

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



PO Box 4057 • Logan, UT 84321  
1.800.650.2433 or 1.435.752.3922



## **! WARNING**

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

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

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

**Follow all warnings and instructions when using the appliance.**

**DO NOT DISCARD THIS INSTRUCTION MANUAL.**

**For outdoor use only.**

Fill in model number found on the product.

Model Number:

## **! WARNING**

**This appliance is not for frying turkeys.**

## **! DANGER**

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

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

## **DANGER**

### **If you smell gas:**

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

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

1. Do NOT leave this appliance unattended while in use. The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation.
2. Keep children and pets away from burner at all times.
3. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance.
4. For OUTDOOR use only. Do NOT use in a building, garage or any other enclosed area. Do NOT use in or on recreational vehicles or boats. NEVER use this appliance as a heater.
5. Do not operate appliance under ANY overhead construction. Keep a minimum clearance of 10 feet (3 m) from the sides, front and back of appliance to ANY construction. Keep the area clear of all combustible material and flammable liquids, including wood, dry plants and grass,

brush, paper, and canvas.

6. Use ONLY on a level, stable non-combustible surface like bricks, concrete or dirt. Do NOT use this appliance on any surface that will burn or melt like wood, asphalt, vinyl, or plastic.
7. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
8. To prevent accidental fires, before using the appliance ensure that the hose is not damaged and all joints and connections are not leaking by turning on the cylinder valve, leave the burner valve closed, and apply a soapy solution to the joints and connections. If a continuous hissing sound is heard, or if the soapy solution bubbles, there is a leak. Do not use the appliance if there is a leak. Replace the faulty parts.
9. Extinguish all open flames before connecting the gas supply to the appliance and before checking for leaks.
10. When cooking with oil or grease, a thermometer MUST be used.
11. NEVER allow oil or grease temperature to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, IMMEDIATELY turn burner off.
12. When cooking with oil or grease, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil or grease fire do NOT attempt to extinguish with water. Use a Type BC dry chemical fire extinguisher or smother fire with dirt, sand or baking soda.
13. NEVER overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
14. When frying with oil or grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove excess water. Failure to completely thaw and dry food may cause oil or grease to overflow. Follow instructions in this manual for frying foods.
15. When frying, slowly submerge food products into the oil or grease. Do NOT drop.
16. DO NOT place an empty cooking vessel on burner while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while burner is in operation.
17. In the event of rain, hail, sleet or other forms of precipitation, while cooking with oil or grease, IMMEDIATELY turn off burner(s) and gas supply, then cover cooking vessel. Do NOT attempt to move the appliance or the cooking vessel.
18. Avoid bumping or or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
19. Do NOT move the appliance when in use. Allow unit to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
20. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
21. In case there is a fire, call the local fire department or dial 911.

Stay clear from flames. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

22. Use only accessories, such as cooking vessels recommended by the manufacturer, to allow safe and proper performance of the product. Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.
23. This product is not intended for commercial use.
24. In the event the appliance has been exposed to water, tilt the appliance forward and allow water to drain from the burners before attempting to ignite.

### **Installation Safety Precautions**

- Use appliance only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Installation must conform with local codes, or in their absence with National Fuel Gas Code, NFPA 54/ANSI Z223.1. Handling and storage of LP cylinders must conform to LP Gas Code NFPA/ANSI 58. Appliance is not for use in or on recreational vehicle and/or boats.
- Do not modify this appliance. Modifications will result in a safety hazard. Questions regarding certification in other areas may be addressed to 1-435-752-3922.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP Gas appliance at an apartment. If allowed, use outside on the ground floor with a 10 foot clearance from walls or rails. Do

NOT use appliance on or under any apartment, condominium balcony or deck.

- Before opening LP tank valve, check the coupling nut for tightness. When appliance is not in use, turn off control knob and LP tank valve on supply cylinder.
- Never use LP tank if visibly rusted, damaged, or out of date.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct, clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect the safety or use of appliance.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. See product sheet for hose & regulator information.
- Do not block holes in bottom or sides of appliance.



- Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in Assembly Instructions.
- Always close LP tank valve and remove coupling nut before moving LP tank from specified operating position.



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

- 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).

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

- 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.

#### 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 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.

### 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 an LP gas supplier or your fire department.

### Connecting Regulator To The LP Tank

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

1. Place LP tank on a secure, level, and stable surface.
2. Turn control knob to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

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



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



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



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

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

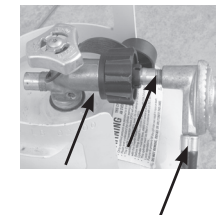
- Do not insert any foreign objects into the valve outlet. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- Never attempt to attach this appliance to the self-contained LP gas system of a camper or trailer or motor home.

