



# DELUXE OUTDOOR OVEN



**WARNING & INSTRUCTION BOOKLET  
MODEL: COVEND**

**⚠ WARNING**

**FOR OUTDOOR USE ONLY**

**⚠ DANGER**

**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.

**⚠ 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. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

**⚠ WARNING**

Take care the openings at side and rear of the appliance are not obstructed, or that air flow is restricted by placing items or other appliances close to, or adjacent to openings. Do not build this appliance into a cavity or enclosure.

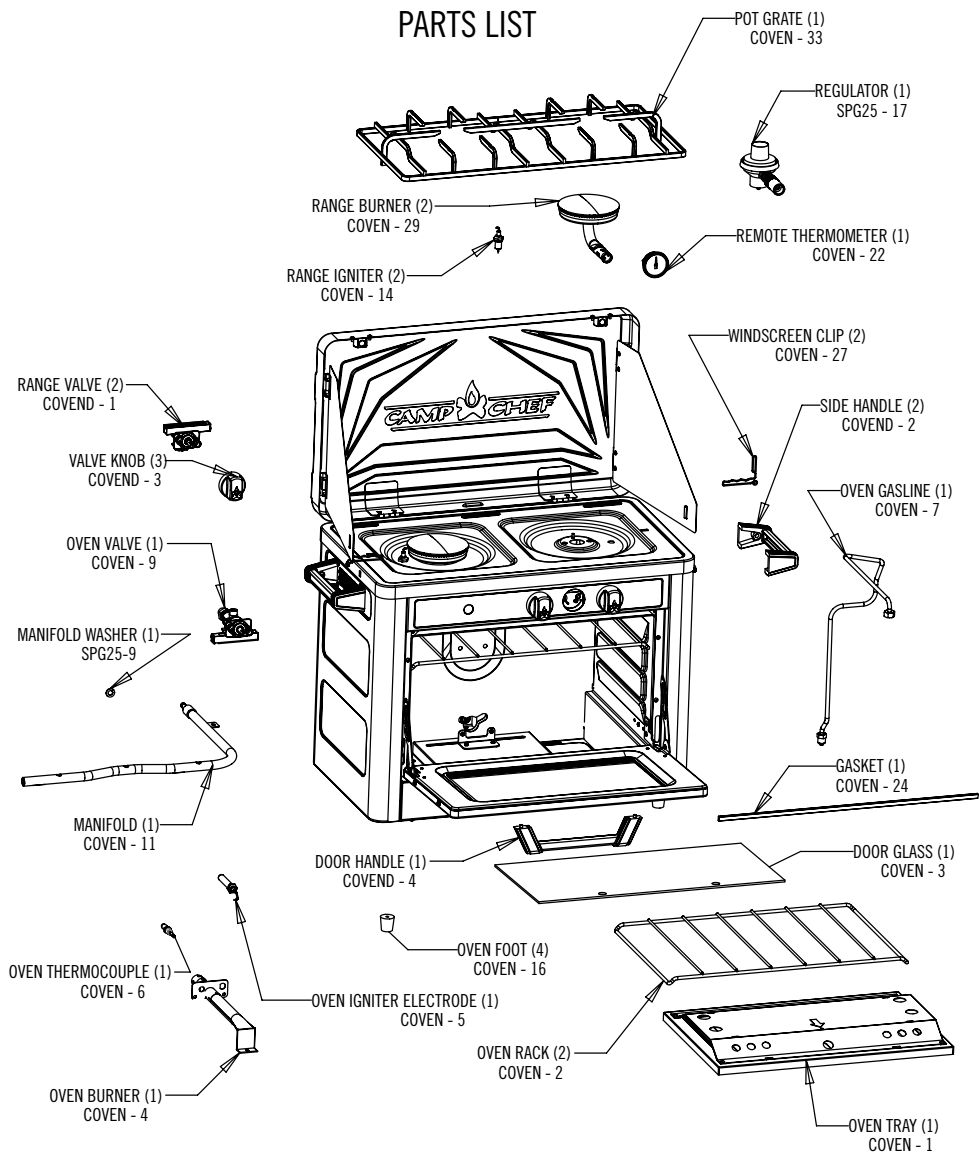
**⚠ WARNING**

- To installer or person assembling this appliance: Leave this manual with this appliance for future reference.
  - To consumer: Keep this manual with this appliance 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 this appliance. Do not discard this instruction manual

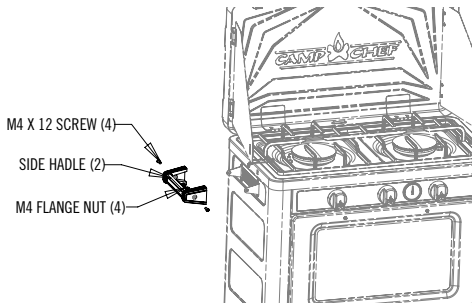
**⚠ WARNING**

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or loss of life.

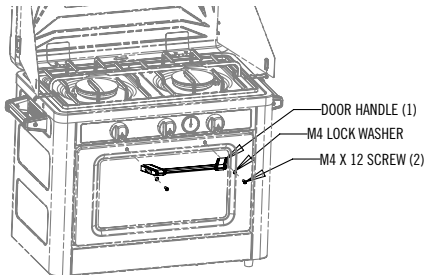
# COVEND PARTS LIST



Install side handles as shown.



Install door handle as shown.



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 optional bulk tank 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 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.

## **⚠ 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 on your fire department!

## **⚠ WARNING**

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

### **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.



4. 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.



Leak Check

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



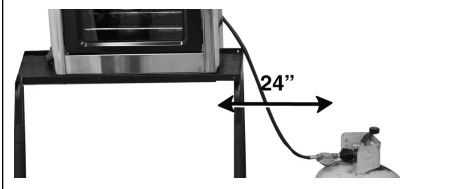
### **Dismantling Disposable Propane Cylinder**

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

- 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 1-800-650-2433.
- 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 optional bulk tank 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.
- Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in Assembly Instructions.



## **⚠ WARNING HOSE IS A TRIP HAZARD**



- Always close LP tank valve and remove coupling nut before moving LP tank from specified operating position.
- NEVER store a spare LP tank under or near appliance or in enclosed areas. NEVER fill the cylinder beyond 80% full. An overfilled spare LP tank is hazardous due to possible gas released from the safety relief valve. Failure to follow these instructions exactly could cause a fire resulting in death or serious injury.
- If you see, smell, or hear escaping gas, immediately get away from the LP tank/appliance and call your fire department.
- All spare LP tanks must have safety caps installed on the LP tank outlet

### **LP Tank Removal, Transport and Storage**

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

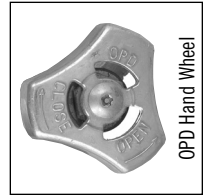
The LP tank used with your appliance must meet the following requirements:

- 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.

### **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.

## **⚠ WARNING**

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

### **LP Tank Leak Test**

For your Safety

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

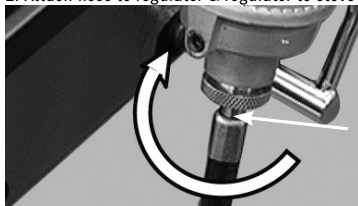
If “growing” bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact LP gas supplier or your fire department.



### Setup Using Optional Bulk Tank Hose And Refillable Cylinder

(Optional hose, not included with all models)

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



Leak Check

3. Attach hose to cylinder.



Leak Check

Leak Check

4. 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 step 4. 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.
5. Open cylinder valve.
  6. 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. Arrow indicate areas to be checked.
  7. Brush soapy solution onto indicated connections shown.
  8. 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 1-800-650-2433.
  9. Always close LP tank valve after performing tank leak test by turning hand wheel clockwise.

