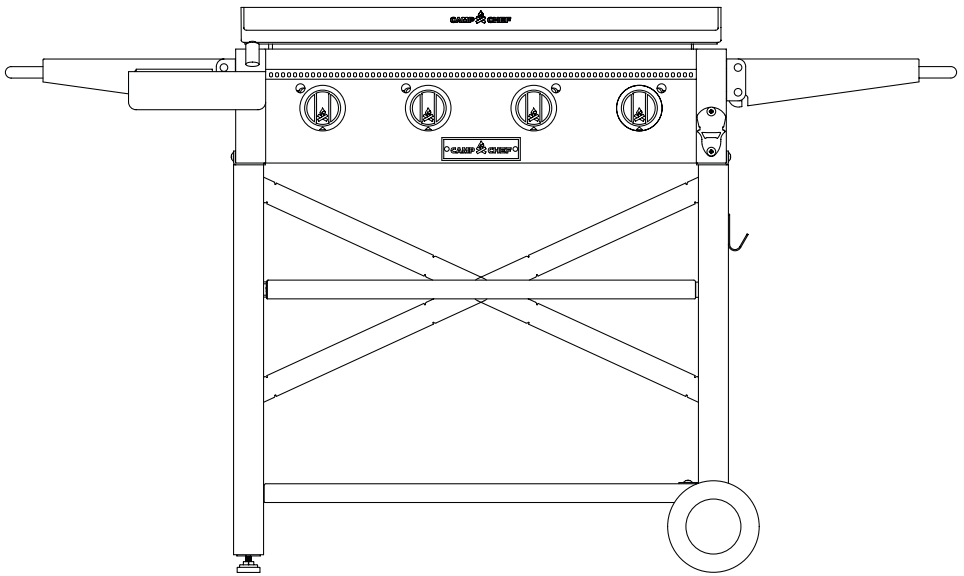


CAMP CHEF

FLAT TOP GRILL



WARNING & INSTRUCTION BOOKLET MODEL FTG600-5



ANSI Z21.58-2018.CSA 1.6-2018
US Outdoor cooking gas appliance.

⚠ WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY

⚠ DANGER

If you smell gas:

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

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

⚠ WARNING

- **DO NOT** store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80% full.
- A fire causing death or serious injury may occur if the above is not followed exactly.

⚠ 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

1. **DO NOT** store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ 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 (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C), or if oil begins to smoke, immediately turn burner or gas supply OFF.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
6. If a fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

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 3 feet (1 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, 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.
11. Do NOT move the appliance when in use. Allow unit to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
12. 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.
13. 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.
14. This product is not intended for commercial use.
15. Always allow the appliance to cool before covering with the patio cover.
16. Never use charcoal or wood briquets in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.
17. Never place more than 25 pounds on the side shelf. DO NOT lean on the side shelf.
18. After cooking, allow grill and grease cans to cool off completely before removing grease can.
19. Use gloves or oven mitts to hold grease cans

when moving to avoid spilling hot grease.

- Use appliance only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied with the appliance.
- Installation must conform with local codes, or in their absence with National Fuel Gas Code, NFPA 54/ANSI Z223.1, or Natural gas and proper installation code CSA B149.1 or propane and storage handling code B149.2 Handling and storage of LP cylinders must conform to LP Gas Code NFPA/ANSI 58. Appliance is not for use in or on recreational vehicle and/or boats.
- Do not modify this appliance. Modifications will result in a safety hazard. Questions regarding certification in other areas may be addressed to 1-435-752-3922.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP Gas appliance at an apartment. If allowed, use outside on the ground floor with a 10 foot clearance from walls or rails. Do NOT use appliance on or under any apartment, condominium balcony or deck.
- Before opening LP tank valve, check the coupling nut for tightness. When appliance is not in use, turn off control knob and LP tank valve on supply cylinder.
- Never use LP tank if visibly rusted, damaged, or out of date.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct, clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect the safety or use of the appliance.
- Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. See product sheet for hose & regulator information.
- Do not block holes in bottom or sides of appliance.
- Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in Assembly Instructions.
- Always close LP tank valve and remove coupling nut before moving LP tank form specified operating position.
- NEVER store a spare LP tank under or near appliance or in enclosed areas. NEVER fill the cylinder beyond 80% full. An overfilled spare LP tank is hazardous due to possible gas released from the safety relief valve. Failure to follow these instructions exactly could cause a fire resulting in death or serious injury.
- If you see, smell, or hear escaping gas, immediately get away from the LP tank/appliance and call your fire department.
- All spare LP tanks must have safety caps installed on the LP tank outlet.

LP Tank Removal, Transport and Storage

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

This grill is designed to fit Worthington, Manchester or SMPC brand 20 lb. (9.1 kg) cylinders. Other brand DOT cylinders may fit this grill if the cylinder has similar dimensions of the top and bottom rings. 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

WARNING

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

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

Use a clean paintbrush and 50/50 soap and water solution. Use mild soap and water. Do not use household cleaning agents. Damage to gas train components can result. Brush soapy solution onto all weld seams and entire valve area.

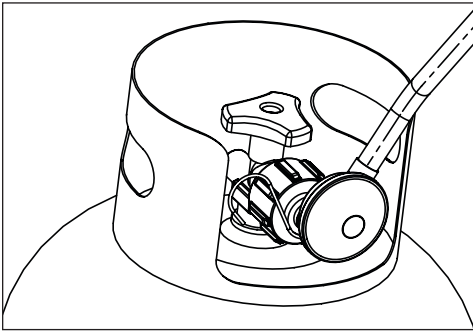
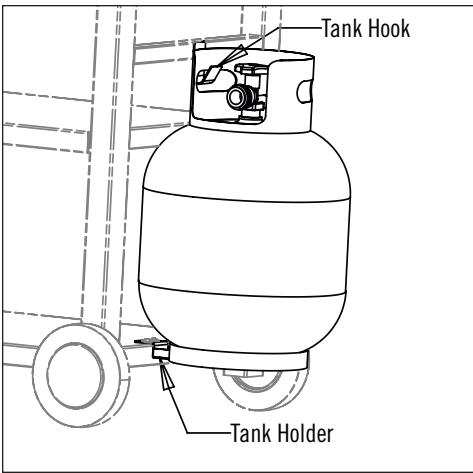


WARNING

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

Installing The Lp Gas Cylinder Onto The Grill

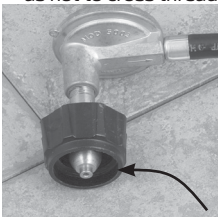
1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Hang the cylinder from the tank hook while aligning the cylinder ring into the tank holder at the bottom of legs.



3. Orient the cylinder such that the valve opening faces the right side or the front of the grill, and so that the hose is not kinked or damaged.
4. Attach or detach regulator to the LP gas cylinder only when cylinder is at rest in tank holder.
5. 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.

6. 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.



(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

7. 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 6 and 7. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

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

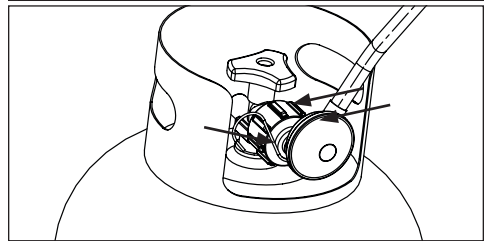
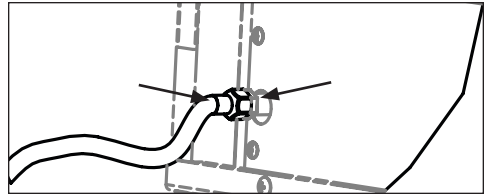
⚠ WARNING

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

NOTE: ○ represents off.

Leak Testing

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



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

WARNING

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

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.

Warning: Never operate the appliance without the grill grease cup installed under the appliance. Never use the griddle without the griddle grease cup installed. See assembly instructions for proper assembly.

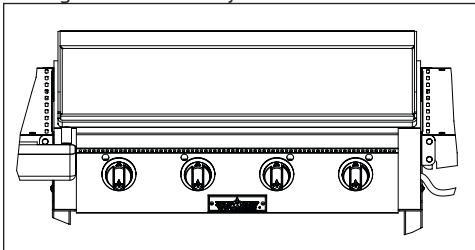
Lighting Instructions

Follow the instructions exactly.

1. Check that all burner control knobs and the cylinder valve are turned to the "OFF" position.
2. Turn on the fuel supply by rotating the cylinder valve knob counter-clockwise to full open.
3. DO NOT stand with head, body, or arms over the grill when lighting.

Lighting The Main Burners

1. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
2. Select the burner to be lit. Push and turn the control knob of that burner to the "HIGH" position.
3. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
4. Repeat steps 2-3 for lighting each burner. If burner does not ignite, wait 5 minutes, see "Match Lighting The Main Burners" section.
5. To turn off, turn each control knob clockwise until it locks in the "OFF" position. This does not turn off the gas flow from the cylinder.

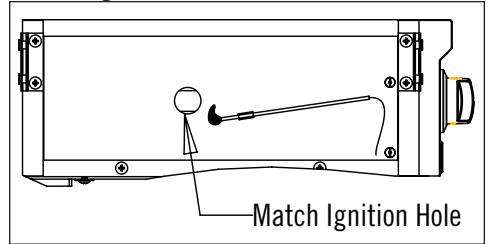


Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.

Match Lighting The Main Burners

1. Turn the burner control knobs to "OFF".
2. Place a paper match in the end of the match lighter. Strike the match and place through lighting hole in the left hand side of the grill to approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the burner.
3. Turn on the FAR LEFT burner control knob to the "HIGH" position. The burner should light within 5 seconds.

4. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
5. Once lit, light adjacent burners in sequence by pressing in and rotating the control knob to the "HIGH" position.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. DO NOT attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Trouble Shooting" section of this manual.

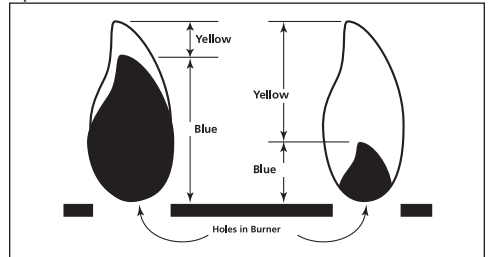


Turning LP Cooker Off

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

Burner Flame Check

- Light burner; rotate knob(s) from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always check flame prior to each use. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat.



Operating The Grill

Never use Charcoal or Lighter Fluid inside your Gas Grill. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

Breaking In Your Grill

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

Preheating The Grill

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your grill, set the main burner control knobs to the "LOW" position. Slowly raise the temperature every few minutes for 10 -15 minutes.

Controlling Flare-Ups

- Flare-ups are a part of cooking meats on a gas grill. This adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill. If this should occur, DO NOT pour water onto the flames. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm.

To Minimize Flare-Ups

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into grease cup.

Indirect cooking

- Indirect cooking is the process of cooking your food without the heat source being directly under your food. You can sear meats over a high flame on one side of the grill while slow cooking a roast on the other (unlit) side of the grill.

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.

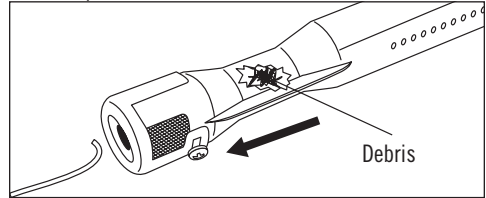
⚠ WARNING

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.

Burner Assembly/Maintenance

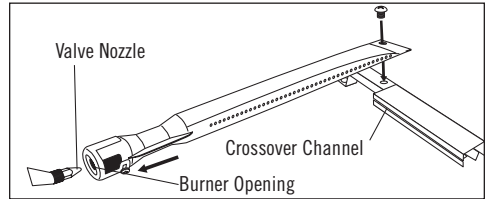
- Although your burners are constructed of stainless steel, they may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burners for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
 - DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air. Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the grill.
1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder tank valve.
 2. Remove cooking grills and heat distribution plates.
 3. Remove screw from each burner "foot" using a screwdriver.

4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.
5. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through each burner tube and flame port several times.

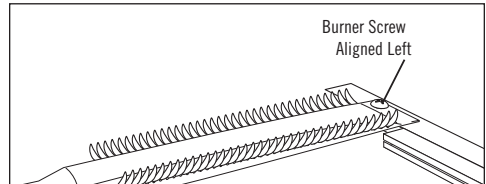


Note: Wear eye protection when performing procedure 6.

6. Use compressed air to blow into burner tube and out the flame ports. Check each port to make sure air comes out each hole.



7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Check burner for damage, if any large cracks or holes are found replace burner. IMPORTANT: Burner opening must slide over valve nozzle.
9. Orient burners CORRECTLY by aligning screw hole in burner to the left as shown. Note: Make sure burner tubes align evenly between cross over channels.



10. Replace screw on each burner and follow the "Gas Leak Testing" section of this manual. Relight burners to verify proper operation.
11. Replace heat distribution plates and cooking grills.

Proper Care & Maintenance

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grills and heat distribution plates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- The stainless steel exterior surface of your grill, can be cleaned with stainless steel cleaner.

- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

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.

Cooking Grills

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the cooking grills. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

Heat Distribution Plates

- Periodically, it may be necessary to inspect and clean the heat distribution plate to prevent excess grease build-up. When the grill is cold, remove the cooking grills. Inspect the heat distribution plates and replace if broken or damaged. Do not allow heat distribution plates to become damaged to the extent that they may fall through onto the burners. Replace the heat distribution plates and cooking grills and light the burners. Operate the grill for 10 minutes to remove the excess grease.

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.
- After appliance has cooled, wipe areas where paint and finish have burned off to minimize rusting.

Griddle User Guide

Camp Chef True-Seasoned Finish means your griddle is ready to cook on and with the proper care will get better with use. Its natural non-stick surface is great for grilling or frying breakfast, lunch, or dinner.

WARNING: To avoid warping of the griddle never preheat on high. Preheat the griddle on medium heat and then slowly increase the heat as needed to achieve the desired griddle temperature. Never leave unattended.

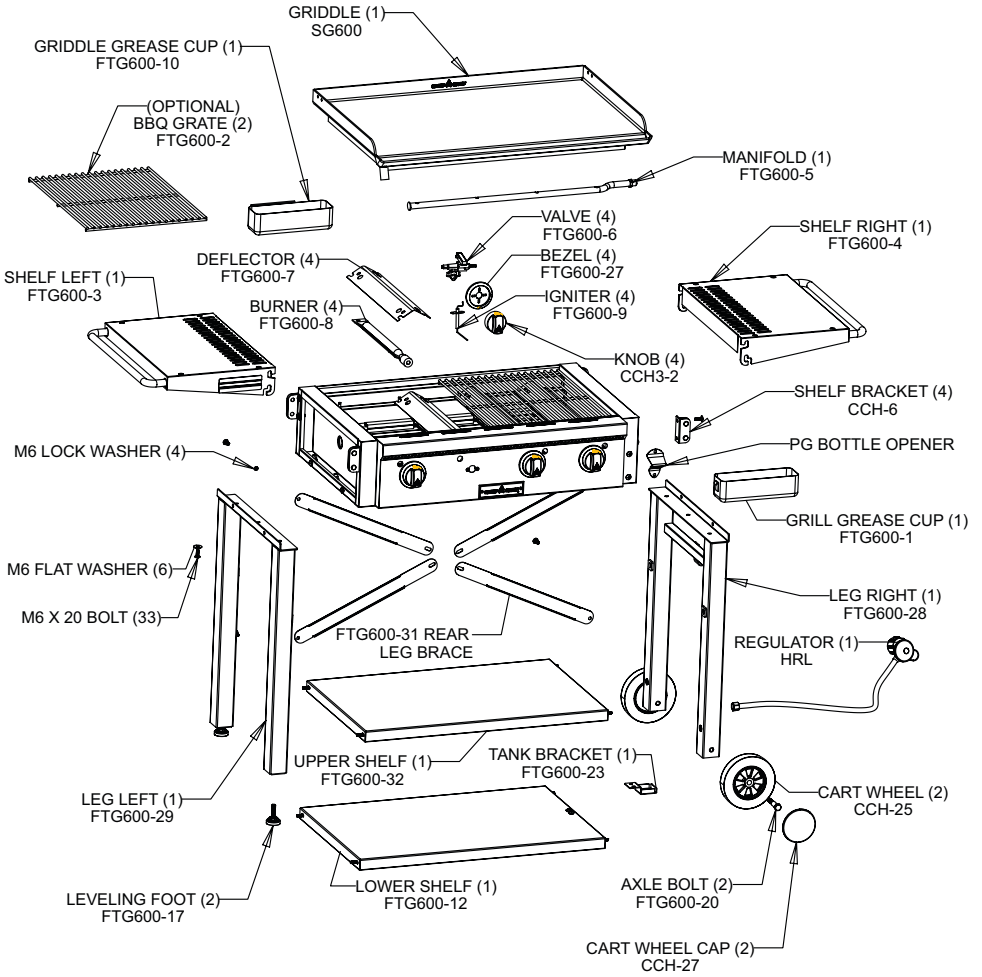
Preheating Instructions

Proper pre-heating will get the best performance out of your griddle. Adjust your heat to Medium or Med-Low heat setting for approximately 5 minutes. This should produce a griddle surface temperature of 350°-400° F. Now turn heat to med-low to low for 2-3 minutes for uniform heat. You are ready to cook.

