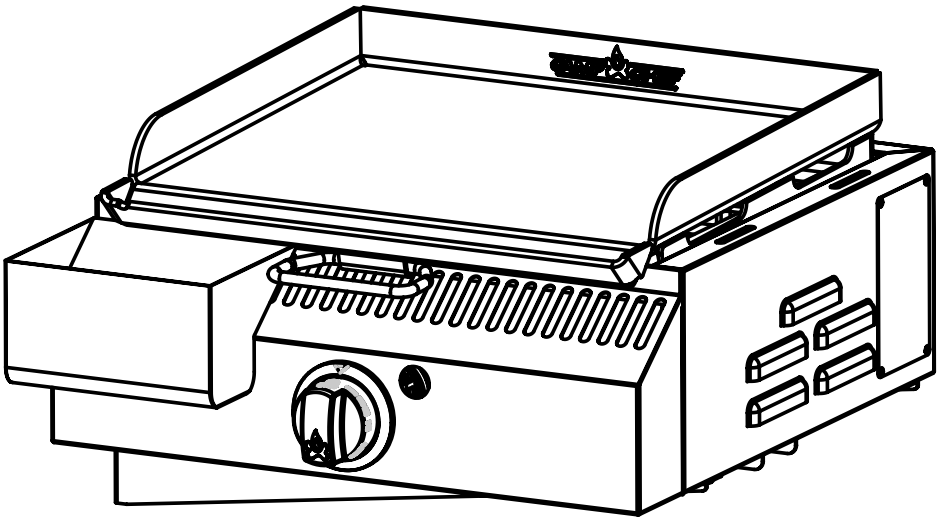




# SIDEKICK



**WARNING & INSTRUCTION BOOKLET**  
**MODEL: PG14**

**⚠ 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 stored LP 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.

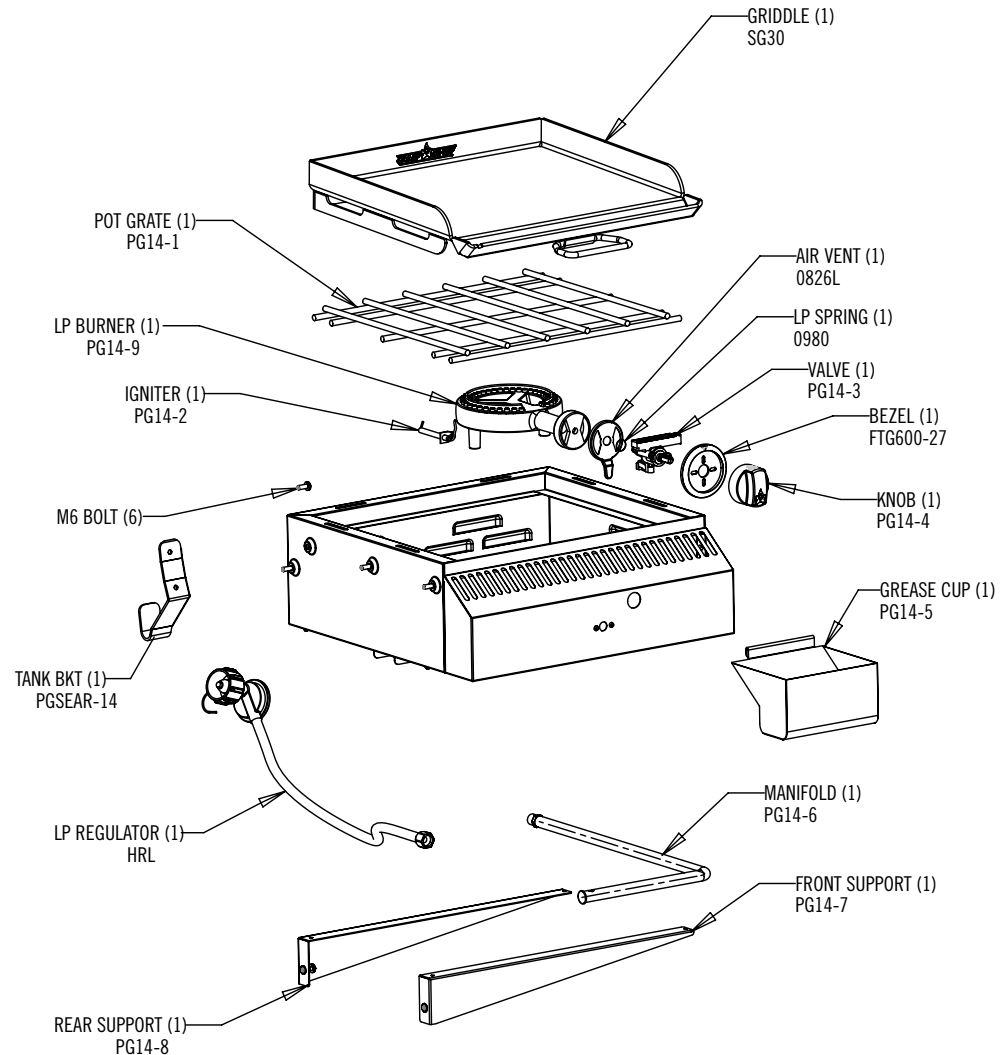
**⚠ WARNING**

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.

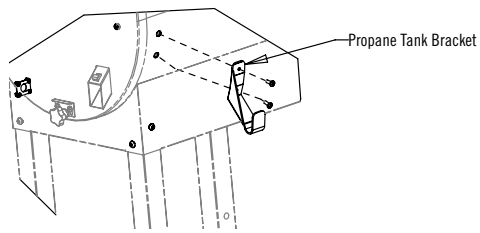
**⚠ WARNING**

This appliance is not for frying turkeys.