### 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.

### Dismantling Optional Bulk Tank Hose and Refillable Cylinder

1. Before dismantling high pressure hose, be sure gas pressure in hose is eliminated.
2. Ignite stove and turn off gas valve on cylinder.
3. Allow flame to self-extinguish.
4. When flame is out, close valve on the appliance.
5. Remove hose.

### 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 or 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 igniter 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:

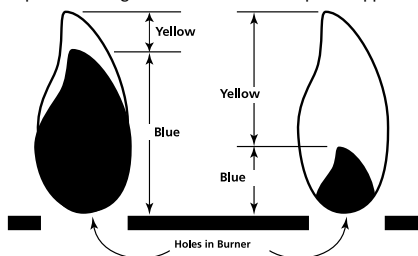
DO NOT lean over the Oven while lighting.

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.

### Cleaning The Burner

NOTE: Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the burner. This especially occurs in late summer and fall before frost when spiders are most active. These nests can obstruct gas flow and cause a fire in and around the burner and orifice. Such a fire can cause operator injury and serious damage to the appliance. To help prevent a blockage and ensure full heat output, clean and inspect burner tube often (once or

twice a month). NOTE: Water or air pressure will not normally clear a spider web.

## ⚠ WARNING

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.

### Steps for cleaning the Burner:

1. Remove burner assembly from appliance.
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  $212^{\circ}\text{F} \pm 20^{\circ}\text{F}$  ( $100^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.
- 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

### Camp Chef No-Hassle Warranty

Here at Camp Chef we stand by our products and take pride in our customer service. Because of this, your new Camp Chef product comes with a No-Hassle Warranty. What does that mean? It means that if we did something wrong, we will make it right. We guarantee our products to be free from defect in all materials and workmanship (excluding paint and finish). We will replace defective parts so you can get back to enjoying your product as soon as possible.

### Required Maintenance:

Clean your product after each use to maintain its finish and prolong its lifespan. Wipe away all grease and ashes. Keep metal products free of moisture, salts, acids and harsh fluctuations in temperature. Unfortunately, product paint and other finishes are not covered by this warranty. The exterior finish of the product will wear down over time.

### Coverage Details:

Warranty does not cover normal wear of parts or damage caused by misuse, abuse, overheating and alteration. No alterations are covered in this warranty. Camp Chef is not responsible for any loss due to neglectful operation. Furthermore, this warranty does not cover items purchased from a 3rd party company, unauthorized dealers, or damages 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.

Please keep all original sales receipts from the authorized dealer. Proof of purchase is required to obtain warranty services. Any parts or products returned without written authorization will be discarded without notice.

To obtain warranty services submit a warranty request at <http://www.campchef.com/warranty-information>, email [warranty@campchef.com](mailto:warranty@campchef.com), or call 1.800.650.2433. Our Product Specialists are happy to help.

Warranty applies to the contiguous U.S. states only.

## WARRANTY COVERAGE PERIODS

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| Pellet Grills & Stoves        | 1 year from purchase date  |
| Fire Pits                     | 1 year from purchase date  |
| Water Heaters                 | 1 year from purchase date  |
| Movie Screens                 | 1 year from purchase date  |
| All other items & accessories | 90 days from purchase date |

Extended warranty available on select models



[www.CampChef.com](http://www.CampChef.com) | 1.800.650.2433 • Camp Chef is a registered trademark of Logan Outdoor Products  
©2018 • 3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA • Made in China 0118\_COVEND\_TRIBOOK



# DELUXE

## FOUR D'EXTERIEUR



**MODE D'EMPLOI & AVERTISSEMENTS**  
**MODÈLES : COVEND**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**DESTINÉ UNIQUEMENT À UNE  
UTILISATION EN EXTÉRIEUR**

**⚠ DANGER**

**RISQUE LIÉ AU MONOXYDE  
DE CARBONE**



Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone, un gaz inodore. L'utilisation de cet appareil dans un endroit clos peut tuer. N'utilisez jamais cet appareil dans un espace clos, tel qu'une caravane, une tente, une voiture ou une maison.

**⚠ DANGER**

Si vous pouvez sentir le gaz :

1. N'essayez pas d'allumer l'appareil.
2. Éteignez toutes les flammes nues.
3. Déconnectez l'arrivée de carburant.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Si les informations contenues dans ce mode d'emploi ne sont pas scrupuleusement respectées, un feu ou une explosion pourraient se produire et causer des dommages aux biens, des blessures physiques ou des morts accidentelles.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que les orifices latéraux et arrière de l'appareil ne sont pas obstrués, ou que la circulation de l'air n'est pas restreinte par des objets ou d'autres appareils placés trop près des orifices. Cet appareil n'est pas destiné à être encastré.

**⚠ AVERTISSEMENT**

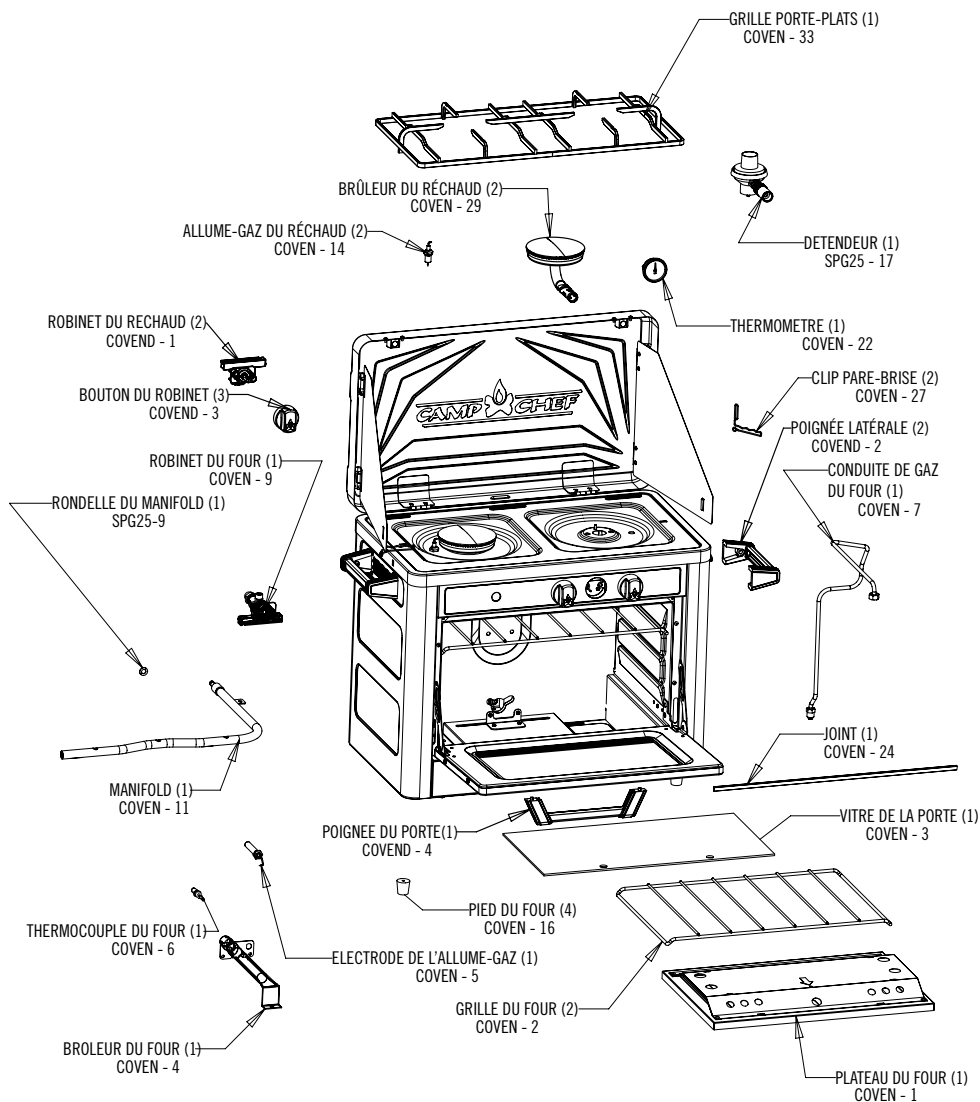
- À destination de l'installateur ou de la personne chargée de l'assemblage de cet appareil : Conservez ce manuel à proximité de l'appareil pour pouvoir y référer à l'avenir.
- À destination du consommateur : Conservez ce manuel pour pouvoir y référer à l'avenir.

