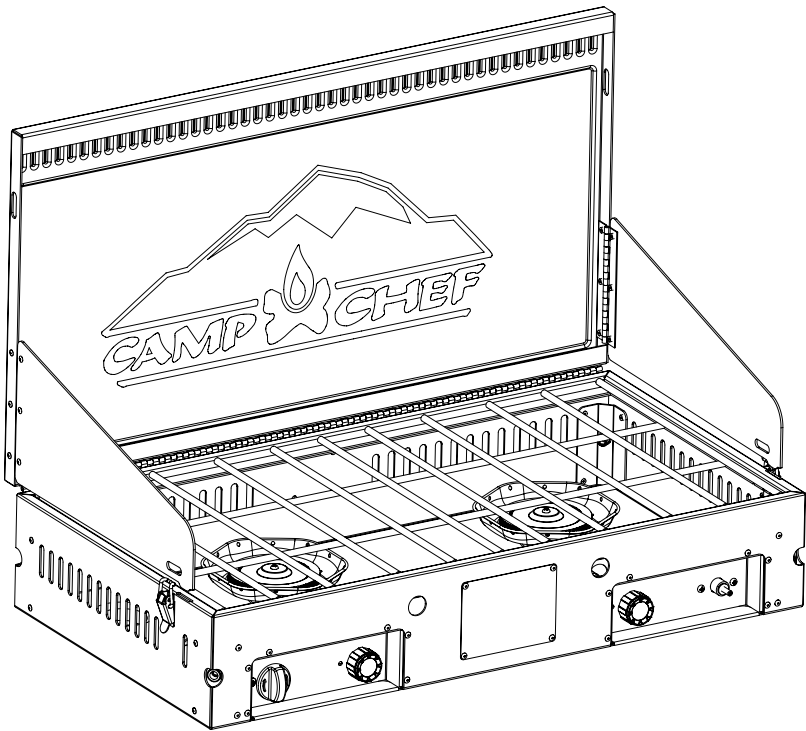




MOUNTAINEER HIGH PRESSURE STOVE



WARNING & INSTRUCTION BOOKLET MODEL: MS40AX

⚠ 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 or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ WARNING

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

⚠ 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

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

⚠ DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft/3 m of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft/7.5 m of any flammable liquid.
- 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.
- 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.
- If a fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

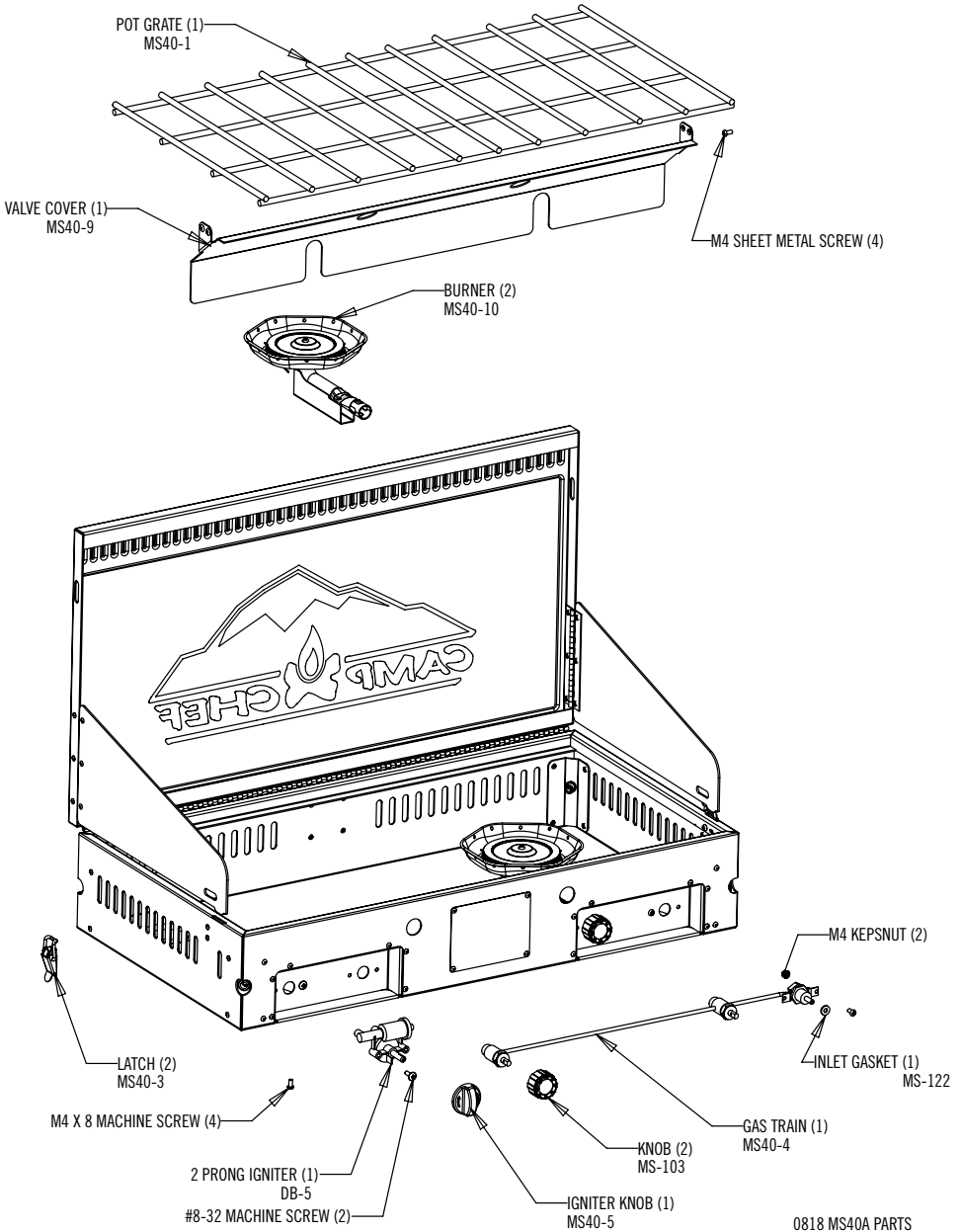
Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ WARNING

1. Do not store or use gasoline or other liquids with flammable 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.

NOT SHOWN
 MS40-6 BULK TANK HOSE & REGULATOR
 MS40-7 RIGHT IGNITER WIRE
 MS40-8 LEFT IGNITER WIRE

MS40AX PARTS LIST



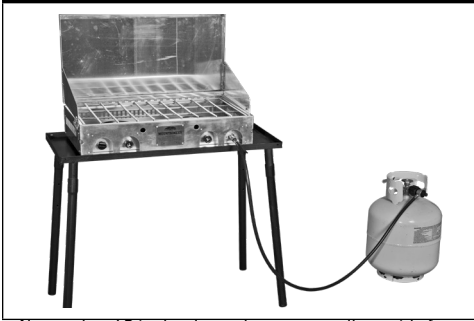
Output 40K BTU/HR

CAUTION

This is a High Output stove. Use low heat with griddles. Do Not put empty cookware over burners, damage may occur. If using both burners on high for an extended period, the output may decrease. This is caused by a build-up of frost in the tank connection. This is normal.