### Leak Testing Valves, Hoses and Regulator

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

right.

5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Call for replacement parts. Order new parts by giving the serial number, model number and name of items needed to the Service Center at 1-435-752-3922.
6. Always close LP tank valve after performing tank leak test by turning hand wheel clockwise.



### Lighting Stove with Match:

Do not lean over LP cooker while lighting.

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

### WARNING

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

## Lighting Instructions (For Stoves with Ignitor):

Do not lean over LP cooker while lighting.

1. Remove all appliances from the burner to create a free flow of air.
2. Turn regulator control valve to OFF position.
3. Fully open LP bottle valve.
4. Turn control valve to 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 the lighting procedures.

If built-in ignitor will not light, turn control knob to high and ignite using a long nose ignitor.

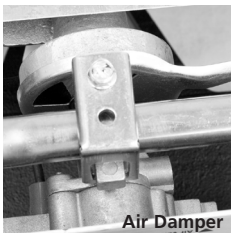
Curing of paints and parts will produce an odor only on first use.

## Ignitor Electrode Adjustment

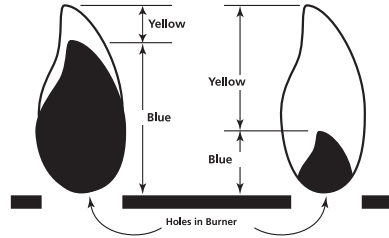
The ignitor electrode should be positioned directly over the burner port holes. There should be about 1/8" gap between the electrode and the burner ports.

## Burner Flame Check

- Light burner; rotate knob(s) from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always check flame prior to each use. The air damper mounted on the back of your burner helps to control the amount of primary air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame



provides the best heat. Adjust the air damper by turning it clockwise or counterclockwise until the desired flame is achieved.



## Turning LP Cooker Off

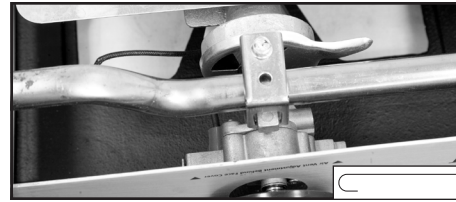
- Turn all knobs to OFF position. Turn LP tank OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

## Hose Check

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

## Cleaning The Burner

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



## Steps for cleaning the Burner:

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

## CAUTION

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

## Cleaning and Maintenance

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

## Suggested Cleaning Materials

- Mild dish washing liquid detergent

- Wire brush
- Nylon cleaning pad
- Hot water
- Paper clip
- Soft brass bristled brush

## Component Cleaning:

- BURNER: Wire brush loose corrosion from burner exterior. Clean clogged gas port holes with an opened paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas.
- COOKING SURFACES, POTS AND PANS: Clean the cooking surface with soapy water and a nylon cleaning pad.
- After appliance has cooled, wipe areas where paint and finish have burned off to minimize rusting.

## Using a Thermometer

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

## If Frying:

- Follow instructions provided by the appliance manufacturer.
- When cooking with oil or grease, a thermometer must be used.
- Introduction of water from any source into the cooking oil or grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil and grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove water before

being immersed in the fryer.

- Be sure thermometer is in good working condition. To check the thermometer, insert it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.
- When frying with oil or grease, do not use a pot deeper than 6" (132mm)
- Do not over fill the pot with cooking liquid. Never fill appliance more than half full of cooking liquid or past the maximum fill line (a permanent marking on fryer).
- If cooking liquid has spilled and ignited, do not attempt to extinguish with water. Immediately turn gas supply OFF at the supply cylinder and:
- Extinguish flames using a BC type fire extinguisher as recommended by the fryer manufacturer; or
- Smother flames with dirt or sand.
- In case there is a fire, call the local fire department or dial 911.
- To avoid accidental burns from burner flame or hot cooking liquid, turn the burner off before inserting or removing food from the fryer.
- When removing food from the fryer, be sure to avoid burns from hot cooking liquid drippings.

### LIMITED WARRANTY

To activate warranty, fill out the included registration form and mail to Camp Chef, PO Box 4057, Logan, UT 84323 or register on-line at: CampChef.com

The manufacturer warrants stove components (except paint and finish) to be free from defect in materials and workmanship for 1 year from the date of purchase. All accessories (included with stove or purchased separately) are warranted from defect in materials and workmanship for 90 days from the original purchasing date. Within these periods, the manufacturer will replace or repair defective parts deemed unusable from its original intent by making available the parts thereof FOB Logan, UT 84321.