Temperature Management

Manage heat from low to medium to maintain desired heat for the cooking conditions. Consider what the weather conditions are like. Cold and windy? You'll need more heat. What's being cooked and how much of it? Considering these elements will help you cook better and get the most out of your griddle.

FTG600-5 PARTS



0721-FTG600-PARTS

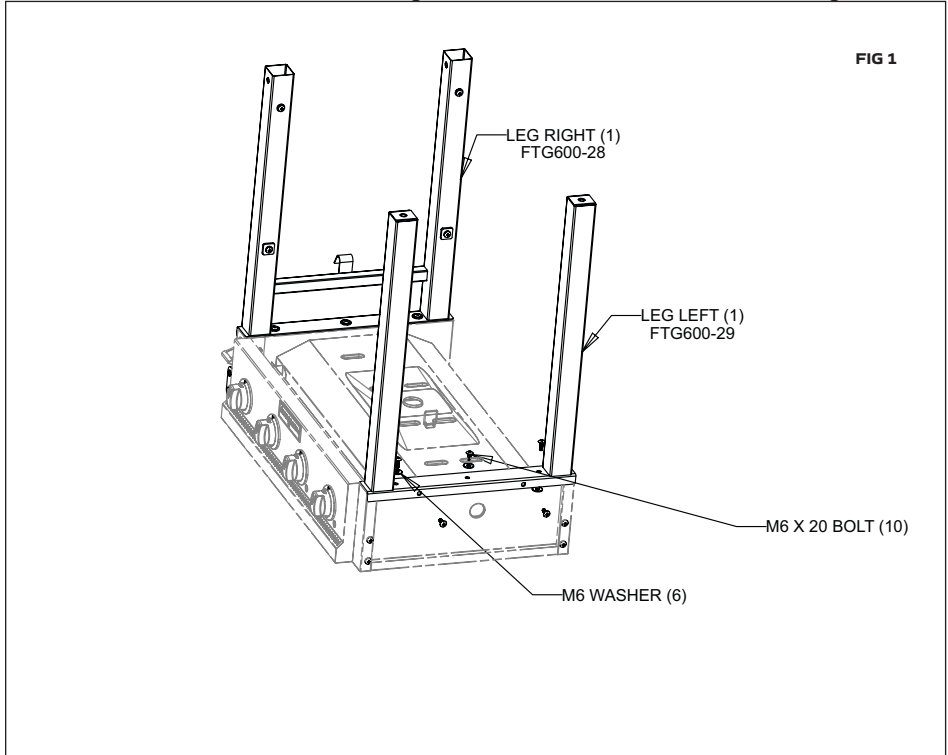
Warning: Read and follow all instructions and warnings before assembling or operating the grill.

The following tools are required to assemble this grill.

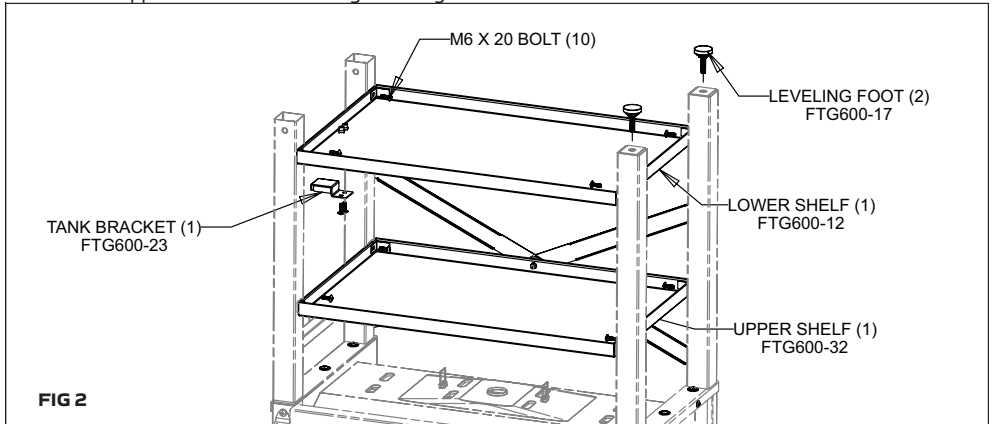
Phillips Screwdriver

Adjustable end wrench

1. Remove all contents from packaging.
2. Remove any loose parts from the inside of the grill.
3. Turn the grill upside down.
4. Assemble the legs to the bottom of the grill as shown using the hardware indicated in Figure 1. Tighten all hardware. (Note: Make sure to install the leg with the tank hook on the same side as the regulator hose)



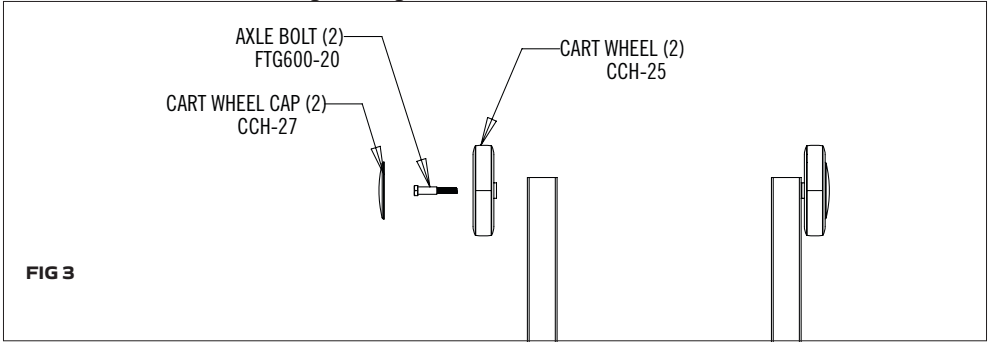
5. Install the upper shelf as shown in Figure 2. Tighten all hardware.



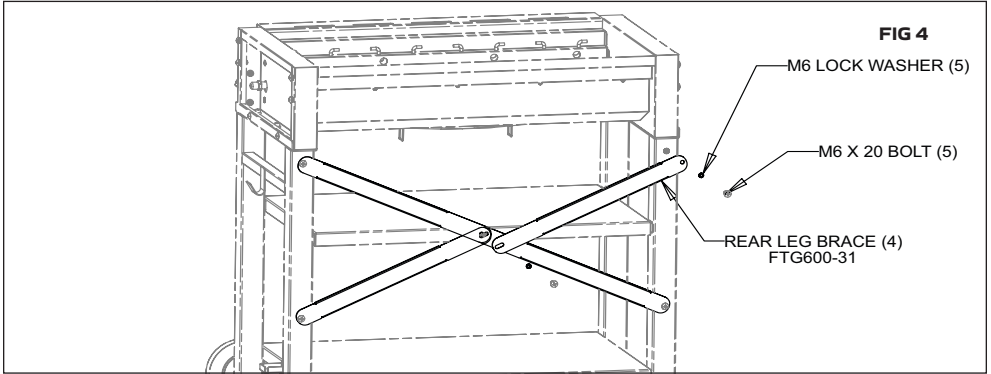
6. Install the lower shelf as shown in Figure 2. Tighten all hardware. Note: Lower shelf has extra holes for the tank bracket. Shelf must be oriented so that the tank bracket is on the side of the stove with the regulator hose.

🔧 Install the tank bracket as shown in Figure 2. Tighten all hardware.

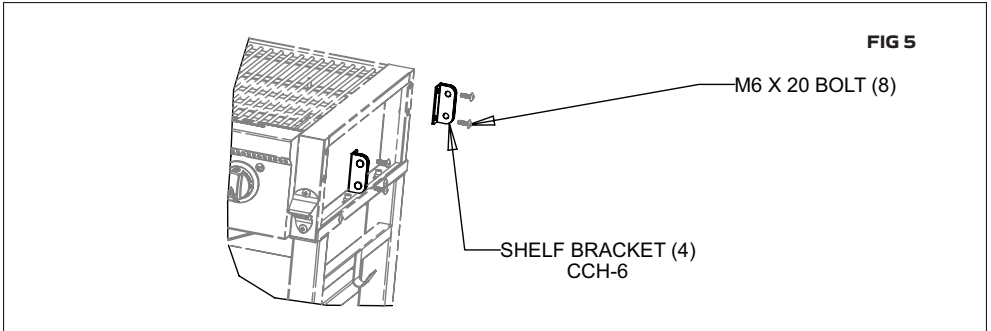
8. Install the leveling feet as shown in Figure 2. (Note: The leveling feet can be adjusted later to level the grill)
9. Install the wheels as shown in Figure 3. Tighten the axle bolt.



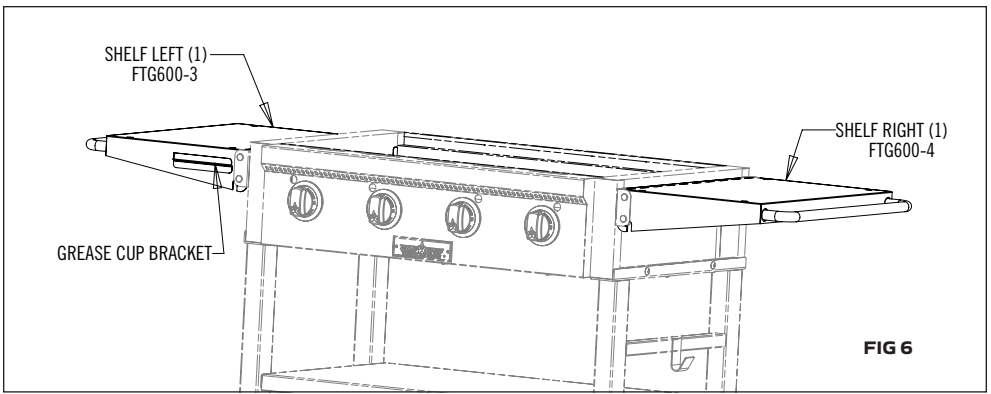
10. Install the wheel cap as shown in Figure 3.
11. Stand the grill upright.
12. Install rear leg brackets as shown in Figure 4.



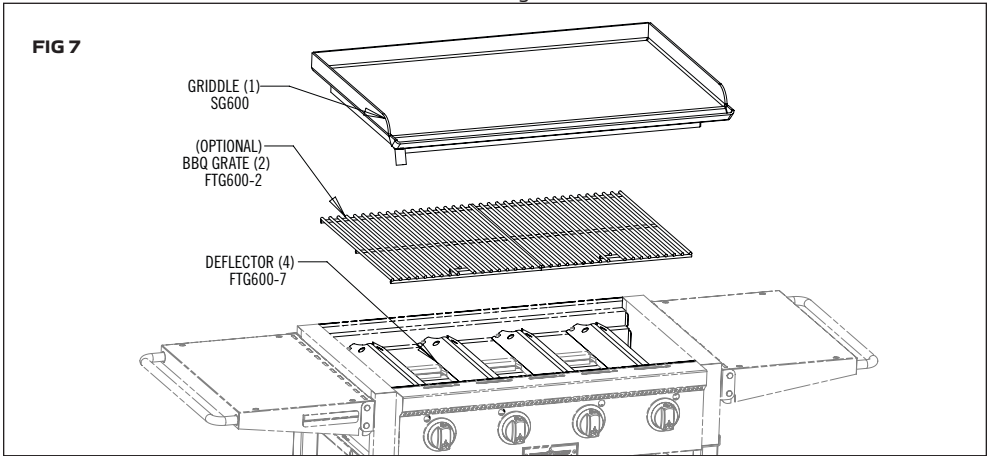
13. Install the 4 shelf brackets as shown in Figure 5. (Note: Leave the bolts a little loose until the shelves are installed.)



14. Install handles to shelves as shown
15. Install the side shelves by inserting hook over the bottom rod on the brackets. Lift shelf up and rotate into upper rod. Press shelf down to lock into position. See Figure 6. (Note: The shelf with the grease cup bracket on the side must be installed on the left side of the grill.)

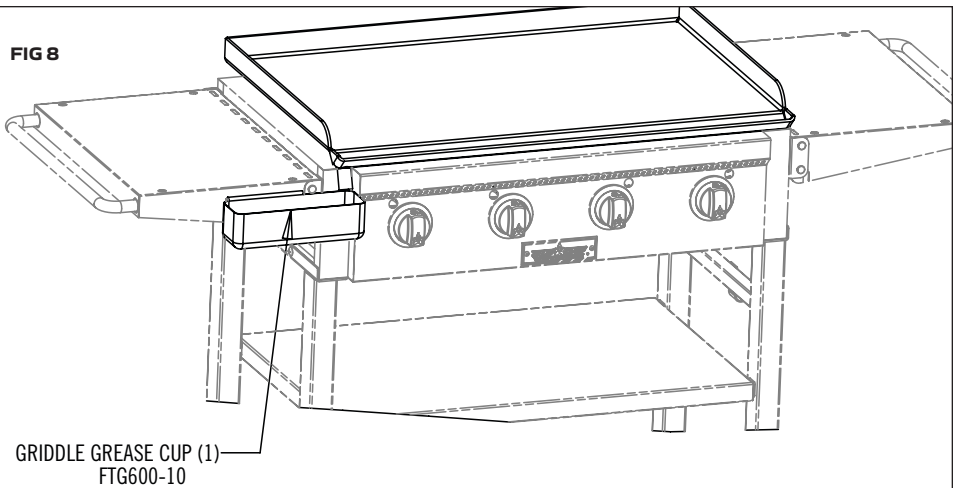


16. Tighten the shelf bracket screws installed in Step 13.
17. Install the 4 deflectors over the burners as shown in Figure 7.



18. Install the grill grates as shown in Figure 7.
19. Install the griddle over the grill grates as shown in Figure 7.
20. Install the griddle grease cup holder as shown in Figure 8. (Note: Make sure the grease cup is slid all the way to the right side so it is under the grease drain tube of the griddle.)

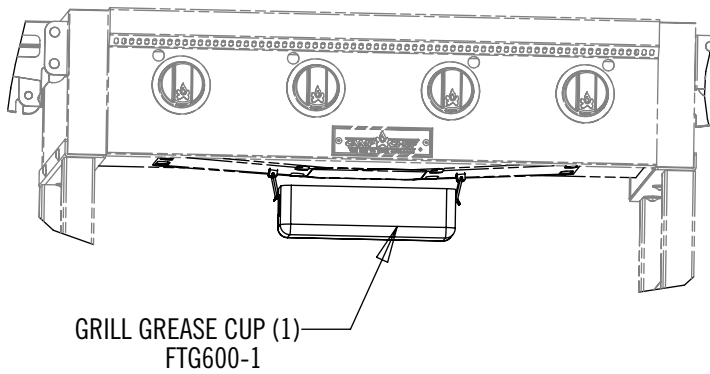
FIG 8



Warning: Never use the griddle without the griddle grease cup holder installed.