1. DO NOT leave this appliance unattended while in use. The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation.
 2. Keep children and pets away from burner at all times.
 3. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate this appliance.
 4. For OUTDOOR use only. DO NOT use in a building, garage or any other enclosed area. Do NOT use in or on recreational vehicles or boats. NEVER use this appliance as a heater.
 5. DO NOT operate appliance under ANY overhead construction. Keep a minimum clearance of 10 feet (3 m) from the sides, front and back of appliance to ANY construction. Keep the area clear of all combustible material and flammable liquids, including wood, dry plants and grass, brush, paper, and canvas. Never use this appliance within 25 ft. (7.5 m) of any flammable liquid.
 6. Use ONLY on a level, stable surface. Do not use on plastic tables.
 7. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
 8. To prevent accidental fires, before using the appliance ensure that the hose is not damaged and all joints and connections are not leaking by turning on the cylinder valve, leave the burner valve closed, and apply a soapy solution to the joints and connections. If a continuous hissing sound is heard, or if the soapy solution bubbles, there is a leak. Do not use the appliance if there is a leak. Replace the faulty parts.
 9. Extinguish all open flames before connecting the gas supply to the appliance and before checking for leaks.
 10. When cooking with oil or grease, a thermometer MUST be used.
 11. NEVER allow oil or grease temperature to get hotter than 400°F/200°C. If the temperature exceeds 400°F/200°C or if oil begins to smoke, IMMEDIATELY turn burner off.
 12. When cooking with oil or grease, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil or grease fire do NOT attempt to extinguish with water. Use a Type BC dry chemical fire extinguisher or smother fire with dirt, sand or baking soda.
 13. NEVER overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
 14. When frying with oil or grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove excess water. Failure to completely thaw and dry food may cause oil or grease to overflow. Follow instructions in this manual for frying foods.
 15. When frying, slowly submerge food products into the oil or grease. Do NOT drop.
 16. DO NOT place an empty cooking vessel on burner while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while burner is in operation.
 17. In the event of rain, hail, sleet or other forms of precipitation, while cooking with oil or grease, IMMEDIATELY turn off burner(s) and gas supply, then cover cooking vessel. Do NOT attempt to move the appliance or the cooking vessel.
 18. Avoid bumping or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- 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. 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.
 - 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 ft/3 m 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.

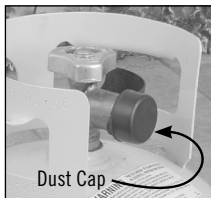
⚠ WARNING: Hose is a trip hazard.



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

LP Tank Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only – do not use tools to disconnect. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder outlet valve that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- 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.
- When the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder. Storage of the appliance indoors is permissible only if the cylinders disconnected and removed from the appliance.
- Supply cylinders must be stored outdoors out of the reach of children, and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.



LP Tank

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

- The tank must be approximately 31.1 cm/12 in diameter x 46 cm/18.25 in tall with a marked 20 lb/9.07 kg LPG capacity or 47.6 lb/21.6kg water capacity as stated by the tank manufacturer.
- 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

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.

For your Safety

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

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

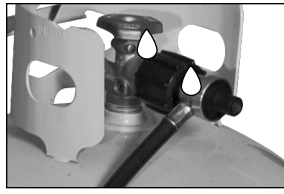
If “growing” bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department.

Setup Using Hose And Refillable Cylinder

1. Make sure burner valves are off.
2. Attach Camp Chef Model MS40-6 hose and regulator to the stove (as shown).



3. Attach hose to cylinder.
4. Open cylinder valve.
5. Perform leak check on hose to stove, and hose to cylinder connections with soapy water. Bubbles indicate a leak. Check that the connection is not cross-threaded and that it is tight. Perform another leak check. If there is still a leak, remove the cylinder and contact the manufacturer for service and repair. 1-800-650-2433.



Leak Check Regulator & Hose

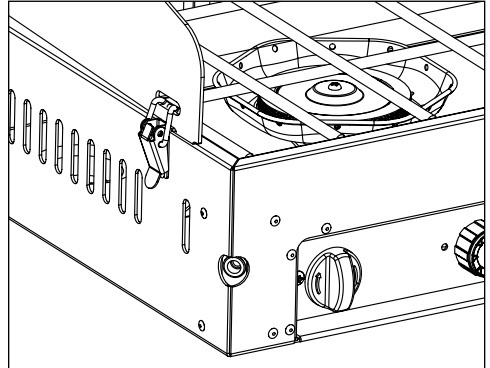
6. Turn off fuel at the cylinder and disconnect both ends of the hose when not in use.

Dismantling Hose And Refillable Cylinder

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

Setup Instructions:

- Place stove on a flat, level, sturdy surface.
- Open lid, fold out windscreens and align tabs with slots in sides. Secure windscreens with latches as shown.



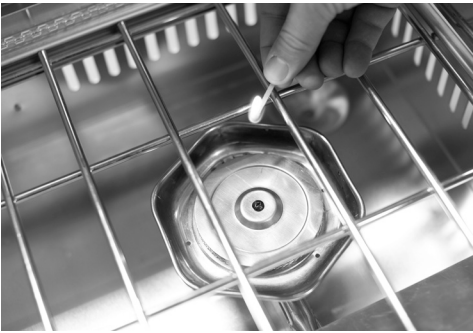
- Do Not use on plastic tables
- Heat slowly, Do Not overheat.
- Make sure the burner valves are in the off position.
- Attach regulator following instructions provided in the section, Setup Using Hose and Refillable Cylinder.

Lighting Stove Instructions:

WARNING

Do not put hands or any other body parts over the burner during lighting or when in use to prevent burns.

1. Turn burner valve on and rotate the ignitor knob clockwise until the burner lights.
2. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure. If built-in ignitor will not light follow the preceding steps and hold a lit long ignitor or match next to the burner when opening the control valve.

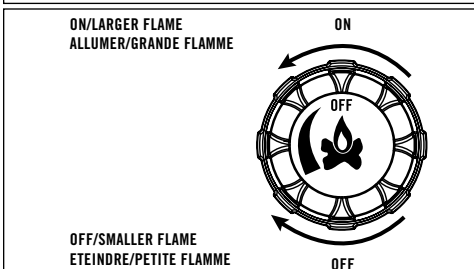
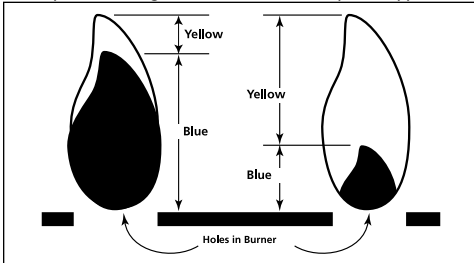


3. Adjust the flame to the desired height. Flame should be compact and blue in color.
4. Avoid getting dirt in the valves, regulator, and burners.
5. To shut burner off, turn the valve to off. (Clockwise)

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

Burner Flame Check

- Light burner; rotate knob(s) from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always check flame prior to each use. A good flame should be blue with minimal yellow tip. Some yellow tips on flames are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.