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

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

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

Upon the expiration of this warranty all such liability will terminate.

No other warranties are expressed or implied.

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

To obtain Warranty services call 1.800.650.2433.

\*Warranty applies to the contiguous US states only.

### INSTRUCCIONES DE CUIDADO, USO Y SEGURIDAD DE LA COCINILLA LP PARA USO EXTERNO DE UNO Y MÚLTIPLES QUEMADORES



PO Box 4057 • Logan, UT 84321  
1.800.650.2433 or 1.435.752.3922



### ⚠️ ADVERTENCIA

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

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

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

**Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.**

**NO DESECHE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.**

**Sólo para uso externo.**

Llene el número de modelo encontrado en este producto.

Número de modelo:

### ⚠️ WARNING

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

### ⚠️ DANGER

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

Desde los fabricantes de Camp Chef y cubierto bajo una o más de las siguientes patentes: 328547, 329162, 356714, 357610, 358057, 360803, 364772, 378646, 5906169, 5704777, 417120, D437522, 6427582B1, D449491, D417359

## **! PELIGRO**

### **Si huele a gas:**

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

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

1. No DEJE este aparato desatendido mientras está en uso. El usuario debe quedarse en el área inmediata al producto y tener una visión clara del producto en todo momento durante la operación.
2. Mantenga a los niños o mascotas lejos del quemador durante todo el tiempo.
3. El uso de alcohol, las medicinas con prescripción o sin prescripción, pueden afectar su capacidad de armar apropiadamente u operar de manera segura este aparato.
4. Sólo para uso EXTERNO. No USE en un edificio, garaje, o cualquier otra área cerrada. NO use en o sobre vehículos recreativos o botes. NUNCA use este aparato como un calentador.
5. No opere el aparato bajo NINGUNA construcción sobrecalentada. Mantenga un margen mínimo de 10 pies (3

m) desde los lados, frente y detrás del aparato a CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de todo material combustible y líquidos inflamables, incluyendo madera, plantas secas y hierba, cepillo, papel y lonas.

6. Use SOLO sobre un nivel, superficie no combustible estable como ladrillos, concreto o barro. NO use este aparato sobre ninguna superficie que se queme o funda como madera, asfalto, vinilo, o plástico.
7. Mantenga la manguera del dispensador del combustible lejos de superficies calientes.
8. Para prevenir incendios accidentales, antes de usar el aparato asegúrese que la manguera no se dañe y que todas las juntas y conexiones estén libres de fugas prendiendo la válvula del cilindro, deje la válvula del quemador cerrada, y aplique solución cubierta de jabón a las juntas y conexiones. Si se escucha un sonido de crujido continuo, o si la solución cubierta de jabón burbujea, hay una fuga. No use el aparato si hay una fuga. Reemplace las partes defectuosas.
9. Apague toda llama abierta antes de conectar el suministro de gas al aparato y antes de revisar si hay fugas.
10. Cuando cocine con aceite o grasa, se DEBE usar un termómetro.
11. Nunca permita que la temperatura del aceite o grasa llegue a calentarse más de 400°F o 200°C. Si la temperatura excede de 400°F (200°C), o si el aceite empieza a tener humo, INMEDIATAMENTE apague el quemador.
12. Cuando cocine con aceite o grasa, los materiales para apagar incendios deberían estar fácilmente accesibles. En el caso de que el aceite o la grasa se incendien NO intente apagar con agua. Use un extintor de incendio tipo BC de polvo químico o apague el fuego con tierra, arena, bicarbonato de soda.
13. NUNCA sobrellene la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones en este manual para establecer los niveles apropiados de aceite, grasa o agua.
14. Cuando fría con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN descongelarse completamente o secarse con toallas para quitar el exceso de agua. Si no descongela y no seca completamente los alimentos puede causar que se derrame aceite o grasa. Siga las instrucciones en este manual para comidas fritas.
15. Cuando fría, sumerja lentamente los productos alimenticios en el aceite o gas. NO los lance.
16. NO ponga un recipiente de cocina vacío sobre el quemador mientras está en operación. Use cautela cuando ponga algo en el recipiente de cocina mientras el quemador está en operación.
17. En el caso de lluvia mientras esta cocinando con aceite o grasa, INMEDIATAMENTE apague el quemador(es) y el suministro de gas, luego cubra el recipiente de cocina. NO intente mover el aparato o el recipiente de cocina.
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.