Ce mode d'emploi contient d'importantes informations nécessaires pour la sécurité de l'installation et de l'utilisation de ce produit. Veuillez lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. Ne jetez pas ce mode d'emploi.

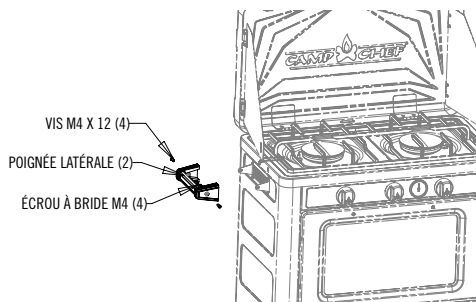
**⚠ AVERTISSEMENT**

Ne rangez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides dont les vapeurs sont inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre. Une bouteille de GPL qui n'est pas connectée pour utilisation ne peut être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre.

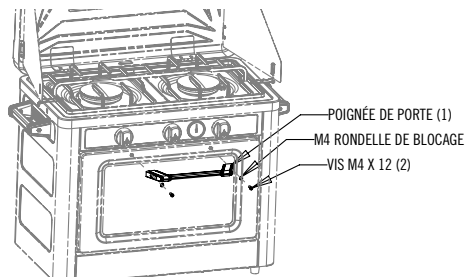
## COVEND PARTS LIST



Installez la poignée latérale comme indiqué.



Installez la poignée de la porte comme indiqué.



1. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. L'utilisateur est tenu de rester à proximité du produit et de garder celui-ci dans son champ de vision direct pendant toute la durée de son fonctionnement.
  2. Tenir les enfants et animaux domestiques à l'écart des brûleurs en permanence.
  3. La consommation d'alcool ou de médicaments obtenus ou non sur ordonnance, risque de diminuer votre faculté de monter correctement l'appareil ou de l'utiliser en toute sécurité.
  4. Destiné à un usage EN PLEIN AIR uniquement. NE PAS utiliser à l'intérieur d'un immeuble, d'un garage ou de tout autre endroit fermé. NE PAS utiliser dans un véhicule récréatif ou sur un bateau.
- NE JAMAIS utiliser cet appareil comme système de chauffage.
5. Ne faire fonctionner cet appareil sous AUCUNE surface surplombante. Conserver une distance minimale de 0,3 m (1 pi) entre les quatre côtés de l'appareil et TOUTE construction. N'entreposer aucuns matériaux combustibles et liquides inflammables, plantes et herbes sèches, buissons, papiers et toiles à proximité de l'appareil. Ne jamais utiliser le présent appareil à moins de 7,5 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
  6. Utiliser UNIQUEMENT sur une surface plane et stable.
  7. Garder le tuyau d'alimentation du carburant éloigné de toutes surfaces chauffées.
  8. Pour éviter des feux accidentels, s'assurer avant d'utiliser l'appareil, que l'adaptateur facultatif de la bouteille de gaz n'est pas abîmé et qu'il n'y a pas de fuite au niveau des joints et raccords en ouvrant le robinet de la bouteille tout en laissant le robinet du brûleur fermé et répandre une solution savonneuse sur les joints et raccords. Un sifflement ou la formation de bulles au niveau de la solution

savonneuse indique une fuite. Ne pas utiliser l'appareil en cas de fuite. Remplacer les pièces défectueuses.

9. Éteindre toute flamme nue avant de raccorder l'alimentation en gaz à l'appareil et avant d'effectuer le test d'étanchéité.
10. Lorsque vous cuisinez à l'huile ou la graisse, l'utilisation d'un thermomètre est OBLIGATOIRE.
11. Ne JAMAIS laisser la température de l'huile ou de la graisse dépasser les 200° C (400° F). Si ce cas se produit ou que l'huile commence à fumer, éteindre le brûleur SUR-LE-CHAMP.
12. Si vous cuisinez à l'huile ou la graisse, un extincteur doit être 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 de type BC ou étouffer le feu au moyen de terre, de sable ou de bicarbonate de soude.
13. Ne JAMAIS remplir à ras bord le récipient de cuisson d'huile, de graisse ou d'eau.
14. Lorsque vous faites de la friture à l'huile ou à la graisse, tous les aliments DOIVENT être décongelés et éponges pour éliminer l'excédent d'eau. L'huile ou la graisse peut déborder si les aliments ne sont pas complètement décongelés et éponges. Suivre les consignes de la présente notice en ce qui concerne la friture.
15. Pour frire les aliments, les immerger lentement dans l'huile ou la graisse. Ne PAS les y jeter brutalement.
16. NE PAS placer de récipient de cuisson vide sur un brûleur allumé. Faire preuve de prudence lors de l'ajout de tout ingrédient dans le récipient de cuisson lorsque le brûleur est allumé.
17. En cas de pluie, de neige, de grêle ou d'autres formes de précipitations, alors que vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, éteindre IMMÉDIATEMENT le(s) brûleur(s), couper l'alimentation en gaz et couvrir ensuite 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 pendant son utilisation. Laisser l'appareil refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger.
20. Cet appareil deviendra brûlant pendant son utilisation et le restera après celle-ci. Porter des gants de cuisinier pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
21. En cas d'incendie, appeler le service local des incendies ou composer le 911. Rester à l'écart des flammes. Ne pas essayer d'éteindre un feu d'huile ou de friture au moyen d'eau.
22. Uniquement utiliser des accessoires, comme les récipients de cuisson recommandés par le fabricant pour garantir le fonctionnement sécuritaire et correct du produit. 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).
25. NE PAS bloquer le passage de l'air de combustion et de l'air de ventilation.

REMARQUE : 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 bouteilles en vrac de GPL rechargeables d'une capacité maximale de 9 kg (20 livres) peuvent également être utilisées avec un adaptateur facultatif pour réservoir en vrac. (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 l'appareil ne sert pas.

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.

### **AVERTISSEMENT**

- Ne pas utiliser l'appareil avant de s'assurer qu'il ne comporte pas de fuite.
- Si vous ne pouvez pas colmater la fuite de gaz, fermer immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et contacter votre fournisseur de GPL ou votre service des incendies!

### **AVERTISSEMENT**

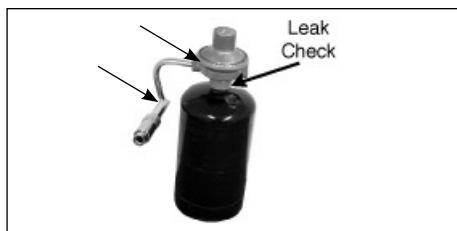
Il est impératif de vérifier la présence de fuites au niveau de l'appareil en plein air dans un endroit bien aéré, loin des sources d'allumage comme les appareils qui fonctionnent au gaz ou à l'électricité. Pendant le test d'étanchéité, tenir l'appareil à l'écart des flammes nues ou des étincelles.