Turning LP Cooker Off

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

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.

Hose Check

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

Cleaning The Burner

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

Cleaning and Maintenance

Correct care and maintenance will keep your appliance operating smoothly. Clean regularly as determined by the amount of use. NOTE: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage). Cleaning should be done where detergents won't harm patio, lawn, or the like. Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.

Suggested Cleaning Materials

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

Component Cleaning:

- Burner should be wiped clean. Hot soapy water and a soft bristle brush can be used to clean the burner surfaces. Clean clogged gas port holes with an opened paper clip. Replace corroded or damaged burners that would emit excess gas.
- COOKING SURFACES, POTS AND PANS: Clean the cooking surface with soapy water and a nylon cleaning pad.
- After appliance has cooled, wipe areas where paint and finish have burned off to minimize rusting.

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.

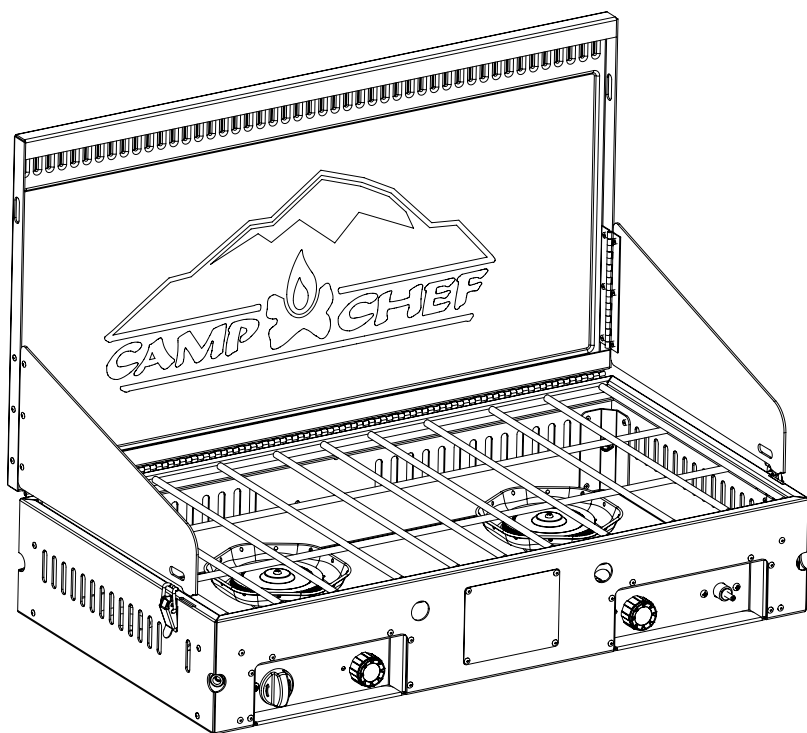
WARRANTY COVERAGE PERIODS

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



MOUNTAINEER

POËLE À HAUTE PRESSION



MISES EN GARDE ET MODE D'EMPLOI

MODÈLE: MS40AX

⚠ DANGER

POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Le non respect exact des informations contenues dans ce mode d'emploi peut résulter en un incendie ou une explosion et entraîner des dommages matériels, des blessures et même la mort.

⚠ 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 toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. Ne pas jeter ce mode d'emploi.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne pas stocker d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre.
2. Ne pas stocker une bouteille de gaz PL non connectée et inutilisée à proximité de cet appareil ou d'un autre.

⚠ AVERTISSEMENT

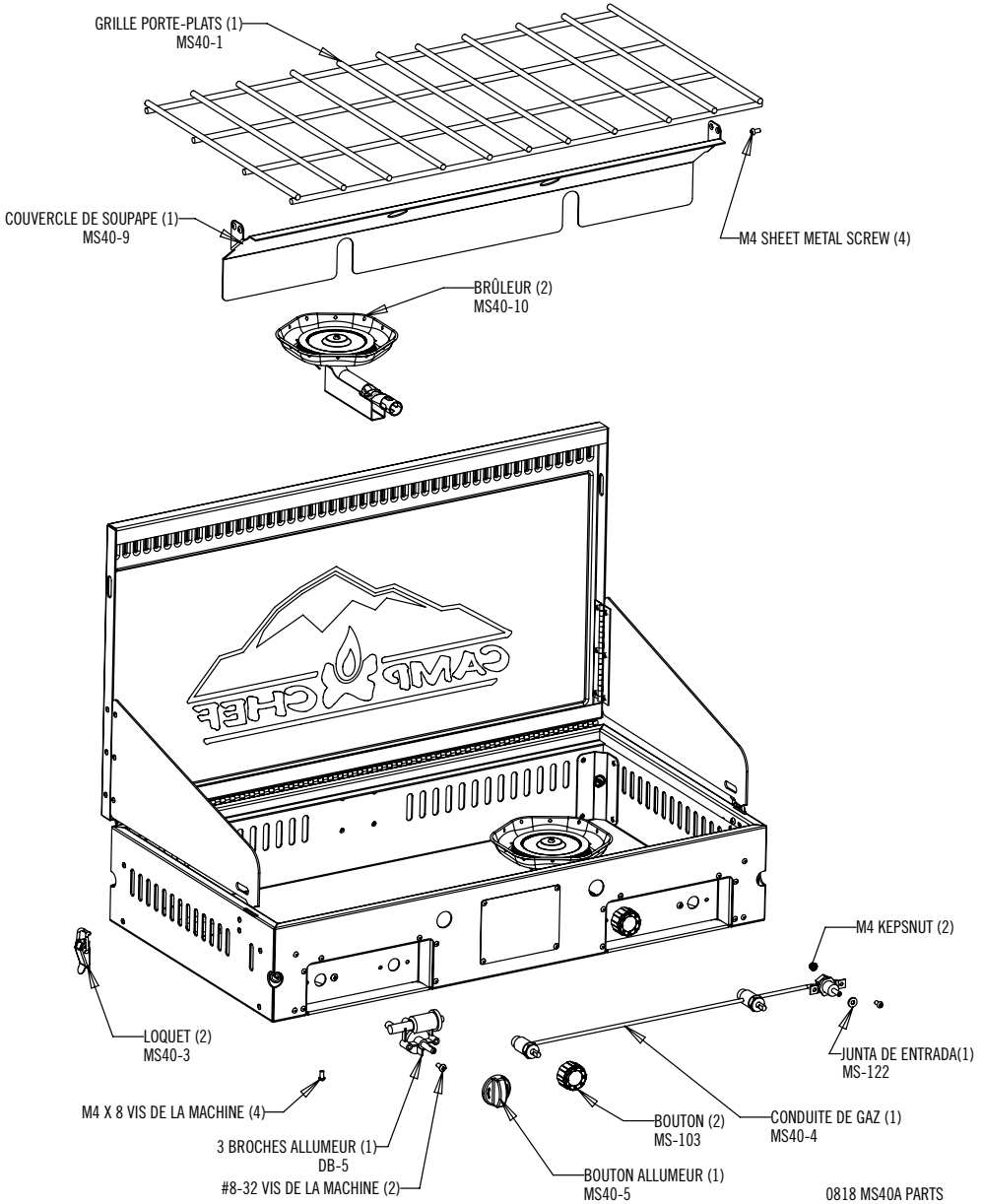
Veillez à ce que les ouvertures situées sur l'arrière et les côtés de l'appareil ne soient pas obstruées ou que le flux d'air ne soit pas gêné par des objets, ou d'autres appareils proches ou adjacents. Ne pas assembler cet appareil dans une cavité ou dans un placard.