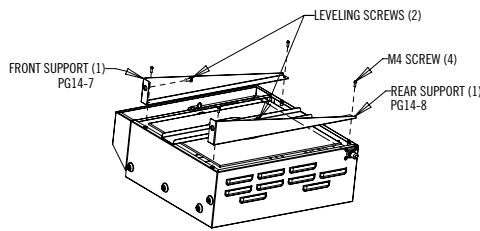
**PG14 PARTS LIST**



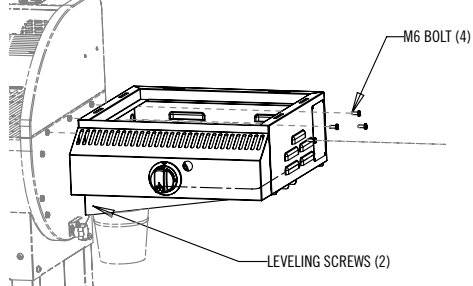
1. Remove Qty (2) bolts from drum as shown.



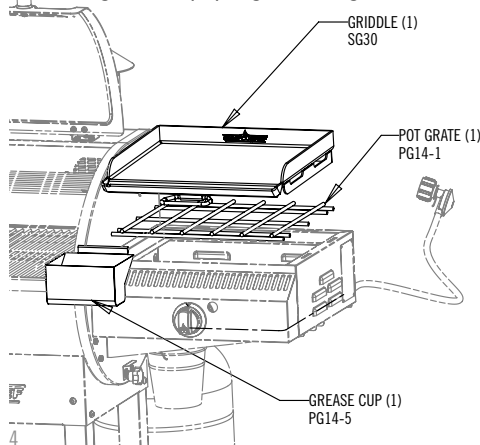
2. Install the propane tank bracket as shown using existing hardware.
3. Remove side shelf from grill.
4. Install front and rear support brackets as shown using the supplied hardware.



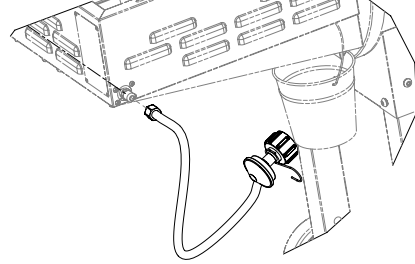
5. Install PG14 to pellet grill as shown using the supplied hardware.
6. Level the PG14 using the leveling screw.



6. Install grease cup, pot grate and griddle.



7. Install hose and regulator. Fittings must be tightened using a wrench on both the hose and fitting on the appliance.



**⚠ WARNING**  
Leak test must be performed before lighting the grill. Refer to leak test instructions for proper testing.

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, 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 a 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 the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while burner is in operation.
17. In the event of rain, hail, sleet or other forms of precipitation, while cooking with oil or grease, IMMEDIATELY turn off burner(s) and gas supply, then cover cooking vessel. Do NOT attempt to move the appliance or the cooking vessel.
18. Avoid bumping or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
19. Do NOT move the appliance when in use. Allow unit to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.

20. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
21. In case there is a fire, call the local fire department or dial 911. Stay clear from flames. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
22. Use only accessories, such as cooking vessels recommended by the manufacturer, to allow safe and proper performance of the product. Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter recommended by the manufacturer.
23. This product is not intended for commercial use.
24. Always allow the appliance to cool before covering the patio cover.
25. Always cover the appliance, with patio cover (if supplied), when not in use.
26. In the event the appliance has been exposed to water, tilt the appliance forward and allow water to drain from the burners before attempting to ignite.
  - 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. Questions regarding certification in other areas may be addressed to 1-800-650-2433.
  - Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP Gas appliance at an apartment. If allowed, use outside on the ground floor with a 10 foot clearance from walls or rails. Do NOT use appliance on or under any apartment, condominium balcony or deck.
  - 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 disconnect regulator from LP tank 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 control knob and LP tank valve. Turn hose connection on tank counterclockwise by hand only – do not use tools to disconnect. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.
- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed

(as shown).

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

- Do not store LP tanks in an area where children play.
- Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

### LP Tank

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

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

### LP tank valve must have:

- Type 1 outlet compatible with regulator or appliance.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only tanks equipped with this type of valve.

LP tank must be arranged for vapor withdrawal.

### LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is non-toxic, odorless and colorless when produced. For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that



it can be smelled.

- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

### LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer must purge tanks before filling.
- Dealer should NEVER fill LP tank more than 80% of LP tank volume. Volume of propane in tanks will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas companies" for nearest certified LP dealers.

### LP Tank Exchange

- Many retailers that sell appliances offer you the option of replacing your empty LP tanks through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to appliance.

### LP Tank Leak Test

**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.

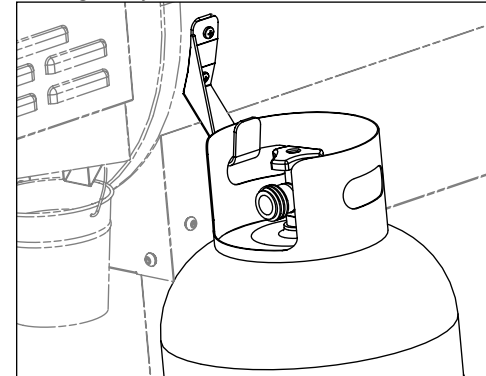
Use a clean paintbrush and 50/50 soap and water solution. Use mild soap and water. Do not use household cleaning agents. Damage to gas train components can result. Brush soapy solution onto all weld seams and entire valve area.



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

### 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.



3. Orient the cylinder such that the valve opening faces the left side 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 the tank holder.
5. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

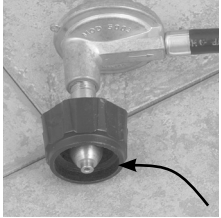
Do not use a POL transport





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

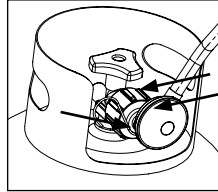
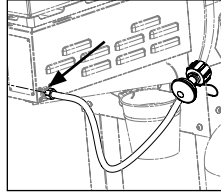
Appliance must be leak checked outdoors in well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep appliance away from open flames or sparks.