#### **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 raccord entre la bouteille et le détendeur avec de l'eau savonneuse. Des bulles indiquent une fuite. Vérifier que le filetage du raccord n'est pas faussé et que le raccord 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 raccord fileté qui s'attache au four. Il est nécessaire de tenir le four pour vous assurer que le raccord 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.



Test d'étanchéité

5. Ne jamais faire fonctionner le four avec une bouteille de propane dans une position inversée.



#### **Déconnexion d'une bouteille de propane jetable**

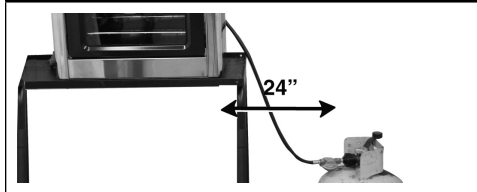
1. Mettre tous les robinets en position fermée (OFF) et s'assurer que toutes les flammes sont éteintes.
2. Retirer la bouteille du détendeur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

- Faire fonctionner l'appareil uniquement au gaz propane (GPL) et avec l'ensemble du détendeur et du robinet fourni.
- L'installation doit respecter les codes locaux, et à défaut de ceux-ci la norme NFPA 54/ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code. La manipulation et l'entreposage des bouteilles de GPL doivent respecter la norme NFPA/ANSI 58 du Code du GPL. Ne pas utiliser l'appareil dans/sur un véhicule récréatif ou sur un bateau.
- Ne pas modifier cet appareil. Toute modification crée un risque d'accident. En cas de questions concernant la certification dans d'autres domaines, veuillez composer le numéro 1-800-650-2433.
- Personnes habitant dans des appartements : vérifier auprès de la direction de l'immeuble les exigences et codes de prévention des incendies en ce qui concerne l'utilisation d'un appareil au gaz GPL dans un appartement. En cas d'utilisation autorisée, utiliser à l'extérieur sur le sol à une distance de 3 mètres (10 pi) des murs ou rails.

- Avant d'ouvrir le robinet du réservoir de GPL, vérifier que l'écrou de raccord est bien serré. Lorsque l'appareil ne sert pas, fermer le bouton de réglage et le robinet de la bouteille de GPL au niveau de celle-ci.
- Ne jamais utiliser la bouteille de GPL lorsqu'elle présente des tâches de rouille, est endommagée ou périmée.
- Si vous remarquez de la graisse ou un autre matériau chaud s'écouler de l'appareil sur le robinet, tuyau d'alimentation ou détendeur, couper immédiatement l'alimentation du gaz. Trouver la cause, corriger le problème, nettoyer et vérifier le robinet, l'adaptateur et le détendeur avant de réutiliser l'appareil. Vérifier la présence de fuites.
- Le détendeur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Ceci ne compromettra pas la sécurité ou l'utilisation de l'appareil.
- Nettoyer et vérifier l'adaptateur facultatif du réservoir en vrac. Si l'adaptateur présente certains signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le remplacer avant la prochaine utilisation de l'appareil. Vérifier les renseignements sur l'adaptateur et le détendeur sur la fiche-produit.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en utilisant des bouteilles de GPL qui ne se trouvent pas dans la position correcte qui est indiquée dans les consignes de montage.
- Toujours fermer le robinet de la bouteille de GPL et retirer l'écrou de raccordement avant de retirer la bouteille de GPL de sa position de fonctionnement indiquée.



#### AVERTISSEMENT : L'ADAPTATEUR PEUT FAIRE TRÉBUCHER.



- Ne JAMAIS entreposer une bouteille de GPL de réserve en dessous ou à proximité de l'appareil dans des espaces clos. Ne JAMAIS remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité. Une bouteille de GPL de réserve qui est trop remplie est dangereuse en raison du gaz susceptible de s'échapper par la soupape de sûreté. Si ces consignes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner le décès ou des blessures graves risque de se produire.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, s'écarter immédiatement de la bouteille de GPL/de l'appareil et appeler votre service des incendies.
- Toutes les bouteilles de GPL de réserve doivent être équipées de bouchons de sécurité qui sont montés sur le robinet de la bouteille de GPL.

#### Retrait, transport et entreposage de la bouteille de GPL

- Placer tous les boutons de réglage en position OFF et fermer le robinet de la bouteille de GPL. Tourner l'écrou de raccordement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, uniquement à la main — ne pas utiliser d'outil pour effectuer le débranchement. Placer le bouchon de sécurité sur le robinet de la bouteille de GPL. Toujours utiliser le bouchon et la sangle fournis avec le robinet. Le non-respect des consignes relatives à l'utilisation du bouchon de sécurité peut entraîner de graves dommages corporels et/ou physiques.
- Une bouteille de GPL débranchée qui est entreposée ou transportée doit être équipée de son bouchon de sécurité (voir illustration). Les bouteilles de GPL rechargeables doivent être entreposées en plein air, dans un espace bien aéré, hors de la portée des enfants et ne peuvent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Ne jamais laisser une bouteille de GPL dans un véhicule qui peut devenir surchauffé à cause du soleil.
- Ne pas entreposer de bouteilles de GPL dans un endroit où les enfants jouent.
- Le rangement de l'appareil dans un endroit fermé est uniquement autorisé lorsque la bouteille de combustible est débranchée 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 aéré, hors de la portée des enfants et ne peuvent pas être entreposés dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.



bouchon de sécurité

#### La bouteille de GPL

La bouteille de GPL utilisée avec votre appareil doit respecter les critères d'exigence suivants :

- uniquement acheter des bouteilles de GPL qui ont les dimensions requises 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 fabriquée et porter les marquages lisibles, conformément aux exigences pour bouteilles de GPL du Ministre des Transports des États-Unis ou à la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada, Cylindres, sphères et autres contenants pour le transport des matières dangereuses ;
- la bouteille de gaz propane rechargeable utilisée avec cet appareil doit être munie d'un collet qui protège le robinet de la bouteille.

#### Le robinet de la bouteille de GPL doit être équipé : volant de manœuvre du dispositif anti-déboîement

- d'un robinet de type 1 compatible avec le détendeur ou l'appareil ;
- d'une soupape de sûreté ;
- d'un dispositif anti-déboîement homologué par Underwriters Laboratories Inc. (UL). Ce dispositif



anti-débordement est identifiable par un volant de manœuvre triangulaire reconnaissable. Utiliser uniquement les bouteilles munies de ce type de robinet. La bouteille de GPL doit permettre l'évacuation des vapeurs.

### GPL (gaz de pétrole liquéfié)

- Lorsqu'il est produit, le GPL est non toxique, inodore et incolore. Pour votre sécurité, une odeur (semblable à celle du chou pourri) lui a été donnée pour permettre de le détecter.
- Le GPL est un gaz très inflammable qui peut s'enflammer lorsqu'il se mélange à l'air.

### Remplissage de la bouteille de GPL

- S'adresser uniquement aux vendeurs autorisés et expérimentés.
- Les bouteilles de GPL doivent être vidées par le vendeur avant le remplissage.
- Le vendeur ne peut 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 que la bouteille est trop remplie. Fermer immédiatement le robinet de la bouteille et contacter votre vendeur de GPL pour obtenir de l'aide.
- Ne PAS laisser échapper de gaz de propane liquide (GPL) dans l'air. Ceci est dangereux.
- Pour vider la bouteille de GPL, s'adresser à un vendeur de GPL ou appeler le service local des incendies pour obtenir de l'aide. Les vendeurs de GPL homologués figurent dans l'annuaire téléphonique dans la rubrique « gaz - compagnies ».