⚠ DANGER

- Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance.
 - Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 3 mètres / 10 pieds d'une structure, d'un matériau inflammable ou d'un autre réservoir de gaz PL.
 - Ne pas faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 mètres / 25 pieds d'un liquide inflammable quelconque.
 - Ne jamais faire chauffer de l'huile ou de la graisse à plus de 200°C / 400°F. Si la température dépasse 200°C / 400°F), ou si l'huile commence à émettre de la fumée, éteignez complètement le brûleur ou l'alimentation de gaz.
 - Les liquides chauffés restent brûlants longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi à 45°C / 115°F au moins.
 - En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Le non respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion

NON REPRÉSENTÉS
 MS40-6 TUYAU ET LE RÉGULATEUR
 MS40-7 FIL IGNITER DROIT
 MS40-8 FIL IGNITER GAUCHE

MS40AX LISTE DES PIÈCES



AVERTISSEMENT

Il s'agit d'un poêle à haut rendement. Cuire à feu doux avec plaques de cuisson. Ne pas mettre cuisson vides sur les brûleurs, des dommages peuvent survenir. Si vous utilisez les deux brûleurs à puissance élevée pendant une période prolongée, la sortie peut diminuer. Ceci est causé par une accumulation de givre dans le raccord de réservoir. Ceci est normal.

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 (10 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. On DOIT utiliser un thermomètre si l'on cuisine avec de l'huile ou de la graisse.
11. Ne jamais laisser la température de l'huile ou de la graisse dépasser 200°C / 400°F. Si la température est supérieure à 200°C / 400°F ou que l'huile dégage de la fumée, éteindre IMMÉDIATEMENT le brûleur.
12. Si l'on cuisine à l'huile ou en se servant de graisse, s'assurer qu'un équipement d'extinction d'incendie est à

portée de main. En cas de feu d'huile ou de graisse, NE PAS essayer d'éteindre les flammes à l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu au moyen de terre, de sable ou de bicarbonate de soude.

13. NE JAMAIS trop remplir le chaudron de cuisson d'huile, de graisse ou d'eau. Suivre les instructions de la présente notice pour déterminer les niveaux convenables d'huile, de graisse ou d'eau.
14. Si l'on fait de la friture à l'huile ou en se servant de graisse, tous les produits alimentaires doivent être complètement décongelés et épongés sur une serviette pour éliminer l'excédent d'eau. L'huile ou la graisse peuvent déborder si les aliments ne sont pas complètement décongelés et épongés. Suivre les instructions de la présente notice, concernant la friture.
15. Pour frire des aliments, les immerger lentement dans l'huile ou la graisse. NE PAS les déposer abruptement dans le récipient.
16. En cas de pluie pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, éteindre IMMÉDIATEMENT le(s) brûleur(s) et couper l'alimentation en gaz, puis couvrir le récipient de cuisson. NE PAS essayer de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
17. Éviter à l'appareil tout choc ou impact qui risquerait de faire déverser ou gicler le liquide de cuisson chaud.
18. NE PAS placer de récipient de cuisson vide sur un brûleur allumé. Faire preuve de prudence lorsque l'on place un aliment dans le récipient de cuisson sur un brûleur allumé.
19. NE PAS déplacer l'appareil lors de son utilisation. Laisser l'appareil refroidir à 45°C (115°F) avant de le déplacer ou de le ranger.
20. L'appareil est chaud durant et après l'utilisation. Utiliser des gants de cuisinier isolants pour se protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquide de cuisson.
21. En cas d'incendie, appeler les pompiers ou composer le 911. Rester à l'écart des flammes. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse au moyen d'eau.
22. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.

Consignes de sécurité se rapportant à l'installation

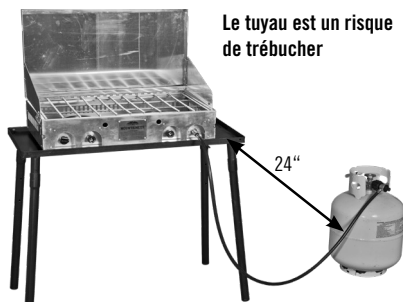
- Utiliser l'appareil uniquement avec du gaz propane (GPL) et l'ensemble régulateur/robinet fourni.
- L'installation doit être conforme aux codes en vigueur ou à la norme NFPA 54/ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code. La manutention et l'entreposage des bouteilles de gaz propane doivent être conformes 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 1-800-650-2433.
- 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'entraîne 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.

⚠ AVERTISSEMENT

Le tuyau est un risque de trébucher

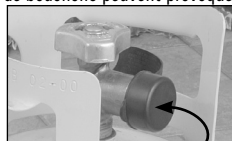


- Fermer toujours le robinet de la bouteille de gaz et retirer l'écrou de raccordement, avant de repositionner la bouteille.
- Ne jamais ranger une bouteille de gaz de rechange sous l'appareil ou à proximité, ou dans un endroit clos. NE JAMAIS remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité. Le remplissage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

Retrait, transport et entreposage de la bouteille de gaz

- FERMER tous les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de gaz. Tourner l'écrou de raccordement à la main, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; ne pas utiliser d'outil pour le déconnecter. Placez le capuchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque

la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de cache-poussière sur la vanne de sortie de la bouteille fournie avec la vanne de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent provoquer des fuites de propane.



Bouchon anti-poussière

- 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

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) ou une capacité en eau de 21,6 kg / 47,6 lb indiquée par le fabricant du réservoir.
- 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.