### **Precauciones de Seguridad de Instalación**

- Use el aparato solo con gas licuado de petróleo (propano) y el montaje del regulador/válvula provisto.
- La instalación debe estar conforme a los códigos locales, o en su ausencia con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54/ANSI Z223.1. El manejo y almacenamiento de cilindros LP

deben estar de acuerdo con el Código Gas Licuado de Petróleo NFPA/ANSI 58. El aparato no es para uso en o sobre vehículos y/o botes recreativos.

- No modifique este aparato. Las modificaciones resultarán en un riesgo de seguridad. Las preguntas con respecto a certificación y otras áreas se deben dirigir al 1-435-752-3922.



- Habitantes en departamentos: Revise con la administración para conocer los requerimientos y códigos de incendio usando un aparato de gas licuado de petróleo en un departamento. Si es permitido, use afuera o en la planta baja con un margen de 10 pies de las paredes o pasamanos, NO use el aparato sobre o bajo cualquier departamento, balcón de condominio, o cubierta.
- Antes de abrir la válvula del tanque LP, revise la tuerca de acoplamiento para ver si está ajustada. Cuando el aparato no está en uso, apague el botón de control y la válvula del tanque LP en el cilindro de suministro.
- Nunca use el tanque LP si está oxidado, dañado o vencido.
- Si nota grasa u otro material caliente chorreando del aparato sobre la válvula, manguera o regulador, apague el suministro de

gas inmediatamente. Determine la causa, corrija, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Realice una prueba de fuga.

- El regulador puede hacer un ruido como un zumbido o silbido durante la operación. Esto no afectará la seguridad o uso del aparato.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de que se ponga en funcionamiento el aparato. Vea la hoja del producto sobre información sobre manguera y regulador.
- No cierre los agujeros al pie o a los lados del aparato.
- Nunca opere aparatos con tanques LP fuera de la posición correcta especificada en las Instrucciones de Montaje.
- Siempre cierre la válvula del tanque LP y quite la tuerca de montaje antes de quitar el tanque LP de la posición de operación especificada.

**⚠ ADVERTENCIA**

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



- NUNCA almacene un repuesto del tanque LP ni bajo ni cerca del aparato ni en áreas alrededor. NUNCA llene el cilindro más allá del 80% lleno. Un tanque LP de repuesto sobrellenado es peligroso debido al posible gas liberado de la válvula de alivio de seguridad. Al no seguir estas instrucciones exactamente podría causar un incendio resultando en muerte o heridas graves.
- Si ve, huele, o escucha que escapa gas, inmediatamente aléjese del tanque LP /aparato y llame al cuerpo de bomberos.
- Todas las partes de los tanques LP deben tener instaladas las tapas de seguridad en la salida del tanque LP.

#### Traslado, Transporte y Almacenaje del Tanque LP

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



otra construcción. Nunca deje un tanque LP dentro de un vehículo, puede llegar a sobrecalentarse por el sol.

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

#### Tanque LP:

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

- Compre tanques LP solo con estas medidas requeridas: 12" (30,5cm) (diámetro) x 18" (45,7cm) (alto) con 20 lb. capacidad máxima (9 kg.).
- Ser fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para tanque LP de los EE.UU. Departamento de Transportación (DOT por sus siglas en inglés) o el Estándar Nacional de Canadá. CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas.
- El cilindro de propano usado con este aparato debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.

#### La válvula del tanque LP debe tener:

- Salida tipo 1 compatible con el regulador o aparato.
- Válvula de alivio de seguridad.

- Dispositivo de Protección de Sobrellenado (OPD) listado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica por una única rueda de mano triangular. Use solo tanques equipados con este tipo de válvula,





El tanque LP debe ser posicionado para extracción de vapor.

### LP (Gas Licuado de Petróleo)

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

### Llenado del Tanque LP

- Use solo con distribuidores autorizados y experimentados.
- El distribuidor de LP debe purgar tanques antes de llenar.
- El distribuidor NUNCA debería llenar el tanque LP más del 80% del volumen del tanque LP. El volumen del propano en tanques variara por la temperatura.
- Un regulador congelado indica sobrellenado del gas. Inmediatamente cierre la válvula del tanque LP y llame al distribuidor de gas LP para ayuda.
- No libere gas (LP) propano en la atmósfera. Este es una práctica peligrosa.
- Para quitar gas del tanque LP, contacte a un distribuidor LP o llame al cuerpo de bomberos local para ayuda. Revise el directorio telefónico bajo "Compañías de gas" para localizar distribuidores de licuado de petróleo certificados.