21. Install the grill grease cup under the grill as shown in Figure 9.

FIG 9



Warning: Never operate the appliance without the grill grease cup in place.

22. Level grill by adjusting leveling feet installed in step 8 up or down.

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. We warrant that our products will be free from defects in all materials and workmanship (excluding paint and finish) for the Warranty Coverage Period described below. This warranty is extended only to the original consumer purchaser. During the Warranty Coverage Period, we will (at our sole option) replace any defective part or product covered by this warranty when provided with proof of purchase. The replacement will be without charge.

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. 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 products damaged or rendered defective due to accident, misuse, abuse, modification, water damage, neglect, improper handling or storage, improper maintenance or installation, incorporation of third party components or exposure to weather, natural disasters such as earthquakes, hurricanes, tornadoes, floods, lightning, fires, or failure to follow instructions for use.

ANY WARRANTIES IMPLIED BY LAW SHALL IN NO EVENT EXTEND BEYOND DURATION OF THIS EXPRESS WARRANTY. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN IS YOUR EXCLUSIVE REMEDY FOR ANY DEFECTIVE PRODUCT. IN NO EVENT SHALL WE BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF THE PURCHASE OR USE OF THIS PRODUCT, WHETHER BASED UPON CONTRACT, TORT, STATUTE OR OTHERWISE. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from State to State.

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 www.campchef.com/warranty-information, email: warranty@campchef.com or call (800) 650-2433. Our English speaking Product Specialists are happy to help, Monday-Friday 7 AM – 5 PM MST.

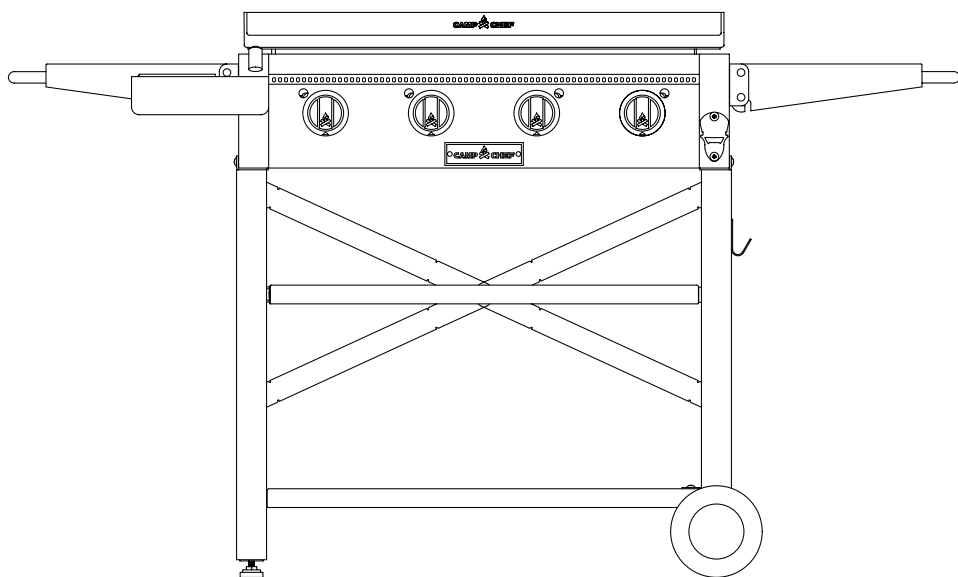
Warranty applies to the United States and Canada.

WARRANTY COVERAGE PERIODS

Pellet Grills	3 years from purchase date
Cooking Systems	1 year from purchase date
Fire Pits	1 year from purchase date
Water Heaters	1 year from purchase date
All other items & accessories	90 days from purchase date

CAMP CHEF

FLAT TOP GRILL



MANUEL D'AVERTISSEMENT ET D'INSTRUCTIONS MODEL FTG600-5



ANSI Z21.58-2018.CSA 1.6-2018
Outdoor cooking appliance.

⚠ DANGER

POUR UTILISATION EN EX- TÉRIEUR SEULEMENT

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

1. **NE PAS** garder ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Il ne faut pas garder une bouteille de GPL non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil afin d'éviter le risque d'explosion.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne conservez pas de cylindre de LP sous ou dans le voisinage de l'appareil.
- Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80% plien.
- Si les directives ne sont pas respectées à la lettre, un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves pourrait survenir.

⚠ AVERTISSEMENT

- À l'intention de l'installateur ou de la personne assemblant l'appareil : laissez ce mode d'emploi avec l'appareil pour référence future.
- À l'intention de l'utilisateur : conservez ce mode d'emploi avec l'appareil pour référence future.

Ce mode d'emploi comporte d'importantes informations nécessaires à l'assemblage correct et l'utilisation sûre de cet appareil. Lisez et respectez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. Ne pas jeter ce mode d'emploi.

1. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il sert. L'utilisateur doit rester à proximité du produit de façon à pouvoir bien le voir en tout temps pendant son utilisation.
 2. En tout temps, tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du brûleur.
 3. La consommation d'alcool, ou de médicaments obtenus ou non sur ordonnance, risque de diminuer la faculté du consommateur de monter correctement l'appareil ou de l'utiliser en toute sécurité.
 4. Pour usage EN PLEIN AIR uniquement. NE PAS utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos. NE PAS utiliser sur des véhicules récréatifs ou des bateaux de plaisance. NE JAMAIS utiliser cet appareil en tant qu'appareil de chauffage.
 5. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous une structure surplombante. Maintenir un dégagement minimal de 3 m (1 pi) sur les côtés, le devant et l'arrière de l'appareil par rapport à TOUTE construction. Garder la zone entourant l'appareil libre de matériaux combustibles et de fluides inflammables, y compris le bois, les plantes sèches et l'herbe, les broussailles, le papier et la toile.
 6. Utiliser SEULEMENT sur une surface non combustible, stable et de niveau, faite en briques, en béton ou en terre. NE PAS utiliser l'appareil sur toute surface susceptible de brûler ou de fondre, comme le bois, l'asphalte, le vinyle ou le plastique.
 7. Garder le tuyau d'alimentation en carburant éloigné des surfaces chauffées.
 8. Pour éviter les feux accidentels, s'assurer, avant d'utiliser l'appareil, que le tuyau n'est pas endommagé et qu'il n'y a pas de fuite au niveau des joints et connexions, en procédant comme suit: ouvrir le robinet de la bouteille, laisser la valve du brûleur fermée et appliquer une solution savonneuse sur les joints et les connexions. Si l'on entend un sifflement ou si le savon fait des bulles, c'est qu'il y a fuite. Dans ce cas, ne pas utiliser l'appareil. Remplacer les pièces défectueuses.
 9. Éteindre les flammes nues avant de connecter l'alimentation en gaz à l'appareil et de confirmer l'absence de fuites.
 10. Si l'on cuisine à l'huile ou en se servant de graisse, s'assurer qu'un équipement d'extinction d'incendie est à portée de main. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE PAS essayer d'éteindre les flammes à l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu au moyen de terre, de sable ou de bicarbonate de soude.
 11. NE PAS déplacer l'appareil lors de son utilisation. Laisser l'appareil refroidir à 45°C (115°F) avant de le déplacer ou de le ranger.
 12. L'appareil est chaud durant et après l'utilisation. Utiliser des gants de cuisinier isolants pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquide de cuisson.
 13. En cas d'incendie, appeler les pompiers ou composer le 911. Rester à l'écart des flammes. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse au moyen d'eau.
 14. Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial.
 15. Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le recouvrir de sa housse.
 16. Si jamais utilisez le charbon de bois ou le bois briquets dans un grill de gaz. Des puces d'assaisonnement doivent être contenues dans un cadre de tabagisme en métal pour contenir la cendre et pour empêcher les feux.
 17. Ne jamais placer un poids de plus de 25 livres sur le brûleur latéral. NE PAS vous appuyer sur la tablette du brûleur latéral.
 18. Après la cuisson, laisser le grill et la graisse peut refroidir complètement avant de retirer la graisse peut.
 19. Utilisez des gants ou des mitaines de four pour maintenir la graisse peut lors de l'annulation fil de verrouillage de porte pour éviter de renverser la graisse chaude.
- Utiliser l'appareil uniquement avec du gaz propane (GPL) et l'ensemble régulateur/robinet fourni.
 - L'installation doit être conforme aux codes en vigueur ou à la norme NFPA 54/ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code. La manutention et l'entreposage des bouteilles de gaz propane doivent être conformes à la norme NFPA/ANSI 58 du « LP Gas Code ». Ne pas utiliser cet appareil à bord d'un bateau de plaisance ou d'un véhicule récréatif.
 - Ne pas modifier cet appareil. Toute modification présente des risques en matière de sécurité. Pour toute question concernant l'homologation dans d'autres régions, composer le 1-435-752-3922.
 - Pour les personnes résidant en appartement: Consulter le gérant de l'immeuble en ce qui concerne les exigences et le code des incendies particuliers à l'utilisation d'un appareil au gaz propane dans les immeuble à appartements. Si cela est permis, utiliser l'appareil en plein air à même le sol à une distance de 3 m (10 pi) des cloisons ou des mains courantes. Ne pas utiliser l'appareil au-dessus d'un appartement, sur un balcon de condo ou une terrasse, ou sous ceux-ci.
 - Avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de gaz, vérifier que l'écrou de raccordement est serré. Lorsque l'appareil ne sert pas, fermer le bouton de réglage et le robinet de la bouteille de gaz.
 - Ne jamais utiliser la bouteille de gaz si elle est rouillée, endommagée ou périmée.
 - Si de la graisse ou une autre substance chaude s'écoule de l'appareil sur le robinet, le tuyau ou le détendeur, couper immédiatement l'alimentation en gaz. En déterminer la cause, corriger la situation, et nettoyer et inspecter le robinet, le tuyau et le détendeur, avant de continuer. Effectuer un contrôle d'étanchéité.
 - Il est possible que le détendeur bourdonne ou siffle pendant le fonctionnement. Cela n'entrave en rien la sécurité ou le bon fonctionnement de l'appareil.
 - Nettoyer et inspecter le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'éraflures, d'usure, de coupures ou de fuites, remplacer le tuyau avant d'utiliser l'appareil. Se reporter à la fiche technique au sujet des informations relatives au tuyau et au détendeur.
 - Ne pas bloquer les trous situés sur le bas ou les côtés de l'appareil.
 - Ne jamais faire fonctionner l'appareil si la bouteille de gaz n'est pas correctement positionnée, conformément aux instructions de montage.
 - Fermer toujours le robinet de la bouteille de gaz et retirer l'écrou de raccordement, avant de repositionner la bouteille.

- Ne jamais ranger une bouteille de gaz de recharge sous l'appareil ou à proximité, ou dans un endroit clos. NE JAMAIS remplir la bouteille au-delà de 80% de sa capacité. Le remplissage excessif de la bouteille de recharge présente un risque en cas de décharge de gaz à partir de la soupape de sûreté. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner le décès ou des blessures graves risque de se produire.
- Si l'on voit, sent ou entend du gaz s'échapper, s'éloigner immédiatement de la bouteille de gaz ou de l'appareil et appeler les pompiers.
- La bouteille à gaz de recharge doit comporter un bouchon de sécurité pour protéger son robinet.

Retrait, transport et entreposage de la bouteille de gaz

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



Bouteille de gaz

Ce grill est conçu pour être utilisé avec des réservoirs de 9,1 kg (20 lb) de marque Worthington, Manchester ou SMPC. D'autres réservoirs DOT peuvent être utilisés aussi avec ce grill si la dimension des anneaux inférieur et supérieur du réservoir est similaire.

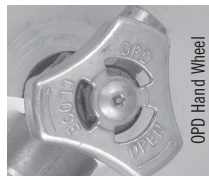
La bouteille de gaz utilisée avec l'appareil doit répondre aux exigences suivantes:

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

bouteille.

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

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



GPL (Gaz de pétrole liquéfié)

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

Remplissage de la bouteille de GPL

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

Échange de bouteille de GPL

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

Test d'étanchéité Sécurité

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

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

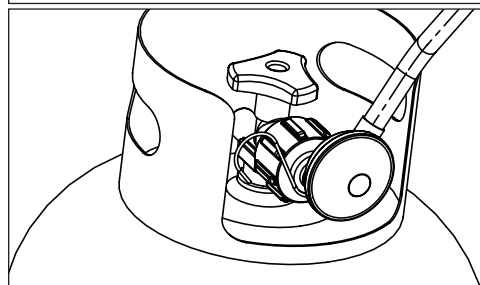
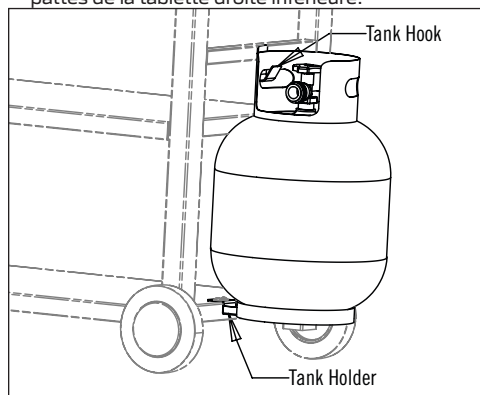


⚠ AVERTISSEMENT

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

Installation de la bouteille de gpl sur le Gril

1. Vous assurer que le robinet de la bouteille est fermé en tournant la poignée dans le sens horaire.
2. Installez le réservoir au support de réservoir sur les pattes de la tablette droite inférieure.

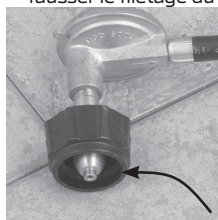


3. Orienter la bouteille de sorte que l'ouverture du robinet soit tournée vers le brûleur latéral, de

manière à ne pas couder ou endommager le tuyau.

4. Ne fixer le régulateur à la bouteille de GPL ou ne l'en détacher que lorsque la bouteille est placée dans le support de réservoir.
5. Enlever le capuchon protecteur du robinet de la bouteille. Utiliser toujours le bouchon et le collet fournis avec le robinet.

- Ne pas utiliser de bouchon de transport POL (pièce en plastique avec filetage externe)! Il rendra inopérant le dispositif de sécurité du robinet.
6. Tenir le détendeur et insérer la bague (B) dans le robinet de la bouteille. Serrer manuellement l'écrou de raccordement en tenant le détendeur en ligne droite (C) par rapport au robinet de la bouteille, afin de ne pas fausser le filetage du raccord.



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



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

7. Tourner l'écrou de raccordement vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Le détendeur se scelle sur le dispositif anti-retour du robinet de la bouteille de GPL, ce qui occasionne une certaine résistance. Effectuer entre un demi et trois quarts de tour supplémentaires pour compléter le raccordement. Ne serrer que manuellement – n'utiliser aucun outil.

Remarque: Si l'on ne peut pas compléter le raccordement, débrancher le détendeur et répéter les étapes 6 et 7. Si l'on ne peut toujours pas compléter le raccordement, ne pas utiliser ce détendeur!

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

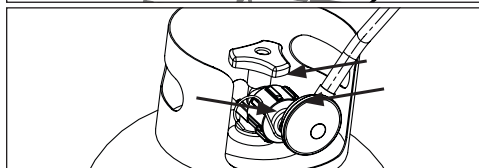
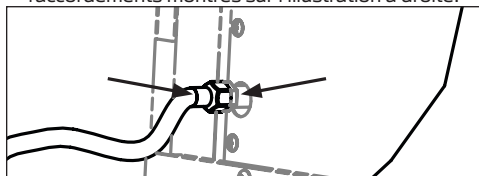
⚠ AVERTISSEMENT

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

REMARQUE: **O** représente off.