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.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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 "croissance" des bulles apparaissent, ne pas utiliser ou de déplacer le réservoir de GPL. Communiquer avec un fournisseur de gaz de pétrole liquéfié ou votre service d'incendie

⚠ AVERTISSEMENT

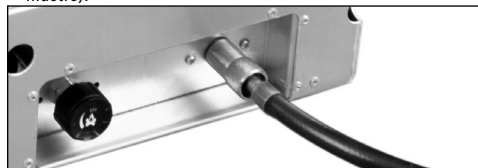
- Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à un contrôle d'étanchéité.
- Si vous ne pouvez pas arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet du réservoir et d'appeler le fournisseur de gaz propane ou de votre service d'incendie!

⚠ AVERTISSEMENT

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

Le programme d'installation utilisant un boyau et rechargeable cylindre

1. Assurez-vous que les vannes du brûleur sont éteintes.
2. Fixez Camp Chef modèle MS40-6 au réchaud (comme illustré).



3. Fixez le tuyau à la bouteille.
4. Ouvrir le robinet de la bouteille.
5. Effectuer une recherche de fuite sur le tuyau au poêle, et le tuyau de raccords de la bouteille avec de l'eau savonneuse. Des bulles signalent une fuite. Vérifiez que la connexion n'est pas contre-faussée et qu'elle est bien serrée. Effectuez une autre recherche de fuite. S'il ya toujours une fuite, retirez la bouteille et contactez le fabricant pour le service et la réparation. 1-800-650-2433



Détection des fuites
Détendeur et tuyau

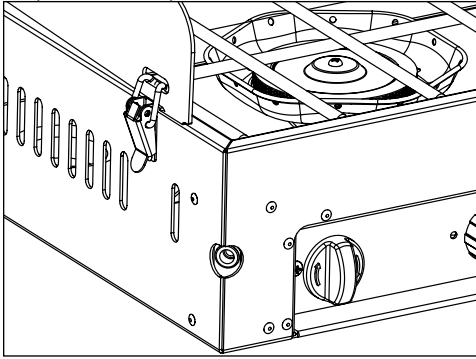
6. Éteignez carburant au niveau du cylindre et débranchez les deux extrémités du tuyau lorsqu'il n'est pas utilisé.

Tuyau Démontage et rechargeable Cylindre

1. Avant de démonter le tuyau, soit la pression du gaz dans le tuyau est éliminé.
2. Ignite poêle et tourner le robinet de gaz sur le cylindre.
3. Permettez-flamme s'éteindre.
4. Lorsque la flamme est éteinte, vannes se ferment sur l'appareil.
5. Retirer le tuyau.

Instructions d'assemblage

- Placer le réchaud sur une surface plane, horizontale et solide.
- Ouvrez le couvercle, déplier les pare-brise et aligner les onglets avec des fentes sur les côtés. Fixer pare-brise avec loquets comme indiqué.



- Ne pas utiliser sur des tables en plastique
- Chauffer lentement, ne pas surchauffer.
- S'assurer que les brûleurs sont en position OFF (brûleurs éteints).
- Fixer le régulateur en suivant les instructions fournies dans la section, tuyau de configuration Utilisation et Rechargeable Cylinder.

Instructions d'allumage du four

⚠ AVERTISSEMENT

Ne mettez pas les mains ou toute autre partie du corps sur le brûleur lors de l'allumage ou lors d'une utilisation pour éviter les brûlures.

1. Tourner le bouton de réglage du brûleur et tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
2. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermer le(s) bouton(s) du/des brûleurs, attendre 5 minutes et recommencer la procédure d'allumage. Si l'allume-gaz intégré ne fonctionne pas, suivre les étapes de la procédure ci-dessus et tenir une allumette ou un allume-gaz à long bec allumé à proximité du brûleur tout en ouvrant le bouton de réglage.
3. Ajuster la flamme à la hauteur souhaitée. La flamme doit être compacte et de couleur bleue.



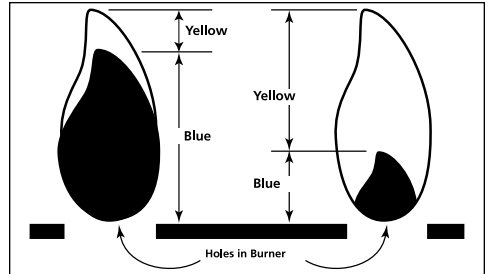
4. Éviter l'encrassement des boutons de réglage, du détendeur et des brûleurs.
5. Pour éteindre le brûleur, mettre le bouton de réglage sur la

position off (fermeture) (dans le sens des aiguilles d'une montre).

Si la flamme s'éteint accidentellement, fermer les boutons de réglage (position OFF) et ATTENDRE 5 minutes avant d'essayer un nouvel allumage

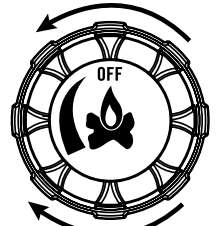
Vérification des flammes du brûleur

- 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. Le registre d'air monté à l'arrière du brûleur aide à régler la quantité d'air primaire qui se mélange au GPL. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune produit la chaleur optimale. Régler le registre d'air en le tournant vers la droite ou la gauche jusqu'à l'obtention de la flamme voulue.



ON/LARGER FLAME
ALLUMER/GRANDE FLAMME

ON



OFF/SMALLER FLAME
ETEINDRE/PETITE FLAMME

OFF

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.

⚠ AVERTISSEMENT

Les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués uniquement lorsque l'appareil est froid et à la fourniture de carburant coupée à la bouteille de GPL. NE PAS nettoyer une partie dans un four auto-nettoyant. La chaleur extrême va endommager le fini.

Vérification du tuyau

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

Nettoyage du brûleur

REMARQUE: Des araignées ou des insectes peuvent tisser

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

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

Nettoyage et entretien

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

Produits de nettoyage suggérés

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

Nettoyage des éléments:

- **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.
- **SURFACES DE CUISSON, CHAUDRONS ET CASSEROLES** : Nettoyer la surface de cuisson à l'eau savonneuse et au moyen d'un tampon à récupérer en nylon.
- Une fois l'appareil refroidi, essuyer les endroits où la peinture et la finition sont brûlées, pour minimiser les risques de rouille.

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, nettoyer 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, DÉLICTELUEL, 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.