### Échange de bouteille de GPL

- De nombreux commerçants qui vendent des appareils vous permettent de remplacer vos bouteilles de GPL vides 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 anti-débordement, comme décrit dans la section « La bouteille de GPL » de la présente notice.
- Toujours maintenir les bouteilles de GPL debout pendant l'utilisation, le transport et l'entreposage, qu'il s'agisse de nouvelles bouteilles ou de bouteilles échangées.
- Vérifier s'il y a des fuites dans la bouteille de GPL AVANT de la raccorder à l'appareil, qu'il s'agisse d'une nouvelle bouteille ou d'une bouteille échangée.

### AVERTISSEMENT

Il est impératif de vérifier la présence de fuites au niveau de l'appareil en plein air dans un endroit bien aéré, loin des sources d'allumage comme les appareils qui fonctionnent au gaz ou à l'électricité. Pendant le test d'étanchéité, tenir l'appareil à l'écart des flammes nues ou des étincelles.

### Test d'étanchéité de la bouteille de GPL

#### Pour votre sécurité

- Il est obligatoire d'effectuer le test d'étanchéité chaque fois que la bouteille de GPL est remplacée ou a été remplie.
- Ne pas fumer lorsque vous effectuez le test d'étanchéité.
- Ne pas effectuer le test d'étanchéité au moyen d'une flamme nue.
- Il est impératif de vérifier la présence de fuites au niveau de l'appareil en plein air dans un endroit bien aéré, loin des sources d'allumage comme les appareils qui fonctionnent au gaz ou à l'électricité. Pendant le test d'étanchéité, tenir l'appareil à l'écart des flammes nues ou des étincelles.

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

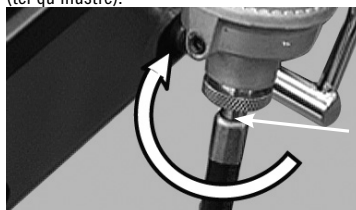
### AVERTISSEMENT

Si des bulles se mettent à gonfler, ne pas utiliser ni déplacer la bouteille de GPL. Contacter votre fournisseur de GPL ou le service local des incendies.



### Montage de l'adaptateur facultatif de la bouteille de gaz en vrac et de la bouteille rechargeable (adaptateur facultatif, non inclus dans tous les modèles)

1. S'assurer que les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position OFF).
2. Attacher l'adaptateur au détendeur au four (tel qu'illustré).



Leak Check

### 3. Attacher l'adaptateur à la bouteille.



Leak Check

Leak Check

4. Tourner l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre 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 un demi à trois quarts de tour supplémentaires pour achever le raccordement. Ne serrer qu'à la main – ne pas utiliser d'outils.

**REMARQUE :** Si vous ne pouvez pas achever le raccordement, débrancher le détendeur et répéter l'étape 4. Si vous ne pouvez toujours pas achever le raccordement, ne pas utiliser ce détendeur !

- N'insérer AUCUN corps étranger 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 voire la mort.
  - Ne jamais tenter de raccorder cet appareil au système autonome GPL d'une camionnette de camping, d'une caravane ou d'une maison mobile.
5. Ouvrir le robinet de la bouteille.
  6. Effectuer le test d'étanchéité à partir de l'adaptateur jusqu'au détendeur.
  7. Étendre la solution savonneuse sur les raccords indiqués.
  8. Il y a présence de fuite si des bulles de savon se forment. Fermer immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et resserrer les raccords. Si vous ne pouvez arrêter les fuites, ne pas tenter de réparer l'installation. Contacter le Centre de services aux États-Unis en composant le numéro 1 800 650-2433 pour commander des pièces de rechange en mentionnant le numéro de série, le numéro de modèle et le nom des pièces requises.
  9. Toujours fermer le robinet de la bouteille de GPL après avoir effectué le test d'étanchéité, en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

### Vérification de l'adaptateur

- Avant chaque utilisation, vérifier que l'adaptateur ne contient pas de coupures ou n'est pas usé. Remplacer l'ensemble de l'adaptateur abîmé avant d'utiliser l'appareil. Utiliser uniquement le robinet/l'adaptateur/le détendeur indiqués par le fabricant.

### Démontage de l'adaptateur facultatif de la bouteille en vrac 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.



### 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).

### Instructions d'allumage du réchaud :

Ne PAS se pencher au-dessus du réchaud pendant l'allumage.

1. Retirer tous les appareils du brûleur pour permettre à l'air de circuler librement.
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 réchaud va s'allumer. Régler les boutons à la température désirée.
5. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteindre le bouton de réglage du réchaud, attendre 5 minutes, et recommencer la procédure 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(e) à proximité du brûleur tout en allumant le réchaud avec le bouton de réglage.

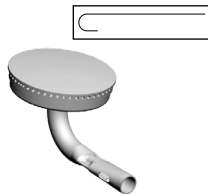
### Instructions d'allumage du four :

Ne PAS se pencher au-dessus du four pendant l'allumage.

1. Retirer tous les appareils du four pour permettre à l'air de circuler librement.
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 votre tête ou vos 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. Remplacer le plateau inférieur du four au-dessus du brûleur.

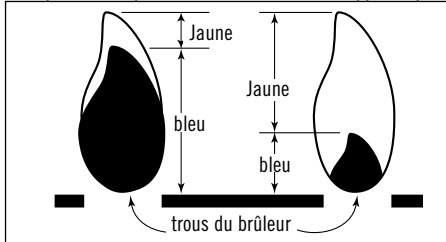
8. Régler les boutons de réglage jusque la position désirée.
9. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteindre le(s) bouton(s) de réglage du brûleur, attendre 5 minutes, et recommencer la procédure d'allumage. Si l'allume-gaz intégré ne fonctionne pas, suivre les étapes de la procédure ci-dessus et tenir une allumette ou un allume-gaz à long bec allumé(e) à proximité du brûleur tout en allumant le réchaud avec le bouton de réglage.

**Si la flamme s'éteint par accident, éteindre l'appareil en mettant le bouton de réglage sur la position OFF et ATTENDRE 5 minutes avant d'essayer un nouvel allumage.**



### Vérification de la flamme du brûleur

- Allumer le brûleur ; tourner le bouton de réglage de la position HIGH vers la position LOW. La flamme dans la position LOW doit être plus petite que dans la position HIGH. Toujours vérifier la flamme avant chaque utilisation. Une bonne flamme doit 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 four au GPL

- Tourner tous les boutons en position « OFF » (ARRÊT). Tourner le volant de manœuvre de la bouteille dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le robinet soit complètement fermé.

### Nettoyage du brûleur

**REMARQUE :** des araignées et de petits insectes peuvent tisser leurs toiles et construire leurs nids à l'intérieur du brûleur. Cela se produit particulièrement à la fin de l'été et en automne avant le gel lorsque les araignées sont le plus actives. Ces nids peuvent obstruer la circulation du gaz et provoquer un incendie à l'intérieur du brûleur ou de ses orifices ou autour de ceux-ci. En cas d'incendie, l'utilisateur risquerait alors de se blesser et/ou d'abîmer sérieusement l'appareil. Pour éviter toute obstruction et garantir une bonne production de chaleur, nettoyer et vérifier souvent le tube du brûleur (une à deux fois par mois). **REMARQUE :** normalement, l'eau ou l'air sous pression ne suffisent pas à éliminer les toiles d'araignées.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien peuvent uniquement être effectuées lorsque l'appareil est refroidi et que l'alimentation au gaz est coupée au niveau de la bouteille de GPL. NE nettoyer AUCUNE pièce dans un four autonettoyant. La chaleur élevée abîmera les finitions.