**NOTE:** ○ represents off.

#### Leak Testing

1. Turn all control knobs 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 1.800.650.2433.
6. Always close LP tank valve after performing tank leak test by turning hand wheel clockwise.

### ⚠ WARNING

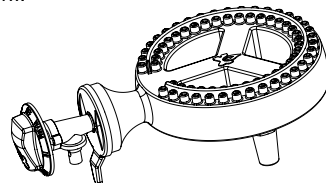
- Do not use appliance until leak checked.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department!

#### 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.

#### Valve Check

Visually inspect the valve to burner assembly to ensure the orifice is properly located in the burner. As shown.



#### Low Flow Mode

This regulator is equipped with a Low-Flow detection device for your safety.

#### Troubleshooting

To prevent your regulator and tank from going into Low-Flow Safety Mode, follow these simple guidelines:

1. **TIGHTEN.** Ensure that all control knobs on the stove and tank are turned OFF. Use a wrench to connect hose to stove. Connect regulator to tank. Securely tighten.
2. **SLOWLY OPEN.** Twist open the knob on your propane tank slowly. When opened too quickly, the regulator will enter into Safety Mode, which greatly reduces heat output and gas flow to your stove.

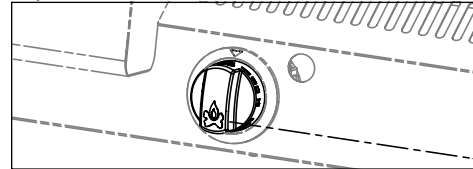
#### Lighting Instructions

Follow the instructions exactly.

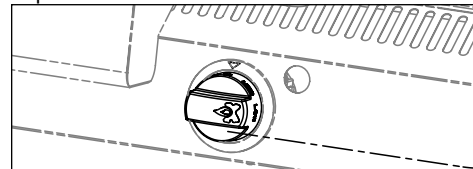
1. Check that the burner control knob and the cylinder valve are turned to the “OFF” position.
2. Turn on the fuel supply by rotating the cylinder valve knob counter-clockwise to full open.
3. **DO NOT** stand with head, body, or arms over the grill when lighting.

#### Lighting The Main Burner

1. Make sure the control knob is in the “OFF” position.



2. Push and turn the control knob to the “HIGH” position.



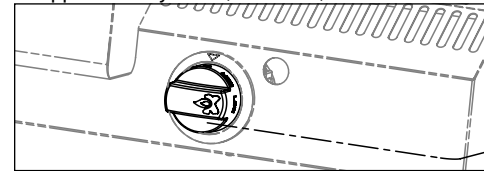
3. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to “OFF”, wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure. If burner does not ignite, wait 5 minutes, see “Match Lighting the Main Burners” section.
4. To turn off, turn the control knob clockwise until

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. Also refer to Low Flow section.

#### Match Lighting The Main Burners

1. Turn the burner control knob to “OFF”.
2. Use a long nose lighter and place through lighting hole in the front of the grill to approximately 1/2” (1 to 2 cm) from the burner.



3. Turn on the 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. 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.

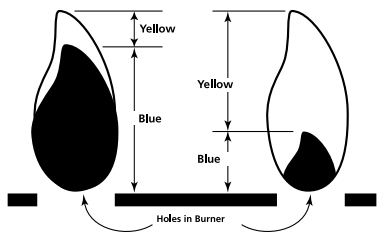
#### Turning LP Cooker Off

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

#### Burner Flame Check

- Light burner; rotate knob from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always check flame prior to each use. The air damper mounted on the front of your burner helps to control the amount of primary air that mixes with the LP gas. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat. Adjust the air damper by turning it clockwise or counterclockwise until the desired flame is

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

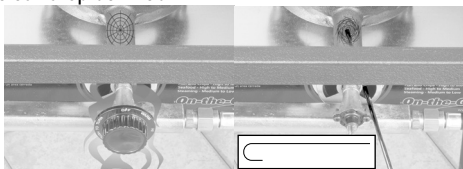


### **WARNING**

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.

### **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 may not clear a spider web.



### **Steps for cleaning the Burner:**

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

### **Cleaning and Maintenance**

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

#### **Suggested Cleaning Materials**

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

#### **Component Cleaning:**

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

### **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:** Never heat griddle on high. This can cause griddle to over-heat and warp. Low to medium will provide all the heat needed to cook with. 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.

### **Using a Thermometer**

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

### **If Frying:**

- Follow instructions provided by the appliance manufacturer.
- When cooking with oil or grease, a thermometer must be used.
- Introduction of water from any source into the cooking oil or grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil and grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove water before being immersed in the fryer.
- Be sure thermometer is in good working condition. To check the thermometer, insert it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.
- When frying with oil or grease, do not use a pot deeper than 6" (132mm)
- Do not over fill the pot with cooking liquid. Never fill appliance more than half full of cooking liquid or past the maximum fill line (a permanent marking on fryer).
- If cooking liquid has spilled and ignited, do not attempt to extinguish with water. Immediately turn gas supply OFF at the supply cylinder and:
  1. Extinguish flames using a BC type fire

extinguisher as recommended by the fryer manufacturer; or

2. Smother flames with dirt or sand.
  3. In case there is a fire, call the local fire department or dial 911.
  4. To avoid accidental burns from burner flame or hot cooking liquid, turn the burner off before inserting or removing food from the fryer.
- When removing food from the fryer, be sure to avoid burns from hot cooking liquid drippings.

## LIMITED WARRANTY

### Camp Chef No-Hassle Warranty

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

### Required Maintenance:

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

### Coverage Details:

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

Upon the expiration of this warranty, all such liability will terminate. No other warranties are expressed or implied.