### Cambio del Tanque LP

- Muchos comerciantes al por menor que venden aparatos le ofrecen la opción de reemplazar sus tanques de licuado de petróleo vacíos a través de un servicio de cambio. Use solo aquellas compañías

de cambio de confianza que inspeccionan, realizan llenado con precisión, prueban y certifican sus cilindros. Cambie su tanque solo con un tanque equipado con característica de seguridad de dispositivo de protección de sobrellenado como descrito en la sección "tanque LP" de este manual.

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

### Prueba de Fuga del Tanque LP

Para su seguridad

- La prueba de fuga deber repetirse cada vez que el tanque LP se cambie o se vuelva a llenar.
- No fume durante la prueba de fuga.
- No use una llama abierta para revisión de fugas de gas.
- El aparato debe revisarse por cuestiones de fuga al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tales como aparatos alimentados con fuego o eléctricos. Durante la prueba de fuga, mantenga el aparato lejos de llamas o chispas.

Use una brocha limpia y 50/50 de jabón y solución de agua. Use jabón suave y agua. No use agentes de limpieza de casa.

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

## ⚠ ADVERTENCIA

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

### Conexión del regulador al tanque LP

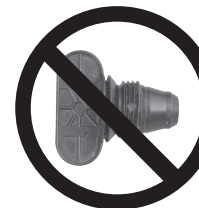
Use solo el regulador de presión y manguera provisto con este aparato. Vea las instrucciones de montaje o etiqueta de identificación del aparato para el número de modelo del regulador.



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



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



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



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

5. Sostenga el regulador, inserte la boquilla (B) en la válvula del tanque LP. Apriete a mano la tuerca de acople, sosteniendo el regulador en línea recta (C) con la válvula del tanque LP para que no se trasrosque la conexión.
6. Gire la tuerca de acople en el sentido de las agujas del reloj para una parada firme completamente. El regulador sellará sobre un elemento de contrapresión en la válvula del tanque LP, resultando en una resistencia. Se requiere un giro adicional de una mitad a tres cuartos para completar la conexión. Ajústelo solo a mano; no use herramientas.

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

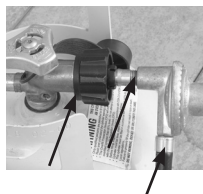
- No inserte cualquier objeto extraño en la salida de la válvula. Puede dañar la válvula y causar una fuga. La fuga de propano puede resultar en explosión, incendio, heridas personales severas, o muerte.

- Nunca intente acoplar este aparato

al sistema de gas LP independiente de un camper o remolque o motor de casa.

### Válvulas, mangueras y regulador de prueba de fuga

1. Gire todo botón (es) de control a APAGADO.
2. Asegúrese que el regulador esté firmemente conectado al tanque LP.
3. Abra completamente la válvula del tanque LP girando la rueda a mano en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido torrente, apague el gas inmediatamente. Hay una fuga mayor en la conexión. Corrija antes del proceso.
4. Cepille con solución cubierta de jabón sobre las conexiones indicadas mostradas a la derecha.



5. Si aparecen burbujas que "crecen" hay una fuga. Cierre inmediatamente la válvula del tanque LP y vuelva a apretar las conexiones. Si la fuga no se puede parar, no trate de reparar. Llame para pedir partes de reposición. Para ordenar nuevas partes dando el número de serie, número de modelo y nombre de artículos necesita comunicarse con el Centro de Servicios al 1-435-752-3922.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de licuado de petróleo realizando la prueba de fuga del tanque girando con la rueda a mano en sentido de las agujas del reloj.

### Encendido de la cocinilla con fósforo:

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

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

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### Encendido con encendedor:

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

1. Quite todos los aparatos del quemador para tener un flujo de aire libre.
2. Gire la válvula de control del regulador a la posición de APAGADO.
3. Abra completamente la válvula del envase LP.
4. Gire la válvula a la posición ALTA.

Cocinilla encenderá. Fija la válvula a la temperatura deseada.

5. Si no se prende en 5 segundos, apague el control(es), espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

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

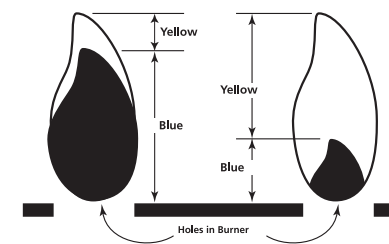
La curación de pinturas y partes producirá un olor solo en el primer uso.