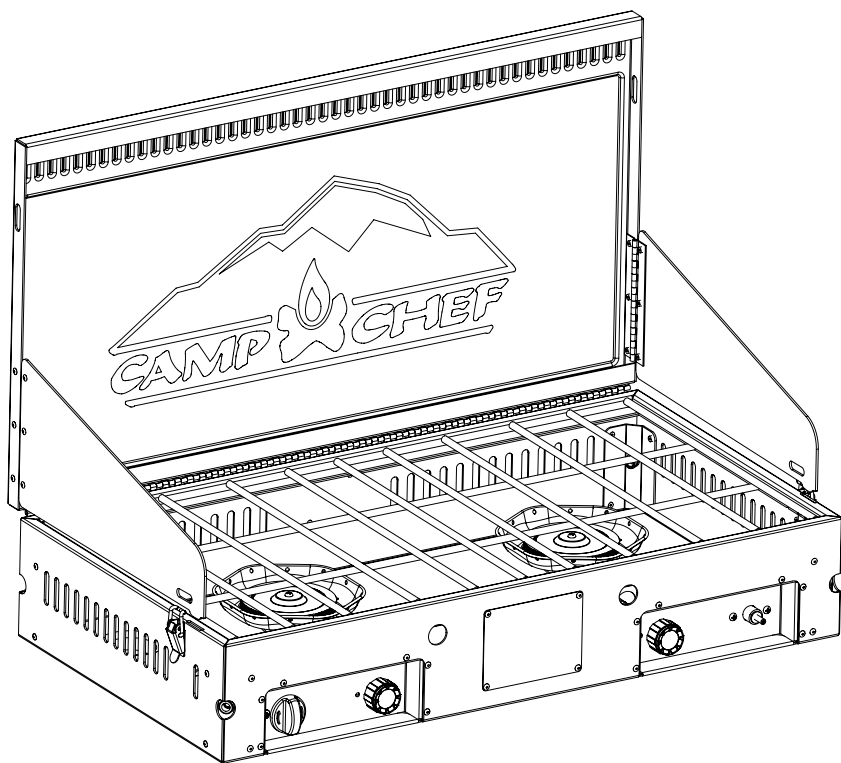
PÉRIODES DE VALIDITÉ DE LA GARANTIE

Barbecues à granulés	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



MOUNTAINEER

ESTUFA DE ALTA PRESIÓN



ADVERTENCIA E INSTRUCCIONES

MODEL: MS40AX

⚠ ADVERTENCIA

ÚNICAMENTE PARA USO EN EXTERIORES

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

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

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

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información de este manual, se puede producir un fuego o explosión que provoquen daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina ni otros líquidos con vapores inflamables en las inmediaciones de este ni cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de LP no conectado para ser usado no se debe almacenar en las inmediaciones de este ni cualquier otro aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado de que no estén obstruidas las aberturas de los lados y la parte trasera del aparato, o que el flujo de aire esté restringido por elementos u otros aparatos colocados cerca o junto a las aberturas. No coloque este aparato en una cavidad o recinto.

⚠ PELIGRO

- Nunca ponga en funcionamiento el aparato sin que esté atendido.
- Nunca ponga en funcionamiento este aparato a menos de 3 m / 10 pies de ninguna estructura, material combustible ni otro cilindro de gas.
- Nunca ponga en funcionamiento este aparato a menos de 7,5 m / 25 pies de ningún líquido inflamable.
- Nunca deje que aceite o grasa se calienten más de 200°C / 400°F. Si la temperatura supera los 200°C / 400°F, o si el aceite empieza a humear, apague inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
- Los líquidos calientes permanecen a temperaturas abrasadoras mucho tiempo después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato de cocción hasta que los líquidos se hayan enfriado a 45°C / 115°F o menos.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente extinguir con agua un incendio de aceite o grasa.

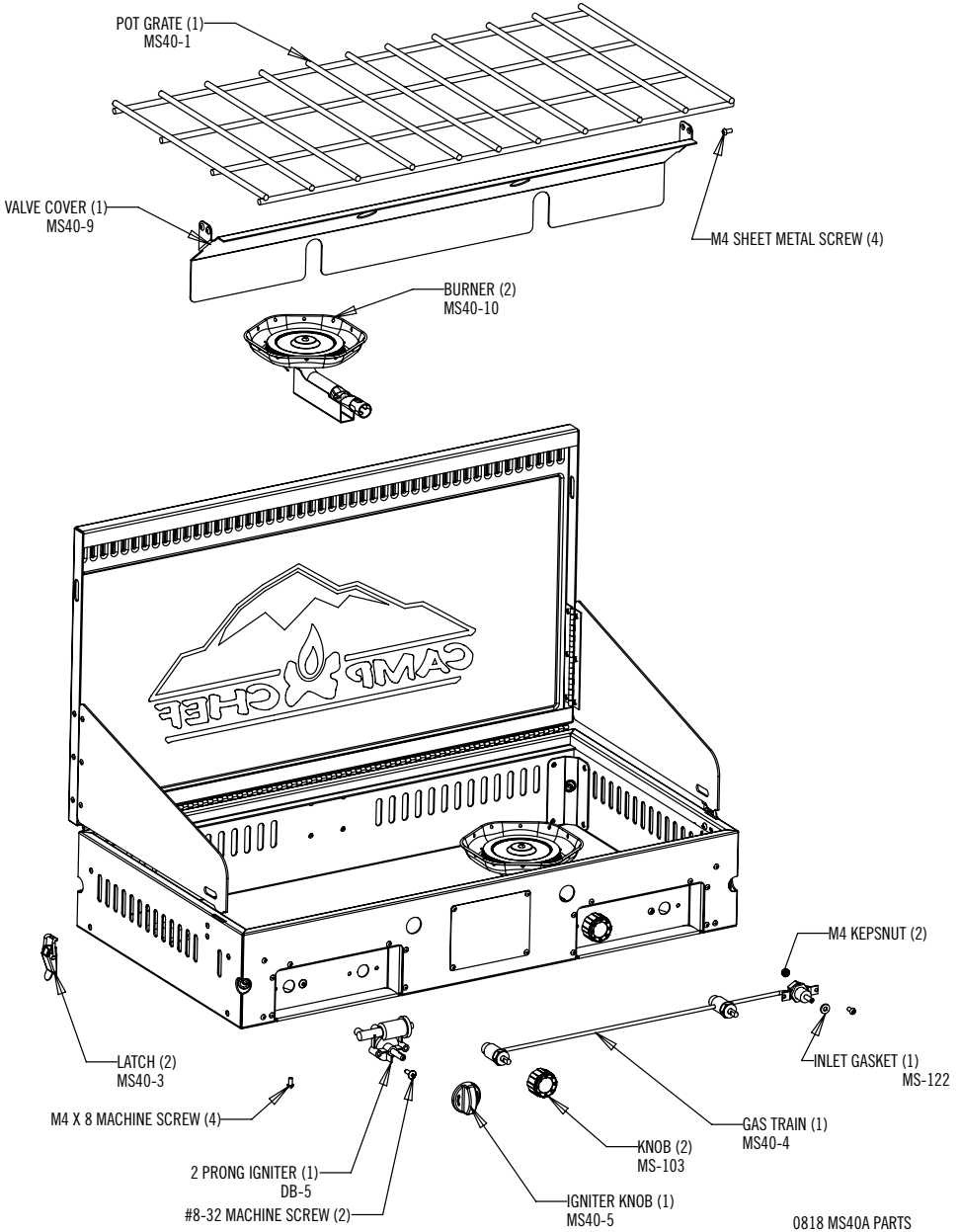
El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, explosión o riesgo de quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ 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.