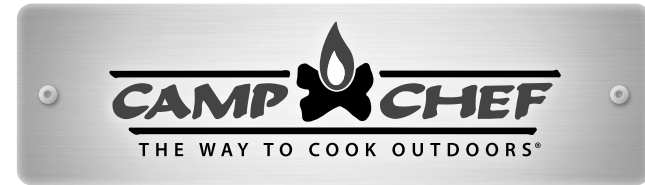
Please keep all original sales receipts from the authorized dealer. Proof of purchase is required to obtain warranty services. Any parts or products returned without written authorization will be discarded without notice.

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

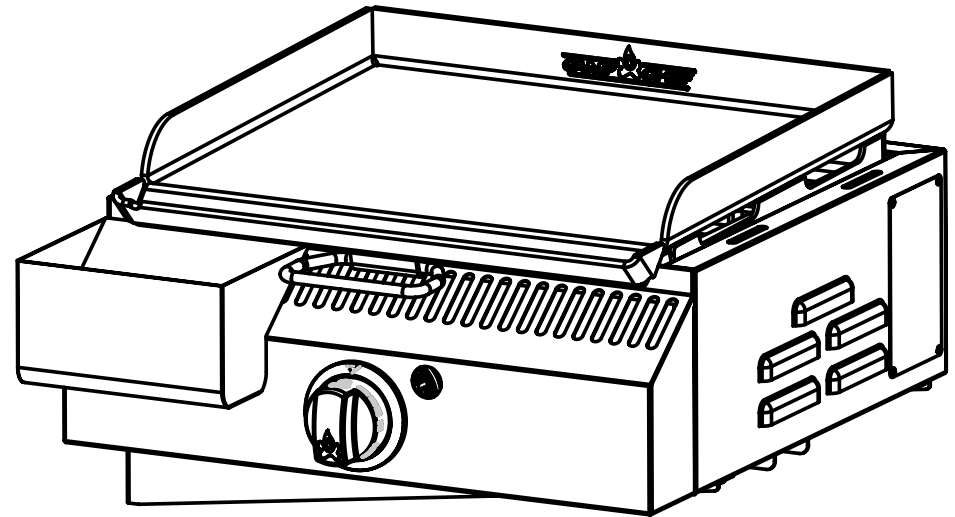
Warranty applies to the contiguous U.S. states only.

## WARRANTY COVERAGE PERIODS

Pellet Grills	3 year from purchase date
Stoves	1 year from purchase date
Fire Pits	1 year from purchase date
Water Heaters	1 year from purchase date
Movie Screens	1 year from purchase date
All other items & accessories	90 days from purchase date



# SIDEKICK



## FOLLETO DE ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES MODEL: PG14



**⚠️ 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 causar 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 10 pies (3 m) de ninguna estructura, material combustible ni otro cilindro de gas.
- Nunca ponga en funcionamiento este aparato a menos de 25 pies (7,5 m) de ningún líquido inflamable.
- Nunca deje que aceite o grasa se calienten más de 400 °F (200 °C). Si la temperatura supera los 400 °F (200 °C), 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 115 °F (45 °C) 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**

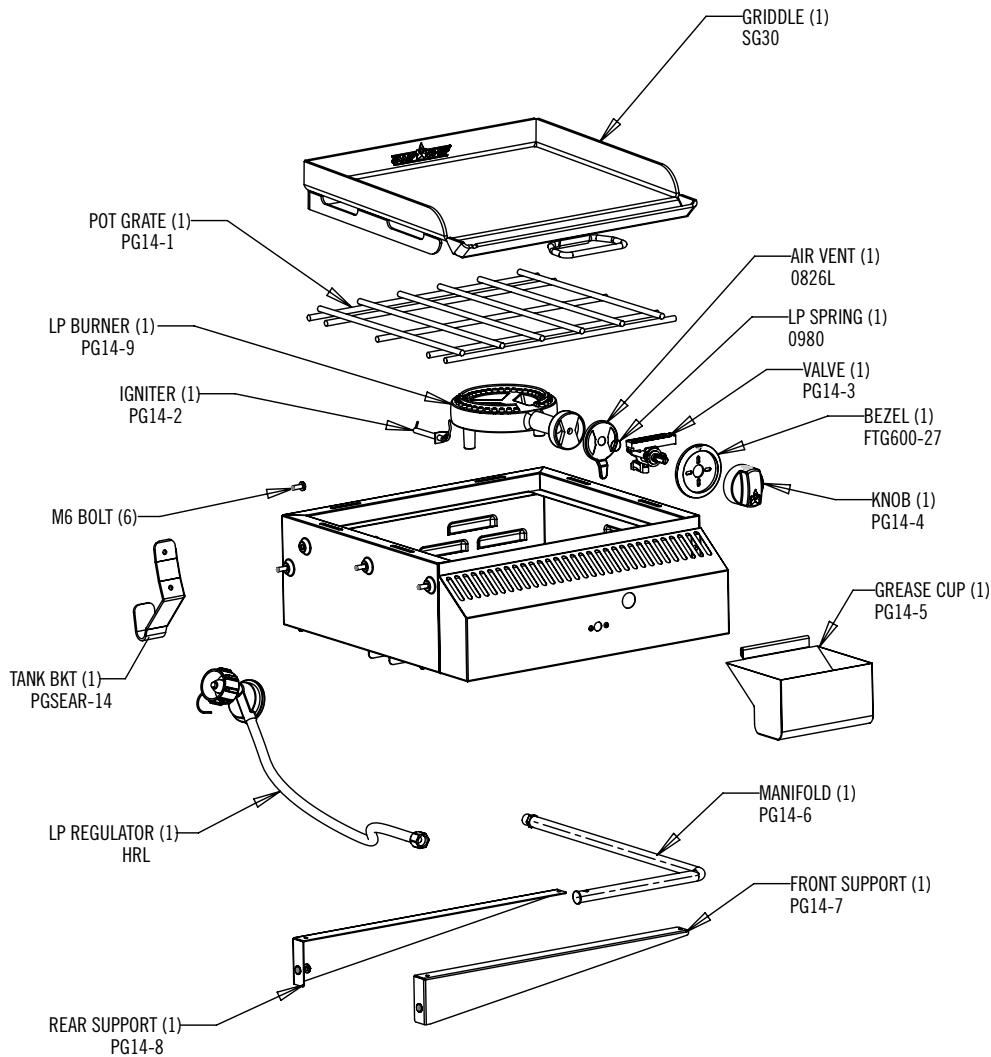
- Para el instalador o persona que monte este aparato: Deje este manual con el aparato para consultas futuras.
- Para el consumidor: Guarde este manual con el aparato para consultas futuras.

