 10°C). Sino funciona apropiadamente, obtenga un termómetro de repuesto especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- 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 Box 4057, Logan, UT 84323 o registre en línea a: [CampChef.com](http://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 acces-orios (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 Logan, UT 84321.

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.