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

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



5. Il y a présence de fuite si des bulles de savon se mettent à gonfler. Fermer immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et resserrer les raccordements. Si l'on ne peut arrêter la fuite, ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le centre de services au 1-435-752-3922 aux États-Unis pour commander des pièces de rechange, en mentionnant le numéro de série, le numéro de modèle et le nom des pièces requises.
6. Toujours fermer le robinet de la bouteille après avoir effectué le test d'étanchéité, en tournant le volant vers la droite.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Vérification du tuyau

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

informations relatives au tuyau et au détendeur. Attention: Ne jamais utiliser l'appareil sans la graisse tasse grill installé sous l'appareil. Ne jamais utiliser la plaque sans la coupe de la graisse de la plaque chauffante installée. Voir les instructions de montage pour un assemblage correct.

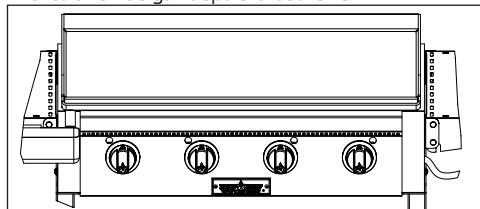
Consignes d'allumage

Suivre les consignes rigoureusement.

1. Vous assurer que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position "OFF" (arrêt) et que le robinet de la bouteille est fermé.
2. Ouvrir complètement l'alimentation en gaz en tournant la poignée du robinet de la bouteille dans le sens horaire.
3. NE PAS placer votre tête, votre corps ou vos bras au-dessus du grill lors de l'allumage. Allumage à l'aide de l'allumeur rotatif:

Allumage des brûleurs principaux

1. S'assurer que toutes les manettes sont en position "OFF" (arrêt).
2. Choisir le brûleur à allumer. Appuyer sur sa manette et le tourner en position "HIGH" (maximum).
3. Si l'allumage ne se produit PAS en 5 secondes, tourner la manette sur "OFF" (arrêt), attendre 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper et répéter les opérations d'allumage.
4. Répéter les opérations 3-5 pour allumer chaque brûleur. S'il s'avère impossible d'allumer un brûleur attendre 5 minutes et voir la section "Allumage des brûleurs principaux à l'aide d'une allumette".
5. Pour éteindre, tourner chaque manette dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle se bloque en position "OFF" (arrêt). Cela ne coupe pas la circulation de gaz depuis la bouteille.

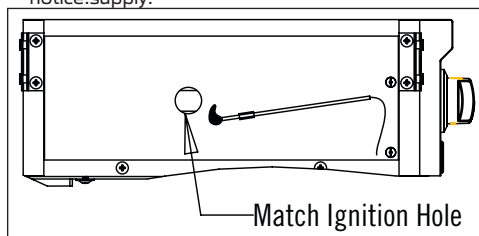


Remarque: Si un brûleur ne s'allume pas ou si sa flamme est trop faible, cela peut être dû à une obstruction causée par des araignées ou d'autres insectes, voir la rubrique "Assemblage / entretien des brûleurs" de la section "Entretien approprié"

Allumage des brûleurs principaux à l'aide d'une allumette

1. Tourner les manettes des brûleurs sur "OFF" (arrêt).
2. Placer une allumette à l'extrémité de l'allumeur à allumette. Gratter l'allumette et l'introduire dans le trou d'allumage sur le côté gauche du grill en l'approchant de 1 à 2 cm (1/2 po) environ du brûleur.
3. Tourner la manette de brûleur LA PLUS À GAUCHE en position "HIGH" (maximum). Le brûleur doit s'allumer en 5 secondes.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, tourner la manette sur "OFF" (arrêt) et attendre 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis répéter les opérations d'allumage.

- Une fois l'allumage obtenu, allumer les brûleurs voisins l'un après l'autre en appuyant sur leur manette et en la tournant en position "HIGH" (maximum).
- Si le brûleur ne s'allume pas à la suite des premières tentatives d'allumage au moyen d'une allumette, il y a un problème d'arrivée de gaz. Couper celle-ci au niveau du brûleur et de la bouteille. NE PAS essayer de faire fonctionner le gril tant que le problème n'est pas identifié et corrigé. Voir la section "Dépannage" de cette notice.supply.

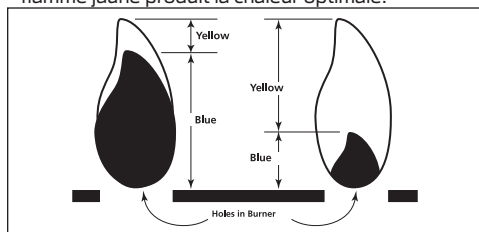


Éteindre le réchaud au propane

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

Vérification des flammes du brûleur

- Allumer le brûleur; tourner le(s) bouton(s) de la position HIGH à LOW. La position LOW devrait produire une plus petite flamme que la position HIGH. Toujours vérifier la flamme avant chaque utilisation. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune produit la chaleur optimale.



Utilisation du gril

Ne jamais utiliser du charbon de bois ou du liquide d'allumage dans votre gril au gaz. Lire et respecter toutes les mises en garde et les directives contenues dans les sections précédentes du présent guide.

Mise en marche de votre gril

- Dans le cadre de la fabrication et de la protection des composantes de votre gril, des résidus d'huile peuvent se trouver sur les brûleurs et les surfaces de cuisson de votre gril.
- Avant de faire de la cuisson sur votre gril pour la première fois, vous devez le préchauffer pendant 15 minutes à "HIGH" (maximum) pour brûler ces résidus.

Préchauffage du gril

- Il est recommandé de préchauffer votre gril avant de l'utiliser. Cela assure que les surfaces de cuisson sont à la température voulue pour saisir les aliments

lors de la cuisson. Après avoir allumé votre gril, régler le bouton de commande du brûleur principal à la position "HIGH" (maximum) pendant de 10 à 15 minutes. Fermer le couvercle pendant le préchauffage.

Contrôle des embrasements

- Les embrasements font partie de la cuisson des aliments sur un gril au gaz. Cela ajoute à la saveur unique de la cuisson sur un gril au gaz. Les embrasements excessifs peuvent provoquer une cuisson excessive de vos aliments et engendrer une situation dangereuse pour vous et votre gril. Les embrasements excessifs sont le résultat de l'accumulation de graisse au fond de votre gril. Si cela se produit, NE PAS vider de l'eau sur les flammes. Cela peut provoquer des éclaboussures de graisse susceptibles de causer des brûlures ou des blessures graves. Si un incendie de graisse se produit, fermer le couvercle et fermer les brûleurs principaux jusqu'à ce que la graisse soit brûlée. Être prudent en ouvrant le couvercle, car des embrasements soudains peuvent se produire.

Réduction des embrasements au minimum

- Enlever le surplus de gras des viandes avant de les cuire.
- Cuire les viandes à forte teneur en graisse (poulet ou porc) à de basses températures ou indirectement.
- Vous assurer que votre gril est sur une surface de niveau et que la graisse peut s'écouler par l'orifice de drainage au fond du gril dans le contenant à graisse.

Cuisson indirecte

- La cuisson indirecte consiste à cuire vos aliments sans que la source de chaleur se trouve directement sous les aliments. Vous pouvez saisir les viandes sur une flamme élevée, sur un côté du gril, tout en faisant cuire un rôti sur l'autre côté (non allumé) du grill.

AVERTISSEMENT

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

Nettoyage du brûleur

REMARQUE: Des araignées ou des insectes peuvent tisser leur toile ou faire leur nid dans le brûleur. Cela se produit particulièrement à la fin de l'été et à l'automne, avant le gel, lorsque les araignées sont le plus actives. Ces nids risquent d'obstruer le débit de gaz et de provoquer un incendie dans le brûleur et l'orifice ou autour de ceux-ci. Un tel incendie peut blesser l'utilisateur et causer des dommages importants à l'appareil. Pour éviter tout blocage et assurer un rendement de chaleur maximal, nettoyer et inspecter souvent le tube du brûleur (une ou deux fois par mois).

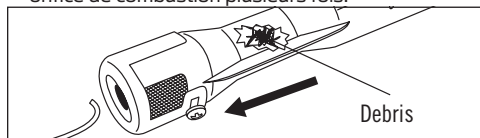
REMARQUE: L'eau ou de l'air sous pression ne suffit pas normalement à éliminer les toiles d'araignée.

Assemblage et entretien des brûleurs

- Bien que les brûleurs soient fabriqués d'acier inoxydable, il est possible qu'ils rouillent en raison de la chaleur extrême et des acides qui se dégagent de la cuisson des aliments. Vérifier régulièrement les brûleurs pour y déceler des fissures, des trous anormaux et d'autres signes de dommages causés par la corrosion. Si vous en découvrez, remplacer le brûleur.

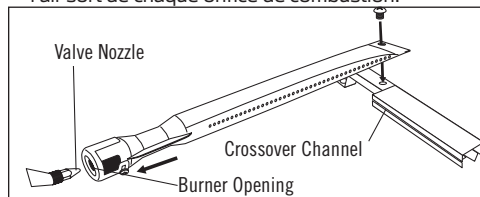
- NE PAS obstruer la circulation de l'air de combustion ou d'aération. Les tubes des brûleurs peuvent se bloquer si des araignées et d'autres insectes y construisent leur nid. Des tubes de brûleurs bloqués peuvent empêcher le gaz de parvenir aux brûleurs et provoquer un incendie de tube de brûleur ou un incendie derrière le grill. Pour nettoyer un brûleur, suivre ces directives pour nettoyer ou remplacer les pièces du brûleur ou si vous éprouvez des difficultés à allumer le grill.

1. Couper le gaz au moyen des boutons de commande et du robinet de la bouteille de GPL.
2. Retirer les grilles de cuisson et les plaques de diffusion thermique.
3. Enlever les vis de la base de chaque brûleur à l'aide d'un tournevis.
4. Soulever doucement chaque brûleur et l'éloigner des ouvertures de soupape.
5. Passer une petite brosse à bouteille ou un fil rigide replié en crochet dans chaque tube de brûleur et orifice de combustion plusieurs fois.

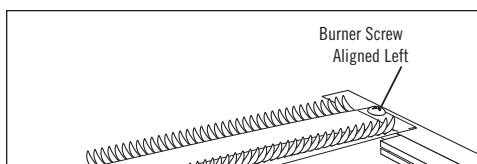


Note: Porter un protecteur oculaire pour exécuter l'étape 6.

6. Souffler de l'air comprimé dans le tube du brûleur et les orifices de combustion. Vous assurer que l'air sort de chaque orifice de combustion.



7. Brosser toute la surface externe du brûleur pour enlever les résidus d'aliments et la saleté.
8. Vérifier si le brûleur est endommagé, et si vous découvrez des fissures ou des trous importants, remplacer le brûleur. IMPORTANT: Le bout du brûleur doit glisser sur la buse de la soupape.
9. Alignez soigneusement le réseau de canaux entre les brûleurs et dirigez ADÉQUATEMENT les brûleurs en les alignant avec l'orifice de vis du brûleur vers la gauche comme illustré. La distance du brûleur doit être égale de part et d'autre des réseaux de tuyaux.



10. Replacer les vis de chaque brûleur et suivre les directives de la section « Épreuves d'étanchéité » du présent guide. Allumer les brûleurs pour vérifier leur bon fonctionnement.
11. Remettre les grilles de cuisson et les plaques de diffusion thermique en place

Soins et entretien appropriés

Pour protéger le grill d'une rouille excessive, veiller à ce qu'il reste toujours propre et couvert lorsqu'il n'est pas en service.

- Laver les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement de chaleur à l'eau savonneuse chaude, bien les rincer et les sécher. Huiler légèrement la grille de cuisson avec de l'huile végétale en bouteille ou en pulvérisateur.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du grill en les essuyant avec un chiffon humide. Huiler légèrement la surface intérieure avec de l'huile végétale en bouteille ou en pulvérisateur pour l'empêcher de rouiller.
- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure du grill, nettoyer et frotter la zone affectée avec de la paille de fer ou de la toile émeri à grain fin. Retoucher avec de la peinture de bonne qualité résistant aux hautes températures.
- Ne jamais peindre la surface intérieure. Frotter aux points de rouille de la surface intérieure, nettoyer puis huiler légèrement avec de l'huile végétale en bouteille ou en pulvérisateur pour minimiser la rouille.

Nettoyage et entretien

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

Grilles de cuisson

- Nettoyez avec un savon doux et de l'eau. Une brosse à poils en cuivre ou un tampon nettoyeur peuvent servir pour enlever les résidus des surfaces en acier inoxydable. N'utilisez pas de poils en acier pour nettoyer les grilles de cuisson. L'acier peut faire craquer ou entailler le fini. N'utilisez JAMAIS de nettoyant à four commercial.

Déflecteurs de chaleur

- Il faut inspecter et nettoyer périodiquement les déflecteurs de chaleur pour prévenir l'accumulation de graisse. Quand le grill est froid, retirez les grilles de cuisson. Inspectez les déflecteurs de chaleur et remplacez ceux qui sont cassés ou endommagés. Ne laissez pas en place des déflecteurs de chaleur

qui sont endommagés et qui pourraient tomber sur les brûleurs. Remplacez les plaques de distribution de chaleur et les grilles de cuisson et allumez les brûleurs. Laissez le gril fonctionner à la position « HIGH » (élevée) pendant 10 minutes pour enlever l'excès de graisse.

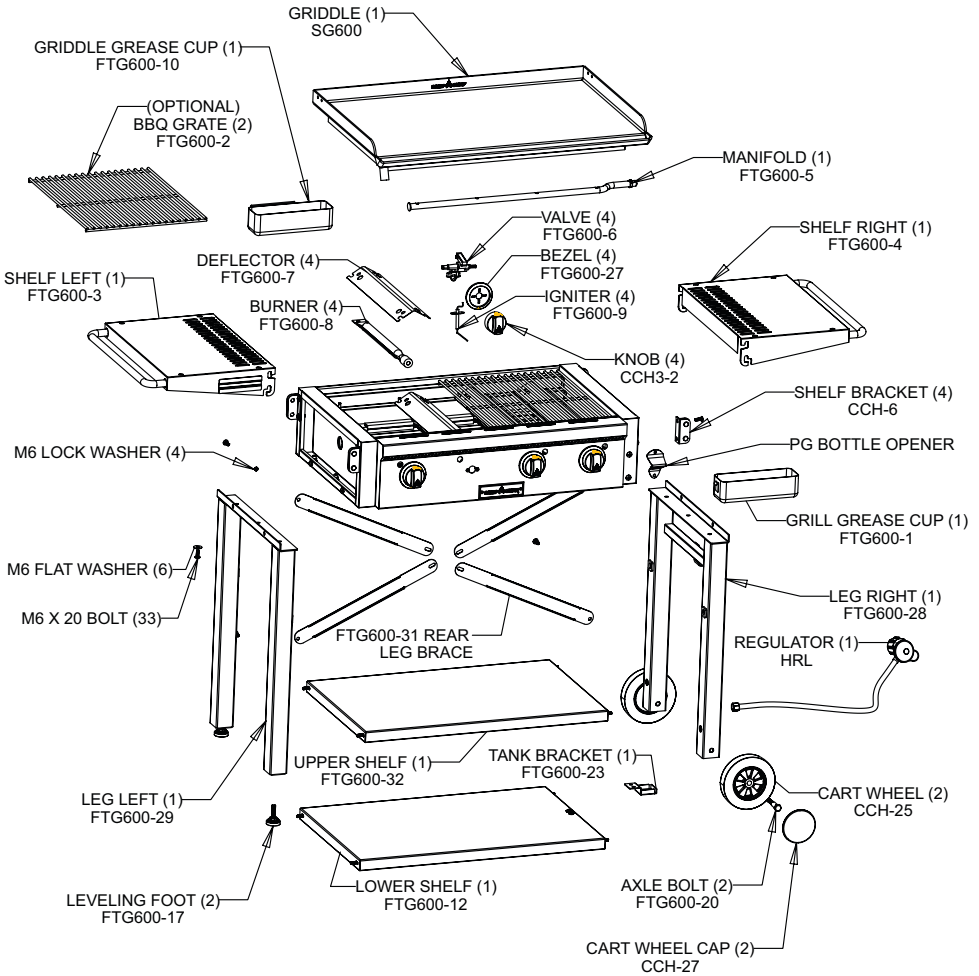
Produits de nettoyage suggérés

- Détergent liquide pour vaisselle doux
- Brosse métallique
- Tampon à récurer en nylon
- Eau chaude
- Trombone
- Brosse à soies souples en laiton

Nettoyage des éléments

- BRÛLEUR: Nettoyer à la brosse métallique toute trace de corrosion se trouvant sur l'extérieur du brûleur. Nettoyer les orifices bouchés de conduite de gaz à l'aide d'un trombone déplié. Remplacer les brûleurs corrodés ou endommagés susceptibles de dégager une quantité de gaz excessive.
- Une fois l'appareil refroidi, essuyer les endroits où la peinture et la finition sont brûlées, pour minimiser les risques de rouille.