NOT SHOWN
 MS40-6 BULK TANK HOSE & REGULATOR
 MS40-7 RIGHT IGNITER WIRE
 MS40-8 LEFT IGNITER WIRE

MS40AX PARTS LIST



Salida 40K BTU/HR

ADVERTENCIA

Esta es una estufa de alto rendimiento. Utilice fuego lento con planchas. No coloque recipientes vacíos sobre los quemadores, se podría dañar. Si utiliza los dos quemadores a temperatura alta durante un largo período, la producción puede disminuir. Esto es causado por una acumulación de escarcha en la conexión del tanque. Esto es normal. Esto puede evitarse mediante el uso de un tanque de 20 libras a granel y el adaptador opcional de tanque de la manguera. (HRDSP)

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 sobrelentada. Mantenga un margen mínimo de 2 pies (.6 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 quemó o funda como madera, asfalto, vinilo, o plástico.
7. NO ponga un recipiente de cocina vacío sobre el quemador mientras está en operación. Use cautela cuando ponga algo en el recipiente de cocina mientras el quemador está en operación.
8. Mantenga la manguera del dispensador del combustible lejos de superficies calientes.
9. 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 preñiendo 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.
10. Apague toda llama abierta antes de conectar el suministro de gas al aparato y antes de revisar si hay fugas.
11. Cuando cocine con aceite o grasa, se DEBE usar un termómetro.

12. Nunca permita que la temperatura del aceite o grasa llegue a calentarse más de 200°C o 400°F. Si la temperatura excede de 200°C / 400°F, o si el aceite empieza a tener humo, INMEDIATAMENTE apague el quemador.
13. 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.
14. NUNCA sobrelleñe la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones en este manual para establecer los niveles apropiados de aceite, grasa o agua.
15. Cuando fría con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN descongelarse completamente o searse con toallas para quitar el exceso de agua. Si no descongela y no seca completamente los alimentos puede causar que se derrame aceite o grasa. Siga las instrucciones en este manual para comidas fritas.
16. Cuando fría, sumerja lentamente los productos alimenticios en el aceite o gas. NO los lance.
17. En el caso de lluvia mientras esta cocinando con aceite o grasa, INMEDIATAMENTE apague el quemador(es) y el suministro de gas, luego cubra el recipiente de cocina. NO intente mover el aparato o el recipiente de cocina.
18. Evite la abolladura o impacto con el aparato para prevenir vertido o salpicadura de líquido de cocina caliente.
19. NO quite el aparato cuando está en uso. Permita que la unidad se enfríe a 115°F (45°C) antes de quitar o almacenar.
20. Este aparato estará caliente durante y después del uso. Use mitones o guantes de horno térmicamente aislados para protección de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocina.
21. En el caso que haya un incendio, llame al cuerpo de bomberos local o llame al 911. Manténgase alejado de las llamas. No intente apagar el aceite o grasa con agua.
22. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

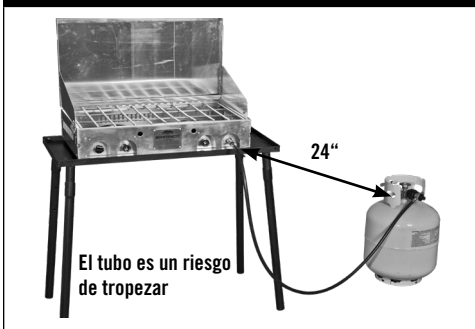
Precauciones de Seguridad de Instalación

- Use el aparato solo con gas licuado de petróleo (propano) y el montaje del regulador/válvula provisto.
- La instalación debe estar conforme a los códigos locales, o en su ausencia con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54/ANSI Z223.1. El manejo y almacenamiento de cilindros LP deben estar de acuerdo con el Código Gas Licuado de Petróleo NFPA/ANSI 58. El aparato no es para uso en o sobre vehículos y/o botes recreativos.
- No modifique este aparato. Las modificaciones resultarán en un riesgo de seguridad. Las preguntas con respecto a certificación y otras áreas se deben dirigirse al 1-800-650-2433.
- Habitantes en departamentos: Revise con la administración para conocer los requerimientos y códigos de incendio usando un aparato de gas licuado de petróleo en un departamento. Si es permitido, use afuera o en la planta baja con un margen de 10 pies de las paredes o pasamanos, NO use el aparato sobre o bajo cualquier departamento, balcón de condominio, o cubierta.
- Antes de abrir la válvula del tanque LP, revise la tuerca de

acoplamiento para ver si está ajustada. Cuando el aparato no está en uso, apague el botón de control y la válvula del tanque LP en el cilindro de suministro.

- Nunca use el tanque LP si está oxidado, dañado o vencido.
- Si nota grasa u otro material caliente chorreando del aparato sobre la válvula, manguera o regulador, apague el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrija, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Realice una prueba de fuga.
- El regulador puede hacer un ruido como un zumbido o silbido durante la operación. Esto no afectará la seguridad o uso del aparato.
- Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, se debe reemplazar la manguera antes de que se ponga en funcionamiento el aparato. Vea la hoja del producto sobre información sobre manguera y regulador.
- 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.

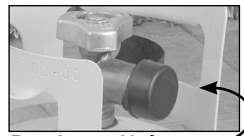
ADVERTENCIA



- 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 alejese 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.



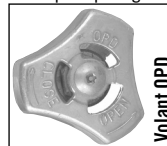
Tapa de seguridad

- Un tanque LP desconectado en almacenaje o para ser transportado debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No guarde un tanque LP en lugares anexos como un garaje de cochera, pórtico, patio cubierto u otra construcción. Nunca deje un tanque LP dentro de un vehículo, puede llegar a sobrecalentarse por el sol.
- No guarde los tanques LP en áreas donde juegan niños.
- El almacenaje de cualquier aparato al interior se permite si el cilindro está desconectado y quitado del aparato.

Tanque LP

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

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



La válvula del tanque LP debe tener:

- Salida tipo 1 compatible con el regulador o aparato.
- Válvula de alivio de seguridad.
- Dispositivo de Protección de Sobrellenado (OPD) listado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica por una única rueda de mano triangular. Use solo tanques equipados con este tipo de válvula.

El tanque LP debe ser posicionado para extracción de vapor.

LP (Gas Licuado de Petróleo)

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

Llenado del Tanque LP

- Use solo con distribuidores autorizados y experimentados.
- El distribuidor de LP debe purgar tanques antes de llenar.
- El distribuidor NUNCA debería llenar el tanque LP más del 80% del volumen del tanque LP. El volumen del propano en tanques variara por la temperatura.
- Un regulador congelado indica sobrellenado del gas. Inmediatamente cierre la válvula del tanque LP y llame al

distribuidor de gas LP para ayuda.

- No libere gas (LP) propano en la atmósfera. Este es una práctica peligrosa.
- Para quitar gas del tanque LP, contacte a un distribuidor LP o llame al cuerpo de bomberos local para ayuda. Revise el directorio telefónico bajo "Compañías de gas" para localizar distribuidores de licuado de petróleo certificados.