### 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 retirer les obstructions ci-dessus, utiliser une brosse venturi flexible ou faire un petit crochet en pliant l'extrémité d'un long fil flexible ou utiliser un tuyau d'air.
4. Inspecter et nettoyer le brûleur si nécessaire.
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 raccord en laiton.

### Nettoyage et entretien

Si vous entretenez et manipulez votre appareil avec soin, il fonctionnera correctement pendant longtemps. Nettoyer régulièrement l'appareil selon l'usage qui en est fait. **REMARQUE :** nettoyer tout l'appareil une fois par an et resserrer toutes les pièces régulièrement (une à deux fois par an ou plus souvent selon l'usage qui en est fait). Nettoyer l'appareil en veillant à ce que les détergents utilisés n'abîment pas la terrasse, le gazon, ou toute autre surface. Ne déposer aucuns matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'appareil. S'assurer que l'/es orifice(s) d'aération est/sont libre(s) de toute obstruction.

### Matériel de nettoyage suggéré

- Liquide vaisselle doux
- Brosse métallique
- Chiffon de nettoyage en nylon
- Eau chaude
- Trombone
- Brosse en cuivre à poils doux

### Nettoyage des éléments constitutifs du système d'allumage :

- Le brûleur doit être frotté jusqu'à ce qu'il soit propre. Les surfaces du brûleur peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse très chaude avec une brosse à poils doux. Dégager les trous d'arrivée du gaz bouchés à l'aide d'un trombone ouvert. Remplacer les brûleurs corrodés ou abîmés : ceux-ci émettraient trop de gaz.
- **SURFACES ET RÉCIPIENTS DE CUISSON :** nettoyer la surface de cuisson à l'eau savonneuse avec un chiffon de nettoyage en nylon.
- Lorsque l'appareil est refroidi, frotter les endroits où la peinture et les finitions ont brûlé pour éviter la rouille autant que possible.

### Utiliser un thermomètre

Avant d'allumer l'appareil, utiliser un thermomètre et positionner sa fixation de telle sorte qu'au moins un bon

centimètre (1/2 pouce) de l'extrémité du thermomètre soit plongé 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.
- Lorsque vous cuisinez à l'huile ou à la graisse, l'utilisation d'un thermomètre est OBLIGATOIRE.
- Le fait d'ajouter de l'eau d'une source quelconque 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. Lorsque vous faites de la friture à l'huile ou à la graisse, tous les aliments DOIVENT être décongelés et éponges 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 récipient d'eau bouillante et s'assurer qu'il indique une température approximative de  $100^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$  ( $212^{\circ}\text{F} \pm 20^{\circ}\text{F}$ ). S'il ne fonctionne pas correctement, se procurer un thermomètre de rechange indiqué par le fabricant avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas trop remplir le récipient de liquide de cuisson. Ne jamais remplir le récipient 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 avec de l'eau. Couper immédiatement l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille et :
- Éteindre toutes les flammes à l'aide d'un extincteur à poudre de type BC, comme recommandé par le fabricant de la friteuse ; ou étouffer les flammes au moyen de terre ou de sable.
- En cas d'incendie, appeler le service local des incendies 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 les 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

### Garantie sans souci de Camp Chef

Chez Camp Chef, nous garantissons la qualité de nos produits et sommes fiers de notre service à la clientèle. C'est pourquoi votre nouveau produit Camp Chef s'accompagne d'une Garantie sans souci. De quoi s'agit-il ? Simple : si nous commettons une erreur, nous la réparons. Nous garantissons que nos produits sont exempts de défaut de matériaux et de fabrication (à l'exclusion de la peinture et des finitions). Nous remplacerons les pièces défectueuses pour vous permettre de jouir à nouveau de votre produit dans les meilleurs délais.

### Entretien requis :

Nettoyer votre produit après chaque utilisation pour conserver les finitions et prolonger sa durée de vie. Enlever toute trace de graisse et de cendres. Garder les produits métalliques à l'abri de l'humidité, des sels, des acides et des brusques variations de température. La peinture et autres finitions de votre produit ne sont malheureusement pas couvertes par la présente garantie. Les finitions extérieures du produit s'useront avec le temps.

### Portée de la garantie :

La présente garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces du produit ou tout dégât provoqué par la mauvaise utilisation, l'abus, la surchauffe et les modifications. Elle ne couvre non plus aucune modification. Camp Chef n'est pas responsable des pertes éventuelles résultant de la négligence. Par ailleurs, cette garantie ne couvre pas les articles achetés auprès d'une tierce partie, les concessionnaires non autorisés ou les dommages causés par des catastrophes naturelles, par exemple les séismes, les ouragans, les tornades, les inondations, la foudre, les incendies, etc.

La responsabilité de Camp Chef prend fin au moment de l'expiration de la présente Garantie. Il n'existe aucune autre garantie expresse ou tacite.

Veuillez conserver tous les reçus originaux de vos achats du concessionnaire agréé. Une preuve d'achat est requise pour bénéficier des services de garantie. Les pièces ou produits retournés sans autorisation écrite seront rejetés sans notification.

Pour bénéficier des services de garantie, veuillez soumettre une demande à cet effet sur notre site <http://www.campchef.com/warranty-information>, par courriel à l'adresse [warranty@campchef.com](mailto:warranty@campchef.com), ou par téléphone au numéro 1 800 650-2433. Nos Experts produits seront heureux de vous assister.

La garantie s'applique uniquement aux États américains contigus.

## PÉRIODES DE VALIDITÉ DE LA GARANTIE

|                                                               |                                      |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Barbecues à granules et réchauds                              | 1 an à partir de la date d'achat     |
| Feux de camp                                                  | 1 an à partir de la date d'achat     |
| Chauffe-eau                                                   | 1 an à partir de la date d'achat     |
| Écrans de cinéma                                              | 1 an à partir de la date d'achat     |
| Tous les autres articles et accessoires                       | 90 jours à partir de la date d'achat |
| Certains modèles peuvent bénéficier d'une garantie prolongée. |                                      |



[www.CampChef.com](http://www.CampChef.com) | 1.800.650.2433 • Camp Chef is a registered trademark of Logan Outdoor Products  
©2018 • 3985 N 75 W, Hyde Park, UT 84318, USA • Made in China 0118\_COVEND\_TRIBOOK



# **DELUXE**

## **HORNO AL AIRE LIBRE**



**ADVERTENCIA E INSTRUCCIONES**  
**MODELO: COVEND**

**⚠ ADVERTENCIA**

**SÓLO PARA USO EXTERNO**

**⚠ PELIGRO**

**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.

**⚠ POR SU SEGURIDAD**

Si huele a gas

1. No intente encender el aparato.
2. Apague cualquier llama abierta
3. Desconectarse de tanque de gas..

**⚠ POR TU SEGURIDAD**

No almacene ni use gasolina u otros líquidos que contengan vapores inflamables cerca de este ni con ningún otro aparato. Un tanque de gas no está conectado para su uso no debe almacenarse en las proximidades de este o cualquier otro electrodoméstico.