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.

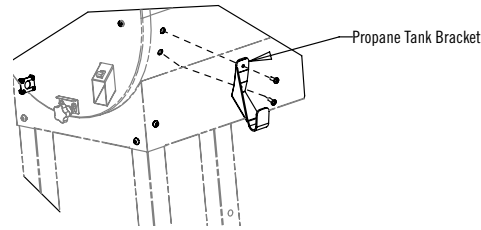
**⚠️ ADVERTENCIA**

Este aparato no sirve para freír pavos.

# PG14 PARTS LIST



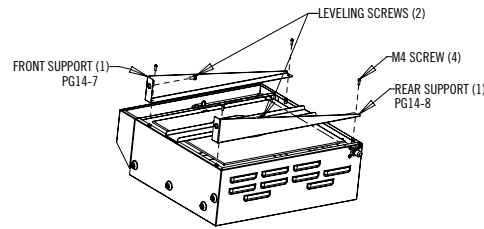
1. Remove Qty (2) bolts from drum as shown.



2. Install the propane tank bracket as shown using existing hardware.

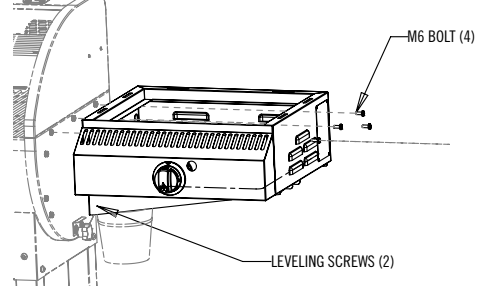
3. Remove side shelf from grill.

4. Install front and rear support brackets as shown using the supplied hardware.

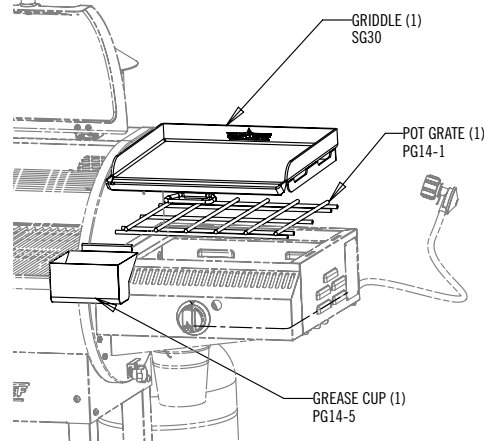


5. Install PG14 to pellet grill as shown using the supplied hardware.

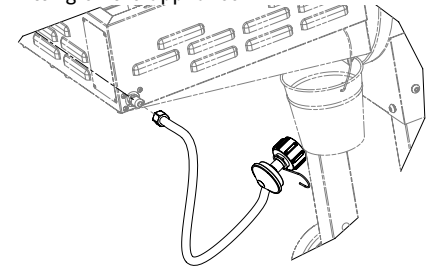
6. Level the PG14 using the leveling screw.



6. Install grease cup, pot grate and griddle.



7. Install hose and regulator. Fittings must be tightened using a wrench on both the hose and fitting on the appliance.



1. No DEJE este aparato desatendido mientras está en uso. El usuario debe quedarse en el área inmediata al producto y tener una visión clara del producto en todo momento durante la operación.

2. Mantenga a los niños o mascotas lejos del quemador durante todo el tiempo.

3. El uso de alcohol, las medicinas con prescripción o sin prescripción, pueden afectar su capacidad de armar apropiadamente u operar de manera segura este aparato.

4. Sólo para uso EXTERNO. No USE en un edificio, garaje, o cualquier otra área cerrada. NO use en o sobre vehículos recreativos o botes. NUNCA use este aparato como un calentador.

5. No opere el aparato bajo NINGUNA construcción sobrecalentada. Mantenga un margen mínimo de 10 pies (3 m) desde los lados, frente y detrás del aparato a CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de todo material combustible y líquidos inflamables, incluyendo madera, plantas secas y hierba, cepillo, papel y lonas.

6. Use SOLO sobre un nivel, superficie no combustible estable como ladrillos, concreto o barro. NO use este aparato sobre ninguna superficie que se queme o funda como madera, asfalto, vinilo, o plástico.

7. Mantenga la manguera del dispensador del combustible lejos de superficies calientes.

8. Para prevenir incendios accidentales, antes de usar el aparato asegúrese que la manguera no se dañe y que todas las juntas y conexiones estén libres de fugas prendiendo la válvula del cilindro, deje la válvula del quemador cerrada, y aplique solución cubierta de jabón a las juntas y conexiones. Si se escucha un sonido de crujido continuo, o si la solución cubierta

de jabón burbujea, hay una fuga. No use el aparato si hay una fuga. Reemplace las partes defectuosas.