### Encendedor del electrodo de ajuste

El electrodo de encendido deben ser colocados directamente sobre los orificios del quemador puerto. No debe ser aproximadamente 1 / 8 "entre el electrodo y los orificios del quemador.

### Revisión de la llama del quemador

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



### Apagado de la cocinilla LP

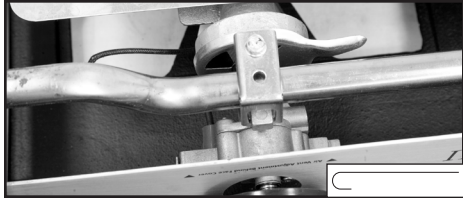
- Gire todos los botones a la posición APAGADO. APAGUE el tanque LP girando la rueda a mano en el sentido de las agujas del reloj para una parada completa.

### Revisión de la manguera

- Antes de cada uso, revise para ver si las mangueras tienen cortes o desgastes. Reemplace el ensamblaje de la manguera dañada antes de usar el aparato. Use sola la válvula/ manguera/ regulador especificado por el fabricante. Vea la hoja del producto sobre información de manguera y regulador.

### Limpieza del quemador

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



### Pasos para la limpieza del quemador:

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

### **! ADVERTENCIA**

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

### Limpieza y mantenimiento

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

patio, césped, o similares.

### Materiales de limpieza sugeridos

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

### Limpieza del componente:

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

### Use un termómetro

Antes de encender coloque el clip del termómetro para que por lo menos esté a 1/2" de la punta del termómetro sumergida en el aceite. Vuelva a colocar el termómetro como se necesite para cocinar. Continúe usando el termómetro hasta que el quemador se apague.

### **! ADVERTENCIA**

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

### Si fríe:

- Siga las instrucciones provistas por el fabricante del aparato.
- Cuando cocine con aceite o grasa, debe usar un termómetro.
- La introducción de agua desde 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°F ± 20°F (100°C ± 10°C). Sino funciona apropiadamente, obtenga un termómetro de repuesto especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- Cuando la fritura con aceite o grasa, no use una olla profunda que 6 "(132mm)
- No sobrellene la olla con líquido para cocinar. Nunca llene el aparato más de la mitad llena del líquido para cocinar o pasado de la línea llena máxima (una marca permanente en la freidora).
- Si el líquido de cocinar se ha derramado o encendido, no intente apagar con agua. Inmediatamente APAGUE el suministro del gas del cilindro de suministro y:
- Apague las llamas usando un extintor de incendio tipo BC como recomienda el fabricante de la

freidora, o

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

## GARANTIA LIMITADA

Para activar la garantía, complete el formulario de registro incluido y envíelo a Camp Chef, PO Box 4057, Logan, UT 84323 o registre en línea a: [CampChef.com](http://CampChef.com)

El fabricante garantiza que los componentes de cocinas (excepto pintura y acabado) estén libres de defectos en materiales y fabricación por 1 año desde la fecha de la compra. Todos los accesorios (incluidos con la cocina o comprados separadamente) se garantizan de defectos en materiales y fabricación por 90 días desde la fecha original de la compra.

Dentro de estos períodos, el fabricante reemplazará o reparará partes defectuosas consideradas inservibles de su intención original disponiendo las partes de lo mismo libre a bordo Logan, UT 84321.

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

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

La garantía no cubre desgaste normal de partes o daños causados por mal uso, abuso, sobre calentamiento y alteración.

Las reparaciones o alteraciones hechas por alguien aparte de Camp Chef no están cubiertas en esta Garantía. El fabricante no estará obligado a responder por ninguna pérdida debido a operación negligente.

Además, esta Garantía no cubre daños causados por desastres naturales tales como terremotos, huracanes, tornados, inundaciones, relámpagos, incendios, etc.

A la finalización de esta garantía terminará toda responsabilidad.

Ninguna otra garantía es expresa o implícita.

Guarde todos los recibos de ventas originales. Se requiere prueba de la compra para obtener los servicios de Garantía. Antes de la aprobación por escrito se debe obtener un Número de Autorización de Devolución.

Los artículos devueltos se aceptarán para reparación o reposición solamente. Las devoluciones deben ser enviadas prepagadas. El envío o envíos al cobro sin un Número de Autorización de Devolución no se aceptarán.

Para obtener servicios de Garantía llame al 1.800.650.2433.

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