**⚠ ADVERTENCIA**

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

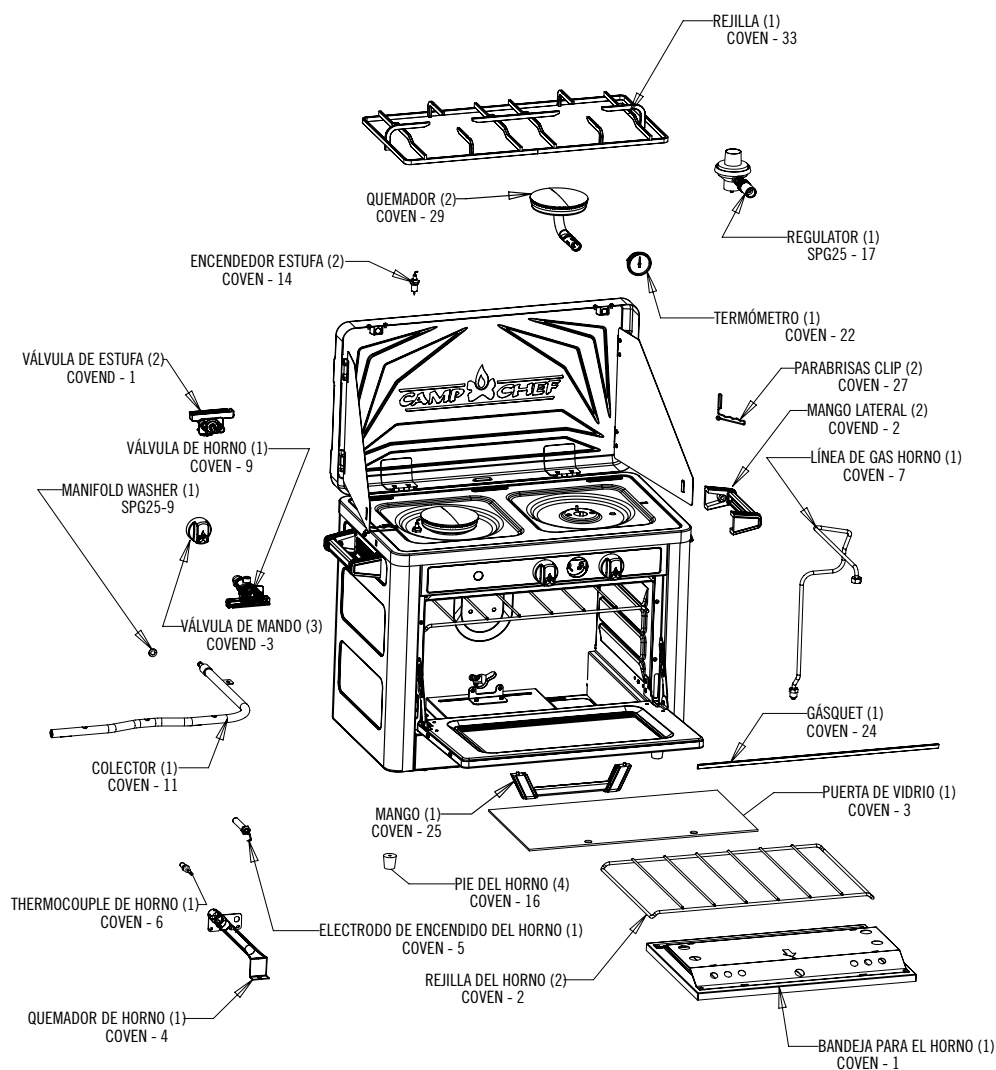
**⚠ ADVERTENCIA**

Tenga cuidado de las aberturas en el lado y la parte trasera del aparato no están obstruidas, o que el flujo de aire está restringido mediante la colocación de artículos u otros aparatos cerca de, o adyacentes a las aberturas. No construir este aparato en una cavidad o recinto.

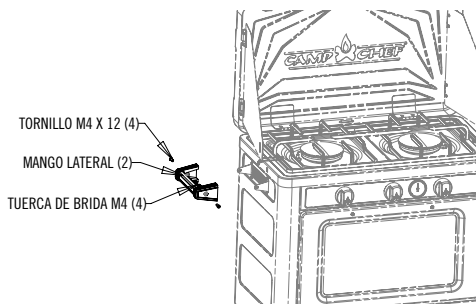
**⚠ ADVERTENCIA**

- Para el instalador o la persona quien arma este aparato: deje este manual con este aparato para futura referencia.
  - Al consumidor: guarde este manual para futura referencia.
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje apropiado y uso seguro de este producto. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar este aparato. No deseche este manual de instrucciones.

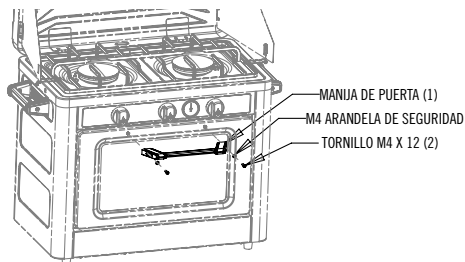
# COVEN-2 PARTS LIST



Instale los mangos laterales como se muestra.



Instale la manija de la puerta como se muestra.



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 operar 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 cualquiera 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 sobrelleñe 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 searse 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 usa 16.4 oncas cilindros de gas disponible. Use solamente cilindros marcado propane. Disponible propane cilindros debe estar desconectado de la estufa cuando no esta siendo usado.

Tanques de gas que tiene maxima capacidad de 20 libras puede ser usado con una adaptador de la manguera. Propane de gas de cilindro debe estar apagado al LP gas cilindro cuando no esta en uso.

El LP gas cilindro usado con esta estufa debe construir y marcar en acordado con especificaciones para LP gas cilindros

## **⚠ WARNING**

- 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!

## **⚠ ADVERTENCIA**

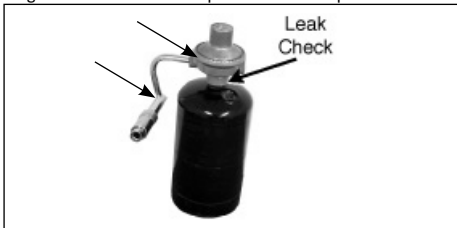
Aparato debe ser comprobado por fugas al aire libre en un lugar bien ventilado, alejado de fuentes de ignición, tales como artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga aparato alejado de llamas o chispas.

### **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 coneccion del medio del cilindro y regulador con agua jabonosa. Si ase burbugas endica que tiene un escape de gas. Mire la coneccion 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 estufa. Es nesasario de detener la estufa para asegurarse que se conecte bien alinie el regulador mire en la foto como endica que se colecte.



Prueba de fugas

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



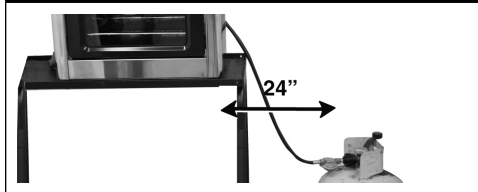
### **Desmontaje Disponible Cilindro de Propano**

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.

- Use el aparato solo con gas licuado de petróleo (propano) y el montaje del regulador/válvula provisto.
- La instalación debe estar conforme a los códigos locales, o en su ausencia con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54/ANSI Z223.1. El manejo y almacenamiento de cilindros LP deben estar de acuerdo con el Código Gas Licuado de Petróleo NFPA/ANSI 58. El aparato no es para uso en o sobre vehículos y/o botes recreativos.
- No modifique este aparato. Las modificaciones resultarán en un riesgo de seguridad. Las preguntas con respecto a certificación y otras áreas se deben dirigirse al 1-800-650-2433.
- Habitantes en departamentos: Revise con la administración para conocer los requerimientos y códigos de incendio usando un aparato de gas licuado de petróleo en un departamento. Si es permitido, use afuera o en la planta baja con un margen de 10 pies de las paredes o pasamanos, NO use el aparato sobre o bajo cualquier departamento, balcón de condominio, o cubierta.
- Antes de abrir la válvula del tanque LP, revise la tuerca de acoplamiento para ver si está ajustada. Cuando el aparato no está en uso, apague el botón de control y la válvula del tanque LP en el cilindro de suministro.
- Nunca use el tanque LP si está oxidado, dañado o vencido.
- Si nota grasa u otro material caliente chorreando del aparato sobre la válvula, manguera o regulador, apague el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrija, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Realice una prueba de fuga.
- El regulador puede hacer un ruido como un zumbido o silbido durante la operación. Esto no afectará la seguridad o uso del aparato.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de que se ponga en funcionamiento el aparato. Vea la hoja del producto sobre información sobre manguera y regulador.
- Nunca opere aparatos con tanques LP fuera de la posición correcta especificada en las Instrucciones de Montaje.