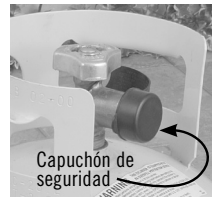
9. Apague toda llama abierta antes de conectar el suministro de gas al aparato y antes de revisar si hay fugas.
10. Cuando cocine con aceite o grasa, se DEBE usar un termómetro.
11. Nunca permita que la temperatura del aceite o grasa llegue a calentarse más de 400°F o 200°C. Si la temperatura excede de 400°F (200°C), o si el aceite empieza a tener humo, INMEDIATAMENTE apague el quemador.
12. Cuando cocine con aceite o grasa, los materiales para apagar incendios deberían estar fácilmente accesibles. En el caso de que el aceite o la grasa se incendien NO intente apagar con agua. Use un extintor de incendio tipo BC de polvo químico o apague el fuego con tierra, arena, bicarbonato de soda.
13. NUNCA sobrellene la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones en este manual para establecer los niveles apropiados de aceite, grasa o agua.
14. Cuando fría con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN descongelarse completamente o secarse con toallas para quitar el exceso de agua. Si no descongela y no seca completamente los alimentos puede causar que se derrame aceite o grasa. Siga las instrucciones en este manual para comidas fritas.
15. Cuando fría, sumerja lentamente los productos alimenticios en el aceite o gas. NO los lance.
16. NO ponga un recipiente de cocina vacío sobre el quemador mientras está en operación. Use cautela cuando ponga algo en el recipiente de cocina mientras el quemador está en operación.
17. En el caso de lluvia mientras esta cocinando con aceite o grasa, INMEDIATAMENTE apague el quemador(es) y el suministro de gas, luego cubra el recipiente de cocina. NO intente mover el aparato o el recipiente de cocina.
18. Evite la abolladura o impacto con el aparato para prevenir vertido o salpicadura de líquido de cocina caliente.
19. NO quite el aparato cuando está en uso. Permita que la unidad se enfríe a 115°F (45°C) antes de quitar o almacenar.

20. Este aparato estará caliente durante y después del uso. Use mitones o guantes de horno térmicamente aislados para protección de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocina.
21. En el caso que haya un incendio, llame al cuerpo de bomberos local o llame al 911. Manténgase alejado de las llamas. No intente apagar el aceite o grasa con agua.
22. Use solo accesorios tales como recipientes recomendados por el fabricante, para permitir seguridad y rendimiento apropiado del producto. Nunca use un recipiente de cocinar más grande que la capacidad y diámetro recomendado por el fabricante.
23. Este producto no está hecho para uso comercial.
24. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de cubrir la cubierta del patio.
25. Siempre cubra el aparato con tapa patio (si se incluye), cuando no está en
26. En caso de que el aparato ha sido expuesto a agua, incline el aparato hacia delante y permita que el agua drene de los quemadores antes de intentar encender.
  - 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.
- 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:

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

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

## La válvula del tanque LP debe tener:

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



El tanque LP debe ser posicionado para extracción de vapor.

## LP (Gas Licuado de Petróleo)

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

## Llenado del Tanque LP

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

## Cambio del Tanque LP

- Muchos comerciantes al por menor que venden

aparatos le ofrecen la opción de reemplazar sus tanques de licuado de petróleo vacíos a través de un servicio de cambio. Use solo aquellas compañías de cambio de confianza que inspeccionan, realizan llenado con precisión, prueban y certifican sus cilindros. Cambie su tanque solo con un tanque equipado con característica de seguridad de dispositivo de protección de sobrellenado como descrito en la sección "tanque LP" de este manual.

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

## Prueba de Fuga del Tanque LP

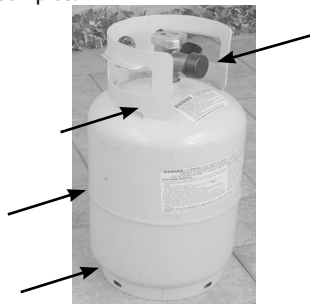
### ⚠ ADVERTENCIA

Se deben comprobar fugas del aparato en el exterior en una zona bien ventilada, alejada de fuentes de ignición tales como aparatos eléctricos o a gas. En la prueba de fugas, mantenga el aparato alejado de llamas vivas o chispas.

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.

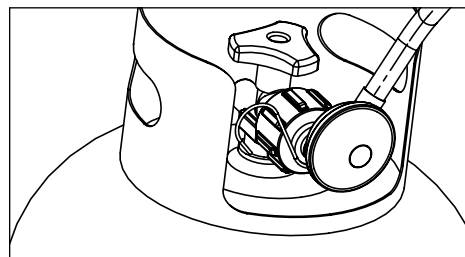
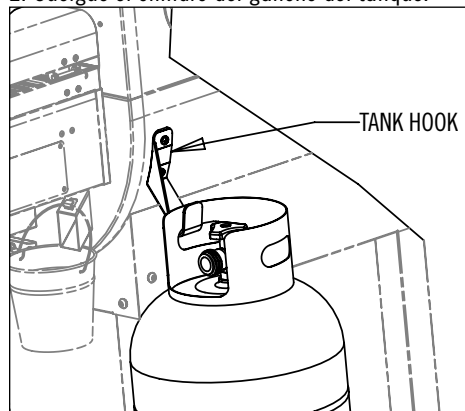


### ⚠ ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas "en aumento", no use ni mueva el tanque de LP. Contacte con un proveedor de gas LP o con los bomberos.

## Instalación del cilindro de gas Lp en la parrilla

1. Compruebe que la válvula del cilindro esté cerrada girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj.
2. Cuelgue el cilindro del gancho del tanque.



3. Oriente el cilindro de forma tal que la abertura de la válvula mire hacia el lado izquierdo de la parrilla, y para que la manguera no se doble ni se dañe.
4. Coloque o separe el regulador del cilindro de gas LP solo cuando el cilindro esté en reposo en el soporte del tanque
5. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de LP. Siempre use la tapa y la correa provistas con la válvula. No utilice un tapón de transporte POL (pieza de plástico con roscas externas). Derribará la característica de seguridad de la válvula.
6. Mantenga el regulador, inserte la boquilla (B) en la válvula del tanque de propano líquido.

Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, sujetando el regulador en línea recta (C) con la válvula del tanque de LP para no cruzar la rosca de la conexión.



(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. Gire la tuerca de acoplamiento en el sentido de las agujas del reloj para apretar hasta un tope sólido completo. El regulador sellará la función de verificación de retroceso en la válvula del tanque de LP, lo que ocasionará cierta resistencia. Se requiere un giro adicional de entre la mitad y tres cuartos para completar la conexión. Apriete con la mano solamente - no use herramientas.