FTG600-5 PARTS



0721-FTG600-PARTS

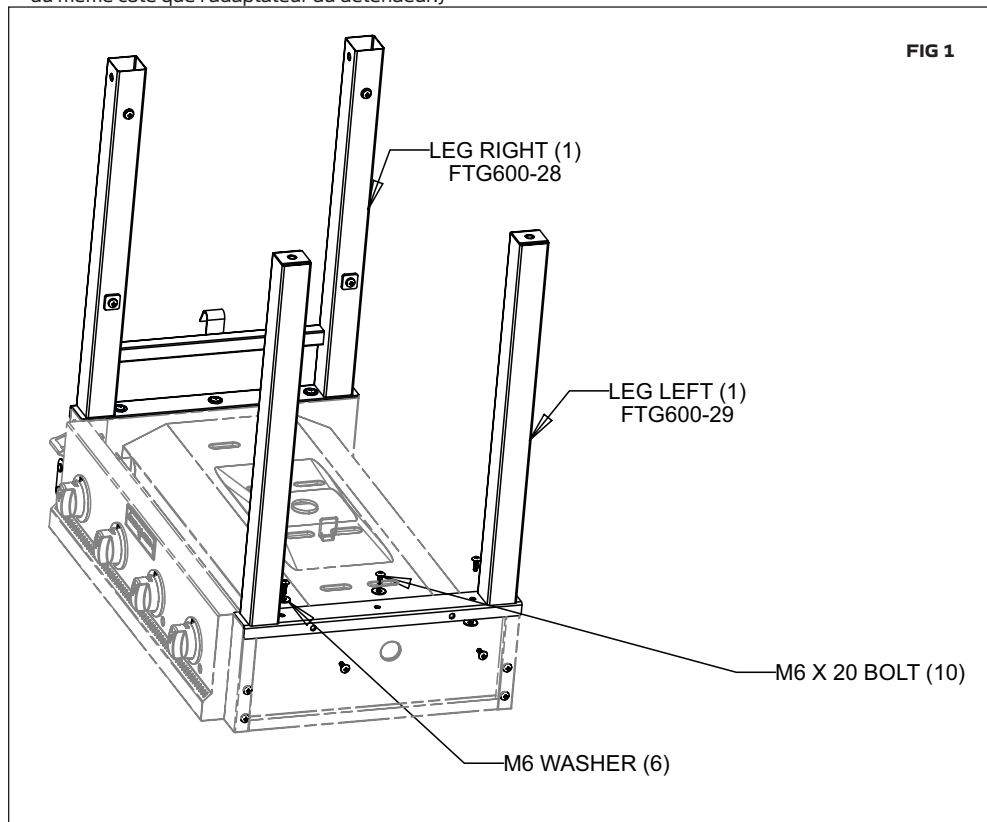
Avertissement: lire et respecter l'ensemble des avertissements et consignes avant le montage et l'utilisation du barbecue.

Pour monter le présent barbecue, il faut:

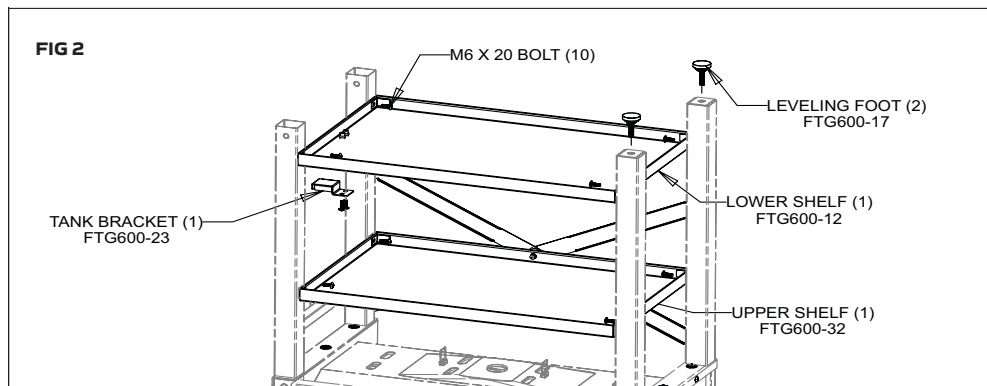
Un tournevis cruciforme;

une clé à bout réglable.

1. Retirer tout le contenu de l'emballage.
2. Retirer toutes les pièces détachées se trouvant à l'intérieur du barbecue.
3. Placer le barbecue à l'envers.
4. Attacher les pieds sur le fond du barbecue comme illustré, à l'aide de la quincaillerie indiquée à la Figure 1.
Serrer toute la quincaillerie. (Remarque : s'assurer de monter le pied qui contient le crochet pour le réservoir du même côté que l'adaptateur du détendeur.)



5. Monter l'étagère du haut comme indiqué à la Figure 2.
Serrer toute la quincaillerie.



6. Monter l'étagère du bas comme indiqué à la Figure 2. Serrer toute la quincaillerie. Remarque : l'étagère du bas contient des trous supplémentaires pour le support du réservoir. L'étagère doit être montée pour que le support du réservoir soit situé du même côté que celui avec l'adaptateur du régulateur.
7. Monter le support du réservoir comme indiqué à la Figure 2.
Serrer toute la quincaillerie.
8. Monter le patin réglable comme indiqué à la Figure 2. (Remarque : le patin réglable peut être ajusté pour mettre le barbecue à niveau.)
9. Monter les roulettes comme indiqué à la Figure 3. Serrer l'écrou de l'axe.

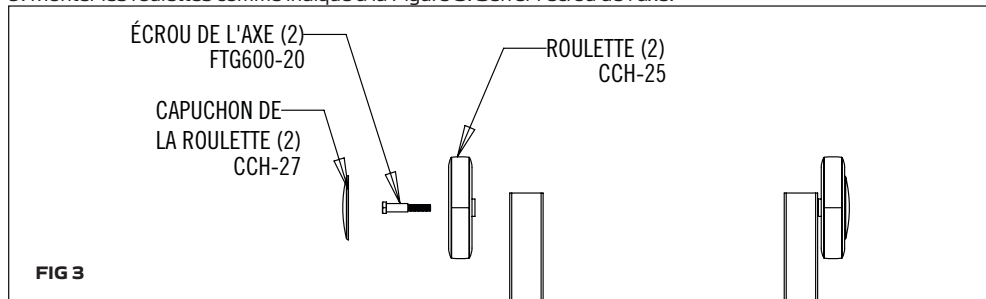


FIG 3

10. Monter les capuchons des roulettes comme indiqué à la Figure 3.
11. Remettre le barbecue à l'endroit.
12. Installation de support de jambe arrière, comme représenté sur la Figure 4.

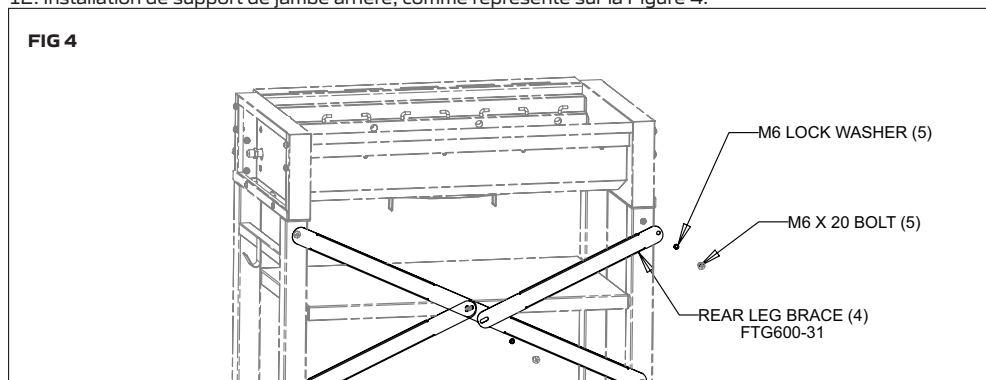


FIG 4

13. Monter les 4 supports pour étagères comme indiqué à la Figure 5. (Remarque : ne pas serrer les boulons à fond avant de monter les étagères.)

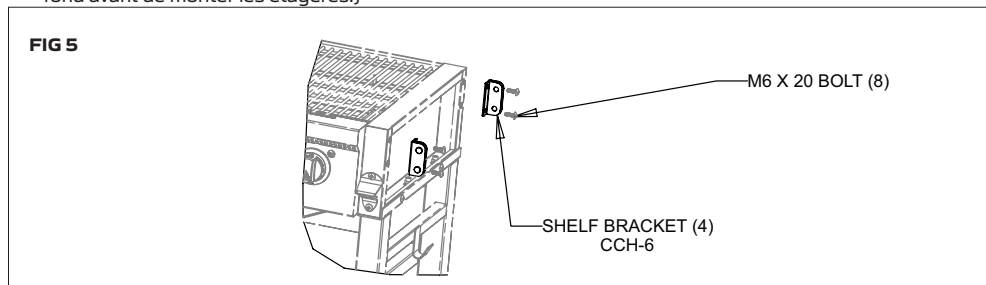
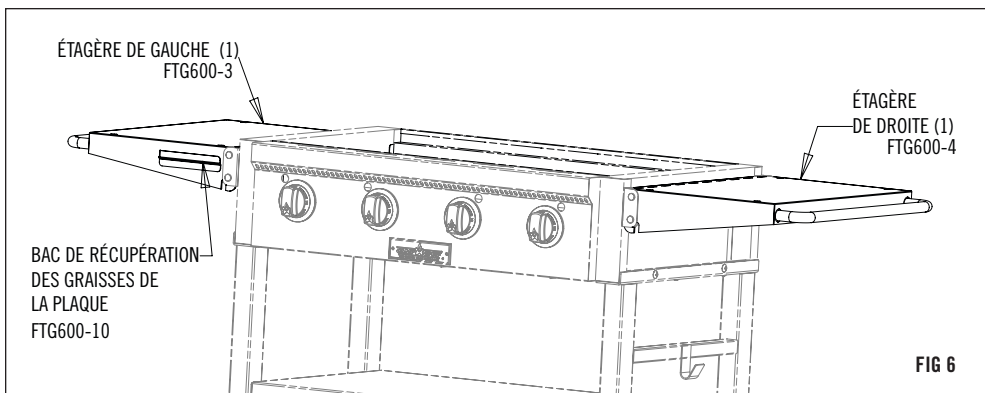


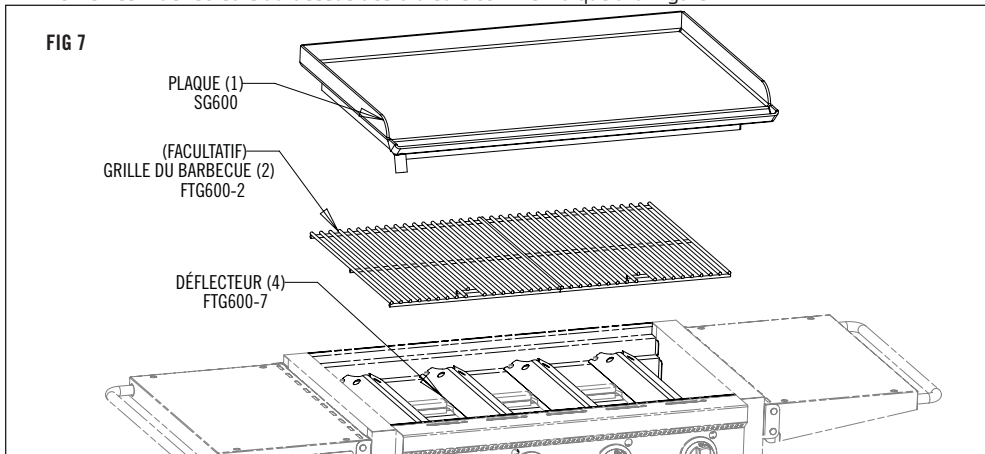
FIG 5

14. Installez les poignées de tablettes comme le montre
15. Monter les étagères latérales en insérant les crochets sur leur emplacement inférieur du support. Soulever l'étagère et l'insérer dans son emplacement supérieur en la faisant pivoter. Abaisser l'étagère pour la fixer en place. Voir Figure 6. (Remarque : l'étagère qui comporte le support pour le bac de récupération des graisses doit être monté du côté gauche du barbecue.)



16. Serrer les vis des supports des étagères montées au point 13.

17. Monter les 4 déflecteurs au-dessus des brûleurs comme indiqué à la Figure 7.

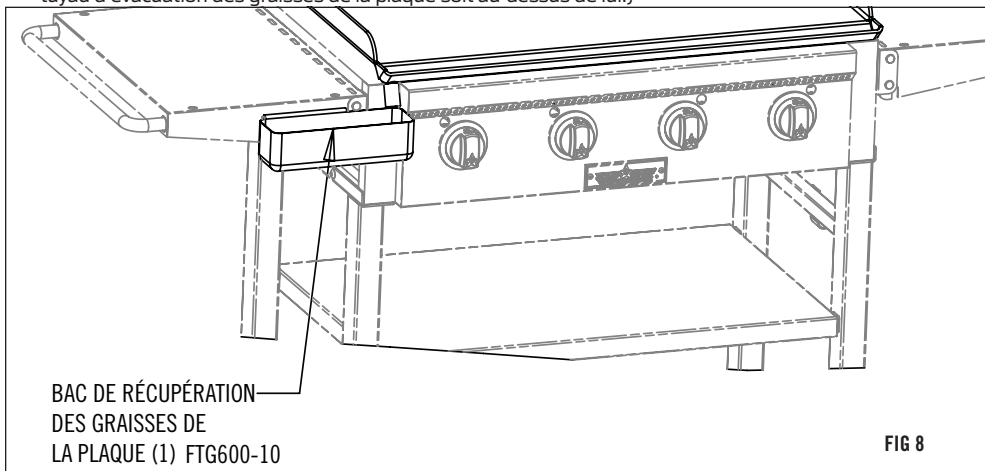


18. Monter les grilles du barbecue comme indiqué à la Figure 7.

19. Monter la plaque au-dessus des grilles du barbecue comme indiqué à la Figure 7.

20. Monter le support du bac de récupération des graisses de la plaque soit comme indiqué à la Figure 8.

(Remarque : veiller à ce que le bac de récupération des graisses soit poussé à fond à droite afin que le tuyau d'évacuation des graisses de la plaque soit au-dessus de lui.)



Avertissement : ne jamais utiliser la plaque sans monter le support du bac de récupération des graisses de la plaque.