### ADVERTENCIA MANGUERA ES UN PELIGRO DE TROPIEZO



- 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.

### 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 refil de 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.



tapa de seguridad

### 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 atmósfera. Este es una práctica peligrosa.
- Para quitar gas del tanque LP, contacte a un distribuidor LP o llame al cuerpo de bomberos local para ayuda. Revise el directorio telefónico bajo "Compañías de gas" para localizar distribuidores de licuado de petróleo certificados.

### Cambio del Tanque LP

- Muchos comerciantes al por menor que venden aparatos le ofrecen la opción de reemplazar sus tanques de licuado de petróleo vacíos a través de un servicio de cambio. Use solo aquellas compañías de cambio de confianza que inspeccionan, realizan llenado con precisión, prueban y certifican sus cilindros. Cambie su tanque solo con un tanque equipado con característica de seguridad de dispositivo de protección de sobrellenado como descrito en la sección "tanque LP" de este manual.
- Siempre guarde los tanques LP nuevos y para cambio en posición recta durante el uso, tránsito, o almacenaje.
- Realice la prueba de fuga a los tanques de licuado de petróleo nuevos y para cambio ANTES de conectar el aparato.

## ⚠ ADVERTENCIA

Aparato debe ser comprobado por fugas al aire libre en un lugar bien ventilado, alejado de fuentes de ignición, tales como artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga aparato alejado de llamas o chispas.

### 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.

## ⚠ WARNING

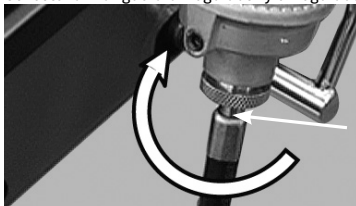
Si “aparece burbujas que “crecen”, no use o quite el tanque de licuado de petróleo. Contacte a un proveedor de gas LP o al cuerpo de bomberos.



### 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. Gire todo botón (es) de control a APAGADO.
2. Conecte la manguera al regulador y el regulador a la estufa.



prueba de fugas

3. Asegúrese que el regulador esté firmemente conectado al tanque LP.



prueba de fugas

prueba de fugas

4. 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.
5. ABRE el tanque LP girando la rueda a mano en el sentido de las agujas del reloj para parar completamente.
  6. 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 trasroque la conexión.
  7. Cepille con solución cubierta de jabón sobre las conexiones indicadas mostradas a la derecha.
  8. 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 1-800-650-2433.
  9. 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.

### 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.

### Instrucciones para alistar

- Alistar el hornón en un nivel plano.
- Abra la tapa y ponga el cubrimiento del viento colecte adentro de los oyo ariba del horno mire la foto
- Asegúrese de que la rejilla de la olla está instalada correctamente con el cable termina encajar en los orificios de la parte superior del horno para evitar que el bastidor se mueva (ver foto)



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

### Encendido con horno giratorio:

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

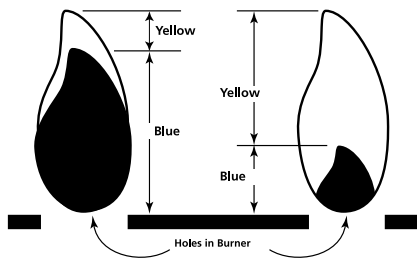
1. Quite todos los aparatos del quemador para tener un flujo de aire libre.
2. Abra la puerta del horno no intente de ensender con la puerta cerrada
3. Remueva el plato de abajo en el horno para reveler el quemador
4. Empuja para adentro el boton y girar lo para ensender el horno no se mantenga parado con las manos y cabeza hacia en frente del quemador.
5. Mantenga la agaradera por 10 segundos
6. Si el quemador no se mantien ensendido repita el processo
7. Reinstale el plato de abajo encima del quemador
8. Ajuste los botones a la direction desada.
9. Si no ensiende en 5 segundos gira el boton del quemador a apagado espere 5 minutos y repita el processo de ensender si tiene un ignacion construido en le horno siga las instrucciones procedando los pasos y use un cerio enseguida del quemador para intentar de ensender.

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



### Prueba de la llama del quemador

Encender el quemador; gire la perilla (s) de ALTO a BAJO. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Siempre las llamas antes de cada uso. Una buena llama debe ser azul con una punta amarilla mínima. Algunas puntas amarillas en las llamas son aceptables siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbón o de hollín.



### 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.

### Limpieza del quemador

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

### ⚠ WARNING

La limpieza y el mantenimiento se debe hacer solamente cuando el aparato esté frío y con el suministro de combustible apagados en el tanque de gas. **NO** limpie ninguna parte en un horno autolimpiante. El calor extremo dañará el acabado.

### 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 jabón. 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 fría:**

- Siga las instrucciones provistas por el fabricante del aparato.
- Cuando cocine con aceite o grasa, debe usar un termómetro.
- La introducción de agua desde cualquier fuente en el aceite o grasa para cocinar puede causar que se derrame líquido y quemaduras severas de aceite caliente o salpicaduras de agua. Cuando fría con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN completamente descongelarse o secarse con toalla para quitar el exceso de agua antes de sumergirlos en la freidora.
- Asegúrese que el termómetro esté en buenas condiciones. Para revisar el termómetro, inserte en una olla de agua hirviendo y asegúrese que marque aproximadamente  $212^{\circ}\text{F} \pm 20^{\circ}\text{F}$  ( $100^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ). Si no 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.

## GARANTÍA LIMITADA

### Garantía Sin Problemas

Aquí en el Camp Chef mantenemos nuestros productos y nos enorgullecemos de nuestro servicio al cliente. Debido a esto, su nuevo producto de Camp Chef viene con una garantía sin complicaciones. Qué significa eso? Esto significa que si hicimos algo mal, vamos a hacer lo correcto. Garantizamos nuestros productos están libres de defectos en los materiales y mano de obra (con exclusión de pintura y acabado). Vamos a sustituir las piezas defectuosas para que pueda volver a disfrutar de su producto tan pronto como sea posible.

### Mantenimiento Necesario:

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 pintura y acabado del producto no se garantiza. El acabado exterior del producto se desgastará con el tiempo.

### Detalles de Cobertura:

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 artículos comprados de una compañía de terceros, distribuidores no autorizados o daños causados por desastres naturales tales como terre-motos, 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 del distribuidor autorizado. 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. Todas las piezas o productos devueltos sin la autorización por escrito serán descartados sin previo aviso

Para obtener servicios de Garantía visita <http://www.campchef.com/warranty-information>, email [warranty@campchef.com](mailto:warranty@campchef.com) or llame 1(800)650-2433. Nuestros especialistas de producto están dispuestos a ayudar.

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

## PERÍODO DE GARANTÍA

|                                        |                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| Pellets grills y Estufas               | 1 año desde la fecha de compra   |
| Fire Pits                              | 1 año desde la fecha de compra   |
| Calentadores de Agua                   | 1 año desde la fecha de compra   |
| Pantallas de Cine                      | 1 año desde la fecha de compra   |
| Todos los demás productos y accesorios | 90 días desde la fecha de compra |

Garantía extendida disponible en algunos modelos.