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 6 y 7. Si aún no puede completar la conexión, ¡no use este regulador!

- No inserte ningún objeto extraño en la salida de la válvula. Puede dañar la válvula y provocar una fuga. La fuga de propano puede provocar explosiones, incendios, lesiones personales graves o la muerte.
- Nunca intente conectar este aparato al sistema autónomo de gas LP de una caravana o remolque o autocaravana.

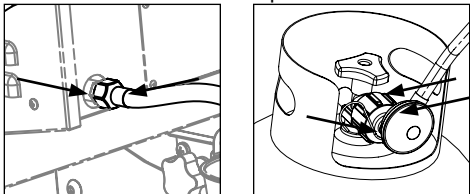
### ⚠ WARNING

El artefacto debe inspeccionarse con fugas al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición tales como artefactos de gas o eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga el aparato alejado de llamas abiertas o chispas.

NOTA: ● Representa apagado.

## Leak Testing

1. Gire todas las perillas de control a OFF.
2. Asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque de propano líquido.
3. lentamente la válvula del tanque de LP girando la rueda de mano en el sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un ruido de prisa, apague el gas inmediatamente. Hay una fuga importante en la conexión. Corrija la fuga antes de continuar.
4. Cepille 50/50 de solución de agua y jabón en las conexiones indicadas que se muestran.



5. Si aparecen burbujas “crecientes”, hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si las fugas no se pueden detener, no intente repararlas. Llame para obtener piezas de repuesto. Solicite piezas nuevas dando el número de serie, el número de modelo y el nombre de los artículos necesarios para el Centro de servicio al 1.800.650.2433.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de LP después de realizar la prueba de fuga del tanque girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj.

## ⚠ WARNING

- No use el aparato hasta fugas comprobadas.
- Si no puede detener una fuga de gas, cierre inmediatamente la válvula del tanque de propano licuado y llame al proveedor de gas LP o a su ¡cuerpo de Bomberos!

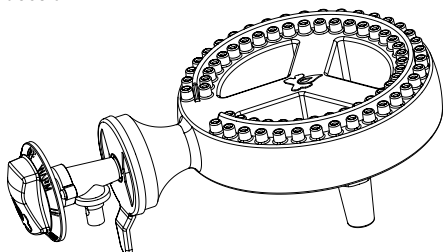
## Revisión de la manguera

- 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.

## Revisión de la válvula

Inspeccione visualmente la válvula del conjunto del quemador para asegurarse de que el orificio esté bien ubicado en el quemador. Como se muestra.



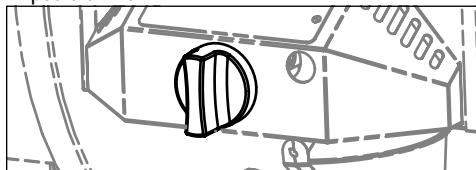
## Instrucciones de encendido

### Sigue las instrucciones exactamente.

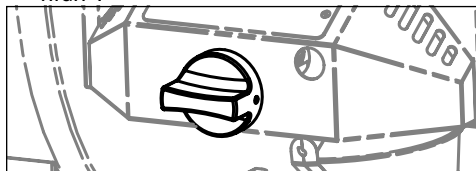
1. Compruebe que todas las perillas de control del quemador y la válvula del cilindro estén en la posición “OFF”.
2. Encienda el suministro de combustible girando la perilla de la válvula del cilindro en sentido antihorario hasta abrir completamente.
3. NO se pare con la cabeza, el cuerpo o los brazos sobre la parrilla cuando se enciende.

## Encender el quemador principal

1. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición “OFF”



2. Empuje y gire la perilla de control a la posición “HIGH”.



3. Si la ignición NO ocurre en 5 segundos, gire la perilla de control a “OFF”, espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador

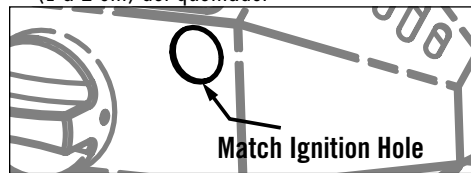
no se enciende, espere 5 minutos, consulte la sección “Coincidencia de la iluminación de los quemadores principales”.

4. Para apagar, gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee en la posición “OFF”. Esto no apaga el flujo de gas del cilindro.

Nota: Si el quemador no se enciende o la llama es demasiado baja, es posible que tenga una araña u otro insecto bloqueado en el quemador. Consulte “Ensamblaje / mantenimiento del quemador” en Cuidado y mantenimiento correctos.

## Match Lighting The Main Burners

1. Gire la perilla de control del quemador a “OFF”.
2. Use un encendedor de nariz larga y coloque a través del orificio de iluminación en la parte delantera de la parrilla a aproximadamente 1/2 “(1 a 2 cm) del quemador



3. Encienda la perilla de control a la posición “HIGH”. El quemador debe encenderse en 5 segundos.
4. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a “OFF” y espere 5 minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento de encendido.
5. Si el quemador no se enciende durante los primeros intentos de encendido, hay un problema con el suministro de gas. Apague el gas en el quemador y el cilindro. NO intente operar la parrilla hasta que el problema sea encontrado y corregido. Consulte la sección “Solución de problemas” de este manual.

## Apagar la olla LP

- Gire la perilla a la posición OFF.
- Apague el tanque LP girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto.

## Encendido de la cocinilla con fósforo:

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

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

## Encendido con encendedor giratorio (Optional):

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

1. Quite todos los aparatos del quemador para tener un flujo de aire libre.
2. Gire la válvula de control del regulador a la posición de APAGADO.
3. Abra completamente la válvula del envase LP.
4. Gire la válvula a la posición media. Permita que el gas fluya al quemador. Inmediatamente prenda el encendedor giratorio. El encendedor debería chispear y encender el quemador.
5. Si no se prende en 5 segundos, apague el control(es), espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

Si el encendedor incorporado no prende, siga las instrucciones para encendido con fósforo. La curación de pinturas y partes producirá un olor solo en el primer uso. Si la llama se extingue accidentalmente a su vez que el dispositivo fuera de las válvulas espere 5 minutos antes de intentar encender.