21. Monter le bac de récupération des graisses du barbecue en-dessous du barbecue comme indiqué à la Figure 9.

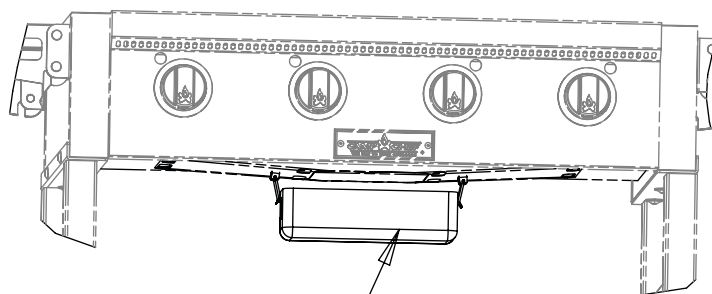


FIG 9

**BAC DE RÉCUPÉRATION
DES GRAISSES DU BARBECUE (1)
FTG600-1**

Avertissement : ne jamais faire fonctionner le barbecue sans monter le bac de récupération des graisses du barbecue.

22. Mettre le barbecue à niveau en ajustant les patins réglables montés au point 8, vers le haut ou vers le bas

GARANTIE LIMITÉE

Garantie sans souci 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. Nous garantissons que nos produits sont exempts de défaut de matériaux et de fabrication (à l'exclusion de la peinture et des finitions) tout au long de la période de validité de la garantie décrite ci-dessous. La présente garantie est uniquement accordée à l'acheteur individuel original. Pendant la période de validité de la garantie, nous remplacerons (à notre gré) toute pièce défectueuse ou tout produit défectueux couvert(e) par la présente garantie sur présentation de la preuve d'achat. Le remplacement sera effectué gratuitement.

Entretien requis :

Après chaque utilisation, nettoyez votre produit pour en préserver les finitions et en prolonger la 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 les autres finitions de votre produit ne sont 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. Par ailleurs, elle ne couvre aucune modification. Camp Chef n'est pas responsable des pertes éventuelles résultant de la négligence. Par ailleurs, la présente garantie ne couvre pas les produits endommagés ou rendus défectueux en raison d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'une modification, de dommages causés par l'eau, de la négligence, d'une mauvaise manipulation ou conservation, d'un mauvais entretien ou d'une installation erronée, de l'ajout de composants tiers ou de l'exposition aux conditions climatiques, de catastrophes naturelles telles que les tremblements de terre, les ouragans, les tornades, les inondations, la foudre, les incendies ou le non-respect des consignes d'utilisation.

LES GARANTIES IMPLICITES ÉVENTUELLES PRÉVUES PAR LA LOI NE SERONT EN AUCUN CAS ÉTENDUES AU-DELÀ DE LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE EXPRESSE. Certains États américains n'autorisent pas les limitations relatives à la durée des garanties implicites et il se peut que la limitation ci-dessus ne vous soit pas applicable. LES RÉPARATIONS OU REMPLACEMENTS PRÉVUS DANS LA PRÉSENTE CONSTITUENT VOTRE UNIQUE RECOURS EN CAS DE PRODUIT DÉFECTUEUX. NOUS NE SAURIONS EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS RESPONSABLES DE DOMMAGES-INTÉRÊTS QUELCONQUES DÉCOULANT DE PRÉJUDICES INDIRECTS DE NATURE QUELCONQUE SURVENANT DE L'ACHAT OU DE L'UTILISATION DU PRÉSENT PRODUIT, QUE CE SOIT SUR LA BASE D'UN MOTIF CONTRACTUEL, DÉLICTUEL, LÉGAL OU AUTRE. Certains États américains n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts découlant de préjudices indirects et il se peut donc que la limitation ou l'exclusion susvisée ne vous soit pas applicable. La présente garantie vous accorde certains droits légaux spécifiques et vous pourriez aussi vous prévaloir d'autres droits qui varient selon les États américains.

Veillez conserver tous les reçus d'achat originaux du distributeur 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

www.campchef.com/warranty-information, par courriel à l'adresse warranty@campchef.com, ou par téléphone au numéro 1 800 650-2433. Nos experts produits seront heureux de vous assister en anglais, du lundi au vendredi de 7 h à 17 h, heure normale des Rocheuses.

La garantie s'applique aux États-Unis et au Canada.

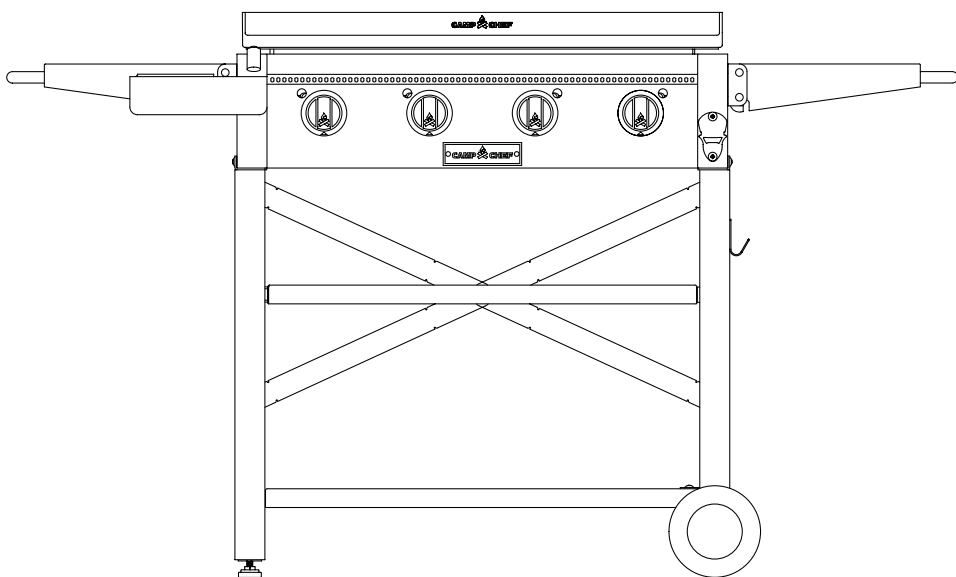
PÉRIODES DE VALIDITÉ DE LA GARANTIE

Barbecues à granules	trois (3) an à partir de la date d'achat
Système de cuisson	un (1) an à partir de la date d'achat
Feux de camp	un (1) an à partir de la date d'achat
Chauffe-eau	un (1) an à partir de la date d'achat
Tous les autres articles et accessoires	Quatre-vingt-dix (90) jours à partir de la date d'achat



CAMP CHEF

FLAT TOP GRILL



FOLLETO DE ADVERTENCIA E INSTRUCCIÓN MODEL FTG600-5



ANSI Z21.58-2018.CSA 1.6-2018
Outdoor cooking gas appliance.

⚠ ADVERTENCIA

**ÚNICAMENTE PARA USO
EN EXTERIORES**

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

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

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

⚠ ADVERTENCIA

- **No guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de este artefacto.**
- **Nunca llene el cilindro mas de 80%.**
- **Se puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte si no se siguen estas instrucciones en forma exacta**

⚠ ADVERTENCIA

1. **No guarde ni use gasolina ni otros líquidos inflamables con vapores en las cercanías des este o de ningún orto artefacto**
2. **Un cilindro de propano líquido que no esté conectado para ser utilizado no debe ser mantenido cerca de éste o ningún otro artefacto.**

⚠ ADVERTENCIA

- **Para el instalador o persona que monte este aparato: Deje este manual con el aparato para consultas futuras.**
- **Para el consumidor: Guarde este manual con el aparato para consultas futuras.**

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje apropiado y el uso seguro de este producto. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar este aparato. No deseche este manual de instrucciones.

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 3 pies (1 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, 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.
11. NO quite el aparato cuando está en uso. Permita que la unidad se enfríe a 115°F (45°C) antes de quitar o almacenar.
12. 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.
13. 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.
14. Este producto no está hecho para uso comercial.
15. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de cubrir con la cubierta del patio.
16. Nunca use briquetas de carbon en una parilla de gas. Los pedacitos de madera para dar sabor se deben colocar en una cajita de fumar de metal para contener la ceniza y para prevenir fuegos.
17. Nunca coloque más de 25 libras sobre la mesón lateral. No se apoye sobre el mesón lateral.
18. Después de cocinar, permita parrilla y grasa enfriarse completamente antes de remover el envase de lata.
19. Use guantes o mitones para horno para desenganchar el pestillo de cerradura del alambre que sostiene el envase para evitar quemaduras de grasa caliente.
 - 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 1-435-752-3922.
 - Habitantes en departamentos: Revise con la administración para conocer los requerimientos y códigos de incendio usando un aparato de gas licuado de petróleo en un departamento. Si es permitido, use afuera o en la planta baja con un margen de 10 pies de las paredes o pasamanos, NO use el aparato sobre o bajo cualquier departamento, balcón de condominio, o cubierta.
 - Antes de abrir la válvula del tanque LP, revise la tuerca de acoplamiento para ver si está ajustada. Cuando el aparato no está en uso, apague el botón de control y la válvula del tanque LP en el cilindro de suministro.
 - Nunca use el tanque LP si está oxidado, dañado o vencido.
 - Si nota grasa u otro material caliente chorreando del aparato sobre la válvula, manguera o regulador, apague el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrija, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Realice una prueba de fuga.
 - El regulador puede hacer un ruido como un zumbido o silbido durante la operación. Esto no afectará la seguridad o uso del aparato.
 - Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de que se ponga en funcionamiento el aparato. Vea la hoja del producto sobre información sobre manguera y regulador.
 - No cierre los agujeros al pie o a los lados del aparato.
 - Nunca opere aparatos con tanques LP fuera de la posición correcta especificada en las Instrucciones de Montaje.
 - Siempre cierre la válvula del tanque LP y quite la tuerca de montaje antes de quitar el tanque LP de la posición de operación especificada.
 - NUNCA almacene un repuesto del tanque LP ni bajo ni cerca del aparato ni en áreas alrededor. NUNCA llene el cilindro más allá del 80% lleno. Un tanque LP de repuesto sobrellenado es peligroso debido al posible gas liberado de la válvula de alivio de seguridad. Al no seguir estas instrucciones exactamente podría causar un incendio resultando en muerte o heridas graves.
 - Si ve, huele, o escucha que escapa gas, inmediatamente aléjese del tanque LP /aparato y llame al cuerpo de bomberos.
 - Todas las partes de los tanques LP deben tener instaladas las tapas de seguridad en la salida del tanque LP.

Traslado, Transporte y Almacenaje del Tanque LP

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

Tanque LP

Esta parrilla esta dispnada para usarse con Worthington, Manchester o marca SMPC 20 libras (9,1 kg) cilindros. Cilindros de diferentes marcas DOT pueden utilizarse en esta parrilla si el cilindro tiene las dimensiones semejantes de la cima y anillos inferiores.

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

Prueba de Fuga del Tanque LP

Para su seguridad

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

Use una brocha limpia y 50/50 de jabón y solución de agua. Use jabón suave y agua. No use agentes de limpieza de casa Puede resultar en daños a los componentes de la cadena por donde va el gas. Cepille con solución cubierta de jabón sobre todo las juntas de soldadura y el área de la válvula completa.

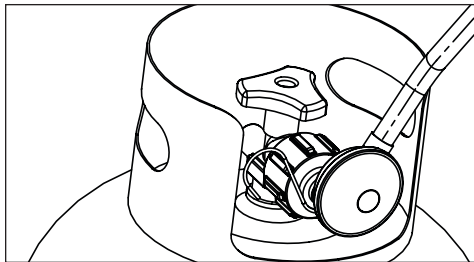
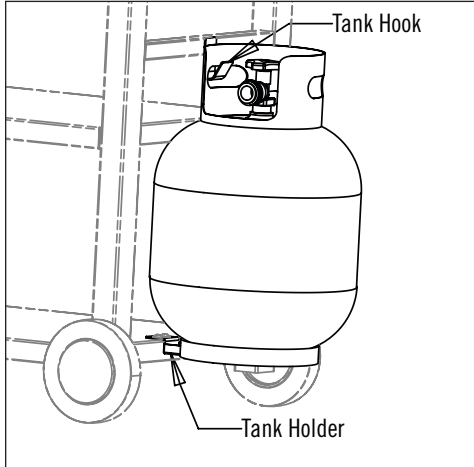


⚠ ADVERTENCIA

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.

Instalacion del cilindro de LP gas en la parilla

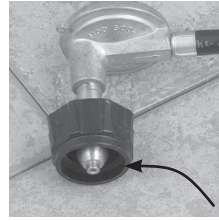
1. Verifique que la válvula del cilindro está cerrada girando la perilla en sentido horario.
2. Cuelgue el cilindro en el gancho de tanque a la vez alineando el cilindro con el detenedor de tanque en el fondo de las piernas.
3. Sitúe el cilindro de manera que la abertura de la válvula apunte hacia la hornilla lateral y de modo que la manguera no esté doblada o dañada.
4. Conecte o desconecte el regulador al cilindro de gas de propano líquido sólo cuando el cilindro esté asentado en el portatanque.



5. 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)! Fracasaré la característica de seguridad de la válvula.

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.



(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

7. 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 6 y 7. Si todavía no puede completar la conexión, ¡no use este regulador!

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

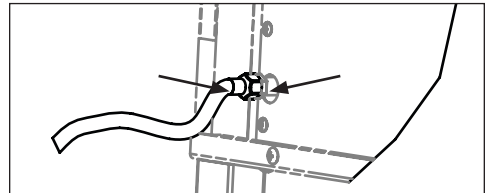
⚠ ADVERTENCIA

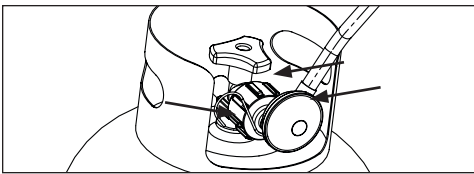
Aparato debe estar en el exterior controladas fugas en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga aparato alejado de llamas o chispas.

NOTA: ○ Representa apagado.

Prueba de fugas

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.





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

⚠ ADVERTENCIA

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

Revisión de la manguera

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

Advertencia: No utilice nunca el aparato sin el recipiente para la grasa parrilla instalada debajo del aparato. Nunca use la parrilla sin el recipiente para la grasa de la plancha instalada. Consulte las instrucciones de montaje para un montaje correcto.

Instrucciones de Encendido

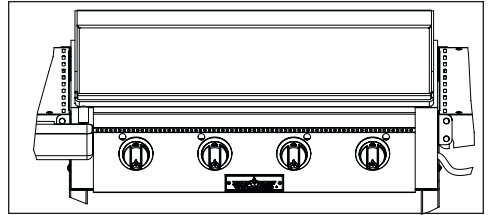
Siga las instrucciones al pie de la letra.

- Verifique que todas las perillas de control de las hornillas y la válvula del cilindro están en la posición OFF (apagado).
- Abra el suministro de combustible girando la perilla de la válvula del cilindro en sentido contrahorario a la posición totalmente abierta.
- NO se pare con la cabeza, el cuerpo o los brazos sobre la parrilla cuando la encienda.

Encendido de las Hornillas Principales:

- Verifique que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado).
- Seleccione la hornilla que va a encender. Empuje y gire la perilla de control de esa hornilla a la posición HIGH (llama fuerte).
- Si la hornilla NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
- Repita los pasos 3 a 5 para encender cada hornilla. Si no se enciende la hornilla, espere 5 minutos; consulte la sección de "Encendido de las hornillas principales con un cerillo".
- Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se traben en la posición "OFF"

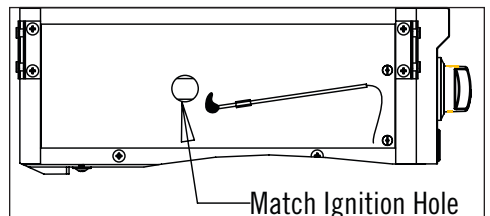
(de apagado). Esto no apaga el flujo de gas del cilindro.