Cambio del Tanque LP

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

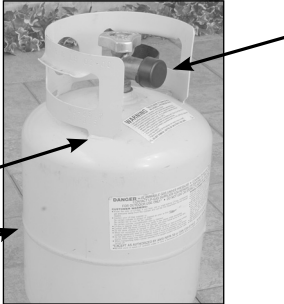
Prueba de Fuga del Tanque LP Para su seguridad

- La prueba de fuga debe 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.

⚠ ADVERTENCIA

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

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

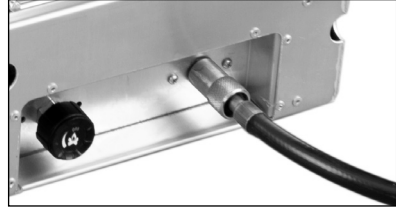


⚠ ADVERTENCIA

Si la "creciente" aparecen burbujas, no se utiliza ni mover el tanque de GLP. Comuníquese con su proveedor de gas licuado de petróleo o a los bomberos

Usando el programa de instalación de la manguera del cilindro y rellenable opcional

1. Asegúrese que las válvulas del quemador están apagados.
2. Conecte la manguera y regulador de Camp Chef Modelo MS40-6 a la estufa (como se muestra).



3. Conecte la manguera al cilindro.
4. Abra la válvula del cilindro.
5. Realizar verificación de fugas en la manguera a la estufa y la manguera en las conexiones del cilindro con agua jabonosa. Las burbujas indican una fuga. Compruebe que la conexión no es la rosca y que esté bien apretada. Realice otra prueba de fugas. Si todavía hay una fuga, quite el cilindro y el contacto con el fabricante para el mantenimiento y reparación. 1-800-650-2433



Fuga Regulador y manguera

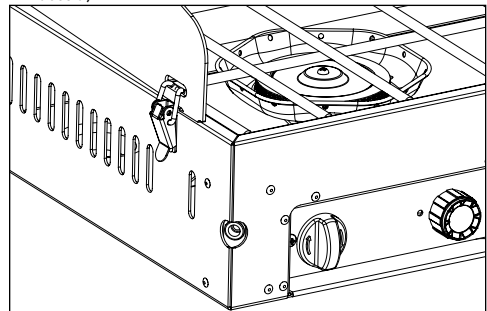
6. Apague el combustible en el cilindro y desconecte los dos extremos de la manguera cuando no esté en uso.

Desmontaje de la manguera del cilindro y rellenable

1. Antes de desmontar la manguera, una presión de gas en la manguera de seguro se elimina.
2. Encienda y apague la estufa de gas de la válvula en el cilindro.
3. Permita que llame a la libre extinguir.
4. Cuando la llama está fuera, las válvulas se cierran en el aparato.
5. Retire la manguera.

Instrucciones de configuración

- Coloque la estufa en un plano, llano, una superficie fuerte.
- Abra la tapa y conecte el parabrisas a las pestañas en la parte interior de la tapa. Presión en su lugar (como se muestra).



- Ne pas utiliser sur une table en plastique.
- Chauffer lentement, ne pas surchauffer.
- Asegúrese de que los quemadores estén en la posición de apagado.
- Adjunte el regulador de acuerdo a las instrucciones proporcionadas en la sección de configuración Uso de la manguera y recargable del cilindro.

Iluminación Estufa Instrucciones

⚠ ADVERTENCIA

No ponga las manos u otras partes del cuerpo en un segundo plano cuando la luz o que se utilice para evitar quemaduras.

1. Gire la válvula del quemador y gire en sentido horario el botón de encendido hasta que se encienda el quemador.
2. Si no se enciende en 5 segundos, gire el control de quemador (s), espere 5 minutos, y repetir el procedimiento de encendido. Si se construye en el encendedor no se enciende, siga los pasos anteriores y mantenga un encendedor largo iluminado o el partido al lado de la grabadora al abrir la válvula de control.

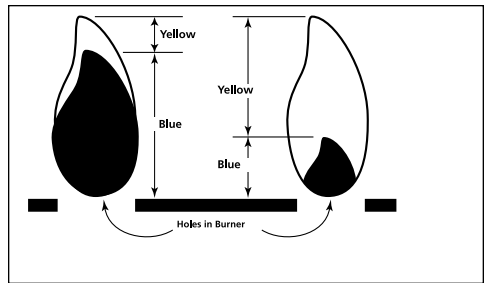


3. Ajuste la llama hasta la altura deseada. La llama debe ser compacto y de color azul.
4. Evite que entre suciedad en las válvulas, reguladores y quemadores.
5. Para apagar quemador, gire la válvula de apagado. (En sentido horario)

Si la llama se apaga accidentalmente, a su vez las válvulas de aparato y espere 5 minutos antes de intentar prender fuego.

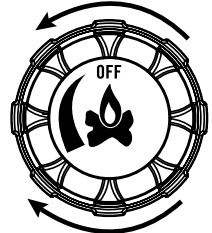
Revisión de la llama del quemador

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



ON/LARGER FLAME
ALLUMER/GRANDE FLAMME

ON



OFF/SMALLER FLAME
ETEINDRE/PETITE FLAMME

OFF

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.

⚠ ADVERTENCIA

Toda la limpieza y el mantenimiento debe ser realizado solamente cuando la unidad está fría y el corte de suministro de combustible al cilindro de gas LP. NO limpie ninguna parte en un horno autolimpiante. El calor extremo puede dañar el acabado.

Revisión de la manguera

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

Limpieza del quemador

NOTA: Arañas y pequeños insectos pueden tejer telarañas y construir nidos dentro del quemador. Esto ocurre especialmente al final del verano y otoño antes de las heladas cuando las arañas son más activas. Estos nidos pueden obstruir el flujo del gas y causar un incendio alrededor del quemador y del orificio. Tal incendio puede causar heridas al operador y daños serios al aparato. Para ayudar a prevenir la obstrucción y asegurar la máxima salida de calor, limpie e inspeccione el tubo del quemador a menudo (una o dos veces al mes)

NOTA: La presión de agua o aire normalmente no despeja una telaraña.

Limpieza y mantenimiento

El cuidado y mantenimiento correcto le ayudará a que su

aparato funcione muy bien. Limpie regularmente de acuerdo a su uso. **NOTA:** Limpie el aparato completamente cada año y ajuste todo el equipo regularmente (1-2 veces al año o más dependiendo del uso). La limpieza se debería hacer donde los detergentes no dañen el patio, césped, o similares.

Materiales de limpieza sugeridos

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

Limpieza del componente:

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

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 período de cobertura de la garantía que se describe más adelante. Esta garantía solo se extiende al comprador original. Durante el período 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 NINGUN 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.

Guardé 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 desearán 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