## Encendido con encendedor incorporado (Optional)

No incline la cocinilla LP mientras está encendiendo.

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



- Gire las válvulas lentamente a la posición alta. Permita que el gas fluya al quemador. Inmediatamente prenda el encendedor giratorio. El encendedor debería chispear y encender el quemador.
- Si no se prende en 5 segundos, apague el control(es), espere 5 minutos, y repita el procedimiento de encendido.

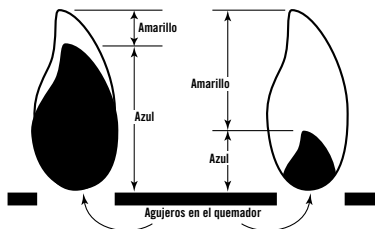
Si el encendedor incorporado no prende, siga las instrucciones para encendido con fósforo. Si la llama se extingue accidentalmente a su vez que el dispositivo fuera de las valvulas espere 5 minutos antes de intentar encender.

### 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. 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.

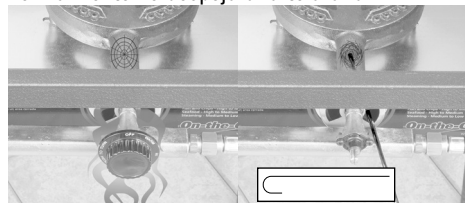


### ⚠ ADVERTENCIA

Toda limpieza y mantenimiento deben hacer únicamente cuando el aparato esté frío y con el suministro de combustible cortado en el cilindro de LP. NO limpie ninguna pieza en un horno de autolimpieza. Un calor 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.



### Pasos para la limpieza del quemador:

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

### Limpieza y mantenimiento

El cuidado y mantenimiento correcto le ayudará a que su aparato funcione muy bien. Limpie regularmente de acuerdo a su uso. NOTA: Limpie el aparato completamente cada año y ajuste todo

el equipo regularmente (1-2 veces al año o más dependiendo del uso). La limpieza se debería hacer donde los detergentes no dañen el patio, césped, o similares.

### Materiales de limpieza sugeridos

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

### Limpieza del componente:

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

### Use un termómetro

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

### Si fríe:

- Siga las instrucciones provistas por el fabricante del aparato.
- Cuando cocine con aceite o grasa, debe usar un termómetro.
- La introducción de agua desde cual-quier fuente en el aceite o grasa para cocinar puede causar que se derrame líquido y quemaduras severas de aceite caliente o salpicaduras de agua. Cuando fría con aceite o grasa, todos los productos alimenticios DEBEN completamente

descongelarse o secarse con toalla para quitar el exceso de agua antes de sumergirlos en la freidora.

- Asegúrese que el termómetro esté en buenas condiciones. Para revisar el termómetro, inserte en una olla de agua hirviendo y asegúrese que marque aproximadamente 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). Sino funciona apropiadamente, obtenga un termómetro de repuesto especificado por el fabricante antes de usar el aparato.
- Cuando la fritura con aceite o grasa, no use una olla profunda que 6 "(132mm)
- No sobrellene la olla con líquido para cocinar. Nunca llene el aparato más de la mitad llena del líquido para cocinar o pasado de la línea llena máxima (una marca permanente en la freidora).
- Si el líquido de cocinar se ha derramado o encendido, no intente apagar con agua. Inmediatamente APAGUE el suministro del gas del cilindro de suministro y:
  - Apague las llamas usando un extintor de incendio tipo BC como recomienda el fabricante de la freidora, o
  - Apague la llama con tierra o arena.
  - En caso de que haya un incendio, llame al cuerpo de bomberos local o llame al 911.
  - Para evitar quemaduras accidentales de llama del quemador o líquido para cocinar caliente, apague el quemador antes de insertar o quitar comida de la freidora.
- Cuando quite comida de la freidora, asegúrese de evitar quemaduras de pingues de líquido de cocinar caliente.

## GARANTÍA LIMITADA

### Garantía Sin Problemas

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

### Mantenimiento Necesario:

Limpie la unidad después de cada uso para mantener el acabado y prolongar la duración de su producto. Quite frotando toda grasa y ceniza. Mantenga los productos metálicos libres de humedad, sales, ácidos y fluctuaciones violentas de temperaturas. La pintura y acabado del producto no se garantiza. El acabado exterior del producto se desgastará con el tiempo.

### Detalles de Cobertura:

La garantía no cubre desgaste normal de partes o daños causados por mal uso, abuso, sobre calentamiento y alteración. Las reparaciones o alteraciones hechas por alguien aparte de Camp Chef no están cubiertas en esta Garantía. El fabricante no estará obligado a responder por ninguna pérdida debido a operación negligente. Además, esta garantía no cubre artículos comprados de una compañía de terceros, distribuidores no autorizados o daños causados por desastres naturales tales como terre-motos, huracanes, tornados, inundaciones, relámpagos, incendios, etc.

A la finalización de esta garantía terminará toda responsabilidad. Ninguna otra garantía es expresa o implícita.

Guarde todos los recibos de ventas originales del distribuidor autorizado. Se requiere prueba de la compra para obtener los servicios de garantía. Antes de la aprobación por escrito se debe obtener un Número de Autorización de Devolución. Todas las piezas o productos devueltos sin la autorización por escrito serán descartados sin previo aviso

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

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

## PERÍODO DE GARANTÍA

Pellets grills	3 año desde la fecha de compra
Estufas	1 año desde la fecha de compra
Fire Pits	1 año desde la fecha de compra
Calentadores de Agua	1 año desde la fecha de compra
Pantallas de Cine	1 año desde la fecha de compra
Todos los demás productos y accesorios	90 días desde la fecha de compra