Nota: Si la hornilla no se enciende o la llama es muy baja, quizás esté bloqueada con un insecto. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección Cuidado y mantenimiento apropiados

Encendido de las Hornillas Principales Con Un Cerillo:

- Gire las perillas de control de hornillas a posición "OFF" (apagado).
- Coloque un cerillo de papel en el extremo de encendedor con cerillo. Prenda el cerillo y colóquelo a través del agujero de encendido en el lado izquierdo de la parrilla aproximadamente a 1/2 pulgada (1 a 2 cm) de la hornilla.
- Gire la perilla de control de hornilla de EXTREMA IZQUIERDA a "HIGH" (llama fuerte). Hornilla debe encender en 5 segundos.
- Si la hornilla no se enciende, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
- Una vez encendida, encienda las hornillas adyacentes en secuencia oprimiendo y girando la perilla de control a la posición "HIGH" (llama fuerte).
- Si la hornilla no se enciende después de varios intentos con un cerillo, entonces hay un problema con el suministro de gas. Cierre el gas en la hornilla y en el cilindro. NO trate de operar la parrilla hasta haber encontrado y corregido el problema. Consulte la sección de "Identificación y corrección de problemas" de este manual.

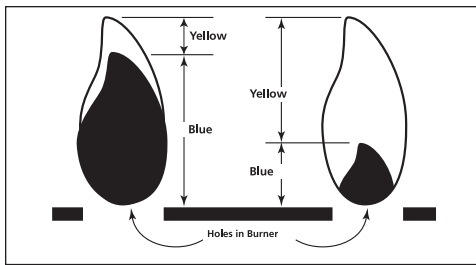


Apagado de la cocinilla LP

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

Revisión de la llama del quemador

- Encienda el quemador, rote el botón de ALTO a BAJO. Debería ver una llama más pequeña en la posición BAJA que la que vio en la ALTA. Siempre revise la llama antes de cada uso. Una llama azul con poca o sin llama amarilla provee el mejor calentamiento.



Operación de la parrilla

Nunca use carbón o fluido de encendedor dentro de la parrilla de gas. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

Preparación de la parrilla para usarla por primera vez:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la parrilla, puede haber residuo de aceite presente en la hornillas y en las superficies de cocción de la parrilla.
- Antes de cocinar por primera vez en la parrilla, precalíentela durante 15 minutos en "HIGH" (llama fuerte) para quemar este aceite residual.

Pre calentamiento de la parrilla

- Se recomienda que precaliente la parrilla antes de usarla. Esto asegura que las superficies para cocinar estén a las temperaturas deseadas para dorar los azúcares de los alimentos cuando cocine. Después de encender la parrilla, coloque las perillas de control de las hornillas principales a la posición "HIGH" (llama fuerte) durante 10 a 15 minutos. Cierre la cubierta durante el período de precalentamiento.

Control de las llamaradas

- Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una parrilla de gas. Esto agrega un sabor único a los alimentos cocinados en una parrilla de gas. Las llamaradas excesivas pueden cocinar demasiado los alimentos y producir una situación peligrosa para usted y la parrilla. Las llamaradas excesivas son el resultado de la acumulación de grasa en la sección inferior de la parrilla. Si esto ocurre, NO eche agua a las llamas. Esto puede producir salpicaduras de grasa y causar quemaduras graves o lesiones corporales. Si la grasa produce un incendio, cierre la tapa y apague las hornillas principales hasta que la grasa se queme. Tenga cuidado cuando abra la tapa ya que se pueden producir llamaradas repentinas.

Para reducir al mínimo las llamaradas

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine la carne con alto contenido de grasa (pollo o puerco) con llama suave o indirecta.
- Verifique que la parrilla está sobre suelo nivelado y que la grasa puede salir de la parrilla a través del agujero de drenaje en la sección inferior y acumularse en la gaveta para grasa.

Cocción indirecta

- La cocción indirecta es el proceso de cocinar sus alimentos sin que la fuente de calor esté directamente debajo de los mismos. Puede dorar carnes sobre una llama fuerte en un lado de la parrilla y cocinar lentamente un asado en el otro lado (sin encender) de la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

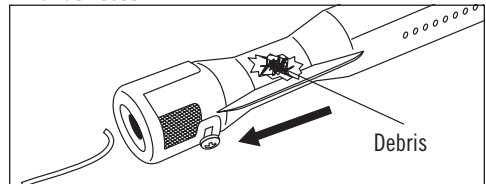
Toda la limpieza y mantenimiento se debería hacer siempre cuando el aparato esté frío con el suministro de combustible apagado al cilindro LP. NO limpie ninguna parte en un horno autolimpiable. El calentamiento extremo dañará el acabado.

Limpieza 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.

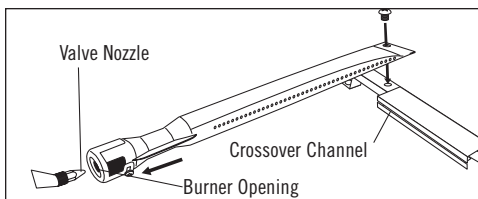
Instalación/mantenimiento de las hornillas

- Si bien las hornillas están fabricadas de acero inoxidable, pueden oxidarse debido al calor extremo y a los ácidos de los alimentos. Inspeccione regularmente las hornillas para ver si tienen agujeros anormales y otras señales de daños por corrosión. Si detecta daños, reemplace la hornilla.
 - NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación. Las arañas u otros insectos pueden hacer nidos y bloquear los tubos de las hornillas. Los tubos bloqueados impiden que fluya gas a las hornillas y puede producirse un incendio en el tubo o debajo de la parrilla. Siga las instrucciones a continuación para limpiar el tubo y/o reemplazar partes de la hornilla, o si tiene dificultad para encender la parrilla.
1. Apague el gas en las perillas de control y en la válvula del tanque del cilindro de propano líquido.
 2. Retire las rejillas para cocinar y las placas de distribución del calor.
 3. Retire las clavijas hendidas de debajo del "pie" de cada hornilla con un destornillador o alicates de punta de aguja.
 4. Levante cuidadosamente cada hornilla y retírela de las aberturas de las válvulas.
 5. Introduzca un cepillo angosto para botellas o un alambre doblado en forma de gancho pequeño en el tubo y en el orificio de la llama de cada hornilla varias veces.



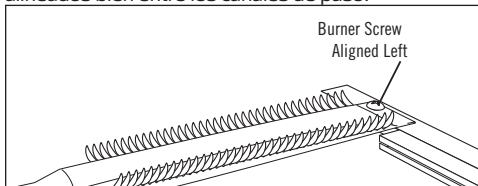
Nota: Use protección para los ojos cuando ejecute el procedimiento 6.

6. Utilice aire comprimido para soplar el tubo de cada hornilla; el aire debe salir por los orificios de las llamas. Verifique que salga aire de cada orificio.



7. Limpie con un cepillo de alambre la superficie exterior completa de la hornilla para quitar los restos de alimentos y residuos.
8. Revise la hornilla para detectar daños; si nota grietas o agujeros grandes, reemplace la hornilla. **IMPORTANTE:** La abertura de la hornilla debe deslizarse sobre la boquilla de la válvula.
9. Reinstale **CUIDADOSAMENTE** las hornillas alineando el agujero del tornillo a la izquierda como ilustrado.

Nota: Asegúrese que los tubos del quemador estén alineados bien entre los canales de paso.



10. Instale nuevamente la clavija hendida debajo de cada hornilla y siga las instrucciones en la sección "Pruebas de detección de fugas" de este manual. Reencienda las hornillas para verificar el funcionamiento apropiado.
11. Reinstale las placas de distribución de calor y las rejillas para cocinar

Cuidado y mantenimiento apropiados

- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, manténgala limpia y cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave las rejillas para cocinar y las placas de distribución de calor con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas para cocinar.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Mantenga exterior de parrilla limpia utilizando producto de limpieza para superficies de acero inoxidable.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

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.

Rejillas para cocinar

- Límpielas con agua y detergente de jabón suave. Se puede usar un cepillo con cerdas de latón o una esponja de limpieza de nilón para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de acero para limpiar las parrillas de porcelana. El acero puede picar o agrietar el acabado. **NO** use un limpiahornos comercial.

Placas de distribución del calor

- Puede ser necesario inspeccionar y limpiar periódicamente la placa de distribución de calor para evitar la acumulación excesiva de grasa. Retire la rejilla para cocinar cuando la parrilla esté fría. Inspeccione las placas de distribución de calor y reemplácelas si están rotas o dañadas. No permita que las placas de distribución de calor se dañen hasta el punto que puedan caer sobre las hornillas. Reemplace las placas de distribución de calor y las rejillas para cocinar y encienda las hornillas. Haga funcionar la parrilla en "HIGH" (llama fuerte) durante 10 minutos para quitar el exceso de grasa.

Materiales de limpieza sugeridos

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

Guía del usuario de la plancha

Camp Chef Verdadero sazonado Finalizar significa su plancha está lista para cocinar en y con el cuidado adecuado va a mejorar con el uso. Su superficie antiadherente natural es ideal para asar o freír el desayuno, el almuerzo o la cena. **ADVERTENCIA:** Nunca plancha de calor alto. Esto puede hacer que la plancha del sobrecalentamiento y deformaciones. Bajo a medio proporcionará todo el calor necesario para cocinar. nunca dejar sin vigilancia

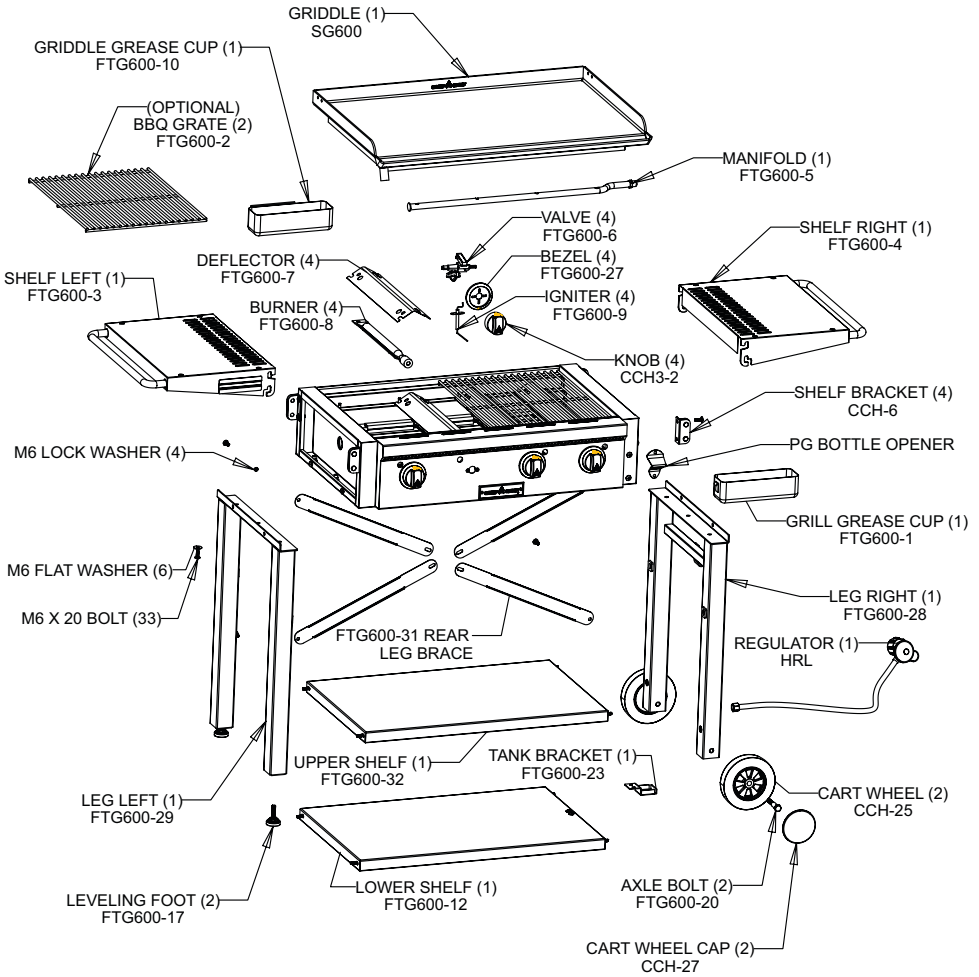
El precalentamiento Instrucciones

Precalentamiento adecuado obtendrá el mejor rendimiento de su parrilla. Ajuste su calor al medio o nivel de calor medio-bajo durante unos 5 minutos. Esto debería producir una temperatura de superficie de la plancha de 350 ° -400 ° F. Ahora enciende el fuego a medio-bajo a bajo durante 2-3 minutos para que el calor uniforme. Ya está listo para cocinar.

Manejo de la Temperatura

Gestione calor de bajo a medio para mantener el calor deseado para las condiciones de cocción. Considere lo que las condiciones climáticas son similares. Frío y ventoso? Usted necesitará más calor. ¿Qué se está cocinando y cómo gran parte de ella? Teniendo en cuenta estos elementos le ayudará a cocinar mejor y obtener el máximo provecho de tu plancha.

FTG600-5 PARTS



0721-FTG600-PARTS

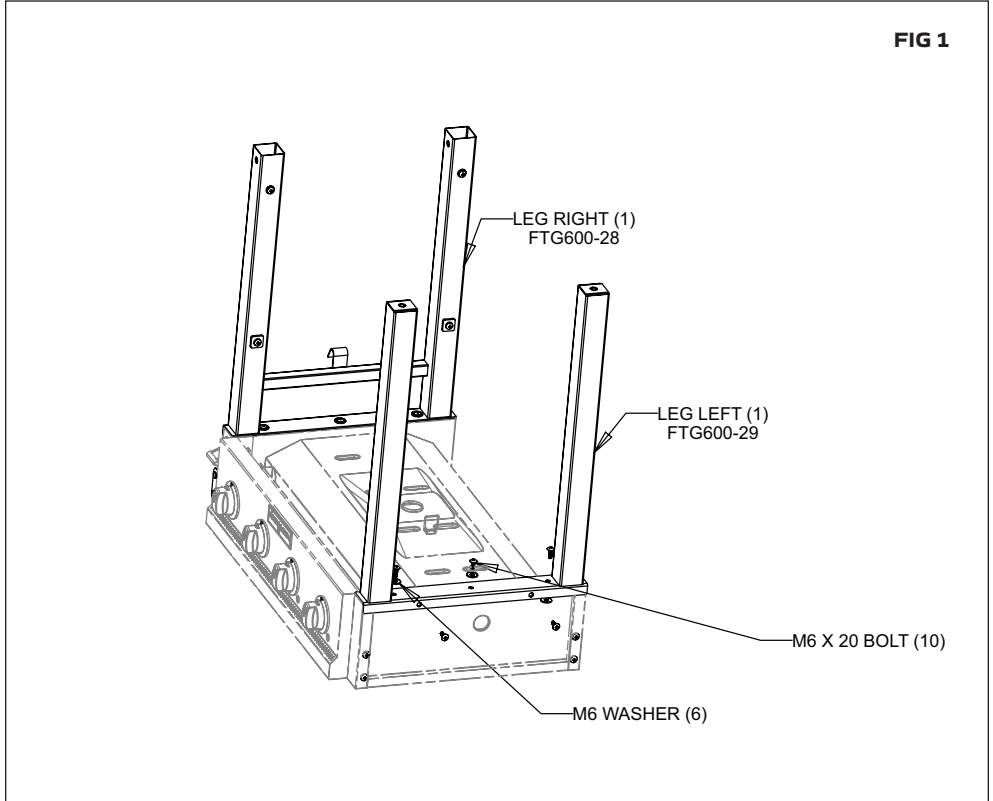
Advertencia: Lea y siga todas las instrucciones y advertencias antes de ensamblar u operar la parrilla.

Se requieren las siguientes herramientas para montar esta parrilla .

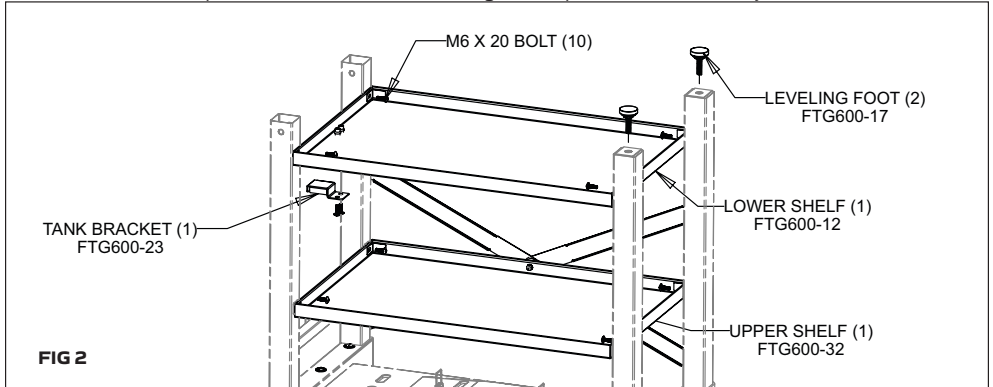
Destornillador Phillips

Llave de boca ajustable

1. Retire todo el contenido del embalaje.
2. Extraiga las piezas sueltas del interior de la parrilla.
3. Encienda la parrilla al revés.
4. Ensamble las patas hasta el fondo de la parrilla como se muestra utilizando el hardware se indica en la Figura 1. Apriete todos los herrajes. (Nota: Asegúrese de instalar la pierna con el gancho de tanque en el mismo lado que la manguera del regulador)

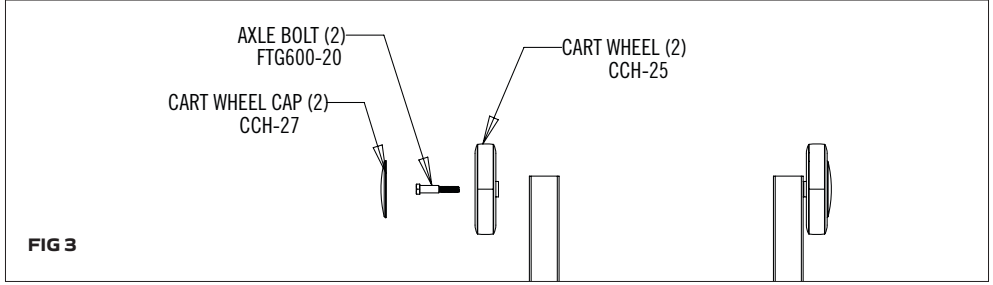


5. Instale el estante superior como se muestra en la Figura 2. Apriete todos los herrajes.

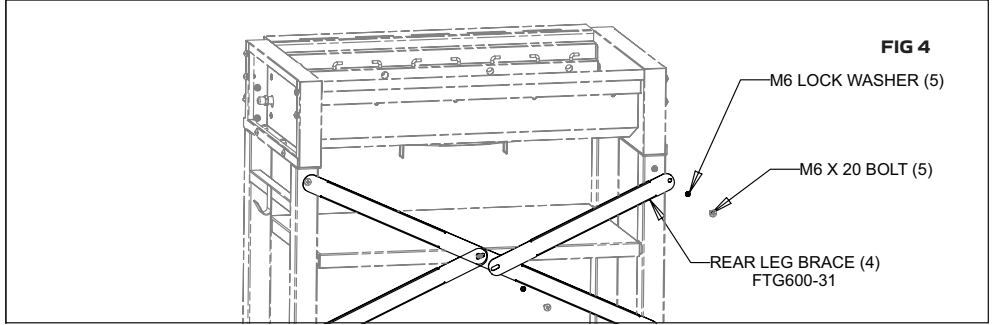


6. Instale el estante inferior como se muestra en la Figura 2. Apriete todos los herrajes. Nota: estante inferior tiene agujeros extra para el soporte del tanque. Estante debe estar orientada de manera que el soporte del depósito está en el lado de la estufa con la manguera del regulador.

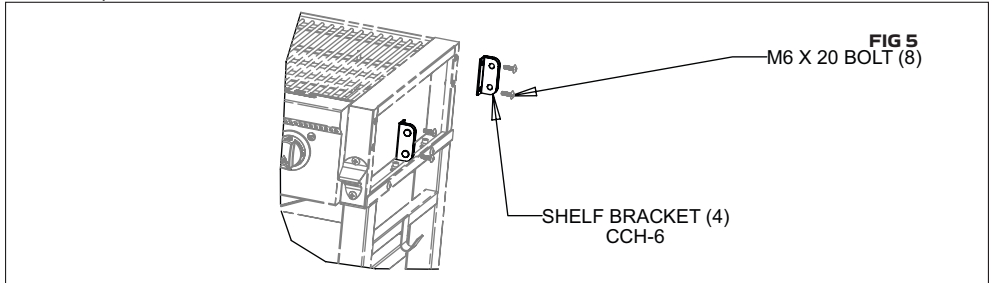
7. Instale el soporte del tanque como se muestra en la Figura 2. Apriete todos los herrajes.
8. Instale las patas niveladoras como se muestra en la Figura 2 (Nota: Los pies de nivelación pueden ser ajustados después de nivelar la parrilla)
9. Instalar las ruedas como se muestra en la Figura 3. Apriete el perno del eje.



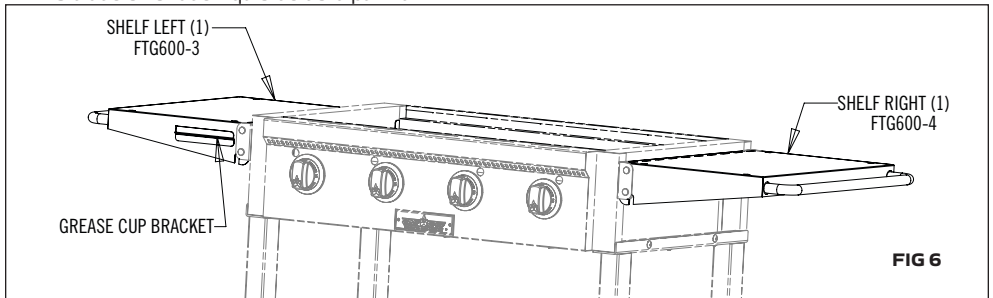
10. Instale la tapa de la rueda como se muestra en la Figura 3.
11. Colocar la parrilla en posición vertical.
12. Instalar soporte de la pata trasera como se muestra en la Figura 4.



13. Instale los 4 soportes de estante como se muestra en la Figura 5 (Nota: Deje los tornillos un poco flojo hasta que se instalen los estantes.)

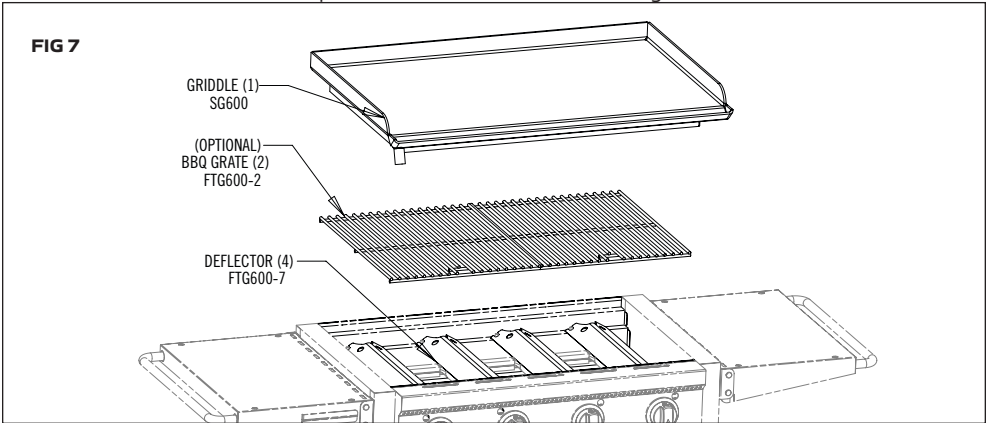


14. Instale las manijas a los estantes, como se muestra.
15. Instale los estantes laterales mediante la inserción de gancho sobre la barra inferior en los soportes. Ascensor estante hacia arriba y gire en la varilla superior. Presione plataforma para bloquear en su posición. Véase la Figura 6 (Nota: El estante con el soporte de recipiente de grasa en el lado debe estar instalado en el lado izquierdo de la parrilla).



16. Apriete los tornillos del soporte de estante instalado en el paso 13.

17. Instale los 4 deflectores en los quemadores como se muestra en la Figura 7.

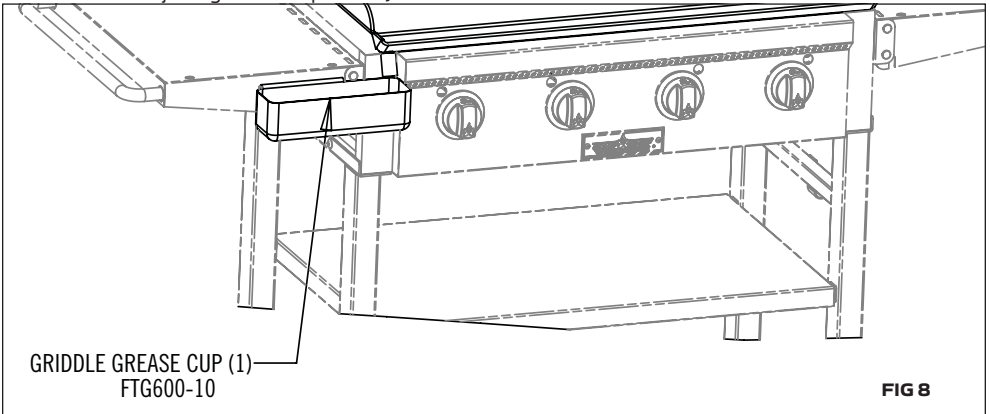


18. Instale las rejillas de la parrilla como se muestra en la Figura 7.

19. Instale la plancha sobre las rejillas de la parrilla como se muestra en la Figura 7.

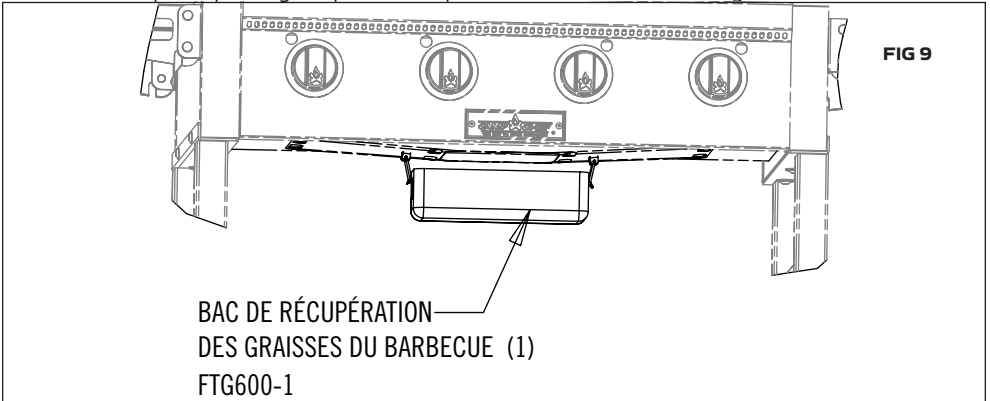
20. Instale el soporte del recipiente para la grasa de la plancha, como se muestra en la Figura 8. (Nota:

Asegúrese de que el recipiente para la grasa se desliza hasta el final a la derecha por lo que está bajo el tubo de drenaje de grasa de la plancha.)



Advertencia: Nunca use la parrilla sin el soporte de vaso de grasa de la plancha instalada.

21. Instale el recipiente para la grasa parrilla en la parrilla como se muestra en la Figura 9.



Advertencia: No utilice nunca el aparato sin el recipiente para la grasa parrilla en su lugar.

22. Nivel parrilla ajustando las patas niveladoras instalados en el paso 8 hacia arriba o hacia abajo.

GARANTÍA LIMITADA

Garantía sin complicaciones de Camp Chef

En Camp Chef respaldamos nuestros productos y nos sentimos orgullosos de nuestro servicio al cliente. Por ello, su nuevo producto Camp Chef incluye una garantía sin complicaciones. Garantizamos que nuestros productos no presentarán defectos de materiales ni de fabricación (excepto pintura y acabado) durante el periodo de cobertura de la garantía que se describe más adelante. Esta garantía solo se extiende al comprador original. Durante el periodo de cobertura de la garantía, reemplazaremos (a nuestro exclusivo criterio) las piezas o los productos defectuosos cubiertos por esta garantía si se proporcionan con un comprobante de compra. El reemplazo no tendrá costo alguno.

Mantenimiento requerido:

Limpie su producto después de cada uso para mantener su acabado y prolongar su vida útil. Elimine toda la grasa y las cenizas. Mantenga los productos metálicos libres de humedad, sales, ácidos y grandes fluctuaciones de temperatura. La pintura y otros acabados del producto no están cubiertos por esta garantía. El acabado exterior del producto se desgastará con el tiempo.

Detalles de la cobertura:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño causado por uso indebido, abuso, sobrecalentamiento y modificaciones. Esta garantía no cubre ninguna modificación. Camp Chef no es responsable de pérdidas causadas por un uso negligente. Esta garantía tampoco cubre los productos dañados o que presenten defectos debido a un accidente, uso indebido, abuso, modificación, daños por agua, negligencia, manipulación o almacenamiento inadecuados, mantenimiento o instalación incorrectos, incorporación de componentes de terceros o exposición a condiciones climáticas, desastres naturales, como terremotos, huracanes, tornados, inundaciones, rayos, incendios o incumplimiento de las instrucciones de uso.

POR LEY, NINGUNA GARANTÍA IMPLÍCITA SE EXTENDERÁ MÁS ALLÁ DE LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA EXPRESA. Algunos estados no permiten limitaciones en términos de la duración de las garantías implícitas, por lo que la limitación anterior podría no aplicarse en su caso. **LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO AQUÍ ESTIPULADOS CONSTITUYEN SU ÚNICO RECURSO EN CASO DE UN PRODUCTO DEFECTUOSO. EN NINGÚN CASO SEREMOS RESPONSABLES POR DAÑOS ESPECIALES, IMPREVISTOS O DERIVADOS QUE SURJAN DE LA COMPRA O DEL USO DE ESTE PRODUCTO, YA SEA EN VIRTUD DE UN CONTRATO, ACUERDO EXTRA CONTRACTUAL, ESTATUTO O DE OTRO MODO.** Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o derivados, por lo que la limitación o exclusión anteriores podrían no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que también tenga otros derechos que varían de un estado a otro.

Guarde todos los comprobantes de compra originales del distribuidor autorizado. Se requiere el comprobante de compra para obtener los servicios de garantía. Las piezas y los productos que se devuelvan sin una autorización por escrito se desecharán sin previo aviso.

Para obtener servicios de garantía, envíe una solicitud de garantía a www.campchef.com/warranty-information, envíe un correo electrónico a warranty@campchef.com o llame al (800) 650-2433. Nuestros especialistas en productos de habla inglesa le ayudarán con gusto, de lunes a viernes, de 7 a.m. a 5 p.m., MST. Teléfono no válido en México.

La garantía es válida en Estados Unidos y Canadá.

PERÍODOS DE COBERTURA DE LA GARANTÍA

Parrillas a pellet	3 años a partir de la fecha de compra
Sistema de cocción	1 año a partir de la fecha de compra
Braseros	1 año a partir de la fecha de compra
Calefactores de agua	1 año a partir de la fecha de compra
Todos los demás artículos y accesorios	90 días a partir de la fecha de compra

